



中国名牌



证书编号: (2006) 国免字(371250206)号
有效期: 2006 年 12 月至 2009 年 12 月

Joyoung 九阳

使用说明书

九阳豆浆机

型号: JYDZ-28



阳光豆坊

推荐使用阳光豆坊产品

- 天然种植区, 无污染、无公害。
- 采用2次机选, 1次人工筛选, 保证豆料优良品质。
- 专业营养师精心调配, 营养更合理。

九阳股份有限公司
Joyoung Company Limited

地址: 山东济南市槐荫区新沙北路12号
传真: 0531-87901901 电话: 0531-87901018
网址: www.joyoung.com.cn 邮政编码: 250118

全国服务热线:

0531-87918008

0531-87901018

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,在使用前请您仔细阅读本说明书。请务必认真阅读第三章“注意事项”,并特别留意说明书中黑体字部分。

(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 部件及功能..... | 2-3 |
| 第二章 使用方法..... | 4-12 |
| 第三章 注意事项..... | 12-14 |
| 第四章 技术参数..... | 14-15 |
| 第五章 采用标准..... | 16 |
| 第六章 故障分析及排除..... | 16-17 |

前言

九阳全自动家用豆浆机JYDZ-28型，是家庭自制多种五谷豆浆、全豆豆浆、果蔬豆浆、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，可在十几分钟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。本机型运用了九阳专利多功能易清洗技术—拉法尔网，实现全循环粉碎，营养释放更充分。本机型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。

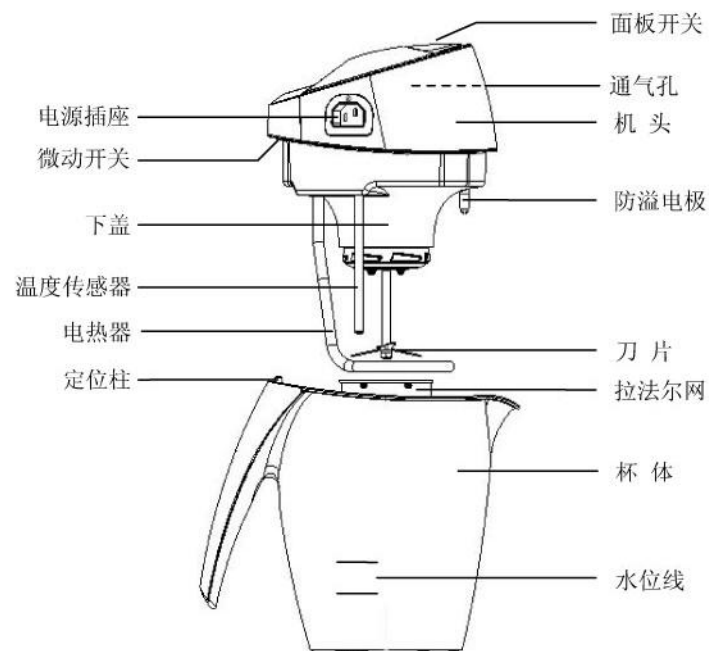
专利易清洗多功能技术—拉法尔网技术发明专利

专利号：ZL 2004 1 0036418.4

文火熬煮技术

专利号：ZL 00 2 13328.8

第一章 部件及功能



机头：本机主要部件，内有电机、电脑板等部件。

面板开关：按下功能按键选择要执行的功能程序，相应的功能指示灯亮。

微动开关：安全装置，提起机头后自动断强电。

电源插座：用于插接电源线。

防溢电极：用于检测豆浆沸腾，防止溢出。

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。

电热器：不锈钢材质，用于加热豆浆或其它饮品。

下盖：符合食品卫生的优质材料，用于安装主要部件等。

拉法尔网：符合食品卫生的优质不锈钢材料，用于粉碎各种物料。

刀片：高硬度不锈钢材料，用于粉碎各种物料。

杯体：符合食品卫生标准的优质材料，用于盛放豆浆。

水位线：水位标识，制作豆浆或者各类饮品时，应将黄豆或者其他物料放入杯体，然后加水至上下水位线之间。

定位柱：用于机头定位和打开机头微动开关。

通气孔：用于排出机头内潮气，清洗时注意不要从此处进水。

第二章 使用方法

一、五谷豆浆（以米豆浆为例）制作方法：

1. 浸泡黄豆



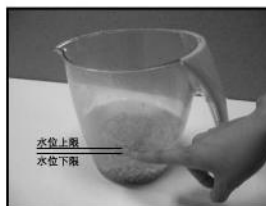
用随机所配干豆量杯按2/3刻度线盛出干豆洗净后浸泡入清水（浸泡时间为北方地区春秋季节8-16小时，夏季6-10小时，冬季10-16小时；南方地区春夏季5-6小时，秋冬季8-9小时）。
特别提示：浸泡黄豆前请先将黄豆清洗干净。

2. 杯体加入黄豆和大米



用干豆量杯按照2/3刻度量取大米，连同浸泡好的黄豆清洗干净后直接放入杯体内。

3. 杯体内加入清水



请将水加至上、下水位线之间（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. 拉法尔网安装



取拉法尔网按照安装指示箭头方向装好，拉法尔网口部与下盖配合处应紧密无缝隙，安装完毕后，用手向下拉一下，拉法尔网不动，说明安装到位。
特别提示：不要忘记安装拉法尔网。

5、制作五谷豆浆



将机头按正确的位置放入杯体中，插上电源线，电源指示灯亮，轻触“选择”键，选取“五谷豆浆”，相应指示灯亮，轻触“启动”键，启动五谷豆浆程序。

具体制作五谷豆浆工作程序如下：

- ①**加热：**通电后选择“五谷豆浆”，轻触“启动”键，电热器开始加热，约8分钟后（使用常温水时），水温达到打浆设定的温度。
- ②**预打浆：**当水温达到设定温度时，电机开始工作，进行预打浆1次，然后全功率加热至打浆温度。
- ③**打浆：**电机带动刀片打浆2次，然后加热至防溢，再打浆3次。
- ④**煮浆：**打浆结束后，电热器加热至第一次沸腾。
- ⑤**防溢延煮：**豆浆沸腾后，本机防溢加热功能自动启动，进入延煮过程，电热器间断加热，使豆浆反复煮沸，充分煮熟。
- ⑥**断电报警：**工作结束后，电热器、电机等部件自动断电，机器发出声光报警，提示五谷豆浆已做好，拔下电源插头后，即可准备饮用五谷豆浆。

上述过程均采用微电脑自动控制，用时十几分钟，用电不足0.2度，醇香可口的五谷豆浆即制作成功。

二、全豆豆浆制作方法：

1.浸泡黄豆



用随机所配的干豆量杯盛出黄豆（或其他豆子），一杯刚好制作一次，黄豆洗净后泡入清水中（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）。

特别提示：浸泡黄豆前请先将黄豆清洗干净。

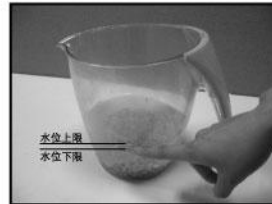
5

2.杯体内加入泡好的黄豆



请把泡好的黄豆冲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。您若想缩短制浆时间，可以加入70℃以下的温水制作豆浆）。

4.拉法尔网安装



取拉法尔网按安装指示箭头方向装好，拉法尔网口部与机头配合处应紧密无缝隙，安装完毕后，手向下拉一下，拉法尔网不动说明安装到位。
特别提示：不要忘记安装拉法尔网。

5.制作全豆豆浆



将机头按正确的位置放入杯体中，插上电源线，电源指示灯亮，轻触“选择”键，选取“全豆豆浆”，相应指示灯亮，轻触“启动”键，启动全豆豆浆程序。

●具体制作全豆豆浆的工作程序如下：

- ①**加热：**通电后选择“全豆豆浆”，轻触“启动”键，电热器开始加热，约8分钟后（使用常温水时），水温达到打浆设定的温度。
- ②**预打浆：**当水温达到设定温度时，电机开始工作，进行预打浆1次，然后全

6

功率加热至打浆温度。

③打浆：电机带动刀片打浆3次。

④煮浆：打浆结束后，电热器加热至第一次沸腾。

⑤防溢延煮：豆浆第一次沸腾后，本机防溢加热功能自动启动，进入延煮过程，电热器间断加热，使豆浆反复煮沸，充分煮熟。

⑥断电报警：工作结束后，电热器、电机等部件自动断电，机器发出声光报警，提示全豆豆浆已做好，拔下电源插头后，即可准备饮用全豆豆浆。

6、过滤豆浆



本机制作的全豆豆浆，浆和渣一起熬煮，营养释放更充分。全豆豆浆制作完成后，可根据自己的喜好，用随机附送的过滤网和过滤杯对豆浆进行过滤，可使豆浆口感更细腻。（注意：本过滤方式仅限于制作全豆豆浆时使用）

上述过程均采用微电脑自动控制，用时十几分钟，用电不足0.2度，醇香可口的全豆豆浆即制作成功。

三、果蔬豆浆（以南瓜豆浆为例）的制作方法：

1.浸泡黄豆



用随机所配的干豆量杯按2/3刻度线盛出干黄豆洗净后泡入清水中（浸泡时间为北方地区春秋季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）。

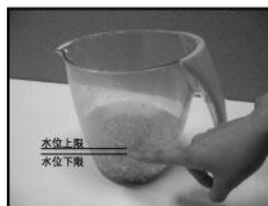
特别提示：浸泡黄豆前请先将黄豆清洗干净。

2. 杯体加入黄豆和南瓜



用干豆量杯量取三平杯南瓜（去皮，切成小块状），连同浸泡好的黄豆洗净后放入杯体内。

3.杯体内加入清水



请将水加至上、下水位线之间（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。您若想缩短制浆时间，可以加入70度以下的温水制作果蔬豆浆）。

4.拉法尔网安装



取拉法尔网按照安装指示箭头方向装好，拉法尔网口部与下盖配合处应紧密无缝隙，安装完毕后，用手向下拉一下，拉法尔网不动，说明安装到位。**特别提示：不要忘记安装拉法尔网。**

5.制作果蔬豆浆



将机头按正确的位置放入杯体中，插上电源线，电源指示灯亮，轻触“选择”键，选取“果蔬豆浆”，相应指示灯亮，轻触“启动”键，启动果蔬豆浆程序。

●具体制作果蔬豆浆的工作程序如下：

①加热：通电后选择“果蔬豆浆”，轻触“启动”键，电热器开始加热，约8分钟后（使用常温水时），水温达到打浆设定的温度。

②**预打浆**：当水温达到设定温度时，电机开始工作，进行预打浆1次，然后全功率加热至打浆温度。

③**打浆**：电机带动刀片打浆3次。

④**煮浆**：打浆结束后，电热器加热至第一次沸腾。

⑤**防溢延煮**：豆浆第一次沸腾后，本机防溢加热功能自动启动，进入延煮过程，电热器间断加热，使豆浆反复煮沸，充分煮熟。

⑥**断电报警**：工作结束后，电热器、电机等部件自动断电，机器发出声光报警，提示果蔬豆浆已做好，拔下电源插头后，即可准备饮用果蔬豆浆。

上述过程均采用微电脑自动控制，用时十几分钟，用电不足0.2度，醇香可口的果蔬豆浆即制作成功。

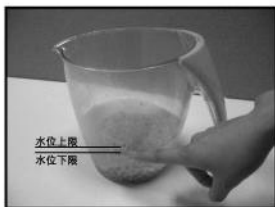
四、玉米汁的制作方法：

1. 杯体加入玉米粒



用随机所配的干豆量杯量取五平杯嫩玉米粒，洗干净后放入杯体内。

2. 杯体内加入清水



请将水加至上、下水位线之间（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。您若想缩短制浆时间，可以加入70度以下的温水制作玉米汁）。

3. 拉法尔网安装



取拉法尔网按照安装指示箭头方向装好，拉法尔网口部与下盖配合处应紧密无缝隙，安装完毕后，用手向下拉一下，拉法尔网不动，说明安装到位。

特别提示：不要忘记安装拉法尔网。

4. 制作玉米汁



将机头按正确的位置放入杯体中，插上电源线，电源指示灯亮，轻触“选择”键，选取“玉米汁”相应指示灯亮，轻触“启动”键，启动玉米汁程序。

●具体制作玉米汁的工作程序如下：

①**加热**：通电后选择“玉米汁”，轻触“启动”键，电热器开始加热，约8分钟后（使用常温水时），水温达到打浆设定的温度。

②**预打浆**：当水温达到设定温度时，电机开，进行预打浆一次，然后加热至打浆温度。

③**打浆**：电机带动刀片打浆4次。

④**煮浆**：打浆结束后，电热器加热至第一次沸腾。

⑤**防溢延煮**：玉米汁沸腾后，本机防溢加热功能自动启动，进入延煮过程，电热器间断加热，使玉米汁反复煮沸，充分煮熟。

⑥**断电报警**：工作结束后，电热器、电机等部件自动断电，机器发出声光报警，提示玉米汁已做好，拔下电源插头后，即可准备饮用玉米汁。

上述过程均采用微电脑自动控制，用时十几分钟，用电不足0.2度，醇香可口的玉米汁即制作成功。

●按键操作的特殊说明:

- 1、在开始通电的状态下，轻触“选择”键进行选择，机器会发出音乐提示音，选择好相应的功能后，相对应的指示灯亮，轻触“启动”键开始工作。
- 2、机器在工作过程中，选择其他按键操作不起作用。
- 3、若在第一次电机工作前发现按键错误，请拔下电源，如果水温不高，可以马上插上电源，重新选择正确的按键来工作；如果水温过高，需等待3-5分钟后插上电源，重新选择正确的按键来工作。

(注意：如果在选择按键的时候按错键的话，有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。)

●五谷豆浆、果蔬豆浆和玉米汁制作的特别说明:

在制作五谷豆浆、果蔬豆浆和玉米汁时，请严格按照说明书中五谷豆浆、果蔬豆浆和玉米汁制作方法中所建议的量和操作方法进行操作，否则会影响制作效果。

●清洗：本机使用完毕后，请及时清洗，以备下次使用。

(注意：因受热后拉法尔网与下盖的扣合过紧，卸拉法尔网前，请先用凉水将其冷却，以免用力过大而划伤手。)



- 1、机头：请用水轻轻冲去机头下部粘附的豆浆或其他东西，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、拉法尔网：请用清洁块仔细清洗拉法尔网，注意一定要冲洗干净，以免残留豆浆产生异味。



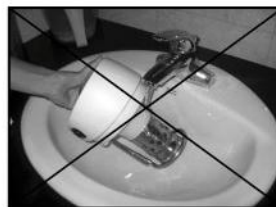
- 3、电热器：请用清洁块清洗电热器，将电热器粘的豆浆膜或其它东西清洗干净，以免下次使用产生糊味。



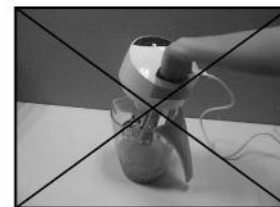
- 4、杯体：请用清洁块仔细清洗杯体内部，并用清水冲洗干净。

- 5、存放：请将本机存放在干燥的通风处。

第三章 注意事项



- 1.机头内请勿进水。



- 2.拿出或放入机头前，请先切断电源。



3. 豆浆机在工作时置于儿童不易触摸的地方。



4. 制作豆浆时, 请先将洗净的黄豆或其他原料加入杯体内, 然后加水至上下水位线之间。



5. 拉法尔网及时清洗干净。



6. 杯体、电热器、防溢电极和温度传感器请及时清洗干净。



7. 拆卸拉法尔网时请先用凉水将其冷却, 以免用力过大而划伤手。

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. 按键时请按照使用说明书按功能键, 选择相应的工作程序, 否则制作的豆浆不能满足要求。
11. 机器工作后期或工作完成后, 请勿拔插电源线插头并重新按键执行工作程序, 否则可能造成豆浆溢出或长鸣报警。

12. 本机工作时, 请不要忘记安装拉法尔网, 否则机器在打浆过程中会有溢出危险, 以免溅出烫伤。

13. 黄豆、米、果菜、玉米粒等放入杯体内时, 注意尽量均匀平放在杯体底部。

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) 请不要按下功能键进行工作, 否则会造成电热器糊管、打浆时豆浆溅出或者机器长鸣报警故障。

15. 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。

16. 随机附送的过滤杯是过滤豆浆用的, 制作豆浆时一定要将过滤杯从杯体内取出。

17. 制浆完成后, 尤其是五谷豆浆和米浆冷却后, 请不要再二次加热、打浆, 否则会造成糊管。

18. 倒豆浆时应用手按住机头或者先将机头取下再倒豆浆, 以免机头滑脱伤人。

19. 在做某些果蔬豆浆一段时间后下盖有可能染色, 属于正常现象。

20. 使用机器前请先将开关保护片去掉, 以免在使用过程中出现断电现象。

● 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。



第四章 技术参数

| | | | |
|------|------------|-------------|----------------|
| 额定电压 | 220V~ | 五谷豆浆加料量 | 按食谱 |
| 额定频率 | 50Hz | 全豆豆浆干豆量 | 50±5g |
| 电机功率 | 180W | 玉米汁玉米量 | 180±10g |
| | | 果蔬豆浆加料量 | 按参考食谱 |
| 加热功率 | 650W | 净重 | 1.84Kg |
| 容量范围 | 800~1000ml | 外形尺寸(长×宽×高) | 244×169×265 mm |

●玉米汁，果蔬豆浆参考食谱：

玉米汁 [功能]玉米汁
[配料]嫩玉米粒5平杯(180g)
[制法]1.将玉米去皮去须后洗干净。
2.用刀将玉米粒剥离后用量杯量取放入杯体中。
3.加水至上下水位线，接通电源，选择“玉米汁”键，按“启动”键十几分钟做好玉米汁。
[益处]调中开胃

南瓜豆浆 [功能]果蔬豆浆
[配料]干黄豆2/3杯(36g)；南瓜块3平杯(105g)
[制法]1.将干黄豆预先泡好。
2.将南瓜切成小块(不大于泡好的黄豆大小)
3.将南瓜和泡好的黄豆混合放入杯体中，加水至上下水位线之间，接通电源，选择“果蔬豆浆”键，按“启动”键，十几分钟做好南瓜豆浆。
[益处]滋阴养血

黄瓜豆浆 [功能]果蔬豆浆
[配料]干黄豆2/3杯(36g)；黄瓜块3平杯(100g)
[制法]1.将干黄豆预先浸泡好。
2.将黄瓜切成小块，和泡好的黄豆洗净，混合放入杯中，加水至上下水位间，接通电源，选择“果蔬豆浆”键，按“启动”键，十几分钟做好黄瓜豆浆。
[益处]清肠养颜

胡萝卜豆浆 [功能]果蔬豆浆
[配料]干黄豆2/3杯(36g)；胡萝卜块2平杯(70g)
[制法]1.将干黄豆预先浸泡好。
2.将胡萝卜和泡好的黄豆洗净，混合放入杯中，加水至上下水位间，接通电源，选择“果蔬豆浆”键，按“启动”键，十几分钟做好胡萝卜豆浆。
[益处]补中安脏

地瓜豆浆 [功能]果蔬豆浆
[配料]干黄豆2/3杯(36g)；地瓜块3平杯(105g)
[制法]1.将干黄豆预先浸泡好。
2.预先将地瓜去皮，切成小块(体积不能超过泡好的黄豆)，量取3平杯。3.将地瓜和泡好的黄豆洗净，混合放入杯中，加水至上下水位间，接通电源，选择“果蔬豆浆”键，按“启动”键，十几分钟做好地瓜豆浆。
[益处]补虚乏、强肾阴

●(以上配方由九阳豆浆营养研究室提供。仅供用户参考，长期食用可能有以上效果)

第五章 采用标准

企业标准:Q/01YJY002-2007

同等引用:GB4706.1-1998 GB4706.30-2002 GB4706.19-2004

第六章 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(微动开关未打开) | 重新放正机头 |
| | 豆子或其它物料放太多 | 按规定放物料并平放在杯底 |
| 指示灯亮、机器不工作 | 未按键 | 按下功能键 |
| | 杯体内未加水或加水太少 | 加水至上、下水位线之间 |
| | 工作过程中拔插电源，造成长鸣报警 | 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 |
| | 未放豆子或米 | 放豆或米 |
| 加热不停 | 机头内进水 | 送当地售后服务部维修 |
| | 按键无反应 | 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 | 按错功能键 | 正确选择功能键 |
| | 漏装拉法尔网 | 安装拉法尔网 |
| | 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、下水位线之间 |
| | 机器自身故障 | 送当地售后服务部维修 |
| 豆浆未煮熟，提前报警 | 加水或其它原料过多 | 加水至上、下水位线之间，按标准加料 |
| 糊锅 | 电热器未清洗干净 | 将电热器清洗干净 |
| | 做五谷豆浆时加米或豆太多 | 按规定加米或豆 |
| 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 |

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！

● JYDZ-28型豆浆机主要功能配比指导

| 主要豆浆类型 | 营养豆浆配比 (用随机赠送的干豆量杯量取) | 功能键选择 |
|------------|--|---------|
| 五谷豆浆 | 用干豆量杯盛2/3杯干黄豆,约36克放入清水中浸泡(浸泡后约为80克)+干大米2/3杯约40克。 | “五谷豆浆”键 |
| 全豆豆浆 | 用干豆量杯盛一杯干黄豆,约50克放入清水中浸泡(浸泡后约为110克)。 | “全豆豆浆”键 |
| 玉米汁 | 用干豆量杯盛五平杯嫩玉米粒约180克。 | “玉米汁”键 |
| 果蔬豆浆(南瓜豆浆) | 用干豆量杯盛2/3杯干黄豆,约36克放入清水中浸泡(浸泡后约为80克)+三平杯南瓜块105克。 | “果蔬豆浆”键 |

装箱明细

| 机头 | 杯体 | 拉法尔网 | 电源线 | 清洁块 | 内托 | 说明书 | 合格证 |
|-----|------|---------|---------|-----------|--------|-----|-----|
| 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 |
| 保修卡 | 干豆量杯 | 过滤网(赠品) | 过滤杯(赠品) | 过滤杯把手(赠品) | 食谱(赠品) | | |
| 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | | |

(本说明书数据由九阳研发中心数据库提供)