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

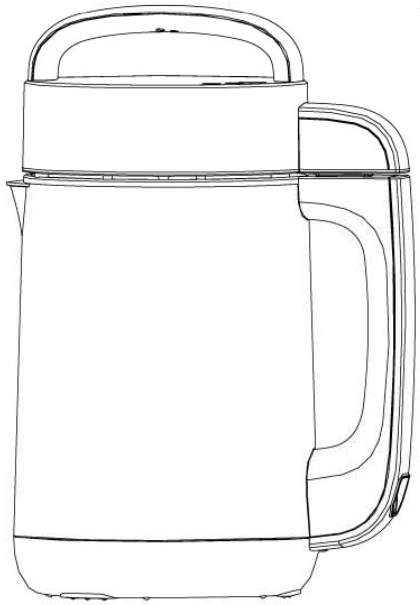
山东省济南市槐荫区美里路999号
No.999 Meili Road,Huaiyin District,Jinan City,
Shandong Province,China
邮编：250117
传真：400 6186 996
www.joyoung.com


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-A29



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-A29型豆浆机，是家庭自制五谷、湿豆、干豆、米糊、果汁、绿豆沙、玉米汁等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。

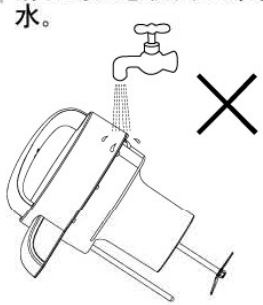
**温馨提示：**

★ 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。

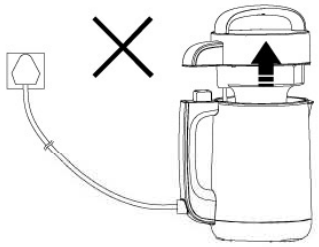
# 第一章 安全使用注意事项

⚠ 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。

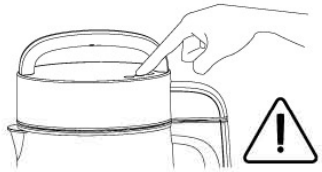


■ 拿出或放入机头前，请先切断电源。



■ 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。

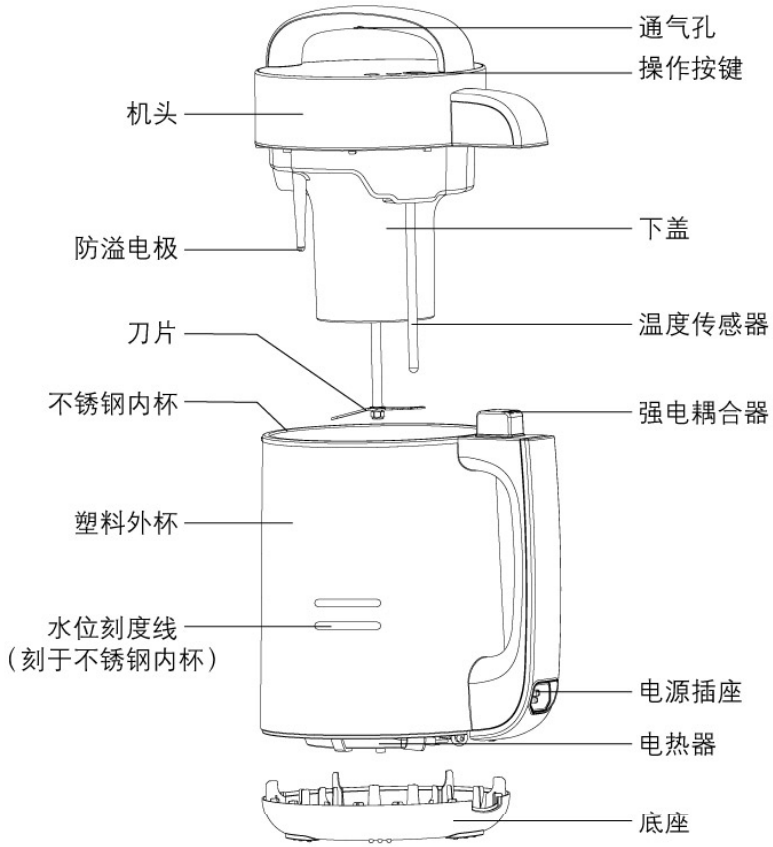
12.请选择正确功能程序进行操作，且所添加物料符合食谱所要求量，否则会出现喷溅、溢出、粉碎不良、长鸣报警等异常情况，而且会影响饮品的口感。

13.在做某些豆浆或者果蔬冷饮一段时间后，下盖有可能染色，属于正常现象。染色不影响食用，无损健康。

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”键左键“◀”或右键“▶”，选择所需的功能，对应指示灯亮并闪烁，其余灯灭，按“启动”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。）

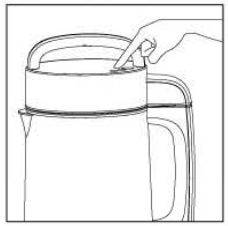
### 2.杯体内加入食材

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”键左键“◀”或右键“▶”，选择所需的功能，对应指示灯亮并闪烁，其余灯灭，按“启动”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。

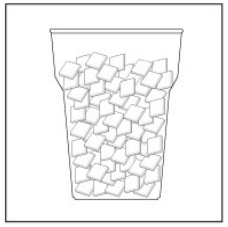
### 6.过滤豆浆（建议只使用于干豆豆浆、湿豆豆浆功能）

本机在制作干豆豆浆、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。

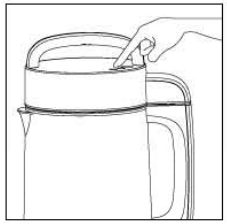
### 2.杯体内加入食材

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”键左键“◀”或右键“▶”，选择“果汁”功能，对应指示灯亮并闪烁，其余灯灭，按“启动”键启动该制作程序。

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”键的左键“◀”或右键“▶”选择相应的功能程序，对应功能指示灯亮并闪烁，按“启动”键启动相应制作程序，若在30秒内未按“启动”键则机器自动启动该制浆程序。

2.机器在工作过程中，选择其它功能程序操作不起作用。

3.若在第一次电机工作前发现选择功能程序错误，请拔下电源，如果水温不高，可以马上插上电源，重新选择正确的功能程序来工作；如果水温过高，需等待3-5分钟后插上电源，重新选择正确的功能程序来工作。

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。



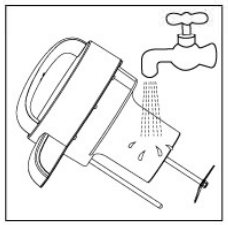
**（注意：制作饮品时，如果未选择正确功能程序，可能导致做出来的饮品口感不好，请选择正确的功能程序来操作。）**

## 四、各类饮品制作的特别说明

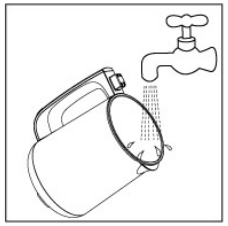
在制作各类饮品时，请严格按照说明书中的制作方法及所建议的食材用量进行操作，否则可能会影响制作效果。

# 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-A29 | 220V~ | 50Hz | 2.1Kg | 750W | 180W | 1000-1200mL | 224x165x317 |

# 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 |

**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 | | | DJ12B-A29 |
|---|---|---|---|
| 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-A29 |
|---|---|---|---|
| 制浆容量 | | | 1000-1200mL |
| 适用人数 | | | 2-4人 |
| 功能、食材量 | 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 |
| | 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 |
| | 绿豆沙 | 绿豆沙 | 干绿豆$\frac{7}{10}$杯（放在清水中充分浸泡） |
| | 玉米汁 | 玉米汁 | 鲜玉米粒4杯 |

**注：请用本机所配量杯量取食材。**

**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）

01-11-1309-0071-A