



推荐使用阳光豆坊精选豆浆原料

九阳股份有限公司

JOYOUNG COMPANY LIMITED

山东济南市槐荫区新沙北路12号

No.12 Xinsha North Road, Jinan, China

邮编: 250118

电话: 0531-87901018

传真: 0531-87901901

[www.joyoung.com](http://www.joyoung.com)

Joyoung 九阳

## 使用说明书

Operation Instruction

九阳豆浆机

型号: JYDZ-35/35A



全国服务热线: 0531-87918008 87901018 400-6186-999

[www.doujiang.com](http://www.doujiang.com)

## 前言

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)

## 目录

前言	1
第一章 安全使用注意事项	2
第二章 部件及功能	3-4
第三章 使用方法	5-7
第四章 保养和维护	7-8
第五章 产品安全指标	8
第六章 采用标准	8
第七章 故障分析及排除	9-10
功能、食谱参考	10-11
装箱明细	11

九阳全自动家用豆浆机JYDZ-35/35A型，是家庭自制多种五谷豆浆、干豆/湿豆、果蔬豆浆、营养米糊等饮品的实用小家电(功能以实际型号为准)。本系列机型采用微电脑控制，预热、粉碎、煮浆、延时熬煮全自动完成，可在20分钟左右做出各种新鲜香浓的熟豆浆，是您健康生活的好帮手。本系列机型具有多种功能设置，可以根据您的需要选择不同的工作程序。本系列机型运用了五谷精磨器技术，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。

专利文火熬煮技术 实用新型

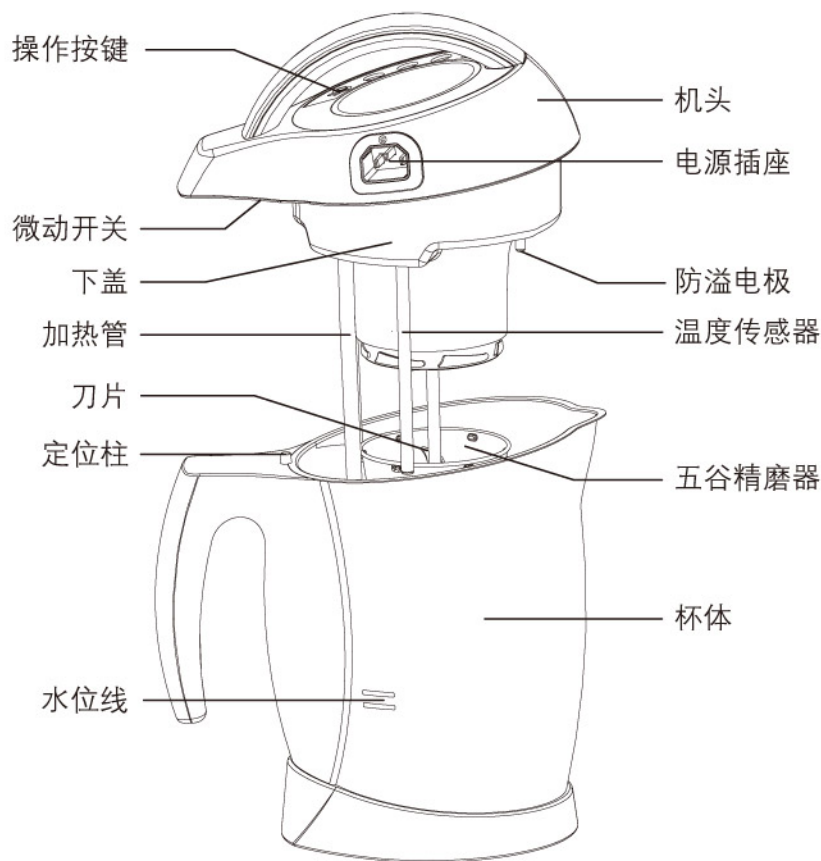
专利号： ZL 00 2 13328.8

## 第一章 安全使用注意事项

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. 五谷精磨器及时清洗干净。
6. 杯体、电热器、防溢电极和温度传感器请及时清洗干净。
7. 拆卸五谷精磨器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，请不要忘记安装五谷精磨器，否则机器在打浆过程中会有溢出危险，以免溅出烫伤。
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。
14. 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。
15. 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。
16. 制浆完成后，请不要再二次加热、打浆，否则会造成糊管。
17. 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。
18. 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。
19. 若制作豆浆时加入的水温较低，则制浆时间需要20多分钟。

机头清洗完毕，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

## 第三章 使用方法

**机头：**本机主要部件，内有电机、电脑板等部件。

**操作按键：**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。

**五谷精磨器：**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。

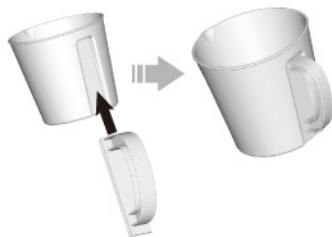
**杯体：**符合食品卫生标准的优质材料，用于盛放豆浆。

**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控制开关。

### ● 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。



### 一、制作方法

#### 1. 量取食材



用随机所配的量杯按机型和功能量取食材。

**注：**在制作五谷豆浆、湿豆豆浆、果蔬豆浆时，请将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. 安装五谷精磨器



取五谷精磨器按照安装指示箭方向装好，五谷精磨器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，五谷精磨器不动，说明安装到位。

**特别提示：**不要忘记安装五谷精磨器。

## 5. 制作豆浆



将机头按正确的位置放入杯体中，插上电源线，功能指示灯以流水灯的方式依次点亮或依次熄灭，按“选择”键，选取相应功能，相应指示灯常亮，按“启动”键，启动相应程序。

## 6. 制浆完成

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，提示豆浆已做好。拔下电源插头，即可准备饮用。

## 7. 过滤豆浆（仅限干豆/湿豆豆浆功能）



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。

上述过程均采用微电脑自动控制，用时20分钟左右，用电不足0.2度，醇香滑口的豆浆等饮品即制作成功。

## 二、按键操作的特殊说明

1. 在开始通电的状态下，机器会发出“嘟”的提示音，按键指示灯循环点亮或熄灭，按“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，相对应的指示灯常亮，按“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。）

## 三、各种豆浆制作的特别说明

1. 在制作各种豆浆时，请严格按照说明书中制作方法中所建议的量取方法进行取量，否则会影响制作效果，可能会出现糊管、粘管或溢出现象。
2. 在制作湿豆豆浆时，若您想缩短制浆周期，可以加入70℃以下的温水制作豆浆。

## 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。

（注意：因受热后五谷精磨器与下盖的扣合过紧，卸五谷精磨器前，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. 五谷精磨器：请用清洁块仔细清洗五谷精磨器，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，并用水冲洗干净。

5. 存放：请将本机存放在干燥的通风处。

## 第五章 产品安全指标

额定电压	220V~	五谷豆浆加料量	按食谱
额定频率	50Hz	干豆/湿豆豆浆干豆量	按食谱
电机功率	180W	果蔬豆浆加料量	按食谱
加热功率	750W	净重	2.10Kg
容量范围	1000-1200ml	外型尺寸（长x宽x高）	242x158x294 mm

## 第六章 采用标准

企业标准：Q/01YJY002-2007

## 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（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
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
	漏装五谷精磨器	安装五谷精磨器
	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
豆浆未熬熟，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

故障	原因说明	对策
糊锅	电热器未清洗干净	将电热器清洗干净
	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，敬请见谅！

### 功能、食谱参考

产品型号		JYDZ-35	JYDZ-35A	
制浆容量		1000-1200ml		
适用人数		2-4人		
功能、食材质量	五谷豆浆	米香豆浆	干黄豆2/3杯，大米2/3杯	
	干豆/湿豆	干豆	干黄豆1满杯	
		干豆	干黄豆1满杯	
	果蔬豆浆	南瓜豆浆	用干豆量杯盛2/3杯干黄豆放入清水中浸泡，三平杯南瓜块	/
		胡萝卜豆浆	用干豆量杯盛2/3杯干黄豆放入清水中浸泡，二平杯胡萝卜块	/
		地瓜豆浆	用干豆量杯盛2/3杯干黄豆放入清水中浸泡，三平杯地瓜块	/
		黄瓜豆浆	用干豆量杯盛2/3杯干黄豆放入清水中浸泡，三平杯黄瓜块	/

产品型号		JYDZ-35	JYDZ-35A
制浆容量		1000-1200ml	
适用人数		2-4人	
功能、食材质量	营养米糊	芝麻花生米糊	/
		绿豆米糊	/
		百合莲子米糊	/

注：黄豆用量为干黄豆所需用量，请用本机所配量杯量取。  
注：请将哈密瓜等切成类似花生大小的块状。

### 装箱明细

机头	杯体	五谷精磨器	电源线	清洁块	内托	说明书	合格证
1	1	1	1	1	3	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）	
1	1	1		1		1	

（本说明书数据由九阳研发中心数据库提供）