



推荐使用阳光豆坊精选豆浆原料

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 Xinsha North Road, Jinan, China  
邮编: 250118  
电话: 0531-87901018  
传真: 0531-87901901  
[www.joyoung.com](http://www.joyoung.com)

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

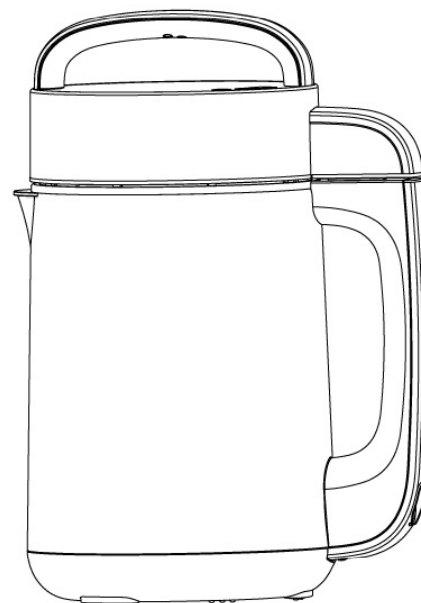
Joyoung 九阳

## 使用说明书

Operation Instruction

九阳豆浆机

型号: DJ12B-A11



[www.doujiang.com](http://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    | 9     |
| 第五章 产品安全指标   | 9     |
| 第六章 采用标准     | 10    |
| 第七章 故障分析及排除  | 10-11 |
| 功能、食谱参考      | 11-12 |
| 装箱明细         | 12    |

## 前 言

九阳全自动家用DJ12B-A11型豆浆机，是家庭自制多种五谷豆浆、纯香豆浆、干豆豆浆、营养米糊、蔬菜浓汤、果蔬冷饮、绿豆沙、玉米汁的实用小家电。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。本系列机型运用了无网技术，实现全循环粉碎，营养释放更充分。本系列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

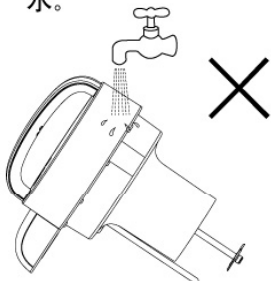


为特别警示提醒，使用时  
请注意！

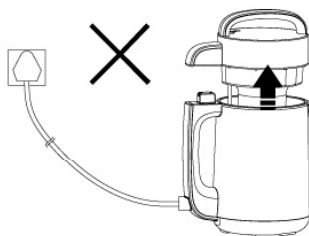


为错误使用方法，使用时请特别注  
意，以防发生人身伤害和财产损失！

- 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。



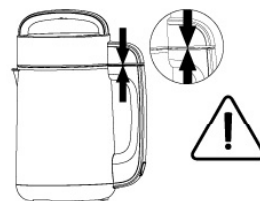
- 制浆完成后，请不要再二次  
加热、打浆，否则会造成粘  
锅、糊锅。



- 请按照使用说明书选择相应  
的功能按键。



- 制作豆浆前请确保机头如图  
示放置到位，否则可能会  
造成断电不工作、粉碎不好或  
飞溅问题。



- 加水至上下水位刻度线之间。  
制作米糊时，加水至上水位  
刻度线处。



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、防溢电极和温度传感器请及时清洗干净。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或长鸣报警。

4. 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。

5. 倒豆浆时，先将机头取下再倒豆浆，以免机头滑落伤人。

6. 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。

7. 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。

8. 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，否则会造成杯体糊锅、打浆时豆浆溅出或者机器长鸣报警故障。

9. 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。

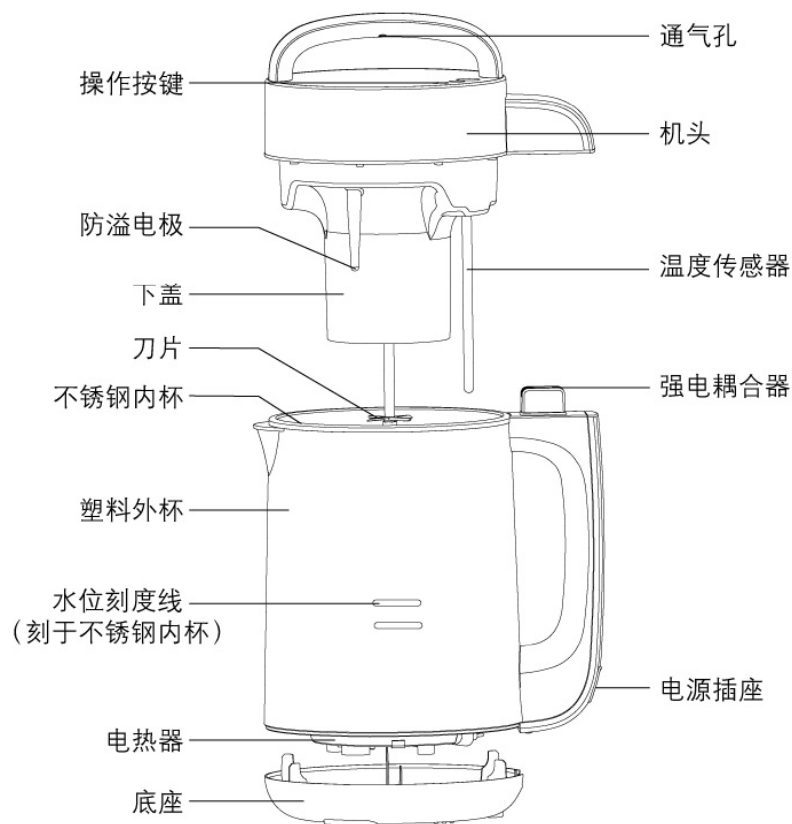
10. 若制作豆浆时加入的水温较低，则制浆时间需要20多分钟。

11. 在做某些豆浆或者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. 在制作饮品时请选择正确的按键进行操作，否则会出现喷溅、溢出、粉碎不良等异常情况，而且会影响饮品的口感。

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。

**通气孔：**用于排出机头内潮气，清洗时注意不要从此处进水。

**电源插座：**用于插接电源线。

**操作按键：**按下“选择”键左键“◀”或右键“▶”，选择所需的功能，对应指示灯亮，其余灯灭，按“启动”键启动相应的制作程序。

**防溢电极：**用于检测豆浆沸腾，防止溢出。

**强电耦合器：**将强电从杯体上的插座传到机头，通过机头内的电脑板来控制杯体上的电热器，同时也是安全装置，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。

**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。

**刀片：**高硬度不锈钢材料，用于粉碎各种物料。

**电热器：**用于加热豆浆或其他饮品。

**不锈钢内杯：**符合食品卫生标准的优质不锈钢材料，用于盛放豆浆。

**塑料外杯：**用于隔离不锈钢内杯，防止烫伤。

**水位刻度线：**水位标识（刻于不锈钢内杯），制作豆浆或者其它饮品时，加水至上下水位刻度线之间。（注：制作米糊时加水至最高水位刻度线。）

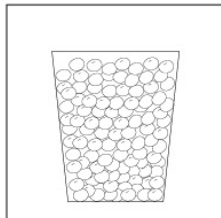
**底座：**固定杯体，保护电热器，请勿进水。



## 第三章 使用方法

### 一、制作方法（果蔬冷饮除外）

#### 1. 量取食材



用随机所配的干豆量杯按机型和功能量取食材。

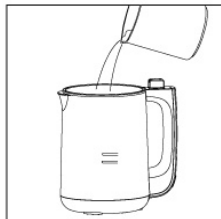
注：在制作五谷豆浆、湿豆豆浆时，将已量取的干黄豆清洗干净后进行充分浸泡。（浸泡时间为北方地区春秋季节8-16小时，夏季6-10小时，冬季10-16小时；南方地区春夏季5-6小时，秋冬季8-9小时。）

#### 2. 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。（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。）

#### 4. 制作饮品

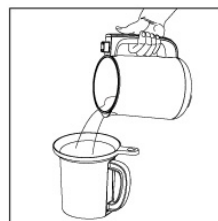


请将机头按正确的位置放入杯体中，插上电源线，功能指示灯全亮，按下“选择”键左键“◀”或右键“▶”，选择所需的功能，对应指示灯亮，其余灯灭，按“启动”键启动相应的制作程序。

#### 5. 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。

#### 6. 过滤豆浆（仅限干豆/湿豆豆浆功能）

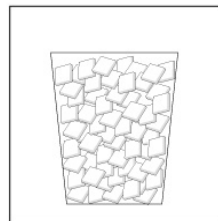


本机在制作干豆/湿豆豆浆时，浆渣一起熬煮，营养释放更充分，用户可根据自己的喜好，采用随机附送的过滤网对豆浆进行过滤，可使口感更细腻。

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，醇香滑口的豆浆等饮品即制作成功。

### 二、果蔬冷饮制作方法（果蔬冷饮键具备只打浆不加热的功能，以猕猴桃香蕉汁为例）

#### 1. 量取食材



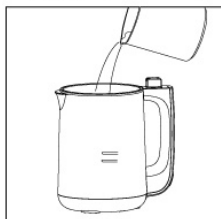
用随机所配的干豆量杯按机型和功能量取食材。请将果蔬切成类似湿黄豆大小的块状。

#### 2. 杯体内加入食材



请将果蔬丁清洗干净后，放入杯体中。

### 3. 杯体内加入纯净水



请按食谱中相应比例加纯净水至下水位刻度线处。

### 4. 制作果蔬冷饮



请将机头按正确的位置放入杯体中，插上电源线，功能指示灯全亮，按下“选择”键左键“◀”或右键“▶”，选择“果蔬冷饮”功能，对应指示灯亮，其余灯灭，按“启动”键启动该制作程序。

### 5. 制作完成

机器按设定的程序进行打浆后，电机停止工作，机器发出声光报警，提示果蔬冷饮已做好。按下电源插头，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2分钟左右，果蔬冷饮即制作成功。

特别提示：要想多次使用果蔬冷饮功能时，最好每次之间要间隔10分钟以上，待电机冷却后再进行下一次工作，否则将影响电机使用寿命。

### 三、按键操作的特殊说明

1. 初始通电的状态下，指示灯全亮，按选择的左右键后，相应功能灯会亮起，当相应的功能灯亮起后，选择启动键即可。
2. 机器在工作过程中，选择其他按键操作不起作用。
3. 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。

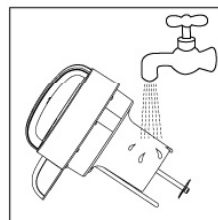
（注意：制作饮品时，如果未选择正确功能键，可能导致做出来的饮品口感不好，请选择正确的按键来操作。）

### 四、各类饮品制作的特别说明

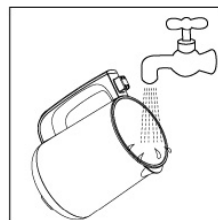
在制作各类饮品时，请严格按照说明书中的制作方法中所建议的量和操作方法进行操作，否则会影响制作效果。

## 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。



1. 机头：请用水轻轻洗去机头下部粘附的豆浆或其他东西，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. 杯体：请用清洁块仔细清洗杯体，将杯体底部以及侧面清洗干净，以免残留的豆浆产生异味。清洗时请勿将杯体浸入水中，请勿用水冲洗耦合器及底座，以防杯体或底座进水引起短路等安全问题。

- 存放：请将本机存放在干燥的通风处。
- 注意：豆浆机未正常完成工作程序时，请勿食用杯体内豆浆。

## 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<br>(mm) |
|-----------|-------|------|-------|------|------|-------------|---------------|
| DJ12B-A11 | 220V~ | 50Hz | 2.2Kg | 750W | 180W | 1000-1200mL | 224x165x317   |

## 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           |
|            | 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            |
| 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            |
| 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            |

| 故障             | 原因说明      | 对策                   |
|----------------|-----------|----------------------|
| 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             | 杯体底部未清洗干净 | 将杯体底部清洗干净            |
|                | 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                 |
| 异常哨音           | 机器磨合      | 偶有哨音属正常情况            |

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   |      |        | DJ12B-A11                                                                        |
| 制浆容量   |      |        | 1000-1200mL                                                                      |
| 适用人数   |      |        | 2-4人                                                                             |
| 功能、食材量 | 五谷豆浆 | 经典五谷豆浆 | 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 $\frac{2}{3}$ 杯, 干黄豆 $\frac{1}{5}$ 杯(充分浸泡) |
|        |      | 米香豆浆   | 干黄豆 $\frac{2}{3}$ 杯, 干大米 $\frac{1}{3}$ 杯, (充分浸泡的湿豆或直接使用干黄豆)                      |
|        |      | 栗香豆浆   | 干黄豆1杯(充分浸泡), 大米 $\frac{1}{5}$ 杯, 板栗丁1杯                                           |
|        |      | 暖心豆浆   | 干黄豆1杯(充分浸泡), 燕麦 $\frac{1}{3}$ 杯, 核桃2颗                                            |
|        | 纯香豆浆 | 湿豆     | 干黄豆1杯, 放在清水中浸泡                                                                   |
|        | 干豆豆浆 | 干豆     | 干黄豆1杯                                                                            |

|         |      |             |                                                                                                 |
|---------|------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 产品型号    |      | DJ12B-A11   |                                                                                                 |
| 制浆容量    |      | 1000-1200mL |                                                                                                 |
| 适用人数    |      | 2-4人        |                                                                                                 |
| 功能、食材料量 | 营养米糊 | 营养高钙米糊      | 大米 $\frac{1}{2}$ 杯, 芝麻 $\frac{1}{5}$ 杯, 干黑木耳 $\frac{1}{5}$ 杯, 干黑豆 $\frac{1}{3}$ 杯 (常温下浸泡15小时左右) |
|         |      | 补气养血米糊      | 大米 $\frac{2}{3}$ 杯, 百合 $\frac{1}{5}$ 杯, 杏仁 $\frac{1}{5}$ 杯, 去核红枣5颗                              |
|         |      | 养心安神米糊      | 小米 $\frac{1}{2}$ 杯, 莲子 $\frac{1}{5}$ 杯, 去核红枣5颗, 花生 $\frac{1}{5}$ 杯                              |
|         |      | 益智补锌米糊      | 大米 $\frac{1}{2}$ 杯, 花生 $\frac{1}{5}$ 杯, 核桃8瓣, 瓜子 $\frac{1}{5}$ 杯                                |
|         | 蔬菜浓汤 | 西红柿土豆浓汤     | 西红柿丁2杯, 土豆丁3杯, 盐1杯底                                                                             |
|         |      | 红薯莲藕浓汤      | 红薯丁4杯, 莲藕丁1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 | 消暑西瓜汁       | 西瓜4杯, 柠檬 $\frac{1}{2}$ 片, 加纯净水至下水位刻度线                                                           |
|         |      | 猕猴桃香蕉汁      | 猕猴桃3杯, 香蕉丁3杯, 加纯净水至下水位刻度线                                                                       |
|         | 绿豆沙  | 绿豆沙         | 绿豆 $\frac{2}{3}$ 杯, 常温下浸泡15小时左右                                                                 |
|         | 玉米汁  | 玉米汁         | 鲜玉米粒4杯                                                                                          |

注: 豆用量为干豆所需用量, 请用本机所配量杯量取。

注: 所有大块配料请切成类似湿黄豆大小。

#### 装箱明细

|     |    |      |     |     |    |
|-----|----|------|-----|-----|----|
| 机头  | 杯体 | 干豆量杯 | 电源线 | 清洁块 | 内托 |
| 1   | 1  | 1    | 1   | 1   | 2  |
| 说明书 |    | 合格证  | 保修卡 | 过滤网 |    |
| 1   |    | 1    | 1   | 1   |    |

(本说明书数据由九阳研发中心数据库提供)