





型号	DJ13R-P1
外形图	
功能面板图	
加热技术	三维立体加热
功能名称	果仁露、五谷、干/湿豆、米糊、豆花、果茶、熟料打、精力汤、果汁、布丁、搅拌、预约、温热

说明书图片仅供参考，产品请以实物为准。

## 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	9-15
第五章 保养和维护	15
第六章 产品安全指标	16
第七章 采用标准	16
第八章 故障分析及排除	16-17
功能、食谱、制浆时间	18-21
装箱明细	22

## 前言

尊敬的用户：

感谢您购买九阳全自动家用豆浆机，本说明书适用于免滤系列产品DJ13R-P1。本品采用免滤静磨技术，通过三维立体熬煮，充分释放营养，带来顺滑好口感！

### ● 产品特点：

- ★免滤技术，磨得细，更营养
- ★静音设计
- ★约时约温，多睡一小时
- ★冷热料理，随心享用



### 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”同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坏的风险要关注
	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，且所添加食材符合食谱所要求量，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。

富含纤维食材制作完成后可能会有部分食材挂在破壁精磨器上，不影响食用，可放心饮用（仅适用于破壁精磨器机型）。

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）。

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。

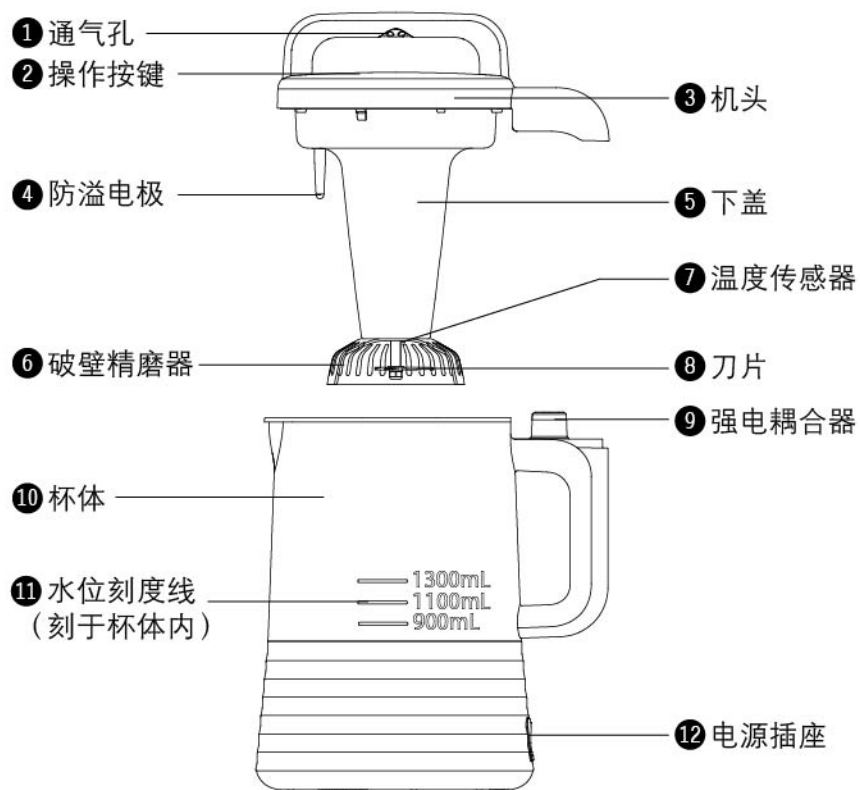
使用完毕后请及时清洗，以免长时间搁置后不易清洗或影响制浆效果。清洗后的机头请不要放于杯体内，以免天气温度高而产生异味，请放置于通风的环境中。

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

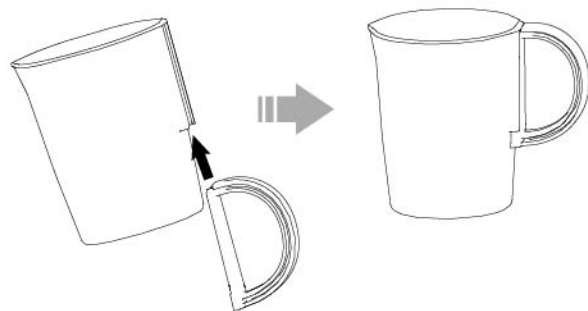


注：上图仅供参考，具体产品外观及颜色以实物为准

- 1 通气孔：用于排出机头内潮气，清洗时注意不要从此处进水。
- 2 操作按键：用于选择相应的功能，启动相应的功能程序。
- 3 机头：本机主要部件，内有电机、电脑板等部件。
- 4 防溢电极：用于检测豆浆沸腾，防止溢出。
- 5 下盖：符合食品卫生的优质材料，用于承载电机等部件。
- 6 破壁精磨器：符合食品卫生的优质不锈钢材料，用于配合刀片粉碎各种食材。
- 7 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。
- 8 刀片：高硬度不锈钢材料，用于粉碎各种食材。
- 9 强电耦合器：接通电力的安全装置，提起机头后自动断电。
- 10 杯体：采用符合食品卫生标准的优质材料，用于盛放豆浆。
- 11 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。
- 12 电源插座：用于插接电源线。

#### ● 过滤杯组装说明

将过滤杯把手按图示箭头方向插入到过滤杯插槽内，用力推到位。



## 第四章 使用方法

本机初次使用前需对机器内部进行清洗，使用完毕后，也请及时清洗，以备下次使用。

### ● 操作步骤及说明(豆花、布丁功能除外)

#### 1 加入食材和水

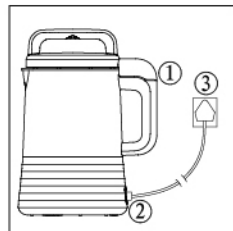


按食谱选择量取适量食材，清洗后放入豆浆机，并加水至上下水位刻度线之间。

温馨提示

- ① 请按食谱上用量进行添加，否则可能会产生糊锅现象，影响制浆效果。
- ② 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。
- ③ 预约功能建议使用纯净水。

#### 2 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。

#### 3 选择功能



触按功能选择按键选择对应的功能，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 触按功能选择按键选择对应的功能后，
  - a. 若在30秒内(“果仁露”、“温热”为3秒)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，请拨下电源线，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 本机支持30秒断电记忆，可实现中途加料，若超过30秒，请更换食材重新开始(不支持预约模式)。
- ③ 制浆过程中，操作其它功能，将不起作用。
- ④ 如果未选择正确功能，可能导致口感不好、溢浆、糊锅等现象。
- ⑤ “搅拌”：饮品制作完成后，放入适量的调料(如：糖、盐)或液体食材(如：牛奶)或一些叶类蔬菜、小块软性水果等，选择并启动“搅拌”功能程序搅拌均匀即可。
- ⑥ “温热”：用于对凉的饮品进行再加热，约60℃时，发出“嘀嘀…嘀嘀…”报警，约60秒。
- ⑦ “预约”：用于调整时间与温度。时间设定范围为3-11小时，温度设定为：温饮(约70℃)或热饮(约98℃)(具体操作详见后面“预约操作说明”)。
- ⑧ 机器在制作过程中，温度较高，杯口有水蒸气冒出，请勿靠太近，以防烫伤。

#### 4 制作完成



制作完成后，数码屏显示“End”，发出“嘀嘀…嘀嘀…”声音，持续1分钟，功能指示灯闪烁，即可断电，准备饮用。

温馨提示

- ① 报警结束后，自动进入2小时保温(保温时，电机有间歇搅动)，数码屏显示“b”，功能指示灯闪烁；保温结束后，数码屏显示“End”，功能指示灯闪烁至用户自行断电(豆花、熟料打、精力汤、果汁、布丁、搅拌、温热不含自动保温)。
- ② 出现异常报警，请参考“故障分析及排除”解决。
- ③ 因果蔬食材易氧化，请在半小时内饮用。
- ④ 用户可根据自己的喜好用过滤网进行过滤。

## 5 清洗及收纳



待机器冷却后及时清洗机头、破壁精磨器和杯体（图1、图2、图3）。清洗完毕后将机器擦干或晾干后存放于干燥通风处。

- 温馨提示**
- ①切勿将机头浸入水中，也不要用水直接冲洗机头上部，以防机头进水，发生短路现象，建议用湿毛巾进行擦洗。
  - ②切勿将杯体底座浸入水中，清洗杯体时，请注意勿用水冲洗强电耦合器，防止耦合器进水。
  - ③勿用钢丝球等尖锐物品清洗杯体外壁。
  - ④清洗时请注意，刀片比较锋利，小心伤手。
  - ⑤若不能及时清洗，建议在杯体内倒入清水先浸泡一会儿后再开始清洗。如遇顽渍或顽垢，请用清洁块蘸食醋或牙膏擦拭，再用清水洗净即可。

## ● 豆花的制作步骤及说明

### 1 选择功能



启动/取消：滴滴！

加入食材和水并通电后，选择“豆花”功能，触按“启动/取消”，发出“滴滴”声，同时数码屏动态显示，开始启动制浆。

### 2 制浆完成

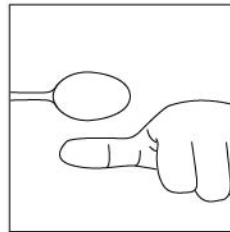


滴滴！ 滴滴！

OK

制浆完成后，发出“滴滴…滴滴…”声音，持续1分钟，功能指示灯闪烁，同时数码屏显示“End”，请及时制作豆花。

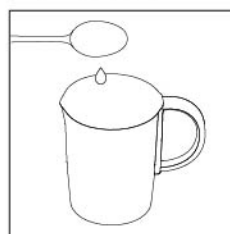
## 3 配置内酯液



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）。

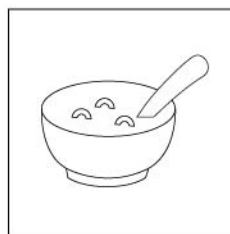
## 4 豆花制作



将内酯液倒入已过滤的豆浆中，用汤匙搅动3~5次，器皿加盖静置保温20分钟左右。

- 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

## 5 食用豆花



根据个人口味，添加调料即可饮用。

## 6 清洗及收纳

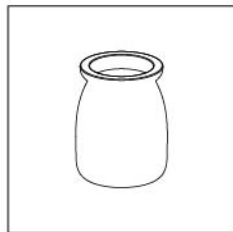


等待豆花冷却的过程中，机器冷却后即可及时清洗。清洗完毕后将机器擦干或晾干后存放于干燥通风处（详见前页“清洗及收纳”步骤说明）。



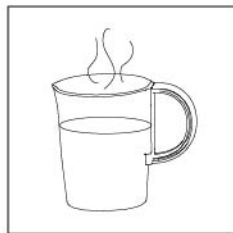
## ● 布丁的制作步骤及说明

### 1 准备制作工具



准备好干净的过滤杯、量杯、过滤网、布丁瓶或模具、勺子（或筷子）以及小碗。

### 2 准备豆浆/牛奶/水果



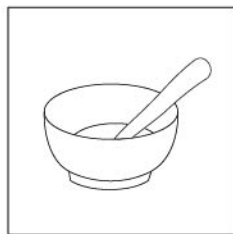
根据食谱准备相应的豆浆/牛奶、白砂糖、抹茶粉/芒果丁等。

温馨提示

① 如果想要口感更好，更Q，可在豆浆制浆结束后立刻加入吉利丁液。

② 牛奶建议先温热后进行布丁制作。

### 3 准备吉利丁液

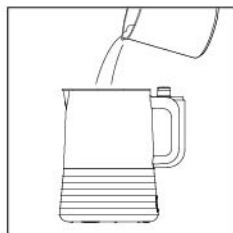


根据豆浆/牛奶量，按豆浆:吉利丁粉=900mL:1/5杯，置于小碗中，用1/2杯开水搅拌溶解备用。

温馨提示

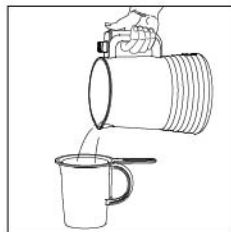
吉利丁粉用量参照“功能、食谱参考”中的布丁配方。

### 4 混合豆浆/牛奶与吉利丁液



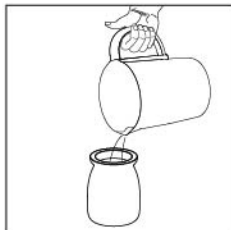
将豆浆/牛奶倒入杯体中，将混合均匀的吉利丁溶液、适量白砂糖、抹茶粉/芒果丁倒入豆浆/牛奶中，触按“布丁”键启动工作，至声光报警后结束。

### 5 过滤布丁液



制作完成后，可根据需要选择过滤布丁液到过滤杯中。

### 6 盛入布丁瓶子或模具，冷藏



将布丁液盛入布丁瓶子或模具，待冷却后放入冰箱冷藏2-3小时，即可品尝。

温馨提示

成形过程中不要多次去晃动，以免成形效果差。

### 7 清洗及收纳



在选择“布丁”键启动工作，并于声光报警后结束后，便可将机器进行清洗，清洗完毕后将机器擦干或晾干后存放于干燥通风处（详见前页“清洗及收纳”步骤说明）。

## ● 预约操作说明

- 1) 合紧机头，通电  
数码屏显示“88：88”，2秒后变成方框，功能灯常亮。
- 2) 选择功能  
触按选择功能后，“嘀”一声提示，对应功能指示灯闪烁，其余熄灭，选中可预约的功能时，数码屏显示“—：—”（预约功能仅限五谷、干/湿豆、米糊）。
- 3) 时间选择  
触按“预约”键，“嘀”一声提示，数码屏由“—：—”变更为“03：00”，功能灯切换为常亮，可连续触按至预定时间，每次30分钟递增。时间设定后2秒内若无操作，时间闪烁三次后常亮，“嘀”一声提示，切换为温度选择，“热”饮指示灯闪烁。  
(可预约时间为3-11小时，显示“08：00”，表示8小时后，完成制浆。)
- 4) 温度选择  
触按“预约”键，“嘀”一声提示，转换为“温”饮，可再次触按转换为“热”饮。设置过程中，可触按功能选择键取消之前操作，重新选择。
- 5) 启动预约  
触按“启动/取消”，“嘀”一声提示，开始预约倒计时。
- 6) 制浆结束  
当数码屏显示“End”时，制浆结束。发出“嘀嘀…嘀嘀…”声音，持续1分钟，功能指示灯闪烁，即可断电，准备饮用（用户可根据个人口味选择是否过滤）。

### 温馨提示

- ① 时间选择后，30秒内无操作，将默认以“热”饮开始预约。
- ② 预约过程请勿断电，否则请更换食材重新制浆。
- ③ 当气温高于30℃时，预约时间请勿超过8小时。
- ④ 预约过程中，出现异常请勿饮用饮品。
- ⑤ 预约操作也可先触按“预约”键，选择一个可预约的功能后，再进行时间与温度的预约。

## 第五章 保养和维护

- 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)
DJ13R-P1	220V~	50Hz	2.4kg	1000W	210W	900-1300mL	230x180x310

## 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

故障	原因说明	对策
溢锅	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
数码管显示E1, 伴有1声报警(3秒后循环)	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
数码管显示E3, 伴有3声报警(3秒后循环)	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
数码管显示E4, 伴有4声报警(3秒后循环)	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
数码管显示E5, 伴有5声报警(3秒后循环)	输入电压异常	重新插电确认是否正常或送售后服务维修
数码管显示E6, 伴有6声报警(3秒后循环)	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
数码管显示E7, 伴有7声报警(3秒后循环)	通讯异常报警	重新插电确认是否正常或送售后服务维修
数码管显示E8, 伴有8声报警(3秒后循环)	温度检测异常报警	送售后服务维修
数码管显示E9, 伴有9声报警(3秒后循环)	食材过多或电机温度过高	请按说明书正确添加食材和水或送售后服务维修
数码管显示EA, 伴有10声报警(3秒后循环)	主板温度检测异常	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		DJ13R-P1	
制浆容量		900-1300mL	
适用人数		2-4人	
功能、食材量	五谷	米润豆浆	干黄豆 $\frac{1}{2}$ 杯, 干大米 $\frac{2}{5}$ 杯
		经典五谷豆浆	干黄豆 $\frac{1}{5}$ 杯, 干大米、干小米、干小麦仁、干玉米渣按照1:1:1:1比例量取 $\frac{1}{2}$ 杯
		花生红枣豆浆	干黄豆 $\frac{4}{5}$ 杯, 花生 $\frac{3}{5}$ 杯, 去核红枣 $\frac{4}{5}$ 杯 (掰碎)
	干/湿豆	干豆豆浆	干黄豆 $\frac{9}{10}$ 杯
		湿豆豆浆	干黄豆 $\frac{9}{10}$ 杯 (放入清水中充分浸泡)
	米糊	纯米糊	900-1100mL: 干大米 $\frac{4}{5}$ 杯
			1100-1300mL: 干大米 $1\frac{1}{10}$ 杯
		清凉米糊	干大米 $\frac{9}{10}$ 杯, 湿绿豆 $1\frac{1}{5}$ 杯
		黑米米糊	干大米 $\frac{7}{10}$ 杯, 黑米 $\frac{1}{5}$ 杯
	豆花	干豆	干黄豆 $1\frac{1}{5}$ 杯, 加水至1100mL, 内酯量: 1.25g每500mL豆浆
		湿豆	干黄豆 $1\frac{1}{5}$ 杯 (放入清水中充分浸泡), 加水至1100mL。内酯量: 1.25g每500mL豆浆
	果茶	冰糖雪梨	雪梨 (去皮去核) 4杯, 柠檬汁数滴, 白糖适量
山楂玫瑰花茶		山楂2杯, 苹果 (去皮去核) 4杯, 冰糖10g, 玫瑰花5朵 (制浆结束后放入)	
木瓜奶茶		木瓜300g (约半个), 加红茶水至900mL, 冰糖适量, 制浆结束后加入牛奶1盒 (250mL), 使用搅拌功能搅拌1-2次	

产品型号		DJ13R-P1	
制浆容量		900-1300mL	
适用人数		2-4人	
功能、食材量	熟料打 (请使用开水)	花生米浆	炒熟大米 $\frac{3}{5}$ 杯, 炒熟花生 $\frac{2}{5}$ 杯, 白砂糖15g
		红薯南瓜羹	蒸熟的南瓜150g, 红薯50g, 白砂糖15g (将蒸熟的大块南瓜、红薯捣碎, 便于打浆)
		红枣燕麦核桃露	去核红枣(掰碎)4颗, 燕麦 $\frac{2}{5}$ 杯, 炒熟核桃(掰碎) $\frac{2}{5}$ 杯
	精力汤	养生精力汤	胡萝卜1杯, 番茄1杯, 菠萝1杯, 猕猴桃1杯, 纯净水4杯
		塑身精力汤	紫甘蓝 $1\frac{1}{2}$ 杯, 莴苣1杯, 猕猴桃1杯, 葡萄1杯, 纯净水4杯
		美肤精力汤	西芹 $\frac{1}{2}$ 杯, 梨2杯, 猕猴桃 $1\frac{1}{2}$ 杯, 蜂蜜 $\frac{1}{4}$ 杯, 纯净水4杯
	果汁	西瓜汁	西瓜5杯, 纯净水6杯
		猕猴桃香蕉汁	猕猴桃3杯, 香蕉丁3杯, 纯净水5杯
		芒果果汁	芒果4杯, 纯净水6杯
	布丁	芒果布丁	牛奶3盒(共计750mL), 芒果丁3杯, 吉利丁粉15g, 白砂糖45g
			牛奶4盒(共计1000mL), 芒果丁4杯, 吉利丁粉25g, 白砂糖60g
		纯豆浆布丁	豆浆900mL, 吉利丁粉15g, 白砂糖45g 豆浆1300mL, 吉利丁粉25g, 白砂糖60g
	抹茶豆浆布丁	豆浆900mL, 抹茶粉3g, 吉利丁粉15g, 白砂糖45g 豆浆1300mL, 抹茶粉4g, 吉利丁粉25g, 白砂糖60g	

产品型号		DJ13R-P1	
制浆容量		900-1300mL	
适用人数		2-4人	
功能、食材量	搅拌	加入调味品	任意饮品制浆结束后, 加入调味品(白糖、盐、蜂蜜等)5-20g
		果味奶茶	热红茶400mL, 牛奶300mL, 香蕉丁3杯, 蜂蜜5-20g
		黄瓜米糊	米糊制浆结束后, 黄瓜切丁3杯
	果仁露	原味	炒熟花生1杯, 炒熟核桃1杯, 加水到900mL
			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
			炒熟核桃 $1\frac{1}{2}$ 杯, 炒熟杏仁 $1\frac{1}{5}$ 杯, 加水到900mL
		奶香味	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, 炒熟杏仁 $\frac{1}{2}$ 杯, 纯牛奶250mL, 加水到900mL
		米香味	炒熟花生 $\frac{4}{5}$ 杯, 炒熟杏仁 $\frac{2}{5}$ 杯, 炒熟大米 $\frac{1}{5}$ 杯, 加水到900mL
	炒熟核桃 $1\frac{1}{5}$ 杯, 炒熟黑芝麻 $\frac{1}{10}$ 杯, 炒熟大米 $\frac{1}{5}$ 杯, 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			

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	DJ13R-P1
果仁露		约25分钟
五谷		约26分钟
干/湿豆		约26分钟
米糊		约26分钟
豆花		约40分钟
果茶		约15分钟
熟料打		约10分钟
精力汤		约6分钟
果汁		约5分钟
布丁		约6分钟
搅拌		约3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	DJ13R-P1
① 机头		1
② 杯体		1
③ 电源线		1
④ 过滤杯		1
⑤ 过滤杯把手		1
⑥ 过滤网		1
⑦ 干豆量杯		1
⑧ 清洁块		1
⑨ 清洁刷		1
⑩ 说明书		1
⑪ 保修卡		1
⑫ 合格证		1
⑬ 食谱		1
⑭ 快速指导手册		1

(所有数据由九阳研发中心提供，若有变更恕不另行通知)



型号	DJ13R-P1
外形图	
功能面板图	
加热技术	三维立体加热
功能名称	果仁露、五谷、干/湿豆、米糊、豆花、果茶、熟料打、精力汤、果汁、布丁、搅拌、预约、温热

说明书图片仅供参考，产品请以实物为准。

## 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	9-15
第五章 保养和维护	15
第六章 产品安全指标	16
第七章 采用标准	16
第八章 故障分析及排除	16-17
功能、食谱、制浆时间	18-21
装箱明细	22

## 前言

尊敬的用户：

感谢您购买九阳全自动家用豆浆机，本说明书适用于免滤系列产品DJ13R-P1。本品采用免滤静磨技术，通过三维立体熬煮，充分释放营养，带来顺滑好口感！

### ● 产品特点：

- ★免滤技术，磨得细，更营养
- ★静音设计
- ★约时约温，多睡一小时
- ★冷热料理，随心享用



### 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”同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坏的风险要关注
	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，且所添加食材符合食谱所要求量，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。

富含纤维食材制作完成后可能会有部分食材挂在破壁精磨器上，不影响食用，可放心饮用（仅适用于破壁精磨器机型）。

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）。

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）。

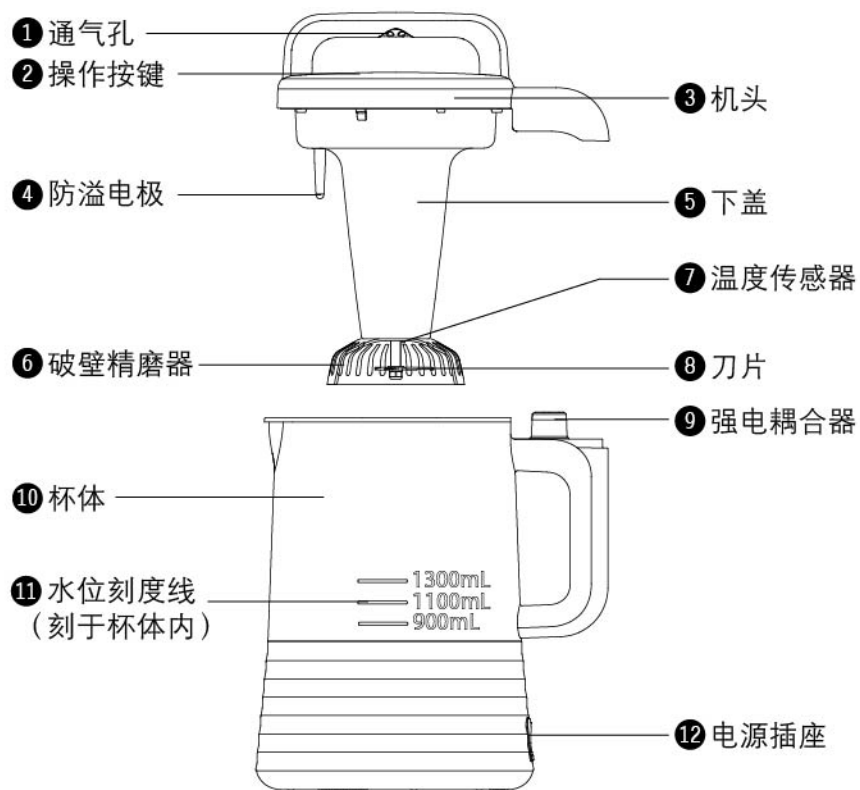
请间隔8分钟以上，再次使用，否则将影响机器使用寿命。

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。

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

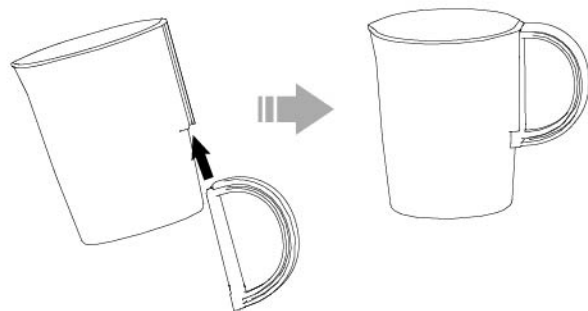


注：上图仅供参考，具体产品外观及颜色以实物为准

- 1 通气孔：用于排出机头内潮气，清洗时注意不要从此处进水。
- 2 操作按键：用于选择相应的功能，启动相应的功能程序。
- 3 机头：本机主要部件，内有电机、电脑板等部件。
- 4 防溢电极：用于检测豆浆沸腾，防止溢出。
- 5 下盖：符合食品卫生的优质材料，用于承载电机等部件。
- 6 破壁精磨器：符合食品卫生的优质不锈钢材料，用于配合刀片粉碎各种食材。
- 7 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。
- 8 刀片：高硬度不锈钢材料，用于粉碎各种食材。
- 9 强电耦合器：接通电力的安全装置，提起机头后自动断电。
- 10 杯体：采用符合食品卫生标准的优质材料，用于盛放豆浆。
- 11 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。
- 12 电源插座：用于插接电源线。

#### ● 过滤杯组装说明

将过滤杯把手按图示箭头方向插入到过滤杯插槽内，用力推到位。



## 第四章 使用方法

本机初次使用前需对机器内部进行清洗，使用完毕后，也请及时清洗，以备下次使用。

### ● 操作步骤及说明(豆花、布丁功能除外)

#### 1 加入食材和水

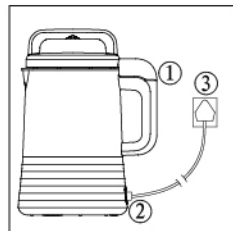


按食谱选择量取适量食材，清洗后放入豆浆机，并加水至上下水位刻度线之间。

温馨提示

- ①请按食谱上用量进行添加，否则可能会产生糊锅现象，影响制浆效果。
- ②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。
- ③预约功能建议使用纯净水。

#### 2 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。

#### 3 选择功能



触按功能选择按键选择对应的功能，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触按功能选择按键选择对应的功能后，
  - a.若在30秒内(“果仁露”、“温热”为3秒)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，请拨下电源线，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本机支持30秒断电记忆，可实现中途加料，若超过30秒，请更换食材重新开始(不支持预约模式)。
- ③制浆过程中，操作其它功能，将不起作用。
- ④如果未选择正确功能，可能导致口感不好、溢浆、糊锅等现象。
- ⑤“搅拌”：饮品制作完成后，放入适量的调料(如：糖、盐)或液体食材(如：牛奶)或一些叶类蔬菜、小块软性水果等，选择并启动“搅拌”功能程序搅拌均匀即可。
- ⑥“温热”：用于对凉的饮品进行再加热，约60℃时，发出“嘀嘀…嘀嘀…”报警，约60秒。
- ⑦“预约”：用于调整时间与温度。时间设定范围为3-11小时，温度设定为：温饮(约70℃)或热饮(约98℃)(具体操作详见后面“预约操作说明”)。
- ⑧机器在制作过程中，温度较高，杯口有水蒸气冒出，请勿靠太近，以防烫伤。

#### 4 制作完成



制作完成后，数码屏显示“End”，发出“嘀嘀…嘀嘀…”声音，持续1分钟，功能指示灯闪烁，即可断电，准备饮用。

温馨提示

- ①报警结束后，自动进入2小时保温(保温时，电机有间歇搅动)，数码屏显示“b”，功能指示灯闪烁；保温结束后，数码屏显示“End”，功能指示灯闪烁至用户自行断电(豆花、熟料打、精力汤、果汁、布丁、搅拌、温热不含自动保温)。
- ②出现异常报警，请参考“故障分析及排除”解决。
- ③因果蔬食材易氧化，请在半小时内饮用。
- ④用户可根据自己的喜好用过滤网进行过滤。



## 5 清洗及收纳



待机器冷却后及时清洗机头、破壁精磨器和杯体（图1、图2、图3）。清洗完毕后将机器擦干或晾干后存放于干燥通风处。

- 温馨提示**
- ①切勿将机头浸入水中，也不要用水直接冲洗机头上部，以防机头进水，发生短路现象，建议用湿毛巾进行擦洗。
  - ②切勿将杯体底座浸入水中，清洗杯体时，请注意勿用水冲洗强电耦合器，防止耦合器进水。
  - ③勿用钢丝球等尖锐物品清洗杯体外壁。
  - ④清洗时请注意，刀片比较锋利，小心伤手。
  - ⑤若不能及时清洗，建议在杯体内倒入清水先浸泡一会儿后再开始清洗。如遇顽渍或顽垢，请用清洁块蘸食醋或牙膏擦拭，再用清水洗净即可。

## ● 豆花的制作步骤及说明

### 1 选择功能



启动/取消：滴滴！

加入食材和水并通电后，选择“豆花”功能，触按“启动/取消”，发出“滴滴”声，同时数码屏动态显示，开始启动制浆。

### 2 制浆完成

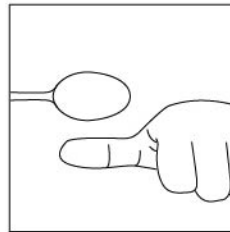


滴滴！ 滴滴！

OK

制浆完成后，发出“滴滴…滴滴…”声音，持续1分钟，功能指示灯闪烁，同时数码屏显示“End”，请及时制作豆花。

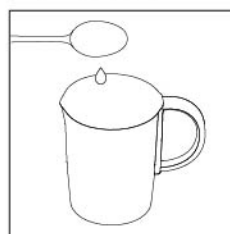
## 3 配置内酯液



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）。

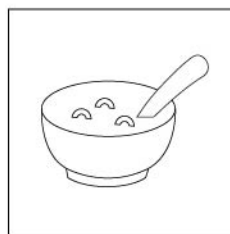
## 4 豆花制作



将内酯液倒入已过滤的豆浆中，用汤匙搅动3~5次，器皿加盖静置保温20分钟左右。

- 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

## 5 食用豆花



根据个人口味，添加调料即可饮用。

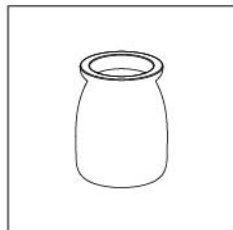
## 6 清洗及收纳



等待豆花冷却的过程中，机器冷却后即可及时清洗。清洗完毕后将机器擦干或晾干后存放于干燥通风处（详见前页“清洗及收纳”步骤说明）。

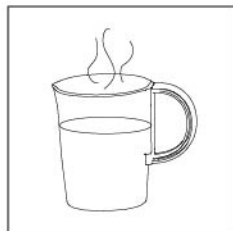
## ● 布丁的制作步骤及说明

### 1 准备制作工具



准备好干净的过滤杯、量杯、过滤网、布丁瓶或模具、勺子（或筷子）以及小碗。

### 2 准备豆浆/牛奶/水果



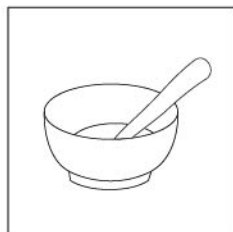
根据食谱准备相应的豆浆/牛奶、白砂糖、抹茶粉/芒果丁等。

温馨提示

① 如果想要口感更好，更Q，可在豆浆制浆结束后立刻加入吉利丁液。

② 牛奶建议先温热后进行布丁制作。

### 3 准备吉利丁液



根据豆浆/牛奶量，按豆浆:吉利丁粉=900mL:1/5杯，置于小碗中，用1/2杯开水搅拌溶解备用。

温馨提示

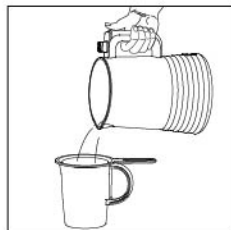
吉利丁粉用量参照“功能、食谱参考”中的布丁配方。

### 4 混合豆浆/牛奶与吉利丁液



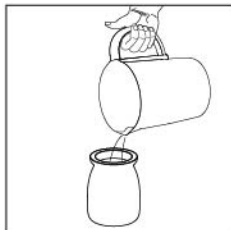
将豆浆/牛奶倒入杯体中，将混合均匀的吉利丁溶液、适量白砂糖、抹茶粉/芒果丁倒入豆浆/牛奶中，触按“布丁”键启动工作，至声光报警后结束。

### 5 过滤布丁液



制作完成后，可根据需要选择过滤布丁液到过滤杯中。

### 6 盛入布丁瓶子或模具，冷藏



将布丁液盛入布丁瓶子或模具，待冷却后放入冰箱冷藏2-3小时，即可品尝。

温馨提示

成形过程中不要多次去晃动，以免成形效果差。

### 7 清洗及收纳



在选择“布丁”键启动工作，并于声光报警后结束后，便可将机器进行清洗，清洗完毕后将机器擦干或晾干后存放于干燥通风处（详见前页“清洗及收纳”步骤说明）。

## ● 预约操作说明

- 1) 合紧机头，通电  
数码屏显示“88：88”，2秒后变成方框，功能灯常亮。
- 2) 选择功能  
触按选择功能后，“嘀”一声提示，对应功能指示灯闪烁，其余熄灭，选中可预约的功能时，数码屏显示“—：—”（预约功能仅限五谷、干/湿豆、米糊）。
- 3) 时间选择  
触按“预约”键，“嘀”一声提示，数码屏由“—：—”变更为“03：00”，功能灯切换为常亮，可连续触按至预定时间，每次30分钟递增。时间设定后2秒内若无操作，时间闪烁三次后常亮，“嘀”一声提示，切换为温度选择，“热”饮指示灯闪烁。  
(可预约时间为3-11小时，显示“08：00”，表示8小时后，完成制浆。)
- 4) 温度选择  
触按“预约”键，“嘀”一声提示，转换为“温”饮，可再次触按转换为“热”饮。设置过程中，可触按功能选择键取消之前操作，重新选择。
- 5) 启动预约  
触按“启动/取消”，“嘀”一声提示，开始预约倒计时。
- 6) 制浆结束  
当数码屏显示“End”时，制浆结束。发出“嘀嘀…嘀嘀…”声音，持续1分钟，功能指示灯闪烁，即可断电，准备饮用（用户可根据个人口味选择是否过滤）。

### 温馨提示

- ① 时间选择后，30秒内无操作，将默认以“热”饮开始预约。
- ② 预约过程请勿断电，否则请更换食材重新制浆。
- ③ 当气温高于30℃时，预约时间请勿超过8小时。
- ④ 预约过程中，出现异常请勿饮用饮品。
- ⑤ 预约操作也可先触按“预约”键，选择一个可预约的功能后，再进行时间与温度的预约。

## 第五章 保养和维护

- 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)
DJ13R-P1	220V~	50Hz	2.4kg	1000W	210W	900-1300mL	230x180x310

## 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

故障	原因说明	对策
溢锅	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
数码管显示E1, 伴有1声报警(3秒后循环)	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
数码管显示E3, 伴有3声报警(3秒后循环)	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
数码管显示E4, 伴有4声报警(3秒后循环)	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
数码管显示E5, 伴有5声报警(3秒后循环)	输入电压异常	重新插电确认是否正常或送售后服务维修
数码管显示E6, 伴有6声报警(3秒后循环)	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
数码管显示E7, 伴有7声报警(3秒后循环)	通讯异常报警	重新插电确认是否正常或送售后服务维修
数码管显示E8, 伴有8声报警(3秒后循环)	温度检测异常报警	送售后服务维修
数码管显示E9, 伴有9声报警(3秒后循环)	食材过多或电机温度过高	请按说明书正确添加食材和水或送售后服务维修
数码管显示EA, 伴有10声报警(3秒后循环)	主板温度检测异常	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		DJ13R-P1	
制浆容量		900-1300mL	
适用人数		2-4人	
功能、食材量	五谷	米润豆浆	干黄豆 $\frac{1}{2}$ 杯, 干大米 $\frac{2}{5}$ 杯
		经典五谷豆浆	干黄豆 $\frac{1}{5}$ 杯, 干大米、干小米、干小麦仁、干玉米渣按照1:1:1:1比例量取 $\frac{1}{2}$ 杯
		花生红枣豆浆	干黄豆 $\frac{4}{5}$ 杯, 花生 $\frac{3}{5}$ 杯, 去核红枣 $\frac{4}{5}$ 杯 (掰碎)
	干/湿豆	干豆豆浆	干黄豆 $\frac{9}{10}$ 杯
		湿豆豆浆	干黄豆 $\frac{9}{10}$ 杯 (放入清水中充分浸泡)
	米糊	纯米糊	900-1100mL: 干大米 $\frac{4}{5}$ 杯
			1100-1300mL: 干大米 $1\frac{1}{10}$ 杯
		清凉米糊	干大米 $\frac{9}{10}$ 杯, 湿绿豆 $1\frac{1}{5}$ 杯
		黑米米糊	干大米 $\frac{7}{10}$ 杯, 黑米 $\frac{1}{5}$ 杯
	豆花	干豆	干黄豆 $1\frac{1}{5}$ 杯, 加水至1100mL, 内酯量: 1.25g每500mL豆浆
		湿豆	干黄豆 $1\frac{1}{5}$ 杯 (放入清水中充分浸泡), 加水至1100mL。内酯量: 1.25g每500mL豆浆
	果茶	冰糖雪梨	雪梨 (去皮去核) 4杯, 柠檬汁数滴, 白糖适量
山楂玫瑰花茶		山楂2杯, 苹果 (去皮去核) 4杯, 冰糖10g, 玫瑰花5朵 (制浆结束后放入)	
木瓜奶茶		木瓜300g (约半个), 加红茶水至900mL, 冰糖适量, 制浆结束后加入牛奶1盒 (250mL), 使用搅拌功能搅拌1-2次	



产品型号		DJ13R-P1	
制浆容量		900-1300mL	
适用人数		2-4人	
功能、食材量	熟料打 (请使用开水)	花生米浆	炒熟大米 $\frac{3}{5}$ 杯, 炒熟花生 $\frac{2}{5}$ 杯, 白砂糖15g
		红薯南瓜羹	蒸熟的南瓜150g, 红薯50g, 白砂糖15g (将蒸熟的大块南瓜、红薯捣碎, 便于打浆)
		红枣燕麦核桃露	去核红枣(掰碎)4颗, 燕麦 $\frac{2}{5}$ 杯, 炒熟核桃(掰碎) $\frac{2}{5}$ 杯
	精力汤	养生精力汤	胡萝卜1杯, 番茄1杯, 菠萝1杯, 猕猴桃1杯, 纯净水4杯
		塑身精力汤	紫甘蓝 $1\frac{1}{2}$ 杯, 莴苣1杯, 猕猴桃1杯, 葡萄1杯, 纯净水4杯
		美肤精力汤	西芹 $\frac{1}{2}$ 杯, 梨2杯, 猕猴桃 $1\frac{1}{2}$ 杯, 蜂蜜 $\frac{1}{4}$ 杯, 纯净水4杯
	果汁	西瓜汁	西瓜5杯, 纯净水6杯
		猕猴桃香蕉汁	猕猴桃3杯, 香蕉丁3杯, 纯净水5杯
		芒果果汁	芒果4杯, 纯净水6杯
	布丁	芒果布丁	牛奶3盒(共计750mL), 芒果丁3杯, 吉利丁粉15g, 白砂糖45g
			牛奶4盒(共计1000mL), 芒果丁4杯, 吉利丁粉25g, 白砂糖60g
		纯豆浆布丁	豆浆900mL, 吉利丁粉15g, 白砂糖45g 豆浆1300mL, 吉利丁粉25g, 白砂糖60g
	抹茶豆浆布丁	豆浆900mL, 抹茶粉3g, 吉利丁粉15g, 白砂糖45g 豆浆1300mL, 抹茶粉4g, 吉利丁粉25g, 白砂糖60g	

产品型号		DJ13R-P1	
制浆容量		900-1300mL	
适用人数		2-4人	
功能、食材量	搅拌	加入调味品	任意饮品制浆结束后, 加入调味品(白糖、盐、蜂蜜等)5-20g
		果味奶茶	热红茶400mL, 牛奶300mL, 香蕉丁3杯, 蜂蜜5-20g
		黄瓜米糊	米糊制浆结束后, 黄瓜切丁3杯
	果仁露	原味	炒熟花生1杯, 炒熟核桃1杯, 加水到900mL
			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
			炒熟核桃 $1\frac{1}{2}$ 杯, 炒熟杏仁 $1\frac{1}{5}$ 杯, 加水到900mL
		奶香味	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, 炒熟杏仁 $\frac{1}{2}$ 杯, 纯牛奶250mL, 加水到900mL
		米香味	炒熟花生 $\frac{4}{5}$ 杯, 炒熟杏仁 $\frac{2}{5}$ 杯, 炒熟大米 $\frac{1}{5}$ 杯, 加水到900mL
	炒熟核桃 $1\frac{1}{5}$ 杯, 炒熟黑芝麻 $\frac{1}{10}$ 杯, 炒熟大米 $\frac{1}{5}$ 杯, 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			

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	DJ13R-P1
果仁露		约25分钟
五谷		约26分钟
干/湿豆		约26分钟
米糊		约26分钟
豆花		约40分钟
果茶		约15分钟
熟料打		约10分钟
精力汤		约6分钟
果汁		约5分钟
布丁		约6分钟
搅拌		约3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	DJ13R-P1
① 机头		1
② 杯体		1
③ 电源线		1
④ 过滤杯		1
⑤ 过滤杯把手		1
⑥ 过滤网		1
⑦ 干豆量杯		1
⑧ 清洁块		1
⑨ 清洁刷		1
⑩ 说明书		1
⑪ 保修卡		1
⑫ 合格证		1
⑬ 食谱		1
⑭ 快速指导手册		1

(所有数据由九阳研发中心提供，若有变更恕不另行通知)