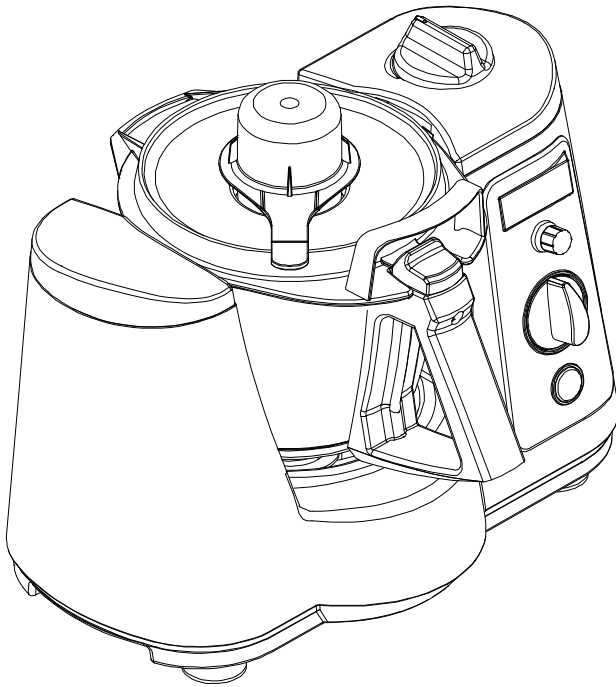




生機博士養生調製機



MODEL NO. KM-6588

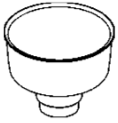
感謝您採購此生機博士養生調製機
為了充份發揮本機的功能，享受弄膳之樂
使用前請詳閱本操作手冊。

目

錄

各部名稱.....	1
控制面板各配件的功能.....	2
組裝方法及操作使用.....	3
調理杯刀具組裝卸清理方法.....	4
馬達保護裝置操作使用.....	5
簡易參考食譜.....	6
古早味豆漿.....	6
乾豆豆漿.....	7
循古法製豆花.....	8
古法潤肺杏仁奶.....	9
高纖養生糙米粥.....	10
香菇魯肉飯肉燥.....	11
579生機精力湯.....	12
香蕉鳳梨牛奶.....	13
芋頭牛奶冰砂.....	14
咖啡冰沙.....	15
安全重點提示.....	16
注意事項.....	17
規格.....	18
故障排除.....	18
保證書.....	19

各部名稱

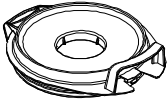


防溢裝置組



中心蓋

(可當量米杯使用)



調理杯蓋



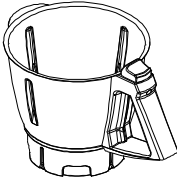
防漏墊膠(調理杯蓋)



刀具組



防漏墊膠(刀具座)



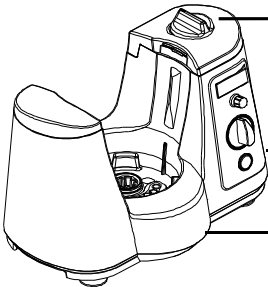
調理杯



刀具固定旋鈕



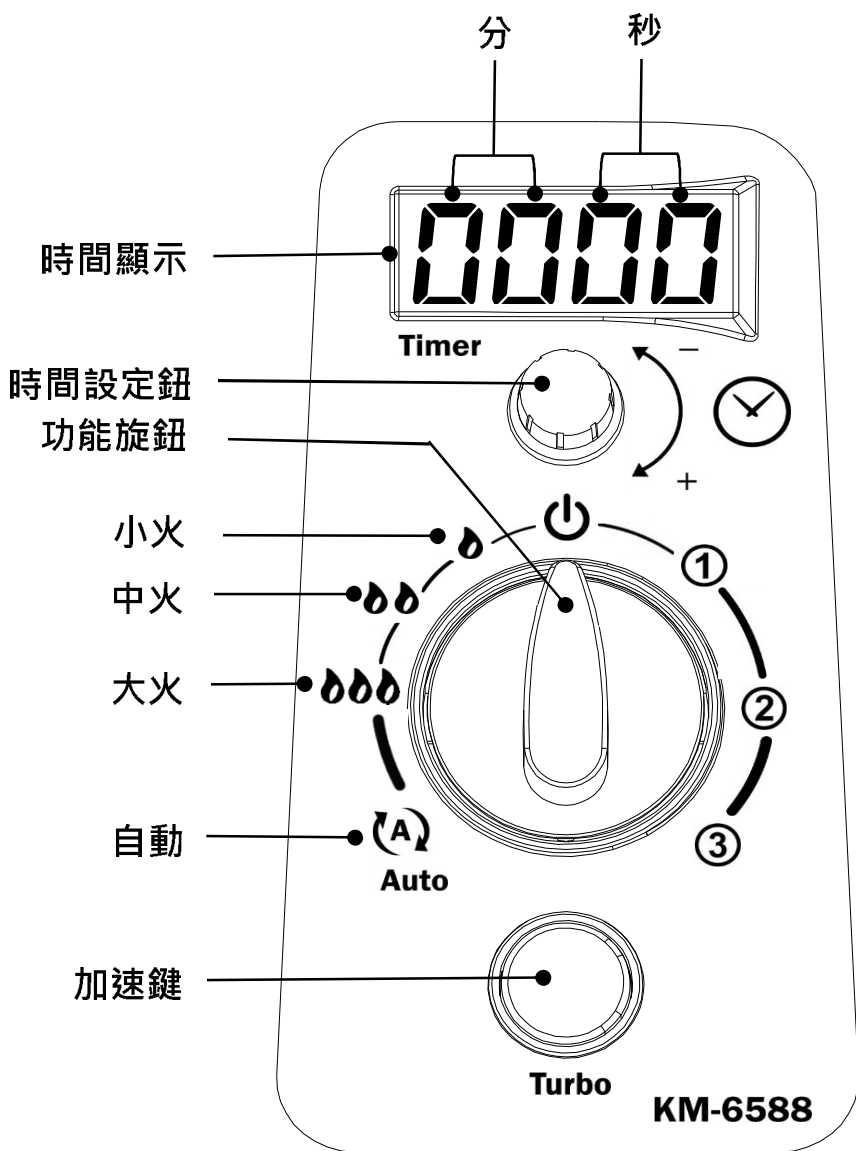
定位開關旋鈕




面 板

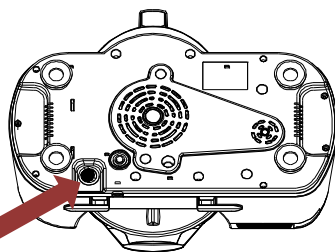
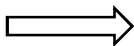
主 機

控制面板各配件的功能



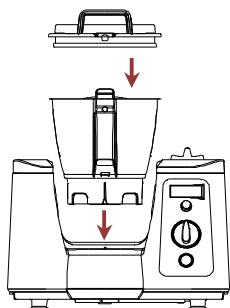
組裝方法及操作使用

1. 在放入調理杯之前，請先確定已經將功能旋鈕轉至  檔位置，再開啟電源開關。

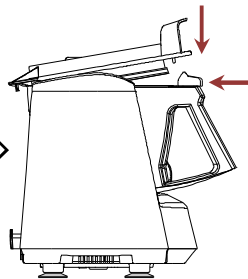
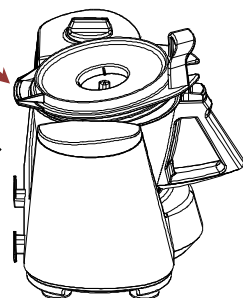


電源開關

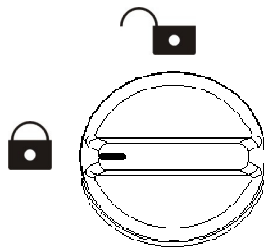
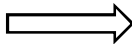
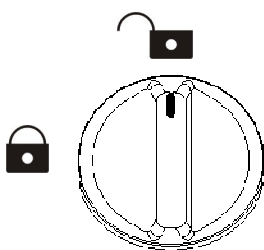
2. 再將調理杯導入本體中，把手朝前方置入，調理杯嘴與調理杯蓋缺口嵌合對齊往下壓入，直到聽到杯蓋卡入位置為止。



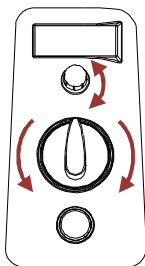
嵌合處



3. 定位開關旋鈕轉至關的位置。

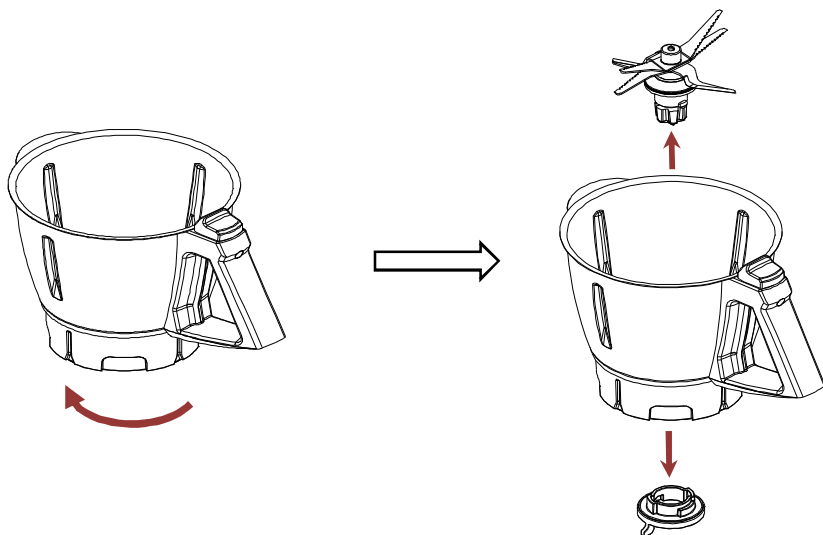


4. 時間設定旋鈕設定所需時間數和設定功能旋鈕位置即可啟動。

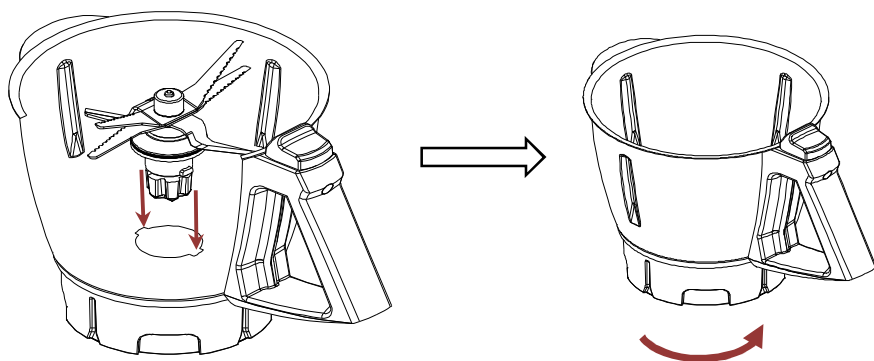


調理杯刀組裝卸清理方法

1. 緊握住調理杯把手處，用另外一隻手頂住刀組固定旋鈕順時針方向旋轉，即可取出調理杯內刀組。

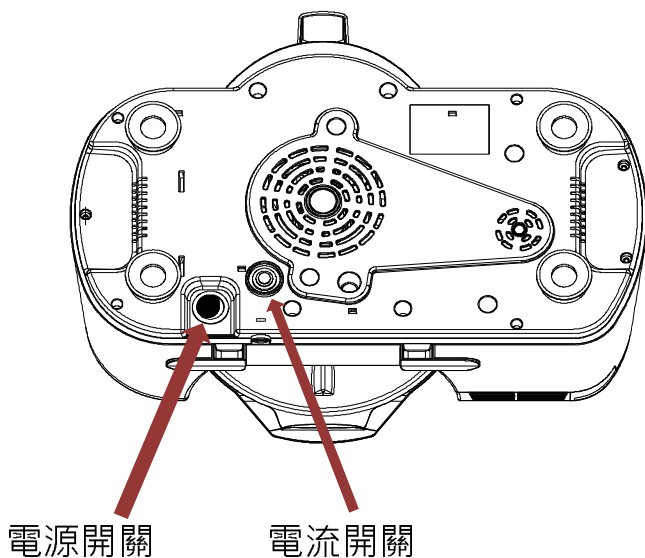


2. 如果要再裝回刀組置入調理杯內確定刀組傳動軸心下方兩個凸出點，要對準調理杯內中心孔徑缺口，固定裝好以逆時針方向旋轉到位即可。



馬達保護裝置操作使用

生機博士養生調製機 KM-6588 食譜即附贈簡易食譜明細，若依照指示操作，將不會啟動馬達保護裝置，如果製作食材份量過多或使用馬達頻率負荷過高，可能會產生馬達異味出現，致使本體主機會自動關閉電源，靜等馬達冷卻約五分鐘之後，再將主體底部電流開關往上押即可，之後再重新啟動電源開關始可操作。



簡易參考食譜

古早味豆漿

主材料:

1. 浸泡過黃豆 2 米杯

(夏季4~5小時)

(冬季6~7小時)

2. 水 1200ml

副材料:

1. 砂糖 50 公克

可依個人喜好甜度自行調整


調理器具：刀具組

作法：

時間
設定

溫度
設定

攪拌
設定

1. 將黃豆放入調理杯，並先倒入水400ml 蓋好杯蓋，設定攪拌將黃豆打成細顆粒	1分		3
2. 將剩餘的水倒入，設定時間溫度，時間 到即可 ※注意：必須將中心蓋換成防溢裝置組	25分		
3. 接著倒入濾網過濾即完成，如不過濾即成 高纖豆漿			

☆最佳的養生豆漿製作過程，唯一溢泡達到沸騰全熟。將生黃豆中的胰蛋白酶、血球凝集素破壞分解，以避免長期飲用囤積有害物質在體內造成負擔。

乾豆豆漿

主材料:

- 1.黃豆 1 杯 洗淨即可
- 2.水 1200ml

副材料:

- 1.砂糖 60 公克
可依個人喜好甜度自行調整


調理器具:刀具組

作法:

時間
設定

溫度
設定

攪拌
設定

1.將黃豆放入調理杯，並先倒入400ml的水，蓋好杯蓋設定攪拌將黃豆打成細顆粒	1分		3
2.將剩餘的水和砂糖一起倒入，設定時間溫度，時間到即可 ※注意：必須將中心蓋換成防溢裝置組	25分		

☆最佳的養生豆漿製作過程，唯一溢泡達到沸騰全熟。將生黃豆中的胰蛋白酶、血球凝集素破壞分解，以避免長期飲用囤積有害物質在體內造成負擔。

循古法製豆花

主材料:

1. 浸泡過黃豆 1½ 杯
(夏季4~5小時)
(冬季6~7小時)
2. 水 1200ml


副材料:

1. 豆花粉 1 包
2. 常溫開水 200cc 攪豆花粉用
3. 另備一個可容 1500cc 的容器

調理器具：刀具組

作法：

時間 溫度 攪拌
設定 設定 設定

1. 將黃豆放入調理杯，並先倒入400ml的水蓋好杯蓋，設定攪拌將黃豆打成細顆粒	1分		3
2. 將剩餘的水倒入攪拌	10秒		1
3. 倒出豆漿用布袋將豆渣完全過濾			
4. 將過濾好的豆漿倒入調理杯蓋好上蓋，設定時間溫度，時間到即可 ※注意：必須將中心蓋換成防溢裝置組	25分		
5. 使用備用容器將豆花粉和水攪拌均勻，將剛煮好的熱豆漿往豆花粉水倒入，但不可攪拌，靜待10分鐘即完成細綿綿的古早味豆花。			

☆最佳的養生豆漿製作過程，唯一溢泡達到沸騰全熟。將生黃豆中的胰蛋白酶、血球凝集素破壞分解，以避免長期飲用囤積有害物質在體內造成負擔。

古法潤肺杏仁奶

主材料:

- 1.杏仁 1 杯 不需浸泡
- 2.白米 3/4 杯 需浸泡3小時
- 3.水 1200ml

副材料:

- 1.冰糖 50 公克


調理器具：刀具組

作法：

時間
設定

溫度
設定

攪拌
設定

1.將杏仁和米一起放入調理杯內，先倒入400ml的水，蓋好杯蓋，設定攪拌	1分		3
2.加入全部的水再用濾網過濾杏仁渣，將調理杯洗淨，倒入過濾完成的杏仁漿			
3.蓋好杯蓋設定時間溫度，時間到即完成純古法製的杏仁奶漿，不含香精並有養肺潤喉的功效 ※注意：必須將中心蓋換成防溢裝置組	20分		

高纖養生糙米粥

主材料:

副材料:

- 1.糙米 1 米杯(洗淨)
- 2.水 1200ml


調理器具：刀具組

作法：

時間
設定

溫度
設定

攪拌
設定

1.將糙米和水一起放入調理杯內，蓋好杯蓋，設定時間溫度，時間到即完成 ※注意：必須將中心蓋換成防溢裝置組	40 分		
---	------	---	--



香菇魯肉飯肉燥

主材料:

- 1.三層肉 300 公克 切小丁
- 2.香菇 中等5朵 切片

副材料:

- 1.沙拉油 60ml
- 2.醬油 60ml
- 3.蔥酥 30公克
- 4.冰糖 少許
- 5.水 200ml
- 6.米酒少許

調理器具：刀具組

作法：

時間
設定

溫度
設定

攪拌
設定

	時間 設定	溫度 設定	攪拌 設定
1.將沙拉油、香菇放入調理杯內熱鍋，蓋好杯蓋，設定時間溫度	3 分		
2.放入三層肉再設定	7 分		
3.放入醬油、冰糖、蔥酥、米酒再設定	5 分		
4.最後放入水再設定時間到即完成	20 分		

579生機精力湯

主材料:

- 1.鳳梨 50公克 切片
- 2.香蕉 50公克
- 3.蘋果 50公克 切塊
- 4.苜宿芽、菊苣、青江菜 共150公克
- 5.堅果 適量

副材料:

- 1.蜂蜜 適量
(甜度可自行調整)
- 2.冰塊適量
3. 300ml

調理器具：刀具組

作法：

時間
設定

溫度
設定

攪拌
設定

1.將所有食材一起放入調理杯內，蓋好杯蓋，設定攪拌，時間到即完成	1 分		3
----------------------------------	-----	--	---

香蕉鳳梨牛奶

主材料:

- 1.鳳梨 200 公克 切片
- 2.香蕉 150 公克 切塊
- 3.冰塊 適量

副材料:

- 1.蜂蜜 50 公克
(甜度可自行調整)
- 2.鮮奶 300ml

調理器具:刀具組

作法:

時間
設定

溫度
設定

攪拌
設定

1.將鳳梨、香蕉、冰、鮮奶、蜂蜜一起放入調理杯內，蓋好杯蓋，設定攪拌，時間到即完成	1分		3
---	----	--	---

芋頭牛奶冰砂

主材料:

1. 芋頭 500公克 (先用電鍋蒸熟)
2. 冰塊 700公克

副材料:

1. 鮮奶 100ml
2. 蜂蜜 適量
(甜度可自行調整)

調理器具: 刀具組

作法:

時間
設定

溫度
設定

攪拌
設定

1.將芋頭、鮮奶、冰、蜂蜜一起放入調理杯內，蓋好杯蓋，設定攪拌，時間到即完成	1分		3
--	----	--	---

咖啡冰砂

主材料:

- 1.三合一即溶咖啡粉 2包 約35公克
- 2.冰塊 700公克

副材料:

- 1.果糖 50公克
(甜度可自行調整)

調理器具:刀具組

作法:

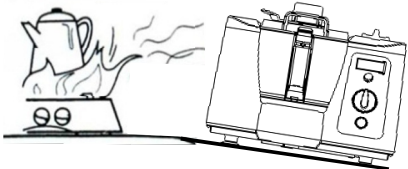
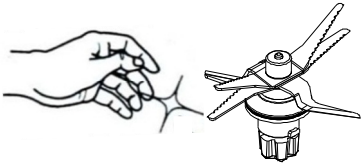
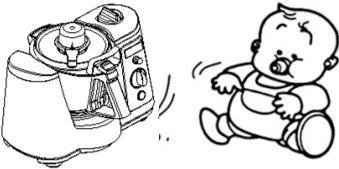

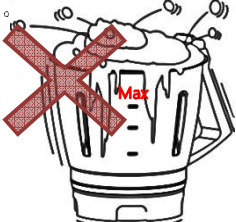
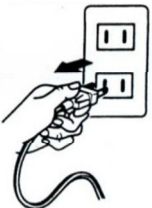

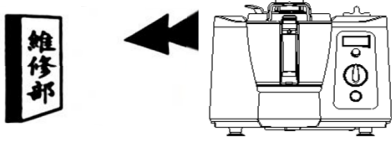
時間
設定

溫度
設定

攪拌
設定

1.先將冰及咖啡粉放入調理杯內、果糖放置冰上方，蓋好杯蓋，設定攪拌，時間到即完成	40秒		3
--	-----	--	---

安全重點提示

使用前	<p>使用場所 請勿將主體接觸高溫表面或在平台面上操作。</p> 	<p>配件 刀具組及刀鋒非常銳利，請小心使用與洗淨。</p> 
使用中	<p>幼兒安全 養生調理機乃是針對成年人而設計的，謹防兒童單獨使用。</p> 	<p>材料最大容量 避免調理杯之超量負荷或菜刀無法剁碎的食物。</p> 
使用中	<p>勿將材料一次裝滿調理杯內，注意標示容量的刻度。</p> 	<p>使用中的安全 在組裝及拆除配件之前請先拔下電源插頭。</p> 
使用後	<p>清洗工作 使用後，先將全部配件清洗乾淨並擦乾，但主體部份及電源線只能用濕巾擦拭，不可用水直接沖洗。</p> 	<p>維修 當本機發生故障或電源線、插頭及其他配件等有損壞的情形時，請立刻送修，勿繼續使用。</p> 
注意事項	<ol style="list-style-type: none">1.請利用食物清理匙清除調理杯內的食物。2.組裝配件時，請確實定點安裝妥當，以免無法啟動。3.啟動前，務必先確定杯蓋已完全蓋好。	

注意事項

警告



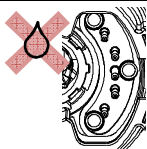
- 除技術維修人員外，請勿自行動手拆解、修理或改造，以免造成危險。



- 勿將本體直接淋水或泡浸水中，請用布沾濕擦拭清潔即可。



- 勿讓嬰幼兒單獨接觸使用。



- 注意調理杯底部的插銷處(共五支)須保持乾燥，清洗後如有水漬請將其擦乾。

注意

- 裝卸插頭時請確實握住插頭部份，切忌直接拉扯電線部份。
- 開關確定在 關 位置時，再拔除電源。
- 電源線如有破損，請停止使用。
- 請勿使用於交流110V以外的電源。
- 馬達運轉中，請勿強行拆解結合的部份。
- 勿讓主體在不平的台面上操作。
- 運轉中請勿任意搖晃或移動主體。
- 不使用時，請記得將電源拔除。
- 若電源線損壞時，必須由製造商或其服務處或具有類似資格的人員更換，以避免危險。

※緊急處理方法:

使用中如發生冒煙、起火燃燒，請盡速將插頭拔離，並通知經銷商或代理商處理。

KM-6588 規格

電 壓	110V/60Hz	最 大 回 轉 數	6000 RPM
功 率(馬 達 / 額 定)	500W/800W	容 器 容 量	1500 c.c
電 源 線 長 度	1.2 m	重 量 (本 體)	5.2 kg

故 障 排 除

訊息代碼	訊息說明	排除方法
EE01	調理杯未放置定位	請確實將調理杯放置定位
EE02	調理杯蓋未蓋好或調理杯未放置定位	請確認調理杯蓋有蓋好，調理杯有放置定位
EE03	功能旋鈕未轉在Off位置	請將功能旋鈕轉至Off位置再操作
EE04	調理杯溫度大於155°C	請先將調理杯冷卻至室溫再操作，如此情形持續發生請送修
EE05	運轉異常(馬達鎖死)	請先確認空轉時是否仍會造成鎖死，如果空轉正常，則請留意是否調理杯內食材過多或過硬，如果空轉異常則請送修
EE06	速度異常	發生此情形請送修
EE07	調理杯發生短路異常	請先確認調理杯底部插銷處(共五支)是否乾燥?如持續顯示此訊息請送修
EE08	定位開關旋鈕未轉至關	請確認調理杯及調理杯蓋有放置定位及定位開關旋鈕有轉至關

售後服務卡在內頁

 **Dr. VITA**® 生機博士養生調製機