

隨同產品發行保證書，請於購買時注意索取  
並要求經銷商填妥購買日期及蓋店章，以確保您的權益

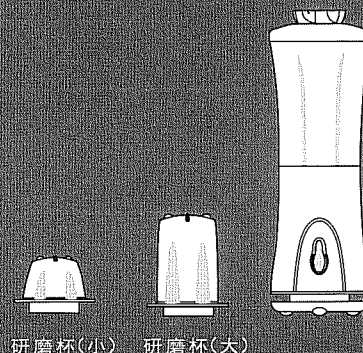
SAMPO

多功能生機調理機 使用說明書

KJ-E06Z

# User Manual

電壓	110V 60Hz	消耗功率	150W
機體淨重	1.03Kg(含所有配件)	外型尺寸	研磨杯(小)- W 95×D 101×H 181(mm) 研磨杯(大)- W 95×D 101×H 239(mm) 本體- W 95×D 101×H 301(mm)



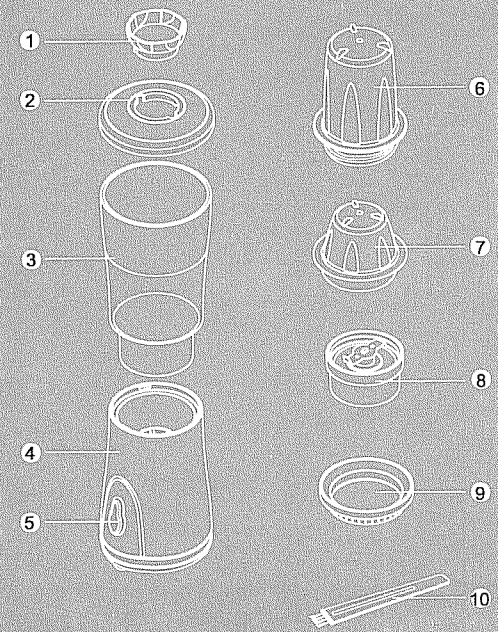
研磨杯(小) 研磨杯(大)

## 目錄

- 1 各部名稱
- 2 配件功能介紹
- 3 組裝方法
- 4 操作說明
- 5 使用方法
- 6 使用安全說明
- 8 清潔與保養
- 9 簡易料理食譜

## 各部名稱

- ① 量杯
- ② 上蓋
- ③ 果汁杯
- ④ 本體
- ⑤ 開關按鍵
- ⑥ 研磨杯(大)
- ⑦ 研磨杯(小)
- ⑧ 刀座(研磨杯大、小共用)
- ⑨ 蓋子(研磨杯大、小共用)
- ⑩ 清理刷

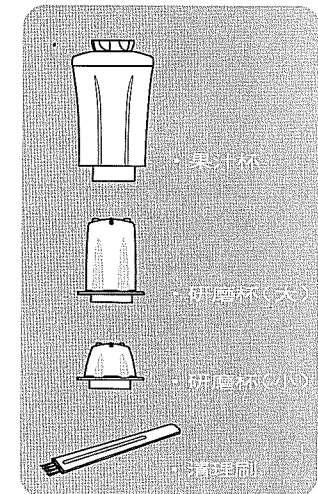


## 配件功能介紹

### 配件功能介紹

針對不同用途，各項調理配件可任意更換使用。

- 果汁杯：可調理出各種新鮮的蔬果汁。
- 研磨杯 大：可將咖啡豆或小魚乾等研磨成粉末狀。
- 研磨杯 小：可將茶葉、芝麻等研磨成粉末狀。
- 清理刷：幫助清理研磨杯中殘留之細小粉末。



### 組合果汁杯

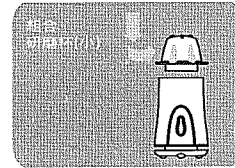
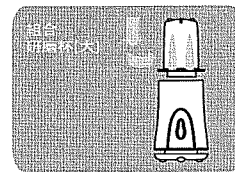
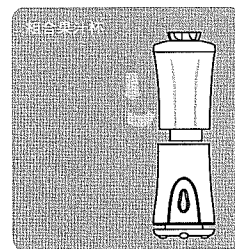
- 將果汁杯組裝於本體時，逆時鐘方向旋緊，聽到“叩”一聲即可。  
(如右圖示)

### 組合研磨杯(大)

- 將研磨杯與刀座組合旋緊，再組裝於本體上，逆時鐘方向旋緊，聽到“叩”一聲即可。(如右圖示)
- 不使用時，可將蓋子蓋上。

### 組合研磨杯(小)

- 將研磨杯與刀座組合旋緊，再組裝於本體上，逆時鐘方向旋緊，聽到“叩”一聲即可。(如右圖示)
- 不使用時，可將蓋子蓋上。



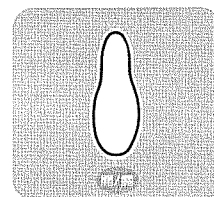
## 操作說明

### 開關按鍵操作說明

- 先確定欲使用之調理杯配件均已安裝完成，才可操作運轉本產品。
- 在放入欲調理之食材後，才可壓下開關按鍵。(如右圖示)
- 壓下開關按鍵即開始運轉，每次運轉連續操作時間不可超過一分鐘。

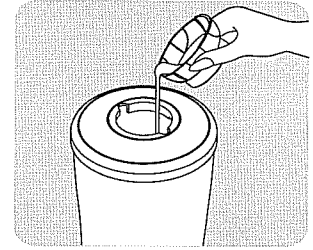
### ※請注意

- 單次操作運轉時間請勿超過一分鐘，間隔休息時間為一分鐘，且單次運轉操作不可連續使用超過五次。
- 當異常操作導致馬達溫度過高時，馬達之溫控保護器會自行斷電，此時請將電源拔除，靜待30分鐘等馬達降溫後，再重新接上電源操作使用即可。
- 如果依上述步驟操作，但本產品仍無法正常使用時，請先重覆上述步驟，並請確定杯座是否旋緊至定位以啟動安全開關。如仍無法運作，請與0800免費諮詢專線聯繫。



### 置放果汁杯時

- 果汁杯容量標示最大為400ml，食材與液體量比例為1：3，且勿超過最大標示容量400ml，以免攪拌過程中液體溢出發生危險。
- 建議將食材切成1.5立方公分大小，比較容易攪拌並縮短調理時間。
- 請確定將上蓋牢固地蓋住果汁杯，方可操作運轉。
- 操作運轉時，請勿將上蓋打開，以免液體溢出發生危險，如需在中途加入食材調理，可將量杯取下，由上方孔位處加入。（如右圖示）
- 請勿用果汁杯直接絞碎冰塊，以免損壞果汁杯及造成意外傷害。



### 置放研磨杯(大)(小)時

- 可依各人喜好磨研出各種不同的效果，例如較粗顆粒、中等顆粒、粉末狀等。
- 使用研磨杯(大)(小)時，其食材最大容量請勿超過杯身刻度“-MAX-”之最高限度。
- 右表格為建議您調理操作所需之時間，可製造出不同研磨的效果。

調理時間	調理效果
10~15分	粗顆粒
15~20分	中等顆粒
20~25分	細顆粒
25~30分	粉末狀

## 使用安全說明

### 使用安全說明

- 使用前請詳細閱讀本說明書
- 請使用電源110V 60Hz之專用插座。
- 無大人陪伴下，請勿讓孩童獨自操作本產品。
- 使用本產品時，請置放於平穩的場所，以免發生傾倒，造成零件破損等故障情形，操作運轉時，請勿斜置。
- 操作運轉時，請勿將您的手指或任何器具放入調理杯中。
- 操作前，請先確認果汁杯、研磨杯(大)(小)是否已旋緊於本體上。
- 馬達停止運轉前，請勿打開果汁杯上蓋、研磨杯(大)(小)，以免發生危險。
- 拆卸、組裝、移動或不使用本產品時，請拔掉電源插頭。請勿拉扯電源線。
- 第一次使用本產品前，請先將本體及所有配件取出，並以清水將所有配件清洗晾乾後再使用。
- 請勿將電源線垂掛在桌緣或轉角處。

### 使用安全說明

- 請勿靠近揮發性或易燃物附近使用。請勿將電源線靠近發熱體表面。
- 請勿用濕手接觸電器部份，以免發生觸電危險。
- 請勿直接使用噴霧劑(如殺蟲用、整髮用、清潔用)於本產品之本體及所有配件上，以免造成塑膠部份損壞。
- 本產品之線材或電源線如有任損壞時，必須由製造廠或其服務處或具有類似資格的人員更換，或電洽0800免費諮詢專線或送至本公司各地服務中心維修處理，請勿自行更換，以免發生危險。
- 本產品非商業用專業機器，只限家庭使用。

### 緊急處理方式

- 使用時若有持續發生冒煙或起火燃燒現象，請將插頭儘速拔起，並通知聲寶0800免費諮詢專線協助處理。
- 本產品的電源線如有任何損壞時，必須由製造廠或其服務處或具有類似資格的人員更換，以避免危險。

## 清潔與保養

### 清潔與保養

- 本產品做清潔與保養工作前，請務必將電源開關拔除再進行，以免發生危險。
- 建議您為確保機體及所有調理配件之清潔，請於每次調理使用後，立即清洗。
- 所有調理配件(果汁杯、上蓋、量杯、研磨杯(大)(小)、刀座、蓋子)如沾有油污，可用肥皂水或軟性清潔劑洗滌後晾乾。
- 為方便收藏存放，請將各大部份零件(如果汁杯、上蓋、量杯、研磨杯(大)(小)、刀座、蓋子)組裝後再收藏。
- 本產品之本體，請以濕布擦拭乾淨即可，千萬不可使用腐蝕性或磨損力溶劑予以擦拭，以免傷害本產品。
- 請勿將本體浸泡在水中，以免發生觸電危險及損壞產品。
- 不可將本體及其他調理配件置放於洗碗機中洗滌，以免造成產品損壞。

綠茶粉、香鬆粉製造方法(使用器具:研磨杯大、小)

材料名稱	調理後	製作方法	料理時間	食用方法
小魚乾 櫻花蝦 芝麻 烤海苔 綠茶	香鬆粉	放入2-3尾小魚乾,海苔約2公分左右,左述5種材料依照個人口味喜好酌量放入料理.	5秒左右	*撒放白飯上面. *當作漬茶粉. *起士吐司調味粉. *御飯團材料.
咖啡豆	咖啡粉	將咖啡豆放入研磨杯中攪拌調理即可	10秒左右	依個人濃度喜好調理.
綠茶 使用研磨杯(小)	較粗顆粒	將茶葉放入研磨杯中攪拌調理即可	5~10秒	可當香鬆粉,調味粉使用.
	微細粉末	以3公克以下的茶葉製作.	50秒左右	*可加入養樂多或冰淇淋上使用. *泡綠茶.
小魚乾	乾鬆粉 (素食味精)	先放置平底鍋上煎炒後,再放入研磨杯攪拌.	30~40秒	*味增湯調味粉. *湯類調味粉. *什錦燒調味粉.
昆布		切成1-2公分左右,先放置平底鍋上煎炒後,再放入研磨杯攪拌.	40~50秒	*涼拌粉. *炒飯調味粉.
乾香菇		切片後再研磨攪拌.(因為整個放入的話,刀葉會損壞,再者,香菇務必保持乾燥)	30~40秒	*稀飯或關東煮調味粉. *混合天婦羅材料使用.
芝麻		先將芝麻煎炒後,再放入研磨杯攪拌.	3~5秒	*涼拌粉. *漬茶粉.

簡易料理食譜

蔬菜、水果汁製作方法(使用器具:果汁杯)

果汁名稱	材 料	作 法	料理時間	添加調理範例
香蕉牛奶	香蕉 1/2條 牛奶 120cc 冰塊(2cm) 3個 蜂蜜 適量	將香蕉切片後,與牛奶冰塊等一起放入攪拌.	30~40秒	*芹菜等蔬果、紅蘿蔔切塊一起攪拌調理. *玄米粉及芝麻粉一起放入攪拌調理.
紅蘿蔔汁	紅蘿蔔 25g 蘋果 50g 檸檬汁 少量 水 100cc 冰塊(2cm) 2個 蜂蜜 適量	紅蘿蔔與蘋果切塊後,將全部材料放入果汁杯內攪拌即可.	30~40秒	*可以牛奶或養樂多代替水攪拌調理. *紅蘿蔔可放入其他果汁中一起攪拌,加味飲用.