

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

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-D51D



豆浆生活网

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。

(本机器只限在中国大陆海拔1000米以下地区使用)
(本产品仅适用于家庭使用，请勿用于商业用途)
(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	2-3
第二章 部件及功能	4-5
第三章 使用方法	6-13
第四章 保养和维护	13
第五章 产品安全指标	14
第六章 采用标准	14
第七章 故障分析及排除	14-15
功能、食谱参考	16-17
装箱明细	17

前 言

九阳全自动家用DJ11B-D51D型豆浆机，是家庭自制好豆浆（五谷、干豆、湿豆）、果酱、米粥、果汁、湿豆原磨等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。

第一章 安全使用注意事项

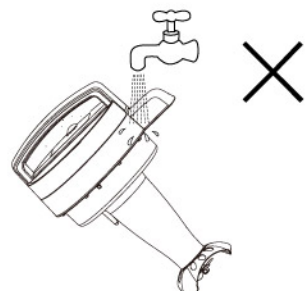


为特别警示提醒，使用时
请注意！

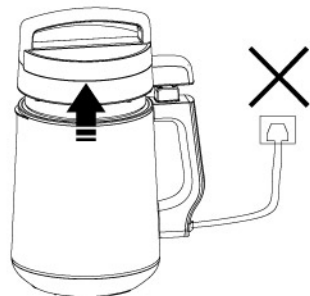


为错误使用方法，使用时请特别注
意，以防发生人身伤害和财产损失！

■ 清洗时注意机头上部请勿进
水。



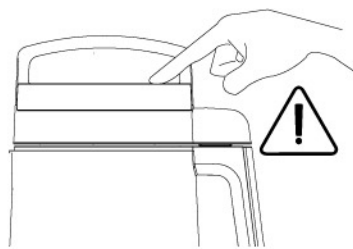
■ 拿出或放入机头前，请先切
断电源。



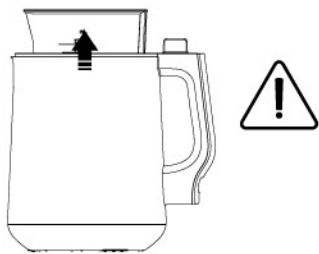
■ 制浆完成后，请不要再二次
加热、打浆，否则会造成粘
杯、糊锅。



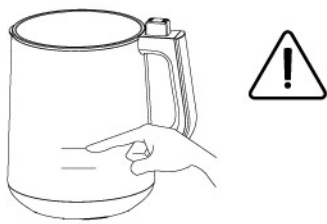
■ 请按照使用说明书选择相应
的功能程序，如果选错功能
程序可能存在饮品溢出、糊
锅、粉碎差、煮不熟等现象。



■ 制作豆浆时一定要将过滤杯
从杯体内取出。



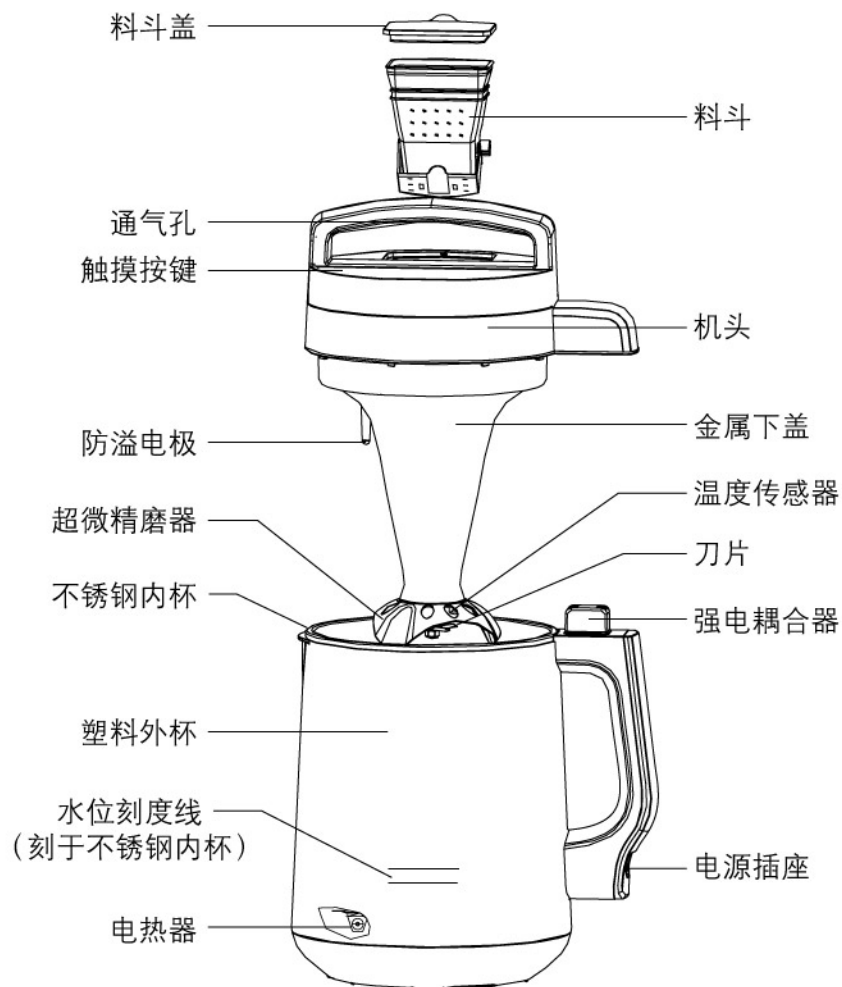
■ 加水至上下水位刻度线之间。
制作米粥时，加水至上水位
刻度线处。



1. 杯体上的插座、耦合器，机头上的耦合器上壳请勿进水，如果进水，必须擦干后才能使用。
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，要使之被机头内腔的条形卡筋卡住。
5. 杯体、刀片、扰流器、防溢电极和温度传感器请及时清洗干净。刀片刃口锋利，清洗时注意防止刀片伤手。
6. 煮浆时杯体温度较高，请勿触摸，且将机器置于儿童不易触摸的地方，以免烫伤。制浆完毕后，由于不锈钢下盖温度较高，请勿直接用手触碰，以防烫伤。
7. 倒豆浆时，应先将机头取下再倒豆浆，以免机头滑落伤人。
8. 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。
9. 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。
10. 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）请不要按下功能键进行工作，否则会造成杯体底部糊锅、打浆时豆浆溅出或者机器长鸣报警故障。
11. 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。
12. 若制作豆浆时加入的水温较低，则制浆时间相应延长。
13. 预约时，制浆完毕报警时间比预约时间提前5分钟左右属于正常现象，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。

第二章 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

料斗盖：制浆时盖住料斗或机头，防止蒸汽伤人。

料斗：使用预约功能时盛放食材。

按键：本机采用触摸按键，轻触功能按键的触摸区域，选择要执行的功能程序，显示屏上相应功能图文点亮。

机头：本机主要部件，内有电机、电脑板等部件。

防溢电极：用于检测豆浆沸腾，防止溢出。

金属下盖：符合食品卫生的不锈钢材料。

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。

超微精磨器：符合食品卫生的优质不锈钢材料，用于辅助粉碎各种物料。

刀片：符合食品卫生的高硬度不锈钢材料，用于粉碎各种物料。

强电耦合器：安全装置，提起机头后自动断强电。

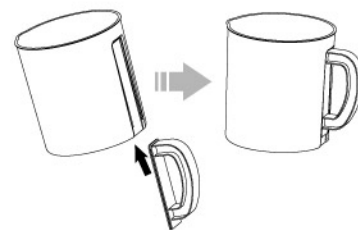
杯体：符合食品卫生标准的优质材料，用于加热、熬煮、盛放豆浆。

水位刻度线：水位标识，制作豆浆或者各类饮品时，应将黄豆或其他食材放入料斗（采用预约功能时）或杯体，然后加水至上下水位线之间。

电源插座：用于插接电源线。

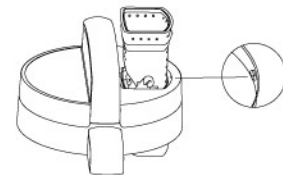
● 过滤杯组装说明

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。



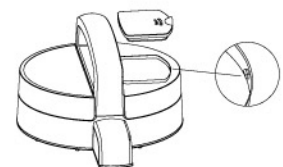
● 料斗放置说明

预约制浆时料斗放到机头上，用机头内腔中的条形卡筋卡住（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。

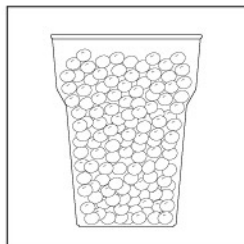


第三章 使用方法

一、非预约功能的饮品制作方法

(一) “好豆浆”、“湿豆原磨”豆浆制作方法

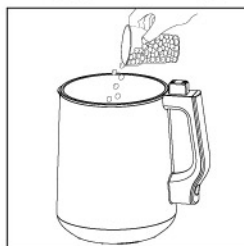
1. 量取食材



用随机所配的干豆量杯按功能量取食材。

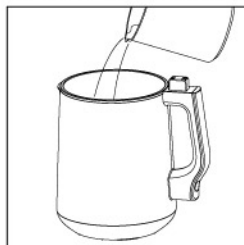
注：在用湿豆制作豆浆时，量取好的干黄豆清洗干净后进行充分浸泡。（浸泡时间为北方地区春秋季节8-16小时，夏季6-10小时，冬季10-16小时；南方地区春夏季5-6小时，秋冬季8-9小时。）

2. 杯体内加入食材



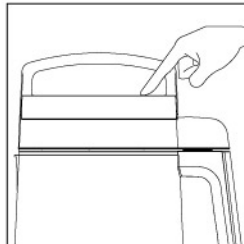
请将量取好的食材或浸泡好的豆子，清洗干净后，放入杯体内。

3. 杯体内加入清水



请将水加至上、下水位刻度线之间。（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。）

4. 制作豆浆



请将机头按正确的位置放入杯体中，插上电源线，显示屏区域图文点亮，指示灯全亮，轻触“选择”区域选择相应功能程序，当选择功能对应图形指示灯亮时，轻触“启动/取消”键，启动相应程序。

5. 制浆完成

按设定的程序进行多次打浆及充分熬煮后，电机、加热装置停止工作，机器发出声光报警，提示豆浆已做好。拔下电源插头，即可准备饮用。

6. 过滤豆浆（建议只使用于干豆、湿豆、湿豆原磨功能）

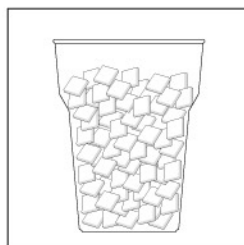


本机在制作干豆豆浆、湿豆豆浆、湿豆原磨豆浆时，浆渣一起熬煮，营养释放更充分，用户可根据自己的喜好，采用随机附送的过滤网对豆浆进行过滤，可使口感更细腻。

上述饮品的制作过程采用微电脑自动控制，用时25分钟左右（中水位、水温23℃左右、额定电压220V~），用电不足0.2度，醇香滑口的豆浆等饮品即制作成功。

(二) “果酱”制作方法

1. 量取食材



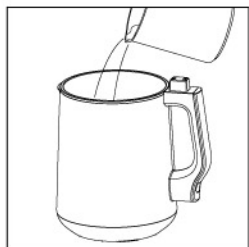
用随机所配的干豆量杯按功能量取食材。请将果蔬切成类似湿黄豆大小的块状。（请按食谱中相应配比操作。）

2. 杯体内加入食材



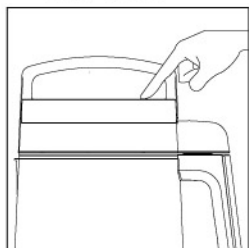
请将量取好的食材，清洗干净后，放入杯体内。（食材均匀置于杯体底部）

3. 杯体内加入纯净水



请按食谱要求加入纯净水。(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。)

4. 制作饮品



请将机头按正确的位置放入杯体中,插上电源线,显示屏图文点亮,指示灯全亮,轻触“选择”区域选取“果酱”功能程序,当选择功能对应图形指示灯亮时,轻触“启动/取消”键,启动相应程序。

5. 制作完成

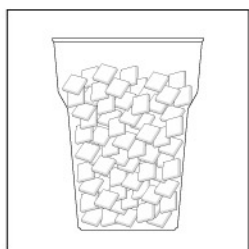
按设定的程序进行多次打浆及充分熬煮后,电机、加热装置停止工作,机器发出声光报警,提示果酱已做好。拔下电源插头,即可准备饮用。

上述饮品的制作过程采用微电脑自动控制,用时18分钟左右(中水位、水温23℃左右、额定电压220V~),用电不足0.2度,醇香滑口的饮品即制作成功。

(三) “果汁”功能使用方法(果汁功能只打浆不加热)

● 为防止高温水制作果汁导致营养成分破坏和流失,水温高于80℃时,果汁功能程序不工作。

1. 量取食材



用随机所配的干豆量杯按功能量取食材。请将果蔬切成类似湿黄豆大小的块状。

2. 杯体内加入食材



将量取好的果蔬清洗干净后,放入杯体中。(食材均匀置于杯体底部)

3. 杯体内加入配料及纯净水



请按照食谱中相应比例加配料,并加纯净水至上、下水位刻度线之间。(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。)

4. 制作饮品



将机头按正确的位置放入杯体中,插上电源线,轻触“选择”区域选择“果汁”功能,“果汁”对应图文点亮,轻触“启动/取消”区域,机器开始工作。

5. 制作完成

机器按设定的程序进行打浆后,电机停止工作,机器发出声光报警,提示果汁已做好。拔下电源插头,即可准备饮用。

上述饮品的制作过程采用微电脑自动控制,用时4分钟左右,果汁即制作成功。

特别提示:要想多次使用果汁功能时,最好每次之间要间隔10分钟以上,待电机冷却后再进行下一次工作,否则将影响电机使用寿命。

二、预约功能制作方法(干豆豆浆、五谷豆浆、营养米糊具有预约功能)

● 预约操作说明(以干豆豆浆为例):

插上电源线,显示屏上图文全亮,轻触“选择”区域,选择“干豆”功能,“干豆”对应图文保留,其他图文消失,显示00:00,轻触“预约+”或者“预约-”键,显示屏显示默认预约时间04:00;之后每轻触一下“预约+”或“预约-”键,显示屏所显示预约时间增加或减少30分钟,设定完毕后轻触“启动/取消”键,“干豆”图文常亮,显示屏倒计时开始,机器开始工作。

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“取消”键重新预约,显示屏所有图文点亮,此时可重新选择预约功能程序并进行预约时间设定。

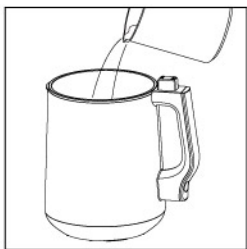
选择具有预约功能的图文时,显示屏显示00:00,提示能够进行预约。

1. 量取食材



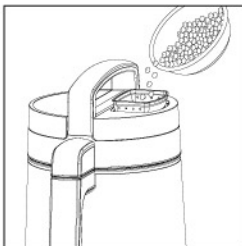
用随机所配的干豆量杯按功能量取食材。

2. 杯体内加入清水



请将水加至上、下水位刻度线之间。(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. 料斗内加入食材



请把料斗放到机头内,用机头条形卡筋卡住。将量取好的食材清洗干净(切勿用水直接在料斗中冲洗)后,把水用过滤网滤除后放入到机头的料斗中。(物料清洗后请稍作晾晒以便把水分晾干,防止物料粘结变硬导致不下料现象。)

4. 制作饮品

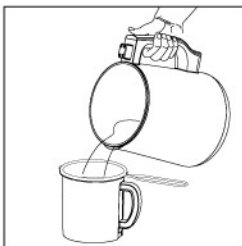


盖上料斗盖,插上电源线,按照“预约操作说明”操作。

5. 制作完成

按设定的程序进行多次打浆及充分熬煮后,电机、加热装置停止工作,机器发出声光报警,提示豆浆已做好。拔下电源插头,即可准备饮用。

6. 过滤豆浆(建议只使用于干豆功能)



本机在制作干豆豆浆时,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。

预约功能特别提示:

1. 预约时,显示屏显示的时间为豆浆制作完成可以饮用的时间;
2. 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;
3. 预约食材洗净后,必须将水滤除干净。(大米必须淘洗);
4. 严禁把食材放到料斗后直接冲洗;
5. 制浆结束后,料斗内剩余少量豆或米属正常现象;
6. 预约时间最小为4小时,最大为12小时;
7. 预约物料只能是干豆、大米、干豆+大米,不能预约大枣等大颗粒物料。

三、轻松洗功能的使用方法

制作饮品完成后，提起机头，用水将杯体内壁高位的饮品残渣冲去，加清水至上位刻度线（滴入一至两滴洗洁剂会使清洗效果更佳）。加水完成后，将机头按正确方式放入杯体中，插上电源线，显示屏图文全亮，轻触“轻松洗”键，轻松洗对应图文亮，直接启动清洗功能，如果需取消轻松洗功能，请在轻松洗功能开始运行一分钟之内轻触“启动/取消”键，取消此程序。清洗结束后，机器发出声光报警，提示清洗已结束。拔下电源插头，用清水冲洗干净机头和杯体，即轻松完成清洗。

四、按键操作的特殊说明

1. 初始通电状态下，机器会发出“嘟”的提示声音，显示屏图文全部点亮，轻触“选择”键，对应功能图文点亮并闪烁，其他图文消失。轻触“启动/取消”键启动相应制作程序，若在30秒内未轻触“启动/取消”键则机器自动启动该制浆程序。
2. 预约可以做干豆豆浆（干黄豆）、五谷豆浆（干黄豆+大米）、营养米粥（大米）。
3. 若在启动程序后1分钟内发现按键错误，可轻触“启动/取消”键进行取消，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。

（注意：制作豆浆时，如果未选择正确功能键，可能导致做出来的饮品口感不好，请选择正确的按键来操作。）

五、选择、启动/取消、预约键使用方法

1. 通电后，显示屏图文点亮，轻触“选择”键，选择五谷豆浆、干豆豆浆、湿豆豆浆、果酱、米粥、果汁、湿豆原磨豆浆程序及轻松洗程序，所选择的功能图文点亮，其他图文消失时，轻触“启动/取消”，选择成功，机器将自动启动制作程序。程序启动1分钟内，可再次轻触“启动/取消”区域，取消所选功能程序。预约过程中轻触“启动/取消”时，可取消预约状态。

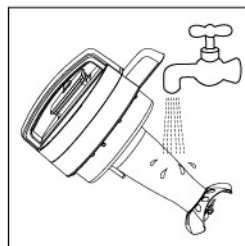
2. 预约+、预约-：只有选择带有预约功能的程序时，“预约+”“预约-”键功能才有效。每次轻触“预约+”、“预约-”键增减30分钟预约时间。

六、各类饮品制作的特别说明

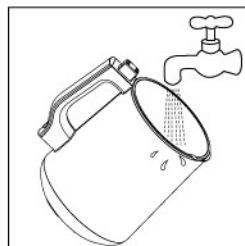
在制作各类饮品时，请严格按照说明书中的制作方法及所建议的食材用量进行操作，否则可能会影响制作效果。所有饮品制作过程中请将料斗盖盖到机头上。

第四章 保养和维护

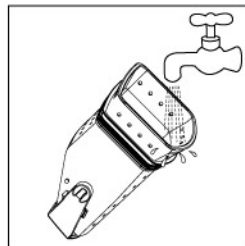
- 清洗：本机使用完毕后，请及时清洗，以备下次使用。



1. 机头：请用水轻轻洗去机头下部粘附的豆浆或其它东西，切勿将机头浸入水中，也不要用水清洗机头上部，以防止机头进水，发生短路现象。



2. 杯体：请用水轻轻洗去杯体内部粘附的豆浆或其它东西，切勿将杯体浸入水中，也不要用水清洗杯体外侧，以防止杯体上的耦合器、插座或者内部进水，发生短路现象。



3. 料斗：采用预约功能后，请将料斗取下用水轻轻洗去粘在料斗内的食材或其它东西，然后将料斗闸门调整到竖直状态，安装到机头上，用机头腔体中的条形卡筋压住，盖上料斗盖。

4. 存放：请将本机存放在干燥的通风处。

- 注意：豆浆机未正常完成工作程序时，请勿食用杯体内饮品。

第五章 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-D51D	220V~	50Hz	2.5Kg	1000W	180W	800-1100mL	232x166x323

第六章 采用标准

企业标准: Q/3700YJY002-2010

第七章 故障分析及排除

故障	原因说明	对策
显示屏不亮	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
显示屏亮、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
	工作过程中出现长鸣报警	按正常工作步骤进行操作
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
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	未放豆子或米	放豆或米
	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
	电压过低	可用家用稳压器
	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)
	豆量太少或太多	按说明书要求加豆和其它原料

故障	原因说明	对策
豆子或米打不碎	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
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
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, 按标准加料
糊锅	杯体未清洗干净	将杯体清洗干净
	加料太多	按规定加料
豆浆加工时间过长, 其它正常	电压过低	使用家用稳压器
	水温过低	使用温水
	选错功能程序	选择正确的功能程序
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
异常哨音	机器磨合	偶有哨音属正常情况
长鸣报警	未加食材或食材过少	按食谱添加食材
	纯净水制浆或不易起浆沫的食材太多	按照说明书操作
	电机启动自动保护功能, 浆液不起浆沫	断电1小时后再通电使用

注: 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, 敬请见谅!

产品型号				DJ11B-D51D
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 $\frac{3}{5}$ 杯、干大米 $\frac{1}{5}$ 杯
		米糊	米糊	大米 $\frac{4}{5}$ 杯
	五谷		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比例均匀混合后量取 $\frac{1}{2}$ 杯
			米润豆浆	干黄豆 $\frac{3}{5}$ 杯放入水中浸泡、干大米 $\frac{1}{5}$ 杯
			米润豆浆	干黄豆 $\frac{3}{5}$ 杯、干大米 $\frac{1}{5}$ 杯
			花生红枣豆浆	干黄豆 $\frac{3}{5}$ 杯、花生 $\frac{3}{5}$ 杯、去核红枣10颗（掰碎）
	干豆		全豆豆浆	干黄豆 $\frac{9}{10}$ 杯
	湿豆		全豆豆浆	干黄豆 $\frac{9}{10}$ 杯，放入水中浸泡
	果汁	芒果冰沙		芒果4杯、碎冰渣1杯、纯净水6杯
		香滑可口奶昔		香蕉2杯、黄瓜2杯、鲜牛奶3杯、纯净水3杯、碎冰渣1杯
		香蕉牛奶汁		香蕉4杯、牛奶6杯、碎冰渣1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
		香蕉果酱		香蕉4杯、白糖 $\frac{2}{5}$ 杯、纯净水3杯、柠檬1片

产品型号				DJ11B-D51D
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	
		清凉米粥	大米 $\frac{3}{10}$ 杯、干黄豆 $\frac{2}{5}$ 杯、干绿豆 $\frac{1}{10}$ 杯	
	米粥	黑芝麻糊	大米 $\frac{1}{2}$ 杯、花生 $\frac{2}{5}$ 杯、黑芝麻 $\frac{2}{5}$ 杯	
		养心安神米粥	大米 $\frac{1}{2}$ 杯、莲子8颗（放入水中充分浸泡）、去核红枣 $\frac{1}{2}$ 杯（掰碎）	
	湿豆原磨	原磨豆浆	干黄豆 $\frac{9}{10}$ 杯（放入水中充分浸泡）	

注：豆用量为干豆所需用量，请用本机所配量杯量取。

注：所有大块配料请切成类似湿黄豆大小。

注：黑豆、黑米、核桃仁、红枣、葡萄干等均属于不易起浆沫的食材，可能会引起豆浆机长鸣报警。

注：请严格按照食谱配方进行配料，勿使用糯米。

装箱明细

机头	杯体	电源线	清洁块	内托	说明书	快速指导手册	合格证
1	1	1	1	2	1	1	1
保修卡	干豆量杯	过滤网	过滤杯	料斗及料斗盖	过滤杯把手	清洁刷	食谱
1	1	1	1	1	1	1	1

（本说明书数据由九阳研发中心数据库提供）