

产品获得CCC认证  
本企业通过ISO9001  
质量管理体系认证

Joyoung 九阳

# 使用说明书

## Operation Instruction

全自动家用豆浆机

DJ13B-D86SG/DJ13R-G2/DJ13R-G5/DJ13R-G6  
DJ13E-Q5/DJ13G-D1570/DJ13G-D2565



### 九阳股份有限公司

Joyoung Company Limited

济南市槐荫区美里路999号

No. 999 Meili Road, Huaiyin District, Jinan

邮编: 250118 网址: www.joyoung.com

使用产品前请仔细阅读本使用说明书, 并妥善保管

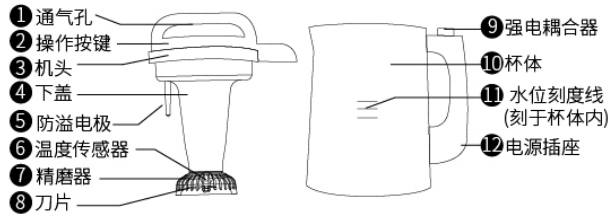


微信扫一扫, 注意事项全知道

01-17-1309-0047-F

## 第一章 快速安装指南

### ● 整机图



● 图片以DJ13R-G6为例, 仅供参考, 具体请以实物为准

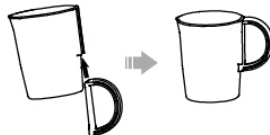
### ● 配件(各1件)



● DJ13E-Q5、DJ13G-D1570、DJ13G-D2565机型仅含电源线及量杯, 具体请以实物为准

### 温馨提示

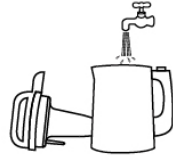
- 请取出杯体内所有物体。
- 请按图中箭头方向正确组装接浆杯及其把手, 以防端热饮时接浆杯杯体滑落, 导致烫伤。



## 第二章 快速使用指南

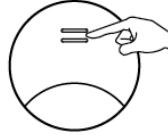
### ① 洗

机器内壁及刀头



### ② 放食材和水

加水至上下水位刻度线之间



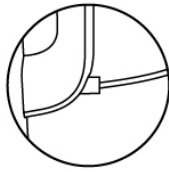
### ③ 合

合好机头



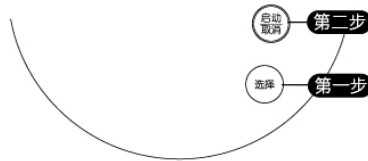
### ④ 插

插紧电源



### ⑤ 按

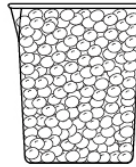
按“选择”键选择功能再按“启动”键开始制浆(图片以DJ13R-G6为例,仅供参考,具体产品请以实物为准)



## 第三章 功能及食谱

请按产品型号,选择相应的功能及食谱。请使用本产品配置的量杯量取食材,请加水至上下水位刻度线之间(食谱有明确水量的按食谱要求)。

食材量中的1杯指1平杯



### 温馨提示

- 大块食材请处理成花生粒大小。
- 糯米粘性大,黑豆、黑米、核桃仁、红枣、葡萄干等属于不易起浆沫的食材,请严格按食谱加入,否则会引起报警。
- 制浆时间在额定电压、中水位、23°C水、<500米海拔下测得,实际使用中会有偏差属正常现象。
- 快速豆浆建议过滤后饮用。
- 除豆花外所有热饮完成后会自动进入保温。

产品型号: DJ13B-D86SG、DJ13E-Q5、DJ13G-D1570、DJ13G-D2565

- 可预约功能: 豆纤醇浆、倍浓豆浆、醇香豆浆、倍浓五谷、米粥、米糊

功能 (制浆时间)	食谱	食材量
豆纤醇浆 (约27分钟)	干豆豆浆	干黄豆9/10杯
	湿豆豆浆	干黄豆9/10杯 (放入清水中充分浸泡)
醇香豆浆 (约36分钟)	干豆豆浆	干黄豆9/10杯
	湿豆豆浆	干黄豆9/10杯 (放入清水中充分浸泡)
米粥 (约40分钟)	白米粥	900mL~ 1100mL: 干大米9/10杯 1100mL~ 1300mL: 干大米1 $\frac{1}{5}$ 杯
	小米粥	900mL~ 1100mL: 干小米4/5杯 1100mL~ 1300mL: 干小米1杯
	南瓜粥	干大米9/10杯, 南瓜1杯
果蔬汁 (约5分钟)	西瓜汁	西瓜5杯, 纯净水6杯
	猕猴桃香蕉汁	猕猴桃3杯, 香蕉丁3杯, 纯净水6杯

产品型号: DJ13R-G2

- 可预约功能: 五谷浆、干/湿豆、米糊、枸杞浆、红枣浆、紫薯浆

功能	食谱	食材量
干/湿豆浆 (约30分钟)	干豆豆浆	干黄豆1杯
	湿豆豆浆	干黄豆1杯 (放入水中充分浸泡)
枸杞浆 (约30分钟)	枸杞豆浆	枸杞1/5杯, 干豆9/10杯
红枣浆 (约30分钟)	红枣豆浆	红枣2/5杯, 干豆7/10杯
紫薯浆 (约32分钟)	紫薯豆浆	紫薯1杯, 干豆7/10杯
果蔬汁 (约7分钟)	猕猴桃香蕉汁	猕猴桃3杯, 香蕉2杯, 纯净水5杯
	芒果果汁	芒果4杯, 碎冰渣5杯, 纯净水6杯
	香滑可口奶昔	香蕉3杯, 黄瓜2杯, 鲜牛奶3杯, 纯净水3杯, 白糖适量
	养生精力汤	胡萝卜1杯, 芒果1杯, 猕猴桃1杯, 番茄1杯, 蜂蜜1/4杯, 纯净水5杯

产品型号: DJ13R-G5

功能	食谱	食材量
五谷浆	米润豆浆	干黄豆7/10杯, 干大米1/5杯
预约浆	干豆豆浆	干黄豆9/10杯
红枣浆	红枣浆	干黄豆7/10杯, 花生3/10杯, 去核红枣4/5杯 (掰碎)
干/湿豆	干豆豆浆	干黄豆9/10杯
	湿豆原浆	干黄豆9/10杯 (放入清水中充分浸泡)
快速浆	干豆豆浆	干黄豆4/5杯
	湿豆原浆	干黄豆4/5杯 (放入清水中充分浸泡)
豆花	干豆	干黄豆1杯, 加水至900mL
	湿豆	干黄豆1杯 (放入水中充分浸泡)
果仁露	红枣花生露	炒熟花生1 $\frac{1}{2}$ 杯, 去核红枣2/5杯 (掰碎), 炒熟白芝麻少许, 加水到900mL
米糊	米糊	干大米4/5杯
果蔬汁	香滑可口奶昔	香蕉3杯, 鲜牛奶3杯, 加纯净水至900mL
	猕猴桃香蕉汁	猕猴桃3杯, 香蕉丁2杯, 加纯净水至900mL

产品型号: DJ13R-G6

- 可预约功能: 五谷浆、纯豆浆、香米糊、营养粥

功能	食谱	食材量
香米糊 (约25分钟)	纯米糊	干大米4/5杯
营养粥 (约40分钟)	白米粥	900mL~ 1100mL: 干大米4/5杯 1100mL~ 1300mL: 干大米1杯
果蔬汁 (约5分钟)	猕猴桃香蕉汁	猕猴桃3杯, 香蕉2杯, 纯净水5杯
	养生精力汤	胡萝卜1杯, 芒果1 $\frac{1}{2}$ 杯, 猕猴桃1杯, 番茄1 $\frac{1}{2}$ 杯, 绿豆芽1杯, 纯净水5杯

- 食谱中未罗列功能详见电子食谱

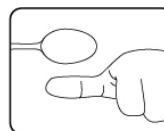
### 豆浆制作方法

#### • 制作豆浆

合上机头, 插电屏幕亮起, 并响起“滴滴声”。先按“豆花”功能, 再按“启动/取消”键。等待约30min。机头发出“滴滴”声, 制浆结束。

#### • 配置内酯液

每750mL豆浆(过滤后)取2.2g~2.5g内酯, 用量杯量取1/5杯温水化开。(图示勺子一平勺约1.5g~2g)



#### • 点内酯

将内酯液倒入已过滤的豆浆中, 顺时针搅动3次~5次, 接浆杯加盖后用热水保温, 静置约20分钟。

#### 温馨提示

- 使用的黄豆出浆率低、未过滤、豆量过多或过少、内酯量过多或过少、点内酯或保温时浆温过低, 都有可能致豆花制作失败。



### 温馨提示

- 气温高于 30°C，预约时间请勿超过 8 小时。
- 预约时，请勿使用浸泡过的食材。
- 预约过程中请勿断电，否则请更换食材重新制作。
- 制作完成的提示时间与预约时间有偏差，属正常现象，请放心饮用。

### 功能说明

- **温热**  
用于对凉的饮品进行加热，加热到约 60°C 时，发出“嘀嘀”报警，提示程序结束。
- **搅拌**  
已制作完成的饮品，可根据需要加入调料、牛奶、叶类蔬菜、小块软性水果等食材，使用“搅拌”功能搅拌均匀。
- **轻松洗**  
清洗产品前，使用“轻松洗”功能对杯体内部、下盖等进行初步清洗。

## 第五章 保养和维护

- 清洗后，建议擦干或晾干后，再组装成整机存放。
- 请将产品存放于干燥通风的地方。

### 温馨提示

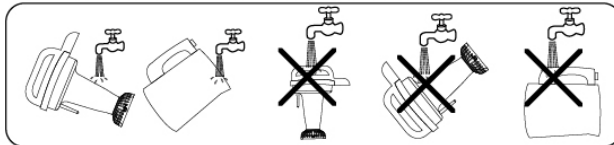
- 请勿放入消毒柜或烘干机中消毒、烘干。
- 如果制浆后，杯体内部等不锈钢表面产生局部变色、发蓝，属正常现象，对人体无害，请放心饮用。（食材中的磷酸离子与钙、镁等离子，在一定温度条件下结晶导致发蓝，可用食醋擦拭去除。）
- 清洗后的机头请擦干或晾干后，再放于杯体内，以免产生异味。

### 清洗及收纳

- 待机器冷却后，请及时清洗，擦干或晾干后存放于干燥通风处。

### 温馨提示

- 请勿用钢丝球清洗机器。建议用热水加清洁剂浸泡后清洗。



## 第六章 机型规格参数

- 执行标准：Q/3700YJY002-2016
- 额定电压：220V
- 额定频率：50Hz

产品型号	额定功率/ 电机功率	容量范围	净重	产品尺寸(长×宽×高)
DJ13B-D86SG	1000W/ 210W	900mL~ 1300mL	2.4kg	230×180×310mm
DJ13R-G2	1000W/ 180W	900mL~ 1300mL	2.2kg	243×180×308mm
DJ13R-G5	1000W/ 180W	900mL~ 1300mL	2.2kg	227×168×314mm
DJ13R-G6	1000W/ 180W	900mL~ 1300mL	2.2kg	238×174×299mm
DJ13E-Q5	1000W/ 210W	900mL~ 1300mL	2.4kg	230×180×310mm
DJ13G-D1570	1000W/ 210W	900mL~ 1300mL	2.4kg	230×180×310mm
DJ13G-D2565	1000W/ 210W	900mL~ 1300mL	2.4kg	230×180×310mm

## 第七章 安全注意事项



### 警告

对可能导致人员危险、重伤、重大财产损失的风险要警惕。



### 注意

对可能导致人员受伤或物品损害的风险要关注。



表示“禁止”，不能进行的内容。



表示“强制”，务必执行的内容。

- 为防止触电、火灾、烫伤等事故，请遵守以下内容。

### 警告

- 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，取出、擦拭、清洗时小心割伤，可佩戴保护手套。
- 产品在煮浆时、工作完成后冷却前，杯体内部、下盖、刀片等部件温度较高，请勿触摸以免烫伤。

### 注意

- 请勿用湿手插拔电源线，以防触电。
  - 制浆过程中，请勿快速提起机头或移动产品，避免被蒸汽烫伤，或造成食材溢出导致烫伤、触电等事故。
  - 请勿使用机头提起整机，以免杯体滑落。
  - 请勿使用破损的电源线或插头，防止触电或短路造成伤害事故或火灾等。电源线发生损坏，必须到九阳售后服务部门购买专用电源线进行更换。
  - 请勿加入 70°C 以上热水制浆，以免影响口感或造成粉碎不良、浆液溢出等异常。
  - 制浆未完成，请勿饮用。未煮熟的豆浆饮用后，对人体会有伤害。
  - 请勿将机头或杯体浸入液体中，机头请勿淋水，通气孔、强电耦合器、电源插座、杯体底部请勿进水。如果进水，请暂停使用或擦干、晾干后再使用，以免引起短路或触电。
- 应照看好儿童，确保他们不可能玩耍、接近本产品，以免烫伤或误操作造成人身伤害。
- 在具有经验的监护人或教练员的陪同下，才可让行为能力异常或没有独立行为能力的人使用本产品。
  - 使用前请确认，当地电源应与本产品标示的电源相符，否则会造成产品损坏或发生火灾。
  - 请在稳定的水平台面上操作，并远离台面边缘，防止碰跌。不得在窗帘及其他可燃材料下方或附近（如壁橱下方）使用本产品，否则可能引起火灾。
  - 机头垂直扣合到杯体上，电源线插入电源插座，请确保安装到位，以防松脱断电或过热燃烧。
  - 产品工作时，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。
  - 产品开始工作后，如遇停电或发生其他异常，请注意更换食材后重新制作，否则会造成糊底、浆液溢出、报警等故障。
  - 制作完成后，请先断电，取下机头后再倒浆，以免机头滑落或饮品溅出，造成产品损坏或烫伤。
  - 刚制作完成的饮品温度较高，请使用耐高温器皿盛放并注意安全，防止饮品溅出造成烫伤。
  - 如需过滤，请注意附着在滤网上的残渣等温度较高，清洗滤网时，不要对向人并注意安全，防止残渣溅出造成烫伤。

### 使用提示

- 本产品仅适用于家庭使用，请勿用于商业用途。
- 首次使用时（含自适应后的首次使用），制浆时间可能延长。
- 部分食材含天然色素，可能造成下盖、防溢电极染色，属正常现象，不影响饮品，请放心饮用无损健康。
- 为充分粉碎释放营养，机器打浆时出现间歇性忽快忽慢的声音，属正常现象。
- 请勿长时间连续制浆，否则电机可能启动自动保护功能，电机暂时不工作，待电机完全冷却后才能正常使用。
- 制浆完成后，应间隔 8 分钟以上再进行下一次制浆，否则将影响产品的使用寿命。
- 婴儿、肾功能衰竭及肠胃功能弱的人群，应酌情选择低浓度豆浆或减少饮用量。
- 保温时，电机有搅动属于正常现象，可断电后准备饮用。

## 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
	电源线未插好	电源线插到底
指示灯亮、机器不工作	未选择功能	选择相应的功能
	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	机头内部进水	送当地售后服务部维修

故障	原因说明	对策
加热不停	未加食材	按说明书食谱用量要求加入食材
	内部进水	送当地售后服务部维修
	处于正常加热	等待几分钟
按键无反应	断电后系统未复位	断电3分钟后再通电使用
	机器自身故障	送当地售后服务部维修
食材打不碎、溢锅	选错功能	选择正确的功能
	食材太多或太少	按说明书食谱用量要求加入食材
	机器自身故障	送当地售后服务部维修
糊锅	杯体内部未清洗干净	将杯体内部清洗干净
	加入食材太多	按说明书食谱用量要求加入食材
工作时间过长，无其他异常	水温过低	使用温水
	选错功能	选择正确的功能

#### 异常报警提示

提示方案	原因说明	建议对策
所有灯闪1次，同时响1声，间隔3秒循环	E1 无水报警	请参照杯体水位线正确添加食材和水或送售后服务维修
所有灯闪2次，同时响2声，间隔3秒循环	E2 初始水温过高报警	请确认初始水温不要高于70°C或送售后服务维修
所有灯闪3次，同时响3声，间隔3秒循环	E3 防溢异常报警	请按说明书正确添加食材和水或送售后服务维修
所有灯闪4次，同时响4声，间隔3秒循环	E4 加热超时报警	
所有灯闪5次，同时响5声，间隔3秒循环	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
所有灯闪6次，同时响6声，间隔3秒循环	E6 过零信号丢失报警	
所有灯闪7次，同时响7声，间隔3秒循环	E7 通讯异常报警	
所有灯闪8次，同时响8声，间隔3秒循环	E8 温度检测异常报警	送售后服务维修
所有灯闪9次，同时响9声，间隔3秒循环	E9 食材过多或电机温度过高	请按说明书正确添加食材和水或送售后服务维修
所有灯闪10次，同时响10声，间隔3秒循环	EA 主板温度检测异常	送售后服务维修

#### 温馨提示

- 如问题不能解决，切勿私自拆卸机器，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！

### 第九章 食品接触材料信息

请根据说明书要求正常使用本产品。本产品符合相应食品安全国家标准要求，食品接触材料及其执行标准的符合性信息说明如下：

食品接触用材料	执行标准	符合标准情况
金属 不锈钢06Cr19Ni10(钢杯体、金属下盖、螺钉、精磨器/劲磨器等)	GB 4806.9-2016	符合
	GB 4806.9-2016	符合
	GB 4806.9-2016	符合
塑料 PP(塑料下盖等) PC(料斗上盖板等) PA(M5螺母内嵌件)	GB 4806.7-2016	符合
	GB 4806.7-2016	符合
	GB 4806.7-2016	符合
橡胶(密封圈等)	GB 4806.11-2016	符合


- 本系列产品包含以上食品接触材料，部分机型可能不含个别材料，以实际产品为准！
- 全新产品在打开包装或者使用过程中可能存在一定的气味，通风和使用一段时间后气味会逐渐消除，这是正常现象。本产品符合相应食品安全和使用安全国家标准要求，请放心使用。

## 第十章 有害物质限制使用标识表

### • 有害物质的名称和含量表

部件名称	有害物质					
	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
橡胶件 (密封垫、轴密封等)	○	○	○	○	○	○
温度传感器	○	○	○	○	○	○
不锈钢结构件 (钢杯体、金属下盖、电机轴等)	○	○	○	○	○	○
与食品接触标准件 (合盖螺钉、锁刀片螺母等)	○	○	○	○	○	○
电极	○	○	○	○	○	○
非阻燃塑料结构件 (外壳、装饰件等)	○	○	○	○	○	○
电热器	○	○	○	○	○	○
温控器	○	○	○	○	○	○
其它金属结构件 (外壳等)	○	○	○	○	○	○
阻燃塑料结构件 (电机支架、插座、耦合器等)	○	○	○	○	○	×
其它标准件 (锁附手柄螺钉等)	○	○	○	×	○	○
电机、电源线、印刷电路板组件 (PCB板、电容、变压器、线束等)	×	○	○	○	○	×

○：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T 26572规定的限量要求之下。  
 ×：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T 26572规定的限量要求。  
 “×”的部件表明，由于目前全球的技术和工艺水平限制而无法实现非环保类物质或元素的完全替代，后续随着技术上的改进将逐步改进。  
 \*：表示仅部分型号产品含该部件。

 <p>有害物质限制使用标志</p>	<p>环保使用期限 10 年：表示本产品中含有的有害物质不会发生外泄或突变，用户在产品说明书所述情况下正常使用本产品不会对环境造成严重污染或对其人身、财产造成严重损害的期限。</p> <p>箭头循环标志：表示本产品可回收利用。超过使用期限或经过维修无法正常工作时，不应被随意丢弃，请交由正规回收渠道以及有废弃电器电子产品处理资格的企业处理，正确的处理方法请查阅国家或当地有关旧电器电子产品的处理规定。</p>
---	--

• 以上标识均依据中国有害物质限制使用管理办法及其配套标准 SJ/T 11364 要求执行。本产品长期使用不会对人体产生危害，请放心使用。

## 售后服务

### ① 保修规定：

- 执行国家三包法，整机包修1年，产品质量问题7天包退，15天包换；全系列产品全国联保。

### ② 包修期界定：

- 以有效包修凭证（发票、购买记录、九阳官微产品档案）的日期作为包修期的起始日期；
- 无有效包修凭证的，按产品生产日期延后3个月作为包修期的起始日期。

### ③ 非保修范围：

- 因不可抗拒的自然灾害造成的损坏的；
- 消费者因搬运、使用、维护、保管不当造成产品损坏；
- 非我公司指定的维修点安装、维修造成损坏的（包括消费者自行安装或拆卸修理的）；
- 包修凭证与实物不符或涂改的；
- 超过三包期的；
- 违背事实原则，伪造凭证不予作为保修依据。

### ④ 如需售后服务：

- 可登陆九阳客服网站<http://kf.joyoung.com/>
- 九阳官微：Joyoung九阳
- 阳光服务热线：4006186999