

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)

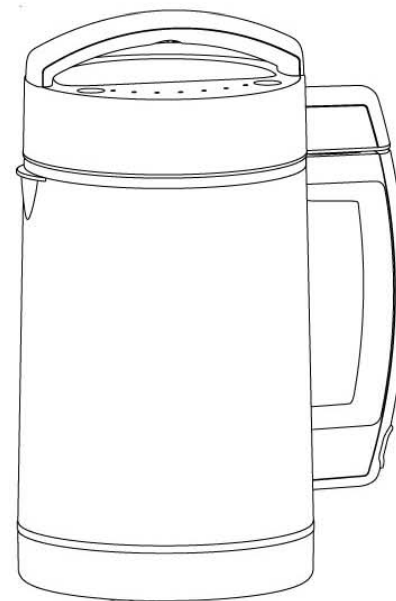
**Joyoung 九阳**

## 使用说明书

Operation Instruction

九阳豆浆机

型号: DJ12B-A606SG



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>

阳光服务热线: 400-6186-999

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 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	5-9
第四章 保养和维护	9-10
第五章 产品安全指标	10
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	12-13
装箱明细	13

## 前言

九阳全自动家用DJ12B-A606SG型豆浆机，是家庭自制多种饮品的实用小家电。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~)做出新鲜香浓的熟豆浆，是您健康生活的好帮手。本系列机型运用了无网制浆技术，实现全循环粉碎，营养释放更充分。本机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，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。

型号	加热技术	功能名称
DJ12B-A606SG	底盘加热技术	干豆(粗、细)，湿豆，五谷，冷饮，浓汤，米糊

## 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。



- 拿出或放入机头前，请先切  
断电源。



- 制浆完成后，请不要进行二  
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。



- 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 请勿将机头、杯体底座直接浸入水中。
- 2 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。
- 3 制作完成后，杯体、刀片、防溢电极、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。
- 4 倒豆浆时，请先将机头取下再倒豆浆，以免机头滑落伤人。
- 5 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。
- 6 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。
- 7 制作完毕后，由于全钢下盖温度较高，请勿直接用手触碰，以防烫伤。
- 8 豆浆机未正常完成工作程序时，请勿食用杯体内饮品。
- 9 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。
- 10 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。
- 11 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。
- 12 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。
- 13 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，否则会造成电热器糊管或杯体糊锅、打浆时豆浆溅出或者机器报警等故障。
- 14 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。）
- 15 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。
- 16 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。
- 17 本产品仅限在中国大陆海拔1000米以下地区使用。
- 18 本产品仅适用于家庭使用，请勿用于商业用途。

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



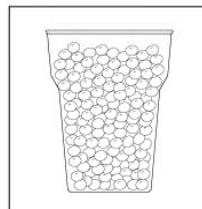
注：上图仅供参考，具体产品外观及颜色以实物为准

- 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 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。
- 7 刀片：高硬度不锈钢材料，用于粉碎各种食材。
- 8 强电耦合器：接通电力的安全装置，提起机头后自动断电。
- 9 杯体：采用符合食品卫生标准的优质材料，用于盛放豆浆。
- 10 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，应将黄豆或者其它食材放入杯体，然后加水至上下水位刻度线之间。
- 11 电源插座：用于插接电源线。

## 第三章 使用方法

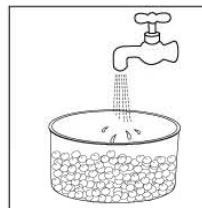
### ● 操作步骤及说明

#### 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**

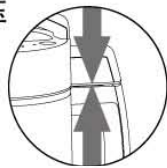
- ①本机具有无水防干烧功能，如杯体内无水或水位过低，机器不会工作，以保证使用安全。
- ②为保证饮品的制作效果，请勿加入过热的水制作饮品，当水温高于80℃时，机器不工作并会出现报警现象。

### 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！



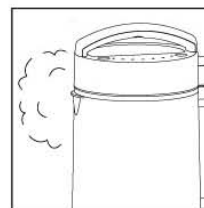
启动：嘀嘀！

按“选择”键选择相应的功能程序，机器伴有“嘀”的一声提示音，对应功能指示灯亮并闪烁，再按“启动”键，相应功能按键指示灯常亮，机器伴有“嘀嘀”两声提示音，提示程序已启动。

**温馨提示**

- ①程序启动1分钟内，若发现程序选择错误，请拔下电源线，如果水温不高，可以马上插上电源线，重新选择正确的功能程序来工作。如果水温过高，需将电源线拔下，等待3-5分钟后插上电源，重新启动正确的功能程序来工作。
- ②机器工作1分钟后，选择其它功能程序操作不起作用。
- 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** 机器在制作过程中，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

滴滴! 滴滴!

OK



机器按设定程序完成制浆后,发出“滴滴 滴滴”的声音,提示饮品已完成,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制作完成后,功能灯闪烁,并伴有提示音,1分钟后报警音关闭,指示灯继续闪烁。
- 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~);果蔬冷饮用时3-5分钟。
- 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

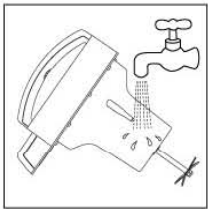


本机制作豆浆时,浆渣一起熬煮,营养释放更充分,用户可根据自己的喜好采用随机附送的过滤网对豆浆进行过滤,可使口感更细腻。

温馨提示

- ①过滤步骤建议只使用于干豆豆浆、湿豆豆浆功能。
- 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



制作完成,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



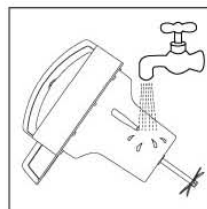
请将机器洗净擦干或晾干后存放于干燥通风的地方。

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。

## 第四章 保养和维护

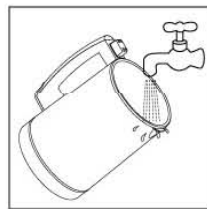
- 清洗: 本机初次使用前需对机器内部进行清洗,使用完毕后,也请及时清洗,以备下次使用。



- 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。

## ● 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-A606SG	220V~	50Hz	2.3Kg	750W	180W	1000-1200mL	220X164X318

## 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

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
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
	电压过低	可用家用稳压器
	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
	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
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	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
异常报警	机器磨合	偶有哨音属正常情况
	未加食材或加入食材过少	按食谱添加食材
	纯净水制浆或加入的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	送售后服务部维修
	水位过低	加水至上、下水位刻度线之间

**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！

### 功能、食谱参考

产品型号		DJ12B-A606SG	
制浆容量		1000-1200mL	
适用人数		2-4人	
功能、食材质量	干豆	粗豆浆	干黄豆1平杯
		细豆浆	干黄豆1平杯
	湿豆	湿豆豆浆	干黄豆1平杯，放在清水中充分浸泡
	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（放在清水中充分浸泡）
		米香豆浆	干黄豆 $\frac{3}{5}$ 杯，干大米 $\frac{2}{5}$ 杯，（充分浸泡的湿豆或直接使用干黄豆）
		栗香豆浆	干黄豆 $\frac{9}{10}$ 杯（放在清水中充分浸泡），干大米 $\frac{1}{5}$ 杯，板栗丁 $\frac{4}{5}$ 杯（切成湿黄豆大小）
	五谷	暖心豆浆	干黄豆 $\frac{9}{10}$ 杯（放在清水中充分浸泡），燕麦 $\frac{1}{5}$ 杯，核桃仁8瓣
	冷饮	哈密瓜香蕉牛奶冰沙	哈密瓜丁3杯，香蕉2根（切成湿黄豆大小），鲜牛奶与冰水1:1混合，至上、下水位刻度线之间
		猕猴桃香蕉汁	猕猴桃丁3杯，香蕉2根（切成湿黄豆大小），加纯净水至上、下水位刻度线之间
		青瓜牛奶汁	青瓜1根（切成湿黄豆大小），鲜牛奶与冰水1:1混合，至上、下水位刻度线之间
	浓汤	西红柿土豆浓汤	西红柿丁2杯，土豆丁2杯（切成湿黄豆大小），食盐1杯底
		玉米百合浓汤	新鲜玉米粒3杯，鲜百合 $\frac{1}{5}$ 杯
	米糊	纯米糊	大米 $\frac{9}{10}$ 杯
		醇香紫米糊	干黄豆 $\frac{2}{5}$ 杯（放在清水中充分浸泡），黑米 $\frac{2}{5}$ 杯，黑芝麻 $\frac{1}{10}$ 杯，干大米 $\frac{1}{5}$ 杯
		养心安神米糊	小米 $\frac{1}{2}$ 杯，去核红枣5颗，莲子 $\frac{1}{10}$ 杯（放在清水中充分浸泡）
		益智补锌米糊	大米 $\frac{3}{5}$ 杯，核桃仁8瓣，瓜子 $\frac{1}{5}$ 杯

### 温馨提示

- 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。

### 装箱明细

物件	型号	DJ12B-A606SG
机头		1
杯体		1
电源线		1
过滤杯		/
过滤杯把手		/
过滤网		1
干豆量杯		1
清洁块		1
清洁刷		/
说明书		1
保修卡		1
合格证		1
食谱		/

（本说明书数据由九阳研发中心数据库提供）