

本企业通过:

ISO9001 国际质量管理体系认证

ISO14001 国际环境管理体系认证

OHSAS18001 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

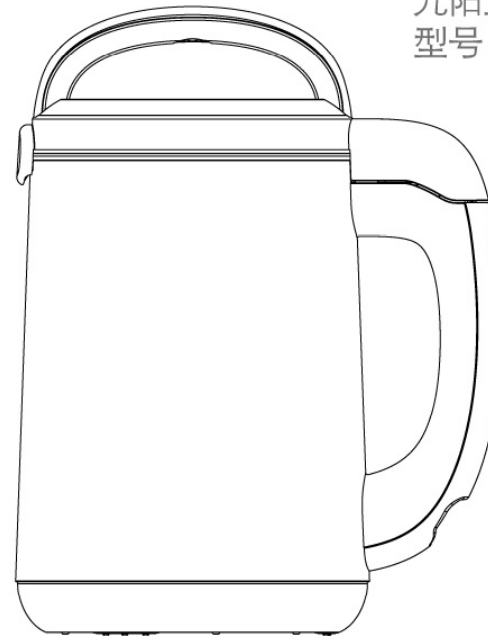
九阳豆浆机

型号: DJ12B-A30SG

DJ13B-A32SG

DJ13B-A26SG

DJ12B-A805SG



豆浆生活网

www.doujiang.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产品，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	7-11
第五章 保养和维护	12
第六章 产品安全指标	13
第七章 采用标准	13
第八章 故障分析及排除	13-15
功能、食谱参考	15-19
装箱明细	19

前言

九阳全自动家用DJ12B-A30SG/DJ13B-A32SG/DJ13B-A26SG/DJ12B-A805SG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、保温全自动完成，可在25分钟左右(海拔500米左右、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功能。本系列机型运用了无网技术制浆，实现全循环粉碎，营养释放更充分，清洗更方便。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，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。

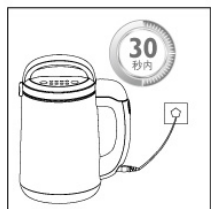
型号	加热技术	功能名称
DJ12B-A30SG	底盘加热技术	五谷豆浆、干/湿豆浆、快速豆浆、营养米糊、孕婴辅食、纯香米粥、果汁搅拌、轻松洗
DJ13B-A32SG	底盘加热技术	五谷豆浆、干/湿豆浆、营养米糊、快速豆浆、蔬菜浓汤、八宝粥、果汁搅拌、轻松洗
DJ13B-A26SG	底盘加热技术	五谷豆浆、纯香豆浆、快速豆浆、营养辅食、蔬菜浓汤、绿豆沙、八宝粥、果汁搅拌
DJ12B-A805SG	底盘加热技术	五谷豆浆、干/湿豆浆、快速豆浆、营养米糊、孕婴辅食、纯香米粥、果汁搅拌、轻松洗

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”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 海拔500米左右地区首次使用时，制浆时间可能有所延长，选择豆浆功能进行首次制浆后，下次制浆即可自动恢复到常规制浆时间。
- ② 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、糊锅或溢锅。



- 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。



- 禁止使用提手直接提起整机！



- 机器工作时，请勿近距离接触，小心蒸汽烫伤！

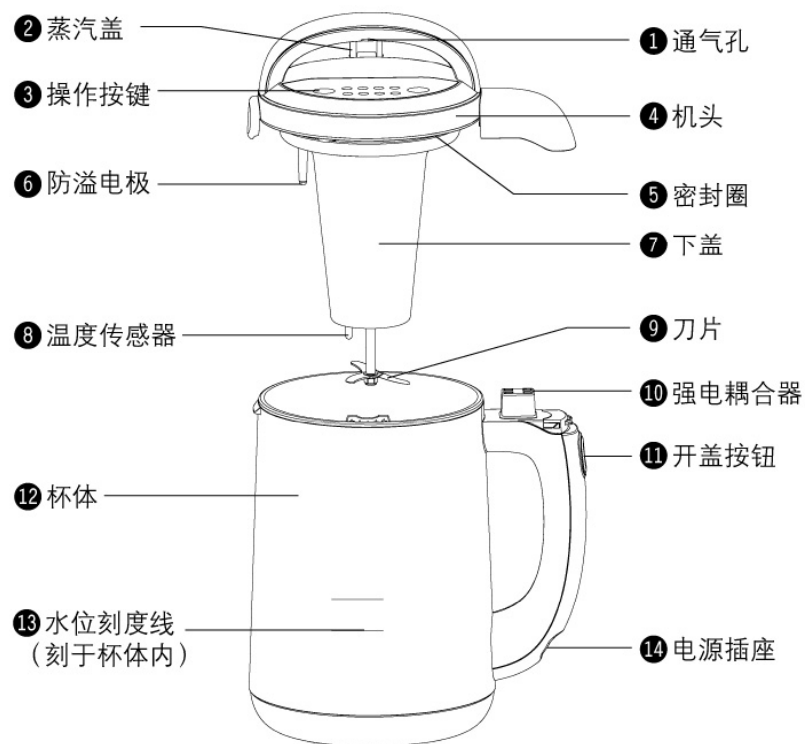


- 1 在具有经验的监护人或教练员的陪同下，才可让行为能力异常或没有独立行为能力的人使用本产品。
- 2 应照看好儿童，确保他们不具有玩耍、接近本器具的可能。
- 3 请勿将机头、杯体底座直接浸入水中。
- 4 机头、杯体底座、强电耦合器请勿进水，如果进水，必须擦干、晾干后才能使用。
- 5 制作完成后，杯体、刀片、防溢电极请及时清洗干净，以免影响制浆效果。刀片刃口锋利，清洗时请注意防止刀片伤手。
- 6 倒豆浆时，请先将机头取下再倒豆浆，以免机头滑落伤人。
- 7 机器工作时，与插座等带电物体保持一定的距离，使插头处于可触及的范围，并远离易燃易爆物品，同时电源插座接地线必须保持良好接地。
- 8 电源线插入豆浆机时必需用力推到位，否则在制浆过程中机器震动可能导致电源线松脱，出现断电现象。
- 9 煮浆过程中及刚制浆完成时，杯体及机器内部温度较高，请勿直接用手触碰，以防烫伤。
- 10 豆浆机未正常完成工作程序时，请勿食用杯体内饮品。
- 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 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。
- 13 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。
- 14 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或糊底、打浆时豆浆溅出或者机器报警等故障。
- 15 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。）
- 16 若有坚硬食材推荐使用“干/湿豆浆”/“纯香豆浆”功能制作。
- 17 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。
- 18 本产品仅限在中国大陆海拔3000米以下地区使用。
- 19 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

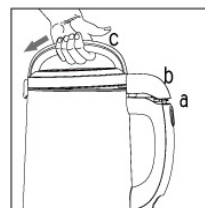


注：上图仅供参考，具体产品外观及颜色以实物为准

- 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 蒸汽盖：用于防止制浆时大量蒸汽直冲排出容易烫伤。
- ③ 操作按键：用于选择相应的功能，启动相应的功能程序。
- ④ 机头：本机主要部件，内有电机、电脑板等部件。
- ⑤ 密封圈：用于密封机头与杯体。
- 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 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。
- ⑨ 刀片：高硬度不锈钢材料，用于粉碎各种食材。
- ⑩ 强电耦合器：接通电力的安全装置，提起机头后自动断电。
- ⑪ 开盖按钮：用于机头装入杯体时扣合或机头与杯体分离时解扣的按钮装置。
- 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。
- ⑭ 电源插座：用于插接电源线。

第四章 使用方法

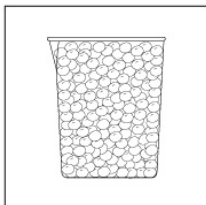
● 提起机头的操作说明



用手指按下a合盖按钮处，将b机头尾部处翘起，用手握住c提手处，向箭头方向稍倾斜将机头提起。

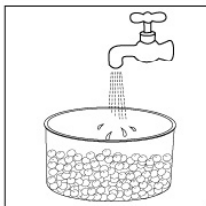
● 制作饮品的步骤及说明

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。

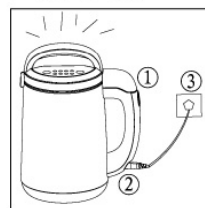
4 加入清水



请将水加至上、下水位刻度线之间。

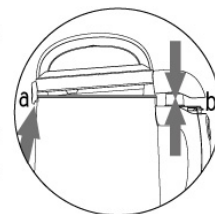
- 温馨提示**
- ① 本机具有无水防干烧功能，如杯体内无水或水位过低，机器不会工作，以保证使用安全。
 - ② 为保证饮品的制作效果，请勿加入过热的水制作饮品。

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**
- a. 请先扣合杯嘴，并确认扣合到位；
 - b. 再用力合上机头，压紧耦合器，确认手柄处开盖按钮扣入并复位。



② 初始通电状态下，指示灯全亮。

6 选择功能



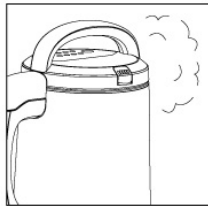
(以DJ12B-A30SG为例操作示意)

触摸“选择”键选择对应的功能，每次选择后，仅对应功能指示灯（或图形指示灯）亮并闪烁，并伴有“嘀”一声提示音，触摸“启动/取消”键启动功能，机器伴有“嘀嘀”提示音提示已启动。

- 温馨提示**
- ① “快速豆浆”程序仅限干豆、湿豆豆浆的制作，用时18分钟左右（海拔500米左右、中水位、水温23℃左右、额定电压220V~）。
 - ② 触摸“选择”键选好功能后，若在30秒内未触摸“启动/取消”键，则机器自动启动该功能。若豆浆机开始工作1分钟内发现功能选择错误，可触摸“启动/取消”键取消该功能，然后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，选择正确的功能来工作，若已开始打浆，建议更换物料，重新开始制浆操作。
 - ③ 机器在工作过程中，选择其它功能程序操作不起作用。
 - ④ 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。
 - ⑤ “轻松洗”：需要清洗机器时，往杯体加

入清水至上、下水位刻度线之间，选择并启动“轻松洗”功能程序，即可对豆浆机进行初步清洗，该程序结束后，机器发出“滴滴”报警提示音，即可拔掉电源线，将浑水倒出（制浆完成后立即清洗效果更佳，DJ13B-A26SG型产品不含此功能）。

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，机头蒸汽盖处有水蒸汽冒出，请勿靠太近，以防烫伤。

8 制作完成

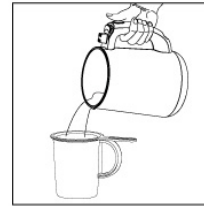


机器按设定程序完成制作后，发出“滴滴 滴滴”的声音，提示饮品已完成，同时该功能指示灯闪烁，此时请拔下电源插头，准备饮用（请勿使用提手直接提起整机）。

- 温馨提示**
- ① 制浆完成后，对应功能指示灯闪烁，并伴有1分钟报警提示，1分钟后机器自动进入保温程序，保温时间为2小时，保温期间，对应功能指示灯闪烁，2小时后停止保温，仅功能指示灯持续闪烁，直到用户切断电源（果汁搅拌、轻松洗功能不含此保温程序）。
 - ② 在海拔500米左右、中水位、水温23℃左右、额定电压220V~条件下，豆浆（“快速豆浆”除外）、米糊类饮品用时25分钟左右，粥类饮品用时50分钟左右，果汁饮品用时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。
- ⑥ 因果蔬食材易氧化，请在饮品制作完成半小时内饮用。

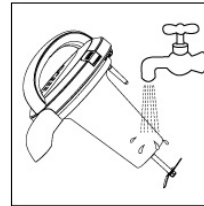
9 过滤



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干/湿豆浆、纯香豆浆、快速豆浆功能。
 - ② 过滤时，可以用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

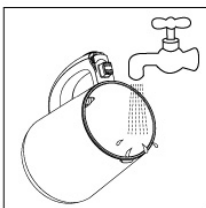
- **清洗：**本机初次使用前需对机器内部进行清洗，使用完毕后，也请及时清洗，以备下次使用。



- 1** 清洗机头：请用水轻轻冲洗去机头下部粘附的饮品和其它粘附物，并请仔细清洗密封圈。

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拭。
- 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，以免残留的饮品产生异味。

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 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。
- ④ 切勿用钢丝球等尖锐物品清洗杯体外壁。

● 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	额定功率	电机功率	容量范围	长×宽×高 (mm)
DJ12B-A30SG	220V~	50Hz	1.9kg	1000W	180W	1000-1200mL	233x170x302
DJ13B-A32SG	220V~	50Hz	1.9kg	1000W	180W	1100-1300mL	233x170x302
DJ13B-A26SG	220V~	50Hz	1.9kg	1000W	180W	1100-1300mL	233x170x302
DJ12B-A805SG	220V~	50Hz	1.9kg	1000W	180W	1000-1200mL	233x170x302

第七章 采用标准

企业标准：Q/3700YJY002-2013

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
	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

故障	原因	对策
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	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
所有LED灯闪1次(1秒1次), 同步蜂鸣器鸣1声(1秒1声), 间隔3s循环	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
所有LED灯闪3次(1秒1次), 同步蜂鸣器鸣3声(1秒1声), 间隔3s循环	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
所有LED灯闪4次(1秒1次), 同步蜂鸣器鸣4声(1秒1声), 间隔3s循环	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
所有LED灯闪5次(1秒1次), 同步蜂鸣器鸣5声(1秒1声), 间隔3s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
所有LED灯闪6次(1秒1次), 同步蜂鸣器鸣6声(1秒1声), 间隔3s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
所有LED灯闪7次(1秒1次), 同步蜂鸣器鸣7声(1秒1声), 间隔3s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

提示方案	原因说明	建议对策
所有LED灯闪8次(1秒1次), 同步蜂鸣器鸣8声(1秒1声), 间隔3s循环	温度检测异常报警	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		DJ12B-A30SG	DJ12B-A805SG
制浆容量		1000-1200mL	
适用人数		2-4人	
功能、食材量	五谷豆浆	米润豆浆	干黄豆 $\frac{7}{10}$ 杯, 干大米 $\frac{3}{10}$ 杯
		经典五谷豆浆	干黄豆 $\frac{1}{2}$ 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 $\frac{2}{5}$ 杯
		枸杞小米豆浆	干黄豆 $\frac{3}{5}$ 杯, 干小米 $\frac{3}{10}$ 杯, 枸杞10颗
	干/湿豆浆	干豆浆	干黄豆1杯
		湿豆浆	干黄豆1杯(放入清水中充分浸泡)
	快速豆浆	干豆浆	干黄豆1杯
		湿豆浆	干黄豆 $\frac{9}{10}$ 杯(放入清水中充分浸泡)

产品型号		DJ12B-A30SG	DJ12B-A805SG	
制浆容量		1000-1200mL		
适用人数		2-4人		
功能、食材量	营养米糊	纯米糊	干大米 $\frac{7}{10}$ 杯	干大米 $\frac{7}{10}$ 杯
		小米燕麦米糊	干大米 $\frac{1}{5}$ 杯, 燕麦片 $\frac{3}{10}$ 杯, 干小米 $\frac{1}{5}$ 杯	干大米 $\frac{1}{5}$ 杯, 燕麦片 $\frac{3}{10}$ 杯, 干小米 $\frac{1}{5}$ 杯
		玉米小米糊	干大米 $\frac{2}{5}$ 杯, 干小米 $\frac{1}{5}$ 杯, 干玉米渣 $\frac{1}{10}$ 杯	干大米 $\frac{2}{5}$ 杯, 干小米 $\frac{1}{5}$ 杯, 干玉米渣 $\frac{1}{10}$ 杯
	孕婴辅食	南瓜羹	南瓜(切丁)8杯	南瓜(切丁)8杯
		红薯南瓜羹	红薯(切丁)6杯, 南瓜(切丁)2杯	红薯(切丁)6杯, 南瓜(切丁)2杯
		南瓜胡萝卜羹	南瓜(切丁)6杯, 胡萝卜(切丁)2杯	南瓜(切丁)6杯, 胡萝卜(切丁)2杯
	纯香米粥	纯米粥	干大米 $\frac{7}{10}$ 杯	干大米 $\frac{7}{10}$ 杯
		山药粥	干大米 $\frac{3}{5}$ 杯, 山药(切丁)2杯	干大米 $\frac{3}{5}$ 杯, 山药(切丁)2杯
	果汁	香滑可口奶昔	香蕉(切丁)3杯, 黄瓜(切丁)2杯, 鲜牛奶3杯, 纯净水3杯, 白糖适量	香蕉(切丁)3杯, 黄瓜(切丁)2杯, 鲜牛奶3杯, 纯净水3杯, 白糖适量
		西瓜汁	西瓜10杯, 纯净水5杯, 白糖适量	西瓜10杯, 纯净水5杯, 白糖适量
		甜橙汁	甜橙5杯, 纯净水10杯, 柠檬汁适量	甜橙5杯, 纯净水10杯, 柠檬汁适量

产品型号		DJ13B-A32SG	DJ13B-A26SG	
制浆容量		1100-1300mL		
适用人数		2-4人		
功能、食材量	五谷豆浆	米润豆浆	干黄豆 $\frac{7}{10}$ 杯, 干大米 $\frac{3}{10}$ 杯	干黄豆 $\frac{7}{10}$ 杯, 干大米 $\frac{3}{10}$ 杯
		经典五谷豆浆	干黄豆 $\frac{1}{2}$ 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 $\frac{2}{5}$ 杯	干黄豆 $\frac{1}{2}$ 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 $\frac{2}{5}$ 杯
		枸杞小米豆浆	干黄豆 $\frac{3}{5}$ 杯, 干小米 $\frac{3}{10}$ 杯, 枸杞10颗	干黄豆 $\frac{3}{5}$ 杯, 干小米 $\frac{3}{10}$ 杯, 枸杞10颗
	干/湿豆浆	干豆浆	干黄豆 $1\frac{1}{10}$ 杯	/
		湿豆浆	干黄豆 $1\frac{1}{5}$ 杯(放入清水中充分浸泡)	/
	纯香豆浆	干豆浆	/	干黄豆 $1\frac{1}{10}$ 杯
		湿豆浆	/	干黄豆 $1\frac{1}{5}$ 杯(放入清水中充分浸泡)
	快速豆浆	干豆浆	干黄豆1杯	干黄豆1杯
		湿豆浆	干黄豆1杯(放入清水中充分浸泡)	干黄豆1杯(放入清水中充分浸泡)
	营养米糊	纯米糊	干大米 $\frac{4}{5}$ 杯	/
		小米燕麦米糊	干大米 $\frac{2}{5}$ 杯, 燕麦片 $\frac{3}{10}$ 杯, 干小米 $\frac{1}{5}$ 杯	/
		玉米小米糊	干大米 $\frac{2}{5}$ 杯, 干小米 $\frac{3}{10}$ 杯, 干玉米渣 $\frac{1}{10}$ 杯	/
营养辅食	南瓜羹	/	南瓜(切丁)8杯	
	红薯南瓜羹	/	红薯(切丁)6杯, 南瓜(切丁)2杯	
	南瓜胡萝卜羹	/	南瓜(切丁)6杯, 胡萝卜(切丁)2杯	

产品型号	DJ13B-A32SG	DJ13B-A26SG		
制浆容量	1100-1300mL			
适用人数	2-4人			
功能、食材量	蔬菜浓汤	紫薯银耳汤	紫薯(切丁) $3\frac{3}{10}$ 杯, 银耳2杯(浸泡后), 冰糖适量	紫薯(切丁) $3\frac{3}{10}$ 杯, 银耳2杯(浸泡后), 冰糖适量
		南瓜浓汤	南瓜(切丁)2杯, 胡萝卜(切丁)1杯, 西芹1杯	南瓜(切丁)2杯, 胡萝卜(切丁)1杯, 西芹1杯
		番茄浓汤	番茄5杯, 胡萝卜(切丁)1杯, 洋葱(切丁)1杯, 奶油 $\frac{1}{5}$ 杯, 鸡精高汤适量	番茄5杯, 胡萝卜(切丁)1杯, 洋葱(切丁)1杯, 奶油 $\frac{1}{5}$ 杯, 鸡精高汤适量
	八宝粥	八宝粥	干糯米 $\frac{1}{2}$ 杯, 干黑米 $\frac{3}{10}$ 杯, 燕麦片 $\frac{3}{10}$ 杯, 干小米 $\frac{1}{5}$ 杯, 枸杞10颗, 去核干桂圆10颗, 花生10颗, 去核干红枣 $\frac{1}{5}$ 杯(掰碎)	干糯米 $\frac{1}{2}$ 杯, 干黑米 $\frac{3}{10}$ 杯, 燕麦片 $\frac{3}{10}$ 杯, 干小米 $\frac{1}{5}$ 杯, 枸杞10颗, 去核干桂圆10颗, 花生10颗, 去核干红枣 $\frac{1}{5}$ 杯(掰碎)
		绿豆沙	绿豆沙	干绿豆 $\frac{1}{2}$ 杯(放入清水中充分浸泡)
	果汁	香滑可口奶昔	香蕉(切丁)3杯, 黄瓜(切丁)2杯, 鲜牛奶3杯, 纯净水3杯, 白糖适量	香蕉(切丁)3杯, 黄瓜(切丁)2杯, 鲜牛奶3杯, 纯净水3杯, 白糖适量
		西瓜汁	西瓜10杯, 纯净水5杯, 白糖适量	西瓜10杯, 纯净水5杯, 白糖适量
		甜橙汁	甜橙5杯, 纯净水10杯, 柠檬汁适量	甜橙5杯, 纯净水10杯, 柠檬汁适量

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果蔬食材请先用淡盐水浸泡清洗, 以祛除食材表面的细菌及农药残留。
- ⑤请严格按食谱配方进行配料, 除八宝粥外, 其它请勿使用糯米。

⑥如物料较多, 请摊平物料, 确保机头及耦合器装配到位后再制浆。

装箱明细

物件	型号	DJ12B-A30SG	DJ13B-A32SG	DJ13B-A26SG	DJ12B-A805SG
① 机头				1	
② 杯体				1	
③ 电源线				1	
④ 过滤杯				/	
⑤ 过滤杯把手				/	
⑥ 过滤网				1	
⑦ 干豆量杯				1	
⑧ 清洁块				1	
⑨ 清洁刷				/	
⑩ 说明书				1	
⑪ 保修卡				1	
⑫ 合格证				1	
⑬ 食谱				/	

(本说明书数据由九阳研发中心数据库提供)