

各部品名稱

The diagram illustrates the components of the JE-R220 juicer, organized into three main sections:

- Main Assembly (Top Left):**
 - 安全蓋 (Safety Cover)
 - 杯蓋 (Cup Lid)
 - 玻璃杯 (Glass Cup)
- Motor and Blade Assembly (Bottom Left):**
 - 刀葉裝置 (Blade Assembly)
 - 攪拌棒 (Stirrer Bar)
- Water Tap Assembly (Right):**
 - 開關按鈕 (Switch Button)
 - 按頭螺帽 (Head Nut)
 - 壓迫力彈簧 (Compression Spring)
 - 牽引支柱 (Pulling Support)
 - 砂膠止水圈 (Sand Rubber Water Stop Ring)
 - 水龍頭橫樑T型 (Water Tap Horizontal T-bar)
- Control Panel (Bottom Left):**
 - 速度按鈕：瞬間/快速清潔鈕 (Speed Button: Instant/Quick Clean Button)
 - 速度按鈕：固定時間60秒 (Speed Button: Fixed Time 60s)
 - 速度按鈕：連續運轉 (Speed Button: Continuous Operation)

產品規格

型號	JE-R220	品名	歌林數位生機調製機
額定電壓/頻率	110V~60Hz	淨重	約4.2kg
額定消耗電功率	600W	容量	1.7公升
機體尺寸	寬25cmx長19cmx高50cm		

1. 準備材料

- 切成可裝入玻璃杯之大小。

2. 將材料倒入玻璃杯後，務必確實蓋好上蓋並將玻璃杯正確放入杯座中。

注意
請務必確認蓋子確實蓋上玻璃杯。
欲加入之材料或水量，請勿超過玻璃杯之最大刻度(1.7公升)。
※材料避免超過玻璃杯最大刻度1.7公升，即可避免溢出之可能性。

3. 欲插上電源插頭時，請務必確認開關處於「關」之狀態。

注意
請務必確認產品外觀上之“ ”和“ ”皆須確實對準安裝於產品主體安全開關之上。

4. 操作開關進行調理。

●玻璃杯座請務必卡緊在產品主體之上。

A: 速度按鈕：固定時間60秒
B: PULSE="瞬間"操作/快速清潔鈕
O=開
C: 速度按鈕：連續運轉

5. 在本產品之運轉過程中，請勿進行玻璃杯、蓋子之安裝與拆卸。

6. 馬達沒有動作或運轉速度極為緩慢，以及出現大型振動現象或發出異常聲音時，請暫時關閉電源，減少材料份量，或再將材料切小一點。

7. 馬達運轉中如欲加入材料或調味品時，請打開杯蓋上之安全塞加入即可。

8. 避免使調製機空轉。

9. 請勿直接攪碎冰塊(以免損壞刀片)，如需要攪碎冰塊時，請加入少許水一起運轉。

10. 調理時間請依據材料之狀態進行調整。

11. 本產品之瞬間開關只在壓的狀態下進行運轉，一旦放開將自動停止。

1. 除了維修技術人員以外，嚴禁拆解、維修以及改造本产品。
● 否則有可能因此起火，或因不當舉動而導致受傷。
● 電源線損壞時，必須由製造商或具有類似資格的人員更換以避免危險。
2. 切勿在刀片或旋轉主體外露的情況下進行運轉。
● 有可能因而導致受傷。
3. 本機切勿碰水。
● 有可能因而觸電或發生短路現象。
4. 切勿讓孩童單獨使用，或在孩童伸手可及之處使用本产品。
5. 在本產品運轉過程當中，切勿打開蓋子，或將手指、湯匙、筷子等非調理材料放入容器之中

1. 本产品連續運轉時間請以3分鐘為限，如欲反覆使用，請先停止2分鐘，再進行下一次之運轉。
2. 本产品定時運轉請以3次為限如欲反覆使用，請先停止2分鐘，再進行下一次之運轉。
3. 使用本产品時，請勿直接以熱水替換使用，避免溫差過大而造成玻璃杯破裂的可能性發生。

清潔與保養

● 保養本产品時

⚠ 警告	⚠ 注意
● 請務必使用硬鹼用洗滌劑、柔軟布料或海綿保養本产品。 ● 金屬製刷子、尼龍製刷子、去污粉、棉線刷、揮發油等清潔用品有可能發損產品主體之表面結構。	● 切勿使用烘箱烘乾本产品。(為了防止樹脂零件發生變形現象) ● 保養本产品之前，請務必拔掉電源插頭。否則有可能因而觸電或發生短路的現象。 ● 本产品之刀片極為鋒利，故保養時請務必小心，否則有可能因而受傷。

●本產品之保養方式

1.玻璃杯

◆要清洗黏附在玻璃杯上的果渣時，可在杯內注入約1/3的水或溫水，將蓋子蓋緊，然後啟動馬達數秒即可。

2.保養刀座部分

●清洗刀座時，請依照圖示將杯身與刀座拆卸

●下：用手固定刀座，將杯身逆時針旋轉

●保養刀座各部份構造時，請千萬小心以免割傷。

●刀座清洗完畢後請依照圖示正確安裝。

3.水龍頭之保養

●保養水龍頭時可如圖(一)拆卸下來用水清洗。

●將水龍頭拆下來後可如圖(二)將水龍頭細部清洗。

●注意：拆卸時請先逆時針方向旋轉
按頭螺帽，即可拆卸水龍頭。

●水龍頭橫T座可用細小(軟)刷子清洗

4.產品主體

●請以擰乾之抹布進行擦拭。

●請勿將電器浸水清潔。

5.電源線

●請以乾燥之柔軟布料擦拭沾附於電源線上之污垢。

❖ 需要準備的工具

攪拌棒：本品已附之配件。

量杯：以有C刻度的為佳(本產品杯蓋上之安全塞即可)。

果汁機：一個馬力與刀片都很強的全營養生機調製機，可以攪碎冰塊。

其他：食譜所需材料，以及一個好心情！

※製作冰沙基本操作方式

把所有材料準備好並放入果汁杯杯內後，蓋上杯蓋(安全卡確確實扣上，否則啟動開關無法動作)，當一切都就緒好之後，請先用瞬間開關來回轉個5~10下，最後再切到速度按鈕：「**▽**」使材料充分攪拌均勻即可(若呈現不動狀況，可用攪拌棒攪拌一下即可)。

※注意：因為攪拌程度的關係，若時間過久會變成冰成份與水份分體的情形，所以一定要注意，一旦攪勻就要停止運轉。

《芒果冰沙》

黃色的芒果是夏天的恩賜。聞時清香、入口即化為口感濃郁的果肉，遇上各式料理就成就了酸酸甜甜的好滋味。芒果含豐富的β胡蘿蔔素和維生素C，而成熟的芒果的β胡蘿蔔素特別容易被人體吸收，轉化為維生素A，可保護眼睛的視力和視網膜。而芒果也是夏日冰品新寵兒，許多人為了嚐一口金黃色的清涼，而日顯大排長龍。其實我們介紹的芒果冰沙DIY不但熱量較低且經濟實惠，快做一杯試試看吧！

材料：芒果.....1個(果肉約250g)
低脂鮮乳.....2杯
冰開水.....半杯

做法：<1> 芒果去皮取果肉，加上鮮乳，倒入調製機打成芒果汁牛奶。
<2> 倒入製冰盒，入冷凍庫結成芒果冰塊。
<3> 取出芒果冰塊及冰開水半杯倒入調製機，然後啟動依照前述製作冰沙基本操作方式打勻成冰沙，即可享用低熱量的冰沙。

The diagram illustrates the various parts of the blender and their functions:

- 安全蓋 (Safety Lid):** The lid that covers the top of the pitcher.
- 杯蓋 (Cup Lid):** The lid for the blending cup.
- 玻璃杯 (Glass Cup):** The main blending container.
- 攪拌棒 (Blender Blade):** The blade used for blending.
- 刀葉裝置 (Blade Assembly):** The assembly that holds the blades.
- 水龍頭各部品名稱 (Faucet Parts Name):** The name of the faucet parts.
- 開關按鈕 (On/Off Button):** The button used to turn the blender on or off.
- 按鈕螺帽 (Button Nut):** The nut that secures the button.
- 壓迫力彈簧 (Compression Spring):** The spring that provides pressure.
- 牽引支柱 (Pulling Support):** The support that holds the button in place.
- 矽膠止水帽 (Silicone Stopper):** The stopper that prevents water from leaking.
- 水龍頭底座 (Faucet Base):** The base of the faucet.

Speed Control:

- PULSE="瞬間"操作/快速清潔 0=關 (PULSE="Instant" operation / quick cleaning 0=Off):** The pulse function for quick cleaning.
- 速度按鈕：固定時間60秒 (Speed Button: Fixed time 60 seconds):** The button for a fixed 60-second speed.
- 速度按鈕：連續運轉 (Speed Button: Continuous operation):** The button for continuous operation.

型 號	JE-R220	品 名	歌林數位生機調製機
額定電壓／頻率	110V~60Hz	淨 重	約4.2kg
額定消耗電功率	600W	容 量	1.7公升
機 體 尺 寸	寬25cm長19cm高50cm		

1. 準備材料

- 切成可裝入玻璃杯之大小。

2. 將材料倒入玻璃杯後，務必確實蓋好上蓋並將玻璃杯正確放入杯座中。

注意
請務必確認蓋子確實蓋上玻璃杯。
欲倒入之材料或水量，請勿超過玻璃杯之最大刻度(1.7公升)。
※材料避免超過玻璃杯最大刻度1.7公升，即可避免溢出之可能性。

3. 欲插上電源插頭時，請務必確認開關處於「關」之狀態。

注意
請務必確認產品外觀上之“ ”和“ ”皆須確實對準安裝於產品主體安全開關之上。

4. 操作開關進行調理。

●玻璃杯座請務必卡緊在產品主體之上。

A: 速度按鈕：固定時間60秒
B: PULSE="瞬間"操作/快速清潔鈕
O=開
C: 速度按鈕：連續運轉

5. 在本產品之運轉過程中，請勿進行玻璃杯、蓋子之安裝與拆卸。

6. 馬達沒有動作或運轉速度極為緩慢，以及出現大型振動現象或發出異常聲音時，請暫時關閉電源，減少材料份量，或再將材料切小一點。

7. 馬達運轉中如欲加入材料或調味品時，請打開杯蓋上之安全塞加入即可。

8. 避免使調製機空轉。

9. 請勿直接攪碎冰塊(以免損壞刀片)，如需要攪碎冰塊時，請加入少許水一起運轉。

10. 調理時間請依據材料之狀態進行調整。

11. 本產品之瞬間開關只在壓的狀態下進行運轉，一旦放開將自動停止。

1. 除了維修技術人員以外，嚴禁拆解、維修以及改造本产品。
● 否則有可能因此起火，或因不當舉動而導致受傷。
● 電源線損壞時，必須由製造商或具有類似資格的人員更換以避免危險。
2. 切勿在刀片或旋轉主體外露的情況下進行運轉。
● 有可能因而導致受傷。
3. 本體切勿碰水。
● 有可能因而觸電或發生短路現象。
4. 切勿讓孩童單獨使用，或在孩童伸手可及之處使用本产品。
5. 在本產品運轉過程當中，切勿打開蓋子，或將手指、湯匙、筷子等非調理材料放入容器之中

1. 本产品連續運轉時間請以3分鐘為限，如欲反覆使用，請先停止2分鐘，再進行下一次之運轉。
2. 本产品定時運轉請以3次為限如欲反覆使用，請先停止2分鐘，再進行下一次之運轉。
3. 使用本产品時，請勿直接以熱水替換使用，避免溫差過大而造成玻璃杯破裂的可能性發生。

清潔與保養

● 保養本产品時

⚠ 警告	⚠ 注意
● 請務必使用硬鹼性洗滌劑、柔軟布料或海綿保養本产品。 ● 金屬製刷子、尼龍製刷子、去污粉、棉線刷、揮發油等清潔用品有可能發損產品主體之表面結構。	● 切勿使用烘箱烘乾本产品。(為了防止樹脂零件發生變形現象) ● 保養本产品之前，請務必拔掉電源插頭。否則有可能因而觸電或發生短路的現象。 ● 本产品之刀片極為鋒利，故保養時請務必小心，否則有可能因而受傷。

●本產品之保養方式

- 玻璃杯
 - ◆要清洗黏附在玻璃杯上的果渣時，可在杯內注入約1/3的水或溫水，將蓋子蓋緊，然後啟動馬達數秒即可。
- 保養刀座部分
 - ◆清洗刀座時，請依照圖示將杯身與刀座拆卸
 - 下：用手固定刀座，將杯身逆時針旋轉
 - 保養刀座各部份構造時，請千萬小心以免割傷。
 - 刀座清洗完畢後請依照圖示正確安裝。
- 水龍頭之保養
 - 保養水龍頭時可如圖(一)拆卸下來用水清洗。
 - 將水龍頭拆下來後可如圖(二)將水龍頭細部清洗。
 - 拆卸時請先依逆時針方向旋轉
 按鈕螺帽，即可拆卸水龍頭。
 - 水龍頭橫T座可用細小(軟)刷子清洗
- 產品主體
 - 請以擰乾之抹布進行擦拭。
 - 請勿將電器浸水清潔。
- 電源線
 - 請以乾燥之柔軟布料擦拭沾附於電源線上之污垢。

❖ 需要準備的工具

攪拌棒：本品已附之配件。

量杯：以有C刻度的為佳(本產品杯蓋上之安全塞即可)。

果汁機：一個馬力與刀片都很強的全營養生機調製機，可以攪碎冰塊。

其他：食譜所需材料，以及一個好心情！

※製作冰沙基本操作方式

把所有材料準備好並放入果汁杯杯內後，蓋上杯蓋(安全卡確確實扣上，否則啟動開關無法動作)，當一切都就緒好之後，請先用瞬間開關來回轉個5~10下，最後再切到速度按鈕：「**▽**」使材料充分攪拌均勻即可(若呈現不動狀況，可用攪拌棒攪拌一下即可)。

※注意：因為攪拌程度的關係，若時間過久會變成冰成份與水份分體的情形，所以一定要注意，一旦攪勻就要停止運轉。

《芒果冰沙》

黃色的芒果是夏天的恩賜。聞時清香、入口即化為口感濃郁的果肉，遇上各式料理就成就了酸酸甜甜的好滋味。芒果含豐富的β胡蘿蔔素和維生素C，而成熟的芒果的β胡蘿蔔素特別容易被人體吸收，轉化為維生素A，可保護眼睛的視力和視網膜。而芒果也是夏日冰品新寵兒，許多人為了嚐一口金黃色的清涼，而日顯大排長龍。其實我們介紹的芒果冰沙DIY不但熱量較低且經濟實惠，快做一杯試試看吧！

材料：芒果.....1個(果肉約250g)
低脂鮮乳.....2杯
冰開水.....半杯

做法：<1> 芒果去皮取果肉，加上鮮乳，倒入調製機打成芒果汁牛奶。
<2> 倒入製冰盒，入冷凍庫結成芒果冰塊。
<3> 取出芒果冰塊及冰開水半杯倒入調製機，然後啟動依照前述製作冰沙基本操作方式打勻成冰沙，即可享用低熱量的冰沙。

《檸檬冰沙》

材料：原味優格.....60g
檸檬汁.....30c.c.
檸檬果.....果粒1/4
果糖.....60c.c.
冰塊.....300克
冷開水.....60c.c.

做法：<1>將檸檬切去籽，3/4粒壓汁，1/4粒取出果粒備用。
<2>冰塊用厚塑膠袋包好，以木棒或磨器將冰塊敲碎，以<3>將全部材料倒入調製機中，然後啟動依照前述製作冰沙基本操作方式打勻成冰沙即可。

《香蕉優格冰沙》

材料：原味優格.....1盒
香蕉.....1根
鮮奶油.....50c.c.
牛奶.....50c.c.

做法：<1>除牛奶外，先將所有材料倒入調製機中打成香蕉優格。
<2>倒入製冰盒，放入冷凍庫結成香蕉優格冰塊。
<3>取出香蕉優格冰塊及牛奶50c.c.倒入調製機中，然後啟動依照前述製作冰沙基本操作方式打勻成冰沙即可。

《法式焦糖鳳梨冰沙》

材料：中型鳳梨.....1/2個
（先切除中心纖維較粗部分）
砂糖.....2大匙（加入果汁機用）
檸檬.....1/2個（檸檬汁備用）
砂糖.....30公克（或焦糖用）
熱水.....25c.c.
蘭姆酒.....1大匙
冰開水.....25c.c.

做法：<1>鳳梨切丁，與糖、檸檬汁一起放進攪製機中打成果泥。
<2>將鳳梨果泥倒進製冰盒內冷凍3小時以上。
<3>取出鳳梨泥冰塊，及冰開水25c.c.倒入調製機中，然後啟動依照前述製作冰沙基本操作方式打勻成冰沙，裝入容器內冷凍3小時以上。
<4>結凍的鳳梨冰沙以冰淇淋勺或湯匙挖成球狀，淋上焦糖醬即可食用。

焦糖作法：空鍋放入砂糖及一小匙水(份量外)，開中火加熱，至糖融化成焦糖色後熄火(過程中不需攪拌)，立即加入熱水，後放涼加入蘭姆酒拌勻即成。

【雙椰瘦身綠冰沙】
牛奶可使肌膚美白，花生有豐潤之功用，而草莓是健康水果，此冰沙很適合年輕女性飲用。

材料：花生.....半杯
草莓.....1盒
檸檬汁.....1大匙
水.....半杯
冰塊.....1杯
蜂蜜.....2大匙
龍眼果.....6顆
鮮牛奶.....半杯

做法：<1>將草莓去蒂洗淨，和其他材料都準備好。
<2>將所有材料倒入調製機中打勻成冰沙，然後啟動依照前道製作冰沙基本操作方式打勻成冰沙，即可飲用。

【摩卡奶昔冰沙】

材料：鮮奶油.....3盎司
摩卡冰沙粉.....12公克
榛果糖漿.....1大匙
冰塊.....1杯

做法：將全部材料倒入調製機中，然後啟動依照前道製作冰沙基本操作方式打勻成冰沙即可。

【藍莓冰沙 GRANITA】

材料：熟咖啡.....75c.c.
煉奶.....25c.c.
牛奶.....60c.c.
冰塊.....1杯

做法：將75c.c.的咖啡與25c.c.的煉奶攪勻倒入調製機，然後加入60c.c.的牛奶以及將近1杯的冰塊。然後啟動依照前道製作冰沙基本操作方式打勻成冰沙即可。

【巧克力藍莓冰沙 MOCHA-GRANITA】

材料：熟咖啡.....75c.c.
巧克力漿.....25c.c.
牛奶.....60c.c.
冰塊.....1杯

做法：如同咖啡冰沙一樣，只是將煉奶換成巧克力漿即可。將75c.c.的熟咖啡和25c.c.的巧克力漿攪勻倒入調製機，再加入60c.c.的牛奶以及將近1杯的冰塊然後啟動，依照前道製作冰沙基本操作方式打勻成冰沙，倒入杯中後再淋上巧克力漿即可。

本機亦可調理精液湯及豆漿等健康養生飲品。

【精力素】

現代人由於飲食太過精緻化的結果，導致過多營養囤積體內，造成惡質化的傷害，因此，對於身體健康和身體體態的觀念日益強烈，將飲食習慣回歸自然才是能徹底強化身體免疫功能，預防慢性疾病的根本方法，為呼籲民眾多用健康無污染的食品，應強調從飲食開始，鼓勵大眾毋需體操DIY，“精力湯”是由多種維生素日常可見的蔬菜，再綜合水果榨汁提煉而成，這些日常可見的蔬果營養，都是我們體內環保的小尖兵，對我們體內與排毒最關鍵的腎小管絕對不會造成傷害，並可加強分解和排除體內毒素與多餘脂肪，降低低膽固醇、清除腸胃廢物，尤其具有減肥功能，是現代人的護身寶。

效能：

由於精力湯是藥草蔬果汁，除了蔬菜本身就有增強體力、加速體內新陳代謝之功效外，更可增強身體免疫系統、預防疾病產生，同時對清肝解毒以及分解不必要的脂肪，以達減肥的效果，因有藥草之成份，更可治療多種慢性疾病或病症，如：糖尿病、腰酸背痛、便秘等。

材料：（一人份打成汁共200cc.）

材 料	份 量	營 養 成 份
石蓮花	1.0 OZ	維生素B1、B2、D、E、蛋白質、有機酸
地瓜葉	0.5 OZ	維生素、D、E、抗病菌、單寧
麥芽草	0.5 OZ	維生素A、B、C
苦 瓜	1.0 OZ	維生素B6、C、果酸、菸鹼酸
哈密瓜	1.0 OZ	高量的維生素A、C及纖維素
蘋 果	1.0 OZ	維生素A、C、蘋果酸、酒石酸、單多生酸、枸橼酸
奇異果	0.7 OZ	維生素A、C、鈣、磷
芭 樂	1.0 OZ	維生素A、B、C、鈣、磷、鐵
檸 檬	0.3 OZ	維生素C、檸檬素、草酸鈣、果膠

做法：<1>將所有材料洗淨。

<2>將全部材料切成小塊倒入調製機中，然後啟動依照「製作冰沙」基本操作方式，打勻即可。

<3>每日飲用一次即可。

【豆漿】

材料：黃豆、開水、少許糖。

做法：<1> 把買回來的黃豆泡水(至少8小時後)
<2> 把泡過水的黃豆蒸熟後，加上適量的開水及適量的糖，豆與水的比例一比十或一比九(可依個人口味調整)，然後倒入調製機中，啟動依照「製作冰沙基本操作方式」打勻即可。

依個人口味補充：
<1> 可加以過濃亦可不過濃。
<2> 可加少許鹽，但不能加多。
<3> 可再加熱，若不加熱亦可飲用。

緊急處理方法

1. 萬一本產品發生異常時請關掉電源，再將電源線插頭拔掉。
2. 假如內部機件發生故障時，請送至本公司各地服務站，本公司將提供熱忱之售後服務。

備註：

※電源線損壞時，必須由製造廠或其服務處或有類似資格的人員更換以避
免危險。

歌林對顧客服務的承諾永遠不變

本國產品已全線委託專業技術製造，若貴輪船停泊於下列服務站，或是直接與總公司接洽，

服務中心	地址	電話
台北服務站	台北市松山區塔悠路231號1樓	(02) 2747-8833

售後服務商：仕華國際有限公司
消費者服務專線：0800-858-988

本商品如有故障及諮詢，請洽以上服務站或原購買處。

1. 萬一某產品發生異常時請關閉電源，再將電源線插頭拔掉。
2. 假如內部機件發生故障時，請送至本公司各地服務站，本公司將提供熱忱之售後服務。

備註：

※電源線損壞時，必須由製造廠或其服務處或有類似資格的人員更換以避免危險。

歌林生機調製機(智慧型)
JE-R220

- 謝謝您的惠顧，使用前請詳細閱讀本說明書。
- 本產品附有保證書，請妥善保管，享受服務。

[illegible]