



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-18



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

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，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

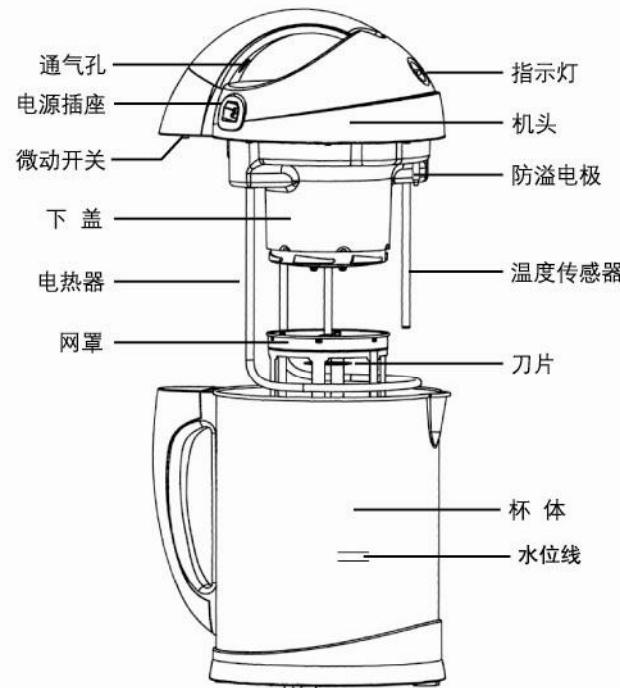
| | |
|------------------|-----|
| 前言..... | 1 |
| 第一章 部件及功能..... | 2-3 |
| 第二章 使用方法..... | 4-6 |
| 第三章 注意事项..... | 6-8 |
| 第四章 技术参数..... | 8 |
| 第五章 采用标准..... | 8 |
| 第六章 故障分析及排除..... | 9 |

九阳全自动家用豆浆机JYDZ-18型，是家庭自制豆浆饮品的实用小家电。本机采用微电脑控制，预热、打浆、滤浆、煮浆、延时熬煮全自动完成，可在十几分钟内做出新鲜香浓的熟豆浆，是您健康生活的好帮手。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，熬得透，喝着香。同时，豆浆的均质和乳化效果更好，丰富的营养更利于人体吸收。

专利文火熬煮技术

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。

指示灯：指示机器工作状态，灯亮表示机器正在工作，闪烁时表示工作结束。

电源插座：用于插接电源线。

微动开关：安全装置，提起机头后自动断强电。

下盖：符合食品卫生标准的优质材料，用于安装主要部件等。

防溢电极：用于检测豆浆沸腾，防止豆浆溢出。

温度传感器：用于检测水温，当水温达到设定温度时机器开始打浆。

电热器：不锈钢材质，用于加热豆浆。

网罩：用于盛放豆子、过滤豆浆。

刀片：高硬度不锈钢材质，用于粉碎豆子。

杯体：符合食品卫生标准的优质不锈钢材质，用于盛放豆浆。

水位线：水位标识，制作豆浆或各类饮品时，加水至上下水位线之间。

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

1. 浸泡豆子



用随机附送的干豆量杯盛出一杯干豆（黄豆或其它豆子，一杯刚好制作一次），豆子洗净后浸泡入清水中，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：浸泡豆子前请先将豆子清洗干净。

2. 杯体加入清水



请将水加至上、下水位线之间。（本机具有无水防干烧功能，如杯体内无水或者水位过低，机器不会工作，以保证使用安全。若您想缩短制浆时间，可加入70℃以下的温水制作豆浆。）

3. 豆子装入网罩



卸下网罩，将泡好的豆子加入网罩至网罩“加豆线”附近，但不宜超过“加豆线”，然后按安装指示箭头方向装好网罩，网罩口部与机头配合处应紧密无缝隙，安装完毕后，用手向下拉一下，网罩不动，说明安装到位。

4. 制作豆浆



将机头按正确的位置放入杯体中（即把微动开关触头压到手上），插上电源线，指示灯亮，本机开始制作豆浆。

特别说明

机头必须按正确方向放置杯体上，切勿将方向放错，否则机器不工作。

● 本机工作程序如下：

- ① 加热：通电后电热器开始全功率加热。约9分钟后，水温达到打浆设定温度。
- ② 打浆：当水温达到设定温度时电机开始工作。电机带动刀片高速打浆，打浆共4次，每次打15秒，间隔15秒。
- ③ 煮浆：打浆结束后，电热器继续全功率加热，一直加热至豆浆第一次沸腾。
- ④ 防溢延煮：豆浆第一次沸腾后，本机防溢加热功能自动启动，进入降功率延煮过程。电热器间歇加热，使豆浆反复煮沸，充分煮熟并防止溢出。防溢延煮6分50秒左右工作结束。
- ⑤ 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，提示豆浆已做好。此时拔下电源插头后，即可准备饮用豆浆。

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，醇香可口的熟豆浆即制作成功。

● 清洗：

本机使用完毕后，请及时清洗，以备下次使用。因受热后网罩与下盖的扣合过紧，卸网罩前请先用凉水将其冷却，以免用力过大而划伤手或网罩。



1、机头：请用水轻轻冲去机头下部粘附的豆浆，切勿将机头浸入水中，也不要用水清洗机头上部，以防机内进水，发生短路现象。



2、网罩：请用清洁刷仔细清洗网罩，注意一定要将侧网与底网用清水冲洗干净，以免残留豆浆干结糊住网孔，影响出浆效果。



3、电热器：请用清洁块清洗电热器，将电热器粘的豆浆膜清洗干净，以免下次使用产生糊味。



4、杯体：用清洁块清洗杯体内部，并用清水冲洗干净。

● 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. 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。



3. 制作豆浆时，加水至上下水位线之间。



4. 拿出或放入机头部分前，请先切断电源。



5. 电热器、防溢电极和温度传感器请及时洗干净。



6. 拆卸网罩时请注意使用正确方法，以免伤人或划伤网罩。



7. 网罩尤其网罩底部请及时清洗干净，以免影响出浆效果。



8. 本机配有机头托盘以便清洗时放置机头，做豆浆时请拿出杯体内托盘。

9. 本机采用高速电机，打浆时出现间歇性忽快忽慢的声音属正常现象。
10. 清洗过程中，注意防止刀片伤手。
11. 机器工作时，与插座等保持一定的距离，使插头处于可触及范围，同时电源插座接地线必须保持良好接地。
12. 倒豆浆时应用手按住机头或先将机头取下再倒豆浆，以免机头滑脱伤人。
13. 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。
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。

第四章 技术参数

| | | | |
|------|-------|-------------|---------------|
| 额定电压 | 220V~ | 加干豆量 | 125 ± 5g |
| 额定频率 | 50Hz | 加水量 | 1800–2100ml |
| 电机功率 | 280W | 净重 | 2.6kg |
| 加热功率 | 1300W | 外形尺寸(长×宽×高) | 260×200×360mm |

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 |
|--------------------|-------------------------|--|
| 指示灯亮，机器不工作 | 杯体内未加水或加水过少 电源插座接触不良 | 加水至上、下水位线之间 保持接触良好 |
| 微动开关未按要求压到指定位置 | | 按要求正确放置机头，使微动开关压接良好 |
| 加热不停、电机转动不停或不工作 | 机头内进水 机器自身故障 | 将机头置于干燥通风处，数日后水分蒸发机器可以恢复正常，如进水严重，送当地售后服务部检测 送当地售后服务部检测、维修 |
| 豆子打不碎 | 网罩侧网或底部网孔糊死 | 将网罩浸入沸水中，并在沸水中加入食用碱或洗净，浸泡十几分钟后用清洁刷刷洗干净 |
| | 电压过低 | 可用家用稳压器 |
| | 豆子浸泡时间短 | 增长浸泡时间（参见使用方法的泡豆标准时间） |
| | 豆量太少或太多 | 加豆量在网罩加豆量两刻度线之间 |
| 溢 钢 | 机器自身故障 | 送当地售后服务部检测、维修 |
| | 豆子打不碎 | 参见故障“豆子打不碎”的处理方法 |
| | 豆浆太稀 | 适当增加豆量 |
| 糊 锅 | 加水过少 | 制豆浆加水至上、下水位线之间 |
| | 加水过多 | 加水至上、下水位线之间 |
| | 电热器未清洗干净 | 将电热器清洗干净 |
| 豆浆未煮熟， 提前报警 | 单独使用绿豆(或红小豆)做豆浆 | 减少绿豆(或红小豆)量，加入适量黄豆或花生米 |
| | 使用含淀粉量高的大颗粒黄豆 | 建议使用含淀粉量低的小颗粒黄豆 |
| 豆浆加工时间过长，但其它工作程序正常 | 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！。

装箱明细

| 机 头 | 杯 体 | 网 罩 | 电 源 线 | 清 洁 塑 | 纸 托 | 托 盘(赠品) |
|-----|-----|-----|-------|-------|-----|---------|
| 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 |
| 说明书 | 合格证 | 保修卡 | 干豆量杯 | 清洁刷 | 食谱 | |
| 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | |

(本说明书中数据由九阳研发中心数据库提供)