

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: DJ13B-C02SG

DJ13B-C102SG



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 智能营养芯说明	2
第二章 安全使用注意事项	3-4
第三章 部件及功能	5-6
第四章 使用方法	7-14
第五章 保养和维护	15
第六章 产品安全指标	16
第七章 采用标准	16
第八章 故障分析及排除	16-18
功能、食谱参考	18-19
装箱明细	20

## 前言

九阳全自动家用DJ13B-C02SG/C102SG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。本系列机型运用了五谷精磨器技术和无网技术两种制浆技术，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
DJ13B-C02SG/ DJ13B-C102SG	底盘加热 技术	五谷豆浆、湿豆豆浆、干豆豆浆、营养米糊、果汁冷饮、混合搅拌、快速豆浆

## 第一章 智能营养芯说明

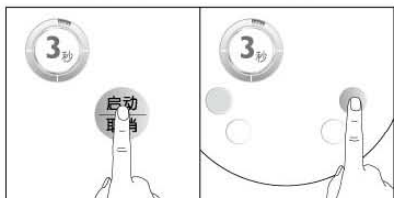
智能营养芯包含智能温控、智能海拔识别、智能电压适应等功能。豆浆机在工作过程中实时自动适应水温及所在地区的海拔与电压，将豆浆制作程序调节至最佳状态，以保证豆浆营养充分释放，防止海拔及电压变化导致豆浆不熟、溢出、糊底等问题。

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”同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

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豆浆制作程序，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



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。



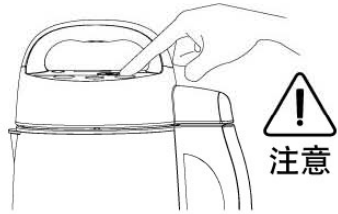
- 拿出或放入机头前，请先切断电源。



- 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。



- 制作饮品时一定要将过滤杯从杯体内取出。



- 加水至上下水位刻度线之间。

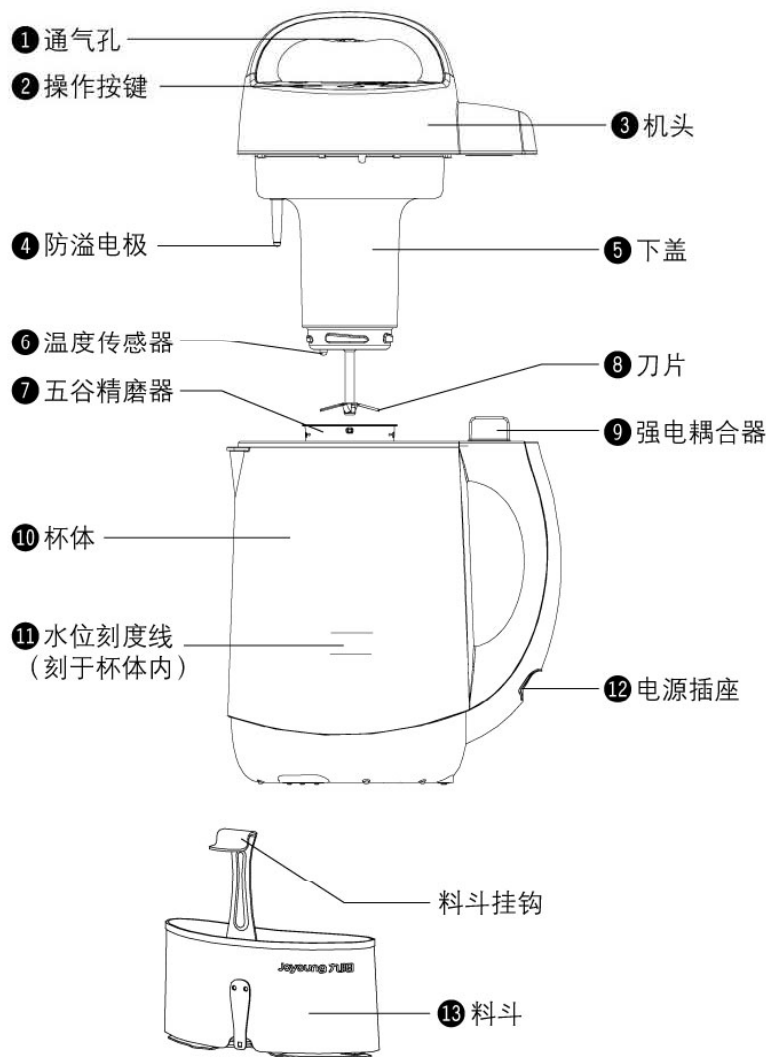




- 1 请勿将机头、杯体底座直接浸入水中。
- 2 机头、杯体底座、强电耦合器请勿进水，如果进水，必须擦干、晾干后才能使用。
- 3 制作完成后，杯体、刀片、防溢电极、五谷精磨器、温度传感器请及时清洗干净，以免影响制浆效果。刀片刃口锋利，清洗时请注意防止刀片伤手。
- 4 倒豆浆时，请先将机头取下再倒豆浆，以免机头滑落伤人。
- 5 机器工作时，与插座等带电物体保持一定的距离，使插头处于可触及的范围，并远离易燃易爆物品，同时电源插座接地线必须保持良好接地。
- 6 煮浆时杯体温度较高，请勿触摸，且请将机器置于儿童不易触摸的地方，以免烫伤。
- 7 制作完毕后，由于全钢下盖温度较高，请勿直接用手触碰，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、水量不同，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，电机可能会暂时不工作，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3000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。
- 19 预约时，制浆完毕报警时间与标准的预约时间相比较，有微小误差属于正常现象，不影响制浆质量。
- 20 预约时，请将料斗放置在杯体标记“料斗安放区”的位置。非预约时，请勿使用料斗。

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

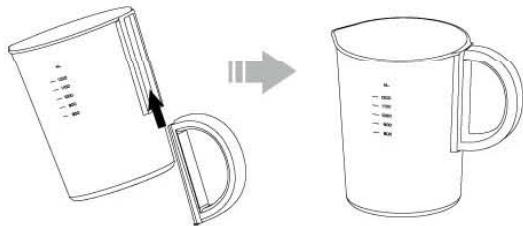


注：上图仅供参考，具体产品外观及颜色以实物为准

- 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 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 五谷精磨器：符合食品卫生的优质不锈钢材料，用于配合刀片粉碎各种食材。
- ⑧ 刀片：高硬度不锈钢材料，用于粉碎各种食材。
- ⑨ 强电耦合器：接通电力的安全装置，提起机头后自动断电。
- ⑩ 杯体：采用符合食品卫生标准的优质材料，用于盛放豆浆。
- ⑪ 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。
- ⑫ 电源插座：用于插接电源线。
- ⑬ 料斗：使用预约功能时放置干豆（或干豆和米），将料斗放于规定位置，预约程序启动后，杯体内达到一定温度，底盖会自动弹开，干豆（或干豆和米）落入杯体内。

### ● 过滤杯组装说明

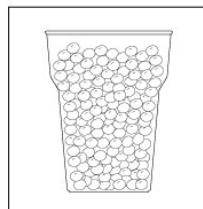
将过滤杯把手按图示箭头方向插入到过滤杯插槽内，用力推到位。



## 第四章 使用方法

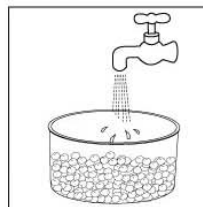
### ● 非预约操作步骤及说明

#### 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 制作果汁冷饮时，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 安装五谷精磨器



请将五谷精磨器按照安装指示箭头方向装好，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。

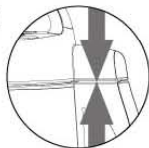
**温馨提示** 在使用五谷豆浆、湿豆豆浆、干豆豆浆、营养米糊、快速豆浆等功能时，使用五谷精磨器制浆口感更细腻；制作果汁饮品时，使用无网技术制浆。

## 6 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。

## 7 选择程序



按“选择”键选择相应的功能程序，对应功能指示灯（或图形指示灯）亮并闪烁，按“启动/取消”键启动制作程序，机器伴有“嘀嘀”两声提示音，提示程序已启动。

**温馨提示** ①“快速豆浆”为独立按键，按该键后，再按“启动/取消”键或等待3秒钟，机器开始工作。“快速豆浆”程序仅限干豆、湿豆豆浆的制作，用时15分钟左右（中水位、水温23℃左右，额定电压220V~）。

②按“选择”键选好功能程序后，若在30秒内未按“启动/取消”键启动程序，则机器自动启动该制浆程序。若豆浆机开始工作1分钟内发现选择了错误的功能程序，请按“启动/取消”键，取消制浆功能，重新选择正确的功能程序来工作；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，选择正确的功能程序

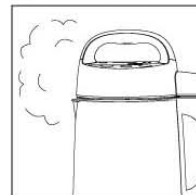
来工作，若已开始打浆，建议更换物料，重新开始制浆操作。

③机器在工作过程中，选择其他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程序，可能导致做出来的饮品口感不好或出现溢浆、糊锅等现象。

⑤“混合搅拌”功能：a.制浆或糊完成后，放入适量的调料（如：糖、盐），按“选择”键选定“混合搅拌”功能后，再按“启动/取消”键，2-3分钟后，调料混合完成。b.浆或糊从杯身倒出后，加入适量清水在上、下水位刻度线之间，按“选择”键选定“混合搅拌”功能后，再按“启动/取消”键进行预洗，2-3分钟后，将浑浊的水倒出。

## 8 制作过程



机器按设定程序自动粉碎、熬煮豆浆。

**温馨提示** 机器在制浆过程中，温度较高，杯口有少量水蒸气冒出，请勿靠太近，以防烫伤。

## 9 制作完成



机器按设定程序完成制浆后，发出“嘀嘀、嘀嘀”的声音，提示豆浆已完成，同时该功能指示灯闪烁，此时请拔下电源插头，准备饮用。

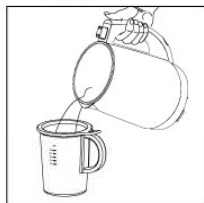
**温馨提示** ①制浆完成后，功能灯闪烁，并伴有提示音，持续1分钟。五谷豆浆、湿豆豆浆、干豆豆浆、营养米糊、快速豆浆在提示1分钟后自动停止并进入保温功能，功能灯停止闪烁保温灯常亮；果汁冷饮、混合搅拌则1分钟后提示音停止、功能灯持续闪烁。保温程序进入后将持续2小时，2小时后保温指示灯闪烁，并伴有提示音，1分钟后声音停止，指示灯继续闪烁，不再保温。

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若出现异常报警现象，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。

## 10 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。

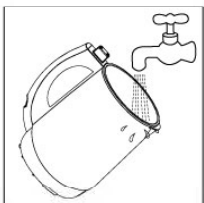
- 温馨提示**
- ①过滤步骤建议只用于湿豆豆浆、干豆豆浆、快速豆浆功能。
  - ②过滤时，可以用筷子或汤匙在过滤网上进行往复搅拌，过滤效果会更好。

## 11 清洗



制作完成，待机器冷却后请及时将机器清洗干净。

- 温馨提示**
- ①建议机器冷却后立即清洗，若放置时间过长，豆渣风干后则较难清洗。
  - 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请勿将机头和杯体浸入水中清洗。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。



## 12 收纳

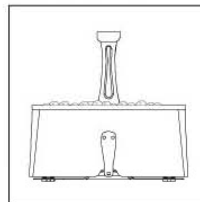


请将机器洗净擦干或晾干后存放于干燥通风的地方。

- 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。

## ● 预约操作步骤及说明

### 1 加入食材



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并清洗干净后放入料斗(干豆放置在下层，大米放置在上层)。

- 温馨提示**
- ①仅“五谷豆浆”、“干豆豆浆”功能可进行预约程序操作。
  - ②预约物料仅限干豆或干豆+米，大枣等大颗粒物料不能进行预约程序操作。
  - ③物料清洗后请稍作晾晒以便把水分晾干，防止物料粘结变硬导致出现不下料现象。

### 2 加入清水



请将水加至上、下水位刻度线之间。

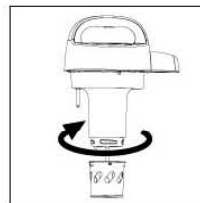
- 温馨提示**
- ①本机具有无水防干烧功能，如杯体内无水或水位过低，机器不会工作，以保证使用安全。
  - ②为保证饮品的制作效果，请勿加入过热的水制作饮品，当水温高于80℃时，机器不工作并会出现报警现象。

### 3 安放料斗



通过挂钩将料斗放置在杯体标记有“料斗安放区”的位置。

### 4 安装五谷精磨器



请将五谷精磨器按照安装指示箭头方向装好，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。

- 温馨提示**
- 在使用“五谷豆浆”、“干豆豆浆”等功能时，使用五谷精磨器制浆口感更细腻。

## 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。



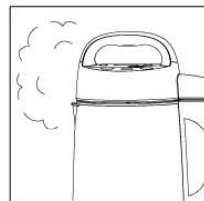
②初始通电状态下，指示灯全亮。

## 6 选择程序



按照“预约功能操作说明”进行预约功能程序选择操作。

## 7 制浆过程



机器按设定程序运行到特定阶段，料斗内的物料自动落入杯体内，经过多次打浆自动粉碎、熬煮豆浆。

**温馨提示** 机器在制浆过程中，温度较高，杯口有少量水蒸气冒出，请勿靠太近，以防烫伤。

## 8 制浆完成



机器按设定程序完成制浆后，发出“嘀嘀 嘀嘀”的声音，显示屏显示END，提示豆浆已完成，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制浆完成后，功能灯闪烁，并伴有提示音，持续1分钟。“五谷豆浆”、“干豆豆浆”在提示1分钟后自动进入保温功能程序。保温程序将持续2小时，2小时后仅指示灯闪烁，不再保温。

- ②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。
- ③若出现报警现象，请参考“故障分析及排除”解决。
- ④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。

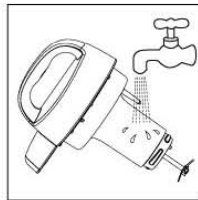
## 9 过滤



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



制浆完成，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。



### ● 预约功能操作说明

- 1) 将机头按正确的位置放入杯体中。插上电源线，显示屏显示“88:88”（1秒钟后自动显示“—:—”），且指示灯全亮。按“选择”键，选择“五谷豆浆”/“干豆豆浆”功能，显示屏显示“00:00”，表示可以预约程序。
- 2) 根据个人所需要预约的时间，进行设定，按“小时”键，按一次增加1小时；按“分钟”键，按一次增加10分钟。长按“小时”或“分钟”键1秒后，即可快速调时。
- 3) 设定好需要的预约时间后，按“启动/取消”按键，程序启动并伴随蜂鸣器“嘀嘀”两声提示音。显示屏以1分钟为计时单位开始倒计时。进入制浆程序后，在预加热阶段显示P1，粉碎阶段显示P2，熬煮阶段显示完成时间。制浆完成后，显示屏显示“00:00”，“五谷豆浆”/“干豆豆浆”功能指示灯开始闪烁，蜂鸣器开始发出“嘀嘀、嘀嘀”的制浆完成提示，1分钟后蜂鸣器不再提示，声光报警结束，显示屏显示“END”，自动进入2小时的保温功能程序，2小时后不再保温，直到切断电源。
- 4) 预约期间请勿拔下电源线，以免预约取消。
- 5) 料斗放入杯体时，请不要从高处突然放手，可能导致下料机构打开，豆子掉入水中。
- 6) 倒浆时请先将料斗取出，并注意小心烫手。
- 7) 非预约功能时请勿使用料斗。
- 8) 预约食材洗净后，请将水滤除干净（大米必须淘米）。
- 9) 制浆结束后，料斗内剩余少量的豆或米，属正常现象。
- 10) 只有“五谷豆浆”、“干豆豆浆”两个功能可以进行预约，选择其他功能时显示屏显示“—:—”，表示不支持预约功能。“五谷豆浆”功能最短预约时间为1小时，最长预约时间为8小时；“干豆豆浆”功能最短预约时间为1小时，最长预约时间为12小时30分钟。（预约时间：按下“选择/启动”键启动到声光报警的时间）。
- 11) 预约功能建议在5℃-35℃环境下使用，温度过高或过低请勿使用预约功能。
- 12) 预约物料只能是干豆、干豆+大米，不能预约大枣等大颗粒物料。

## 第五章 保养和维护

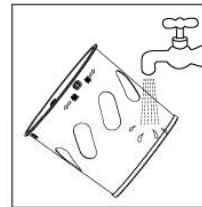
- 清洗：本机初次使用前需对机器内部进行清洗，使用完毕后，也请及时清洗，以备下次使用。



- 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

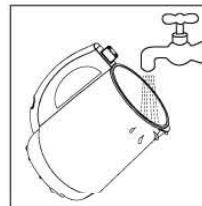
- ① 切勿将机头浸入水中，也不要用水直接冲洗机头上部，以防机头进水，发生短路现象，建议使用湿毛巾进行擦洗。
- ② 若不能及时清洗，建议在杯体内倒入清水先浸泡一会儿后再开始清洗。
- ③ 清洗时请注意，刀片比较锋利，小心伤手。



- 2 清洗五谷精磨器：请用清洗块仔细清洗五谷精磨器，注意一定要用清水冲洗干净，以免残留饮品残渣产生异味。

温馨提示

- ① 制浆完成，待机器冷却后再拆卸五谷精磨器。
- ② 拆卸五谷精磨器时，先将精磨器反向旋转，松脱后再取下，以免刀片伤手。



- 3 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

- 切忌将杯体底座浸入水中。

### ● 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	加热功率	电机功率	容量范围	长×宽×高 (mm)
DJ13B-C02SG	220V~	50Hz	2.2Kg	1000W	180W	1100-1300mL	232x170x337
DJ13B-C102SG	220V~	50Hz	2.2Kg	1000W	180W	1100-1300mL	232x170x337

## 第七章 采用标准

企业标准: Q/3700YJY002-2010

## 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
电机不工作	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
加热不停	未放物料	按说明书食谱要求加物料
	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	水位过低	加水至上、下水位刻度线之间

故障	原因说明	对策
豆子或米打不碎	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)
	物料量太少或太多	按说明书食谱要求加物料
	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
	料斗内加物料量太多	按说明书食谱要求加物料
	物料清洗后未晾干即装入料斗, 粘附在料斗上, 未落入杯体内或落入杯体较晚	将洗净的物料尽量充分晾干, 再装入料斗
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	按说明书食谱要求加物料
	水位过低	加水至上、下水位刻度线之间
豆浆未熬熟, 提前报警	机器自身故障	送当地售后服务部维修
	加水或其它原料过多	加水至上、下水位刻度线之间, 按说明书食谱要求加物料
糊锅	杯体未清洗干净	将杯体清洗干净
	加料太多	按说明书食谱要求加物料
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
料斗不下料	料斗受外力变形损坏, 料斗底盖无法自动弹开	料斗送当地售后服务部维修
	水位过低	加水至上、下水位刻度线之间
	料斗放置位置不合理	料斗按要求放置在杯体标记“料斗安放区”的位置

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!

### 故障代码显示

若在制作豆浆过程中，出现报警音，显示屏同时出现字母和数字，请按下表进行对照，并采取措施。

显示	原因说明	建议对策
E1	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
E2	初始水温过高报警	确认初始水温不要高于70℃或送售后服务维修
E3	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
E4	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
E5	输入电压异常	重新插电确认是否正常或送售后服务维修
E6	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
E7	通讯异常报警	重新插电确认是否正常或送售后服务维修
E8	温度检测异常报警	送售后服务维修

### 功能、食谱参考

产品型号		DJ13B-C02SG/DJ13B-C102SG	
制浆容量		1100-1300mL	
适用人数		3-4人	
功能、食 材量	五谷 豆浆	经典五谷豆浆	干黄豆 $\frac{1}{5}$ 杯，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
		米润豆浆	干黄豆 $\frac{7}{10}$ 杯，干大米 $\frac{1}{5}$ 杯
			干黄豆 $\frac{7}{10}$ 杯（放在清水中浸泡），干大米 $\frac{1}{5}$ 杯
		花生红枣豆浆	干黄豆 $\frac{4}{5}$ 杯，花生 $\frac{1}{10}$ 杯，去核红枣 $\frac{3}{5}$ 杯
	湿豆 豆浆	全豆豆浆	干黄豆 $1\frac{1}{10}$ 杯，放在清水中浸泡
	干豆 豆浆	全豆豆浆	干黄豆1杯

产品型号		DJ13B-C02SG/DJ13B-C102SG	
制浆容量		1100-1300mL	
适用人数		3-4人	
功能、食 材量	营养 米糊	纯米糊	干大米 $\frac{7}{10}$ 杯
		养心安神米糊	小米 $\frac{1}{2}$ 杯，莲子 $\frac{1}{5}$ 杯，去核红枣 $\frac{1}{10}$ 杯
		南瓜米糊	干大米 $\frac{1}{2}$ 杯，南瓜1杯
	果汁 冷饮	香滑可口奶昔	香蕉2杯，黄瓜2杯，鲜牛奶3杯，纯净水5杯
		芒果果汁	芒果4杯，碎冰渣1杯，纯净水6杯
		猕猴桃香蕉果汁	猕猴桃2杯，香蕉丁2杯，加纯净水至上下水位刻度线之间
快速 豆浆	干豆快速	干豆 $\frac{9}{10}$ 杯	
	湿豆快速	干黄豆 $\frac{9}{10}$ 杯，放在清水中浸泡	

#### 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。
- ⑤部分功能制浆时，可能由于物料较多，机头会被物料轻微顶起，属正常现象，请先摊平物料，确保机头及耦合器装配到位后再制浆。



装箱明细

物件	型号	DJ13B-C02SG/DJ13B-C102SG
机头		1
杯体		1
电源线		1
过滤杯		1
过滤杯把手		1
过滤网		1
干豆量杯		1
料斗		1
清洁块		1
清洁刷		1
说明书		1
保修卡		1
合格证		1
食谱		1
快速使用指导手册		1

(本说明书数据由九阳研发中心数据库提供)

01-12-1309-0027-C