

使用说明书

九阳豆浆机

型号：JYDZ-8 W

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

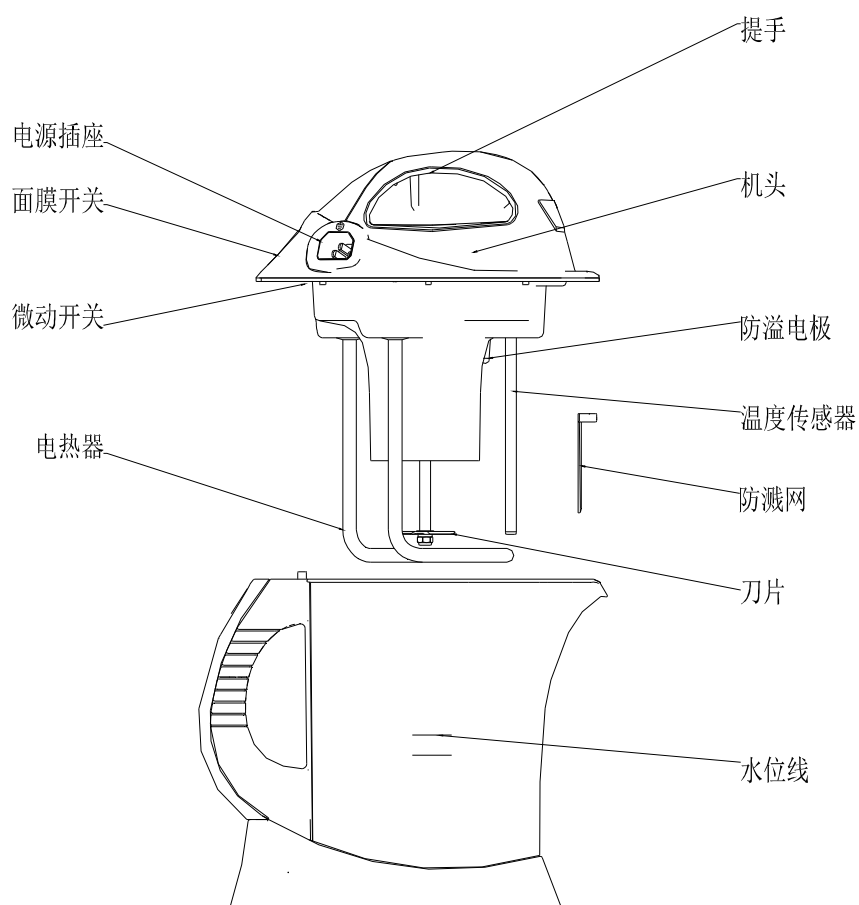
|                  |  |
|------------------|--|
| 前言.....          |  |
| 第一章 部件及功能.....   |  |
| 第二章 使用方法.....    |  |
| 第三章 注意事项.....    |  |
| 第四章 技术参数.....    |  |
| 第五章 采用标准.....    |  |
| 第六章 故障分析及排除..... |  |

（页码根据实际排版的情况来定）

## 前言

九阳全自动家用豆浆机 JYDZ-W8 型，有干豆和五谷两个功能，其中五谷键：制作全豆豆浆、五谷豆浆，干豆键：制作干豆豆浆、干豆小米豆浆、干豆花生豆浆。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。本机型运用了九阳最新的无网专利粉碎技术，实现全循环粉碎，营养释放更充分。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。干豆豆浆可以使你即使在忘记泡豆的情况下也可以喝到豆浆。

## 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。

面板开关：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。

微动开关：安全装置，提起机头后自动断强电。

电源插座：用于插接电源线。

防溢电极：用于检测豆浆沸腾，防止溢出。

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。

电热器：不锈钢材质，用于加热豆浆或其它饮品。

下盖：符合食品卫生的优质进口材料，用于安装主要部件等。

防溅网：防止制浆粉碎过程中的浆液溅出。

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进口材料，用于盛放豆浆。

水位线：水位标识，制作豆浆或者各类饮品时，应将黄豆或者其他物料放入杯体，然后加水至上下水位线之间。

定位柱：用于机头定位和打开机头控制开关。

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

### 一、 五谷豆浆键：制作纯豆浆、五谷豆浆

#### 五谷豆浆键功能列表

| 名称   | 配比                     | 量杯称取                                  |
|------|------------------------|---------------------------------------|
| 湿豆豆浆 | 泡 好 的 湿 豆<br>100-120 克 | E 型量杯称取干黄豆 1 杯                        |
| 五谷豆浆 | 泡好的湿豆 70 克+<br>大米 40 克 | E 型量杯称取干黄豆 2/3 杯+ E<br>型量杯称取大米 2/3 杯+ |

以五谷豆浆的制作方法：

#### 1、 浸泡黄豆：

用随机所配的干豆量杯按 2/3 刻度线盛出干黄豆洗净后泡入清水中（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：浸泡黄豆前请先将黄豆清洗干净。

## 2、 杯体加入黄豆和大米

用干豆量杯按照 2/3 刻度量取大米，连同浸泡好的黄豆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、 防溅网安装

取防溅网按照安装指示箭头方向装好，网与杯体配合完好。

**特别提示：不要忘记安装防溅网。**

## 5、 制作五谷豆浆

将机头按正确的位置放入杯体中，插上电源线，电源指示灯亮，轻触“选择”键，选取“五谷豆浆”启动五谷豆浆程序。

**具体制作五谷豆浆的工作程序如下：**

①**加热：**通电后按压“五谷豆浆”，键，电热器开始加热，几分钟后（使用常温水时），水温达到设定的温度，电机预搅浆均衡水温，然后全功率加热至打浆温度。

②**预打浆：**电机带动刀片预打浆 3 次，再打浆 3 次。

④**煮浆：**预打浆结束后，加热至防溢，延煮 3 分钟。

⑤**打浆：**全功率打浆 3 次。

⑥**打浆结束后，**电热器加热至沸腾。

⑦**防溢延煮：**豆浆沸腾后，本机防溢加热功能自动启动，进入延煮过程，电热器间断加热，使豆浆反复煮沸，充分煮熟。

⑧**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，提示五谷豆浆已做好，拔下电源插头后，即可准备饮用五谷豆浆。

上述过程均采用微电脑自动控制，用时 20 分钟左右，用电不足 0.2 度，醇香滑口的五谷豆浆即制作成功。

**全豆豆浆制作方法：**与五谷豆浆制作操作步骤相同，只是在第 2 步向杯体内加入物料时只加入泡好的黄豆即可。

**特别提示：**浸泡黄豆前请先将黄豆清洗干净。

二、 **干豆豆浆键：**制作干黄豆豆浆、干黄豆小米豆浆、干黄豆花生豆浆。

**干豆米香键功能列表：**

| 名称   | 配比              | 量杯称取               |
|------|-----------------|--------------------|
| 黄豆大米 | 干黄豆 30 克大米 40 克 | 干豆量杯 2/3 杯+2/3 杯大米 |
| 黄豆小米 | 干黄豆 30 克小米 30 克 | 干豆量杯 2/3 杯+1/2 杯小米 |
| 干豆花生 | 干黄豆 30 克花生 30 克 | 干豆量杯 2/3 杯+2/3 杯花生 |

## 干豆豆浆的制作方法：

### 以制作干黄豆豆浆为例说明

#### 1、 放入干黄豆：

用随机所配的干豆量杯按 2/3 刻度线盛出干黄豆洗净后放入杯体中。

**特别提示：**放入干黄豆前请先将黄豆清洗干净。

#### 2、 杯体内加入清水

请将水加至上、下水位线之间。（本机具有无水防干烧功能，如杯体内无水或水位过低，机器不会工作，以保证使用安全。您若想缩短制浆时间，可以加入 70 度以下的温水制作米糊）。

#### 3、 防溅网安装

取防溅网按照安装指示箭头方向装好，防溅网口部与杯体配合处应安装可靠。

**特别提示：**不要忘记安装防溅网。

#### 4、 制作干黄豆豆浆

将机头按正确的位置放入杯体中，插上电源线，电源指示灯亮，按压“干豆豆浆”键，启动干豆豆浆程序。

**具体制作干豆豆浆的工作程序如下：**

①**加热：**通电后按压“干豆豆浆”键，电热器开始加热，水温达到设定的温度后电机搅动均衡水温，之后进入泡豆程序，泡豆过程中加热维持水温。

②**预打浆：**当泡豆解结束时，电机开始工作，预打浆 4 次；而后

进行加热煮浆 5 分钟。

⑤**打浆**：煮浆后，电机带动刀片打浆 4 次。

⑥**煮浆**：电热器加热煮浆沸腾到碰防溢电极。

⑦**防溢延煮**：豆浆第一次沸腾后，本机防溢加热功能自动启动，进入延煮过程，电热器间断加热，使豆浆反复煮沸，充分煮熟。

⑧**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，拔下电源插头后，即可准备饮用干豆豆浆。

上述过程均采用微电脑自动控制，用时 20 多分钟，用电不足 0.2 度，醇香滑口的干豆豆浆即制作成功。

### **黄豆小米豆浆的制作方法：**

具体制作的工作程序同上：只是向杯体加入的物料由干黄豆改为了干黄豆和小米。加入量参见上表。

### **黄豆花生豆浆的制作方法：**

具体制作的工作程序同上：只是向杯体加入的物料由干黄豆改为了干黄豆和花生。加入量参见上表。

● **按键操作的特殊说明：**

- 1、在开始通电的状态下，指示灯亮，按压“功能”键，机器会发出音乐提示音。
- 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：如果在选择按键的时候按错键的话，有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）

● **全豆豆浆、五谷豆浆制作的特别说明：**

全豆豆浆和五谷豆浆均采用五谷键进行，在制作五谷豆浆、五谷豆浆时，请严格按照说明书中五谷豆浆、全豆豆浆制作方法中所建议的量和方法进行操作，否则会影响制作效果。

● **清洗：本机使用完毕后，请及时清洗，以备下次使用。（注意：轴封壳与轴的配合处请用随机赠送的专用毛刷清洗）。**

- 1、机头：请用水轻轻冲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、防溅网：请用清水直接清洗，注意一定要冲洗干净，以免残留

豆浆产生异味。

- 3、 电热器：请用清洁块清洗电热器，将电热器粘的豆浆膜或其它东西清洗干净，以免下次使用产生糊味。
- 4、 杯体：请用清洁块仔细清洗杯体内部，并用清水冲洗干净。
- 5、 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、 拿出或放入机头前，请先切断电源。
- 3、 豆浆机在工作时置于儿童不易触摸的地方。
- 4、 制作豆浆时，请先将洗干净的黄豆或其他原料加入杯体内，然后加水至上下水位线之间。
- 5、 防溅网是本机的必备部件，制作时务必将其安装到位，以免制作豆浆过程中浆液溢出。
- 6、 杯体、电热器、防溢电极和温度传感器请及时清洗干净。
- 7、 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。
- 8、 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。
- 9、 按键时请按照使用说明书按功能键，选择相应的工作程序，否则制作的豆浆不能满足要求。
- 10、 机器工作后期或工作完成后，请勿拔插电源线插头并重新按键

执行工作程序，否则可能造成豆浆溢出或长鸣报警。

- 11、 黄豆、米、小米、花生等放入杯体内时，注意尽量均匀平放在杯体底部。
- 12、 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）请不要按下功能键继续进行工作，否则会造成电热器糊管、打浆时豆浆溅出或者机器长鸣报警故障。
- 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。
- 14、 随机附送的过滤杯是过滤豆浆用的，制作豆浆时一定要将过滤杯从杯体内取出。
- 15、 制浆完成后，请不要再二次加热、打浆，否则会造成糊管。
- 16、 倒豆浆时应用手按住机头或者先将机头取下再倒豆浆，以免机头滑脱伤人。
- 17、 本机是专为家庭使用而设计的豆浆机,若为连续多次的商用模式制作豆浆时,会引起本机出现问题.

## ● 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。

## 第四章 技术参数

|                 |        |               |     |
|-----------------|--------|---------------|-----|
| 额定电压            | 220V   | 五谷豆浆加料量       | 按食谱 |
| 额定频率            | 50Hz   | 全豆豆浆干豆量       | 按食谱 |
| 电机功率            | 180W   | 干豆米香豆浆加豆量     | 按食谱 |
|                 |        | 干豆花生豆浆量       | 按食谱 |
| 加热功率            | 650W   | 干豆小米豆浆量       | 按食谱 |
| 净重              | 1.60kg |               |     |
| 容量范围            |        | 900-1000ml    |     |
| 外型尺寸（长 x 宽 x 高） |        | 247x143x265mm |     |

## 第五章 采用标准

企业标准：Q/01YJY002-2006

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            |
|------------|------------------|---------------|
| 指示灯不亮      | 机头没放正（微动开关未打开）   | 重新放正机头        |
|            | 豆子或其它物料放太多       | 按规定放物料并平放在杯底  |
| 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、下水位线之间   |
|            | 工作过程中拔插电源，造成长鸣报警 | 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            |
| 溢锅或浆液溢出       | 按错功能键        | 正确选择功能键               |
|               | 漏装防溅网        | 安装防溅网                 |
|               | 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、下水位线之间，按标准加料     |
| 糊锅            | 电热器未清洗干净     | 将电热器清洗干净              |
|               | 做五谷豆浆时加米或豆太多 | 按规定加米或豆               |
| 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！

## JYDZ-8W 型豆浆机主要功能配比指导

| 主要豆浆类型  | 营养豆浆配比<br>(用随机赠送的干豆量杯量取)                                     | 功能键选择   |
|---------|--------------------------------------------------------------|---------|
| 五谷豆浆    | 用干豆量杯盛 2/3 杯干黄豆，约 30 克放入清水中浸泡（浸泡后约为 70 克）+干大米 2/3 杯约 40 克。   | “五谷豆浆”键 |
| 全豆豆浆    | 用干豆量杯盛一满杯干黄豆，约 50 克放入清水中浸泡(浸泡后约为 110 克)。<br>干大米 2/3 杯约 40 克。 | “五谷豆浆”键 |
| 干豆米香    | 用干豆量杯盛 2/3 杯干黄豆约 30 克+干大米 2/3 杯约 40 克。。                      | “干豆米香”键 |
| 干豆小米豆浆  | 用干豆量杯盛 2/3 杯干黄豆约 30 克+干小米 1/2 杯约 30 克。                       | “干豆米香”键 |
| 干黄豆花生豆浆 | 用干豆量杯盛 2/3 杯干黄豆约 30 克+花生 2/3 杯约 30 克。                        | “干豆米香”键 |

装箱明细

|     |      |         |     |         |           |    |        |     |
|-----|------|---------|-----|---------|-----------|----|--------|-----|
| 机头  | 杯体   | 清洁刷     | 防溅网 | 电源线     | 清洁块       | 泡沫 | 说明书    | 合格证 |
| 1   | 1    | 1       | 1   | 1       | 1         | 2  | 1      | 1   |
| 保修卡 | 干豆量杯 | 过滤网（赠品） |     | 过滤杯（赠品） | 过滤杯把手（赠品） |    | 食谱（赠品） |     |
| 1   | 1    | 1       |     | 1       | 1         |    | 1      |     |

（本说明书数据由九阳研发中心数据库提供）