







**Joyoung**

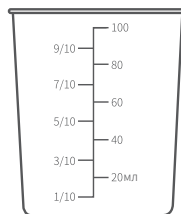
## Компоненты и функции

### 1 Наименование каждого компонента изделия



### Таблица мер и весов

Ингредиент	черный кунжут	белый кунжут	овес	арахис	кешью
(г)	65	65	75	65	60



1. Все данные предоставлены научно исследовательским центром компании Joyoung и могут быть изменены без предварительного уведомления;
2. Из-за значительных различий в форме, размере и разнообразии ингредиентов фактическая масса используемых ингредиентов основана на фактической массе. Масса ингредиентов, соответствующая указанному выше мерному стаканчику, приведена только для справки.

### ③ Рабочий интерфейс чаши для горячих ингредиентов



#### 4 Рабочий интерфейс чаши для сухого измельчения



##### Рекомендации:

1. За исключением функций «настройка времени» и «регулировка скорости» по кнопке «Сделай сам», температура, рабочая скорость и время соответствующих функций кнопки передачи установлены в идеальное состояние, и нет необходимости их настраивать;
2. Данное изделие оснащено двумя корпусами чаш: чашей для горячих ингредиентов и чашей для сухого измельчения;
3. Данное изделие содержит интеллектуальную систему защиты от перелива с электродами, автоматическое распознавание высоты, отсутствует необходимость вручную переключать настройки.

#### 5 Область отображения рабочего состояния



Функции			Примечание
Переключение функций	Злаки	Используется для приготовления злакового соевого молока, чистого соевого молока и т.д. [Разогрев]	Сухие бобы используются для приготовления соевого молока, и соотношение продуктов питания и воды составляет 1:13 15; Используйте влажные бобы для приготовления соевого молока, и соотношение продуктов питания и воды составляет 1:7 9; Общее количество ингредиентов и воды не должно превышать 1400 мл
	Паста (Взбить до однородности)	Используется для приготовления различных видов рисовой пасты и вспомогательных продуктов с рисом в качестве основного ингредиента и может сочетаться с картофелем, овощами, фруктами и орехами. [Разогрев]	Соотношение риса и воды для прикорма для детей составляет 1:9 10; Соотношение рисовой пасты и воды составляет 1:12 14; при приготовлении прикорма минимальное количество прикорма составляет 500 миллилитров; Общее количество ингредиентов и воды не должно превышать 1400 мл
	Паста (с кусочками)		
	Каша (Взбить)	Используется для приготовления всех видов каш, в основном риса, и может сочетаться с картофелем, овощами и другими пищевыми продуктами [Разогрев]	Готовится из чистой рисовой каши, соотношение ингредиентов к воде составляет 1:12; Общее количество ингредиентов и воды не должно превышать 1400 мл
	Грубоволокнистая каша (с кусочками)	При приготовлении различных каш рис является основным ингредиентом, его можно сочетать с картофелем, орехами и различными бобовыми [Разогрев]	Соотношение ингредиентов к воде 1:12 Общий объем не превышает 1,4 л
	Густой суп (Взбить)	Тыквенный суп, томатный и картофельный супы и другие деликатесные виды супов [Разогрев]	Общий объем не превышает 1,4 л
	Густой суп (с кусочками)	Используется для сохранения некоторых ингредиентов кусочками, например, при приготовлении борща [Разогрев]	

Функции			Примечание
Переключение функций	Томление	Приготовление супов и десертов, требующих медленного тушения. Например, кукурузный суп из ребрышек, суп из фасоли мунг и т.д. [Разогрев]	Не перемешивать во время приготовления. По умолчанию 1 час. До 1 ч увеличьте время на 10 мин. Более 1 ч увеличьте время на 30 мин. Диапазон регулировки: 30 минут 4 часа. Общее количество ингредиентов и воды не должно превышать 1,4 л.
	Сок (Взбить)	Используется для приготовления молочных коктейлей из фруктовых соков с фруктами в качестве основного ингредиента и может сочетаться с такими ингредиентами, как молоко и овощи [при нагревании]	Общее количество ингредиентов и воды не должно превышать 1750 мл; Функция «Сок» используется для измельчения мягких ингредиентов. Для измельчения твердых ингредиентов, таких как морковь, выберите «Скорость» передачи Н.
	Сок (с кусочками)	Используется для приготовления соковых молочных коктейлей, в которых необходимо сохранить клетчатку или мякоть, в основном на фруктовой основе, и может смешиваться с молочными продуктами, овощами и т.д. с частицами фруктовой мякоти он легче расщепляется по сравнению с соком (однородная масса) [без подогрева]	
	Смузи	Используется для приготовления различных видов смузи	Перед использованием убедитесь, что в стакане нет воды; Рекомендуется использовать кубики льда, замораживаемые в течение более 24 часов, размером 2 см * 2 см * 2 см, максимум 12 кубиков для достижения наилучших результатов; Стакан можно заморозить в морозильнике в течение 5 минут (не более 10 минут)
	Измельчение	Используется для приготовления различных видов зернового порошка, растительного порошка, кофейного порошка и т.д. [без подогрева]	Для этой функции используйте чашу для сухого измельчения. Если после измельчения эффект не достигнут, рабочий цикл может быть увеличен

Функции			Примечание
Клавшии управления	Быстрое приготовление сои	Используется для быстрого приготовления соевого молока, время приготовления составляет 10 минут. В зависимости от окружающей среды и количества продуктов [подогрев]	Сухие бобы: соотношение продукта и воды составляет 1:13-15; Влажные бобы: соотношение продукта и воды составляет 1:7-9; Общее количество ингредиентов и воды не должно превышать 1400 мл
	Стерилизация	Используется для быстрой сушки и стерилизации корпуса чаши после очистки [подогрев]	После очистки рекомендуем добавить в чашу 30 мл воды и снять крышку для лучшей стерилизации; После стерилизации рекомендуем снять крышку перед использованием
	Взбить	Для нежного вкуса	Только для режимов «Паста», «Каша», «Суп», «Сок»
	С кусочками	Для неоднородной консистенции	
	Поддержание подогрева	Используется для обеспечения теплоизоляции горячих напитков [подогрева]	По умолчанию 55°C . Нажатие кнопки увеличивает температуру на 5°C каждый раз, и диапазон составляет 55-80°C
Сделай сам	Очистка	Используется для быстрой очистки внутренней стенки чаши [без подогрева]	Рекомендуется добавлять 750-1400 мл воды во время очистки; Во время очистки не добавляйте пенообразующие средства, такие как моющее средство, чтобы избежать повреждения аппарата
	Сохранение	Используется для сохранения любимых функций	Процедура сбора данных по сети: следуйте инструкциям приложения для сохранения. Можно сохранить только одну функцию. Если уже имеется сохраненная функция, то повторное сохранение заменит предыдущий вариант
Сделай сам	Скорость	Используется для регулировки скорости смешивания	Передачи от низкой к высокой равны 1-9 и H, всего 11 передач. Длительное нажатие для быстрой настройки цикла

Функции			Примечание
Сделай сам	Таймер	Используется для установки скорости	Диапазон составляет от 5 секунд до 6 минут, по умолчанию 30 секунд. До 1 минуты время каждого нажатия увеличивается на 5 секунд; Более 1 минуты время каждого нажатия увеличивается на 10 секунд; Длительное нажатие используется для быстрой настройки цикла
Предустановленное значение	Предустановленное значение	Используется для предустановки рабочего времени в диапазоне 1-12 часов. Отображаемое время это время завершения производства, которое необходимо сочетать с функцией подогрева	Выберите функцию горячего напитка, Предустановленное нажатие кнопки «Злаки», по умолчанию 1 час (для каши и тушения 2 часа), при каждом нажатии время увеличивается на 0,5 часа; Длительное нажатие для быстрой настройки цикла
Управление	Пуск/Отмена	Используется для активации выбранных функций или отмены запущенных функций	Для прерывания рабочего процесса нажмите и удерживайте кнопку пуск /панель

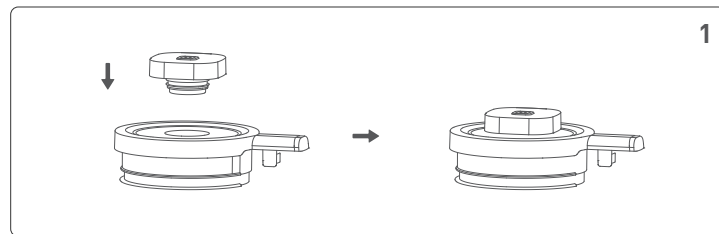
Рекомендации:

- Общее количество ингредиентов для чаши для горячих ингредиентов и чаши для сухого измельчения не должно превышать указаний в количестве ингредиентов для чаши для горячих ингредиентов и чаши для сухого измельчения не должно превышать указаний в инструкции и требований рецепта;
- Обратитесь к рецепту для получения информации о конкретных соотношениях ингредиентов и сочетаниях;
- Во время работы изделия обычно можно нажимать любые другие кнопки, кроме кнопки «Пуск/отмена», без какой-либо реакции;
- Функция «Предустановленное значение» применима только к функциям, требующим нагрева, таким как «Злаки».
- За исключением функций «Таймер» и «Скорость» в кнопке «Сделай сам», температура, рабочая скорость и время, соответствующие области отображения переключения функций и кнопкам быстрого доступа, установлены в идеальное состояние, и нет необходимости их настраивать.
- После завершения работ по подогреву изделие автоматически сохранит тепло, и на дисплее интерфейса отобразится  $\text{H} \cdot \text{H}$ , при этом максимальное время теплоизоляции составляет 4 часа;

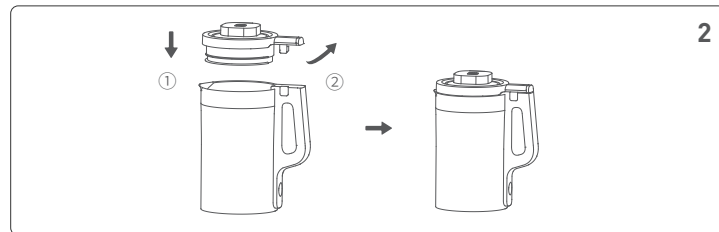
- Не забудьте уплотнительное кольцо при установке крышки чаши;
- При использовании изделия для приготовления рыбного супа может остаться небольшое количество косточек из-за различий в видах и размерах рыбы.  
Процедите через фильтр перед употреблением в пищу
- Стерилизация горячей сушкой основана на отчетах об испытании сторонних производителей, и в повседневных условиях результаты испытаний могут различаться.

## УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

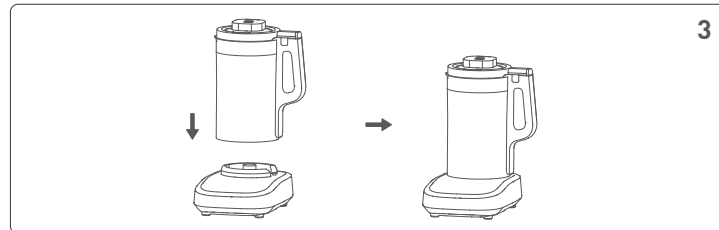
### 1 Инструкция по установке чаши для смешивания



Установите крышку для подачи на крышку чаши и плотно прижмите ее, чтобы сформировать крышку чаши в сборе.

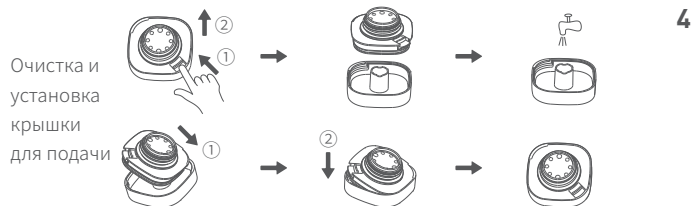


Установите крышку чаши в сборе на корпус стакана и затяните ее.



Установите чашу для горячих ингредиентов на основное устройство. После.



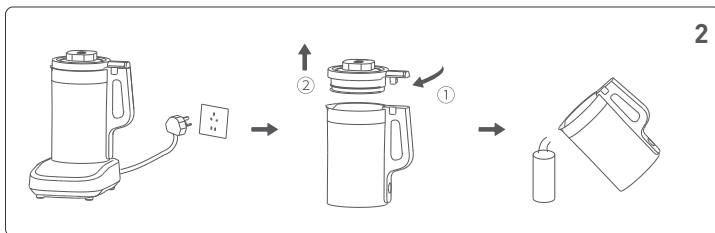


Крышку можно снять и очистить, нажав на защелку замка. После очистки сначала выровняйте, а затем затяните.


## 2 Инструкции по переключению функций в области отображения



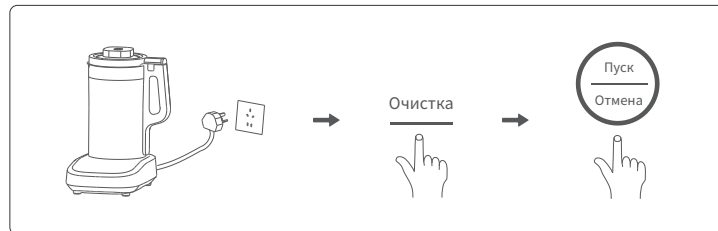
Установите чашу для горячих ингредиентов на основное устройство и подключите его к источнику питания; Выберите соответствующую функциональную кнопку на интерфейсе, например кнопку «Злаки»; Нажмите кнопку «Пуск/Отмена», чтобы начать приготовление.



После того, как ингредиенты будут приготовлены, снимите корпус чаши, отвинтите крышку, а затем вылейте готовый продукт.

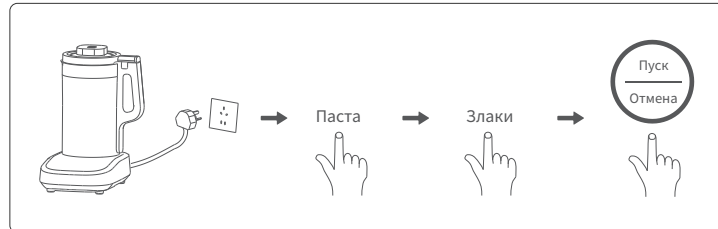
- Во время работы изделия обычно можно нажимать любые другие кнопки, кроме кнопки «Пуск/отмена», без какой либо реакции;
- После завершения работ по подогреву изделие автоматически сохранит тепло, и на дисплее интерфейса отобразится , при этом максимальное время теплоизоляции составляет 4 часа;

## 3 Инструкции по применению Клавиш управления



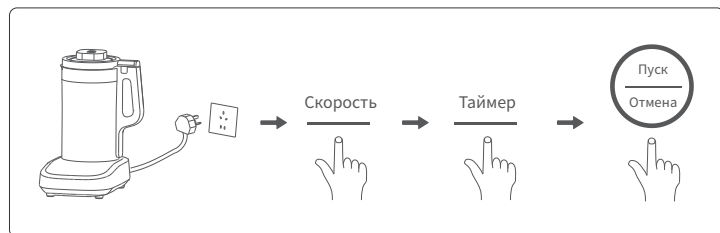
Установите чашу с водой и подключите к источнику питания; Выберите соответствующую функцию кнопки быстрого доступа, например «Очистка»; Нажмите кнопку «Пуск/Отмена» для очистки корпуса чаши; После завершения очистки извлеките чашу для горячих ингредиентов из основного устройства, отвинтите крышку чаши и слейте воду.

## 4 Инструкции по выбору функции консистенции Однородная/Зернистая



Установите чашу для горячих ингредиентов на основное устройство и подключите его к источнику питания; Выберите функциональную кнопку в интерфейсе, например кнопку «Паста»; Выберите кнопку настройки консистенции, например «Зернистая»; Нажмите кнопку «Пуск/Отмена» для запуска приготовления; После того, как ингредиенты будут приготовлены, снимите корпус чаши, отвинтите крышку, а затем вылейте готовый продукт

## 5 Инструкции по применению кнопки «Сделай сам»



Установите чашу и подключите к источнику питания;

Нажмите кнопку «Скорость» и продолжайте слегка нажимать кнопку «Скорость» для переключения на нужную передачу, например на 8 ю передачу.

Длительное нажатие для быстрой регулировки;

**Примечание:** После настройки передачи на H снова переключитесь на L.

- Нажмите кнопку «Таймер» и продолжайте слегка нажимать кнопку «Таймер», чтобы настроить необходимое время перемешивания, например, 3 минуты и 30 секунд.

Длительное нажатие для быстрой регулировки;

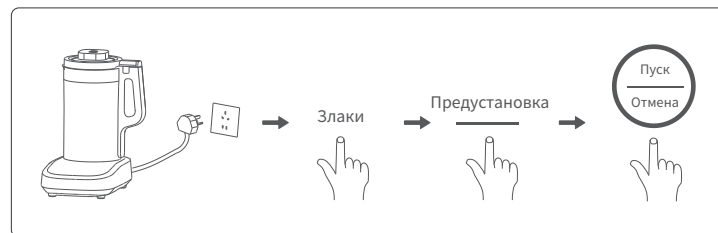
**Примечание:** После регулировки времени перемешивания до 6 минут снова отрегулируйте цикл до 5 секунд.

- Нажмите кнопку «Пуск/Отмена» для запуска приготовления;
- После того, как ингредиенты будут приготовлены, вылейте готовый продукт.

**Примечание:**

1. Для остановки смешивания посередине цикла, нажмите и удерживайте кнопку «Пуск/Отмена»;
2. Если ингредиенты застряли на лезвии, нажмите и удерживайте кнопку «Пуск/Отмена»; После остановки работы снова отрегулируйте скорость или нарежьте ингредиенты на мелкие кусочки.

## 6 Инструкции по применению кнопки «Предустановленное значение»



Установите чашу и подключите к источнику питания;

Выберите функциональную кнопку, например кнопку «Злаки»;

Нажмите кнопку «Предустановленное значение» для отображения времени по умолчанию.

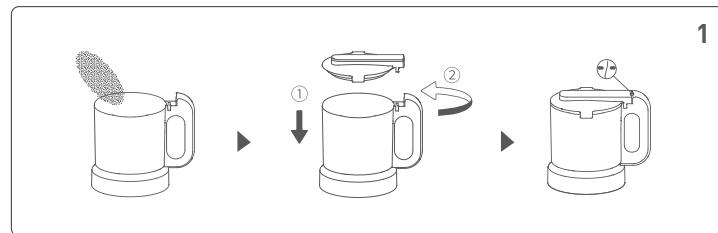
Нажмите кнопку «Предустановленное значение» еще раз для настройки времени;

Нажмите кнопку «Пуск/Отмена» для сохранения статуса;

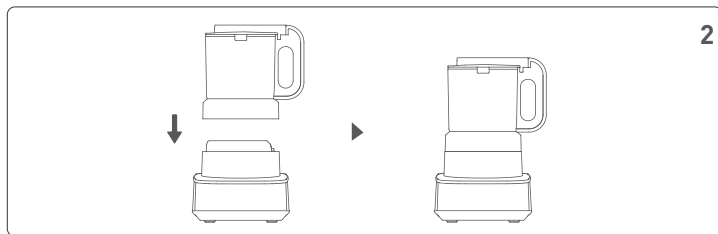
После того, как ингредиенты будут приготовлены, вылейте готовый продукт

**Примечание:** Функция «Предустановленное значение» применима только к функциям, требующим нагрева, таким как «Злаки», «Быстрое приготовление сои», «Паста» и др.

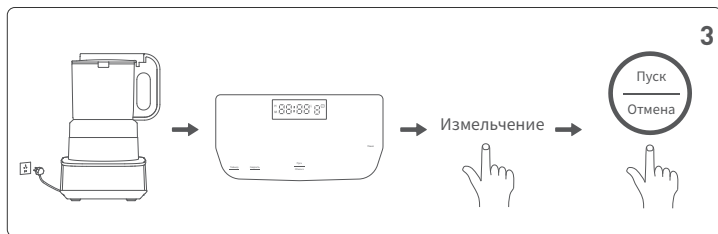
## 7 Инструкции по установке и эксплуатации чаши для сухого измельчения



Поместите ингредиенты в чашу для сухого измельчения, накройте крышкой и затяните ее против часовой стрелки в указанное положение;



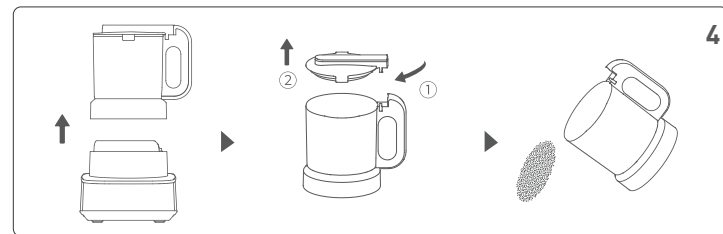
Установите чашу для сухого измельчения вместе с ингредиентами на основное устройство;



Подключите устройство к источнику электропитания;  
Выберите функцию «Измельчение», нажмите кнопку «Пуск/Отмена» для запуска устройства;

**Примечание:**

1. При использовании кнопок регулировки скорости и времени «Сделай сам» для сухого измельчения ингредиентов рекомендуется установить скорость на передачу H и время на 60 секунд.
2. Рекомендуемое время приготовления таких продуктов, как сахарная пудра, составляет 30 секунд;
3. Циклом следует считать не более 60 секунд работы и одну минуту выключения; после непрерывной работы в течение 3 циклов необходимо прервать работу на 60 минут и подождать, пока двигатель остынет, прежде чем приступить к работе с изделием.



После завершения работы аппарат прекращает работу и издает 5 звуковых сигналов, указывающих на то, что обработка пищевых продуктов завершена. После полной остановки лезвия достаньте чашу для сухого измельчения и высыпьте ингредиенты.

Удалите порошок, прилипший к корпусу чаши, с помощью щетки.

**Примечание:**

1. Если по окончании одного рабочего цикла ингредиенты не до конца измельчены, рабочий цикл может быть соответствующим образом увеличен;
2. Если вы удовлетворены эффектом измельчения после работы менее 60 секунд, нажмите кнопку «Пуск /Отмена» для остановки.



## Очистка и техническое обслуживание

- После использования изделия отключите источник питания и своевременно очистите изделие.
- Не используйте для очистки данного изделия металлические губки, абразивные чистящие средства или агрессивные жидкости (такие как бензин или ацетон).
- Внешнюю поверхность основного устройства и корпуса чаши можно протереть влажной тканью. Не промывайте, не замачивайте и не опрыскивайте основное устройство и горячую чашу водой или другими жидкостями во избежание повреждения устройства или утечки продукта. **(Как показано на рисунках 1, 2 и 3)**
- Перед использованием проверьте вентиляционные отверстия на крышке подачи, чтобы убедиться, что они не заблокированы, во избежание несчастных случаев, таких как утечка и возгорание.
- Промойте внутреннюю поверхность чаши и детали, контактирующие с пищевыми продуктами, чистой водой **( как показано на рисунке 4 )** и быстро вытрите или высушите на воздухе. Во избежание порезов обращайтесь с осторожностью (можно надеть защитные перчатки).

**Примечание: В случае прилипания можно очистить самостоятельно, не влияя на нормальное использование.**



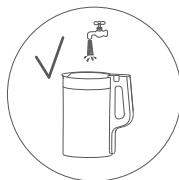
Картинка 1



Картинка 2



Картинка 3



Картинка 4

- После использования изделия рекомендуется снять крышку для подачи с крышки чаши, нажать на фиксатор и открыть крышку для подачи, чтобы очистить ее внутреннюю часть;
  - Быстрая очистка: Добавьте соответствующее количество чистой воды в корпус чаши, установите крышку чаши и крышку для подачи, а затем установите корпус чаши на основное устройство; Включите питание, выберите функцию «Очистка» и нажмите кнопку «Пуск/Отмена»; После очистки отключите питание, выньте корпус чаши, откройте крышку чаши, вылейте воду и высушите корпус чаши насухо или на воздухе.
- Примечание: При контакте с жирными ингредиентами, такими как мясо, рекомендуется использовать посудомоечную машину и моющее средство для ручной очистки; при использовании функции «Очистка» не добавляйте моющее средство или другие легко пенящиеся чистящие средства в корпус чаши, чтобы избежать протекания и повреждения аппарата.**
- Приготовление таких ингредиентов, как морковь, может привести к окрашиванию комплектующих, что является нормальным явлением. Рекомендуется очищать их сразу же после приготовления. Краситель является натуральным пигментом пищевых ингредиентов и не создает никаких проблем с безопасностью пищевых продуктов. Используйте без опасений. После окрашивания комплектующих рекомендуется протереть окрашенную поверхность небольшим количеством пищевого масла, а затем очистить вручную с помощью посудомоечной машины и моющего средства.
  - При хранении убедитесь, что изделие чистое, сухое и помещено в сухое, хорошо проветриваемое помещение, избегающее прямых солнечных лучей.

## Анализ неисправностей и устранение неполадок

Тип неисправности	Анализ причин	Устранение неполадок
<b>Световой индикатор не загорается</b>	1. Шнур питания подключен неправильно 2. Корпус чаши и основное устройство собраны неправильно	1. Проверьте шнур питания и убедитесь, что он правильно подключен 2. Убедитесь, что корпус чаши для смешивания сочетается с основным устройством
<b>Индикатор горит, устройство не работает</b>	1. Крышка чаши не установлена на место 2. Само изделие работает со сбоями	1. Снова закрутите крышку чаши 2. Отправьте на ремонт в местный отдел послепродажного обслуживания
<b>Подогрев не прекращается</b>	Само изделие работает со сбоями	Отправьте на ремонт в местный отдел послепродажного обслуживания
<b>перелив</b>	1. Неправильный выбор функциональных клавиш 2. Добавлено чрезмерное или недостаточное количество ингредиентов и воды 3. Само изделие работает со сбоями	1. Выберите соответствующую функцию по рецепту или инструкции 2. Действуйте в соответствии с рецептом или инструкциями 3. Отправьте на ремонт в местный отдел послепродажного обслуживания
<b>прилипание</b>	1. Чаша не была тщательно очищена 2. Добавлено слишком много ингредиентов 3. Неправильный выбор функциональных клавиш	1. Тщательно очистите чашу для смешивания 2. Следуйте рецепту 3. Выберите соответствующую функцию по рецепту или инструкции
<b>Время приготовления слишком длительное</b>	Низкое напряжение	Использование регулятора напряжения
<b>Аварийный сигнал ошибки «E00»</b>	В двигателе защиты от перелива крышки чаши присутствует мусор	Очистка крышки чаши
<b>Аварийный сигнал ошибки «E02»</b>	Крышка чаши не установлена на место	Снова закрутите крышку чаши

Тип неисправности	Анализ причин	Устранение неполадок
<b>«E031» «E032» «E041» «E042» Аварийный сигнал</b>	Напряжение с отклонением от требуемого значения	Использование регулятора напряжения
<b>«E091» «E092» «E093» «E 10» «E 20» Аварийный сигнал ошибки «E 21», «E 22»</b>	1. Добавлено слишком много ингредиентов 2. Неправильный выбор функциональных клавиш 3. Само изделие работает со сбоями	Вымойте ингредиенты в чаше, добавьте воды и снова запустите 1. Если изделие работает нормально, добавьте ингредиенты в соответствии с рецептом или инструкциями и выберите соответствующие функции 2. Если изделие не работает должным образом, отправьте его в местный отдел послепродажного обслуживания для ремонта
<b>Аварийный сигнал ошибки «E 19»</b>	Температура внутри чаши превышает 80°C	Выполнение подогрева в это время может привести к закипанию и разбрызгиванию. Температура ингредиентов и воды в чаше высокая. Замените ингредиентами комнатной температуры или добавьте холодной воды перед повторным запуском
<b>«E 01» «E 05» «E 06» Аварийный сигнал ошибки «E 07» «E 13»</b>	Само изделие работает со сбоями	Отключив питание и выждав 1 минуту, включите питание и запустите снова. Если неисправность сохраняется, отправьте в местный отдел послепродажного обслуживания для ремонта

- Если проблема не может быть решена, не разбирайте изделие без разрешения. Отправьте на ремонт в местный отдел послепродажного обслуживания.
- Если приведенное выше содержание не соответствует фактическому изделию из за изменений модели или компонентов, обратитесь к фактическому изделию без дополнительного уведомления. Просим отнестись с пониманием!

Пояснения: Нижеследующий рецепт является рекомендуемым и предназначен только для справки. Из за различных разновидностей и характеристик ингредиентов, используемых на практике , это нормально, что эффект может.

Продукт	Ингредиенты и способы приготовления
Классическое зерновое соевое молоко	<b>Ингредиенты:</b> 30 г сухих соевых бобов, 30 г риса, 30 г пшена, 10 г зерен кукурузы , 10 г зерен пшеницы, долить водой до 1300 мл. <b>Способ приготовления:</b> Выймите все ингредиенты для последующего использования; Поместите все ингредиенты в чашу, долейте воды до 1300 мл и плотно закройте чашу крышкой; Включите функцию « <b>Злаки</b> », нажмите « <b>Пуск/Отмена</b> » и дождитесь завершения приготовления
Соевое молоко быстрого приготовления	<b>Ингредиенты:</b> 80 г сухих соевых бобов, долить водой до 1200 мл. <b>Способ приготовления:</b> Выймите сухие соевые бобы и отложите в сторону; Поместите соевые бобы в чашу, долейте воды до 1200 мл и плотно закройте чашу крышкой; Включите функцию « <b>Быстрое приготовление сои</b> », нажмите « <b>Пуск/Отмена</b> » и дождитесь завершения приготовления.
Тыквенно пшенная паста	<b>Ингредиенты:</b> 200 г тыквы , 60 г пшена, долить водой до 1000 мл <b>Способ приготовления:</b> Промойте пшено , очистите тыкву от кожуры и семян и нарежьте ее кусочками для последующего использования; Поместите пшено и тыкву в чашу, долейте воды до 1000 мл и плотно закройте чашу крышкой; Нажмите функцию « <b>Паста</b> », выберите « <b>Взбить</b> », нажмите « <b>Пуск/Отмена</b> » и дождитесь завершения приготовления
Тыквенный суп	<b>Ингредиенты:</b> 200 г тыквы, 100 г картофеля, 50 г репчатого лука, 50 г кешью, 5 г сливочного масла, 5 г соли и черный перец по вкусу <b>Способ приготовления:</b> Очистите, вымойте и нарежьте тыкву, картофель и лук кусочками по 2 см х 2 см х небольшими кусочками по 2 см; Поместите в чашу все ингредиенты, кроме черного перца и соли, долейте воды до 1000 мл и плотно закройте чашу крышкой; Нажмите функцию « <b>Суп</b> », выберите « <b>Взбить</b> », нажмите « <b>Пуск/Отмена</b> » и дождитесь завершения приготовления; После завершения приготовления перелейте тыквенный суп в миску, посыпьте солью и черным перцем по вкусу, хорошо перемешайте, продукт готов к употреблению.

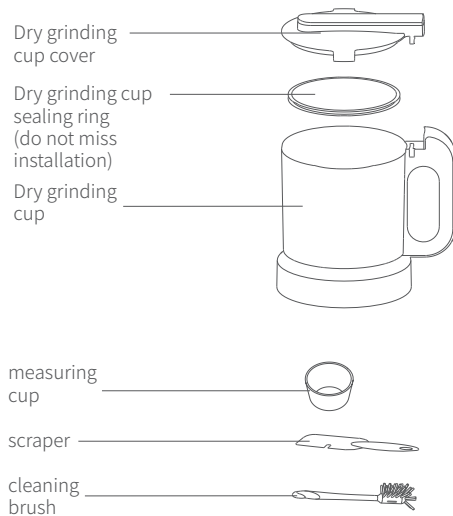
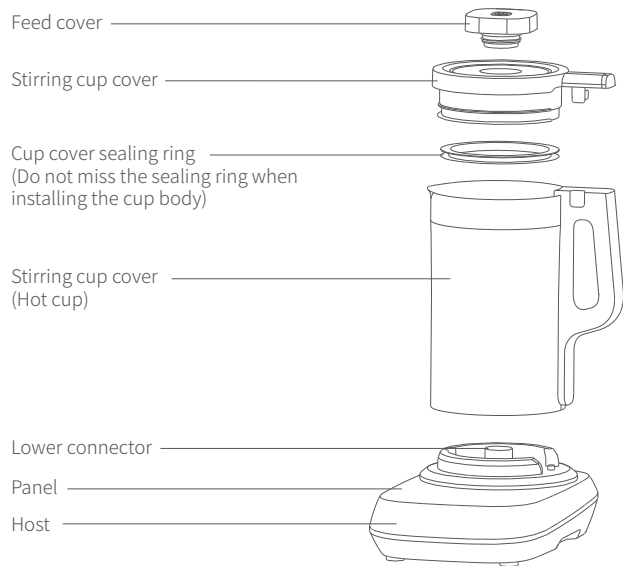
Продукт	Ингредиенты и способы приготовления
Томатный и картофельный суп	<b>Ингредиенты:</b> 250 г помидоров, 150 г картофеля, 50 г сельдерея, 30 г репчатого лука, соль, черный перец по вкусу, долить водой до 1000 мл <b>Способ приготовления:</b> Выймите все ингредиенты, нарежьте помидоры кусочками, очистите картофель и лук и нарежьте их кусочками размером 2 см х 2 см х 2 см. Мелко нарежьте сельдерей и отложите в сторону; Поместите все ингредиенты, кроме черного перца и соли, в чашу, долейте воды до 1000 мл и плотно накройте крышкой; Нажмите функцию « <b>Суп</b> », выберите « <b>Взбить</b> », нажмите « <b>Пуск/Отмена</b> » и дождитесь завершения приготовления; После приготовления перелейте густой суп в миску, посыпьте солью и черным перцем по вкусу, хорошо перемешайте, продукт готов к употреблению.
Суп из фасоли мунг	<b>Ингредиенты:</b> 150 г фасоли мунг , 20 г сахарной пудры , долить водой до 1400 мл. <b>Способ приготовления:</b> Промойте фасоль мунг и отложите в сторону; Поместите фасоль мунг и сахарную пудру в чашу, долейте воды до 1400 мл и плотно накройте крышкой; Легко нажмите кнопку « <b>Тушение</b> », затем « <b>Пуск/Отмена</b> » и дождитесь завершения приготовления.
Бананово кокосовый молочный коктейль	<b>Ингредиенты:</b> 150 г бананов , 3 г какао порошка, 500 г цельного молока. <b>Способ приготовления:</b> Очистите и нарежьте бананы на кусочки для последующего использования; Поместите бананы и какао порошок в чашу, добавьте цельное молоко и плотно накройте крышкой; Нажмите функцию « <b>Сок</b> », выберите « <b>Взбить</b> », нажмите « <b>Пуск/Отмена</b> » и дождитесь завершения приготовления.
Арбузный смузи	<b>Ингредиенты:</b> 130 г замороженных арбузных кубиков <b>Способ приготовления:</b> Заранее заморозьте стакан в морозильнике в течение 5 минут для последующего использования; Заранее очистите и нарежьте арбузы, затем замораживайте 4 8 часов для последующего использования; Положите кубики арбузного льда в стакан и накройте крышкой; Выберите функцию « <b>Смузи</b> », нажмите « <b>Пуск/Отмена</b> », и дождитесь завершения приготовления. <b>Примечание:</b> Если кубики льда не разбились после приготовления, рекомендуется повторить процесс еще раз.



Продукт	Ингредиенты и способы приготовления
Смузи из черничного йогурта	<p><b>Ингредиенты:</b> 130 г замороженной черники , 130 г кубиков льда из йогурта.</p> <p><b>Способ приготовления:</b> Заранее поставьте форму в морозильник и замораживайте 5 минут для последующего использования; заранее замораживайте чернику в течение 4 8 часов для последующего использования, йогурт Влейте в форму 2 см x 2 см x , замораживайте 2 сантиметровые кубики льда 4 8 часов; Поместите поочередно замороженную чернику и йогуртовые кубики в чашу и накройте крышкой; Выберите функцию « <b>Смузи</b> » и нажмите « <b>Пуск/Отмена</b> », чтобы приготовить черничный смузи и йогуртовый смузи соответственно. После приготовления выложите.</p> <p><b>слоями в чашу:</b> слой черничного смузи, слой йогуртового смузи.</p> <p><b>Примечание:</b> Если кубики льда не разбились после приготовления, рекомендуется повторить процесс еще раз.</p>
Чистый смузи	<p><b>Ингредиенты:</b> 130 грамм кубиков льда.</p> <p><b>Способ приготовления:</b>Заранее поместите корпус чаши в холодильник и охлаждайте в течение 5 минут для последующего использования; Налейте чистую воду в формочки размером 2 см x 2 см x 2 см Поместите формочки и заморозьте в виде кубиков льда для последующего использования; Положите кубики льда в стакан и закройте крышкой; Выберите функцию « <b>Смузи</b> », нажмите « <b>Пуск/Отмена</b> », перелейте в стакан после приготовления и влейте кофе. Наслаждайтесь</p> <p><b>Примечания:</b> 1. После приготовления чистых смузи в смузи можно налить кофе, чтобы приготовить кофе со льдом, или в смузи можно налить чай с молоком , чтобы приготовить чай со льдом с молоком , или сверху можно положить кусочки фруктов , чтобы приготовить фруктовый лед , или на смузи можно выложить красную фасоль. Если после изготовления кубики льда не размалываются , рекомендуется повторить процесс приготовления.</p>
Молотый красный перец	<p><b>Ингредиенты:</b> 80 граммов обжаренного сушеного перца чили</p> <p><b>Способ приготовления:</b> Поместите обжаренный сушеный перец чили в чашу для сухого измельчения и плотно закройте крышкой; Выберите функцию « <b>Измельчение</b> », нажмите « <b>Пуск/Отмена</b> », дождитесь завершения приготовления.</p>

## Components and functions

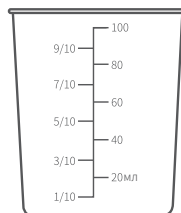
### 1 Name of each component of the product



## ② Measuring Cup - Common Ingredients Weight Reference Table

Ingredient	soybean	rice	millet	red bean	Green bean
(g)	75	90	100	75	90

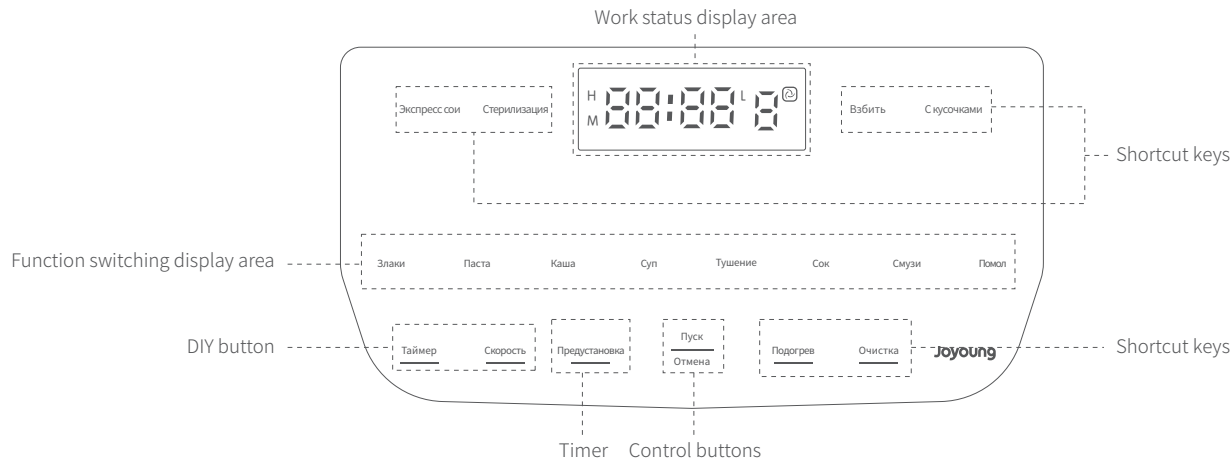
Ingredient	black sesame	white sesame	oat	peanut	cashew nut
(g)	65	65	75	65	60



Tips:

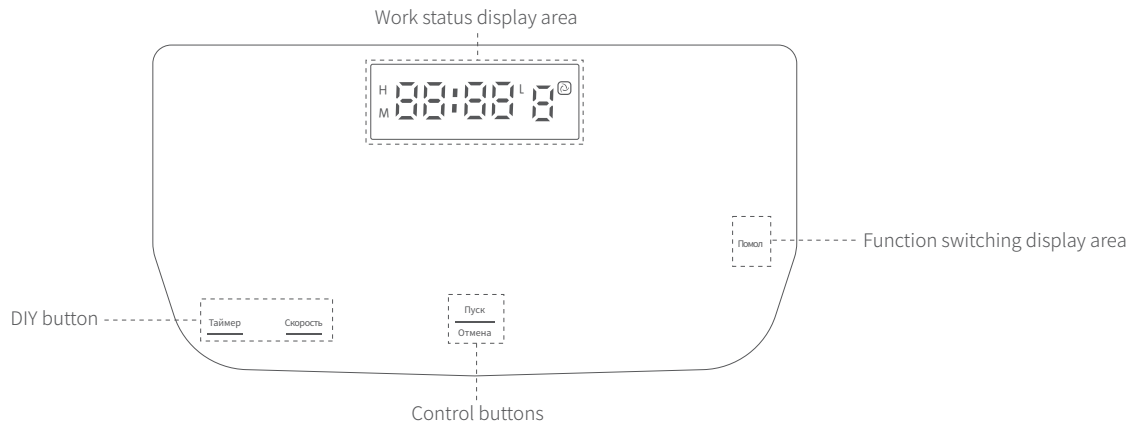
1. All data is provided by the Joyoung R&D Center and is subject to change without prior notice;
2. Due to significant differences in the shape, size, and variety of ingredients, the actual weight of the ingredients used is based on the actual weight. The weight of the ingredients corresponding to the measuring cup above is only for reference.

## ③ Interface Introduction





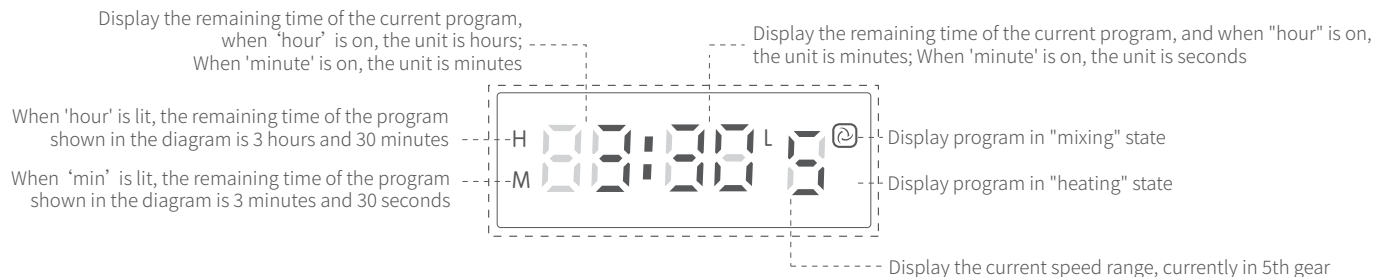
#### 4 Dry grinding cup Operation interface



##### Tips:

1. Except for the "time adjustment" and "speed regulation" functions in the DIY button, the temperature, operating speed, and time of the corresponding functions of the push to talk button have been set to the ideal state, and there is no need to adjust them;
2. This product is equipped with two cup bodies: a hot cup and a dry grinding cup;
3. This product contains an intelligent anti overflow system with anti overflow electrodes, automatic elevation recognition, and no need to manually switch settings.

#### 5 Introduction to the Work Status Display Area





Function Introduction			Note
Function switching	Grains	It is used to make cereals soybean milk, pure soybean milk, etc [Heating]	Dry beans are used to make soybean milk, and the ratio of food and water is 1:13-15; Use wet beans to make soybean milk, and the ratio of food and water is 1:7-9; The total amount of ingredients and water should not exceed 1400 ml.
	Paste (Smooth)	Used for making various types of rice paste and auxiliary foods, with rice as the main ingredient, and can be paired with potato, vegetable, fruit, and nut ingredients [Heating]	The ratio of rice to water for complementary foods is 1:9-10; The ratio of rice paste to water is 1:12-14; When making complementary foods, the minimum amount of complementary foods is 500 milliliters; The total amount of ingredients and water should not exceed 1400 milliliters.
	Paste (Grainy)		
	Porridge (Smooth)	It is used to make all kinds of Congee, mainly rice, and can match with potatoes, vegetables and other food materials [Heating]	Made of pure rice porridge, the ratio of ingredients to water is 1:12; The total amount of ingredients and water should not exceed 1400 ml.
	Coarse grain Congee (Grainy)	Making various Congee Rice is the main ingredient Can be paired with potatoes, nuts, and various legumes [Heating]	Ingredients to water ratio 1:12 The total amount does not exceed 1.4L
	Thick soup (Smooth)	Pumpkin soup, tomato and potato soup, and other delicate soup types [Heating]	The total amount does not exceed 1.4L
	Thick soup (Grainy)	Used to retain the graininess of some ingredients, For example, borscht soup [Heating]	

Function Introduction			Note
Function switching	Simmer	Making soups and desserts that require slow stewing Such as corn rib soup, mung bean soup, etc [Heating]	Not stirring during production Default 1h Within 1 h, increase in units of 10 min More than 1h, Increase in units of 30 min Timing range: 30min to 4h The total amount of ingredients and water shall not exceed 1.4L
	Juice (Smooth)	Used to make fruit juice milkshakes with fruits as the main ingredient and can be paired with ingredients such as milk and vegetables [non heated]	The total amount of ingredients and water shall not exceed 1750 mls; The 'Juice' function is used to crush soft ingredients. If you want to crush hard ingredients such as carrots, please select 'Speed' H gear.
	Juice (Grainy)	Used to make juice milkshakes that need to retain fiber or pulp, mainly fruit based, and can be paired with dairy, vegetable, etc; With fruit pulp particles, it is easier to layer compared to Juice (Smooth) [non heated]	
	Smoothie	Used for making various types of smoothies	Before using, pls ensure there is no water; Suggest using ice cubes that have been frozen for more than 24 hrs and are 2cm * 2cm * 2cm in size, with a maximum of 12 cubes for better results; The cup body can be frozen in the refrigerator for 5 minutes (no more than 10 minutes)
	Powder	Used for making various types of grain powder, vegetable powder, coffee powder etc [non heated]	Please use a dry grinding cup for this function. If the crushing effect is not good after grinding, the working cycle can be increased
Shortcut keys	Quick Soya	It is used to quickly make soybean milk, and the time is 10 minutes. According to the environment and the amount of food materials [heating]	Use dry beans: the ratio of food and water is 1:13-15; Use wet beans: the ratio of food and water is 1:7-9; The total ingredients and water should be less than 1400 ml

Function Introduction			Note
Shortcut keys	Sterilize	Used for rapid drying and sterilization of the cup body after cleaning [heating]	After cleaning, we suggest adding 30 ml water to the cup and removing cover for better sterilization; After sterilizing, we suggest removing the cover before use
	Smooth	To make delicate taste	Only for 'Paste' , 'Porridge' , 'Soup' , 'Juice'
	Grainy	To make grainy taste	
	Keep warm	Used to achieve thermal insulation for hot drinks [heating]	The default is 55 °C. Pressing the button increases the 5 °C each time, and the range is 55-80 °C
	Clean	Used for quick cleaning of the inner wall of the cup [non heated]	Suggest adding 750-1400mls of water during cleaning; Do not add foaming products such as detergent during cleaning to avoid damaging the machine
	Saved	Used to save your favorite features	Network collection operation: follow the app instructions to save. You can only save one function. If there is already a saved function, save again will replace
DIY	Speed	Used to adjust the mixing rate	The gears from low to high are 1-9, and H, totaling 11 gears. Long press for quick cycle adjustment
	Timer	Used to set the speed time	The range is 5 secs to 6 mins, with a default of 30 secs. Within 1 min, each press increases by 5 secs; For more than 1 min, each press increases by 10 secs; Long press for quick cycle adjustment
Preset	Preset	Used to preset working time, with range of 1-12 hours. The display time is the completion time of the production, which needs to be combined with heat function	Select the hot drink function, 'Grains' press preset, default to 1hr(Porridge and Stew are 2hrs),each press increases by 0.5hr; Long press for quick cycle adjustment

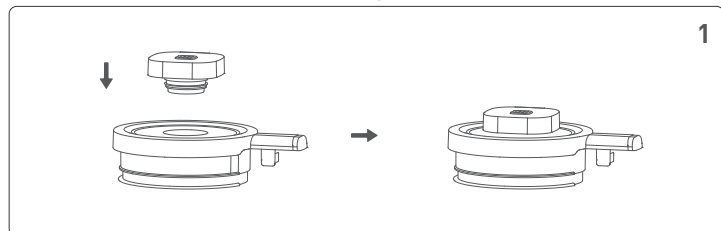
Function Introduction			Note
Control	Start/Cancel	Used to activate selected features or cancel running features	If you need to stop during the work process, please press and hold the start/panel button

#### Tips:

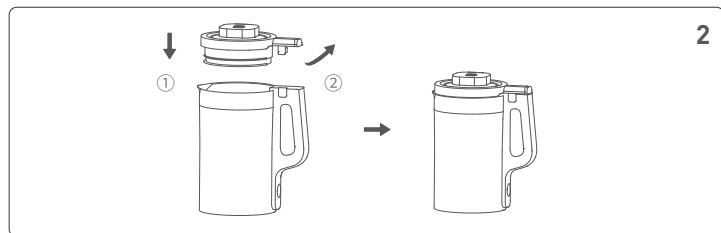
- The total amount of ingredients for hot cups and dry grinding cups should not exceed the instructions and recipe requirements;
- Please refer to the recipe for specific ingredient ratios and combinations;
- During product operation, it is normal to press any other buttons except for the "Start/Cancel" button without any response;
- The "Preset" function is only applicable to the functions that need heating, such as "Grains".
- Except for the "Timer" and "Speed" functions in the DIY button, the temperature, operating speed, and time corresponding to the function switching display area and shortcut buttons have been set to the ideal state, and there is no need to adjust them.
- After the heating work is completed, the product will automatically keep warm, and the interface displays  , with a maximum insulation time of 4 hours;
- Do not miss the cup cover sealing ring;
- When using this product to make fish soup, there may be a small amount of residual bone bones due to differences in fish species and sizes. Please filter through a filter before drinking.
- The hot drying sterilization comes from third-party testing reports, and there may be differences in the test results in daily environments.

## INSTRUCTION OF USE

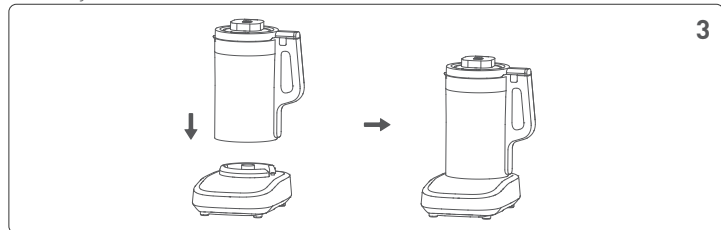
### 1 Installation Instructions for Mixing Cup



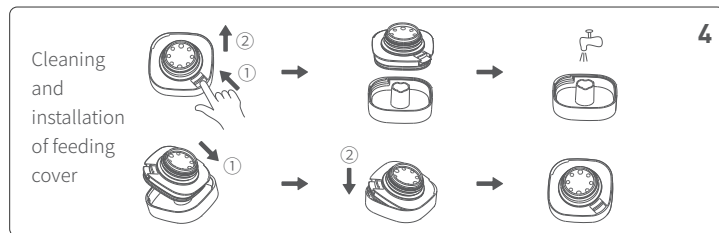
Install the feeding cover onto the cup cover and press it tightly to form the cup cover assembly.



Install the cup cover assembly onto the cup body and tighten it to form a hot cup assembly.

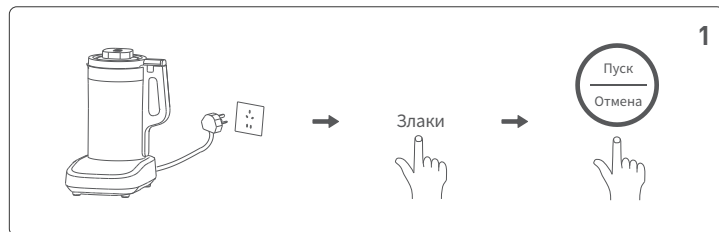


Install the hot cup component onto the host computer.

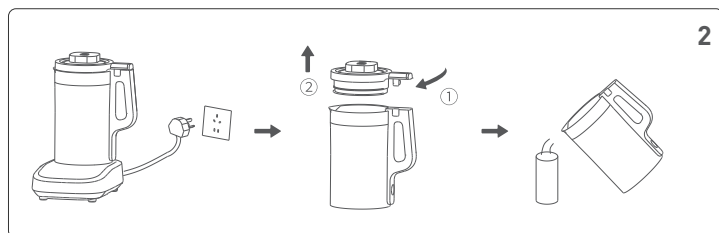


The cover can be opened and cleaned by pressing the lock buckle. After cleaning, aligned first and then tightened.

### 2 Instructions for function switching display area



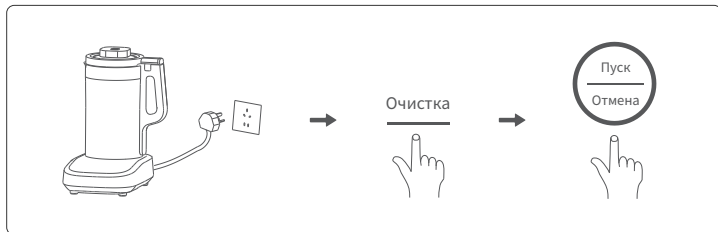
Install the hot cup component with the ingredients on the host and connect it to the power supply; Select the corresponding function button on the interface, such as the "Grains" button; Press the "Start/Cancel" button to start production;



After the ingredients are processed, remove the cup body from the host, unscrew the lid, and then pour out the food.

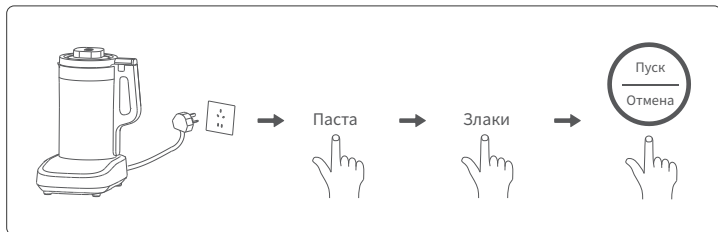
- During product operation, it is normal to press any other buttons except for the "Start/Cancel" button without any response;
- After the heating work is completed, the product will automatically keep warm, and the interface displays 88:88, with a maximum insulation time of 4 hours;

### ④ Instructions for Shortcut keys



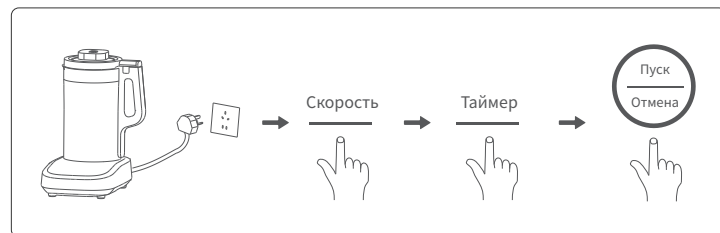
Install the hot cup component with water and connect it to the power supply; Select the corresponding shortcut button function, such as "Clean"; Touch the "Start/Cancel" button to start cleaning the cup body; After cleaning is completed, remove the hot cup component from the host, unscrew the cup cover, and pour out the water.

### ④ Instructions for Smooth/Grainy taste function selection



Install the hot cup component with the ingredients on the host and connect it to the power supply; Select the function button on the interface, such as the "Paste" button; Select the taste adjustment button, such as "Grainy"; Press the "Start/Cancel" button to start production; After the ingredients are processed, remove the cup body from the host, unscrew the cup cover, and then pour out the food.

### ⑤ Instructions for DIY button



Place the hot cup on the host and connect it to the power supply; Touch the "Speed" button and continue to lightly touch the "Speed" button to adjust to the desired speed gear, such as 8th gear. Long press to quickly adjust;

**Note: After adjusting the speed gear to H, cycle to L again.**

Touch the "Timer" button and continue to lightly touch the "Timer" button to adjust the required mixing time, such as 3 minutes and 30 seconds. Long press to quickly adjust;

**Note: After adjusting the mixing time to 6 mins, adjust the cycle again to 5 secs.**

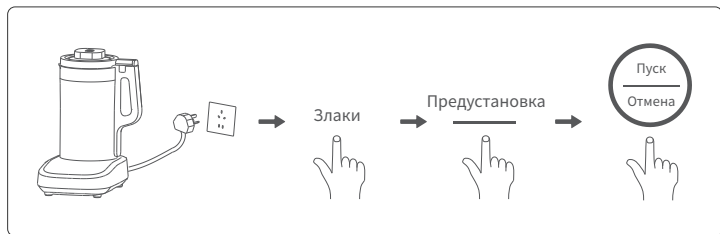
- Press the "Start/Cancel" button to start production; After the ingredients are processed, pour out the food.

**Note:**

1. If you need to stop mixing midway, please press and hold the "Start/Cancel" button;
2. If the ingredients get stuck on the blade, please press and hold the "Start/Cancel" button; After the machine stops working, adjust the speed gear again or cut the ingredients into small pieces.



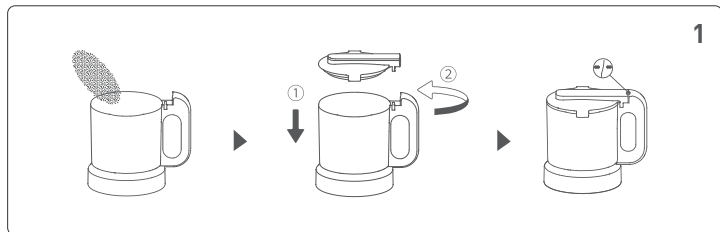
## ⑥ Instructions for Preset button



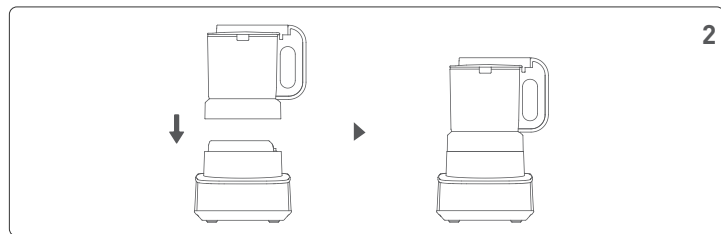
Place the hot cup on the host and connect it to the power supply;  
Select the function button, such as "Grains";  
Press the "Preset" button to display the default appointment time. Press the "Preset" button again to adjust the appointment time;  
Press the "Start/Cancel" button to enter the reservation status of the product;  
After the ingredients are processed, pour out the food.

**Note:** The Preset function is only applicable to functions with heating, such as "Grains", "Quick Soya", "Paste", and other functions.

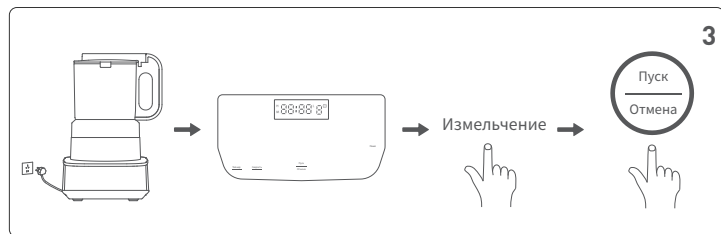
## ⑦ Installation and Usage Instructions for Dry Grinding Cup Usage Instructions



Put the ingredients into a dry grinding cup, cover the cup lid, and tighten it counterclockwise to the designated position;



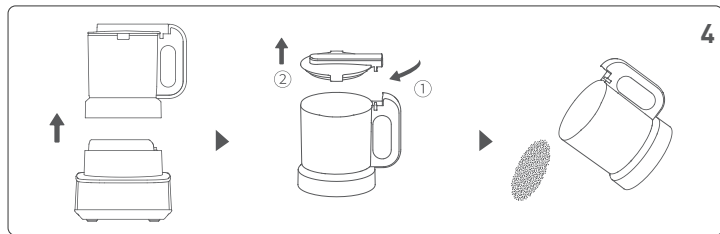
Install the dry grinding cup component with the ingredients on the host machine;



Connect the power supply;  
Select the "Powder" function, press the "Start/Cancel" button, and the product will start running;

**Note:**

1. When using the "DIY" speed control and timing keys to dry grind ingredients, it is recommended to set the speed to H gear and the time to 60 seconds.
2. The recommended time for ingredients such as rock sugar is 30 seconds;
3. A maximum of 60 seconds of operation and one minute of shutdown shall be considered as a cycle; After working continuously for 3 cycles, it is necessary to stop for 60 minutes and wait for the motor to cool before operating.



After the work is completed, the machine stops running and emits 5 "beeps" to indicate that the food processing is complete. After the blade completely stops rotating, remove the dry grinding cup and pour out the ingredients. Clean the powder adhered to the cup body with a cleaning brush.

**Note:**

1. If one work cycle ends and the crushing effect of food ingredients is not ideal, the work cycle can be appropriately increased;
2. If you are satisfied with the crushing effect after working for less than 60 seconds, please press "Start/Cancel" to stop.

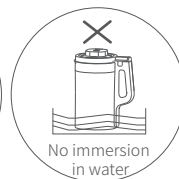
## Cleaning and maintenance

- After using the product, please disconnect the power supply and clean the product in a timely manner.
- Do not use wire balls, abrasive cleaners, or corrosive liquids (such as gasoline or acetone) to clean this product.
- The exterior of the host and cup body can be wiped with a damp cloth. Do not rinse, soak, or spray the host and hot cup in water or other liquids to avoid device damage or product leakage. **(As shown in Figures 1, 2, and 3)**
- Before use, please check the ventilation holes on the feeding cover to ensure that they are not blocked to prevent accidents such as spillage and burns.
- Please rinse the inside of the cup and the parts in contact with food with clean water **(as shown in Figure 4)**, and promptly wipe or air dry. Please handle with caution to avoid cutting (protective gloves can be worn).

**Note: In case of stickiness, it can be cleaned by oneself without affecting normal use.**

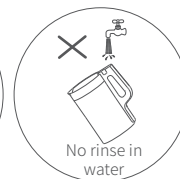


1



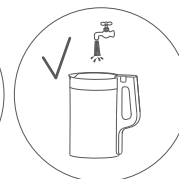
No immersion  
in water

2



No rinse in  
water

3



4

- After using the product, it is recommended to remove the feeding cover from the cup cover, press the lock catch, and open the feeding cover to clean its interior;
- Quick cleaning: Add an appropriate amount of clean water to the cup body, install the cup cover and feeding cover, and install the cup body onto the host; Turn on the power, select the "Clean" function, and press the "Start/Cancel" button; After cleaning, please disconnect the power, remove the cup body, open the cup cover, pour out the water, and dry or air dry the cup body.

**Note: If you come into contact with greasy ingredients such as meat, it is recommended to use a dishwasher and detergent for manual cleaning; When using the "cleaning" function, do not add detergent or other easily foaming clean products to the cup body to avoid spillage and damage to the machine.**

- Processing ingredients such as carrots can cause staining of accessories, which is a normal phenomenon. It is recommended to clean them promptly after production. Dyeing is a natural pigment of food ingredients and does not pose any food safety issues. Please use it with confidence. After dyeing the accessories, it is recommended to wipe the dyed surface with a small amount of edible oil, and then manually clean with a dishwasher and detergent.
- When storing, please ensure that the product is clean, dry, and placed in a dry, wellventilated area that avoids direct sunlight.

## Fault analysis and troubleshooting

Fault phenomenon	Cause analysis	Troubleshooting
<b>Indicator light does not light up</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The power cord is not properly plugged in</li> <li>2. The cup body and the host are not properly assembled</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check the power cord and ensure it is plugged in properly</li> <li>2. Ensure that the mixing cup body matches well with the host machine</li> </ol>
<b>Indicator light on, product not working</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The cup cover is not installed in place</li> <li>2. The product itself malfunctions</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tighten the cup cover again</li> <li>2. Send it to the local after-sales service department for repair</li> </ol>
<b>Heating does not stop</b>	The product itself malfunctions	Send it to the local after-sales service department for repair
<b>overflow</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Improper selection of function keys</li> <li>2. Excessive or insufficient amount of ingredients and water added</li> <li>3. The product itself malfunctions</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Select the corresponding function according to the recipe or instructions</li> <li>2. Operate according to recipe or instructions</li> <li>3. Send it to the local after-sales service department for repair</li> </ol>
<b>sticky</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The cup is not cleaned thoroughly</li> <li>2. Adding too many ingredients</li> <li>3. Improper selection of function keys</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Clean the mixing cup thoroughly</li> <li>2. Follow the recipe to operate</li> <li>3. Select the corresponding function according to the recipe or instructions</li> </ol>
<b>Processing time too long</b>	Low Voltage	Using a voltage regulator
<b>"E00" alarm</b>	The cup cover anti overflow motor has debris	Cleaning cup cover
<b>"E02" alarm</b>	Cup cover not installed in place	Retighten the cup cover

Fault phenomenon	Cause analysis	Troubleshooting
"E031" "E032" "E041" "E042" alarm	Abnormal voltage	Using a voltage regulator
"E091" "E092" "E093" "E10" "E20" "E21" "E22" alarm	1. Adding too many ingredients 2. Improper selection of function keys 3. The product itself malfunctions	Clean the ingredients in the cup, add water, and restart 1. If it can work normally, please add ingredients according to the recipe or instructions and select corresponding functions 2. If it cannot work properly, please send it to the local after-sales service department for repair
"E19" alarm	The temperature inside the cup exceeds 80 °C	Performing a heating recipe at this time may cause boiling and splashing. The temperature of the ingredients and water in the cup is high. Please replace with room temperature ingredients or add cold water before restarting the work
"E01" "E05" "E06" "E07" "E13" alarm	The product itself malfunctions	After unplugging the power and waiting for 1 minute, power on and start again. If the fault still persists, please send it to the local after-sales service department for repair

- If the problem cannot be solved, do not disassemble the machine without permission. Please send it to the local after-sales service department for repair.
- If the above content does not match the actual product due to model or component changes, please refer to the actual product without further notice. Please understand!

## cookbook

Explanation: The following recipe is a recommended recipe and is for reference only. Due to the different varieties and characteristics of the ingredients used in practice, it is normal for the production effect to vary.

Food	Ingredients and Methods
<b>Classic Grains soybean milk</b>	<b>Ingredients:</b> 30g dry soybeans, 30g rice, 30g millet, 10g corn residue, 10g wheat kernels, with water to 1300 milliliters. <b>Method:</b> Wash all ingredients for later use; Put all ingredients into a cup, add water to 1300 milliliters, and tightly cover the cup lid; Tap the <b>"Grains"</b> function, tap <b>"Start/Cancel"</b> , and wait for completion to complete
<b>Fast soybean milk</b>	<b>Ingredients:</b> 80g dry soybeans, add water to 1200ml. <b>Method:</b> Wash dry soybeans and set aside; Put the soybeans into a cup, add water to 1200 milliliters, and tightly cover the cup lid; Tap the <b>"Quick Soya"</b> function, tap <b>"Start/Cancel"</b> , and wait for completion.
<b>Pumpkin millet paste</b>	<b>Ingredients:</b> 200g pumpkin, 60g millet, add water to 1000ml <b>Method:</b> Wash the millet, peel and seed the pumpkin, and cut it into pieces for later use; Put millet and pumpkin into a cup, add water to 1000ml, and tightly cover the cup lid; Tap the <b>"Paste"</b> function, select <b>"Smooth"</b> , tap <b>"Start/Cancel"</b> , and wait for completion
<b>Pumpkin soup</b>	<b>Ingredients:</b> 200g pumpkin, 100g potatoes, 50g onions, 50g cashews, 5g butter, 5g salt, and an appropriate amount of black pepper <b>Method:</b> Peel, wash, and cut pumpkin, potatoes, and onions into 2cm pieces × 2 centimeters × 2 cm small pieces for backup; Put all ingredients except black pepper and salt into a cup, add water to 1000ml, and tightly cover the cup lid; Tap <b>"Soup"</b> , select <b>"Smooth"</b> , tap <b>"Start/Cancel"</b> , and wait for completion; After the production is completed, pour the pumpkin soup into a bowl, sprinkle an appropriate amount of salt and black pepper, stir well, and then drink.

Food	Ingredients and Methods
Tomato and Potato Soup	<p><b>Ingredients:</b> 250g tomatoes, 150g potatoes, 50g celery, 30g onions, an appropriate amount of salt, an appropriate amount of black pepper, and water to 1000ml</p> <p><b>Method:</b> Wash all ingredients, cut tomatoes into pieces, peel potatoes and onions, and cut them into 2cm pieces × 2 centimeters × 2 centimeters. Cut celery into small pieces and set aside; Put all ingredients except black pepper and salt into a cup, add water to 1000ml, and tightly cover the cup lid; Tap <b>"Soup"</b>, select <b>"Smooth"</b>, tap <b>"Start/Cancel"</b>, and wait for completion; After the production is completed, pour the thick soup into a bowl, sprinkle an appropriate amount of salt and black pepper, stir well, and then drink.</p>
Mung bean soup	<p><b>Ingredients:</b> 150g mung beans, 20g rock sugar, add water to 1400ml.</p> <p><b>Method:</b> Wash mung beans and set aside; Put mung beans and rock sugar into a cup, add water to 1400 milliliters, and tightly cover the cup lid; Gently tap <b>"Stew"</b>, and tap <b>"Start/Cancel"</b>, and wait for completion.</p>
Banana Cocoa Milk Shake	<p><b>Ingredients:</b> 150g bananas, 3g cocoa powder powder, 500g pure milk.</p> <p><b>Method:</b> Peel and cut bananas into pieces for later use; Put bananas and cocoa powder into a cup, add pure milk, and cover the cup tightly; Tap the <b>"Juice"</b> function, select <b>"Smooth"</b>, tap <b>"Start/Cancel"</b>, and wait for completion.</p>
Watermelon Smoothie	<p><b>Ingredients:</b> 130g frozen watermelon cubes</p> <p><b>Method:</b> Place the cup body in the refrigerator in advance and freeze for 5 minutes for later use; Peel and cut watermelons in advance, then freeze for 4 to 8 hours for later use; Put watermelon ice cubes into a cup and cover with the lid; Tap the <b>"Smoothie"</b> function, tap <b>"Start/Cancel"</b>, and wait for completion.</p> <p><b>Note:</b> If the ice cubes are not broken after production, it is recommended to repeat the production again.</p>

Food	Ingredients and Methods
Blueberry yogurt smoothie	<p><b>Ingredients:</b> 130g frozen blueberries, 130g yogurt ice cubes.</p> <p><b>Method:</b> Place the cup body in the refrigerator in advance and freeze for 5 minutes for later use; Freeze blueberries in advance for 4-8 hours for later use, yogurt</p> <p>Pour in 2 centimeters × 2 centimeters × Freeze 2-centimeter ice cubes for 4-8 hours for backup; Place frozen blueberries and yogurt ice cubes into cups and cover with lids; Tap the <b>"Smoothie"</b> function and tap <b>"Start/Cancel"</b> to make blueberry smoothie and yogurt smoothie respectively. After making, place them in a bowl in the order of one layer of blueberry smoothie and one layer of yogurt smoothie.</p> <p><b>Note:</b> If the ice cubes are not broken after production, it is recommended to repeat the production again.</p>
Pure smoothie	<p><b>Ingredients:</b> 130 grams of ice cubes.</p> <p><b>Method:</b> Place the cup body in the refrigerator in advance and freeze for 5 minutes for later use; Pour pure water into 2 centimeters × 2 centimeters × 2 cm</p> <p>In a rice sized ice cube, place the ice cube in the refrigerator and freeze it into ice cubes for later use; Place ice cubes into the cup and cover with the lid; Tap the <b>"Smoothie"</b> function, tap <b>"Start/Cancel"</b>, pour into a cup after making and pour coffee liquid to enjoy.</p> <p>Remarks: 1. After the production of pure smoothies, coffee liquid can be poured into the smoothies to make iced coffee, or milk tea can be poured into the smoothies to make iced milk tea, or fruit pieces can be placed on the top to make fruit ice, or honey red beans can be placed on the top to make red bean ice. If the ice cubes are not broken after production, it is recommended to repeat the production again.</p>
chili powder	<p><b>Ingredients:</b> 80 grams of roasted dried chili peppers.</p> <p><b>Method:</b> Place the roasted dried chili peppers into a dry grinding cup and tightly cover the cup lid; Tap the <b>"Powder"</b> function, tap <b>"Start/Cancel"</b>, just wait for completion</p>



**Joyoung**

Joyoung Company Limited