

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: DJ12B-A27D



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	6-9
第四章 保养和维护	9
第五章 产品安全指标	9
第六章 采用标准	10
第七章 故障分析及排除	10-11
功能、食谱参考	11-12
装箱明细	13

前言

九阳全自动家用DJ12B-A27D型豆浆机，是家庭自制多种五谷、湿豆、干豆、果汁、米糊、玉米汁的实用小家电。本机采用微电脑控制，预热、粉碎、煮浆、延时熬煮全自动完成，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。本系列机型运用了无网技术，实现全循环粉碎，营养释放更充分。本系列机型还运用了九阳公司研发的“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。



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

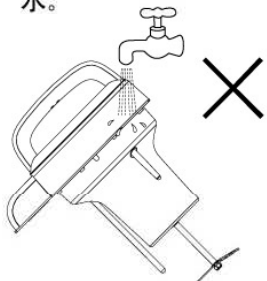


为特别警示提醒，使用时
请注意！

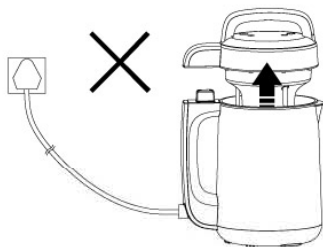


为错误使用方法，使用时请特别注
意，以防发生人身伤害和财产损失！

- 清洗时注意机头上部请勿进
水。



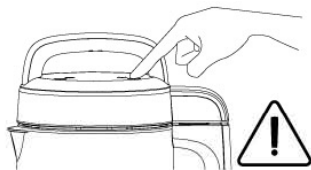
- 拿出或放入机头前，请先切
断电源。



- 制浆完成后，请不要再二次
加热、打浆，否则会造成粘
锅、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。



- 制作豆浆前请确保机头如图
示放置到位，否则可能会造
成断电不工作、粉碎不好或
喷溅问题。



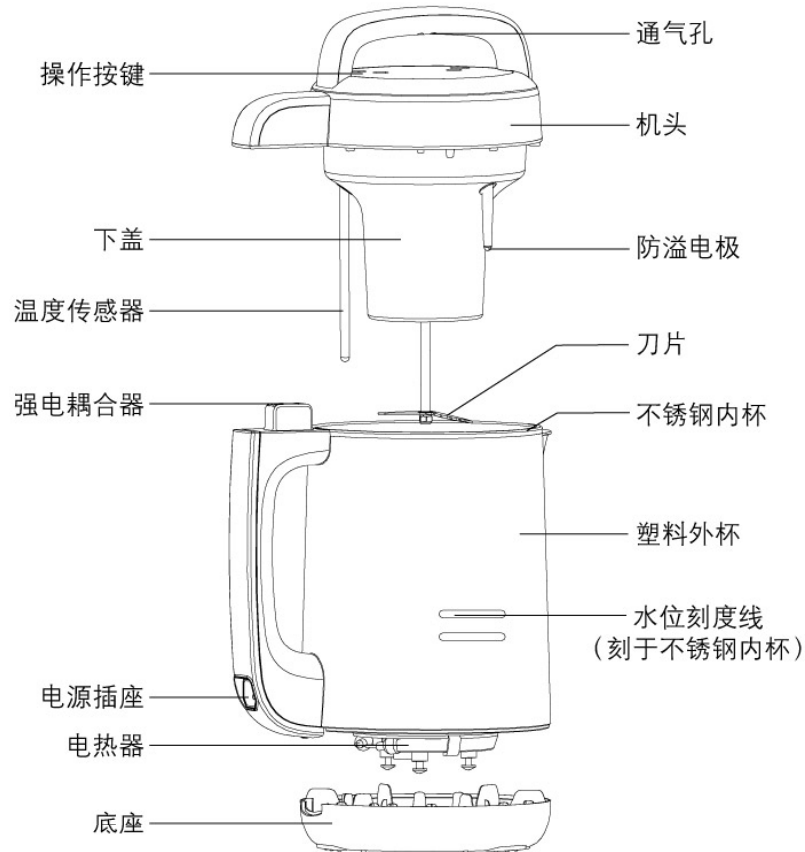
- 加水至上下水位刻度线之间。
制作米糊时，加水至上水位
刻度线处。



1. 机头、耦合器、底座、电源插座请勿进水，如果进水，必须擦干后才能使用。
2. 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，清洗时注意防止刀片伤手。
3. 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或长鸣报警。
4. 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。
5. 倒豆浆时，先将机头取下再倒豆浆，以免机头滑落伤人。
6. 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。
7. 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。
8. 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长鸣报警故障。
9. 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。
10. 若制作豆浆时加入的水温较低，则制浆时间相应延长。
11. 为保证豆浆口感，请勿加入70℃以上的热水，以免影响口感或造成溢出、喷溅等其它异常情况。
12. 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。
13. 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。
14. 因杯体、底座中有加热元件，清洗时请切勿将其直接放入液体中。

使用完毕后请及时清洗，以免长时间搁置后不易清洗。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。

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

机头：本机主要部件，内有电机、电脑板等部件。

通气孔：用于排出机头内潮气，清洗时注意不要从此处进水。

电源插座：用于插接电源线。

操作按键：按下“选择”键选择所需的功能，对应的功能指示灯亮，其余灯灭，按“启动/取消”键启动相应的制作程序。

防溢电极：用于检测豆浆沸腾，防止溢出。

强电耦合器：将强电从杯体上的插座传到机头，通过机头内的电脑板来控制杯体上的电热器，同时也是安全装置，提起机头后自动断强电。

下盖：符合食品卫生的优质材料，用于安装主要部件等。

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。

刀片：高硬度不锈钢材料，用于粉碎各种物料。

电热器：用于加热豆浆或其它饮品。

不锈钢内杯：符合食品卫生标准的优质不锈钢材料，用于盛放豆浆。

塑料外杯：用于隔离不锈钢内杯，防止烫伤。

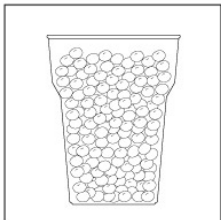
水位刻度线：水位标识（刻于不锈钢内杯），制作豆浆或者其它饮品时，加水至上下水位刻度线之间。（注：制作米糊时加水至最高水位刻度线。）

底座：固定杯体，保护电热器，请勿进水。

第三章 使用方法

一、制作方法(果汁除外)

1. 量取食材



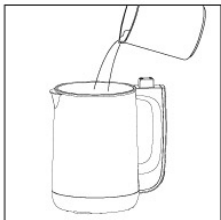
用随机所配的干豆量杯按机型和功能量取食材。
注：在制作五谷豆浆、湿豆豆浆时，将已量取的干黄豆清洗干净后进行充分浸泡。（浸泡时间为北方地区春秋季节8-16小时，夏季6-10小时，冬季10-16小时；南方地区春夏季5-6小时，秋冬季8-9小时。）

2. 杯体内加入食材



请将量取好的食材，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. 制作饮品

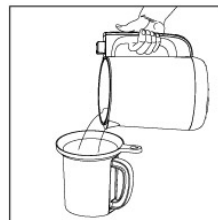


请将机头按正确的位置放入杯体中，插上电源线，功能指示灯全亮，按下“选择”键，选择所需的功能，对应指示灯亮，按“启动/取消”键启动相应的制作程序。

5. 制作完成

机器按设定的程序进行多次打浆及充分熬煮后，电热器和电机停止工作，机器发出声光报警，提示饮品已做好。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、湿豆功能)

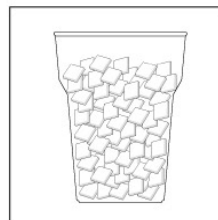


本机在制作干豆、湿豆豆浆时，浆渣一起熬煮，营养释放更充分，用户可根据自己的喜好，采用随机附送的过滤网对豆浆进行过滤，可使口感更细腻。

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、果汁制作方法(果汁功能只打浆不加热)

1. 量取食材



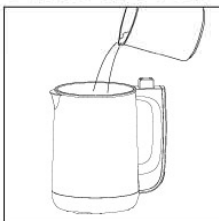
用随机所配的干豆量杯按机型和功能量取食材。请将果蔬切成类似湿黄豆大小的块状。

2. 杯体内加入食材



请将果蔬丁清洗干净后，放入杯体中。

3. 杯体内加入纯净水



请按食谱中相应比例加纯净水至下水位刻度线处。

4. 制作果汁



请将机头按正确的位置放入杯体中，插上电源线，功能指示灯全亮，按下“选择”键，选择“果汁”功能，对应指示灯亮，按“启动/取消”键启动相应的制作程序。

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。

三、按键操作的特殊说明

1. 初始通电的状态下，指示灯全亮，按“选择”键选择相应的功能，当选择到该功能时，对应的指示灯亮，按“启动/取消”键启动该程序。
2. 机器在工作过程中，选择其它功能程序操作不起作用。
3. 若在启动程序后1分钟内发现按键错误，可按“启动/取消”键进行取消，重新选择正确的按键来工作；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。
4. 制浆完成后，机器发出声光报警，如未及时拔下电源线，声光报警将持续1分钟，1分钟后只有功能灯闪烁提醒。

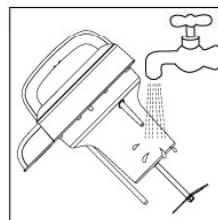
(注意：制作饮品时，如果未选择正确功能程序，可能导致做出来的饮品口感不好，请选择正确的功能程序来操作。)

四、各类饮品制作的特别说明

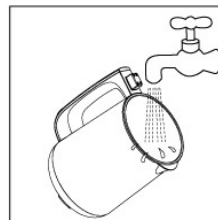
在制作各类饮品时，请严格按照说明书中的制作方法及所建议的食材用量进行操作，否则可能会影响制作效果。

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：请用清洁块仔细清洗杯体，将杯体底部以及侧面清洗干净，以免残留的豆浆产生异味。清洗时请勿将杯体浸入水中，请勿用水冲洗耦合器及底座，以防杯体或底座进水引起短路等安全问题。

- 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)
DJ12B-A27D	220V~	50Hz	2.4Kg	750W	180W	1000-1200mL	224x165x321

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
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
	工作过程中出现鸣叫报警	按正常工作步骤进行操作
	温度传感器故障	送当地售后服务部维修
电机工作不停	机头内进水	送当地售后服务部维修
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
	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

故障	原因说明	对策
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	杯体底部未清洗干净	将杯体底部清洗干净
	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
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
	初始水温高	请勿使用热水制作饮品
	故障提醒	送售后服务维修
	水位过低	加水至上、下水位刻度线之间

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的变更与实物不符, 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	DJ12B-A27D		
制浆容量	1000-1200mL		
适用人数	2-4人		
功能、食材量	五谷	经典五谷豆浆	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, 干黄豆 $\frac{1}{5}$ 杯
		米润豆浆	干黄豆 $\frac{1}{2}$ 杯, 干大米 $\frac{2}{5}$ 杯
		花生红枣豆浆	干黄豆 $\frac{7}{10}$ 杯、花生 $\frac{3}{10}$ 杯、去核红枣10颗(掰碎)
	湿豆	湿豆豆浆	干黄豆1杯(放在清水中充分浸泡)
	干豆	干豆豆浆	干黄豆1杯

产品型号		DJ12B-A27D	
制浆容量		1000-1200mL	
适用人数		2-4人	
功能、 食 材 量	果汁	芒果冰沙	芒果4杯、碎冰渣5杯、纯净水6杯
		香滑可口奶昔	香蕉4杯、黄瓜2杯、鲜牛奶4杯、纯净水3杯
		香蕉牛奶汁	香蕉4杯、牛奶10杯
	米糊	黑芝麻糊	大米 $\frac{1}{2}$ 杯、花生 $\frac{2}{5}$ 杯、黑芝麻 $\frac{2}{5}$ 杯
		养心安神米糊	小米 $\frac{1}{2}$ 杯、莲子 $\frac{1}{2}$ 杯、去核红枣10颗(掰碎)、花生 $\frac{1}{5}$ 杯
	玉米汁	玉米汁	鲜玉米粒4杯

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：请严格按食谱配方进行配料，勿使用糯米。

装箱明细

机头	杯体	干豆量杯	电源线	清洁块	内托
1	1	1	1	1	2
说明书		合格证	保修卡	过滤网	
1		1	1	1	

(本说明书数据由九阳研发中心数据库提供)

01-11-1309-0067-A