



产品获得CCC认证  
本企业通过ISO9001  
质量管理体系认证



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

**九阳股份有限公司**  
Joyoung Company Limited

济南市槐荫区美里路999号  
No. 999 Meili Road, Huaiyin District, Jinan  
邮编：250118  
传真：400 6186 996  
www.joyoung.com

阳光服务热线

400-6186-999

Joyoung 九阳

# 使用说明书

## Operation Instruction

### 九阳豆浆机

DJ13B-N365G DJ13B-N621SG  
DJ13B-N620SG DJ13B-N622SG



使用产品前请仔细阅读本使用说明书，并妥善保管。

# 目录

前言	1
第一章 智能营养芯说明	2
第二章 安全使用注意事项	3-6
第三章 部件及功能	7-8
第四章 使用方法	8-13
第五章 保养和维护	14
第六章 产品安全指标	14
第七章 采用标准	15
第八章 故障分析及排除	15-16
功能、食谱、制浆时间	17-19
装箱明细	20

型号	DJ13B-N36SG	DJ13B-N621SG	DJ13B-N620SG	DJ13B-N622SG
外形图				
功能面板图				
加热技术	底盘加热	底盘加热	底盘加热	底盘加热
功能名称	五谷豆浆 干/湿豆浆 营养豆花 营养米糊 营养粥 果仁露 果蔬汁 什锦饭	五谷豆浆 干/湿豆浆 营养米糊 营养米粥 营养豆花 果仁露 精力汤 什锦饭	五谷豆浆 干/湿豆浆 营养米糊 营养米粥 营养豆花 果仁露 果蔬汁 什锦饭	五谷豆浆 干/湿豆浆 营养米糊 营养米粥 营养豆花 果汁 果仁露 精力汤 什锦饭 温热

说明书图片仅供参考，产品请以实物为准。  
本说明书图示以DJ13B-N621SG为例。

## 前言

尊敬的用户：

感谢您购买九阳全自动家用豆浆机。本说明书适用于DJ13B-N36SG/DJ13B-N621SG/DJ13B-N620SG/DJ13B-N622SG等无网易捷系列产品，本系列产品采用新一代无网技术，通过文火熬煮，充分释放黄豆营养。

### ● 无网易捷产品特点：

- ★新一代无网粉碎技术
- ★文火熬煮技术
- ★创新什锦饭、果仁露功能
- ★智能温控，精准控温
- ★食品级304不锈钢



### 温馨提示：

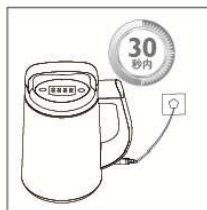
- ★ 豆浆一定要煮熟饮用。
- ★ 制浆完成后，请尽早饮用，以维持新鲜口感。
- ★ 婴儿、肾功能衰竭、肠胃功能弱的人群应酌情选择低浓度豆浆或减少饮用量。

## 第一章 智能营养芯说明

智能营养芯包含智能温控、智能海拔识别、智能电压适应等功能。豆浆机在工作过程中实时自动适应水温及所在地区的海拔与电压，将豆浆制作程序调节至最佳状态，以保证豆浆营养充分释放，防止海拔及电压变化导致豆浆不熟、溢出、糊底等问题。

为充分保证海拔适应效果，当豆浆机使用后被搬至海拔有较大变化（海拔差1500米以上）的地区时，请按以下步骤操作：

**1** 插上电源，请在30秒以内完成2、3步骤的操作



**2** 有“启动/取消”按键，请长按3秒（见下左图）；无“启动/取消”按键，请长按最右面按键3秒（见下右图）







**3** 豆浆机发出三声“嘀、嘀、嘀”时伴随着指示灯闪烁三次，即完成自适应功能（注意：如果没有以上现象，请拔下电源，重复以上操作）




### 温馨提示


- ① 首次使用时，制浆时间可能延长。
- ② 完成海拔识别后，豆浆机将调整为最优制作程序。

## 第二章 安全使用注意事项


 <b>警告</b>	对可能导致人员危险、重伤、重大财产损失的风险要警惕
 <b>注意</b>	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。


### 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、下盖、刀片等部件温度较高，请勿触摸以免烫伤。


### 注意


 电源线插入豆浆机时必须用力插到位，否则在制浆过程中机器震动可能导致电源线松脱或过热，出现断电或燃烧。


 应照看好儿童，确保他们不论本产品在工作还是存储时，都不具有玩耍、接近本产品的可能，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，才可让行为能力异常或没有独立行为能力的人使用本产品。


 打开包装后，请即刻将塑料袋放入垃圾桶，以免儿童玩耍，造成窒息的危险。


 机器启动前，确保机头卡扣到位，不要将果核等硬物放入杯体内，否则会造成异常动作或器件损坏。


 在将产品连接电源之前，请检查本产品标示的电压是否与当地的电源电压相符，否则会损坏元器件或发生火灾。


 请在水平台面上操作，请勿在地毯、毛巾等织物、塑料、纸等易燃物上操作本产品，并远离台面边缘，以防止碰跌。


 机器工作后期或工作完成后，请勿拔插电源线插头或重新选择功能执行工作程序，否则可能造成杯体糊锅、豆浆溢出或机器鸣叫报警。


 较长时间不使用机器时，为防止出现短路等造成损害，请及时拔掉电源插头。


 机器工作时，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。

 倒豆浆时，先将机头取下再倒豆浆，以免机头滑落伤人。


 刚制作完成的豆浆温度较高，请确保自己及他人保持安全距离，请使用耐高温器皿盛放豆浆，防止豆浆溅出造成烫伤。


 请按照“部件及功能”章节的“过滤杯组装说明”正确组装过滤杯及其把手，以防端热饮时过滤杯杯体滑落导致烫伤（仅适用于有过滤杯机型）。


 制浆过程中，请勿快速提起机头，以防烫伤。


 不要用湿手插/拔电源插头，这可能引起触电。




 请选择正确功能程序进行操作，且所添加物料符合食谱所要求量，否则会出现喷溅、溢出、粉碎不良、长鸣报警等异常情况，而且会影响饮品的口感。


 不得在窗帘及其他可燃材料下方或附近（或壁橱下方）使用本产品，否则可能引起火灾。


 机头、耦合器、底座、电源插座请勿进水，如果进水，请停止使用或完全擦干、晾干后使用，以免引起短路或触电。


 因杯体、底座中有加热元件，清洗时请勿将其直接放入液体中，以免造成短路或触电。


 为防止触电或短路造成伤害事故或火灾等，禁止使用有破损的电源线或插头；不要随意使用电源线或插头的替代品。


● 如果电源线损坏，必须到九阳公司售后服务部门购买专用电源线来更换。


 工作过程中请勿移动机器，避免食材溢出，造成烫伤、触电等伤害事故。


 如果在制浆过程中停电，请不要再选择程序进行制浆，否则可能会造成杯体糊锅、溅出或鸣叫报警。

 豆浆机未正常完成工作程序时，请勿食用杯体内饮品，以免产生过敏、中毒等身体异常情况。

 当机体出现故障或被损坏后应当交给本公司维修点、经销商进行维修、测试、调试，严禁自行拆卸。

 请勿加入70℃以上的热水制浆，以免影响口感或造成溢出、喷溅、粉碎不良、鸣叫报警等异常情况。

 请勿在室温高于30℃时预约时间超过8小时（仅适用于预约机型）。

 请勿使用机头上的提手直接提起整机。

## 使用提示

制作饮品时一定要将过滤杯、机头保护件等从杯体内取出（仅适用于有过滤杯、机头保护件机型）。

在做某些豆浆或者果蔬饮品一段时间后下盖、防溢电极有可能染色，属正常现象，不影响饮品食用，无损健康。

如制浆后钢杯体等不锈钢内表面产生局部变色、发蓝，属正常现象，是豆浆中的磷酸离子和不锈钢反应引起，对人体无害，不影响饮品性质及饮用。

富含纤维物料制作完成后可能会有部分物料挂在破壁精磨器上，不影响食用，可放心饮用（仅适用于破壁精磨器机型）。

使用完毕后请及时清洗，以免长时间搁置后不易清洗或影响制浆效果。清洗后的机头请不要放于杯体内，以免天气温度高而产生异味，请放置于通风的环境中。

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。

若制作饮品时加入的水温较低，则制浆时间相应延长（因水温、水量不同，制浆时间略有差异）。

请间隔8分钟以上，再次使用，否则将影响机器使用寿命。

请勿长时间连续制浆，否则电机将启动自动保护功能，暂时不会转动，待电机完全冷却后才能恢复使用。

预约时，制浆完毕报警时间与标准的预约时间相比较，有微小误差属于正常现象，不影响制浆质量（仅适用于预约机型）。

本产品仅适用于家庭使用，请勿用于商业用途。

本产品仅限在中国大陆海拔3000米以下地区使用。

## 第三章 部件及功能



注：上图仅供参考，具体产品外观及颜色以实物为准

- ① 操作按键：用于选择相应的功能，启动相应的功能程序。
- ② 机头：本机主要部件，内有电机、电脑板等部件。
- ③ 防溢电极：用于检测豆浆沸腾，防止溢出。
- ④ 下盖：符合食品卫生的优质材料，用于承载电机等部件。
- ⑤ 温度传感器：用于检测水温，当水温达到设定温度时电机开始工作。
- ⑥ 刀片：高硬度不锈钢材料，用于粉碎各种食材。
- ⑦ 强电耦合器：接通电力的安全装置，提起机头后自动断电。
- ⑧ 杯体：采用符合食品卫生标准的优质材料，用于盛放豆浆。
- ⑨ 水位刻度线：水位标识（刻于杯体内），制作饮品时，将清洗整理好的食材放入杯体内，然后加水至上下水位刻度线之间（制作营养豆花时，加水至下水位刻度线）。
- ⑩ 什锦饭水位线：水位标识（刻于杯体内），制作什锦饭时，按照食谱规定添加食材量，然后加水至该刻度线。
- ⑪ 电源插座：用于插接电源线。

## 第四章 使用方法

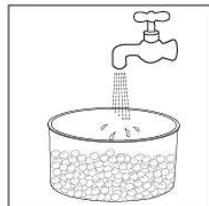
### ● 非预约功能（营养豆花除外）的操作步骤及说明

#### 1 量取食材



请使用随机所赠干豆量杯，按食谱建议用量量取食材。

## 2 清洗食材



请将量取好的食材清洗干净。

温馨提示

泡豆建议时间:

a. 北方

——春秋8-16小时, 夏6-10小时,  
——冬10-16小时

b. 南方

——春夏5-6小时, 秋冬8-9小时

## 3 加入食材



请将清洗干净后的食材放入杯体内。

温馨提示

什锦饭食材添加顺序: 米→水→辅材

## 4 加入清水



请加水到1000-1300mL水位线间(什锦饭: 至什锦饭水位线)。

温馨提示

- ① 本机具有无水防干烧功能, 如杯体内无水或水位过低, 机器不会工作, 以保证使用安全。
- ② 为保证饮品的制作效果, 请勿加入过热的水制作饮品。

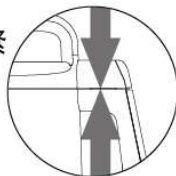
## 5 接通电源



请将机头按正确的位置①放入杯体中, ②插上电源线, ③接通电源。

温馨提示

① 请用力合上机头, 压紧耦合器。



② 初始通电状态下, 指示灯全亮。

## 6 选择功能



启动/取消: 嘀嘀!



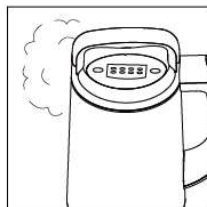
(以DJ13B-N621SG为例操作示意)

触按“选择”键选择功能, 对应的功能指示灯闪烁, 并伴有“嘀”一声, 触按“启动/取消”发出“嘀嘀”启动功能。

温馨提示

- ① 触按“选择”键后,
  - a. 若在30秒内未触按“启动/取消”键, 则机器自动启动该功能;
  - b. 若1分钟内发现选择错误, 可再次触按“启动/取消”键取消。然后重新选择正确功能;
  - c. 若超过1分钟, 请拔下电源线, 等待3-5分钟再插上电源线, 选择正确功能;
  - d. 若电机已经转动, 建议更换食材, 重新开始。
- ② 制浆过程中, 操作其它功能, 将不起作用。
- ③ 如果未选择正确功能, 可能导致口感不好、溢浆、糊锅等现象。
- ④ 温热: 用于温热饮品, 可加热饮品温度至60℃(±5℃)左右。(本功能仅适用于N622SG)

## 7 制作过程



机器按设定程序自动粉碎、熬煮豆浆。

## 8 制作完成



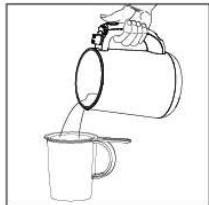
制浆完成后, 发出“嘀嘀…嘀嘀…”声音, 持续1分钟, 功能指示灯闪烁, 即可断电, 准备过滤饮用。

温馨提示

- ① 报警结束后, 自动进入2小时保温, 功能指示灯闪烁至用户断电(果蔬汁、什锦饭、营养豆花不含自动保温)
- ② 出现异常报警, 请参考“故障分析及排除”解决。
- ③ 所有饮品都采用微电脑控制, 耗电不足0.2度。
- ④ 因果蔬食材易氧化, 请在半小时内饮用。



## 9 过滤



豆浆制作时，为保证充分释放营养，浆渣一起熬煮，用户可采用随机所赠过滤网进行过滤。

- 温馨提示**
- ① 建议过滤饮品：干/湿豆浆、果仁露。
  - ② 可选用汤匙搅动加快过滤。

## 10 清洗



制作完成，待机器冷却后请及时将机器清洗干净（具体操作请见“保养和维护”）。

## 11 收纳



请将机器洗净擦干或晾干后存放于干燥通风的地方。

- 温馨提示**
- 机头及杯体内请不要残留水或其它粘附物，否则可能产生异味。

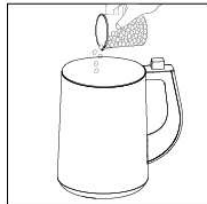
## ● 营养豆花的制作步骤及说明

### 1 量取、清洗干黄豆



请使用随机所赠干豆量杯，按食谱建议用量量取食材。

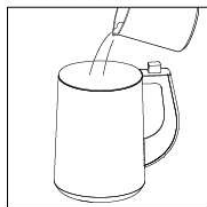
## 2 加入食材



将清洗后的食材添加到杯体中。

- 温馨提示**
- 所用食材建议为充分浸泡的湿豆，采用湿豆制作豆花效果更好。

## 3 加入清水



请添加清水至1000mL水位刻度线处。

## 4 通电、选择功能



通电后，请选择“营养豆花”功能，触按“启动/取消”，发出“嘀嘀”声，开始启动制浆。

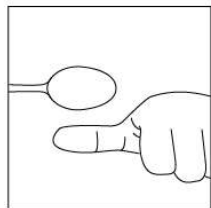
## 5 制浆完成



制浆完成时，功能指示灯闪烁，并发出“嘀嘀…嘀嘀…”声，可断电准备制作豆花。



## 6 准备内酯液

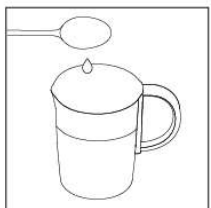


根据豆浆量，按内酯与豆浆比2.5~3 : 1000，将内酯倒入1/5杯温水中搅匀。

**温馨提示**

- ①每打一锅豆花使用内酯量不得超过3g（成人拇指大小的小勺一平勺，约1.5g-2g）
- ②内酯过多，豆花呈酸味；内酯过少，豆花较稀。
- ③温水量不得超过1/5杯（干豆量杯1/5刻度线）。

## 7 豆花制作

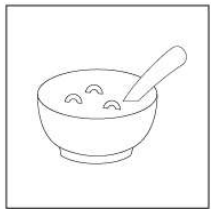


将内酯液倒入已过滤的豆浆中，用汤匙搅动3-5次，器皿加盖静置即可

**温馨提示**

- ①建议高原地区将豆浆煮沸后再制作豆花
- ②豆花制作失败原因：
  - a. 豆浆未过滤
  - b. 豆浆点内酯或静置保温时的温度过低
  - c. 黄豆出浆率低

## 8 食用豆花



根据个人口味，添加调料即可饮用。

## 9 清洗及收纳



在等待豆花冷却的时间中，便可将豆浆机进行清洗并收纳（具体操作请见“保养和维护”）。

# 第五章 保养和维护

● 清洗：使用后，请及时清洗豆浆接触部位。



### 1 清洗机头

**温馨提示**

- ①严禁直接冲洗机头，或将机头浸入水中。
- ②可加水至上水位线，浸泡后再清洗。
- ③清洗时，注意刀片伤手。



### 2 清洗杯体

**温馨提示**

- ①严禁冲洗强电耦合器及插座，或将底座浸入水中。
- ②擦洗大部分残渣后，加入清洗剂再清洗，效果更好
- ③不锈钢变色、发蓝或有顽垢，请蘸用食醋或牙膏擦洗。
- ④请勿用钢丝球等锐利物品清洗杯体外壁。

● 保养

- ①机器部件清洗干净后，建议擦干或自然风干后组装成整机存放。
- ②请将本机存放于干燥通风的地方。

**温馨提示**

请勿放入消毒柜或烘干机中烘干、消毒。

# 第六章 产品安全指标

型号	额定电压	额定频率	净重	额定功率	电机功率	容量范围	长×宽×高 (mm)
DJ13B-N36SG	220V~	50Hz	2.2kg	1000W	180W	1000-1300mL	232x168x308
DJ13B-N621SG							
DJ13B-N620SG							
DJ13B-N622SG							231x166x304

## 第七章 采用标准

企业标准: Q/3700YJY002-2016

## 第八章 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
	电源线插头未插到底	电源线插头插到底
指示灯亮, 机器不工作	未选择功能程序	选择相应的功能程序
	杯体内未加水或加水太少	加水至上、下水位刻度线之间
电机工作不停	温度传感器故障	送当地售后服务部维修
	机头内进水	送当地售后服务部维修
加热不停	未加食材	加入食材
	机头内进水	送当地售后服务部维修
按键无反应	断电间隔短, 系统未复位	断电3分钟后再通电使用
豆子或米打不碎	加水太少	加水至上、下水位刻度线之间
	豆量太少或太多	按说明书要求加豆和其它食材
	机器自身故障	送当地售后服务部维修
溢锅	选错功能程序	正确选择功能程序
	豆子打不碎	参见“豆子打不碎”的处理方法
	豆浆太稀或加豆太多	按标准加豆
	加水过少	加水至上、下水位刻度线之间
	机器自身故障	送当地售后服务部维修
糊锅	杯体未清洗干净	将杯体清洗干净
	加入食材太多	按规定加入食材
豆浆加工时间过长, 其它正常	水温过低	使用温水
	选错功能程序	选择正确的功能程序
异常哨音	机器磨合	偶有哨音属正常情况

### 异常报警提示

提示方案	原因说明	建议对策
所有灯闪1次, 同时响1声, 间隔3秒循环	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
所有灯连续闪3次, 同时响3声, 间隔3秒循环	防溢异常报警	请按说明书正确添加食材和水或送售后服务维修
所有灯连续闪4次, 同时响4声, 间隔3秒循环	加热超时报警	请按说明书正确添加食材和水或送售后服务维修
所有灯连续闪5次, 同时响5声, 间隔3秒循环	输入电压异常	重新插电确认是否正常或送售后服务维修
所有灯连续闪6次, 同时响6声, 间隔3秒循环	过零信号丢失报警	重新插电确认是否正常或送售后服务维修
所有灯连续闪7次, 同时响7声, 间隔3秒循环	通讯异常报警	重新插电确认是否正常或送售后服务维修
所有灯连续闪8次, 同时响8声, 间隔3秒循环	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《九阳产品保修卡》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!

## 功能、食谱参考

产品型号	DJ13B-N36SG	DJ13B-N620SG	DJ13B-N622SG	DJ13B-N621SG
制浆容量	1000-1300mL			
适用人数	2-4人			
功能、食材量	五谷豆浆	米润豆浆	干黄豆 $\frac{3}{5}$ 杯, 干大米 $\frac{3}{10}$ 杯	
			干黄豆 $\frac{3}{5}$ 杯 (放入清水中充分浸泡), 干大米 $\frac{3}{10}$ 杯	
		经典五谷豆浆	干黄豆 $\frac{1}{2}$ 杯, 干大米、干小米、干小麦仁、干玉米渣按照1:1:1:1比例量取 $\frac{2}{5}$ 杯	
		核桃燕麦豆浆	干黄豆 $\frac{3}{5}$ 杯, 干核桃 $\frac{2}{5}$ 杯, 燕麦片 $\frac{3}{10}$ 杯	
		枸杞小米豆浆	干黄豆 $\frac{3}{5}$ 杯, 干小米 $\frac{1}{5}$ 杯, 枸杞10颗	
	干/湿豆浆	干豆豆浆	干黄豆 $1\frac{1}{10}$ 杯	
		湿豆豆浆	干黄豆 $1\frac{1}{10}$ 杯 (放入清水中充分浸泡)	
	营养豆花	干豆豆浆	干黄豆 $1\frac{1}{5}$ 杯	
		湿豆豆浆	干黄豆 $1\frac{1}{5}$ 杯 (放入清水中充分浸泡)	
	营养(米)粥	纯米粥	干大米1杯	
		红薯南瓜粥	红薯 $\frac{9}{10}$ 杯, 南瓜 $\frac{9}{10}$ 杯, 干大米 $\frac{4}{5}$ 杯	
		红枣莲子粥	去核大枣 $\frac{3}{10}$ 杯, 莲子 (需浸泡) $\frac{3}{10}$ 杯, 干大米 $\frac{9}{10}$ 杯, 冰糖适量	
	营养米糊	纯米糊	干大米 $\frac{4}{5}$ 杯	
		黑米米糊	干大米 $\frac{1}{2}$ 杯, 干黑米 $\frac{3}{10}$ 杯	
		玉米小米糊	干大米 $\frac{2}{5}$ 杯, 干小米 $\frac{3}{10}$ 杯, 干玉米渣 $\frac{1}{10}$ 杯	
	果仁露	原味果仁露	熟核桃 $\frac{4}{5}$ 杯, 熟花生 $\frac{3}{5}$ 杯	
奶香味果仁露		熟核桃 $\frac{2}{5}$ 杯, 熟花生 $\frac{3}{5}$ 杯, 牛奶 $2\frac{3}{10}$ 杯 (250mL)		
什锦饭	腊肉煲仔饭	干大米2杯, 清水 $3\frac{1}{5}$ 杯或加至什锦饭水位刻度线, 腊肠切块 $\frac{4}{5}$ 杯, 胡萝卜丁 $\frac{4}{5}$ 杯, 玉米粒 $\frac{3}{5}$ 杯, 洋葱丁 $\frac{1}{2}$ 杯, 盐适量, 制作完成后可以添加少量鲜酱油、小葱粒进行搅拌, 风味更佳		

产品型号	DJ13B-N36SG	DJ13B-N620SG	DJ13B-N622SG	DJ13B-N621SG
制浆容量	1000-1300mL			
适用人数	2-4人			
功能、食材量	果(蔬)汁	香蕉黄瓜汁	香蕉3杯, 黄瓜2杯, 鲜牛奶3杯, 纯净水3杯, 白糖适量	
		猕猴桃香蕉汁	猕猴桃3杯+香蕉2杯+纯净水5杯	
	精力汤	塑身精力汤	紫甘蓝 $1\frac{1}{2}$ 杯, 莴苣1杯, 绿豆芽1杯, 猕猴桃1杯, 葡萄 $\frac{1}{2}$ 杯, 纯净水4杯	
		养生精力汤		
			胡萝卜1杯, 番茄1杯, 绿豆芽1杯, 菠萝1杯, 猕猴桃1杯, 纯净水4杯	

### 温馨提示

- ①所加块状食材不得大于花生粒。
- ②黑豆、黑米、核桃仁、红枣、葡萄干等食材添加过多, 可能出现异常报警。
- ③建议果蔬食材提前浸泡清洗。
- ④参照食谱添加食材。
- ⑤物料较多时, 请摊平, 并确保耦合器压紧。



### 制浆时间

功能 \ 型号	DJ13B-N36SG	DJ13B-N621SG	DJ13B-N620SG	DJ13B-N622SG
五谷豆浆	25分钟	25分钟	25分钟	25分钟
干/湿豆浆	25分钟	25分钟	25分钟	25分钟
营养豆花	40分钟	40分钟	40分钟	40分钟
营养米糊	25分钟	25分钟	25分钟	25分钟
营养粥	40分钟	/	/	/
营养米粥	/	40分钟	40分钟	40分钟
果仁露	25分钟	25分钟	25分钟	25分钟
果蔬汁	5分钟	/	5分钟	/
果汁	/	/	/	5分钟
什锦饭	60分钟	60分钟	60分钟	60分钟
精力汤	/	6分钟	/	6分钟

以上参考时间的制浆条件是：220V电压、中水位、23℃水，500米海拔

### 装箱明细

物件 \ 型号	DJ13B-N36SG	DJ13B-N621SG	DJ13B-N620SG	DJ13B-N622SG
① 机头	1			
② 杯体	1			
③ 电源线	1			
④ 过滤杯	/			
⑤ 过滤杯把手	/			
⑥ 过滤网	1			
⑦ 干豆量杯	1			
⑧ 清洁块	1			
⑨ 清洁刷	/			
⑩ 说明书	1			
⑪ 保修卡	1			
⑫ 合格证	1			
⑬ 食谱	/			

(本说明书数据由九阳研发中心数据库提供，如有变更恕不另行通知)