

产品获得CCC认证
本企业通过ISO9001
质量管理体系

Joyoung 九阳

使用说明书

破壁免滤豆浆机

DJ13R-P9



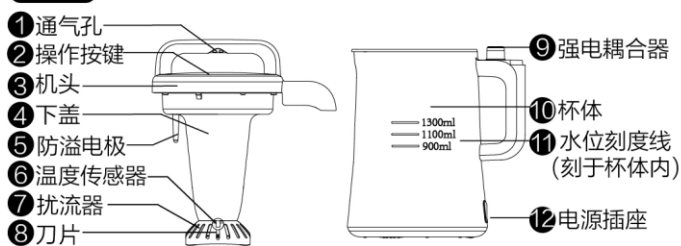
九阳股份有限公司 Joyoung Company Limited
济南市槐荫区美里路999号 @ www.joyoung.com
@ No.999 Meili Road, @ 250118
Huaiyin District, Jinan ① 400 6186 996

使用产品前请仔细阅读本使用说明书,并妥善保管。

01-18-1309-0007-B

快速安装指南

整机图



配件 (各1件)



电源线



量杯



清洁刷

温馨提示

- 请取出杯体内所有物体。
- 请用清洁刷清洁刀片及扰流器,杯体内壁。

快速使用指南

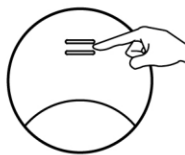
① 洗

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



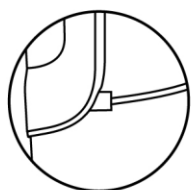
③ 合

合好机头



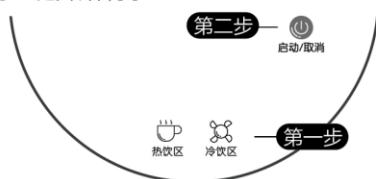
④ 插

插紧电源



⑤ 按

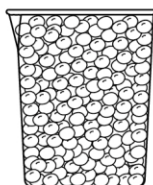
按“热饮区/冷饮区”键选择功能再按“启动”键开始制浆



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。
- 放入米类食材时建议事先淘洗。
- 除豆花外所有热饮完成后会自动进入保温。

产品型号：DJ13R-P10

功能	食谱	食材量
五谷 (约28分钟)	米润豆浆	干黄豆1/2杯，干大米2/5杯
	经典五谷豆浆	干黄豆1/5杯，干大米，干小米，干小麦仁，干玉米渣按照1:1:1:1比例量取1/2杯
	花生红枣豆浆	干黄豆4/5杯，花生3/5杯，去核红枣4/5杯（掰碎）
干/湿豆 (约28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）
米糊 (约26分钟)	纯米糊	水量900-1100mL：干大米4/5杯 水量1100-1300mL：干大米1杯
	清凉米糊	水量900-1100mL：干大米1/2杯，湿绿豆7/10杯 水量1100-1300mL：干大米7/10杯，湿绿豆7/10杯
	黑米米糊	水量900-1100mL：干大米3/5杯，黑米1/10杯 水量1100-1300mL：干大米4/5杯，黑米1/5杯
豆花 (约40分钟)	干豆	干黄豆9/10杯，加水至900mL 内酯量：1.25g每500mL豆浆
	湿豆	干黄豆9/10杯（放入清水中充分浸泡），加水至900mL 内酯量：1.25g每500mL豆浆

功能	食谱	食材量
果茶 (约16分钟)	冰糖雪梨	雪梨(去皮去核)4杯, 柠檬汁数滴, 冰糖适量, 加水至900mL
	山楂玫瑰花茶	山楂(去核)2杯, 苹果(去皮去核)4杯, 冰糖适量, 玫瑰花5朵, (玫瑰花制浆结束后放), 加水至900mL
	木瓜奶茶	木瓜约半个, 加红茶水至900mL, 冰糖适量, 制浆结束后加入牛奶250mL, 使用搅拌功能搅拌1次~2次
熟料打 (约10分钟)	红枣燕麦核桃露	红枣(去核掰碎)4个, 即食燕麦2/5杯, 炒熟核桃(掰碎)2/5杯, 加开水至中下水位刻度线之间
	花生米浆	炒熟大米3/5杯, 炒熟花生2/5杯, 白砂糖适量, 加开水至中下水位刻度线之间
	红薯南瓜羹	蒸熟的南瓜150g、红薯50g, 白砂糖15g (将蒸熟的大块南瓜、红薯捣碎, 便于打浆), 加开水至中下水位刻度线之间
精力汤 (约6分钟)	养生精力汤	胡萝卜1杯, 番茄1杯, 菠萝1杯, 猕猴桃1杯, 纯净水4杯
	塑身精力汤	紫甘蓝1杯半, 莴苣1杯, 猕猴桃1杯, 葡萄1杯, 纯净水4杯
	美肤精力汤	西芹1/2杯, 梨2杯, 猕猴桃1杯半, 蜂蜜1/4杯, 纯净水4杯
布丁 (约6分钟)	纯豆浆布丁	豆浆900mL, 吉利丁粉15g, 白砂糖45g 豆浆1300mL, 吉利丁粉25g, 白砂糖60g
	芒果布丁	牛奶3盒(共计750mL), 芒果丁3杯, 吉利丁15g, 白砂糖45g 牛奶4盒(共计1000mL), 芒果丁4杯, 吉利丁粉25g, 白砂糖60g
	抹茶豆浆布丁	豆浆900mL, 抹茶粉3g, 吉利丁粉15g, 白砂糖45g 豆浆1300mL, 抹茶粉4g, 吉利丁粉25g, 白砂糖60g
搅拌 (约3分钟)	加入调味品	任意饮品制浆结束后, 加入调味品(白糖、盐、蜂蜜等)5g~20g
	果味奶茶	热红茶400mL, 牛奶300mL, 香蕉丁3杯, 蜂蜜5g~20g
	黄瓜米糊	米糊制浆结束后, 黄瓜切丁3杯
果汁 (约6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5杯
	芒果果汁	芒果4杯, 纯净水6杯
果仁露 (约25分钟)	原味	炒熟花生1杯, 炒熟核桃(掰碎)1杯, 加水到900mL
	奶香味	炒熟花生4/5杯, 炒熟杏仁1/2杯, 纯牛奶250mL, 加水到900mL
	米香味	炒熟花生4/5杯, 炒熟核桃(掰碎)1/2杯, 炒熟大米1/5杯, 加水到900mL

使用方法

部件及附件

● 控制面板图



- 功能选择：用于选择显示区的功能
- 启动/取消：用于启动或取消功能
- 预约设置：用于设置预约时间 / 温度
- 快捷功能：用于快速选择该功能

使用前说明

- 本产品仅限在中国大陆海拔 2000 米以下地区使用。使用地变更后，海拔相差 1500 米以上的，请插上电源，长按“启动 / 取消”键 3 秒。提示“嘀、嘀、嘀”且指示灯闪烁三次，即完成操作。（请注意！如果没有以上提示，请断电后重复操作）。
- 使用前请对机器进行清洗。
- 建议首次使用时选择豆类功能制作。

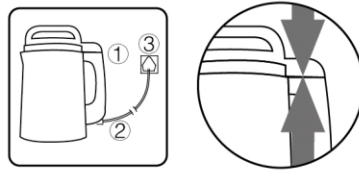
使用方法

● 加入食材和水

按食谱加入清洗过的食材，加水至上下水位线之间。

● 接通电源

请①将机头垂直放入杯体，②插上电源线，③接通电源，通电时提示“嘀”一声，默认第一个功能灯闪烁，其他灯全亮。（如左图）



温馨提示

- 请合上机头后压紧；食材较多时请摊平；请确保机头及强电耦合器安装到位。（如右图）
- 选择并启动功能
选择功能：触按“功能选择”键选择功能，“嘀”一声，对应功能灯闪烁。
启动功能：触按“启动 / 取消”键启动功能，“嘀嘀”两声，对应功能灯亮，不再闪烁。
- 制作完成
提示“嘀嘀…嘀嘀…”（持续约 15 秒后停止），对应功能灯闪烁。请拔下电源线，提起机头，准备饮用。
- 本机具有自动保温的功能（保温功能见“功能及食谱”），保温时对应功能指示灯闪烁。
- 本机具有记忆功能，完成一次制浆后，下次通电时，上一次所用的功能灯闪烁，其他灯全亮，触按“启动 / 取消”键，可直接启动该功能。

预约操作方法

● 选择功能

● 设置预约时间

触按“预约”键设置预约时间（可预约 3 小时~11 小时），每触按 1 次，预约时间增加 30 分钟。! ! :00 表示 11 小时后制作完成。

● 设置预约温度（根据机器实际按键选择预约方式 a 或 b）

- a. “预约”键为“时间 / 温度”组合键时，设置好预约时间后，约 5 秒无操作，提示“嘀”一声后，可触按“预约”键选择预约温度（温饮或热饮）。
- b. 有“预约温度”键时，触按该键可选择预约温度（温饮或热饮）。

● 启动预约

触按“启动 / 取消”键，提示“嘀”一声，进入预约。

● 数码屏及制浆状态

- End 制作完成或保温结束
- b 保温中
- E1~E8 异常报警（请查看“异常报警提示”）