

NUTRITION SYSTEM JUICER



滋养您的身体，丰富您的心灵
Nourish Your Body, Enrich Your Soul.

多功能原汁机
J8227/J8228/CUBE302系列

USA
美国高端厨房设备品牌

Omega Juicers
欧倍尔

Excalibur
伊斯特乐

宁波麦格威特电器有限公司编制
定价：59.00元



欧美爵士®

滋养您的身体，丰富您的心灵。

Nourish Your Body, Enrich Your Soul.

► 生机饮食的历史文化：

当代生机饮食源自于美国的生食疗法。

倡导者是美国人安妮·威格摩尔博士。

上世纪70年代，安妮·威格摩尔博士由于体弱多病得了癌症。在无药可医的情况下，她开始研究各种草药及芽菜的方法，恢复了健康。因此，她创立了生食疗法健康中心，大力推广这种生食疗法。约有10余万名癌症患者采用生食疗法，很多人因此赢得了再生的机会。在她85岁时，在日内瓦医学大会上，她说：是生机饮食让我多活了35年。

► 什么是生机饮食？

生机饮食，为人体注入生机活力。现在是一种饮食文化，也是一种生活方式。生机饮食即“生食”与“有机”结合的饮食方式。“生食”是指不加热直接生吃的果蔬；“有机”是指新鲜的、不使用农药化肥的天然有机食材。

► 生机饮食有什么好处：

对健康和亚健康人群而言，生机饮食能快速改善、提高生活质量和生命状态，使人体充满生机活力；对病人而言，采用生机疗法能有效提高患病机体的免疫功能和自愈率，以恢复健康状态，使生命重放光彩。

生机饮食是补充酵素等活性成分最重要的途径。也是防治许多“文明病”最有效的方法。这也是当今世界流行生机饮食的魅力所在。生机饮食食物中原有酵素不会被破坏，取得完全营养，容易消化，不会增加身体压力。

七大功效



吃得健康，先要洗得干净！

所谓病从口入，在美食面前，就各种“吃吃吃”的方式，会导致人们忽略掉“洗洗洗”的重要性，从而把细菌、病毒都带进了我们的身体，而且看不到，摸不着，永远不知道自己吃进了多少细菌和病毒。有些人在外面餐馆吃了一个普通的菜，却安然无恙，而有些人却上吐下泻。为什么？这是因为每个人的体质不同，免疫力强弱也不同。平时我们除了要增强提高免疫力外，先学会如何把要吃到嘴里的东西洗干净。



▶ 清洗肉类

经研究调查发现肉类容易受弯曲杆菌感染和沙门氏菌感染，所以要认真清洗。可是，放水龙头下洗和用热水冲洗都是错误的做法。买回来的生肉先用清水泡20分钟，再仔细清理，清洗时可用淘米水洗两遍，再用清水冲洗。

▶ 精洗蔬菜

蔬菜、小白菜、油菜等可用清水浸泡消毒。
也可在清水中加入少量专用洗菜的洗洁精，浸泡后再用清水过滤。
对花类食用蔬菜如金针菜、韭菜花等，可放在水槽中漂洗。
一边排水一边冲洗，再用盐水泡洗一下，清除残留农药。
对茎类蔬菜如胡萝卜、马铃薯等，最好把皮去掉，尽量不留皮。
把皮削干净之后，再用水漂洗一次，这样就能基本清除残留农药了。



▶ 巧洗水果

去皮吃的水果，如芒果、荔枝、龙眼、西瓜等。对于这类水果的清洗就比较简单。
清洗后再剥皮（削皮）食用，以免果皮附着的农药污染果肉。
去皮或带皮吃的水果，如苹果、梨、葡萄、芭乐等，不吃皮可以按第一类水果清洗处理。但果皮含有丰富的营养，想带皮吃的话清洗起来就要花些心思了。



用食盐，在水果表皮过水浸湿后，放一点盐，然后双手握着苹果来回轻轻地搓，表面的脏东西很快就能搓干净，然后再用水冲干净，就可以放心吃了。

带皮吃的水果，如樱桃、草莓、杨梅、桑葚等，此类水果体积较小且容易洗破。
先准备一盆温水，放2—3勺小苏打粉，调制成小苏打水溶液，水果放里面浸泡几分钟。几分钟后，用清水冲洗干净就可以吃了！

Story of Brand

Omega 品牌故事

1930年，Robert Leo 研发了第一台榨汁机至今已有85年的历史。
1948年，Mr.Leo向美国专利商标局注册了Omega品牌。
1961年，Omega第一代搅拌机正式上市，迅速成为美国家喻户晓的产品。
1985年，Omega榨汁机占北美市场50%以上。
1993年，Omega第一台慢速榨汁机问世。
2009年，Omega被美国厨房设备公司The Legacy集团收购。
2013年，Omega携手亚马逊进入中国。
2015年，中国一二线城市的高端百货商场终端门店，已经覆盖100个城市。



■ 多功能原汁机
J8228HDC-C



■ 原汁机
VRT382HDC-C



■ 全营养调理机
(破壁机)
BL632E3R-C



■ 多功能原汁机
CUBE302S-C



■ 多功能原汁机
CUBE302R-C

Story of Brand

Excalibur品牌故事

Excalibur，作为高端厨房设备The Legacy旗下品牌，一直致力于生产食品脱水机（FoodDehydrator）。

Mr. Orton首创的水平气流专利技术（The Parallexx® Horizontal-Airflow Drying System）彻底解决了圆筒式食物脱水机的不足。它可以高效的工作，使食物的水分脱离并保留营养和美味。

1960年，在美国诞生了第一台家用简式食品脱水机。最初，这种机器很受欢迎，它制作的果干不会被尘土附着，更加方便、卫生。

1968年，人们发现圆筒脱水机显现出一些缺点。无风的上下结构使温度分配不均，下层的水分蒸发到上部后凝结成水珠很容易滴落，影响了机器的工作效率，食物脱水程度不均匀，味道欠佳。

1973年，Mr. Orton为食品脱水机发明了水平气流干燥系统(Parallexx™ Horizontal-Airflow Drying System)，并且推出一款品牌为Excalibur方形水平脱水结构的机器。这项技术解决了圆筒脱水机的问题。

1980年，这项含有新发明技术的Excalibur 脱水机成为白宫的后厨电器，英国首相所在唐宁街10号也为厨房配备了这种新技术的机器。

1999年，因为这种水平脱水技术Excalibur牌机器被多米尼加共和国领袖，哥斯达黎加总统，尼加拉瓜领袖买回家中。

2002年，Excalibur被高端厨房设备公司The Legacy 集团收购。

2015年，Excalibur正式登陆中国大陆市场。



■ 叠式食品脱水机
ECB52B-C



■ 水平气流式食品脱水机
D548SHD-C



■ 水平气流式食品脱水机
D948SHD-C

目录

» 指引

安装指南	01-04
清洗步骤	06

» 果蔬汁食谱

榨汁操作指南	07
橙子汁	09
蓝莓汁	10
苹果汁	11
木瓜汁	12
哈密瓜汁	13
梨汁	14
白密瓜汁	15
芒果汁	16
猕猴桃汁	17
桃子汁	18
菠萝汁	19
西兰花汁	20
番茄汁	21
黄瓜汁	22
西芹汁	23
生姜汁	24
香茅汁	25
小麦草汁	26
冬瓜汁	27
芦笋汁	28
菠菜汁	29
莴笋汁	30
空心菜汁	31
萝卜汁	32
胡萝卜汁	33
苦瓜汁	34
绿豆芽汁	35
韭菜汁	36

胡萝卜西芹菠菜汁	37
甜南瓜胡萝卜汁	38

» 蔬果泥食谱

蔬果泥操作指南	67
蒜泥	69
胡萝卜泥	70
红薯胡萝卜泥	71
芋头泥	72
毛豆泥	73
菱角泥	74

» 刨冰食谱

刨冰操作指南	75
西瓜刨冰	76

» 冰淇淋食谱

冰淇淋操作指南	77
哈密瓜冰淇淋	79
榴莲冰淇淋	80
芒果冰淇淋	81
猕猴桃冰淇淋	82
香蕉冰淇淋	83
火龙果冰淇淋	84
雪梨冰淇淋	85
菠萝冰淇淋	86

» 酱汁食谱

酱汁操作指南	61
番茄酱	63
辣椒酱	64
苹果酱	65
蒜蓉辣椒酱	66

» 面条食谱

蔬菜面条操作指南	87
南瓜面条	89
紫甘蓝面条	90
菠菜面条	91
胡萝卜面条	92

» 一口酥食谱

一口酥操作指南	93
腰果一口酥	94
芝麻核桃一口酥	95
杏仁一口酥	96

» 代餐粉食谱

代餐粉操作指南	97
荞麦双米粉	99
莲子黑米粉	100
红豆薏米粉	101
黄豆紫米粉	102
芝麻核桃粉	103
混合坚果粉	104

» 糕点食谱

糕点操作指南	105
萝卜糕	106
桂花绿豆糕	107
山药红豆糕	108

» 养生茶食谱

养生茶操作指南	109
糙米茶	111
黑米茶	112
荞麦茶	113
研磨咖啡豆	114

» 肉馅食谱

肉馅操作指南	115
扁豆肉末水饺馅	117
胡萝卜肉末水饺馅	118

» 肉片食谱

肉片操作指南	119
牛肉片	121
猪肉片	122

» 常见问答

问与答	123
售后服务	124



安装指南



01



02

安装指南

榨汁模式组装



成型模式组装

注意：
当整机装配为成型模式时，不要安装调节旋钮，如果误安装，可能会损坏部件。



研磨模式组装

注意：
当整机装配为研磨模式时，不要安装调节旋钮，如果误安装，可能会损坏部件。



清洗四步曲

一拆 二冲 三刷 四擦干

残渣污渍去无踪



清洗方法

一、拆



拆除需要清洗部件。

二、冲



冲一冲。

三、刷



刷一刷过滤网。

四、擦干



用厨房用纸擦干。



榨汁操作指南

果汁/蔬菜汁/果蔬汁操作指南

The 'Opérations' Guide' Of 'Fruit / Végetable' juice / Fruit and vegetable juice.

步骤一：将水果、蔬菜按需要去皮、洗净，切成块。

步骤二：将切成块的水果、蔬菜放入机器中。

步骤三：果汁/蔬菜汁/果蔬汁制作出。

注：开关具有反转功能。

当食物卡住，机器无法正常工作时，
可按反转按钮。



掌握正确使用 体会健康生活
Master correct use, experience a healthy life.

安装指南

J8227/J8228系列

端盖
(J8228系列)



端盖 榨汁滤网
(J8227系列)



螺杆



集汁筒



主机



开关

导料嘴



果盘



调节旋钮



端盖



榨汁滤网



螺杆



集汁筒

橙子汁

食材：橙子2-3个。

功效：具有生津止渴，开胃下气的功效。



制作方法



1/ 橙子去皮切成块。

2/ 将橙子放入机器中。

3/ 橙子汁制作出。

营养师点评

不宜和牛奶同时服用。
不宜空腹饮用。

蓝莓汁

食材：蓝莓250G。

功效：抗辐射，抗氧化，保护眼睛，预防血脑血管疾病。



制作方法



1/ 蓝莓洗净。

2/ 将蓝莓放入机器中。

3/ 蓝莓汁制作出。

营养师点评

具有良好的消除体内炎症的作用，尤其对尿路感染，慢性肾炎的作用最为显著。

苹果汁

食材：苹果2-3个。

功效：生津止渴，润肺除烦；健脾益胃，养心益气，润肠，止泻，解暑，醒酒等功效。



制作方法



1/ 苹果洗净切成块。



2/ 将苹果放入机器中。



3/ 苹果汁制作出。

营养师点评

缺铁人群尤宜。

木瓜汁

食材：木瓜250G。

功效：具有助消化，消暑解渴，润肺止咳，健脾消食的功能。



制作方法



1/ 木瓜去皮切成块。



2/ 将木瓜放入机器中。



3/ 木瓜汁制作出。

营养师点评

适宜一般人食用。尤其营养缺乏，消化不良，肥胖和缺乳的人食用。木瓜中的番木瓜碱对人体有小毒，每次食用不宜过多，过敏体质者应慎食。

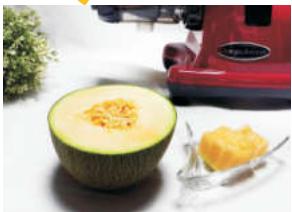
哈密瓜汁

食材：哈密瓜250G。

功效：利便，益气，清肺热止咳，适宜肾病，胃病，咳嗽痰喘，贫血和便秘患者。



制作方法



1/ 哈密瓜去皮切成块。



2/ 将哈密瓜放入机器中。



3/ 哈密瓜汁制作出。

营养师点评

一般人群均可食用，哈蜜瓜含糖较多，糖尿病人慎食。性凉，不宜过多食用，以免引起腹泻。

梨汁

食材：梨2-3个。

功效：润肺止咳，滋阴清热。



制作方法



1/ 梨洗净切成块。



2/ 将梨放入机器中。



3/ 梨汁制作出。

营养师点评

性凉，腹泄者不宜饮用，脾胃虚弱应少饮用。

白蜜瓜汁

食材：白密瓜250G。

功效：具有开胃，健脾，滋补以及祛风除湿，舒筋活络的功效。



制作方法



1/ 白密瓜去皮切成块。



2/ 将白密瓜放入机器中。 3/ 白密瓜汁制作出。

营养师点评

糖尿病人慎食。

芒果汁

食材：芒果1-2个。

功效：益胃止呕，解渴利尿。



制作方法



1/ 芒果去皮切成块。



2/ 将芒果放入机器中。



3/ 芒果汁制作出。

营养师点评

芒果带湿毒，患有皮肤病或肿瘤者，避免进食。

猕猴桃汁

食材：猕猴桃250G。

功效：强化免疫力，预防癌症。



制作方法



1/ 猕猴桃去皮切成块。

2/ 将猕猴桃放入机器中。

3/ 猕猴桃汁制作出。

营养师点评

不能和牛奶同时食用。脾虚便溏者，风寒感冒，疟疾，寒湿痢，慢性胃炎，痛经、闭经，小儿腹泻者不宜食用。

桃子汁

食材：桃子3个。

功效：补益气血，养阴生津，活血化淤，润肠通便。



制作方法



1/ 桃子洗净切成块。

2/ 将桃子放入机器中。

3/ 桃子汁制作出。

营养师点评

糖尿病人，肠胃功能弱者，对桃子过敏人群慎食。

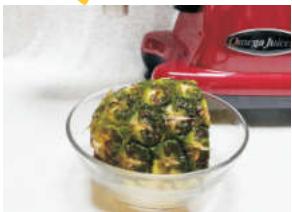
菠萝汁



食材：菠萝250G。

功效：清暑解渴，消食止泻，补脾胃，固元气，益气血，消食，祛湿，养颜瘦身。

制作方法



1/ 菠萝去皮切成块。



2/ 将菠萝放入机器中。



3/ 菠萝汁制作出。

营养师点评

过敏体质者，脑手术恢复期的病人不宜饮用。

西兰花汁



食材：西兰花250G。

功效：抗癌，抗氧化，健脑壮骨，补脾益胃。

制作方法



1/ 西兰花洗净切块。



2/ 将西兰花放入机器中。



3/ 西兰花汁制作出。

营养师点评

特别适合年老体弱者及小儿食用。

番茄汁

食材：番茄250G。

功效：具有美容瘦身，抗氧化抗辐射抗癌，消除疲劳，增进食欲，提高对蛋白质的消化，减少胃胀食积等功效。



制作方法



1/ 番茄洗净。



2/ 将番茄放入机器中。



3/ 番茄汁制作出。

营养师点评

不宜和黄瓜同时食用，空腹不宜饮用。

黄瓜汁



食材：黄瓜2根。

功效：清热利湿减肥。

制作方法



1/ 黄瓜洗净切成块。



2/ 将黄瓜放入机器中。



3/ 黄瓜汁制作出。

营养师点评

不宜和番茄，花生一起吃。
不宜多食偏食。

西芹汁



制作方法



1/ 西芹2-3根
洗净切块。



2/ 将西芹放入机器中。



3/ 西芹汁制作出。

营养师点评

慢性腹泻者，血虚病人不宜多食。

生姜汁



制作方法



1/ 生姜洗净切成块。



2/ 将生姜放入机器中。



3/ 生姜汁制作出。

营养师点评

可以和红糖水一起饮用，适用于风寒感冒者。

香茅汁

食材：香茅250G。

功效：疏风解表，祛瘀通络，治感冒头痛，胃痛，泄泻，风湿痹痛，跌打损伤。



制作方法



1/ 香茅洗净。



2/ 将香茅放入机器中。



3/ 香茅汁制作出。

营养师点评

火盛气虚，阳虚有热都禁用。

小麦草汁

食材：小麦草250G。

功效：抗癌，排毒。



制作方法



1/ 小麦草洗净。



2/ 将小麦草放入机器中。



3/ 小麦草汁制作出。

营养师点评

性寒，不宜过量饮用。

冬瓜汁

食材：冬瓜200G。

功效：消炎，利尿，消肿。



制作方法



1/ 冬瓜去皮切块。



2/ 将冬瓜放入机器中。



3/ 冬瓜汁制作出。

营养师点评

体弱肾虚者慎食。

芦笋汁

食材：芦笋250G。

功效：助消化，抗癌抗氧化。



制作方法



1/ 芦笋洗净切成段。



2/ 将芦笋放入机器中。

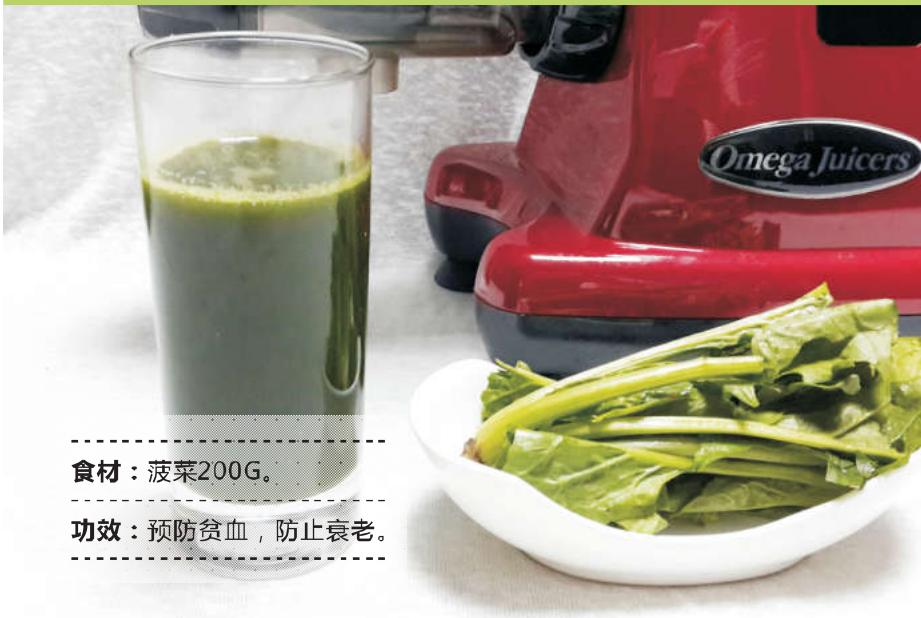


3/ 芦笋汁制作出。

营养师点评

因其含有少量嘌呤，痛风病人不宜多食。

菠菜汁



食材：菠菜200G。

功效：预防贫血，防止衰老。

制作方法



1/ 菠菜洗净。



2/ 将菠菜放入机器中。



3/ 菠菜汁制作出。

营养师点评

不宜与黄瓜同食。菠菜中含有较多的草酸，食用前用开水焯一下。

莴笋汁



食材：莴笋1根。

功效：开通疏利，消积下气，利尿通乳。

制作方法



1/ 莴笋洗净切成块。



2/ 将莴笋放入机器中。



3/ 莴笋汁制作出。

营养师点评

一般人均可食用，视力弱者，眼疾，夜盲症患者忌食。

空心菜汁



制作方法



1/ 空心菜洗净。

2/ 将空心菜放入机器中。

3/ 空心菜汁制作出。

营养师点评

性寒，体质虚弱，脾胃虚寒，腹泻的人不宜多食，血压过低也不宜多吃。

萝卜汁



制作方法



1/ 白萝卜洗净切成块。

2/ 将白萝卜放入机器中。

3/ 萝卜汁制作出。

营养师点评

不适合脾胃虚弱者，在服用参类滋补药时忌食本品，以免影响疗效。

胡萝卜汁



食材：胡萝卜1-2根。

功效：补中气，健胃消食，治疗消化不良，久痢，咳嗽，夜盲症等。

制作方法



1/ 胡萝卜洗净切好。

2/ 将胡萝卜放入机器中。

3/ 胡萝卜汁制作出。

营养师点评

胡萝卜渣可以做饺子馅，可以和鸡蛋、面粉做煎饼。

苦瓜汁



食材：苦瓜1-2根。

功效：清凉解渴，益气止渴，清心明目，能增强食欲，养血滋肝，润脾补肾。

制作方法



1/ 苦瓜洗净切成块。

2/ 将苦瓜放入机器中。

3/ 苦瓜汁制作出。

营养师点评

去火明目，增强食欲。

绿豆芽汁



食材：绿豆芽250G。

功效：具有清热解毒，醒酒利尿的功效。

制作方法



1/ 绿豆芽洗净。

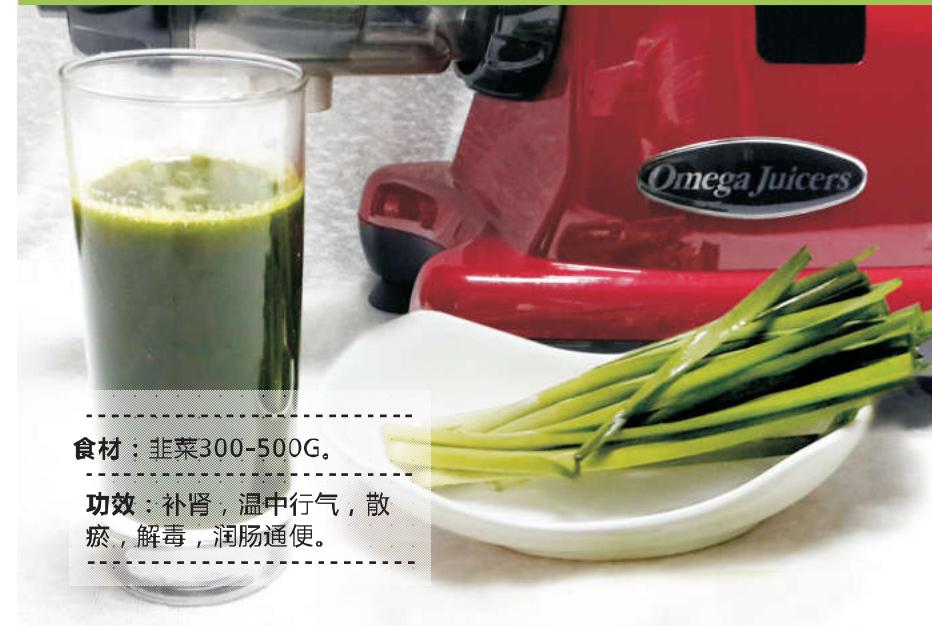
2/ 将绿豆芽放入机器中。

3/ 绿豆芽汁制作出。

营养师点评

过量食用可能引起腹泻，脾胃虚寒之人，不宜久食。

韭菜汁



食材：韭菜300-500G。

功效：补肾，温中行气，散瘀，解毒，润肠通便。

制作方法



1/ 韭菜洗净。

2/ 将韭菜放入机器中。

3/ 韭菜汁制作出。

营养师点评

性偏湿热，凡阳虚内热或眼疾，疮痈肿痛不宜食用。

胡萝卜西芹菠菜汁

食材：胡萝卜1根，菠菜3颗，西芹2根。

功效：改善更年期症状，防止衰老，消除疲劳预防贫血。



制作方法



1/ 胡萝卜，西芹，菠菜洗净切好。



2/ 将胡萝卜，西芹，菠菜放入机器中。



3/ 胡萝卜西芹菠菜汁制作出。

营养师点评

菠菜含草酸，用开水焯一下后使用。

甜南瓜胡萝卜汁

食材：南瓜100G、胡萝卜1根。

功效：加强免疫力，恢复元气。



制作方法



1/ 南瓜，胡萝卜切成块。



2/ 将南瓜，胡萝卜放入机器中。



3/ 甜南瓜胡萝卜汁制作出。

营养师点评

适宜肥胖者，糖尿病患者和中老年人食用。

芹菜蔬果汁



食材：西芹2根，莴笋50G，
胡萝卜1根。

功效：清肠排毒，护眼，抗衰老。

制作方法



1/ 西芹，莴笋，胡萝卜
洗净切好。

2/ 将西芹，莴笋，胡萝卜放入机器中。

3/ 芹菜蔬果汁制作出。

营养师点评

适宜高血压人群。

西兰花梨汁



食材：梨1个，西兰花100G。

功效：改善便秘，促进消化，
预防肥胖。

制作方法



1/ 梨，西兰花洗净切块。

2/ 将梨，西兰花放入
机器中。

3/ 西兰花梨汁制作出。

营养师点评

不宜过量饮用。

雪梨西芹汁



食材：雪梨1个，西芹2根。

功效：养颜消斑，延缓衰老，清热润肺，平衡血压。

制作方法



1/ 雪梨，西芹洗净切块。
2/ 将雪梨，西芹放入机器中。

3/ 雪梨西芹汁制作出。

营养师点评

清热解毒，适用于痤疮的辅助治疗。

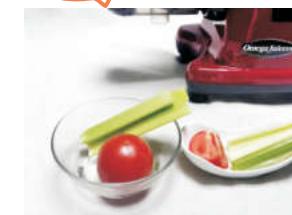
西芹番茄汁



食材：西芹2根，番茄1个。

功效：护眼，调节肠胃功能，预防失眠。

制作方法



1/ 西芹，番茄洗净切成块。
2/ 将西芹，番茄放入机器中。

3/ 西芹番茄汁制作出。

营养师点评

西红柿忌与石榴同食。

西芹苹果汁



食材：西芹2根，苹果1个。

功效：排肝毒，调节肠胃。

制作方法



1/ 西芹，苹果洗净切块。
2/ 将西芹，苹果放入
机器中。

3/ 西芹苹果汁制作出。

营养师点评

西芹是感光性食品，食后晒太阳反而会吸收紫外线让皮肤变黑长斑。

芹菜西瓜汁



食材：芹菜3颗，西瓜200G。

功效：消暑利尿，调节血压。

制作方法



1/ 西芹，西瓜洗净
切成块。

2/ 将西芹，西瓜放入
机器中。

3/ 西芹西瓜汁制作出。

营养师点评

身体虚寒，患用胃病的人食用时勿过量，糖尿病人尽量少吃。

胡萝卜西芹汁



食材：胡萝卜1根，西芹2根。

功效：美容护肤，消除眼部疲劳。

制作方法



1/ 胡萝卜，西芹洗净切段。
2/ 将胡萝卜，西芹放入机器中。

3/ 胡萝卜西芹汁制作出。

营养师点评

不仅营养丰富，并且丰富的植物纤维能促进肠胃蠕动，帮助减肥。

番茄西瓜汁



食材：番茄1个，西瓜200G。

功效：清热利尿，消暑生津，美容护肤。

制作方法



1/ 番茄，西瓜洗净切成块。

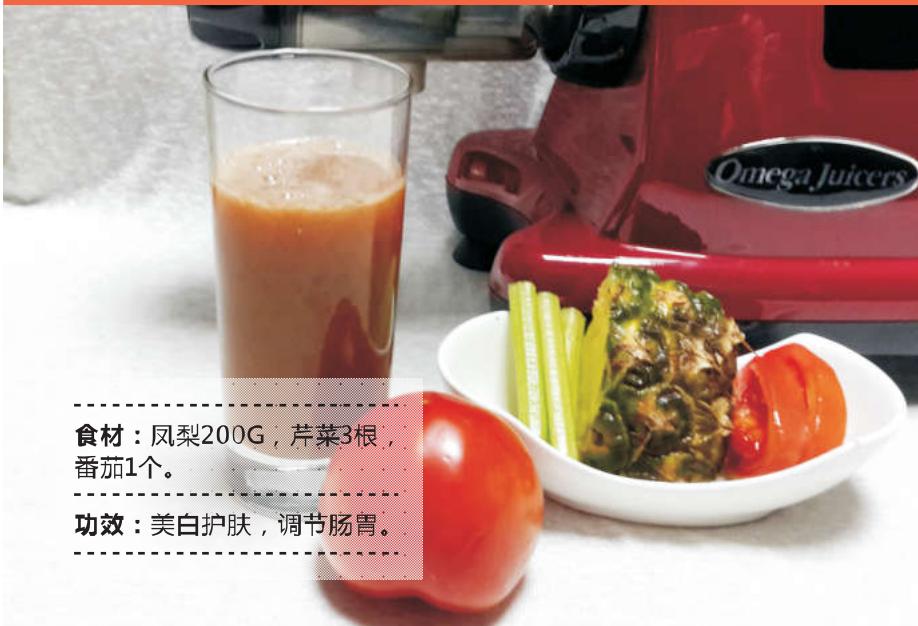
2/ 将番茄，西瓜放入机器中。

3/ 番茄西瓜汁制作出。

营养师点评

对急性传染性黄疸型肝炎有很好的疗效。

凤梨芹菜番茄汁



食材：凤梨200G，芹菜3根，
番茄1个。

功效：美白护肤，调节肠胃。

制作方法



1/ 凤梨，芹菜，番茄
洗净切块。



2/ 将凤梨，芹菜，番茄
放入机器中。



3/ 凤梨芹菜番茄汁
制作出。

营养师点评

适当食用对肾炎，高血压病患者有益。

菠萝苦瓜番茄汁



食材：菠萝150G，苦瓜半根、
番茄1个。

功效：清热解毒，舒缓疲劳，
调节肠胃。对痤疮有一定的
疗效。

制作方法



1/ 菠萝，苦瓜，番茄
洗净切成块。



2/ 将菠萝，苦瓜，番茄
放入机器中。



3/ 菠萝苦瓜番茄汁
制作出。

营养师点评

可以消除疲劳，分解脂肪。

黄瓜猕猴桃汁



食材：黄瓜2根，猕猴桃1-2个。

功效：清热解毒，消肿利尿。

制作方法



1/ 黄瓜，猕猴桃洗净切块。



2/ 将黄瓜，猕猴桃放入机器中。



3/ 黄瓜猕猴桃汁制作出。

营养师点评

猕猴桃性寒，脾虚大便泄泻者不宜食用。

黄瓜水果汁



食材：黄瓜1根，苹果1个，柠檬半个。

功效：生精止渴，清热解毒，利尿消肿，预防肥胖。

制作方法



1/ 黄瓜，苹果，柠檬洗净切成块。



2/ 将黄瓜，苹果，柠檬放入机器中。



3/ 黄瓜水果汁制作出。

营养师点评

对高血压，肾脏病有一定的疗效，并且有滑肠，利尿的作用。

西红柿柠檬汁



食材：西红柿2个，柠檬1个。

功效：保持肌肤红润，有弹性，对紫外线晒后的皮肤修复作用。

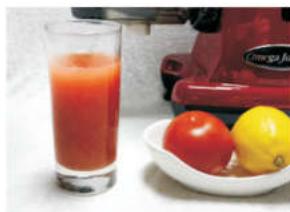
制作方法



1/ 西红柿，柠檬洗净切块。



2/ 将西红柿，柠檬放入机器中。



3/ 西红柿柠檬汁制作出。

营养师点评

夏季加入冰块口感更好。对预防前列腺癌有一定的作用。

蔬菜苹果汁



食材：卷心菜200克，苹果2个，芹菜1根。

功效：减肥，利胆，提神，养颜。

制作方法



1/ 卷心菜，苹果，芹菜洗净切成块。



2/ 将卷心菜，苹果，芹菜放入机器中。



3/ 蔬菜苹果汁制作出。

营养师点评

可有效清除体内堆积的毒素。

莴笋雪梨汁



食材：莴笋半根，雪梨2个。

功效：利尿通乳，消积下气，宽肠通便。

制作方法



1/ 莴笋，雪梨洗净切块。
2/ 莴笋，雪梨放入机器中。



3/ 莴笋雪梨汁
制作出。

营养师点评

脾胃虚弱者不宜多饮。

青椒雪梨汁



食材：青椒2个，雪梨1个。

功效：抗氧化，助消化减脂减肥，解热镇痛。

制作方法



1/ 青椒，雪梨洗净切成块。
2/ 青椒，雪梨放入机器中。



3/ 青椒雪梨汁
制作出。

营养师点评

含维C丰富，增加免疫力。

胡萝卜苹果甘蓝汁



食材：胡萝卜半根，苹果半个，甘蓝50G。

功效：美容养颜，祛斑，预防青春痘。

制作方法



1/ 胡萝卜，苹果，甘蓝洗净切块。



2/ 胡萝卜，苹果，甘蓝放入机器中。



3/ 胡萝卜苹果甘蓝汁制作出。

营养师点评

胃寒，脾胃虚弱患者慎食。

苋菜胡萝卜汁



食材：苋菜100G，胡萝卜1根。

功效：补气、清热、明目，促进排毒，防止便秘。

制作方法



1/ 苋菜，胡萝卜洗净切成段。



2/ 苋菜，胡萝卜放入机器中。



3/ 苋菜胡萝卜汁制作出。

营养师点评

对牙齿和骨骼的生长可起到促进作用。

油菜胡萝卜汁



食材：油菜4颗，胡萝卜1根。

功效：降脂通便，保护视力。

制作方法



1/ 油菜，胡萝卜
洗净切段。



2/ 油菜，胡萝卜
放入机器中。



3/ 油菜胡萝卜汁
制作出。

营养师点评

可有效缓解动脉硬化，便秘，高血压等。

白菜胡萝卜汁



食材：白菜100G，胡萝卜1根。

功效：清热除烦，解渴利尿，
通利肠胃，清肺热之效。

制作方法



1/ 白菜，胡萝卜
洗净切成块。



2/ 白菜，胡萝卜
放入机器中。



3/ 白菜胡萝卜汁
制作出。

营养师点评

防止糖类转变成脂肪，防止胆固醇沉积具有良好的功效。

胡萝卜菠菜汁

食材：胡萝卜1根，菠菜4颗。

功效：排肝毒，抗氧化，护眼。



制作方法



1/ 胡萝卜，菠菜
洗净切段。



2/ 胡萝卜，菠菜
放入机器中。



3/ 胡萝卜菠菜汁
制作出。

营养师点评

菠菜含草酸，用开水焯一下再榨汁更好。

生姜土豆汁

食材：生姜40G，土豆2-3个。

功效：温中健脾，理气止痛。



制作方法



1/ 生姜，土豆
洗净切成段。



2/ 生姜，土豆
放入机器中。



3/ 生姜土豆汁
制作出。

营养师点评

可有效缓解胃气痛，胃寒，萎缩性胃炎等。

酱汁操作指南



酱汁操作指南

The operations Guide Of Sauce.

步骤一：将水果、蔬菜按需要去皮、洗净，切成块。

步骤二：将切成块的水果、蔬菜放入机器中。

步骤三：酱汁制作出。

注：开关具有反转功能。

当食物卡住，机器无法正常工作时，
可按反转按钮。



掌握正确使用
体会健康生活
Master correct use, experience a healthy life.

安装指南

J8227/J8228系列

端盖
(J8228系列)



端盖
(J8227系列)

开关



安装指南

CUBE302系列

果盘



番茄酱

食材：番茄2个。

功效：具有美容瘦身，抗氧化抗辐射抗癌，消除疲劳，增进食欲，提高对蛋白质的消化，减少胃胀食积等功效。



制作方法



1/ 番茄洗净切成块。



2/ 将番茄放入机器中。



3/ 番茄酱制作出。

营养师点评

可以直接食用，也可以在做菜肴时当调味酱使用。

辣椒酱

食材：红辣椒250G。

功效：调味功能，促进食欲。



制作方法



1/ 红辣椒洗净。



2/ 将红辣椒放入机器中。



3/ 辣椒酱制作出。

营养师点评

辣椒性温，味辛，有小毒，入脾，胃经具有健脾胃，祛风湿之功效。

苹果酱

食材：苹果2个，柠檬半个，冰糖50G，蜂蜜2勺。

功效：促进消化，调节肠胃功能。



制作方法



1/ 苹果，柠檬切成块。



2/ 将苹果，柠檬，冰糖、蜂蜜放入机器中。



3/ 苹果酱制作出。

营养师点评

苹果富含糖类和钾盐，肾炎及糖尿病者不宜多食。

蒜蓉辣椒酱

食材：红辣椒250G，蒜瓣10个，盐少许，白酒少许。

功效：调味功能，促进食欲。



制作方法



1/ 准备好所有的食材。



2/ 将红辣椒，蒜放入机器中。



3/ 辣椒酱制作出加入盐，白酒混合放冰箱一周后再食用。

营养师点评

可用于点蘸拌面，就饭，亦可用于烹飪，炒菜，烧烤以及火锅调料等。



蔬果泥操作指南

蔬果泥操作指南

The operations Guide Of Vegetable & Fruit mud.

步骤一：将水果、蔬菜按需要去皮、洗净，切成块。

步骤二：将切成块的水果、蔬菜放入机器中。

步骤三：蔬果泥制作出。

注：开关具有反转功能。

当食物卡住，机器无法正常工作时，
可按反转按钮。



掌握正确使用 体会健康生活
Master correct use, experience a healthy life.

安装指南

J8227/J8228系列

端盖
(J8228系列)



端盖
(J8227系列)

挤压筒

螺杆

集汁筒

主机

果盘

开关

开关

安装指南

CUBE302系列

果盘



蒜泥

食材：大蒜头250G。

功效：具有温中消食，行滞气，暖脾胃，消积，解毒，杀菌的功效。



制作方法



1/ 大蒜头洗净去皮。



2/ 将大蒜头放入机器中。



3/ 蒜泥制作出。

营养师点评

多用作佐料，也可药用。

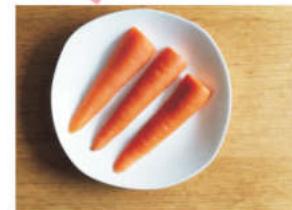
胡萝卜泥

食材：蒸熟的胡萝卜2根。

功效：有助于防止血管硬化，降低胆固醇，对防治高血压有一定效果。



制作方法



1/ 蒸熟的胡萝卜备用。



2/ 将蒸熟的胡萝卜放入机器中。



3/ 胡萝卜泥制作出。

营养师点评

适宜6个月左右的婴儿。胡萝卜虽然富有营养，但吃得适量最好。

红薯胡萝卜泥



食材：蒸熟的红薯，
胡萝卜各1个。

功效：补充VB，促进消化
吸收，调节肠胃功能。

制作方法



1/ 蒸熟的红薯，胡萝卜
备用。



2/ 熟蒸熟的红薯，胡萝卜
放入机器中。



3/ 红薯胡萝卜泥制作出。

营养师点评

促进人体消化，改善人体体质，都是
有着很好的帮助作用。

芋头泥



食材：蒸熟的芋头250G。

功效：少食乏力，痕癌结核，
久痢便血，痈毒等病症。

制作方法



1/ 蒸熟的芋头备用。



2/ 将蒸熟的芋头放入
机器中。



3/ 芋头泥制作出。

营养师点评

一次不宜进食太多。

毛豆泥

食材：熟毛豆仁250G。

功效：健脾除湿，润燥解毒。



制作方法



1/ 熟毛豆仁备用。



2/ 熟毛豆仁放入机器中。



3/ 毛豆泥制作出。

营养师点评

一次不宜进食太多，以防不消化。

菱角泥

食材：熟菱角肉250G。

功效：利尿通乳，止渴，解酒毒。



制作方法



1/ 熟菱角肉备用。



2/ 将熟菱角肉放入机器中。

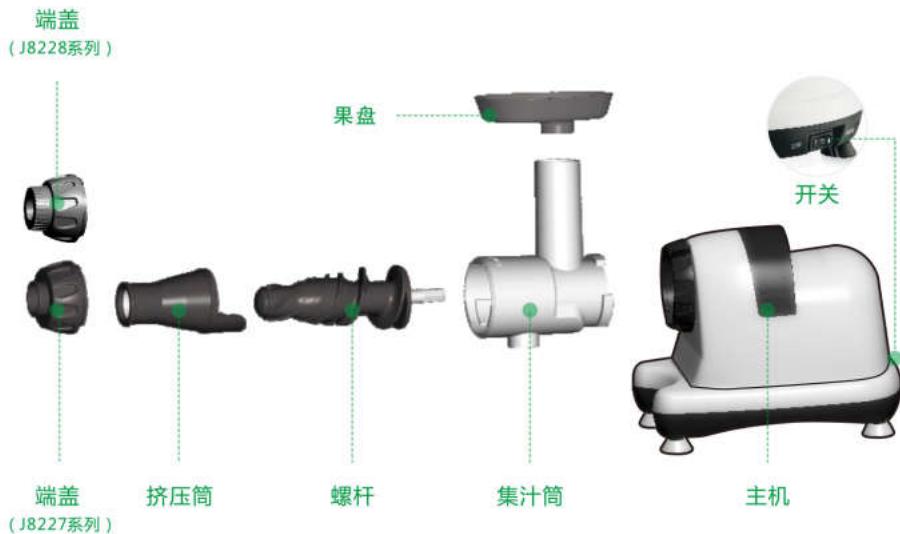


3/ 菱角泥制作出。

营养师点评

是一种清甜可口，营养丰富的食品。

安装指南 J8227/J8228系列



安装指南 CUBE302系列



步骤一：将水果按需要去皮、洗净，切成块，然后放入冷冻箱冰冻。

步骤二：将冰冻的水果放入机器中。

步骤三：刨冰制作出。

注：开关具有反转功能。

当食物卡住，机器无法正常工作时，
可按反转按钮。



西瓜刨冰



食材：西瓜250G。

功效：清热解暑，生津止渴，利尿除烦。

制作方法



1/西瓜切块冷冻。



2/将冷冻西瓜放入机器中。



3/西瓜刨冰制作出。

营养师点评

糖尿病人不宜食用，因西瓜糖份高。



冰淇淋操作指南

冰淇淋操作指南

The operations Guide Of Ice Cream.

步骤一：将水果按需要去皮、洗净，切成块，然后放入冷冻箱冰冻。

步骤二：将冰冻的水果放入机器中。

步骤三：冰淇淋制作出。

注：开关具有反转功能。

当食物卡住，机器无法正常工作时，
可按反转按钮。



掌握正确使用 体会健康生活
Master correct use, experience a healthy life.

安装指南

J8227/J8228系列

端盖
(J8228系列)



端盖 冰淇淋料模 挤压筒
(J8227系列)



果盘

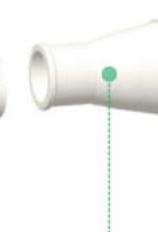


开关

安装指南

CUBE302系列

果盘



挤压筒



螺杆

集汁筒

哈密瓜冰淇淋



食材：哈密瓜250G。

功效：清凉消暑，生津止渴。

制作方法



1/ 哈密瓜去皮切块冷冻。



2/ 将冷冻哈密瓜放入机器中。



3/ 哈密瓜冰淇淋制作出。

营养师点评

哈密瓜性凉，不宜过量食用，糖份高，糖尿病人不宜食用。

榴莲冰淇淋



食材：榴莲200G。

功效：健脾补气，补肾壮阳。

制作方法



1/ 榴莲去皮切块冷冻。



2/ 将冷冻榴莲放入机器中。



3/ 榴莲冰淇淋制作出。

营养师点评

榴莲属热燥之物，不可与酒一起食用。含有的热量和糖份较多，因此肥胖人宜少食。含有较高钾质，肾病及心脏病人，宜少食。

芒果冰淇淋



食材：芒果2个。

功效：调节肠胃，预防便秘。

制作方法



1/ 芒果去皮切块冷冻。



2/ 将冷冻芒果放入机器中。



3/ 芒果冰淇淋制作出。

营养师点评

芒果中含有致敏性蛋白，果胶，醛酸会对皮肤黏膜产生刺激从而引发过敏，所以对过敏体质者建议不宜食用。

猕猴桃冰淇淋



食材：猕猴桃4个。

功效：美容护肤，清洁毛孔，有效抑制青春痘及滋润肌肤。

制作方法



1/ 猕猴桃去皮切块冷冻。



2/ 将冷冻猕猴桃放入机器中。



3/ 猕猴桃冰淇淋制作出。

营养师点评

维生素C含量高被誉为“水果之王”。

香蕉冰淇淋



食材：香蕉2-3根。

功效：帮助改善忧郁，经前症候群，高血压，防治便秘，溃疡。

制作方法



1/ 香蕉去皮冷冻。



2/ 将冷冻香蕉放入机器中。



3/ 香蕉冰淇淋制作出。

营养师点评

体质偏虚寒者，空腹的人，关节炎患者，糖尿病患者和肾炎患者不宜食用。

火龙果冰淇淋



食材：火龙果1-2个。

功效：减肥，降低胆固醇，预防便秘，大肠癌等。

制作方法



1/ 火龙果去皮切块冷冻。



2/ 将冷冻火龙果放入机器中。



3/ 火龙果冰淇淋制作出。

营养师点评

火龙果含有丰富的花青素，因花青素对温度敏感，应生食为佳。

雪梨冰淇淋



食材：雪梨2~3个。

功效：润肺镇咳，清热化痰。

制作方法



1/ 雪梨去皮切块冷冻。



2/ 将冷冻雪梨放入机器中。



3/ 雪梨冰淇淋制作出。

菠萝冰淇淋



食材：菠萝1个。

功效：消除水肿，减肥。

制作方法



1/ 菠萝去皮切块冷冻。



2/ 将冷冻菠萝放入机器中。



3/ 菠萝冰淇淋制作出。

营养师点评

体质偏虚寒者，腹泻者不宜食用。

营养师点评

体质偏虚寒者，腹泻者不宜食用。



蔬菜面条操作指南

The operations Guide Of Vegetable Noodles.

步骤一：将蔬菜按需要去皮、洗净，切成块。

步骤二：将切成块的蔬菜放入机器中。

步骤三：蔬菜汁135克，面粉250克（约为两个人的量）备用。

步骤四：把蔬菜汁加入面粉，顺时针搅拌成小条块状。

步骤五：将面条块缓慢放入机器中。

步骤六：面条制作出。

注：开关具有反转功能。

当食物卡住，机器无法正常工作时，
可按反转按钮。



掌握正确使用 体会健康生活
Master correct use, experience a healthy life.

安装指南

J8227/J8228系列



制作面条可选料模

端盖
(J8228系列)



料模
(制作面条选用)
端盖
(J8227系列)



挤压筒

(制作面条选用)

螺杆

集汁筒

主机

开关

果盘

安装指南
CUBE302系列

果盘



端盖

料嘴

挤压筒

螺杆

集汁筒

南瓜面条

食材：南瓜250G，面粉250G。

功效：补中益气，消炎止痛，化痰排脓，解毒杀虫功能，生肝气，益肝血。



制作方法



1/ 南瓜切成块，面粉备用。



2/ 将南瓜放入机器中。



3/ 南瓜泥135g，面粉250g。



4/ 把南瓜泥加入面粉，顺时针搅拌成小条块状。



5/ 将面条块缓慢放入机器中。



6/ 南瓜面条制作出。

紫甘蓝面条

食材：紫甘蓝300G，面粉250G。

功效：抗衰老，防治感冒。



制作方法



1/ 紫甘蓝切块，面粉备用。



2/ 将紫甘蓝放入机器中。



3/ 紫甘蓝汁135g，面粉250g。



4/ 把紫甘蓝汁加入面粉，顺时针搅拌成小条块状。放入机器中。



6/ 紫甘蓝面条制作出。

菠菜面条

食材：菠菜250G，面粉200G。

功效：养血，止血，敛阴，润燥，治衄血，便血，坏血病，消渴引饮，大便涩滞。



制作方法



1/ 菠菜洗净，面粉备用。



2/ 将菠菜放入机器中。



3/ 菠菜汁135g，
面粉250g。



4/ 把菠菜汁加入面粉，
顺时针搅拌成小条块状。



5/ 将面条块缓慢
放入机器中。



6/ 菠菜面条制作出。

胡萝卜面条

食材：胡萝卜300G, 面粉250G。

功效：保护视力，延缓衰老。



制作方法



1/ 胡萝卜切成块，
面粉备用。



2/ 将胡萝卜放入机器中。



3/ 胡萝卜汁135g，
面粉250g。



4/ 把胡萝卜汁加入面粉，
顺时针搅拌成小条块状。



5/ 将面条块缓慢
放入机器中。



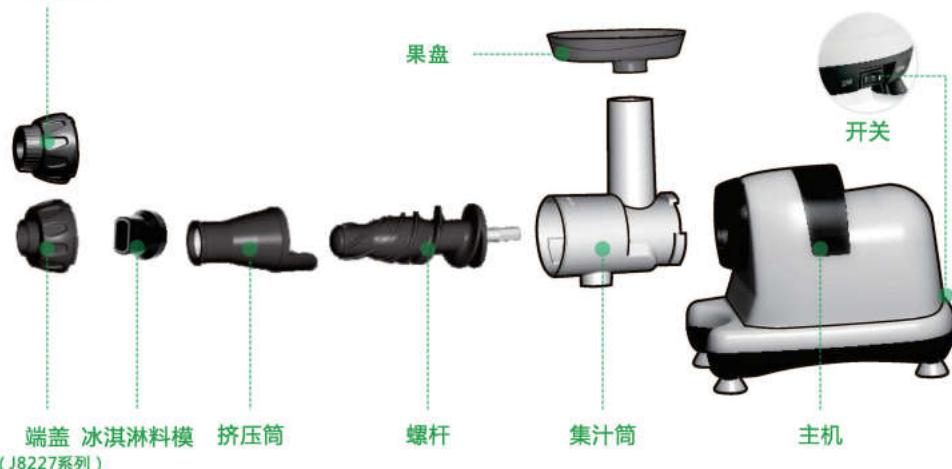
6/ 胡萝卜面条制作出。

安装指南

J8227/J8228系列

端盖

(J8228系列)



安装指南

CUBE302系列

果盘



步骤一：将坚果按需要去壳、炒熟。

步骤二：将去壳炒熟的坚果放入机器中。(注：缓慢投入食材，否则容易卡住。)

步骤三：一口酥制作出。

注：开关具有反转功能。

当食物卡住，机器无法正常工作时，
可按反转按钮。



腰果一口酥

食材：熟腰果200G，少许白糖。

功效：保护心血管，延缓衰老，
增加抵抗力。



制作方法



1/ 熟腰果，白糖备用。



2/ 将熟腰果，白糖放入
机器中。



3/ 腰果一口酥制作出。

营养师点评

腰果含有多种过敏原，对于过敏体质的人来说，可能会造成一定的过敏反应。

注：缓慢投入食材，
否则容易卡住。

芝麻核桃一口酥

食材：熟黑芝麻200G，熟核桃仁50G，少许白糖。

功效：补肾益气，补脑益智。



制作方法



1/ 熟黑芝麻，熟核桃仁，2/ 将熟黑芝麻，熟核桃仁，白糖放入机器中。

3/ 芝麻核桃一口酥制作出。

营养师点评

可以经常吃，但注意用量不宜过多。

注：缓慢投入食材，否则容易卡住。

杏仁一口酥

食材：熟杏仁200G，少许白糖。

功效：祛痰止咳，平喘润肠。



制作方法



1/ 熟杏仁，白糖备用。

2/ 将熟杏仁，白糖放入机器中。

3/ 杏仁一口酥制作出。

营养师点评

阳虚咳嗽及大便溏泄者忌食。

注：缓慢投入食材，否则容易卡住。



代餐粉 操作指南

代餐粉作指南

The operations Guide Of Meal Meal.

步骤一：将食材按需要炒熟备好。

步骤二：将备好的食材放入机器中。(注：缓慢投入食材，否则容易卡住。)

步骤三：代餐粉制作出。

注：开关具有反转功能。

当食物卡住，机器无法正常工作时，
可按反转按钮。



掌握正确使用 体会健康生活
Master correct use, experience a healthy life.

安装指南

J8227/J8228系列

端盖
(J8228系列)



端盖
(J8227系列)

挤压筒

螺杆

集汁筒

主机

安装指南

CUBE302系列

果盘

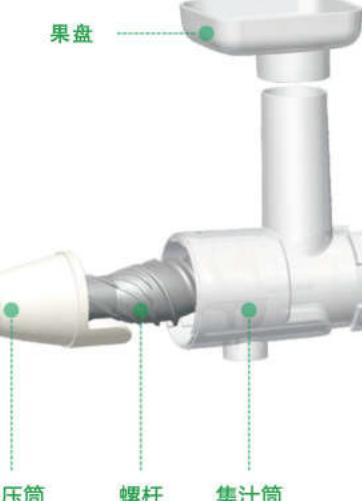
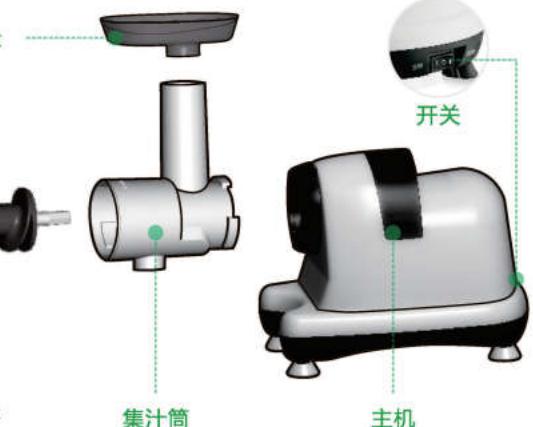
导料嘴

端盖

挤压筒

螺杆

集汁筒



荞麦双米粉



食材：荞麦、黑米、糙米各100G。

功效：消肿祛湿，加强肾脏代谢功能，辅助减肥。

制作方法



1/ 荞麦，黑米，糙米
备用。



2/ 将荞麦，黑米，糙米
放入机器中。



3/ 荞麦双米粉制作出。

营养师点评

可以和麦片一起冲泡。

注：缓慢投入食材，
否则容易卡住。

莲子黑米粉



食材：莲子50G，黑米200G。

功效：补中益气，安神益智，
抗衰老。

制作方法



1/ 莲子，黑米备用。



2/ 将莲子，黑米放入
机器中。



3/ 莲子黑米粉制作出。

营养师点评

用开水冲泡，加少许冰糖粉调味或用
牛奶冲饮。

注：缓慢投入食材，
否则容易卡住。

红豆薏米粉

食材：红豆、薏米各100G。

功效：补血消肿祛湿，健脾益胃。



制作方法



1/ 红豆，薏米备用。



2/ 将红豆，薏米放入机器中。



3/ 红豆薏米粉制作出。

营养师点评

用开水冲泡加入少许冰糖粉，特别适合女性食用。

注：缓慢投入食材，否则容易卡住。

黄豆紫米粉

食材：黄豆、紫米各100G。

功效：滋阴补肾、健脾温胃、明目活血。



制作方法



1/ 黄豆，紫米备用。



2/ 将黄豆，紫米放入机器中。



3/ 黄豆紫米粉制作出。

营养师点评

用开水冲泡加入麦片和葡萄干之类，营养丰富。

注：缓慢投入食材，否则容易卡住。

芝麻核桃粉

食材：熟芝麻500G，熟核桃200G。

功效：补肾益血，润肠去燥。



制作方法



1/ 熟芝麻，熟核桃备用。 2/ 将熟芝麻，熟核桃放入机器中。

3/ 芝麻核桃粉制作出。

营养师点评

有良好的抗骨质疏松作用，适合老年人经常服食。

注：缓慢投入食材，否则容易卡住。

混合坚果粉

食材：杏仁50G，花生仁50G，核桃仁50G，腰果50G。

功效：降血脂，预防心脑血管病，补充微量元素。



制作方法



1/ 杏仁，花生仁，核桃仁，腰果备用。

2/ 将杏仁，花生仁，核桃仁，腰果放入机器中。

3/ 混合坚果粉制作出。

营养师点评

可以和麦片调和冲泡，营养丰富。

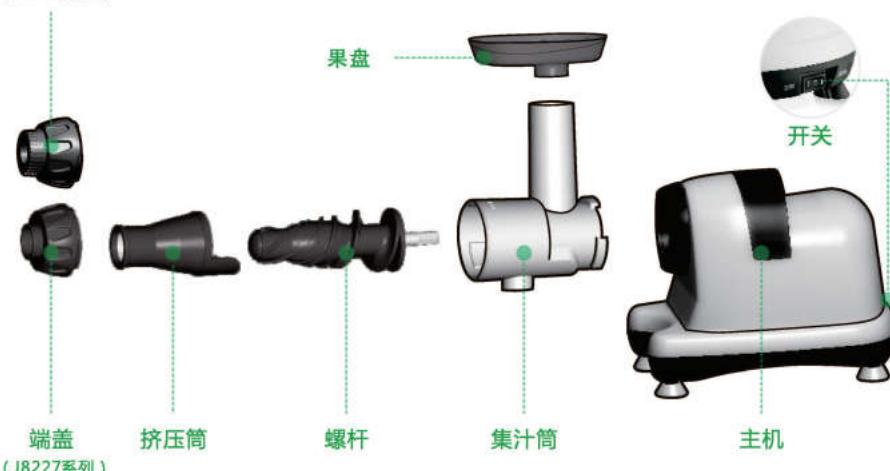
注：缓慢投入食材，否则容易卡住。

安装指南

Installation Guide.

端盖

(J8228系列)



安装指南

CUBE302系列



步骤一：将食材按需要备好。

步骤二：将备好的食材放入机器中。(注：缓慢投入食材，否则容易卡住。)

步骤三：糕点粉制作出。

步骤四：糕点粉蒸熟，可用模具制作出自己喜欢的形状。

注：开关具有反转功能。

当食物卡住，机器无法正常工作时，
可按反转按钮。



萝卜糕

食材：白萝卜150G，糯米40G，
纯净水500ML，少许盐。

功效：消积滞，化痰清热，下气
宽中，解毒。



制作方法



1/ 原材料准备。



2/ 将白萝卜，糯米，纯
净水放入机器中碾磨。
熟即可。



3/ 放入调味料，上锅蒸
熟即可。

营养师点评

价格便宜，好吃又营养。

注：缓慢投入食材，
否则容易卡住。

桂花绿豆糕

食材：绿豆400G，白糖50G，食用油40G，糖桂花20G，蜂蜜80G。
功效：清热解毒，止渴消暑。



制作方法



1/ 原材料准备好。



2/ 将绿豆放入机器中碾磨成粉。将绿豆粉入蒸锅大火蒸25分钟。



3/ 放入所有食材，搅拌均匀后，放入模具压实，轻轻推出即可。

注：缓慢投入食材，否则容易卡住。

营养师点评

清热解毒，保肝益肾的消夏小吃。

山药红豆糕

食材：红豆100G，山药150G，少许白糖。

功效：清热解毒，健脾养胃。



制作方法



1/ 原材料准备好。



2/ 将红豆，山药放入机器中碾磨成粉。将磨好的粉入锅蒸25分钟。



3/ 放入所有食材，搅拌均匀后，放入模具压实，轻轻推出即可。

营养师点评

山药保健养颜，红豆润肤，祛斑，可作为饭后甜点。



养生茶 操作指南

养生茶作指南

The operations Guide Of Health Tea.

步骤一：将食材按需要备好。

步骤二：将备好的食材放入机器中。(注：缓慢投入食材，否则容易卡住。)

步骤三：养生茶制作出。

注：开关具有反转功能。

当食物卡住，机器无法正常工作时，
可按反转按钮。



掌握正确使用
体会健康生活
Master correct use, experience a healthy life.

安装指南

J8227/J8228系列

端盖
(J8228系列)



果盘



螺杆



集汁筒



开关

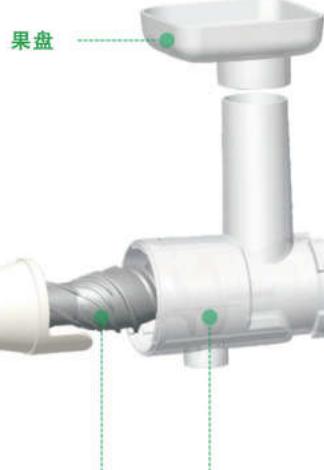
主机



安装指南

CUBE302系列

果盘



导料嘴



端盖



挤压筒



螺杆



集汁筒



糙米茶



食材：炒熟的糙米200G。

功效：促进血液畅通，调节肠胃功能改善便秘。

制作方法



1/ 炒熟的糙米备用。



2/ 将糙米放入机器中。



3/ 糙米粉制作出，喝时用开水冲泡即可。

营养师点评

降低血脂和胆固醇，预防高血压，常吃可以保健。

注：缓慢投入食材，否则容易卡住。

黑米茶



食材：炒熟的黑米200G。

功效：滋阴补肾，健脾暖肝，明目活血。

制作方法



1/ 炒熟的黑米备用。



2/ 将黑米放入机器中。



3/ 黑米粉制作出，喝时用开水冲泡即可。

营养师点评

特别适宜女性朋友。

注：缓慢投入食材，否则容易卡住。

荞麦茶



食材：炒熟的荞麦200G。

功效：净化血液，美容养颜，抗氧化。

制作方法



1/ 炒熟的荞麦备用。



2/ 将荞麦放入机器中。



3/ 荞麦粉制作出，喝时用开水冲泡即可。

营养师点评

防止老年人“三高”。

注：缓慢投入食材，否则容易卡住。

研磨咖啡豆



食材：烘焙过的咖啡豆250G。

功效：提神醒脑。

制作方法



1/ 咖啡豆备用。



2/ 将咖啡豆放入机器中。



3/ 咖啡粉制作出。

营养师点评

不宜过量饮用，否则会影响睡眠，引起骨质疏松等。

注：缓慢投入食材，否则容易卡住。



肉馅操作指南

肉馅操作指南

步骤一：将肉按需要去皮、洗净，切成块，然后放入冷冻箱冰冻。

步骤二：将冰冻的肉及配菜放入机器中。

步骤三：根据需要可将冰激淋头装入，

肉和蔬菜交替投入机器，将粉碎的食材和调料用筷子轻轻搅拌即可。

注：开关具有反转功能。

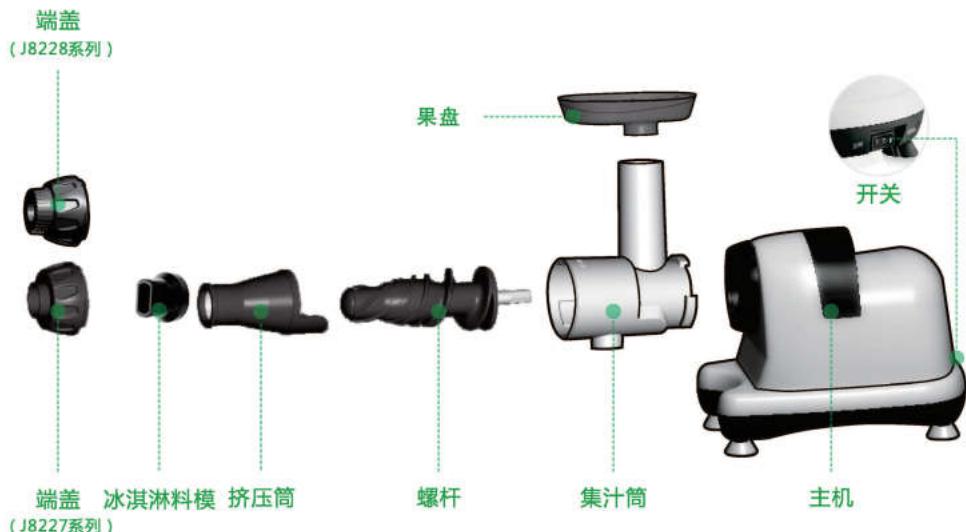
当食物卡住，机器无法正常工作时，可按反转按钮。



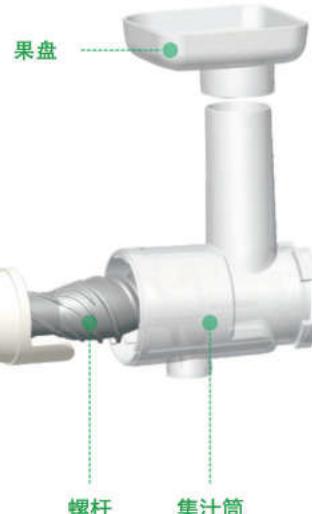
掌握正确使用 体会健康生活
Master correct use, experience a healthy life.

安装指南

J8227/J8228系列



安装指南



扁豆肉末水饺馅

食材：扁豆200G，肉末50G，少许盐。

功效：健脾和中，消暑化湿。



制作方法



1/ 原材料准备好。（肉需要放入冰箱冷冻。）



2/ 将冰冻的肉及扁豆放入机器中。



3/ 根据需要可将冰激淋头装入，肉和扁豆交替投入机器，将粉碎的食材和调料用筷子轻轻搅拌即可。

营养师点评

富含丰富的维生素B，健脾、和中、益气、化湿、消暑之功效

胡萝卜肉末水饺馅

食材：胡萝卜200G, 肉末50G，少许盐。

功效：保护视力，延缓衰老。



制作方法



1/ 原材料准备好。（肉需要放入冰箱冷冻。）



2/ 将冰冻的肉及胡萝卜放入机器中。



3/ 根据需要可将冰激淋头装入，肉和胡萝卜交替投入机器，将粉碎的食材和调料用筷子轻轻搅拌即可。

营养师点评

健脾消食、补肝明目。



肉片操作指南

肉片操作指南

The operations Guide Of Meat Stuffing.

步骤一：将肉按需要去皮、洗净，切成块，然后放入冷冻箱冰冻。

步骤二：将冰冻的肉放入机器中。

步骤三：肉片制作出。

注：开关具有反转功能。

当食物卡住，机器无法正常工作时，
可按反转按钮。



掌握正确使用 体会健康生活
Master correct use, experience a healthy life.

安装指南

J8227/J8228系列

端盖
(J8228系列)



端盖
(J8227系列)



挤压筒



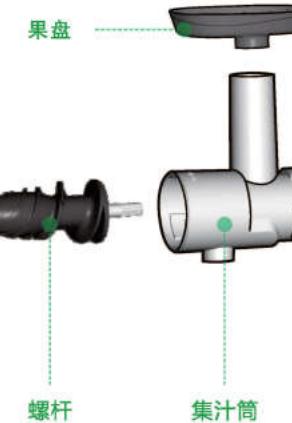
螺杆



集汁筒



主机



开关

安装指南

CUBE302系列



导料嘴 端盖 挤压筒 螺杆 集汁筒

119

120

牛肉片

食材：牛肉250G

功效：增加免疫力，促进康复。



制作方法



1/ 牛肉先提前冷冻好。



2/ 切成条状放入机器中。



3/ 牛肉片制作出。

营养师点评

牛肉中含有的锌是一种有助于合成蛋白质、能促进肌肉生长的抗氧化剂，对防衰防癌具有积极作用。

猪肉片

食材：猪肉250G

功效：补充蛋白质，增加抵抗力。



制作方法



1/ 猪肉先提前冷冻好。



2/ 切成条状放入机器中。



3/ 猪肉片制作出。

营养师点评

猪肉性平味甘，有润肠胃、生津液、补肾气、解热毒，滋阴等功效。

问与答

售后服务 / SERVICES WARRANTY

问：Omega Juicers品牌我都没有听说过？

答：Robert Leo 1930年，研发了第一台榨汁机至今已有85年的历史。
1948年Mr.Leo向美国专利商标局注册了Omega品牌。
1985年，Omega榨汁机占北美市场50%以上。
2013年携手亚马逊一起进入中国，更好的服务中国的每一个家庭。

问：我在美国梅西百货、BBB百货都有见到过一模一样的Omega多功能原汁机，
请问Omega和Omega Juicers的关系？

答：在北美我们的产品是Omega，除了北美以外的其他国家和地区，销售的都是Omega Juicers。产品、材质、功能、工艺等各项生产指标和要求及检测指标和要求都相同。

问：Omega Juicers品牌只在美国和中国销售吗？

答：Omega Juicers品牌产品，除了美洲国家销售，还有欧盟各国，东南亚，澳大利亚，中国等100多个国家在销售。

问：Omega Juicers品牌商品，做出来的食品安全吗？

答：Omega Juicers品牌产品的核心零部件，荣获了美国最严苛的食品安全认证：FDA认证以及BPA FREE等食品安全认证，保证健康安全。

问：Omega Juicers品牌这款多功能原汁机螺杆、挤压筒和滤网是什么材质？

答：ULTEM材质。欧美国家常用来做婴儿奶瓶的材质。高温100多度或者低温零下30度，不会释放对人体有害物质。

问：Omega Juicers品牌产品是美国生产吗？

答：核心零部件进口，中国组装，经美国Omega总部质检中心检测后，销往欧美、中国等国家。并且荣获了欧美及中国的各项食品安全认证：包括CCC, CB, ETL, CE(LVD), CE(EMC)等。

问：这款多功能原汁机能做什么食品？

答：这款多功能原汁机除了可以做果汁之外，还可以做蔬菜汁，混合蔬果汁，果酱，婴儿辅食，沙冰，冰激凌，蔬菜面条，代餐粉，一口酥，调味品，米糕，养生茶，饺子馅，火锅肉片等，具体可以详细参考食谱操作介绍。

问：我们原来买的高速榨汁机声音很响，Omega Juicers品牌这款多功能原汁机噪音大吗？

答：Omega Juicers品牌这款多功能原汁机正常运作时，声音约50分贝，相当于城市中无人的房间的声音。

问：我们这款机器清洗起来麻烦吗？

答：Omega Juicers品牌这款多功能原汁机，安装方便，操作简单，非常容易清洗榨果汁后，只需要将零部件放在水龙头下方冲洗，就可以很干净。

问：Omega Juicers品牌这款多功能原汁的售后服务如何？

答：Omega Juicers品牌这款多功能原汁的售后服务，除了国家规定的三包政策外，我们电机包修5年，终身维护。电话预约上门取件：有任何问题，可以致电我司4008-113-928，我司确认后，会安排顺丰上门预约取件，维修后，顺丰送货上门，运费均由我司承担。

整机保修

1
YEAR

电机保修

5
YEARS

维护

终身



J8227HDS-C



钻石银



J8227HDR-C



典雅红



J8228HDC-C



金属银

整机保修

3
YEARS

电机保修

5
YEARS

维护

终身



CUBE302S-C



钻石银



CUBE302R-C



典雅红

NOTES

EAT WELL. DRINK WELL.
LIVE WELL WITH OMEGA.



欧美爵士®



Megavita
麦格威特
健 康 品 质 生 活
www.omegajuicerschina.com



宁波麦格威特电器有限公司
Ningbo Megavita Electrical Appliance Co.,Ltd.
服务热线 : 4008-113-928
邮箱 : sales@megavitajuicers.com
网址 : www.omegajuicerschina.com
地址 : 宁波鄞州区锦寓路666号名汇大厦2002室