

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

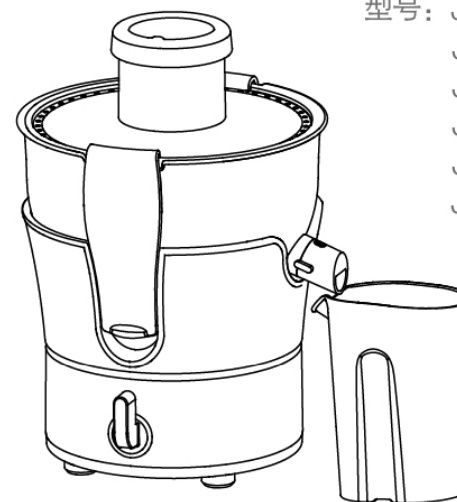
Joyoung 九阳

使用说明书

Operation Instruction

九阳榨汁机

型号：JYZ-D02
JYZ-D02V
JYZ-D03
JYZ-D56
JYZ-D57
JYZ-D60



www.joyoung.com

尊敬的用户，感谢您使用九阳牌榨汁机，为了便于您正确的操作本产品，在使用前请仔细阅读本说明书。请务必认真阅读第一章“安全使用注意事项”，并特别留意说明书黑色加粗字体部分。

(本说明书中技术规格如有变更恕不另行通知)

目 录

| | |
|--------------|-------|
| 前 言 | 1 |
| 第一章 安全使用注意事项 | 2-4 |
| 第二章 部件及功能 | 5-6 |
| 第三章 使用方法 | 7-18 |
| 第四章 保养和维护 | 19 |
| 第五章 产品安全指标 | 20 |
| 第六章 采用标准 | 20 |
| 第七章 故障分析及排除 | 20-21 |
| 装箱明细 | 22 |

前 言

感谢您使用九阳榨汁机。为了您能正确的使用和维护本产品，我们特地编写了这本说明书，请您在使用产品前，仔细阅读本说明书，并妥善保存以备将来查阅。

本说明书仅适用于九阳股份有限公司“JYZ-D02/D02V/D03/D56/D57/D60”榨汁机产品，九阳股份有限公司保留最终解释权。书中的所有内容仅供用户使用和维护时参考，未尽事宜，欢迎用户向本公司的客户服务部门咨询。本书不足之处，欢迎广大用户提出宝贵意见，愿九阳榨汁机给您的生活带来温馨、便捷与健康。

“轴心粉碎技术”专利刀盘

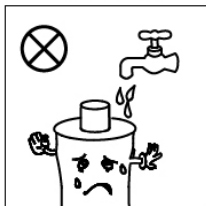
实用新型：ZL200720158957.4

专利连接头

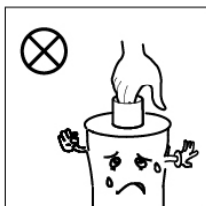
实用新型：ZL200820025722.2

第一章 安全使用注意事项

· 严禁事项



1. 请勿将主体放入水或其他液体中，也不能在水或其他液体下冲洗。



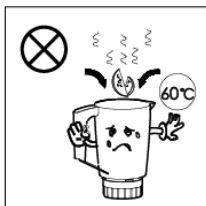
2. 产品工作时，严禁将手或尖锐物伸入进料口；严禁使用任何物体替代推料棒。



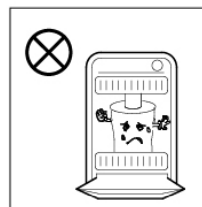
3. 严禁在产品运转时接触到刀网、刀片、电机等可动部件。



4. 严禁将刀座单独安装在杯座上工作。



5. 严禁将过热的食材（最高温度60℃）放进杯中加工。



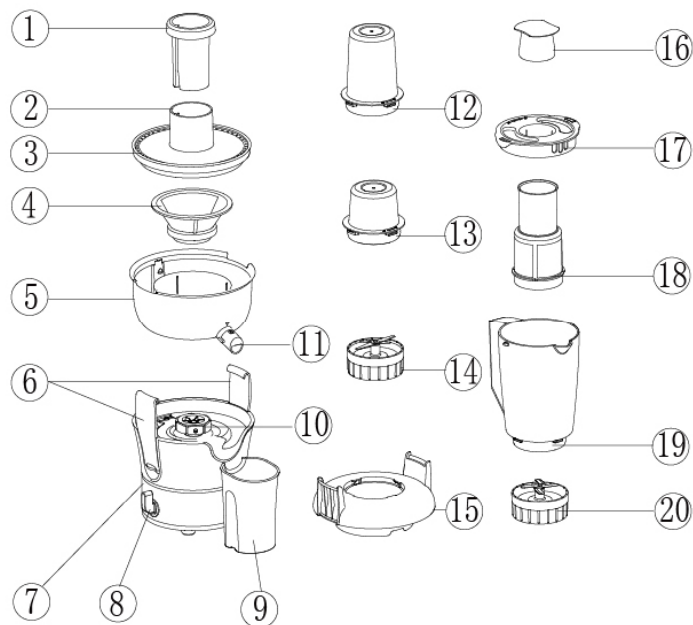
6. 严禁将本产品任何部件放入洗碗机内清洗。

· 注意事项

1. 本产品输入电压为220V ~ 50Hz，请确认后再使用。
2. 本产品属于Y连接，如果电源软线损坏，为避免危险，请与本公司客户服务部门联系，或直接到本公司指定的维修点更换，切勿自行拆卸修理。
3. 使用过程中如产品需维修，请与本公司客户服务部门联系，或直接到本公司指定的维修点进行修理，切勿自行拆卸，以免发生危险。
4. 在拆、装或调校产品的任何部件之前，请务必断开电源。
5. 使用前请检查电源线、插头、刀网等其它零部件是否损坏。如发现损坏请停止使用产品，请及时与本公司客户服务部门联系，请勿自行拆卸修理，以免发生危险。
6. 请严格按额定工作时间操作：榨汁功能连续工作时间不得超过2分钟，料理功能中搅拌/调理/干磨功能连续工作时间不得超过1分钟，绞肉功能连续工作时间不得超过30秒，如未能达到您所诉求的效果，应断开电源冷却2分钟后再加工。以完成上述任一功能之后停止2分钟为一个周期，连续工作3周期，必须停止15-20分钟，待电机冷却后再工作。此法有利于延长产品寿命。
7. 接通电源前，请务必确保刀网、上盖等可拆卸部件安装到位。
8. 严禁杯体空转（即杯中无食材）或超负荷使用。
9. 刀座与杯体组合须完全旋紧，以避免产品工作时发生漏水、刀座脱落等异常。
10. 放入食材不可超过杯体容量的最大刻度。
11. 为确保搅拌效果或产品寿命，选用搅拌及调理功能时，建议加入适量的凉白开水或牛奶等。

12. 食材加工完毕，请待电机/刀网/刀片停止转动，并确保断开电源后，再取下杯体、上盖等可拆卸部件。
13. 如在操作过程中产品停止工作，可能是电机温控保护造成，请关闭电源，冷却20-30分钟后再使用。
14. 本产品各配件均不允许用超过60℃的热水及微波炉消毒，以避免受热变形损坏。与食材相接触的部件材料均符合食品级认证，干净、卫生、可靠。
15. 请勿使用钢丝绒、研磨性清洁剂或腐蚀性液体（例如汽油或丙酮）来清洁产品。
16. 产品应储存到儿童不易触及的地方，切勿让肢体不健全、感官或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用或玩耍本产品。
17. 有核、硬籽、厚皮或硬壳的果蔬，请先将其去除后再进行加工。
18. 本产品请勿直接榨取柠檬汁。
19. 本产品不适合榨甘蔗、生姜等纤维较多的食材，榨取此类食材容易造成堵渣、异常震动等，可能导致零部件损坏，从而影响产品寿命。
20. “点动/清洗”档功能不适用于榨汁功能，仅适用于料理功能。
21. 本产品各部件请勿直接加热。
22. 本产品仅适用于家庭使用。

第二章 部件及功能



注：产品图片请以包装内实物为准！

部件功能

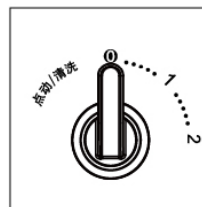
| 序号 | 部件名称 | 功 能 |
|----|------|---------------------------------|
| 1 | 推料棒 | 放入食材时，轻柔推压食材，使食材与刀网充分接触，提升榨汁效率。 |
| 2 | 进料口 | 用于放入食材。 |
| 3 | 上盖 | 与集汁盘连接，是榨汁功能的重要部件，起到安全防护的作用。 |

| | | |
|----|---------|---|
| 4 | 刀网 | 是九阳专利“轴心粉碎技术”，通过刀网底部的刀盘搅碎食材，侧面的滤网过滤果汁、分离果渣。 |
| 5 | 集汁盘 | 接住并导出由刀网分离出来的果汁，同时存放果渣。 |
| 6 | 搭扣 | 用于控制上盖和主体的连接。 |
| 7 | 主体 | 产品主要部件，内有电机等部件，是产品动力源，提供动力。 |
| 8 | 旋钮开关 | 控制产品的工作状态，有点动/清洗、0、1、2四个档位。 |
| 9 | 接汁杯 | 盛放榨汁流出的果汁。 |
| 10 | 连接头 | 是九阳专利连接器，用于连接刀网，使刀网自动对中，方便取放。 |
| 11 | 出汁嘴 | 让集汁盘内的果汁流出到接汁杯中，榨汁结束后旋转180度可以防滴汁。 |
| 12 | 调理杯 | 用于盛放食材，与搅拌刀座组合，可制作奶昔、果泥、果酱、面膜等。 |
| 13 | 干磨/绞肉杯 | 用于盛放食材，与干磨/绞肉刀座组合，可制作干粉、豆粉、辣椒面、肉馅、肉泥等。 |
| 14 | 干磨/绞肉刀座 | 用于粉碎食材与绞肉，与干磨/绞肉杯组合，可制作干粉、豆粉、辣椒面、肉馅、肉泥等。 |
| 15 | 杯座 | 装于主体上，与搅拌组件、调理组件、干磨/绞肉组件组合可实现料理功能。 |
| 16 | 量杯 | 用于量取食材。 |
| 17 | 搅拌杯盖 | 盖在搅拌杯上，产品工作时可防止汁液外溢，同时上设加料口，与量杯配合使用，可中途加料。 |
| 18 | 滤网 | 用于制作更细腻的豆浆和果汁时使用。 |
| 19 | 搅拌杯 | 用于盛放食材，与搅拌刀座组合，可制作果汁、奶昔、果酱、豆浆等。 |
| 20 | 搅拌刀座 | 与搅拌杯组合，用于搅碎食材。 |

以上：(1-11)为JYZ-D02/D03/D56/D60的部件；
(1-20)为JYZ-D02V/D57的部件。

第三章 使用方法

· 在初次使用产品前，请彻底清洗与食材接触的部件。（参见“第四章保养和维护”）








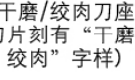
旋钮开关

- “0”档：关闭、停止。
- “点动/清洗”档：瞬间转动档，适合快速翻转食材、快速清洗。该档功能不适用于榨汁功能，仅适用于料理功能。
- “1”档：低速档，榨汁时适用于加工软果蔬，如：西瓜、西红柿、黄瓜、草莓等。料理时适合加工软食材，如番茄汁、绞肉等。
- “2”档：高速档，适合榨汁、搅拌、调理、干磨，如豆浆、胡萝卜汁、辣椒面、蒜泥等。
- 榨汁时，关于食材选用及档速选择的详细说明，请参照使用说明书的第二点“食材选用提示”。

· 选择刀座/杯体(适用于JYZ-D02V/D57)

请严格按下表所述的搭配原则，选用正确的刀座和杯体，切勿混用：

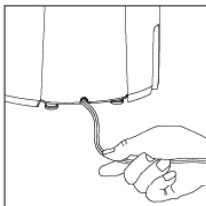
| 功能 | 图示 | 使用刀座 | 组合方式 | 用途 |
|--------------|----|----------------------|---|---|
| 搅拌 (带滤网) | | | 主体 +杯座 +搅拌刀座 +搅拌杯 +滤网 +搅拌杯盖 +量杯 | 用于做豆浆、果汁等，如与滤网一起使用，渣会留在滤网中，能做出更细腻的豆浆、果汁等。 |
| 搅拌 (不带滤网) | | 搅拌刀座 (刀片刻有“搅拌”字样) | 主体 +杯座 +搅拌刀座 +搅拌杯 +搅拌杯盖 +量杯 | |

| 功能 | 图示 | 使用刀座 | 组合方式 | 用途 |
|----|---|---|----------------------------------|--|
| 调理 |  |  搅拌刀座 (刀片刻有“搅拌” 字样) | 主体 +杯座 +搅拌刀座 +调理杯 | 适用于做奶昔、 果泥、果酱、 面膜等。 |
| 干磨 |  |  | 主体 +杯座 +干磨/绞肉刀座 +干磨/绞肉杯 | 用于干性食材的 打碎研磨， 可制作干粉、 豆粉、辣椒面 等。 |
| 绞肉 |  |  干磨/绞肉刀座 (刀片刻有“干磨、 绞肉”字样) | | 用于肉类食材的 加工，可制作 肉馅、肉泥 等。(绞肉时 请选用“1” 档) |

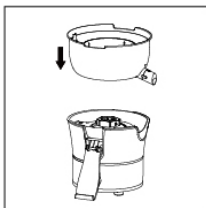
一、使用说明

本产品设有双重安全系统，只有在所有零部件正确安装好后才会工作。
请按以下步骤安装并使用产品：

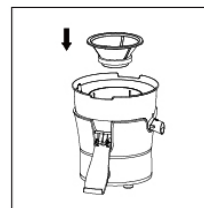
· 榨汁功能



1. 将电源线从主体底部的储线盒中拉出(不使用时可将电源线收到储线盒里)。

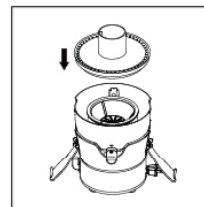


2. 将集汁盘装于主体上。

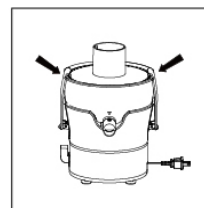


3. 将刀网放入集汁盘中，确保刀网在连接头上安装到位。

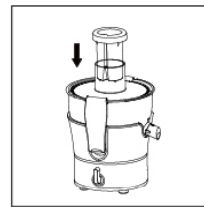
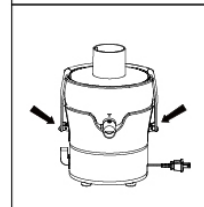
· 使用前请检查刀网是否破损，如有损坏，请不要使用，并马上与本公司就近的客户服务部门联系。



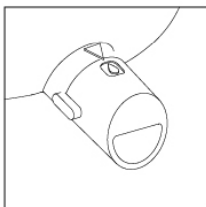
4. 将上盖从正上方装入主体。



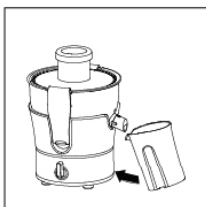
5. 将搭扣扣入上盖的两凹槽，向下压搭扣，听到咔嗒一声表示安装到位，否则产品不工作。



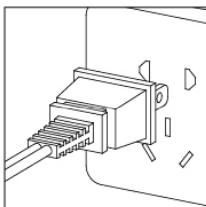
6. 将推料棒上的凹槽与进料口内的凸缘对准，将推料棒放入进料口中。



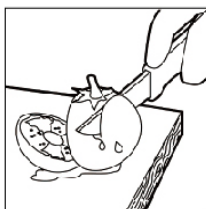
7. 将出汁嘴旋至打开状态，确保出汁嘴“●”对准集汁盘上的“▼”。



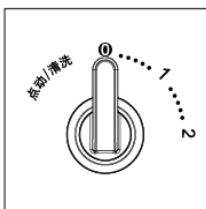
8. 微微倾斜接汁杯，使其与出汁嘴对齐，将其放入出汁嘴下方。



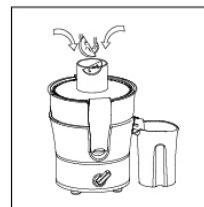
9. 接通电源，准备工作。
· 接通电源前请确保开关处于关闭状态。



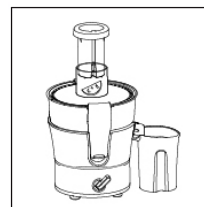
10. 将食材洗净，切成能放入进料口的大小。
· 有核、硬籽、厚皮或硬壳的食材，请先将其去除。
· 榨菠菜时请先切成小段后再加工，并适当控制加料速度。



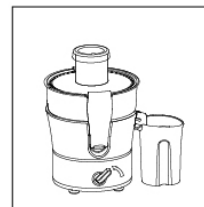
11. 将开关旋至适合档位，产品开始工作，工作时间 < 2分钟。



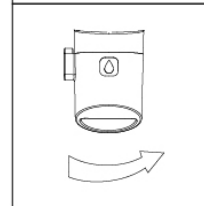
12. 将准备好的食材放入进料口。
· 本产品请勿直接榨取柠檬汁。



13. 用推料棒轻柔地将果蔬块由进料口推入，不要用太大的力压推料棒，以免影响榨汁效果。
· 如果集汁盘或接汁杯榨满，应断开电源，及时清理集汁盘或接汁杯。

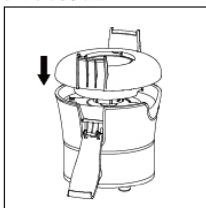


14. 当食材加工完毕，出汁嘴不再有汁液流出时，关闭开关，断开电源，请待电机和刀网完全停止转动后，将出汁嘴旋转180度，再将接汁杯拿出出汁嘴。
· 榨好的果汁建议马上饮用，暴露在空气中时间长，味道和营养价值都会受到影响。

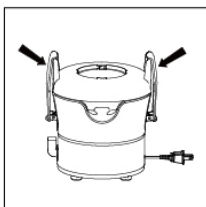


· 料理功能(适用于JYZ-D02V/D57)

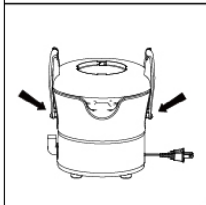
安装杯座



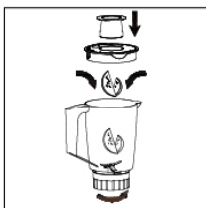
1. 将杯座从正上方装入主体。



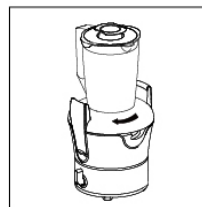
2. 将搭扣扣入杯座上的两凹槽，向下压搭扣，听到咔嗒一声表示安装到位，否则产品不工作。



搅拌

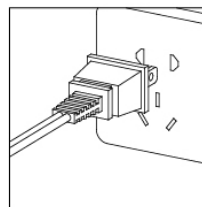


- 1) 将搅拌刀座与搅拌杯旋紧；
- 2) 将食材切成约2厘米块状放入搅拌杯中；
- 3) 盖上搅拌杯盖并旋紧，将量杯压紧在搅拌杯盖上。
 - 放入的食材温度请勿超过60℃
 - 放入的食材量在刻度500~1000mL间粉碎效果最佳。
 - 如要制作出更细腻的果汁或豆浆，请先将滤网放入搅拌杯中，确保滤网上的凹槽正好对准搅拌杯内的凸筋条，向下压紧。再将食材从进料口中放入搅拌杯内。
 - 干性食材请用水泡软后再加工，如大豆。



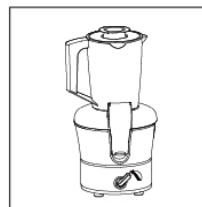
2. 将搅拌杯旋紧在主体上。

- 启动产品前，请确保搅拌杯盖和量杯都已正确盖紧。



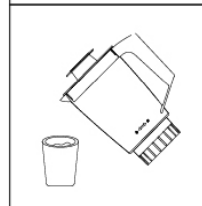
3. 接通电源，将开关旋至适合档位（建议选用“2”档），产品开始工作，工作时间≤1分钟。

- 产品工作时，可从搅拌杯盖上的加料口中放入食材。
- 如食材卡在杯中，请用“点动/清洗”档打2-5次，让食材翻转均匀后再继续。

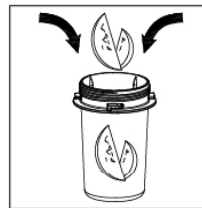


4. 加工完成，关闭开关，断开电源，将杯体从主体上卸下，倒出食材即可。

- 搅拌杯盖内侧设两种出汁孔，小孔可以滤掉更多泡沫。
- 生豆浆请煮熟后再食用！



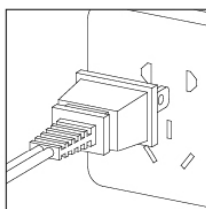
调理



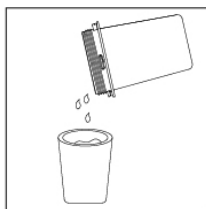
1. 将食材切成约2厘米块状放入调理杯中，加入量不要超过杯体的最大刻度。



2. 将搅拌刀座与调理杯旋紧后，再旋紧在主体上。



3. 接通电源，将开关旋至适合档位（建议选用“2”档），产品开始工作，工作时间≤1分钟。
· 如食材卡在杯中，请用“点动/清洗”档打2-5次，让食材翻转均匀后再继续。

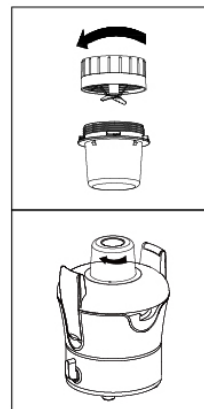


4. 加工完成，关闭开关，断开电源，将杯体从主体上卸下，旋开刀座，取出食材即可。

干磨

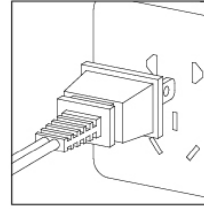


1. 将食材放入干磨/绞肉杯中，加入量不要超过杯体的最大刻度。
· 丁香、八角、茴香、肉桂等过硬食材请和别的食材一起加工，否则杯体可能会磨损和变色。
· 干磨/绞肉刀不适合加工过硬的食材以及水份较多的食材，如豆蔻、果蔬等。

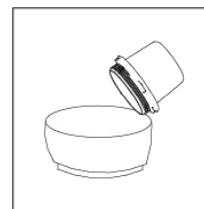


2. 将干磨/绞肉刀座与干磨/绞肉杯旋紧后，再旋紧在主体上。

· 连续多次加工食材时，每次加工前请确保刀座和杯体接触部分已清理干净，以免刀座与杯体拧不紧。



3. 接通电源，将开关旋至适合档位（建议选用“2”档），产品开始工作，工作时间≤1分钟。

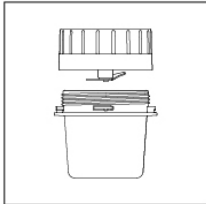


4.1) 加工完成，关闭开关，断开电源，将杯体从主体上卸下。
2) 抓住刀座轻轻抖动几下，让食材聚集到杯体中，再旋开刀座，取出食材即可。

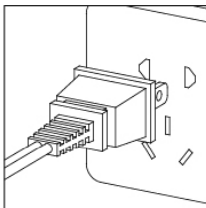
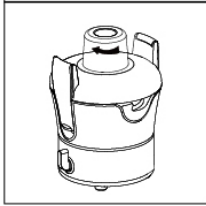
绞肉



1. 将食材切成约1-2厘米块状放入干磨/绞肉杯中，加入量不要超过杯体的最大刻度。
· 加工前，肉类的筋、骨、皮需去掉，冻肉需化冻。
· 干磨/绞肉刀不适合加工过硬食材以及水份较多的食材，如冻肉、谷类、冰块、果蔬等。

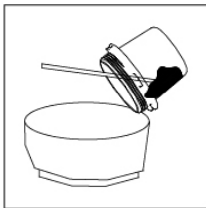


2. 将干磨/绞肉刀座与干磨/绞肉杯旋紧后，再旋紧在杯座上。



3. 接通电源，将开关旋至“1”档，产品开始工作，工作时间 ≤ 30秒。

· 如果食材粘在杯壁上或者产品抖动厉害，请关闭产品，用筷子将食材从杯壁上刮下，使其均匀地分布在杯体内，再开启产品，开始十秒内，建议用手按住杯体。



4. 加工完成，关闭开关，断开电源，将杯体从主体上卸下，旋开刀座，用筷子将食材取出即可。

二、食材选用提示(适用榨汁功能)

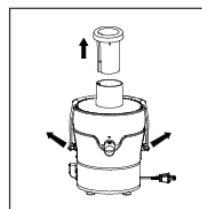
1. 选用新鲜水果和蔬菜：它们含有更多的汁液。特别适合的食材有：苹果、梨、菠萝、西瓜、葡萄、甜菜根、黄瓜、胡萝卜、哈密瓜等。
2. 需要削去像菠萝、哈密瓜和生甜菜根等食材的厚皮。柑橘类水果的籽会让果汁带苦味，建议剔除。
3. 苹果汁的出汁量和口感取决于所选用苹果的种类。
4. 新鲜榨取的苹果汁会很快变成棕色，这是正常的氧化现象，可以加几滴柠檬汁减缓氧化过程。
5. 叶子和叶杆（如莴苣）可以放入榨汁机中榨汁。
6. 含有淀粉的水果如香蕉、木瓜、鳄梨、无花果、桃子和芒果不适合放入榨汁机中榨汁，可以用搅拌组件来加工这类水果。
7. 常见食材的营养成分及档速选择如下表：

| 水果/蔬菜 | 维生素/矿物质 | 每200克食材卡路里 (Kcal) 值 | 档速选择 |
|-------|----------------|---------------------|------|
| 苹果 | 维生素C | 108 | 2 |
| 梨 | 膳食纤维 | 100 | 2 |
| 油桃 | 维生素C、B3、钾和膳食纤维 | 82 | 2 |
| 桃 | 维生素C、B3、钾和膳食纤维 | 102 | 2 |
| 猕猴桃 | 维生素C和钾 | 102 | 1 |
| 杏 | 富含膳食纤维，含钾 | 76 | 1 |
| 橙子 | 维生素C、维生素E、胡萝卜素 | 96 | 1 |
| 桔子 | 维生素C、胡萝卜素 | 102 | 1 |
| 葡萄 | 维生素C、B6和钾 | 88 | 1 |
| 菠萝 | 维生素C | 88 | 2 |
| 西瓜 | 维生素A、钾 | 52 | 1 |
| 哈密瓜 | 维生素A、钾、胡萝卜素 | 68 | 1 |

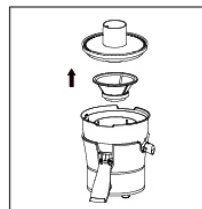
| | | | |
|------|------------------------|----|---|
| 甜瓜 | 维生素C、叶酸、膳食纤维和维生素A | 54 | 1 |
| 甜菜 | 叶酸，膳食纤维，维生素C和钾的良好来源 | 44 | 2 |
| 西红柿 | 维生素C、膳食纤维、维生素E、叶酸和维生素A | 44 | 1 |
| 草莓 | 维生素C、铁 | 64 | 1 |
| 蓝莓 | 维生素C | 64 | 1 |
| 抱子甘蓝 | 维生素C、B、B6、E、叶酸和膳食纤维 | 68 | 1 |
| 圆白菜 | 维生素C，叶酸，钾，B6和膳食纤维 | 36 | 2 |
| 胡萝卜 | 维生素A、C、B6和膳食纤维 | 92 | 2 |
| 芹菜 | 维生素C和钾 | 34 | 2 |
| 黄瓜 | 维生素C | 60 | 1 |
| 菠菜 | 维生素A、钙、铁 | 56 | 1 |
| 苦瓜 | 维生素C和钾 | 44 | 1 |
| 甜椒 | 维生素C、胡萝卜素 | 50 | 1 |

第四章 保养和维护

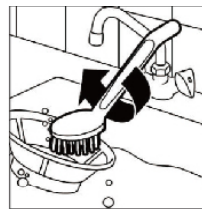
1. 清洁产品前，务必关闭开关，断开电源。
2. 使用后请及时清洗产品。
3. 主体外部可用湿布擦拭，请勿将主体放入水或其他液体中，也不能在水或其他液体下冲洗。
4. 本产品应储存于干燥处并避免紫外线直接照射。
5. 在储存产品前，应确保产品是清洁且干燥的。
6. 快速清洗（仅适用于料理功能）：杯体中加入适量水与刀座拧紧，装到杯座上，接通电源，用“点动/清洗”打5至10秒。断开电源，取下杯体，旋开刀座把水倒出，并抹干即可。
· 如果接触了肉类等较油腻食材，建议用洗碗帕和洗洁精进行手工清洗。
7. 榨汁功能组件清洗，参照以下步骤拆卸好后再清洗：



1. 取下推料棒，打开搭扣。



2. 依次取下上盖、刀网、集汁盘等部件。



3. 在清水中加入清洁剂，用清洁刷清洗刀网，再用清水冲洗干净。其余可拆部件清洗简单，可用海绵或湿布清洗。使用温水（温度不得超过60℃）加几滴清洁剂，清洁效果更好。

第五章 产品安全指标

| | |
|----------------|----------|
| 额定电压 | 220V~ |
| 额定功率 | 250W |
| 额定频率 | 50Hz |
| 转速 | 20000转/分 |
| 榨汁功能连续工作时间 | ≤2分钟 |
| 搅拌、调理、干磨连续工作时间 | ≤1分钟 |
| 绞肉连续工作时间 | ≤30秒 |
| 间隔时间 | ≥2分钟 |

本产品为Ⅱ类电器，不需外加接地装置。

第六章 采用标准

企业标准: Q/3700YJY003-2011

第七章 故障分析及排除

| 故障现象 | 原因分析 | 故障排除 |
|----------------|---|------------------------------------|
| 通电后，启动开关，产品不工作 | 1. 集汁盘未安装到位 2. 上盖未安装到位 3. 杯体、杯座、主体之间未安装到位 | 1. 集汁盘安装到位 2. 上盖安装到位 3. 安装到位 |

| 故障现象 | 原因分析 | 故障排除 |
|----------------------|---|--|
| 最开始几次使用产品时，电机发出难闻的气味 | 新电机最初使用正常现象 | 如果多次使用后，产品仍会发出此气味，则检查其加工量和加工时间 |
| 使用中停机 | 1. 电压过低 2. 食材过量 3. 用力过度压推料棒 4. 电机温控保护 | 1. 检查电压是否过低 2. 断开电源将多余食材取出 3. 轻压推料棒 4. 停止20-30分钟后再使用 |
| 果汁中含果渣多 | 1. 刀网破损 2. 集汁盘中果渣较多 | 1. 更换刀网 2. 清洗集汁盘 |
| 异常震动或噪音大 | 1. 刀网未安装到位，运转平衡差 2. 产品放置不平稳或脚垫脱落 3. 电压过高 4. 食材过量 | 1. 将刀网安装到位 2. 产品放置平稳或将脚垫安装到位 3. 检查电压是否过高 4. 断开电源将多余食材取出 |
| 出汁少 | 1. 集汁盘内果渣过多 2. 用力过度压推料棒 | 1. 清洗集汁盘 2. 轻压推料棒 |
| 卡刀 | 刀片被食材缠绕住或卡死 | 断开电源，取出食材，切成小片 |
| 搅拌杯漏水 | 1. 搅拌杯与搅拌刀座未旋紧 2. 搅拌杯破裂 3. 漏放密封圈或密封圈破损 | 1. 旋紧搅拌杯与搅拌刀座 2. 更换搅拌杯 3. 放置或更换密封圈并保持平整 |

注:

- 以上为常见故障分析和排除方法，对于其它故障，请与本公司客户服务部门联系，或直接到本公司指定的维修点进行修理，切勿自行拆卸修理。
- 阳光服务热线: 400-6186-999
- 本公司指定维修点明细见保修卡。

装箱明细

| | | | | |
|----|-----|-----|-----|----|
| 名称 | 榨汁机 | 说明书 | 保修卡 | 食谱 |
| 数量 | 1台 | 1本 | 1本 | 1本 |

(本说明书中数据由九阳研发中心数据库提供)

V2 140425