

封面材质: 157g铜版纸, 内页材质: 105g铜版纸, 总体尺寸: 105x140mm

全球销售 多国认证



英国、德国、澳大利亚、美国……同步销售

SKG

Manufacture: Foshan SKG Electric co.,ltd
Address: No.1 Tianhe Road Rongbian Ronggui

Town Shunde District Foshan City.
生产者(制造商): 佛山艾诗凯奇电气有限公司
地址: 佛山市顺德区容桂容边居委会天河路1号
www.skgsg.com

服务热线: 0757-29811111 (仅限售后)



扫一扫, 添加SKG官方微信

Thank you for your choice SKG appliance. Please read the user manual before use.

Bean Sprout Machine user manual

家用智能豆芽机蔬菜机使用说明书

DY2233 / SKG3002

No. 1030150005



SKG

清炒黑豆芽

黑豆芽含有丰富的蛋白质、维生素、钙、钠等矿物质。菜滑，凉拌、热炒都别有风味，深受人们喜爱。

营养价值：

1. 黑豆芽医疗效果极佳，有暖肠胃、明目活血、健脾养肝的作用。

2. 含有丰富的维生素、黑色素和被称作“生活素”的激素。

3. 对人体的营养保健，增强精力活力的作用也很大。

原料：油1大匙、蒜头3-4瓣、红椒半个、盐1小匙、鸡精1/2小匙

做法：将黑豆芽去掉外皮和根，洗净沥干，大蒜切片或拍碎，红椒切丝，锅内放油，6-7成熟时放大蒜爆香，放红椒稍稍煸炒，放入黑豆芽，加少许精盐，翻炒片刻，鸡精即可。



糖醋蚕豆芽

蚕豆芽是由蚕豆种子发芽成长后的可供食用的小青苗。含有大量的蛋白质和丰富的维生素。（包含蛋白质7%、碳水化合物12%，维生素C14毫克/100克），而且鲜嫩可口。

营养价值：

1. 蚕豆芽色泽鲜嫩，具有蚕豆的清香味，最适宜上汤食用。

2. 蚕豆芽有利于小便。止泻痢，益中气、消肿止痛之功。

3. 经常食用豌豆苗可以减轻高血压、心脏病、糖尿病患

原料：蚕豆芽500克，香葱50克，酱油、糖、醋适量

做法：蚕豆芽用水煮，煮至半熟时，捞起沥干，放在热油、适量的糖和醋，到卤汁炒干即可，加些葱花，更为鲜香可口。



感谢您使用本公司生产的家用智能豆芽机蔬菜机。在使用前，请您详细阅读本说明书，正确地掌握本家用智能豆芽机蔬菜机的使用方法，以便充分利用它的优异性能，相信它会给您和您家人的生活带来方便与舒适。

请保留好说明书，以备日后查阅。如果您在使用过程中遇到问题，请与我们SKG售后服务网点或本公司联系，我们将竭诚为您服务，谢谢合作！

目录

产品名称与芽苗菜食用起源及价值	1
技术参数	1
电气原理图	2
重要注意事项	2
产品性能与特点	3
安装与使用步骤	3
部件结构	4
清洁与保养	5
故障分析与排除	5
营养菜谱	6

注：由于我们不断地改进我们的产品，因此如果技术规格有任何改变，恕不另行通知。

产品名称与芽苗菜食用起源及价值

我国传统认为：“凡是利用作物种子、根茎或其他部分在自然条件下直接生长出可供食用的嫩芽、芽苗、幼茎，均可称为芽苗类蔬菜”，根据这个特点，我公司设计出一款微电脑智能控制，数码恒温，全天候培育新鲜蔬菜的培植机，取名：“家用智能豆芽机蔬菜机”。

芽苗菜，是我国人民喜食的一种传统蔬菜。我国对苗菜生产工艺、食用及药用价值早有记载。明代神医李时珍在《本草纲目》中这样评价与记载绿豆：诸豆生芽皆腥韧不堪食用，唯此豆白美独异，食之清火益神，利漑减脂，饮誉美肴者也。说明了绿豆芽的药用与减肥作用，是男女老幼皆可食用的美味菜肴。

目前主要的苗菜品种有空心菜、萝卜籽、绿豆、黄豆、黑豆等，按照不同的豆种培育出的芽苗菜称为“空心菜苗”、“绿豆芽”、“黑豆芽”等，其中以绿豆芽、黄豆芽为上品。

“豆芽机”培育蔬菜生长周期短，适合家庭室内操作，即使在季节替换缺失时节、边远沙漠干旱地区，只要能食用能发芽的种子都可以用于培植蔬菜，免除耕田、犁地、施肥、锄草工作，让您随时随地轻松享受时令蔬菜。

为了您及家人的身体健康，感谢您选购我公司生产的“豆芽机”，既是您的口福，也是我们的荣幸。

技术参数

货 号	DY2233	型 号	SKG3002
商品编码	1030150005	额定电压	220V~
额定功率	15W	额定频率	50Hz
执行标准	GB22556-2008		

营养菜谱

绿豆芽炒韭菜

绿豆芽色泽晶莹，味道清香，而且还有很高的营养价值，含丰富的蛋白质、多种维生素等矿物质。绿豆发芽后，维生素B2增加了2-3倍，维生素C增加了3倍，蛋白质的分解也达到绿豆自身含量的7倍。

营养价值：

1. 富含维生素C、胡萝卜素，能抑制癌物质的形成，可以降低胃癌、食道癌、肺癌、皮肤癌的发生。
2. 清除血管壁中的胆固醇，防止心血管病变。
3. 清热解毒、利水消肿、解酒毒、热毒。

原料：绿豆芽300克，韭菜150克，食油30克，精盐、味精适量

做法：韭菜切成3厘米长的段，锅内油滚后，加适量精盐，再放绿豆芽，随炒随加少量水，水沸后就可把韭菜放入，再急炒，当韭菜显出油亮时，加适量味精后拌匀，即可盛起装盘食用。



豌豆苗鸡蛋汤

豌豆苗又称龙须豌豆苗，性平味甘，有利小便、止泻痢，益中气、消肿止痛之功效。豌豆种子含蛋白质7%，碳水化合物12%，维生素C：14毫克/100克。

经常食用可减轻高血压、心脏病患者的症状。

营养价值：

豌豆苗香味浓郁、新鲜脆嫩、营养可口，具有开食、凉拌、上汤。

原料：豌豆苗100克，鸡蛋1个，油25克，盐、味精、香

做法：将洗净的豌豆苗倒入八成热油锅内，略炒几下，放匀，倒入汤中，调味，煮沸即可装盘食用。



产品性能与特点

1. 无公害：整机采用ABS/AS环保工程塑料一次加工成型，安全环保无毒，在亲手培植无公害蔬菜的同时避免交叉接触有害物质。
2. 低噪音：优选交流无刷同步电机，使用全程没有噪声与振动。
3. 低能耗：恒温后自动断电不浪费，每天生长耗电仅0.25度。
4. 自动洒：自动定时喷洒功能，每小时自动洒水一分钟，为蔬菜生长提供充足水份。
5. 全智能：整个生长过程中无需看管照料，微电脑控制，自动恒温，每小时自动洒水一分钟，保证蔬菜生长。
6. 善通风：循环通风设计，让蔬菜生长：“有氧”生活。
7. 长知识：适合儿童观察植物生长全过程，轻松学习新知识。
8. 倍口福：所有可以食用能发芽的种子都可以培植蔬菜，让您随时随地吃上新鲜可口的时令蔬菜。

安装与使用步骤

第一步：打开彩箱，取出所有机件，将手柄对准面盖通孔，拧紧螺钉。

（螺丝、塑料件已放同一袋子）

第二步：将水箱内加入干净的自来水，至“请加水至此平面”位置。

注意：一定要加水至“请加水至此平面处”，否则水量过少，将引起水泵缺水干烧危险。

第三步：将干种放入装有干净自来水的器皿中，浸泡3~5小时备用。

（特别说明：当培养空心菜、豌豆等种粒干硬的种子时，要加长浸泡时间，延长至10~12小时为宜）

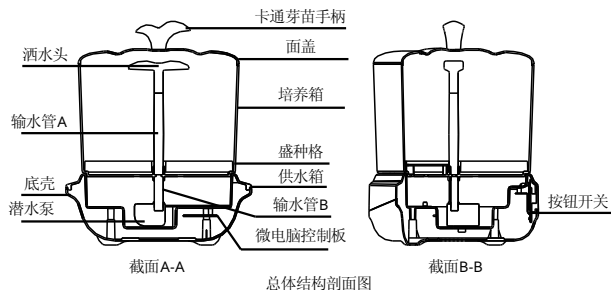
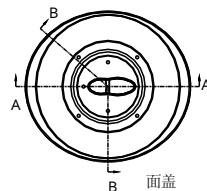
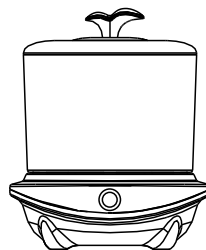
第四步：将培养箱底部圆孔对准水泵出水管，装入并放正。

第五步：将四个盛豆格放入培养箱底部，然后将浸泡好的种子放在盛豆格上，并铺平豆种。

第六步：将洒水组件插入培养箱底部圆孔，盖上面盖。

第七步：接通电源，打开开关，水泵自动供水，洒水头旋转洒水，至此安装成功，3~5天后您就可以轻松享受健康美食啦！

部件结构



清洁与保养

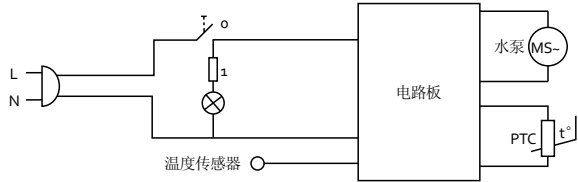
1. 本机应避免摔撞击，以防破损。
2. 使用完应对各零部件进行清洗。最好在太阳下晾晒，以清除使用过程中产生的细菌。
3. 自来水使用前最好过滤干净。
4. 保持机体干净，长时间不使用时，水箱内应无水并保持干燥。
5. 长期使用本机，会产生污垢，清洗时可加入食醋去垢杀菌，或用2%-5%小苏打(碳酸氢钠)水溶液对盛豆格栅、培养箱及水箱洗刷消毒，防止细菌和霉菌孳生繁衍。

故障分析与排除

故障现象	故障现象	排除方法
不洒水	水箱内未加水	对症处理
	未接通电源	
	水泵故障	
	线路板故障	
洒水少	水泵吸入口异物	对症处理
	叶片堵塞	
	水泵故障	
叶片时转时不转	叶片堵塞	清洗水泵
	水泵吸入口堵塞	
	水箱长时间未换水	换水

数码型产品故障显示在主控板中心的数码显示窗内，当窗口显示故障代码“E1 / E2 / E3”时，表明机器有故障发生，请及时送厂家和维修点维修，请勿自行处理，以免发生危险和无法修复。

电气原理图



重要注意事项

1. 严禁将主机体浸入水中，以免影响正常工作或造成危险。
2. 必须将电源插头拔出后才能清洗以免产生触电危险。
3. 不要用湿手插拔电源插头，以免产生触电危险。
4. 据研究资料表明：最适宜苗种生长发育的温度是18~25℃，因此应控制好环境温度，豆芽机应放置在温度不超过32℃的地方，这样才能确保苗种的出芽率。
5. 产品需摆放在小孩接触不到的地方。
6. 如需维修，必须有生产厂家或厂家指定的专业人员维修，严禁自行维修造成危险。
7. 所有种粒使用前要先选种，要求大小均匀，种粒饱满，特别注意要选用当年收获的种子，确保出芽率。
8. 为确保蔬菜苗健康生长，自来水使用前最好过滤干净，同时确保每天更换一次。
9. 培养蔬菜苗时，要先将苗种捡拾干净，去除杂质与泥土，并用干净的自来水浸泡3-5小时再使用。遇个别种粒特别坚硬的，如空心菜种，要适当延长浸泡时间，一般10-12小时即可使用，才能确保苗种的出芽率。
10. 当环境温度高于28℃时，不适合发黄豆芽苗。