

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

山东济南市槐荫区新沙北路12号

No.12 Xinsa North Road, Jinan, China

邮编:250118

电话:0531-87901018

传真:0531-87901901

www.joyoung.com

Joyoung 九阳

使用说明书

Operation Instruction

九阳豆浆机

型号: DJ15B-C79



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

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地区使用)
(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	10
第五章 产品安全指标	11
第六章 采用标准	11
第七章 故障分析及排除	11-12
功能、食谱参考	12-14
装箱明细	14

前 言

九阳全自动家用DJ15B-C79型豆浆机，是家庭自制多种好豆浆（五谷豆浆、干豆豆浆、湿豆豆浆）、果蔬浓汤（果蔬冷饮、浓汤热饮、营养米糊、养生汤）、以及提供轻松洗功能的实用小家电。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。本机采用底盘加热，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。

第一章 安全使用注意事项

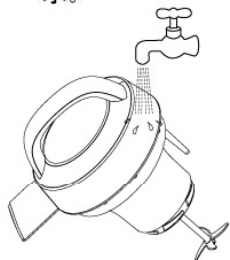


为特别警示提醒，使用时
请注意！

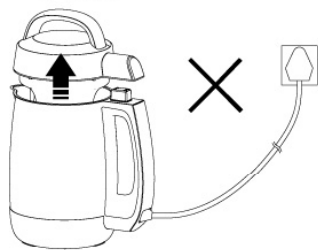


为错误使用方法，使用时请特别注
意，以防发生人身伤害和财产损失！

■ 清洗时注意机头上部请勿进
水。



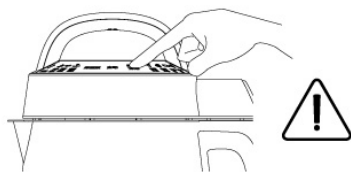
■ 拿出或放入机头前，请先切
断电源。



■ 制浆完成后，请不要再二次
加热、打浆，否则会造成粘
杯、糊锅。



■ 请按照使用说明书选择相应
的功能按键。



■ 制作豆浆时一定要将过滤杯
从杯体内取出。



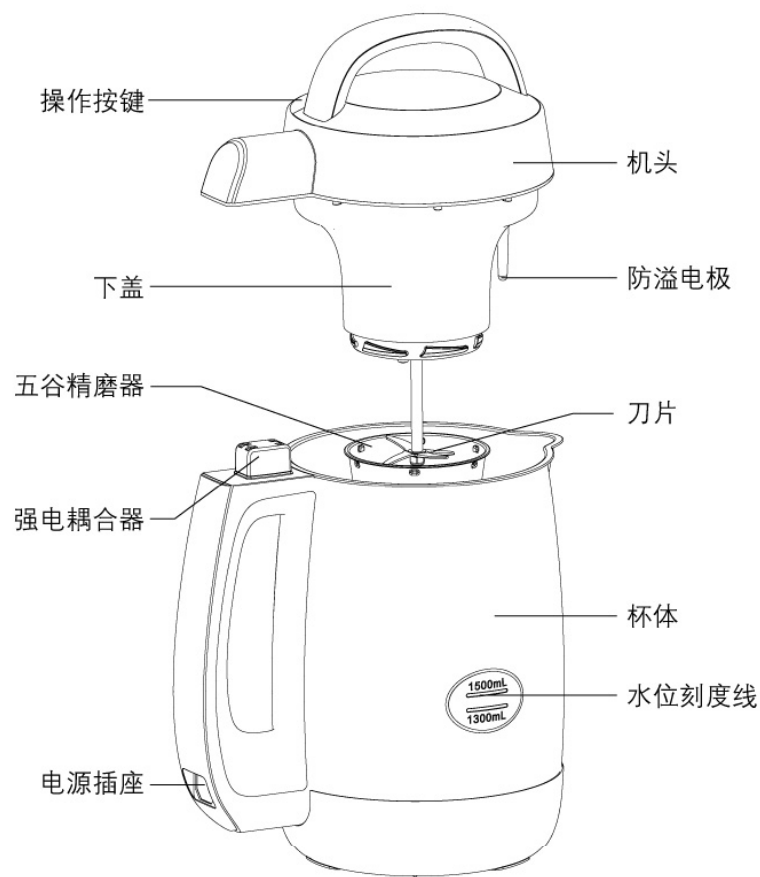
■ 加水至上下水位刻度线之间。



1. 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、五谷精磨器请及时清洗干净。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按键执行工作程序，否则可能造成豆浆溢出。
4. 倒豆浆时，请用手按住机头或先将机头取下再倒豆浆，以免机头滑落伤人。
5. 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。
6. 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。
7. 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）请不要再次按下功能键进行工作，否则会造成杯体底部糊锅、打浆时豆浆溅出或者机器长鸣报警故障。
8. 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。
9. 若制作豆浆时加入的水温较低，则制浆时间需要20多分钟。（因水温不同，制浆时间略有差异。）
10. 杯体、底座中有加热元件，清洗时切勿将其直接置于液体中。
11. 在做某些豆浆或果蔬饮品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。
12. 若有坚硬物料推荐使用“干豆豆浆”程序制作。

机头清洗完毕，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。

电源插座：用于插接电源线。

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。

防溢电极：用于检测豆浆沸腾，防止溢出。

强电耦合器：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。

五谷精磨器：符合食品卫生的优质不锈钢材料，用于辅助粉碎各种物料。

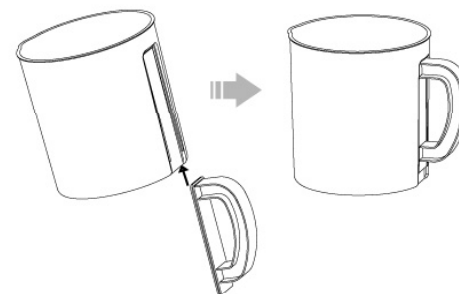
刀片：高硬度不锈钢材料，用于粉碎各种物料。

杯体：符合食品卫生标准的优质不锈钢材料，用于盛放豆浆。

水位刻度线：水位标识，制作豆浆或者其它饮品时，应将黄豆或者其它物料放入杯体，然后加水至上下水位刻度线之间。

● 过滤杯组装说明

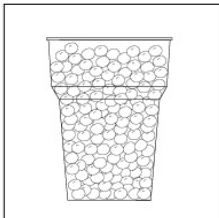
将过滤杯把手按图示箭头方向插入到过滤杯插槽内，用力推到位。



第三章 使用方法

一、“好豆浆”制作方法

1. 量取食材



用随机所配的干豆量杯按功能量取食材。
注：在制作好豆浆时，将已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



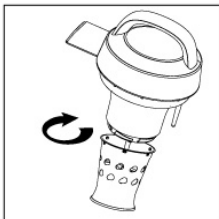
请将量取好的食材或浸泡好的豆子，清洗干净后，放入杯体内。

3. 杯体内加入清水



请将水加至上、下水位刻度线之间。

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。
特别提示：请不要忘记安装五谷精磨器。

5. 制作豆浆

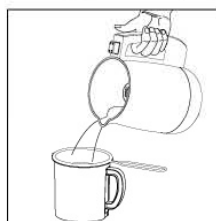


请将机头按正确的位置放入杯体中，插上电源线，指示灯全亮，按“好豆浆”键，选择与食材相对应的制浆功能，对应功能指示灯常亮，按下“启动”键，启动相应制作程序。

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（仅限好豆浆中的干豆豆浆、湿豆豆浆功能）

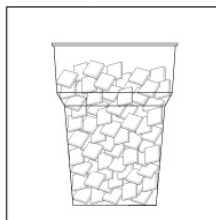


本机在制作好豆浆中的干豆豆浆、湿豆豆浆时，浆渣一起熬煮，营养释放更充分，用户可根据自己的喜好，采用随机附送的过滤网对豆浆进行过滤，可使口感更细腻。

上述饮品的制作过程采用微电脑自动控制，用时20分钟左右，用电不足0.2度，醇香滑口的豆浆即制作成功。

二、“果蔬浓汤”制作方法

1. 量取食材



用随机所配的干豆量杯按功能量取食材。请将果蔬切成类似湿黄豆大小的块状。（请按食谱中相应配比操作。）**注：在制作果蔬浓汤时，若需湿黄豆请将已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



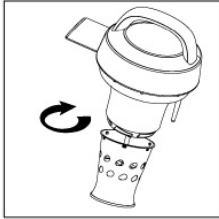
请将食材洗干净后，放入杯体中。食材均匀置于杯体底部。

3. 杯体内加入清水



请加水至上、下水位刻度线之间。

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。
特别提示：请不要忘记安装五谷精磨器。

5. 制作饮品



请将机头按正确的位置放入杯体中，插上电源线，指示灯全亮，按“果蔬浓汤”键，选择与食材相对应的制浆功能，对应功能指示灯常亮，按下“启动”键，启动相应制作程序。

6. 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。

上述饮品的制作过程采用微电脑自动控制，用时20分钟左右（果蔬冷饮用时2分钟左右），香浓营养的饮品即制作成功。

三、轻松洗功能使用方法

制作饮品完成后，提出机头，用水将杯体内壁高位的饮品残渣冲去，加清水至上、下水位刻度线，滴入一至两滴洗涤剂会使清洗效果更佳。加水完毕后，将机头按正确方式放入杯体中，插上电源线，指示灯全亮，按“轻松洗”功能键，同时启动清洗程序。清洗结束时，机器发出声光报警，提示清洗已结束。拔下电源插头，用清水冲洗干净机头和杯体，即轻松完成清洗。

四、按键操作的特殊说明

1. 初始通电状态下，指示灯全亮，按相应功能键操作时，对应图形指示灯常亮，按“启动”键启动该程序（“轻松洗”功能不需要按“启动”键）。机器在工作过程中选择其它按键操作不起作用。
2. 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。
3. 果蔬冷饮键具备只打浆不加热的功能。

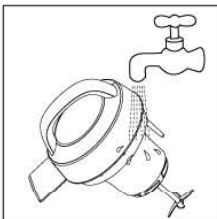
（注意：制作饮品时，如果未选择正确功能键，可能导致做出来的饮品口感不好，请选择正确的按键来操作。）

五、各类饮品制作的特别说明

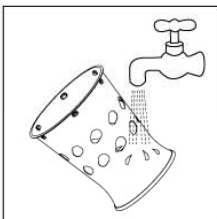
在制作各类饮品时，请严格按照说明书中的制作方法中所建议的量和操作方法进行操作，否则会影响制作效果。

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。（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. 五谷精磨器：请用清洁块仔细清洗五谷精磨器，注意一定要用清水冲洗干净，以免残留豆浆产生异味。



3. 杯体：请用清洁块仔细清洗杯体，将杯体内底部以及侧面清洗干净，以免残留的豆浆产生异味，切忌将杯体底座浸入水中。

4. 存放：请将本机存放在干燥的通风处。

5. 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)
DJ15B-C79	220V~	50Hz	2.1Kg	750W	180W	1300-1500mL	239x164x323

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	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
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

故障	原因说明	对策
溢锅	按错功能键	正确选择功能键
	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
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	杯体未清洗干净	将杯体清洗干净
	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

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		DJ15B-C79		
制浆容量		1300-1500mL		
适用人数		3-6人		
功能、食 材量	好 豆 浆	五 谷 豆 浆	经典五谷豆浆	干黄豆 $\frac{3}{5}$ 杯,干大米、干小米、干小麦仁、干玉米渣按1:1:1比例均匀混合后量取 $\frac{2}{5}$ 杯
			米香豆浆	干黄豆 $\frac{7}{10}$ 杯,干大米 $\frac{3}{10}$ 杯
			栗香豆浆	干黄豆 $\frac{7}{10}$ 杯,大米 $\frac{1}{5}$ 杯,板栗5颗
			暖心豆浆	干黄豆 $\frac{7}{10}$ 杯,燕麦 $\frac{3}{10}$ 杯,核桃仁2颗
	干 豆 浆	干豆豆浆	干黄豆 $1\frac{1}{10}$ 杯	

产品型号		DJ15B-C79		
制浆容量		1300-1500mL		
适用人数		3-6人		
功能、食 材量	好 豆 浆	湿豆 豆浆	湿豆豆浆	干黄豆 $\frac{9}{10}$ 杯,放在清水中浸泡
		营 养 米 糊	皇室十全米糊	大米 $\frac{1}{10}$ 杯,糯米 $\frac{1}{10}$ 杯,湿黄豆1杯(约干黄豆 $\frac{2}{10}$ 杯,放在清水中浸泡),山药 $\frac{1}{5}$ 杯,薏仁 $\frac{1}{10}$ 杯,小米 $\frac{1}{10}$ 杯,花生仁 $\frac{1}{5}$ 杯(覆盖杯底就可以,一般10颗左右),莲心6粒,去核红枣3颗,枸杞子5粒
			皇室小米糊	黑米 $\frac{1}{10}$ 杯,花生 $\frac{1}{5}$ 杯(覆盖杯底就可以,一般10颗左右),玉米渣 $\frac{1}{10}$ 杯,大米 $\frac{1}{10}$ 杯,去核红枣4颗,核桃 $\frac{1}{5}$ 杯,小米 $\frac{1}{10}$ 杯,银耳 $\frac{1}{2}$ 杯,湿黄豆 $\frac{1}{2}$ 杯(约干黄豆 $\frac{1}{10}$ 杯,放在清水中浸泡)
	蜜枣桂圆糊		桂圆肉1杯,米 $\frac{2}{5}$ 杯,去核枣10颗,姜一小块	
	浓 汤 热 饮	西红柿土豆浓汤	西红柿丁2杯,土豆丁2杯,盐1杯底	
		红薯莲藕浓汤	红薯丁3杯,莲藕丁2杯	
		玉米百合浓汤	新鲜玉米粒4杯,鲜百合 $\frac{1}{3}$ 杯	
	果 蔬 冷 饮	酸甜可口汁	菠萝2杯,胡萝卜3杯,柠檬 $\frac{1}{4}$ 片,蜂蜜适量,加纯净水至上下水位刻度线之间	
		香滑可口奶昔	香蕉2杯,黄瓜2杯,冰块2杯,纯净水4杯,鲜牛奶4杯	
		芒果冰沙	芒果4杯,碎冰渣5杯,加纯净水至上下水位刻度线之间	

产品型号		DJ15B-C79		
制浆容量		1300-1500mL		
适用人数		3-6人		
功能、食材料量	果蔬浓汤	养生汤	十全大补汤	大米 $\frac{1}{5}$ 杯, 糯米 $\frac{1}{5}$ 杯, 干黄豆 $\frac{1}{10}$ 杯, 山药 $\frac{1}{5}$ 杯, 米仁 $\frac{1}{10}$ 杯, 小米 $\frac{1}{10}$ 杯, 花生 $\frac{1}{10}$ 杯, 白扁豆 $\frac{1}{10}$ 杯, 莲心 $\frac{1}{10}$ 杯, 适量水
			五豆汤	干黑豆 $\frac{1}{5}$ 杯, 绿豆 $\frac{1}{5}$ 杯, 赤豆 $\frac{1}{5}$ 杯, 白扁豆 $\frac{1}{5}$ 杯, 甘草适量
			三黑汤	黑芝麻 $\frac{1}{10}$ 杯, 干黑豆 $\frac{1}{2}$ 杯, 黑米 $\frac{2}{5}$ 杯

注: 黄豆用量为干黄豆所需用量, 请用本机所配量杯量取。

注: 所有大块配料请切成黄豆大小。

装箱明细

机头	杯体	五谷精磨器	电源线	清洁块	内托	说明书
1	1	1	1	1	2	1
保修卡	合格证	干豆量杯	过滤网	过滤杯	过滤杯把手	
1	1	1	1	1	1	

(本说明书数据由九阳研发中心数据库提供)