

本企业通过:

ISO9001: 2008 国际质量管理体系认证

ISO14001: 2004 国际环境管理体系认证

OHSAS18001: 2007 国际职业健康安全管理体系认证

## 九阳股份有限公司

JOYOUNG COMPANY LIMITED

山东省济南市槐荫区美里路999号  
No.999 Meili Road, Huaiyin District, Jinan City,  
Shandong Province, China

邮编: 250117

传真: 400 6186 996

[www.joyoung.com](http://www.joyoung.com)

阳光服务热线: 400-6186-999

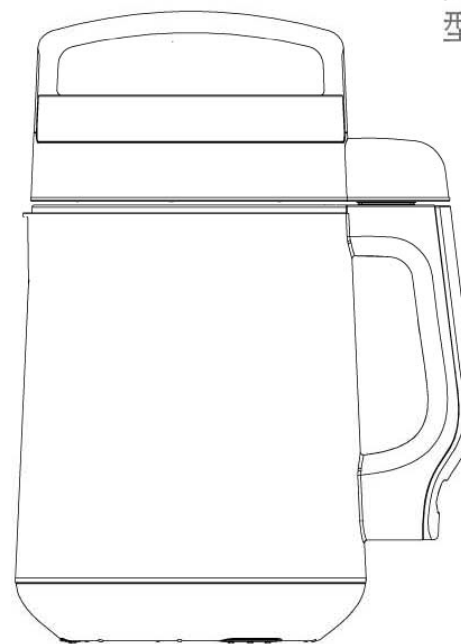
Joyoung 九阳

## 使用说明书

Operation Instruction

九阳豆浆机

型号: DJ11B-D19D



豆浆生活网

[www.doujiang.com](http://www.doujiang.com)

购买阳光豆坊产品请登录官方旗舰店

<http://joyoungsunnybean.taobao.com>

尊敬的用户，感谢您使用九阳牌全自动家用豆浆机。为了便于您正确操作本机器，使用产品前请仔细阅读本使用说明书，并请妥善保管。

(本说明书中技术规格如有变更恕不另行通知)  
(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	3-5
第三章 部件及功能	6-7
第四章 使用方法	8-15
第五章 保养和维护	16-17
第六章 产品安全指标	17
第七章 采用标准	17
第八章 故障分析及排除	17-19
功能、食谱参考	20-21
装箱明细	22

## 前言

九阳全自动家用DJ11B-D19D型豆浆机，是家庭自制多种饮品的实用小家电。本机是一款带有预约功能的豆浆机，您可以根据需要设置不同的预约时间，定时制作豆浆，带来更大的方便。本机采用微电脑控制，预热、粉碎、煮浆、延时熬煮全自动完成，不预约时可在25分钟左右(中水位、水温23℃左右、额定电压220V~)做出各种新鲜香浓的熟豆浆，是您健康生活的好帮手。本机具有多种功能设置，可以根据您的需要选择不同的工作程序。本系列机型运用了超微原磨技术，实现全循环粉碎，营养释放更充分。本机采用双层杯体，立体加热、还运用了九阳公司研创的“文火熬煮技术”，豆浆通过“大火煮沸，文火熬香”的科学熬煮后，熬的透，喝着香。同时，豆浆均质乳化效果好，五谷豆浆香稠营养，更利于人体吸收。

●各种功能具体操作步骤请见快速指导手册。



### 温馨提示：

- ★ 豆浆一定要煮熟饮用。
- ★ 新鲜豆浆室温条件下建议6小时内饮用。
- ★ 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。

型号	加热技术	功能名称
DJ11B-D19D	环绕立体加热技术	好豆浆(五谷、干豆、湿豆)、果酱、米糊、果汁、湿豆原磨、预约

## 第一章 智能营养芯说明

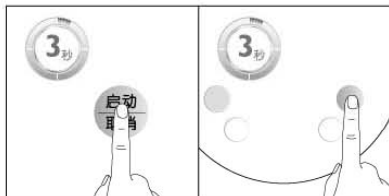
智能营养芯包含智能温控、智能海拔识别、智能电压适应等功能。豆浆机在工作过程中实时自动适应水温及所在地区的海拔与电压，将豆浆制作程序调节至最佳状态，以保证豆浆营养充分释放，防止海拔及电压变化导致豆浆不熟、溢出、糊底等问题。

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

一旦完成智能海拔识别后，豆浆机就已经调节到当地环境下最优的豆浆制作程序，并一直保持此状态运行。

## 第二章 安全使用注意事项

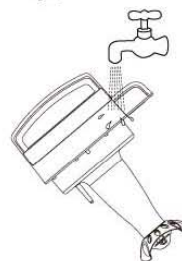


为特别警示提醒，使用时



为禁止、错误示例，使用时请特别注意，以防发生人身伤害和财产损失！

- 清洗时注意机头上部请勿进水。



禁止

- 拿出或放入机头前，请先切断电源。



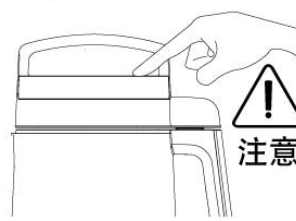
禁止

- 制浆完成后，请不要再二次加热、打浆，否则会造成粘杯、糊锅。



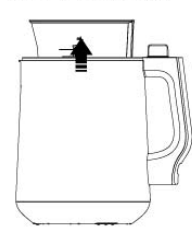
禁止

- 请按照使用说明书选择相应的功能程序，如果选错功能程序可能存在饮品溢出、糊锅、粉碎差、煮不熟等现象。



注意

- 制作豆浆时一定要将过滤杯从杯体内取出。



注意

- 加水至上下水位刻度线之间。制作米糊时，加水至上水位刻度线处。



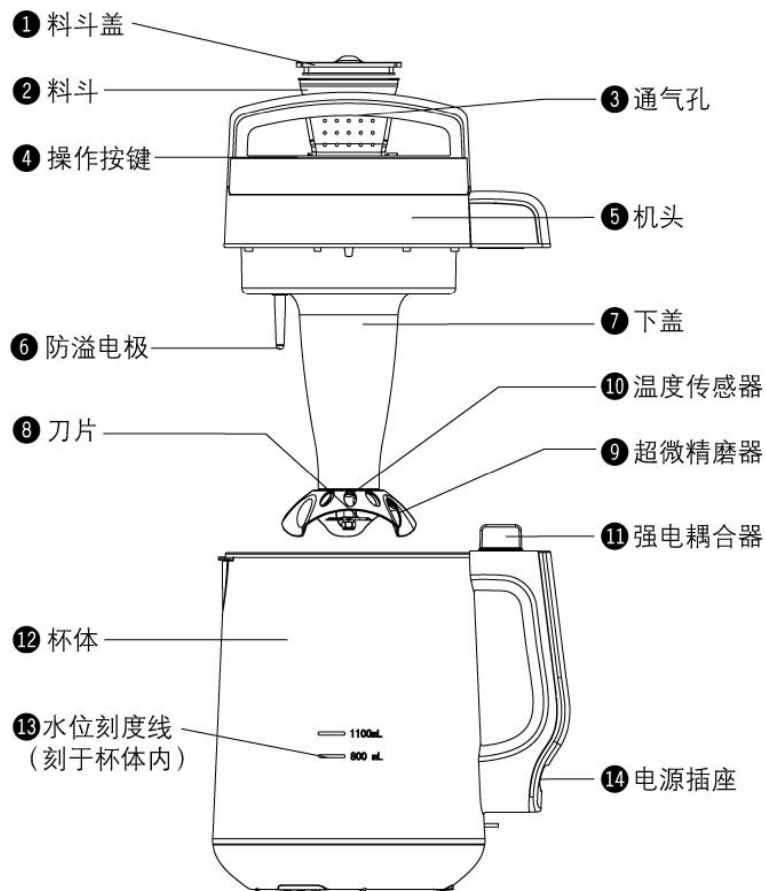
注意

- 1** 请勿将机头、杯体底座直接浸入水中。
- 2** 采用非预约功能制浆时，请将料斗盖安装到机头上，采用预约功能制浆时，请将料斗盖安装到料斗上，机器工作过程中请勿掀开料斗盖。
- 3** 采用预约功能时，料斗内加好食材后严禁直接用水清洗。
- 4** 料斗放进机器时，料斗周围的条形卡筋可使料斗固定在内腔。
- 5** 机头、杯体底座、强电耦合器请勿进水，如果进水，必须擦干、晾干后才能使用。
- 6** 制浆完成后，杯体、刀片、防溢电极、超微精磨器、温度传感器请及时清洗干净，以免影响制浆效果。刀片刃口锋利，清洗时请注意防止刀片伤手。
- 7** 倒豆浆时，请先将机头取下再倒豆浆，以免机头滑落伤人。
- 8** 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。
- 9** 煮浆时杯体温度较高，请勿触摸，且请将机器置于儿童不易触摸的地方，以免烫伤。
- 10** 制浆完毕后，由于全钢下盖温度较高，请勿直接用手触碰，以防烫伤。
- 11** 豆浆机未正常完成工作程序时，请勿食用杯体内饮品。
- 12** 在制作某些豆浆或饮品一段时间后防溢电极可能染色，属于正常现象，不影响使用，无损健康。
- 13** 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。
- 14** 本机采用高速电机，粉碎时出现间歇性忽快忽慢的声音属正常现象。
- 15** 机器工作后期或工作完成后，请勿拔插电源线插头且重新选择功能执行工作程序，否则可能造成豆浆溢出。
- 16** 如果在机器工作过程中停电（尤其是打浆后期至工作完成期间）请不要再次选择功能程序进行工作，否则会造成杯体糊锅、打浆时豆浆溅出或者机器报警等故障。
- 17** 若制作豆浆时加入的水温度较低，则制浆时间相应延长。（因水温不同，制浆时间略有差异。）
- 18** 请勿长时间连续制浆，否则电机有可能启动自动保护功能，电机暂时不工作，待电机完全冷却后才能正常使用。

- 19** 多次制浆操作之间，每次需间隔10分钟以上，待电机完全冷却后再进行下一次操作，否则将影响机器使用寿命。
- 20** 本产品仅限在中国大陆海拔3000米以下地区使用。
- 21** 本产品仅适用于家庭使用，请勿用于商业用途。
- 22** 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。

使用完毕后请及时清洗，以免长时间搁置后不易清洗；机头清洗完毕，不要立即放于杯体内，以免天气温度高而产生异味，请放置于通风的环境中；料斗及料斗盖请在制浆完毕后及时清洗，请安装到机头上，以免丢失。

## 第三章 部件及功能

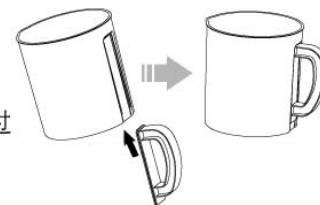


注：上图仅供参考，具体产品外观及颜色以实物为准

- ① 料斗盖：制浆时盖住料斗或机头，防止蒸汽伤人。
- ② 料斗：使用预约功能时盛放食材。
- ③ 通气孔：用于排出机头内潮气，清洗时注意不要从此处进水。
- ④ 操作按键：用于选择相应的功能，启动相应的功能程序。
- ⑤ 机头：本机主要部件，内有电机、电脑板等部件。
- ⑥ 防溢电极：用于检测豆浆沸腾，防止溢出。
- ⑦ 下盖：符合食品卫生的优质材料，用于承载电机等部件。
- ⑧ 刀片：高硬度不锈钢材料，用于粉碎各种食材。
- ⑨ 超微精磨器：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。
- ⑩ 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。
- ⑪ 强电耦合器：接通电力的安全装置，提起机头后自动断电。
- ⑫ 杯体：采用符合食品卫生标准的优质材料，用于盛放豆浆。
- ⑬ 水位刻度线：水位标识（刻于杯体内），制作豆浆或者其它饮品时，应将黄豆或者其他食材放入杯体，然后加水至上下水位刻度线之间。
- ⑭ 电源插座：用于插接电源线。

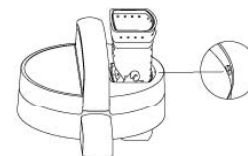
### ● 过滤杯组装说明

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。



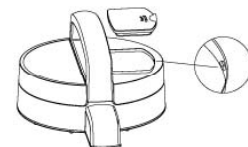
### ● 料斗放置说明

预约制浆时料斗放到机头上，料斗周围的条形卡筋可使料斗固定在内腔。（一定安装到位，防止料斗在制浆过程中松动）；非预约制浆时料斗取下。



### ● 料斗盖、料斗放置说明

预约制浆时按照以上“料斗放置说明”安装好料斗，然后盖上料斗盖再进行制浆操作；非预约制浆时只需盖上料斗盖即可进行制浆操作。

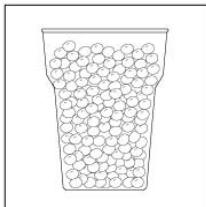




## 第四章 使用方法

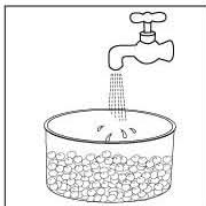
### ● 非预约操作步骤及说明

#### 1 量取食材



请用随机所配的干豆量杯按食谱建议的食材用量量取食材。

#### 2 清洗食材



请将量取好的食材清洗干净。

- 温馨提示**
- ①干黄豆浸泡时间为北方地区春秋季节8-16小时，夏季6-10小时，冬季10-16小时；南方地区春夏季5-6小时，秋冬季8-9小时。
  - ②制作果汁时，请将果蔬切成类似湿黄豆大小的块状。

#### 3 加入食材



请将清洗干净后的食材放入杯体内。

- 温馨提示**
- 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。

#### 4 加入清水



请将水加至上、下水位刻度线之间。

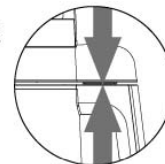
- 温馨提示**
- ①本机具有无水防干烧功能，如杯体内无水或水位过低，机器不会工作，以保证使用安全。
  - ②为保证饮品的制作效果，请勿加入过热的水制作饮品，当水温高于80℃时，机器不工作并会出现报警现象。

#### 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 选择程序



选择：嘀！

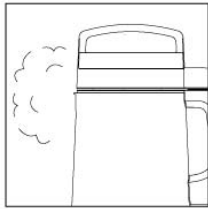
触摸相应的按键选择相应的功能程序，每次选择机器都伴有“嘀”一声提示音，对应功能指示灯（或图形指示灯）亮并闪烁，触摸“启动/取消”键启动制作程序，机器伴有“嘀嘀”两声提示音，提示程序已启动。



启动/取消：嘀嘀！

- 温馨提示**
- ①按“选择”键选好功能程序后，若在30秒内未触动“启动/取消”键启动程序，则机器自动启动该制浆程序。若豆浆机开始工作1分钟内发现选择了错误的功能程序，请轻触“启动/取消”键，取消制浆功能，重新选择正确的功能来工作；若超过1分钟，则“启动/取消”功能操作无效，若此时还未开始打浆，请拔下电源线，等待3-5分钟后插上电源线，选择正确的功能程序来工作，若已开始打浆，建议更换物料，重新开始制浆操作。
  - ②本机所有功能包括“预约”功能，都有取消功能。
  - ③制作饮品时，如果未选择正确的功能，可能导致做出来的饮品口感不好或溢浆、糊锅等现象。

## 7 制作过程



机器按设定程序自动粉碎、熬煮豆浆。

**温馨提示** 机器在制浆过程中，温度较高，杯口有少量水蒸气冒出，请勿靠太近，以防烫伤。

## 8 制作完成



机器按设定程序完成制浆后，发出“滴滴 滴滴”的声音，提示豆浆已完成，同时该功能指示灯闪烁，此时请拔下电源插头，准备饮用。

- 温馨提示**
- ①提示音持续1分钟，1分钟自动停止提示音，功能灯持续闪烁。
  - ②豆浆、米糊类饮品，用时25分钟左右（中水位、水温23℃左右，额定电压220V~）；果汁饮品用时3-5分钟；果酱饮品用时18分钟左右。
  - ③多次制浆操作之间，每次需间隔10分钟以上，待电机冷却后再进行下一次操作，否则将影响机器使用寿命。
  - ④若出现报警现象，请参考“故障分析及排除”解决。
  - ⑤饮品的制作过程采用微电脑自动控制，用电不足0.2度，醇香滑口的饮品即制作成功。

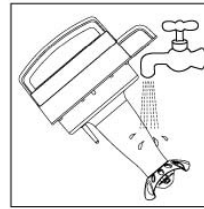
## 9 过滤



本机制作豆浆时，浆渣一起熬煮，营养释放更充分，用户可根据自己的喜好采用随机附送的过滤网对豆浆进行过滤，可使口感更细腻。

- 温馨提示**
- ①过滤步骤建议只使用于纯干豆、纯湿豆功能。
  - ②过滤时，可以用筷子或汤匙在过滤网上进行往复搅拌，过滤效果会更好。

## 10 清洗



制浆完成，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

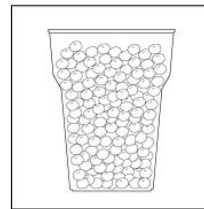


请将机器洗净擦干或晾干后存放于干燥通风的地方。

**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。

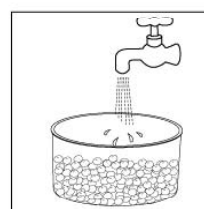
## ● 预约操作步骤及说明

### 1 量取食材



请用随机所配的干豆量杯按食谱建议的食材用量量取食材。

### 2 清洗食材



请将量取好的食材清洗干净。

**温馨提示** ①物料清洗后请稍作晾置以便把水分晾干，防止物料粘结变硬导致预约不下料现象。

### 3 加入清水



请将水加至上、下水位刻度线之间。

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，当水温高于80℃时，机器不工作并会出现报警现象。

### 4 料斗内加入食材

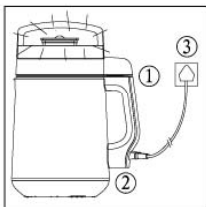


请把料斗放到机头内，料斗周围的条形卡筋可使料斗固定在内腔。将清洗干净后的食材放入到机头的料斗中(干豆放置在下层，大米放置在上层)。

温馨提示

- ① 切勿用水直接在料斗中冲洗。
- ② 仅“五谷豆浆”、“干豆豆浆”功能可进行预约程序操作。
- ③ 预约物料仅限干豆或干豆+米，大枣等大颗粒物料不能进行预约程序操作。
- ④ 物料清洗后请稍作晾置以便把水分晾干，防止物料粘结变硬导致出现不下料现象。

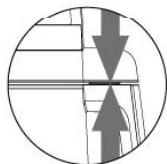
### 5 接通电源



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。



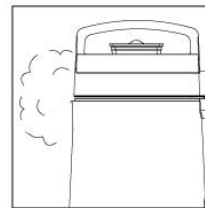
- ② 初始通电状态下，指示灯全亮。

### 6 选择程序



按照“预约功能操作说明”进行预约功能程序选择操作。

### 7 制作过程



机器按设定程序运行到特定阶段，料斗内的物料自动落入杯体内，经过多次打浆自动粉碎、熬煮豆浆。

温馨提示

机器在制浆过程中，温度较高，杯口有少量水蒸气冒出，请勿靠太近，以防烫伤。

### 8 制作完成



机器按设定程序完成制浆后，发出“滴滴 滴滴”的声音，提示豆浆已完成，同时该功能指示灯闪烁，此时请拔下电源插头，准备饮用。

温馨提示

- ① 提示音持续1分钟，1分钟自动停止提示音，功能灯持续闪烁。
- ② 预约饮品所示时间为预约到制浆完成时间。
- ③ 多次制浆操作之间，每次需间隔10分钟以上，待电机冷却后再进行下一次操作，否则将影响机器使用寿命。
- ④ 若出现报警现象，请参考“故障分析及排除”解决。
- ⑤ 饮品的制作过程采用微电脑自动控制，用电不足0.2度，醇香滑口的饮品即制作成功。



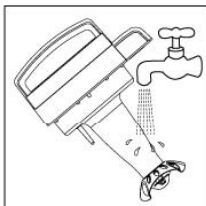
## 9 过滤



本机制作豆浆时，浆渣一起熬煮，营养释放更充分，用户可根据自己的喜好采用随机附送的过滤网对豆浆进行过滤，可使口感更细腻。

- 温馨提示**
- ① 过滤步骤建议只用于纯干豆功能。
  - ② 过滤时，可以用筷子或汤匙在过滤网上进行往复搅拌，过滤效果会更好。

## 10 清洗



制浆完成，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。

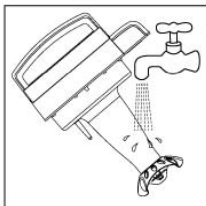
### ● 预约功能操作说明（以预约干豆豆浆为例）

- 1) 将机头按正确的位置放入杯体中。插上电源线，显示屏显示“88:88”（1秒钟后自动显示“—:—”），且指示灯全亮。轻触“选择”键，选择“干豆”功能，“干豆”对应指示灯闪烁，显示00:00，表示可以预约程序。
- 2) 每轻触一下“预约”键，显示屏所显示预约时间增加30分钟，当预约时间为最大值时，继续轻触“预约”键则预约时间变为00:00。

- 3) 设定好需要的预约时间后，按“启动/取消”按键，程序启动并伴随蜂鸣器“嘀嘀”两声提示音。显示屏以1分钟为计时单位开始倒计时。制浆完成后，显示屏显示“00:00”，“干豆”功能指示灯开始闪烁，蜂鸣器开始发出“嘀嘀、嘀嘀”的制浆完成提示。
- 4) 在预约过程中，认为预约时间不合理或功能选择不正确，轻触“启动/取消”键重新预约，所有图标全部亮，显示屏变为—:—，此时可重新选择预约功能并进行预约时间设定。
- 5) 预约期间请勿拔下电源线，以免预约取消。
- 6) 非预约功能时请勿使用料斗。
- 7) 预约食材洗净后，请将水滤除干净（大米必须淘米）。
- 8) 制浆结束后，料斗内剩余少量的豆或米，属正常现象。
- 9) 只有“五谷豆浆”、“干豆豆浆”两个功能可以进行预约，选择其他功能时显示屏显示“—:—”，表示不支持预约功能。“五谷豆浆”功能最短预约时间为1小时，最长预约时间为8小时；“干豆豆浆”功能最短预约时间为1小时，最长预约时间为12小时30分钟。（预约时间：按下“选择/启动”键启动到声光报警的时间）。
- 10) 预约功能建议在5℃-35℃环境下使用，温度过高或过低请勿使用预约功能。
- 11) 预约物料只能是干豆、干豆+大米，不能预约大枣等大颗粒物料。

## 第五章 保养和维护

- **清洗：**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。



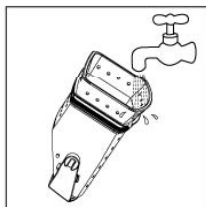
- 1 清洗机头：请用水轻轻冲洗去机头下部粘附的豆浆和其它粘附物。

- 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，建议使用湿毛巾进行擦洗。
  - ②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。
  - ③清洗时请注意，刀片比较锋利，小心伤手。



- 2 清洗杯体：请用清洁块仔细将杯体内外清洗干净，以免残留的豆浆产生异味。

- 温馨提示**
- ①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。
  - ②用水将杯体内壁高处的饮品残渣冲去后，加清水滴入一至两滴清洗剂，会使清洗效果更佳。清洗结束后用清水冲洗干净，即完成清洗。



- 3 清洗料斗：使用完毕后，请及时清洗料斗，并晾干保养。

- 温馨提示**
- 料斗清洗完毕，请将料斗闸门调整到竖直状态，安装到机头上，料斗周围的条形卡筋可使料斗固定在内腔，盖上料斗盖。

### ● 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	加热功率	电机功率	容量范围	长×宽×高 (mm)
DJ11B-D19D	220V~	50Hz	2.5Kg	1000W	180W	800-1100mL	232x166x323

## 第七章 采用标准

企业标准：Q/3700YJY002-2010

## 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
	温度传感器故障	送当地售后服务部维修

故障	原因说明	对策
电机工作不停	机头内进水	送当地售后服务部维修
电机不工作	电机使用时间过长, 自动保护功能启动	断电1小时后再通电使用
加热不停	未放物料	按说明书食谱要求加物料
	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	水位过低	加水至上、下水位刻度线之间
	豆子浸泡时间短	加长浸泡时间(参见使用方法的泡豆标准时间)
	物料量太少或太多	按说明书食谱要求加物料
	机器自身故障	送当地售后服务部维修
	电机启动自动保护功能, 不工作	断电1小时后再通电使用
	料斗内加物料量太多	按说明书食谱要求加物料
	物料清洗后未晾干即装入料斗, 粘附在料斗上, 未落入杯体内或落入杯体较晚	将洗干净物料尽量充分晾干, 再装入料斗
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	按说明书食谱要求加物料
	水位过低	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
豆浆未熬熟, 提前报警	加水或其它原料过多	加水至上、下水位刻度线之间, 按说明书食谱要求加物料
糊锅	杯体未清洗干净	将杯体清洗干净
	加料太多	按说明书食谱要求加物料
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

故障	原因说明	对策
料斗拿不出来	制浆过程中断电或其它原因中断制浆	插上电源, 闸门开关轴自动复位后, 取出料斗
预约时物料无法正常下料	料斗没有放到位	预约时把盛满物料的料斗放到机头的卡筋下面
	物料放的太多	按规定加料
	机器自身故障	送当地售后服务部维修
	物料太湿导致粘结变硬	物料清洗后充分晾干

**温馨提示** 如机器问题用以上办法不能解决, 请送当地售后服务部进行维修。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!

### 故障代码显示

若在制作豆浆过程中, 出现报警音, 显示屏同时出现字母和数字, 请按下表进行对照, 并采取相应措施。

显示	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物料和水或送售后服务维修
E2	初始水温过高报警	确认初始水温不要高于70℃或送售后服务维修
E3	防溢异常报警	请按说明书正确添加物料和水或送售后服务维修
E4	加热超时报警	请按说明书正确添加物料和水或送售后服务维修
F5	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	重新插电确认是否正常或送售后服务维修
E7	通讯异常报警	确认初始水温不要高于70℃并重新插电确认是否正常或送售后服务维修
E8	温度检测异常报警	送售后服务维修

### 功能、食谱参考

产品型号		DJ11B-D19D	
制浆容量		800-1100mL	
适用人数		2-4人	
功能、食 材量	预约	干豆	干豆豆浆 干黄豆 $\frac{9}{10}$ 杯
		五谷	五谷豆浆 干黄豆 $\frac{1}{2}$ 杯、干大米 $\frac{3}{10}$ 杯
	五谷	经典五谷豆浆	干黄豆 $\frac{1}{5}$ 杯、干大米、干小麦仁、干玉米渣按1: 1: 1比例均匀混合后量取 $\frac{1}{2}$ 杯
		米润豆浆	干黄豆 $\frac{1}{2}$ 杯, 放入水中浸泡, 干大米 $\frac{3}{10}$ 杯
		米润豆浆	干黄豆 $\frac{1}{2}$ 杯、干大米 $\frac{3}{10}$ 杯
		花生红枣豆浆	干黄豆 $\frac{3}{5}$ 杯、花生 $\frac{3}{5}$ 杯、去核红枣 $\frac{2}{5}$ 杯 (掰碎)
	湿豆	湿豆豆浆	干黄豆 $\frac{9}{10}$ 杯, 放入水中浸泡
	干豆	干豆豆浆	干黄豆 $\frac{9}{10}$ 杯
	果汁	芒果果汁	芒果5杯, 纯净水6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、碎冰渣1杯
		猕猴桃香蕉汁	猕猴桃丁3杯, 香蕉丁2杯, 纯净水5杯
	果酱	猕猴桃酱	猕猴桃3杯、干银耳 $\frac{2}{5}$ 杯 (放入水中充分浸泡)、白糖 $\frac{3}{5}$ 杯、柠檬1片、纯净水3杯
		木瓜羹	木瓜4杯、干银耳 $\frac{1}{2}$ 杯 (放入水中充分浸泡)、白糖 $\frac{1}{5}$ 杯、纯净水4杯
		红薯南瓜羹	红薯2杯、南瓜 $1\frac{1}{2}$ 杯、纯净水3杯

产品型号		DJ11B-D19D	
制浆容量		800-1100mL	
适用人数		2-4人	
功能、食 材量	果酱	芒果果酱	芒果3杯、干银耳 $\frac{2}{5}$ 杯 (放入水中充分浸泡)、白糖 $\frac{1}{2}$ 杯、柠檬1片、纯净水3杯
	米糊	纯米糊	大米 $\frac{7}{10}$ 杯
		南瓜麻糊	南瓜2杯, 大米 $\frac{1}{2}$ 杯
		红薯米糊	红薯2杯, 大米 $\frac{1}{2}$ 杯
湿豆原磨	原磨豆浆	干黄豆 $\frac{9}{10}$ 杯 (放入水中充分浸泡)	



- ① 豆用量为干豆所需用量, 请用本机所配量杯量取。
- ② 所有大块配料请切类似湿黄豆大小。
- ③ 黑豆、黑米、核桃仁、红枣、葡萄干等均属于不易起浆沫的食材, 可能会引起豆浆机报警。
- ④ 请严格按食谱配方进行配料, 勿使用糯米。
- ⑤ 部分功能制浆时, 可能由于物料较多, 机头会被物料轻微顶起, 属正常现象, 请先摊平物料, 确保机头及耦合器装配到位后再制浆。

### 装箱明细

物件 \ 型号	DJ11B-D19D
机头	1
杯体	1
电源线	1
过滤杯	1
过滤杯把手	1
过滤网	1
干豆量杯	1
料斗	1
料斗盖	1
清洁块	1
清洁刷	1
说明书	1
保修卡	1
合格证	1
食谱	1
快速指导手册	1

(本说明书数据由九阳研发中心数据库提供)

01-12-1309-0050-B