



# 智慧型多功能萃茶機

High Professional Commercial Drink Mixer

可替換

智慧多功能  
選擇控制

- 雪克
- 萃茶 (未發酵茶)
- 萃茶 (半發酵茶)
- 萃茶 (全發酵茶)
- 奶泡
- 奶霜
- 冰沙
- 調速自訂

速度控制

營業/家庭/商用

獨家專利技術~仿冒必究

## 智慧型多功能萃茶機

### 目錄

<b>如何使用本操作手冊</b> .....	02
<b>注意事項：</b> .....	02
<b>安全注意事項：</b> .....	03
<b>機器規格：</b> .....	03
<b>機器操作說明</b> .....	04
<b>機器結構說明：</b> .....	05
<b>馬達因過熱停機時需注意事項：</b> .....	06
<b>更換傳動軸承：</b> .....	07
<b>如何清洗和保養機器：</b> .....	08
<b>機器分解圖：</b> .....	09-10
<b>產品製作方式：</b> .....	11-15

十分感謝您選擇了本公司的產品，在您使用該產品之前，請您務必詳細閱讀本操作手冊，謝謝合作。

### 如何使用本操作手冊

如果你想獲得更多有關特殊情況和問題的信息，請與本公司服務部聯繫。

請不要丟掉本操作手冊，留待以後參考用，如將機器轉與他人使用，請務必附帶本操作手冊。

### 注意事項：

1. 拆箱檢查機器在運送過程中有無損壞。
2. 清點零配件，放置一旁備用。
  - 操作手冊一本
  - 主體機器一台（杯子一個，可任選下列之一）
  - 雪克型-杯子含（雪克盤、橡膠杯蓋、蓋栓）
  - 奶霜型-杯子含（奶泡盤、橡膠杯蓋、蓋栓）
  - 萃茶型（茶包）-杯子含（萃茶盒、橡膠杯蓋、蓋栓）
  - 萃茶型（散茶）-杯子含（萃茶罩、橡膠杯蓋、蓋栓）
  - 冰沙型-杯子含（刀座組、橡膠杯蓋、蓋栓、攪拌棒）
3. 本機器放置時保持水平、平穩，不得有傾斜和晃動。不宜放置於易燃和容易發生火災之場合。
4. 本機器不宜放置於露天受到太陽光之直射和雨淋。
5. 為保證使用者之人身安全，外殼應保持良好的接地保護狀態，防止漏電、觸電之類事故之發生。
6. 電源插頭應直接插入帶有接地線的電源插座，不得插在臨時的插頭上。
7. 考慮到機器的展示功能，建議將機器放置在顯眼、突出的位置且照明良好、寬敞的地方，提高銷高銷售魅力。

## 安全注意事項：

1. 詳閱所有說明及操作方式。
2. 確認電源110V或220V。
3. 勿將主機用水沖洗或放入水中清洗以防觸電。
4. 勿讓兒童私自操作機器。
5. 不使用設備時，須將電源拔掉開關切入OFF轉速歸零。
6. 清理或取下設備零配件時，切記關掉電源拔下插頭。
7. 馬達轉動時不可將手伸入杯槽內，防止受傷。
8. 機器運轉時要將上蓋蓋好，才能使用攪拌棒攪拌食材，機器停止運轉時才可使用刮刀。
9. 刀片鬆動或損壞時請勿操作機器，請立即向銷售公司或技術人員聯繫。
10. 使用高熱度液體食材時，請一定要將橡膠蓋及蓋栓組合蓋緊，讓熱氣與蓋栓邊透氣孔自然溢出，以防燙傷。

## 機器規格：

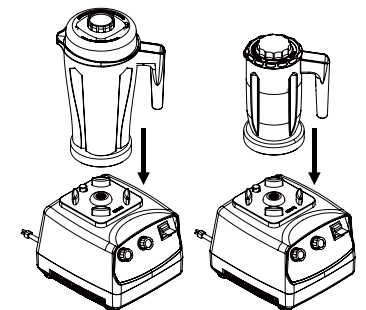
機型	多段變速型				
機型	雪克型	奶蓋型	萃茶型(茶包)	萃茶型(散茶)	冰沙型
配件	雪克盤	奶泡盤	萃茶盒	萃茶罩	十字刀
尺寸	W190 x D215 x H230 + / 41 ( mm )		W190 x D215 x H230 + / 56 ( mm )		
容量	1200CC (PC杯)		2000cc(PC杯)		
電力	110V 50/60HZ		220V 50/60HZ		

## 機器操作說明

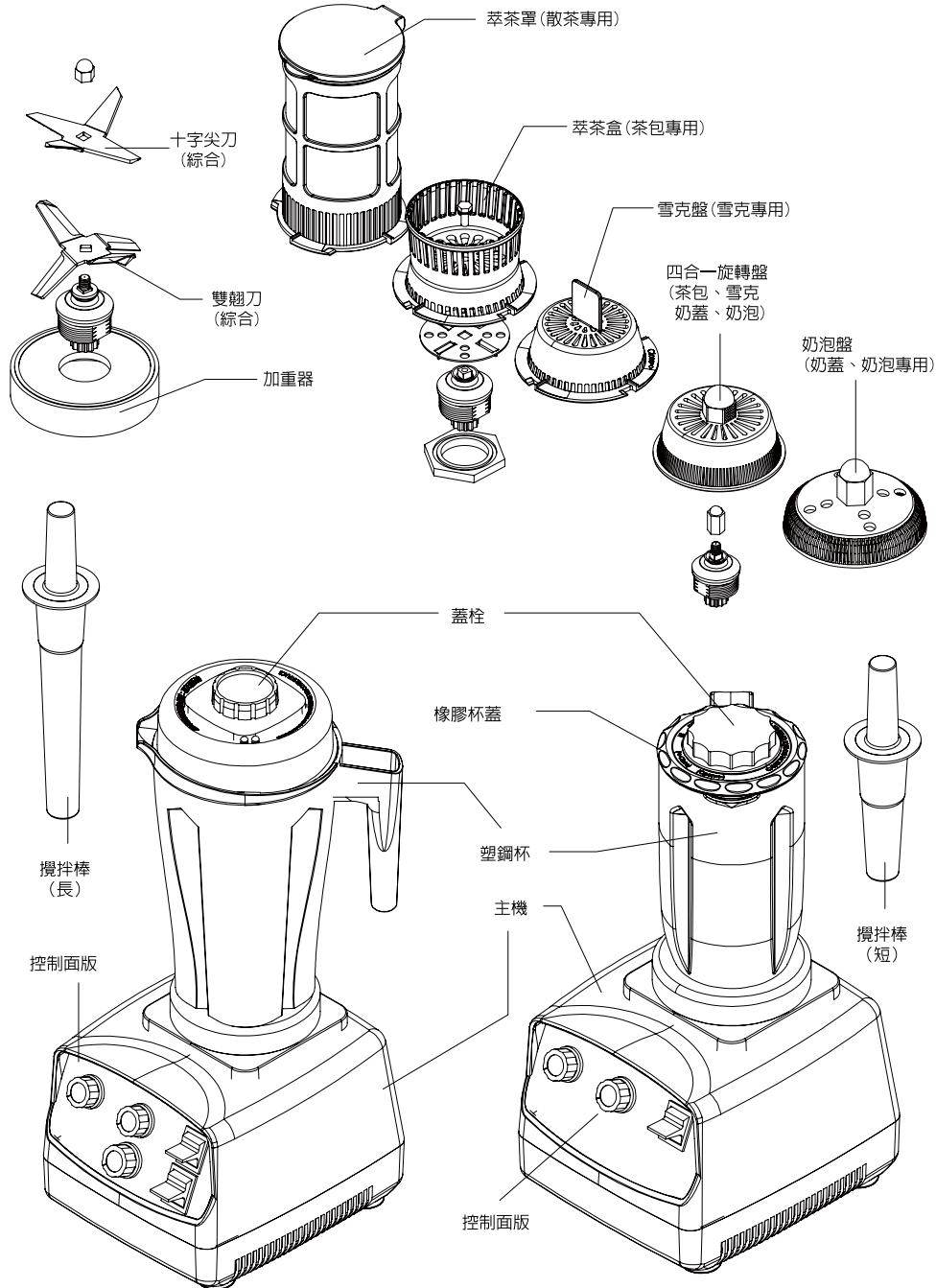
1. 製造產品時請注意，請依產品種類不同，放置正確的上桶（萃茶、雪克、奶霜、冰沙）再放入材料（茶湯）後，即可依調整控制選鈕上的功能，選擇所需要的項目即可。  
PS.可依照配方表（或自己的S.O.P）製作產品即可。
2. 加工較多和較稠的食物最好先以低速檔啟動，再轉入高檔速（調速）。
3. 運轉之前切記，須先將整套組合蓋(蓋子及蓋栓)將杯口蓋緊，製作中途須加料時可將蓋栓打開緩緩加入材料。
4. 槽內食材裝的太滿，可直接使用高速檔運轉。
5. 冰沙在槽內攪拌時，如被推向攪拌槽壁面，那即表示轉速太高，這時應減低速度，如果食材在刀片中跳動無法全部切割，那就表示速度太低，應增高轉速。
6. 關掉機器後等到軸承完全停止，才可將攪拌槽由機上取下。
7. 本機均裝有過熱載保護裝置，本裝置會自動關掉電源以防過熱傷害馬達，欲重新啟動須先等馬達冷卻(可用電扇加速主機冷卻)並按下保護開關即可繼續使用，冷卻不足則可能無法啟動或短暫啟動後再次被關掉。  
(冷卻後，請勿負載啟動，先空轉約30秒，加速馬達散熱)

### 如何快速扣上杯具至主機上？

將杯子的吧手對準防震墊圈的四個對角，即可清鬆扣上杯子。

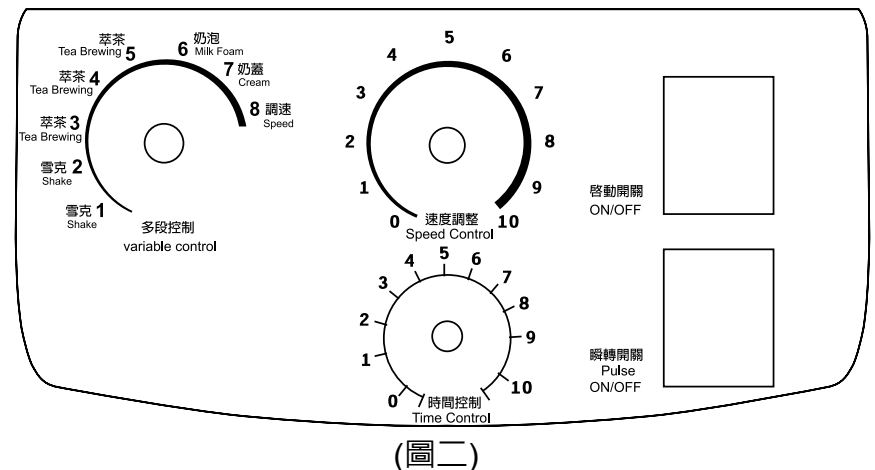
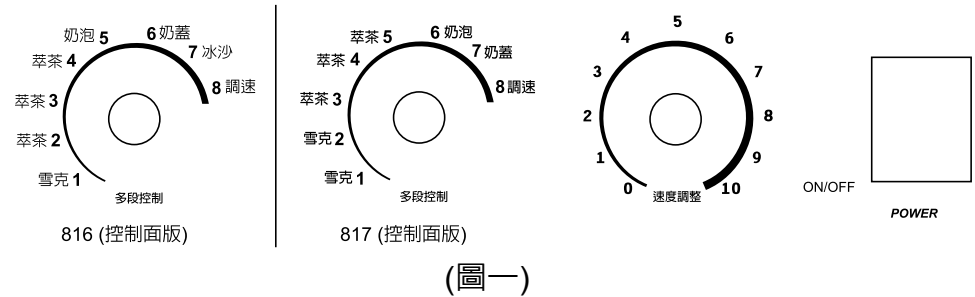


機器結構說明:



二.主機部分

- 1.主機轉軸:槽內攪拌時如有接觸硬物,才會發生故障,外圍塑膠部分會裂開其主要目的是在防止馬達固障。
- 2.控制面板:
  - A. on/off開關、轉速調整鈕、功能旋轉控制鈕。(圖一)
  - B. on/off開關、轉速調整鈕、功能旋轉控制鈕、時間控制鈕、瞬間啟動開關。(圖二)
- 3.馬達:多段控制馬達。
- 4.風扇:加大風扇散熱效果良好。
- 5.過載保護開關:連續操作或打較濃稠原料,超過負載主機會自動跳機(此為正常現象),以保護馬達待其冷卻可繼續操作。
- 6.斷電開關(限220V機種)



## 更換傳動軸承：

1. 拔掉電源線，所有開關，及旋轉鈕歸零。
2. 取下攪拌槽。
3. 將主機座轉向，背面對自己。
4. 將塑膠墊拿下。
5. 旋轉傳動轉軸，直到轉軸有箭頭處對準螺絲孔，將螺絲孔矽膠取出。
6. 以六角扳手將固定螺絲放鬆3-4圈，以直線拔起方式將轉軸從馬達軸心取下來。
7. 將新轉軸之方型洞和軸心對齊，直線下推至底部。
8. 旋轉新轉軸有箭頭處對準螺絲孔，再以六角扳手將螺絲鎖緊，並以矽膠將螺絲孔填滿抹平，即可。
9. 接上電源試轉，如果震動更大或更吵，可將主機轉軸拿起旋轉90°再裝，必要時可嘗試4個方向尋找最佳位置。

## 注意！

若主機轉軸有膠溶化，而且軸心有雜音出現，可依下列步驟處理  
蓋上中間塑膠墊圈，用兩支堅硬長柄工具(如一字型螺絲起子)兩邊施以同樣力量撬起轉軸，再移開塑膠墊圈，清除軸心且週邊之塑膠屑。再將新軸承依第7及第8項步驟裝好即可。



更換刀具需將杯座下方加重器拆卸，順時針拆卸，逆時針鎖緊。  
注意！因刀具鋒利，拆卸時請小心注意割傷！

## 如何清洗和保養機器：

清洗機器之前須先準備：

1. 軟布(或海棉)
2. 中性液體洗潔精
3. 毛巾
4. 長柄軟布刷

### 一. 機座清潔：

1. 拔下電源插頭。
2. 用濕軟布沾中性溫水清潔液，擦拭機座表面、切換開關旋轉鈕及溝槽部份，再用軟布擦拭乾。

### 二. 蓋子蓋栓橡膠墊座：

1. 將蓋栓及蓋子分開，並取下橡膠墊座，用中性清潔液清洗，然後用毛巾擦乾，使用前再裝好。

### 三. 攪拌槽：

1. 將專用潔粉適量的中性清潔液倒入槽內，再加500cc溫水以瞬轉使其混合，再轉入中速(5~6)使其攪拌機開始旋轉，大約60秒之後再以乾淨清水沖洗即可。
2. 含有油脂之原物料可於清潔液混合後關機，再以長毛刷擦洗槽邊，切記!!不可將手伸入槽內清洗，以免被刀片割傷，清洗轉動時禁止插入任何棍棒及毛刷。
3. 槽內隨時保持乾淨，避免食物在槽內乾燥，留在槽內的食物未清理乾淨，除了會滋生細菌更會損壞葉片部位的軸承。
4. 攪拌槽清洗乾淨並擦拭乾之後，杯槽需倒立放置檯面上，亦即杯口蓋住桌面，軸承向上則可避免水氣進入軸承內部延長軸承壽命。

## 功能介紹：

### 雪克

1. 將適量的冰塊倒入雪克槽內，加入糖水。
2. 旋轉功能鈕至(雪克)，然後啟動開關，再將適量的茶湯倒入槽內。(奶茶則再加入適量奶精粉)，直到運轉停止即可。

### 萃茶-未發酵茶「綠茶」

1. 將茶包平放至萃茶槽內容器，再將適量的熱水倒入槽內。
2. 旋轉功能鈕至(萃茶)，然後啟動開關，直到運轉停止即可。

### 萃茶-半發酵茶「烏龍茶」

1. 將茶包平放至萃茶槽內容器，再將適量的熱水倒入槽內。
2. 旋轉功能鈕至(萃茶)，然後啟動開關，直到運轉停止即可。

### 萃茶-全發酵茶「紅茶/奶茶」

1. 將茶包平放至萃茶槽內容器，再將適量的熱水倒入槽內。
2. 旋轉功能鈕至(萃茶)，然後啟動開關，直到運轉停止即可。

### 奶泡

1. 將適量鮮奶倒入奶泡槽內。
  2. 再旋轉功能鈕至(奶泡)，直到運轉停止即成。
- \* 建議使用攪打一次，第二次將使奶泡變硬，口感變差。

### 奶蓋

1. 將適量奶蓋粉或鮮奶油倒入奶泡槽內。
  2. 再旋轉功能鈕至(奶蓋)，直到運轉停止即成。
- \* 建議使用奶蓋粉適用奶泡杯，使用鮮奶油適用冰沙杯。

### 冰沙

將適量的冰塊、原料及液體(水、牛奶、優酪乳)依序倒入冰塊槽內，再旋轉功能鈕至(冰沙)攪打，適時使用攪拌棒，攪動槽內材料，直到冰沙形成即可。

## 調速 (手動設定)

旋轉功能鈕至(調速)，可依所需自行旋轉調速鈕0~10調整轉速。

P.S.1~7鍵均已設定自動行程，運轉中，調速鈕均無動作。  
時間到會自動停止。

## 智慧型五段控制型~功能介紹：

### 時間控制 (需將功能鍵調整至調速才可使用)

旋轉功能鈕至(調速)後，即可使用時間控制功能，最低時間控制為五秒，最高255秒，平均一格約25秒，可依所需時間自行選擇秒數，選擇1~10，時間到機器會自動停止。

### 瞬間啟動開關

按住瞬間啟動開關不放，機器會以最高轉速啟動運轉，直到放開瞬間啟動開關，機器才會自動停止。

## 轉速調整設定：

**因電壓不同影響轉速或因SOP作法不同，需調整轉速，請依下列方式調整設定**

- 1.請先將機器電源插上插座。
- 2.選擇要自訂轉速的功能旋鈕。
- 2.將電源線移除插座，再插回插座。
- 3.啟動開關，並按住不放，約15秒後，機器會開始轉動，此時可以調整需要設定的轉速（使用中間的轉速旋鈕轉至需要的轉速），調整完畢後，再放開啟動開關。
- 4.請再將電源線移除插座，再插回插座，即可完成轉速調整設定。
- 5.其他功能設定重複上述動作即可。

## 馬達因過熱停機時需注意事項：

1. 檢查電源是否脫落。
2. 操作方式是否正確。
3. 配方是否太稠。
4. 槽內裝載食材過量。
5. 速度設定太低加工時間太長。
6. 機器長時間操作，過熱而過載保護開關又未將機器電源關掉，可關掉機器取下攪拌槽再選擇高速運轉檔運轉，這樣機器會很快冷卻。
7. 攪拌槽最大容量即刻度1200cc處，食材勿超過此一刻度，需要適量的減少食材。

## 作法：

### ◎ 冰茶雪克作法

1. 將適量冰塊加入雪克槽內，加入糖水。
2. 功能鈕轉至「雪克」，啟動開關，再將製作完成的茶湯，倒入雪克槽內，運轉停止即完成飲品。

### ◎ 現泡茶作法

1. 將茶包平放至萃茶槽內容器。
2. 將熱水倒入槽內。  
500cc請加入200~220cc熱水，700cc請加入270~300cc熱水
3. 功能鈕轉至  
「萃茶」未發酵茶（綠茶）  
「萃茶」半發酵茶（烏龍茶）  
「萃茶」全發酵茶（紅茶/奶茶）。
4. 啟動開關攪動，運轉停止即成茶湯。

### ◎ 奶蓋作法

1. 將50g奶蓋粉，加250cc液體(水、鮮奶、保久乳)倒入奶蓋槽內。
  2. 功能鈕轉至「奶蓋」。
  3. 啟動開關攪動，運轉停止即完成奶蓋。
- P.S.運轉中可適量加入鹽、起士粉或其他調味料。

### ◎ 冰奶泡作法

1. 請加入250cc全脂鮮奶倒入奶泡專用槽內。
  2. 功能鈕轉至「奶泡」。
  3. 啟動開關攪動，運轉停止即成冰奶泡。
- \* 建議使用保久乳，效果尤佳。

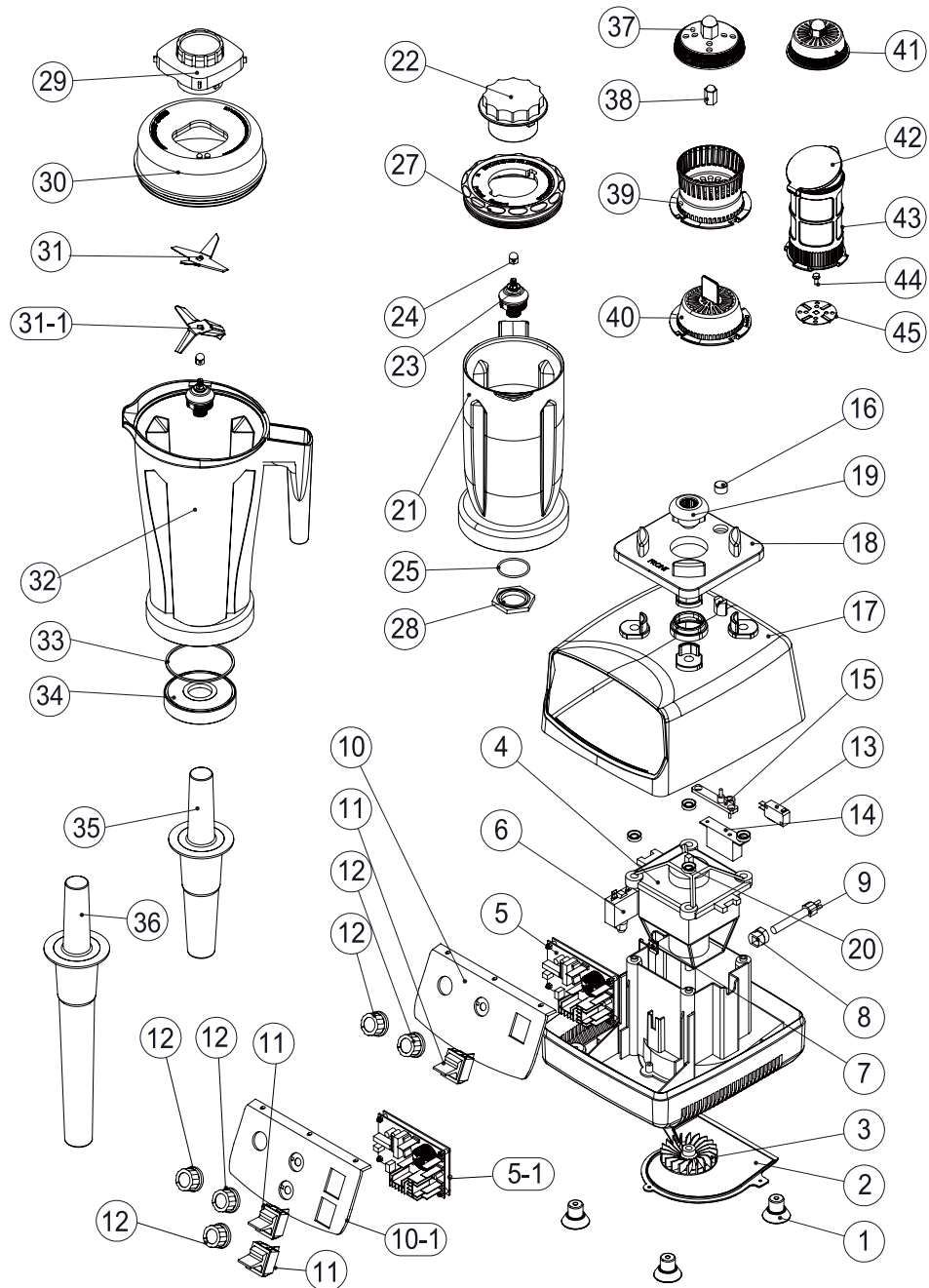
### ◎ 500/700cc冰奶茶作法

1. 將適量冰塊，倒入雪克專用槽內。
2. 將攪動完成的茶湯取出茶包，加入適量奶精粉攪勻。
3. 功能鈕轉至「雪克」，啟動開關攪動運轉，再將攪勻的茶湯倒入已加冰塊的雪克專用槽內，停止即成冰奶茶。

### ◎ 製作冰沙

1. 冰塊二杯=500cc pp杯冰塊量。
2. 冰塊三杯=750cc pp杯冰塊量。
3. 商業用冰沙多半為粉或液體，較易製作攪打時間較短。
4. 家庭用冰沙多為生鮮蔬果纖維，較高攪打時間較長。
5. 冰沙液體材料可以依個人喜好及成本考量，使用生飲水、鮮奶、養樂、多可爾必思、優酪乳或水果茶。
6. 攪打冰沙時如果槽內食材空轉時，可利用攪拌棒由杯蓋入料孔插入槽內攪拌，攪拌時切勿直入式攪拌且攪拌時間勿超過30秒。
7. 製作冰沙時先放入冰塊，再放入液體最後食材，依先硬後軟放入槽內。

機器分解圖：



零件表：

編號	零件名稱
1	橡膠腳墊
2	底座
3	馬達葉片
4	馬達葉片
5	IC板組合
5-1	IC板組合 (智慧型五合一用)
6	過載保護開關
7	彈簧夾片 (電子版)
8	電線壓片
9	電源線
10	面版
11	電源開關
12	調速旋鈕
13	PAT-118E-0069微動開關 (3PIN附輪)
14	微動開關固定座
15	微動開關活動座
16	微動開關按鈕
17	上蓋
18	橡膠墊
19	傳動軸 (卡榫)
20	馬達橡膠墊圈
21	1L杯
22	調味蓋

編號	零件名稱
23	刀座軸心組
24	螺帽
25	加重器O型環
26	底座下蓋
27	1L杯蓋
28	小型六角螺母加重器
29	2000CC L杯蓋
30	2000CC L杯圓杯蓋
31	十字尖刀
31-1	雙翹刀片
32	2000CC L杯
33	防漏墊圈
34	新刀座固定環 (加重器)
35	4號短棒
36	1號長棒
37	奶泡盤
38	六角螺帽
39	萃茶盒
40	雪克盤
41	多功能旋轉盤
42	粉杯蓋-扣件
43	萃茶罩
44	六角螺絲M4長10
45	小圓盤刀

## 蔬果小秘訣：

- 一. 怕苦可加入少許蜂蜜，另如糖尿病患可加入木糖醇(xylitol)，可去除苦味，怕酸可以減少檸檬酸性水果，但酸性水果經吸收進入人體就會轉化為鹼性，會加強免疫系統的攻擊力對牛奶及乳酸無過敏者，可將生飲水改為鮮奶或是優酪乳代替。
- 二. 生活調理機切碎使用方法：  
切材料成約塊狀倒入攪拌機內，約2/3桶加入清水把蓋子及蓋栓蓋緊，設定至5-6級以1-5秒內短暫的撕裂，當材料已溢滿到蓋上邊緣時，立刻關機並把容器內東西全部倒進漏盆內用清水沖洗乾淨。
- 三. 攪打碎冰方式：  
將冰塊倒入生活調理機槽內，約3/4滿和生飲水讓冰塊浮起來，離開刀片約1.25cm距離，設定高速2-3秒將水過濾掉。
- 四. 蕃茄富有豐富的茄紅素，能抗氧化、防癌，且對動脈患者有很好的食療作用，但茄紅素不宜在高溫燉煮，因此可用3匹馬力以上調理機將茄紅素萃取出來。
- 五. 木瓜含極高的鉀和糖，所有糖尿病患者或腎臟病患，必須注意攝取量。
- 六. 草莓含天然蛋白質維生素B.C蘋果酸、枸木綠酸、草莓中含有的莓酸又名柔花酸，為打擊癌細胞的植物生化素高手，可以溶解毒素及防止細胞病變，可用來治療食道癌草莓的種籽有治療失眠功效。

- 七. 芹菜是最天然的高血壓降壓劑，具有清血作用，中和體內的鈣質和酸性的物質，芹菜的β胡蘿蔔素加強免疫系統功能，預防肺癌及攝護腺癌。
- 八. 胡蘿蔔含有490多種植物生化素，尤其β胡蘿蔔素可以加強免疫系統功能，幫助健康細胞成長，打擊自由基的破壞細胞膜，防止膽固醇，降低肝臟指數，胡蘿蔔含鈣、鉀及維生素B和C而胡蘿蔔內所含有的維生素A，對去痰止咳及降低高血壓均有極大效果。
- 九. 攪打蔬果汁所加的液體，可依個人體質及喜好，除了生飲水外，亦可以鮮奶、優酪乳做為替代選擇。
- 十. 由於生活調理機，有超強的馬力及超高的轉速，因此對於不適合高溫燉煮之蔬果，能在極短時間內將蔬果內之細胞壁破壞，釋放營養成分，對於果皮、果核、菜莖皮及種籽更可完全擊破，讓人能直接吸收植物生化素，增加抵抗力。