







感谢您购买九阳产品，
使用前请仔细阅读本使用说
明书，以确保您正确安全地
使用本产品。

图片以DJ13R-G6为例，
仅供参考，具体产品以实
物为准。

目录



第一章 安全使用注意事项	1
第二章 部件及附件	4
第三章 使用方法	6
• 使用前说明	6
• 操作步骤及说明	6
• 功能制作说明	7
• 预约操作说明	8
• 海拔自适应操作	8
第四章 保养和维护	9
第五章 故障分析及排除	10
第六章 机型规格参数	11
第七章 功能及食谱	12
豆浆机食品接触材料信息	18
有害物质限制使用标识表	19
售后服务	20

第一章 安全使用注意事项


 警告	对可能导致人员危险、重伤、重大财产损失的风险要警惕。
 注意	对可能导致人员受伤或物品损害的风险要关注。
	表示“禁止”，不能进行的内容。
	表示“强制”，务必执行的内容。

●为防止触电、火灾、烫伤等事故，请遵守以下内容。

警告

-  ●杯体、刀片、防溢电极、温度传感器请及时清洗干净，刀片刃口锋利，取出、擦拭、清洗时小心割伤，可佩戴保护手套。
-  ●产品在煮浆时、工作完成后冷却前，杯体内部、下盖、刀片等部件温度较高，请勿触摸以免烫伤。

注意

-  ●请勿用湿手插拔电源线，以防触电。
- 制浆过程中，请勿快速提起机头或移动产品，避免被蒸汽烫伤，或造成食材溢出导致烫伤、触电等事故。
- 请勿使用机头提起整机，以免杯体滑落。
- 请勿使用破损的电源线或插头，防止触电或短路造成伤害事故或火灾等。电源线发生损坏，必须到九阳售后服务部门购买专用电源线进行更换。
- 请勿加入70°C以上热水制浆，以免影响口感或造成粉碎不良、浆液溢出等异常。

- 制浆未完成，请勿饮用。未煮熟的豆浆饮用后，对人体会有伤害。
- 请勿将机头或杯体浸入液体中，机头请勿淋水，通气孔、强电耦合器、电源插座、杯体底部请勿进水。如果进水，请暂停使用或擦干、晾干后再使用，以免引起短路或触电。



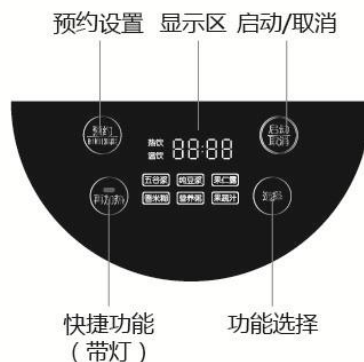
- 应照看好儿童，确保他们不可能玩耍、接近本产品，以免烫伤或误操作造成人身伤害。
- 在具有经验的监护人或教练员的陪同下，才可行行为能力异常或没有独立行为能力的人使用本产品。
- 使用前请确认，当地电源应与本产品标示的电源相符，否则会造成产品损坏或发生火灾。
- 请在稳定的水平台面上操作，并远离台面边缘，防止碰跌。不得在窗帘及其他可燃材料下方或附近（如壁橱下方）使用本产品，否则可能引起火灾。
- 机头垂直扣合到杯体上，电源线插入电源插座，请确保安装到位，以防松脱断电或过热燃烧。
- 产品工作时，与插座等带电物体保持一定的距离，使插头处于可触及的范围，并远离易燃易爆物品，同时电源插座接地线必须保持良好接地。
- 产品开始工作后，如遇停电或发生其他异常，请注意更换食材后重新制作，否则会造成糊底、浆液溢出、报警等故障。
- 制作完成后，请先断电，取下机头后再倒浆，以免机头滑落或饮品溅出，造成产品损坏或烫伤。
- 刚制作完成的饮品温度较高，请使用耐高温器皿盛放并注意安全，防止饮品溅出造成烫伤。
- 如需过滤，请注意附着在滤网上的残渣等温度较高，清洗滤网时，不要对向人并注意安全，防止残渣溅出造成烫伤。

使用提示

- 本产品仅适用于家庭使用，请勿用于商业用途。
- 首次使用时（含自适应后的首次使用），制浆时间可能延长。
- 部分食材含天然色素，可能造成下盖、防溢电极染色，属正常现象，不影响饮品，请放心饮用无损健康。
- 为充分粉碎释放营养，机器打浆时出现间歇性忽快忽慢的声音，属正常现象。
- 请勿长时间连续制浆，否则电机可能启动自动保护功能，电机会暂时不工作，待电机完全冷却后才能正常使用。
- 制浆完成后，应间隔8分钟以上再进行下一次制浆，否则将影响产品的使用寿命。
- 婴儿、肾功能衰竭及肠胃功能弱的人群，应酌情选择低浓度豆浆或减少饮用量。
- 保温时，电机有搅动属于正常现象，可断电后准备饮用。

第二章 部件及附件

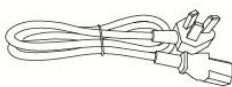



控制面板图



功能选择：用于选择显示区的功能。
快捷功能（带灯）：自带显示的功能选择键，触按后等3秒自动启动。
预约设置：用于设置预约时间、选择预约温度（热饮或温饮）。
启动/取消：用于启动或取消功能。

整机图



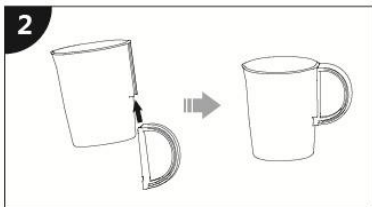
	电源线	量杯	接浆杯	接浆杯把手
配件 (各1件)				

温馨提示

- ① 图1请取出杯体内所有物体。



- ② 请按图2箭头方向正确组装接浆杯及其把手，以防端热饮时接浆杯杯体滑落，导致烫伤。



第三章 使用方法

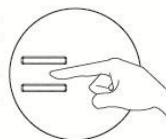
● 使用前说明

- 1 本产品仅限在中国大陆海拔2000米以下地区使用。使用地变更后，海拔相差1500米以上的，按海拔自适应操作。
- 2 使用前请对机器进行清洗。
- 3 建议首次使用时选择豆类功能制作。

● 操作步骤及说明

① 加入食材和水

按食谱加入清洗过的食材，加水至上下水位线之间（见右图）。



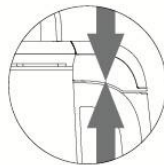
② 接通电源

请①将机头垂直放入杯体，②插上电源线，③接通电源，通电时提示“嘀”一声且灯全亮。



温馨提示

请合上机头后压紧；食材较多时请摊平；请确保机头及强电耦合器安装到位。



③ 选择并启动功能

触按功能选择键选择功能，再触按“启动/取消”键启动功能。



“嘀”一声，对应功能灯闪烁

“嘀嘀”两声，对应功能灯亮（不再闪烁）

温馨提示

- ① 选择功能后，未触按“启动/取消”键，约30秒后功能自动启动。
- ② 启动功能后，1分钟内可触按“启动/取消”键取消功能。

4 制作完成

提示“滴滴...滴滴...”（持续约1分钟后停止），对应功能灯闪烁。请拔下电源线，提起机头，准备饮用。

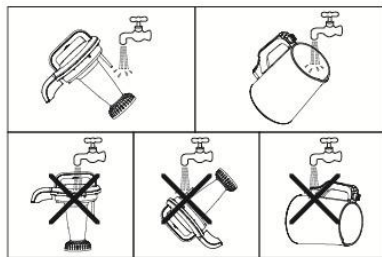


温馨提示

有自动保温的功能（保温功能见“功能及食谱”），保温时对应功能指示灯闪烁。

5 清洗及收纳

待机器冷却后，请及时清洗，擦干或晾干后存放于干燥通风处。



温馨提示

请勿用钢丝球清洗机器。如难清洗，建议用热水加清洁剂浸泡后清洗。

● 功能制作说明

■ 豆花制作说明

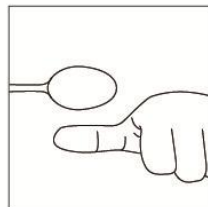
（适用于DJ13R-U2）

1 制作豆浆

选择豆花功能制作豆浆，过滤后注意加盖保温。

2 配置内酯液

每1000mL豆浆取2.5g~3g内酯，用量杯量取1/5杯温水化开。（图示勺子一平勺约为1.5g~2g）



3 点内酯

将内酯液倒入豆浆中，顺时针搅动3次~5次，加盖用热水保温，静置约20分钟。

温馨提示

使用的黄豆出浆率低、未过滤、内酯量过多或过少、点内酯或保温时浆温过低，都有可能致豆花制作失败。

■ 轻松洗

（适用于DJ13R-U2）

清洗产品前，使用“轻松洗”功能对杯体内部、下盖等进行初步清洗。

● 预约操作说明

1 通电

通电时数码屏显示 **88:88**

2 选择预约功能（可预约功能见食谱）

数码屏显示 **--:--**

3 设置预约时间

触按“预约”键设置预约时间（可预约3小时~11小时），每触按1次，预约时间增加30分钟。

11:00 表示11小时后制作完成。

4 设置预约温度

设置好预约时间后，约5秒无操作，提示“嘀”一声后，可再触按“预约”键选择预约温度。

5 启动预约

触按“启动/取消”键，提示“嘀”一声，进入预约。

6 数码屏及制浆状态

End 制作完成或保温结束

b 保温中

E1~E8 异常报警（请查看“异常报警提示”）

[] 待机中（触按任意键返回）

温馨提示

- ① 气温高于30°C，预约时间请勿超过8小时
- ② 预约时，请勿使用浸泡过的食材。
- ③ 预约过程中请勿断电，否则请更换食材重新制作。
- ④ 制作完成的提示时间与预约时间有偏差，属正常现象，请放心饮用。

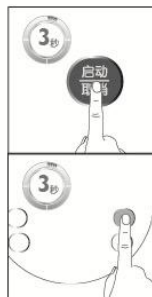
● 海拔自适应操作

为充分保证海拔适应效果，当产品使用后，被搬至海拔有较大变化（海拔差1500米以上）的地区时，使用前请按以下步骤操作，提示完成后再进行制浆。

- 1 插上电源，并在30秒内完成步骤2。



- 2 长按“启动/取消”键3秒；无“启动/取消”键，请长按最右按键3秒（见右图）。



- 3 提示“嘀、嘀、嘀”且指示灯闪烁三次，即完成操作。（请注意！如果没有以上提示，请断电后重复操作）。

第四章 保养和维护

- 清洗后，建议擦干或晾干后，再组装成整机存放。
- 请将产品存放于干燥通风的地方。

温馨提示

- ① 请勿放入消毒柜或烘干机中消毒、烘干。
- ② 如果制浆后，杯体内部等不锈钢表面产生局部变色、发蓝，属正常现象，对人体无害，请放心饮用。（食材中的磷酸离子与钙、镁等离子，在一定温度条件下结晶导致发蓝，可用食醋擦拭去除）。
- ③ 清洗后的机头请擦干或晾干后，再放于杯体内，以免产生异味。

第五章 故障分析及排除

故障	原因说明	对策
指示灯不亮	机头没放正	重新放正机头
	电源线未插好	电源线插到底
指示灯亮、机器不工作	未选择功能	选择相应的功能
	杯体内未加水或加水太少	加水至上、下水位刻度线之间
	温度传感器故障	送当地售后服务部维修
电机工作不停	机头内进水	送当地售后服务部维修
加热不停	未加食材	按说明书食谱用量要求加入食材
	机头内进水	送当地售后服务部维修
	处于正常加热	等待几分钟
按键无反应	断电后系统未复位	断电3分钟后再通电使用
	机器自身故障	送当地售后服务部维修
食材打不碎、溢锅	选错功能	选择正确的功能
	食材太多或太少	按说明书食谱用量要求加入食材
	机器自身故障	送当地售后服务部维修
糊锅	杯体内部未清洗干净	将杯体内部清洗干净
	加入食材太多	按说明书食谱用量要求加入食材
工作时间过长，无其他异常	水温过低	使用温水
	选错功能	选择正确的功能

异常报警提示

数码屏提示	原因说明	建议对策
E1	无水报警	请参照杯体水位线正确添加食材和水或送售后服务维修
E3	防溢异常报警	
E4	加热超时报警	

数码屏提示	原因说明	建议对策
E5	输入电压异常	重新插电确认是否正常或送售后服务维修
E6	过零信号丢失报警	
E7	通讯异常报警	
E8	温度检测异常报警	送售后服务维修
E9	食材过多或电机温度过高报警	请按说明书正确添加食材和水或送售后服务维修
EA	主板温度检测异常报警	送售后服务维修

温馨提示

- ① 如问题不能解决，切勿私自拆卸机器，请送当地售后服务部进行维修，详情请查阅说明书中“售后服务”相关内容或拨打阳光服务热线：400-6186-999进行咨询。
- ② 以上内容如因型号或零部件变更与实物不符，请以实物为准，恕不另行通知，敬请谅解！

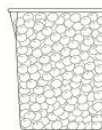
第六章 机型规格参数

执行标准：Q/3700YJY002-2016
 额定电压：220V
 额定频率：50Hz

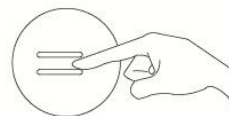
产品型号	额定功率/ 电机功率	容量范围	净重	产品尺寸(长x宽x高)
DJ13R-G6	1000W/ 180W	900mL~ 1300mL	2.2kg	238mm×174mm×299mm
DJ13R-U2	1000W/ 180W	900mL~ 1300mL	2.3kg	243mm×180mm×306mm
DJ13R-G2	1000W/ 180W	900mL~ 1300mL	2.2kg	243mm×180mm×308mm

第七章 功能及食谱

请按产品型号，选择相应的功能及食谱。请使用本产品配置的量杯量取食材，请加至上下水位线之间（食谱有明确水量的按食谱要求）。



食材量中的1杯
指1平杯



水量加到上下水位线之间

温馨提示

- ① 大块食材请处理成花生粒大小。
- ② 糯米粘性大，黑豆、黑米、核桃仁、红枣、葡萄干等属于不易起浆沫的食材，请严格按食谱加入，否则会引起报警。
- ③ 制浆时间在额定电压、中水位、23°C水、<500米海拔下测得，实际使用中会有偏差属正常现象。

产品型号：DJ13R-G6

- 可预约功能：五谷浆、纯豆浆、香米糊、营养粥
- 自动保温功能：五谷浆、纯豆浆、果仁露、香米糊、营养粥

功能 (制浆时间)	食谱	食材量
五谷浆 (约30分钟)	经典五谷豆浆	干黄豆 $\frac{1}{5}$ 杯，干大米、干小米、干小麦仁、干玉米渣按1:1:1:1比例量取 $\frac{1}{2}$ 杯
	米润豆浆	干黄豆 $\frac{1}{2}$ 杯，干大米 $\frac{2}{5}$ 杯
	花生红枣豆浆	干黄豆 $\frac{4}{5}$ 杯，花生 $\frac{3}{10}$ 杯，去核红枣 $\frac{4}{5}$ 杯（掰碎）
纯豆浆 (约30分钟)	干豆豆浆	干黄豆 $\frac{9}{10}$ 杯
	湿豆豆浆	干黄豆 $\frac{9}{10}$ 杯（放入水中充分浸泡）

功能 (制浆时间)	食谱	食材量
果仁露 (约18分钟)	红枣花生露	炒熟花生 $1\frac{1}{2}$ 杯, 红枣(去核) $\frac{3}{10}$ 杯, 炒熟白芝麻少许, 加水到900mL
	花生核桃露 (原味/奶香味/ 米香味)	炒熟花生1杯, 炒熟核桃1杯, 加水到900mL
		炒熟花生 $\frac{4}{5}$ 杯, 炒熟核桃 $\frac{1}{2}$ 杯, 纯牛奶250mL, 加水到900mL
		炒熟花生 $\frac{4}{5}$ 杯, 炒熟核桃 $\frac{1}{2}$ 杯, 炒熟大米 $\frac{1}{5}$ 杯, 加水到900mL
	花生杏仁露	炒熟花生 $\frac{4}{5}$ 杯, 炒熟杏仁 $\frac{1}{2}$ 杯, 纯牛奶250mL, 加水到900mL
杏仁核桃露	炒熟核桃 $1\frac{1}{2}$ 杯, 炒熟杏仁 $1\frac{1}{5}$ 杯, 加水到900mL	
香米糊 (约25分钟)	纯米糊	干大米 $\frac{4}{5}$ 杯
	清凉米糊	干大米 $\frac{3}{10}$ 杯, 湿绿豆1杯
	黑米米糊	干大米 $\frac{4}{5}$ 杯, 黑米 $\frac{1}{5}$ 杯
营养粥 (约40分钟)	白米粥	900mL~1100mL: 干大米 $\frac{4}{5}$ 杯; 1100mL~1300mL: 干大米1杯
	小米粥	干小米 $\frac{9}{10}$ 杯
	南瓜粥	干大米 $1\frac{1}{5}$ 杯, 南瓜 $1\frac{1}{5}$ 杯
果蔬汁 (约5分钟)	猕猴桃香蕉汁	猕猴桃3杯, 香蕉2杯, 纯净水5杯
	香滑可口奶昔	香蕉3杯, 黄瓜2杯, 鲜牛奶3杯, 纯净水3杯, 白糖适量
	养生精力汤	胡萝卜1杯, 芒果 $1\frac{1}{2}$ 杯, 猕猴桃1杯, 番茄 $1\frac{1}{2}$ 杯, 绿豆芽1杯, 纯净水5杯

产品型号: DJ13R-U2

- 可预约功能: 五谷浆、干/湿豆、米糊
- 自动保温功能: 五谷浆、干/湿豆、果仁露、米糊、玉米汁、果茶

功能 (制浆时间)	食谱	食材量
五谷浆 (约30分钟)	经典五谷豆浆	干黄豆 $\frac{1}{4}$ 杯, 干大米 $\frac{1}{10}$ 杯, 干小米 $\frac{1}{10}$ 杯, 干小麦仁 $\frac{1}{10}$ 杯, 干玉米渣 $\frac{1}{10}$ 杯
	燕麦豆浆	干黄豆 $\frac{7}{10}$ 杯, 燕麦 $\frac{3}{10}$ 杯
	米润豆浆	干黄豆 $\frac{7}{10}$ 杯, 干大米 $\frac{1}{5}$ 杯
干/湿豆 (约30分钟)	干豆豆浆	干黄豆1杯
	湿豆豆浆	干黄豆1杯(放入水中充分浸泡)
米糊 (约25分钟)	红薯米糊	干大米 $\frac{7}{10}$ 杯, 红薯 $\frac{7}{10}$ 杯
	黑米米糊	干大米 $\frac{1}{2}$ 杯, 黑米 $\frac{1}{5}$ 杯
	胡萝卜米糊	干大米 $\frac{7}{10}$ 杯, 胡萝卜 $\frac{7}{10}$ 杯
豆花 (约40分钟)	干豆	干黄豆1杯, 加水至900mL
	湿豆	干黄豆1杯(放入水中充分浸泡), 加水至900mL
果仁露 (约24分钟)	花生核桃露	炒熟花生 $\frac{3}{5}$ 杯, 炒熟核桃 $\frac{1}{5}$ 杯, 纯牛奶250mL, 加水到900mL
	核桃杏仁露	炒熟核桃 $\frac{3}{5}$ 杯, 炒熟杏仁 $\frac{3}{10}$ 杯, 纯牛奶250mL, 加水到900mL
	红枣花生露	炒熟花生 $1\frac{2}{5}$ 杯, 去核红枣 $\frac{1}{5}$ 杯, 炒熟芝麻少许, 纯牛奶250mL, 加水到900mL

功能 (制浆时间)	食谱	食材量
玉米汁 (约30分钟)	玉米汁	新鲜玉米粒2杯, 加水至900mL
果茶 (约16分钟)	山楂玫瑰花茶	山楂2杯(约10颗), 苹果4杯(约1个), 冰糖 $\frac{1}{10}$ 杯, 玫瑰花5朵, 加水至上下水位线之间(山楂、苹果去皮去核切丁, 玫瑰花制浆结束后放)
	柚子金桔茶	柚子肉(去白皮)2瓣, 胡萝卜 $\frac{1}{4}$ 根, 金桔3颗, 冰糖适量, 加水至上下水位线之间
	洛神火龙果西米露	洛神花5~6朵, 红心火龙果4杯(约一个), 西米少许, 加水至上下水位线之间(洛神花先泡发2~3分钟, 火龙果切丁, 西米煮熟制浆结束后加入)
果蔬汁 (约6分钟)	香滑可口奶昔	香蕉4杯, 鲜牛奶3杯, 加纯净水至上下水位线之间
	哈密瓜汁	哈密瓜4杯, 加牛奶至上下水位线之间
	猕猴桃香蕉汁	猕猴桃3杯, 香蕉丁3杯加牛奶至上下水位线之间

产品型号: DJ13R-G2

- 可预约功能: 五谷浆、干/湿豆、米糊
- 自动保温功能: 五谷浆、干/湿豆、枸杞浆、红枣浆、紫薯浆、果仁露、米糊

功能 (制浆时间)	食谱	食材量
五谷浆 (约30分钟)	经典五谷豆浆	干黄豆 $\frac{1}{5}$ 杯, 干大米 $\frac{1}{10}$ 杯, 干小米 $\frac{1}{10}$ 杯, 干小麦仁 $\frac{1}{10}$ 杯, 干玉米渣 $\frac{1}{10}$ 杯
	栗香豆浆	干黄豆 $\frac{1}{5}$ 杯, 大米 $\frac{3}{10}$ 杯, 板栗丁5颗(掰碎)
	米润豆浆	干黄豆 $\frac{1}{2}$ 杯, 大米 $\frac{2}{5}$ 杯
干/湿豆 (约30分钟)	干豆豆浆	干黄豆1杯
	湿豆豆浆	干黄豆1杯(放入水中充分浸泡)
枸杞浆 (约30分钟)	枸杞豆浆	枸杞 $\frac{1}{5}$ 杯, 干豆 $\frac{9}{10}$ 杯
红枣浆 (约30分钟)	红枣豆浆	红枣 $\frac{2}{5}$ 杯, 干豆 $\frac{7}{10}$ 杯
紫薯浆 (约32分钟)	紫薯豆浆	紫薯1杯, 干豆 $\frac{7}{10}$ 杯
果仁露 (约24分钟)	红枣花生露	炒熟花生 $1\frac{1}{2}$ 杯, 红枣(去核) $\frac{3}{10}$ 杯, 炒熟白芝麻少许, 加水到900mL
	花生核桃露 (原味/奶香味/ 米香味)	炒熟花生1杯, 炒熟核桃1杯, 加水到900mL
		炒熟花生 $\frac{4}{5}$ 杯, 炒熟核桃 $\frac{1}{2}$ 杯, 纯牛奶250mL, 加水到900mL
		炒熟花生 $\frac{4}{5}$ 杯, 炒熟核桃 $\frac{1}{2}$ 杯, 炒熟大米 $\frac{1}{5}$ 杯, 加水到900mL
花生杏仁露	炒熟花生 $\frac{4}{5}$ 杯, 炒熟杏仁 $\frac{1}{2}$ 杯, 纯牛奶250mL, 加水到900mL	

功能 (制浆时间)	食谱	食材量
果仁露 (约24分钟)	杏仁核桃露	炒熟核桃 $1\frac{1}{2}$ 杯, 炒熟杏仁 $1\frac{1}{5}$ 杯, 加水到900mL
米糊 (约25分钟)	纯米糊	干大米 $\frac{4}{5}$ 杯
	清凉米糊	900mL~1100mL: 干大米 $\frac{3}{10}$ 杯, 湿绿豆 $\frac{4}{5}$ 杯 1100mL~1300mL: 干大米 $\frac{4}{10}$ 杯, 湿绿豆 $\frac{9}{10}$ 杯
	黑米米糊	干大米 $\frac{3}{5}$ 杯, 黑米 $\frac{1}{5}$ 杯
果蔬汁 (约7分钟)	猕猴桃香蕉汁	猕猴桃3杯, 香蕉2杯, 纯净水5杯
	香滑可口奶昔	香蕉3杯, 黄瓜2杯, 鲜牛奶3杯, 纯净水3杯, 白糖适量
	芒果果汁	芒果4杯, 碎冰渣5杯, 纯净水6杯
	养生精力汤	胡萝卜1杯, 芒果1杯, 猕猴桃1杯, 番茄1杯, 蜂蜜 $\frac{1}{4}$ 杯, 纯净水5杯

豆浆机食品接触材料信息

请根据说明书要求正常使用本产品。

本产品符合相应食品安全国家标准要求, 食品接触材料及其执行标准的符合性信息说明如下:

食品接触用材料		执行标准	符合标准情况	备注
金属	不锈钢06Cr19Ni10(钢杯体、金属下盖、螺钉、精磨器/劲磨器等)	GB 4806.9-2016	符合	
	不锈钢12Cr17Ni7(刀片)	GB 4806.9-2016	符合	
	不锈钢14Cr17Ni2(电机轴)	GB 4806.9-2016	符合	
塑料	PP(塑料下盖等)	GB 4806.7-2016	符合	
	PC(料斗上盖板等)	GB 4806.7-2016	符合	
	PA(M5螺母内嵌件)	GB 4806.7-2016	符合	
橡胶(密封圈等)		GB 4806.11-2016	符合	

本系列产品包含以上食品接触材料, 部分机型可能不含个别材料, 以实际产品为准!

豆浆机产品的有害物质限制使用标识表

有害物质的名称和含量表

部件名称	有害物质					
	铅(Pb)	汞(Hg)	镉(Cd)	六价铬(Cr(VI))	多溴联苯(PBB)	多溴二苯醚(PBDE)
橡胶件(密封垫、轴密封等)	○	○	○	○	○	○
温度传感器	○	○	○	○	○	○
不锈钢结构件(钢杯体、金属下盖、电机轴等)	○	○	○	○	○	○
与食品接触标准件(合盖螺钉、锁刀片螺母等)	○	○	○	○	○	○
电极	○	○	○	○	○	○
非阻燃塑料结构件(外壳、装饰件等)	○	○	○	○	○	○
电热器	○	○	○	○	○	○
温控器	○	○	○	○	○	○
其它金属结构件(外壳等)	○	○	○	○	○	○
阻燃塑料结构件(电机支架、插座、耦合器等)	○	○	○	○	○	×
其它标准件(锁附手柄螺钉等)	○	○	○	×	○	○
电机、电源线、印刷线路板组件(PCB板、电容、变压器、线束等)	×	○	○	○	○	×

○：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T 26572规定的限量要求之下。

×：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/T 26572规定的限量要求。

“×”的部件表明，由于目前全球的技术和工艺水平限制而无法实现非环保类物质或元素的完全替代，后续随着技术上的改进将逐步改进。

*：表示仅部分型号产品含该部件。



有害物质限制使用标志

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。

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。

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/T 11364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。

售后服务

服务条款

1. 本产品执行全国三包规定，整机包修1年。三包有效期自开具发票之日计算，三包范围仅限家庭使用。
2. 购机发票作为产品三包凭证。
3. 九阳用户尊享产品服务过程中的免费保洁、保养、检测服务。

非三包范围

1. 消费者因搬运、使用、维护、保管不当造成产品损坏；
2. 非我公司指定的维修点安装、维修造成损坏的（包括消费者自行安装或拆卸修理的）；
3. 无有效发票或购买证明的，且无法证明属于三包期内的；
4. 发票与实物不符或涂改的；
5. 因不可抗拒的自然灾害造成损坏的；
6. 超过三包期的；
7. 使用环境（如电压、湿度、温度、通风条件等）不符合产品说明书的表述，造成损坏的；
8. 超出九阳上门服务范围的，顾客要求必须上门的。

服务网点查询



关注九阳官方微信
享受便捷阳光服务
在线客服/售后支持/会员活动

1. 请扫描左边的官方微信二维码，进入后点击右下方的“我”，然后选择“网点查询”进入即可查询。
2. 请登录九阳网络客户服务中心：<http://kf.joyoung.com>查询。
3. 请拨打九阳阳光服务热线：400-6186-999查询。