

**● BLAUPUNKT**

## User Manual

使用说明书  
破壁营养调理机



产品以包装内实物为准

*Enjoy it.*

*Enjoy it.*

吉爱普发展有限公司 (商标持有人)  
GIP Development Sarsl (Trademark Holder)

制造商: 广东蓝宝智能科技有限公司  
Manufacturer: Guangdong Lanbao Intelligent Technology Co., Ltd.

服务热线: 400 931 0636  
Service Hotline: 400 931 0636

地址: 中山市南头镇尚义路8号首层之三  
Address: Unit 3,1/F No. 8 Shangyi Road, Nantou Town, Zhongshan City  
[www.blaupunkt.com.cn](http://www.blaupunkt.com.cn)

破壁营养调理机 BP-PB02 PRO  
**FOOD PROCESSOR**  
BP-PB02 PRO

## 目录

1、安全及注意事项.....	1
2、产品规格.....	3
3、主要部件.....	3
4、电气原理图.....	3
5、控制面板功能说明.....	4
6、海拔智能识别系统.....	5
7、豆浆食材指南.....	6
8、米糊食材指南.....	6
9、绵粥食材指南.....	7
10、浓汤食材指南.....	8
11、熬汤食材指南.....	9
12、果汁食材指南.....	10
13、产品使用说明.....	11
14、保养与维护.....	13
15、故障现象及解决方案.....	14
16、环保清单.....	15
17、食品安全.....	16
18、装箱单.....	16
19、保修条款.....	17
20、保修卡.....	17

此机器只作搅拌机使用，使用前仔细阅读说明书，并且妥善保存，以便日后查阅。

## 安全及注意事项

为保证使用安全，避免对您或他人造成伤害或财产损失，请您务必遵守以下安全注意事项，不遵守安全警告而错误使用时可能导致事故发生。

本产品未考虑以下情况：

- 无人照看的幼儿和残疾人对器具的使用
- 幼儿玩耍器具的情况



警告 可能造成人员伤亡的事项



表示【禁止】的内容



注意 可能造成轻伤或者财产损失的事项



禁止

本产品适合于家庭使用，请勿用于商业用途。使用者必须严格按照说明书的指引使用，禁止个人在未经指引下随意拆装机器。

请勿将膳食杯放入水或其他液体中冲洗，以防止漏电或器件损坏。

请勿将本产品靠近高温、强磁、易燃易爆气体（如天然气、沼气等）以防引起器件损坏或火灾。



警告

请勿让儿童单独操作使用，确保不会将产品当成玩具，要放在婴儿接触不到的地方。老年人或残障人士以及无使用经验的人应该在监护和指导下使用本产品。

产品工作时，严禁接触刀片、电机等可动部件，以免造成伤害或使产品受损。

禁止用湿手插/拔电源插头，避免引起触电。

禁止在无人看管的情况下使本产品工作。

在制作热饮品或热流食时，请确保膳食杯的杯盖已盖好，请勿触摸杯体以及杯盖，防止烫伤。

请在水平台面上操作，请勿在地毯、毛巾等织物以及塑料、纸等易燃物上操作本产品。

禁止使用本产品以外的附件和配件，以免机器损坏而造成危险。

禁止将本产品各配件放入消毒柜、洗碗机中清洗消毒，以免变形损坏。

产品通电时，严禁将手或尖锐硬物等伸入杯体内，以免受伤或使产品受损。



## 注意

本产品为 I 类电器，为防止漏电，安装前请确保接地线接地良好。

本产品输入电源为 220V~50Hz，在将产品连接电源前，请检查是否与当地的电源电压相符，高电压或低电压会损坏元器件，为避免造成损失，建议使用稳压器。

在拆、装、调试或清洗本产品的任何部件之前，为防止漏电或意外启动，请务必拔掉电源插头。

使用前请检查电源软线、插头等其他零部件是否损坏，如发现损坏请停止使用，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。

如果刀片被卡住，为防止划伤或损坏机器，请先拔掉电源插头，然后清除堵塞刀片的食材。当取出切割刀片、排空搅拌杯和清洗期间应该小心。

清洗搅拌刀、膳食杯和清洗各配件时，小心刀片锋利以免划伤，可佩戴保护手套。

将杯盖安装在膳食杯前，确保杯盖上已安装好密封圈，否则会引起液体溢出造成烫伤。

机器制作热饮时，请勿在膳食杯内添加纯牛奶、粉末状以及带糖类的调味料（如面粉、砂糖、黑糖等），避免食材加热时粘附在杯体底部造成糊底。

食材加工完毕，请待刀片停止转动，并确保断开电源后，才能取下杯盖等可拆卸部件，以免发生危险。

制作热饮功能时，食材及液体总量不超过热饮最高水位线 1200mL；制作冷饮功能时，食材及液体总量不超过冷饮最高水位线 1600mL。

机器每个程序都根据功能设定，请严格按照单独使用，切不可选择单搅拌功能后再重复选择加热功能（如选择果汁功能，程序完成后切勿再选择豆浆功能）。

机器在工作过程中请勿打开杯盖或移动产品，避免食材溢出，造成烫伤、触电或引起不可预期的意外。

机器在工作过程中，膳食杯内液体沸腾后请小心杯嘴喷出的水蒸气和溅出的热水。

清洗杯体时杯座禁止直接用水冲洗，以免机体进水而导致故障或引发不可预期的意外。

由于高原气候原因，部分高原地区（海拔 2000 米以上）不适宜使用本机型。超海拔高度使用可能导致食物不熟、溢出、糊底等问题。

产品在制作热饮期间，切勿拔掉电源插头或重新按键执行工作程序，否则会造成食材溢出或糊底。

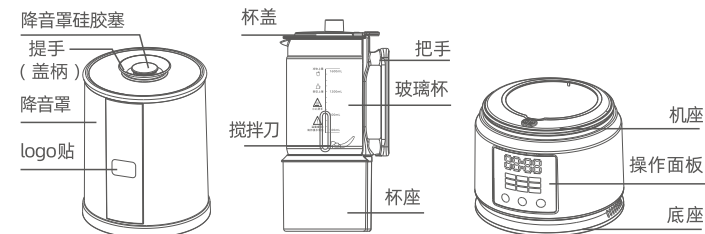
切勿使用非本公司提供的关于该产品型号的配件（如玻璃杯、杯盖等），以免发生危险。

机器工作时，降音罩顶部的提手盖柄是蒸汽出口，温度比较高，禁止人手触摸。正确打开降音罩的方法是双手夹持降音罩两侧，向上拿起。

## 产品规格

产品名称	破壁营养调理机	产品型号	BP-PB02 PRO
额定电压	220V~	额定频率	50Hz
加热功率	800W	搅拌功率	500W
额定容量	1.6L	净重	3.6kg
产品尺寸	212x212x393mm		
执行标准	GB4706.1-2005 GB4706.19-2008 GB4706.30-2008		

## 主要部件

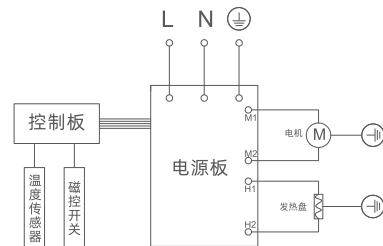


因产品持续改善，原厂保留产品更新的权利，如有变动，恕不另行通知。

附件：

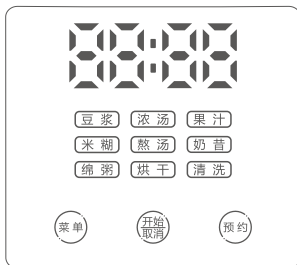


## 电气原理图



注：电器原理图仅供参考，如有变动，恕不另行通知。

## 控制面板功能说明



开始 取消	<p>此键用于产品的“功能预选—启动功能—功能取消—返回待机”</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>·功能预选: 接通电源后, 响起通电提示音, 屏幕指示灯亮起。轻触“开始/取消”键, 所有功能指示灯亮起, 机器进入待机状态。</li> <li>·启动功能: 如选择“豆浆”功能后, 再轻触“开始/取消”键, 即可启动功能程序。</li> <li>·功能取消: 机器在工作过程中, 若取消正在进行的程序, 轻触“开始/取消”键即可。</li> <li>·返回待机: 如果没有选择任何功能, 轻触“开始/取消”键, 即可关闭显示屏和指示灯, 回到通电待机状态。</li> </ul>
菜单	<p>待机状态下, 轻触“菜单”键豆浆闪烁, 重复按此键可以选其它功能, 选好功能轻触“开始/取消”键机器以所选择的功能开始工作。</p>
预约	<p>可进行预约的功能菜单为: 豆浆, 米糊, 绵粥, 浓汤, 熬汤。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>·在待机状态下, 如选择“豆浆”功能后, 再触摸“预约”键设置预约时间(预约时间不包括功能完成时间); 屏幕初始显示6小时, 每按一次预约键增加5分钟, 长按“预约”按键快速增加时间, 预约由0到12小时之间循环; 设置好预约时间后, 再轻触“开始/取消”键启动机器进入倒计时, 程序完成后显示屏出现“----”及伴有提示声(注意: “烘干, 果汁, 奶昔, 清洗”功能不可预约)。</li> <li>·注意: 因部分食材长时间泡水会导致食材变质, 如要设定预约的时间过长时, 不建议用预约功能制作, 含以下食材的食谱不建议用预约功能: 牛奶、鱼、虾米、鸡肉、排骨、猪肉、牛肉等。</li> </ul>

## 热饮功能说明

豆浆	放入一杯黄豆, 搭配800-1000mL的清水, 在待机状态下, 选择“豆浆”功能启动机器, 程序完成后显示屏出现“----”及伴有提示声。
米糊	放入大米30g, 黑豆25g, 核桃10g, 粳米10g, 枣(干)2颗, 花生20g, 芝麻20g, 加水至热饮水位刻度线, 在待机状态下, 选择“米糊”功能启动机器, 程序完成后显示屏出现“----”及伴有提示声。
绵粥	放入大米60g, 胡萝卜30g, 加水至热饮水位刻度线, 在待机状态下, 选择“绵粥”功能启动机器, 程序完成后显示屏出现“----”及伴有提示声。
浓汤	放入南瓜80g, 腰果20g、糙米20g, 加水至热饮水位刻度线, 在待机状态下, 选择“浓汤”功能启动机器, 程序完成后显示屏出现“----”及伴有提示声。
熬汤	放入玉米80g, 生姜15g, 胡萝卜80g, 排骨130g, 加水至热饮水位刻度线, 在待机状态下, 选择“熬汤”功能启动机器, 程序完成后显示屏出现“----”及伴有提示声。
烘干	<p>此功能用于烘干杯体; 先将搅拌杯内壁刀片和表面清洗干净后, 再盖好杯盖。在待机状态下, 选择“烘干”功能启动机器, 经过加热、搅拌。程序完成后显示屏出现“----”及伴有提示声。</p> <p>注意: 此功能可消除杯体气味, 杯内残留有残留蒸汽属于正常现象。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>·禁止将金属物品或其他物品进行烘干处理。</li> </ul>
清洗	<p>此功能用于清洁刀片与杯体内壁;</p> <p>杯内加入清水至热饮上限水位线1200mL, 在待机状态下, 选择“清洗”功能启动机器, 杯内的水通过加热、搅拌清洗, 程序完成后显示屏出现“----”及伴有提示声。</p>

## 冷饮功能说明

果汁	依个人口味适量加入新鲜水果(切成不超过2cm的块状), 加入适量纯净水在待机状态下, 选择“果汁”功能, 启动机器, (此功能不加热), 程序完成后显示屏出现“----”及伴有提示声。
奶昔	放入火龙果1个, 香蕉1根, 搭配牛奶250ml, 在待机状态下, 选择“奶昔”功能启动机器(此功能不加热), 程序完成后显示屏出现“----”及伴有提示声。

## 海拔智能识别系统

首先使用前, 或者转移地区居住地时, 需按如下步骤操作:

- 1、在杯内加入清水至500mL标识处, 不需要加入任何食材;
- 2、接通电源, 长按“开始/取消”键约3秒左右, 直到听到“滴”一声, 所有提示灯闪烁, 机器自动进入校准程序;
- 3、清水沸腾后(约10-15分钟), 校准结束, 机器自动进入待机状态;
- 4、机器在加热过程中切勿断电源或者关机, 否则校准失败, 需断电重启后, 按上述1、2、3的步骤进行校准。
- 5、机器校准后即可正常使用。

## 豆浆食材指南

### 枸杞豆浆

所需材料:黄豆 40g/ 枸杞10g/红枣 2个

#### 制作步骤

1. 黄豆、枸杞洗净；红枣去核；
2. 将食材放入膳食杯中，加水至不高于热饮最高刻度线，选择功能“豆浆”键；
3. 待程序完成后，调味装杯即可食用。

### 花生米浆

所需材料:花生35g/珍珠米50g

#### 制作步骤

1. 花生仁、珍珠米放入炒锅中，小火干锅翻炒至微焦香，花生仁去皮；
2. 将食材放入膳食杯中，加水至不高于热饮最高刻度线，选择功能“豆浆”键；
3. 待程序完成后，调味后装杯即可食用。

### 蔓越莓豆浆

所需材料:黄豆50g / 蔓越莓干 8粒 / 玫瑰花 5粒

#### 制作步骤

1. 黄豆和干玫瑰花分别洗净；
2. 将食材放入膳食杯中，加水至不高于热饮最高刻度线，选择功能“豆浆”键；
3. 待程序完成后，调味后装杯即可食用。

### 燕麦花生豆浆

所需材料:黄豆 50g/ 花生 10g/ 燕麦 15g

#### 制作步骤

1. 将黄豆、花生、燕麦洗净备用；
2. 将食材放入膳食杯中，加水至不高于热饮最高刻度线，选择功能“豆浆”键；
3. 待程序完成后，调味后装杯即可食用。

## 米糊食材指南

### 糯米芝麻糊

所需材料:糯米 50g/ 黑芝麻30g

#### 制作步骤

1. 将糯米、黑芝麻洗净备用；
2. 将食材放入膳食杯中，加水至不高于热饮最高刻度线，选择功能“米糊”键；
3. 待程序完成后，调味后装杯即可食用。

### 和胃降压糊

所需材料:小米 35g/ 燕麦 25g / 大枣 3颗 / 葡萄干 10g

#### 制作步骤

1. 将食材洗净，大枣去核；
2. 将食材放入膳食杯中，加水至不高于热饮最高刻度线，选择功能“米糊”键；
3. 待程序成后，调味后装杯即可食用。

### 紫薯米糊

所需材料:紫薯 150g / 大米35g

#### 制作步骤

1. 食材洗净备用；紫薯削皮切小块；
2. 将食材放入膳食杯中，加水至不高于热饮最高刻度线，选择功能“米糊”键；
3. 待程序完成后，调味后装杯即可食用。

### 养生补血糊

所需材料:红豆 40g/ 黑米 45g/红枣 3个

#### 制作步骤

1. 红豆、黑米洗净；红枣去核；
2. 将食材放入膳食杯中，加水至不高于热饮最高刻度线，选择功能“米糊”键；
3. 待程序完成后，调味后装杯即可食用。

## 绵粥食材指南

### 山药南瓜粥

所需材料:大米60g/山药100g/南瓜80g

#### 制作步骤

1. 大米洗净，南瓜和山药去皮切丁；
2. 将食材放入膳食杯中，加水至不高于热饮最高刻度线，选择功能“绵粥”键；
3. 待程序完成后，调味后装杯即可食用。

### 小白菜猪肉粥

所需材料:大米 60g/ 小白菜80g/猪肉80g

#### 制作步骤

1. 大米洗净，小白菜洗净切碎备用，猪肉切小块；
2. 将食材放入膳食杯中，加水至不高于热饮最高刻度线，选择功能“绵粥”键；
3. 待程序完成后，调味后装杯即可食用。

## 香菇鸡丝粥

所需材料:大米50g/香菇1朵/鸡肉50克/黄花菜10g

### 制作步骤

- 1.将食材洗净，切段，香菇切丝；
- 2.将食材放入膳食杯中，加水至不高于热饮最高刻度线，选择功能“绵粥”键；
- 3.待程序完成后，调味后装杯即可食用。

## 胡萝卜瘦肉糊

所需材料:大米 50g / 胡萝卜60g / 猪肉10g

### 制作步骤

- 1.将食材去皮，洗净、切丁；
- 2.将食材放入膳食杯中，加水至不高于热饮最高刻度线，选择功能“绵粥”键；
- 3.待程序完成后，调味后装杯即可食用。

## 浓汤食材指南

### 西式南瓜浓汤

所需材料:南瓜 80g / 马铃薯 50g / 胡萝卜 15g / 牛奶 30g / 黑胡椒 少许 / 盐 少许

### 制作步骤

- 1.南瓜和马铃薯、去皮，切块。
- 2.将切好的南瓜、马铃薯、胡萝卜放入膳食杯中，倒入牛奶；加水至不高于热饮最高刻度线，选择功能“浓汤”键。
- 3.待程序完成后，倒入少许食盐与黑胡椒粉即可。

### 西式玉米浓汤

所需材料:甜玉米 80g / 牛奶 40mL / 马铃薯 50g / 红萝卜 15g / 西兰花 15g

### 制作步骤

- 1.把甜玉米用刀贴着玉米芯切除玉米芯切下玉米，红萝卜与马铃薯切小碎粒。
- 2.将牛奶与食材放入膳食杯中，再加水至不高于热饮最高刻度线，选择功能“浓汤”键。
- 3.待程序完成后，倒入少许食盐即可。

### 青豆忌廉浓汤

所需材料:青豆（煮） 120g / 牛奶 40mL / 食盐 少许 / 牛油 15g

### 制作步骤

- 1.青豆洗净。
- 2.平底锅加热，放入牛油，转动锅底使其均匀融化加入青豆。用铲子翻炒一分钟左右，加入食盐。
- 3.将食材放入膳食杯中，再倒入牛奶和水，选择功能“浓汤”键。
- 4.待程序完成后，把浓汤装入杯中，表面点缀上青豆即可食用。

## 番茄蔬菜浓汤

所需材料:番茄 150g / 洋葱 15g / 红萝卜 30g / 芹菜 15g / 鸡汤 600mL / 番茄酱 5g  
食盐 少许 / 橄榄油 1汤匙 / 黑胡椒 3g

### 制作步骤

- 1.准备好番茄、红萝卜、洋葱、芹菜切成小块。
- 2.切好的食材放入膳食杯中，加入适量的鸡汤和番茄酱，选择功能“浓汤”键。
- 3.待程序完成后，加入橄榄油、盐、黑胡椒调味装入容器中，倒入适量的忌廉或西兰花装饰即可食用。

## 熬汤食材指南

### 玉米胡萝卜猪骨汤

所需材料:玉米80g/胡萝卜50g/猪骨100g/盐适量

### 制作步骤

- 1.玉米、胡萝卜、猪骨洗净切块，再将猪骨焯水。
- 2.将食材放入膳食杯中，再加水至不高于热饮最高刻度线，选择功能“熬汤”键。
- 3.待程序完成后，倒入少许食盐即可食用。

### 三星消食汤

所需材料:山楂15g/炒麦芽15g/炒谷芽10g

### 制作步骤

- 1.将食材洗净后，放入膳食杯中。
- 2.再加水至不高于热饮最高刻度线，选择功能“熬汤”键。
- 3.待程序完成后，倒入少许冰糖即可食用。

### 海底椰润肺汤

所需材料:海底椰10g/红枣4-6颗/无花果4-6颗/枸杞6g/沙参12g/玉竹12g

### 制作步骤

- 1.将食材洗净后，放入膳食杯中。
- 2.再加水不高于至热饮最高刻度线，选择功能“熬汤”键。
- 3.待程序完成后，倒入少许食盐即可食用。

### 虫草花干贝鸡汤

所需材料:虫草花9g/枸杞6g/干贝12g/芡实15g/玉米100g

### 制作步骤

- 1.将食材洗净后，放入膳食杯中。
- 2.再加水至不高于热饮最高刻度线，选择功能“熬汤”键。
- 3.待程序完成后，倒入少许食盐即可食用。

## 果汁食材指南

### 青瓜雪梨汁

所需材料:青瓜 100g (可按个人口味调配) / 雪梨 半个 / 凉开水适量

#### 制作步骤

1. 将青瓜洗净后切块, 雪梨洗净去核切块。
2. 把食材放入膳食杯内再加凉开水, 选择功能“果汁”键。
3. 待程序完成后, 装杯即可饮用。

### 强心果汁

所需材料:西瓜 100g / 红肉火龙果 100g / 西红柿 50g / 去壳红枣1颗 / 凉开水适量

#### 制作步骤

1. 将食材放入膳食杯内再加凉开水, 选择功能“果汁”键。
2. 待程序完成后, 装杯即可饮用。

### 调理果蔬汁

所需材料:番茄 1个 / 胡萝卜半个 / 西芹 50g / 凉开水 适量

#### 制作步骤

1. 将番茄、胡萝卜洗净切块, 西芹洗净切段。
2. 把食材放入膳食杯内再加凉开水, 选择功能“果汁”键。
3. 待程序完成后, 装杯即可饮用。

### 健脾水果汁

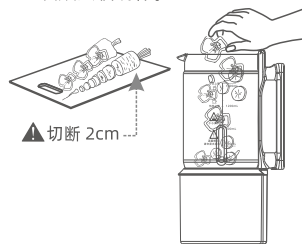
所需材料:菠萝 100g / 蜂蜜 适量 / 苹果 1个 / 凉开水适量

#### 制作步骤

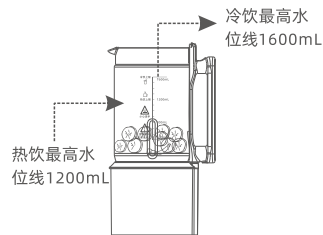
1. 将食材洗净、去皮、切块备用。
2. 把食材放入膳食杯内再加入凉开水, 选择功能“果汁”键。
3. 待程序完成后, 装杯即可饮用。

## 产品使用说明

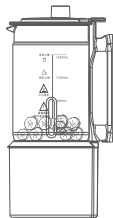
- 1、按食谱要求准备好适量食材并切块放入玻璃杯。



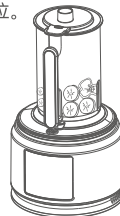
- 2、食材及液体总量不能超过最高水位线位置。



- 3、将杯盖垂直压紧在搅拌杯上。



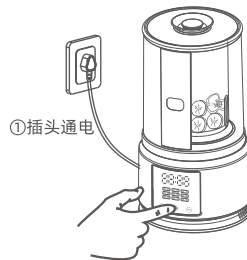
- 4、将膳食杯把手对准主机控制面板, 安装到位。



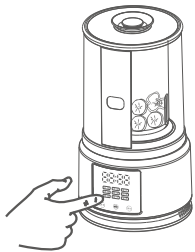
- 5、将降噪罩硅胶塞垂直按压在降噪罩孔内, 再把降噪罩套在主机上, 确保降噪罩与主机上安装到位。



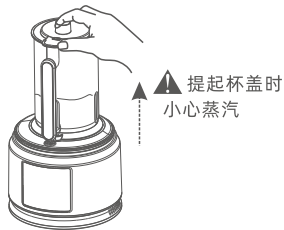
- 6、接通电源, 触摸“开始/取消”键, 进入待机状态。



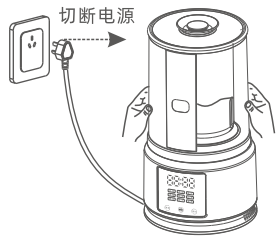
- 7、触摸“菜单”功能键,选择所需的功  
能后。再触摸“开始/取消”键,启动  
机器。



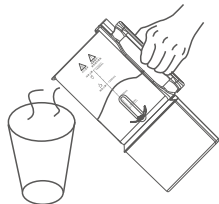
- 9、热饮程序完成后, 打开杯盖时注  
意蒸汽,防止烫伤。



- 8、程序完成后,切断电源, 双手轻拿  
降音罩(注意降音罩表面余热,避  
免烫手),缓慢将降音罩取出。



- 10、根据个人口味加入调味料, 再  
倒出食材即可食用。

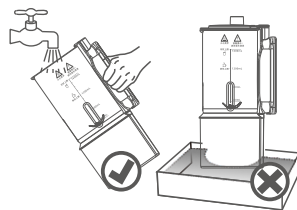


## 注意 事项

- 1、机器每个菜单功能均为独立菜单功能, 都是单独使用(注: 不可先  
用单搅拌功能再用其它带加热的功能“如先用果汁再用豆浆操作作  
为错误”, 会导致机器糊底);
- 2、请勿将未稀释过的奶制品或粉末状的食材或玻璃杯无水的情况下进  
行加热会导致糊底;
- 3、热饮加糖必须是程序运行完成后后再添加, 可用果汁功能将糖或者佐  
料搅拌均匀;
- 4、加入纯牛奶需要添加清水稀释, 建议比例是1: 8。

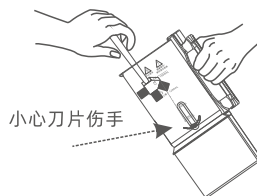
## 保养与维护

### 1、膳食杯清洁示范



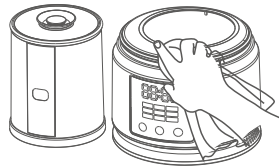
- 慎防余热烫伤, 请待膳食杯冷却后清洗。
- 产品使用后请及时清洗。
- 清洗产品前, 请先拔掉电源插头。
- 不可浸泡或冲淋机座、膳食杯、电源线等  
任何工作中用电的部件。

### 3、膳食杯刀片清洁示范



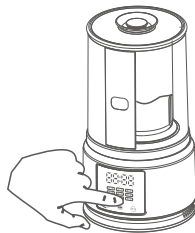
- 清洗时, 用清水冲洗膳食杯内部,  
并用海绵、清洁刷或抹布擦洗杯体,  
再倒放晾干, 置于干燥处。
- 刀片非常锋利, 清洗时, 小心刀片,  
以免割伤。

### 2、清洁示范



- 可用湿布沾中性洗洁精擦拭, 再用  
干布擦干净。
- 杯盖可直接冲洗, 可浸水。
- 清洗后再用干布擦干净, 放于阴凉  
处风干。

### 4、膳食杯清洁技巧



- 如杯内底部残留物等难以清洗时, 可  
往膳食杯内加入温热水浸泡, 然后使  
用清洁刷向同一方向刷拭或选择清  
洗功能, 自动搅拌清洗。



## 故障现象及解决方案

故障现象	产生原因	解决方法
功能显示灯不亮	底座没有连通电	检查电源线并保证插好
机器不能工作	电压过低	检查电压是否过低
	长时间连续工作, 电机过热保护	自然冷却30分钟室温按说明书规定的时间操作
	食材过量, 超负荷工作	减少食材,按说明书或食谱规定的量加入食材
	电机过载保护	待冷却30分钟后在使用
	选择功能后未按"开始/取消"键	选择功能后, 按"开始/取消"键启动机器
食材打不碎	加入食材太大或太少	取出切小块再加入或按食谱配方操作
	功能选择错误	请按食谱选择正确的功能
溢出或糊底	加入食材过多	请按食谱配方操作
	杯内未清洗干净	请将杯内清洗干净再使用
产品工作时时有异味	产品初次使用,电机磨合阶段属于正常现象	使用几次后异味自动消除,建议放置在通风处散味
显示E1	热敏电阻短路	断电重新上电启动功能, 若出现同样故障请送修
显示E2	杯盖未装配到位(杯盖有感应开关)	取下杯盖重新装配到位(杯盖提手对准杯手柄)
	膳食杯与主机没有放到位	将膳食杯重新放在主机内, 确保安装到位
显示E3	超温	待温度降低后重新操作, 再按说明书或食谱规定的量加入食材
显示E6	温度一直未升高,加热线路故障	拔下插头,半小时后清洁杯体,再重新通电启动,如果仍无法解决,请联系售后部门
显示SH	杯体连接器浸水或连接器表面有残渣	拔下插头等待12小时或将杯体连接器擦拭干净, 再重新通电启动
只加热不搅拌(非预设程序)	机器电路板故障	送修

## 环保清单

产品中有毒有害物质或元素的名称及含量						
部件名称	有毒有害物质或元素					
	铅 (Pb)	镉 (Cd)	汞 (Hg)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
杯盖	○	○	○	○	○	○
杯体	○	○	○	○	○	○
刀盘组件 (发热盘、刀组)	○	○	○	○	○	○
硅橡胶件	○	○	○	○	○	○
外壳	○	○	○	○	○	○
底座	○	○	○	○	○	○
五金件(螺丝)	○	○	○	○	○	○
印刷线路板组件 (PCB板、电容、变压器) 电机、电源线、线束	×	○	○	○	×	×
<p><b>本表格依据SJ/T11364的规定编制。</b></p> <p>○：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T26572规定的限量要求以下。</p> <p>×：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T26572规定的限量要求。</p> <p>备注：以上标“x”的部件中，部分含有有害物质超标是由于目前行业技术水平所限，暂时无法实现替代或减量化。</p>						
 <p>有害物质限制使用标志</p>		<p>环保使用期限10年：表示本产品中含有的有害物质不会发生外泄或突变，用户在产品说明书所述情况下正常使用本产品不会对环境造成严重污染或对其人身、财产造成严重损害的期限。</p> <p>箭头循环标志：表示本产品可回收利用。超过使用期限或经过维修无法正常工作后，不应被随意丢弃，请交由正规回收渠道以及有废弃电器电子产品处理资格的企业处理，正确的处理方法请查阅国家或当地有关旧电器电子产品的处理规定。</p>				

以上标识均依据中国有害物质限制使用管理办法及其配套标准SJ/T11364要求执行。本产品长期使用不会对人体产生危害，请放心使用。

## 食品安全

食品接触材料信息表

部件名称	材 质	执行国家标准	检测结果
发热盘	喷钛涂层	GB 4806.10-2016	符合标准要求
刀片 (刀组)	不锈钢304 (SUS304)	GB 4806.9-2016	符合标准要求
不锈钢螺丝			
探温器			
杯盖防水圈	食品级硅胶	GB 4806.11-2016	符合标准要求
发热盘密封圈			
罩小盖硅胶塞			
温度探头硅胶			
杯盖	PP(聚丙烯)	GB 4806.7-2016	符合标准要求
量杯			
玻璃杯	高硼硅玻璃	GB 4806.5-2016	符合标准要求
注： 1. 本产品与食品接触零部件符合食品安全国家标准。 2. 执行标准：GB4806.1-2016；GB4806.5-2016；GB4806.7-2016 GB4806.9-2016；GB4806.10-2016；GB4806.11-2016			

## 装箱单

物品名称	数量	备注
主机	1	
降音罩	1	
膳食杯 (含杯盖)	1	
说明书	1	
刷子	1	赠
量杯	1	赠

## 保修条款

◎ 本产品自购买日起提供一年的保修服务，保修起始日期以所购产品的发票日期为准。在家庭正常使用情况下，非人为导致的破裂或损坏，购买者可带上保修卡、发票和损坏产品到指定维修点进行维修服务。

下列情况之一者，不属于免费维修范围：

- (1) 因使用、维护、保管不当造成损坏的；
- (2) 非承担三包维修者拆机造成损坏的；
- (3) 无三包凭证及无有效发票的；
- (4) 三包凭证与维修产品型号不符或涂改的；
- (5) 因不可抗力造成损坏的；

◎ 保修期自购买之日的发票日期为准。

◎ 超过保修期或不属于免费维修的，本公司都竭诚为您服务。

## 保修卡：

机型	
姓名	
住址	
电话	
· 购买日 年 月 日	· 销售店名、地址
保修期限 购买日起1年内	
修理事项	