

# 佛山08款 紫色 豆浆机

产品名称	佛山08款 紫色 豆浆机
公司名称	顺德区容桂文红家电经营部
价格	90.00/台
规格参数	颜色:紫色 额定电压:220 ( V ) 保温功能:有
公司地址	佛山市顺德区容桂红旗居委会红中路十一街69号 ( 该住所作为法律文书送达地 , 不作经营用途 )
联系电话	86 0136 30049266 13630049266

## 产品详情

颜色：紫色	额定电压：220 ( V )	保温功能：有
加热方式：加热管加热	自动清洗功能：有	货号：123
机身材质：不锈钢	额定功率：850 ( W )	型号：F08
研磨方式：无网研磨	适用人数：4-5人	豆浆机功能：干豆、湿豆、米糊、 五谷、果蔬、玉米汁
品牌：其它	额定频率：50 ( HZ )	产品规格：22*22*35

豆浆机 豆浆机机头：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：符合食品卫生标准的优质进口材料，用于安装主要部件等

拉法尔网：用于粉碎豆或米

刀片：高硬度不锈钢材质，用于粉碎豆子(米、绿豆等)

杯体：符合食品卫生标准的优质进口不锈钢材质，用于盛放豆浆

水位线：水位标识，制作豆浆或各类饮品时，应先将豆子或其它物料放入杯体，然后加水至上下水位线之间

电源指示灯：通电后电源指示灯亮，工作结束时闪烁

通气孔：用于排出机头内潮气，清洗时注意不要从此处进水

## 九阳豆浆机使用说明 第2章

### 一、五谷豆浆制作方法

#### 1. 浸泡豆子

用随机所配干豆量杯按2 / 3刻度线盛出干豆洗净后浸泡入清水(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)

提示：浸泡豆子前请先将豆子清洗干净

#### 2. 杯体加入豆子和米

用干豆量杯按照2 / 3刻度量取大米，连同浸泡好的豆子洗干净后直接放入杯体内

#### 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. 拉法尔网安装取拉法尔网按安装指示箭头方向装好，拉法尔网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，拉法尔网不动，说明安装到位

特别提示：不要忘记安装拉法尔网

## 九阳豆浆机使用说明 第3章

### 5. 制作五谷豆浆

将机头按正确位置(机头插座位置靠近杯体手柄处，以保证微动开关接触通电)放入杯体中插上电源线，电源指示灯亮，按下“五谷豆浆”键，相应指示灯亮，启动五谷豆浆程序。

具体制作五谷豆浆工作程序如下：

加热：通电后按下“五谷豆浆”键，电热器开始加热，约8分钟后(使用常温水时)，水温达到打浆设定的温度。

预打浆：当水温达到设定温度时，电机开始工作，进行预打浆，然后全功率加热至打浆温度。

打浆：电机带动刀片进行多次打浆；然后加热至防溢，再打浆数次。

煮浆：打浆结束后，电热器继续加热至豆浆第一次沸腾。

**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。

**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。

制作全豆豆浆将机头按正确位置(机头插座位置靠近杯体手柄处，以保证微动开关接触通电)放入杯体中，插上电源线，电源指示灯亮，按下“全豆豆浆”键，启动全豆豆浆程序，具体制作全豆豆浆工作程序如下：

**加热：**程序启动后，电热器开始全功率加热。约8分钟后(使用常温水时)，水温达到打浆设定温度。

**预打浆：**当水温达到设定温度时，进行预打浆，然后再全功率加热，到设定水温。

**打浆：**当水温再次达到设定温度时电机开始工作，电机带动刀片多次打浆。

**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。

**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。

**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。

6、过滤豆浆本机制作的全豆豆浆，浆、渣一起熬煮，营养释放更充分。全豆豆浆制作完成后，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(注：本过滤方式仅限于制作全豆豆浆时使用。)