

# TESCOM

家庭使用

真空調理機 TMV2000TW

## 真空調理機

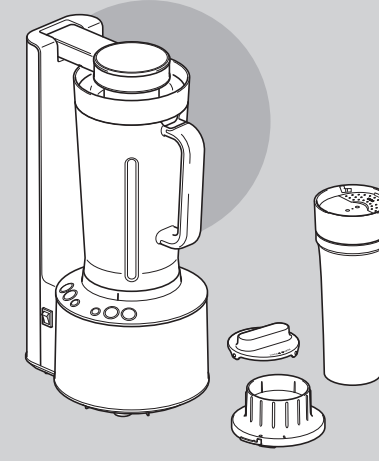
產品編號：TMV2000TW

### 使用說明書

#### 附保固書

保固書附在封底。請務必要求經銷店家填寫，並謹慎保管。

感謝您的購買本產品。使用前，請務必詳閱本操作說明書，並請正確使用。閱畢後，請務必將本說明書存放於便於隨時取出閱覽的場所。



#### 目次

	安全注意事項..... 1~4
	產品部位名稱與作用..... 5~6
	使用前..... 7~8
	調理機的使用方法..... 9~18
	真空保存方法..... 19~24
	發生錯誤時..... 25~26
	清潔方法..... 27~32
	疑似故障時..... 33
	規格..... 33
	售後服務..... 34
	保固書..... 封底

#### 溫情檢測



#### ● 為經年使用的真空調理機進行健檢！

您的產品是否出現以下症狀？

- 電源線或插頭異常發熱。
- 發出焦味。
- 產品出現部分破損或鬆動。
- 其他異常狀況或故障。

請停止使用本產品

請拔除插頭，並前往銷售店家洽詢檢修，以免引發意外事故。

#### 〈免費維修規定〉

自購買日起，於保固期間內依使用說明書、產品標籤等指導內容正常使用卻故障時，可依本保固書記載之內容，享有購入店家的免費維修服務。請攜帶產品與保固書前往購入店家洽詢。

- 如有下列情況，即使保固期限尚未到期仍須付費維修。
  - 未正確使用、改造或不當修理造成故障或損傷。
  - 購買後因摔落、搬家或運送等原因造成故障或損傷。
  - 因火災、地震、水災、雷擊等天災與公害或電壓異常等外來因素，導致故障或損傷。
  - 使用於一般家用以外的場合，例如在車輛、船隻上等業務場合使用所造成的故障或損傷。
  - 保固書未提及的情況。
  - 保固書未填寫購買日期、客戶姓名以及銷售店名，或填寫內容遭篡改。
- 如有搬家之情事，請事先向購入店家洽詢相關事宜。
- 如屬於饋贈品而無法委託本保固書上的購入店家維修，請洽詢「客服聯絡窗口」。
- 本保固書僅限台灣國內使用。（This warranty is valid only in Taiwan.）
- 保固書無法補發，敬請妥善保存以免遺失。

#### ● 維修備忘錄

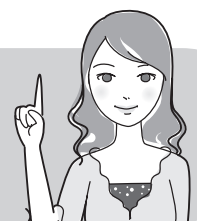
本保固書約定以本保固書上載明之保固期限、條件為前提，提供免費維修服務。然顧客在法律上的權利並未因本保固書而受限，關於保固期過後的維修等其他事宜，請洽詢購入店家或「客服聯絡窗口」。關於保固期過後的維修、維修零件保修期限等詳情，請參閱「售後服務」。本產品保固書所記載的顧客個資，僅用於維修或換貨寄送，絕不作其他用途或提供第三者使用。

保固書		送修	
產品編號	TMV2000TW	保固期間	自購買日起 1年內
姓名	先生/小姐	★購買日期	年 月 日
★銷售店家	地址（郵遞區號）	★銷售店家	店址、店名
電話		電話	

台灣總代理：群光電子股份有限公司

地址：新北市三重區光復路二段69號  
服務電話：0800-255-123

6245-1



## 安全注意事項

- 使用前，請務必詳閱本「安全注意事項」，並正確使用。
- 此處所示注意事項，係為正確使用產品，並預防使用者及他人遭受危害及財損之事項。請務必遵守。
- 注意事項區分如下。

### ⚠ 危險

如操作不當，極有可能導致死亡或重傷之標示。

### ⚠ 警告

如操作不當，可能導致死亡或重傷之標示。

### ⚠ 注意

如操作不當，可能導致人員受傷或造成財物損失之標示。

#### 圖示範例：



記號表示的內容為「禁止進行的行為」。



(左圖為禁止拆解)



記號表示的內容為「必須進行的動作(強制)」。



(左圖為自插座拔除電源插頭)

設備名稱：真空調理機， 型號：TMV2000TW

單元	限用物質及其化學符號					
	鉛 (Pb)	汞 (Hg)	鎘 (Cd)	六價鉻 (Cr+6)	多溴聯苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
電動機	○	○	○	○	○	○
開關	○	○	超出 0.01 wt %	○	○	○
電源線	○	○	○	○	○	○
電路板	○	○	○	○	○	○
外殼	○	○	○	○	○	○

備考 1. “超出 0.1 wt %” 及 “超出 0.01 wt %” 係指限用物質之百分比含量超出百分比含量基準值。  
備考 2. “○” 係指該項限用物質之百分比含量未超出百分比含量基準值。  
備考 3. “—” 係指該項限用物質為排除項目。



## 售後服務

### 1. 關於保固書／保固期限為購買日起一年內。

本使用說明書封底附有產品保證書。請於購入店家現場確認已填寫「銷售店名、購買日期」，並於詳讀內容之後，妥善保管保固書。

### 2. 委託維修時

- 產品尚在保固期間內時，請一併攜帶產品與保固書前往購入店家。店家將依據保固書的記載內容提供維修服務。
- 產品已過保固期限時，請洽詢購入店家。
- 若產品經維修後還可繼續使用，將視客戶意願提供付費維修服務。
- 若電源線損壞時，必須由製造商或其服務處或具有相關資格的人員加以更換，以避免危險。

### 3. 維修零件保修期限

本公司對於本產品維修零件（維持產品功能的必須零件）的保修期限為製造後六年內。

### 4. 使用時出現異於平時的現象

請立即停止使用，並委託購入店家檢測、維修。若客戶自行拆解修理將會造成危險。（產品維修需要特殊技術。）

### 5. 對售後服務有疑問時

請洽詢購入店家。

- 若因搬家而無法獲得購入店家的售後服務時，請事先與店家諮詢。
- 若因屬於贈品等而無法獲得購入店家的售後服務時，請洽詢下列「客服聯絡窗口」。

### 台灣客服聯絡窗口

服務時間：週一至週五上午9點~下午5點



# 0800-255-123

地址：新北市三重區光復路二段69號

台灣總代理：群光電子股份有限公司

地址：新北市三重區光復路二段69號

服務電話：0800-255-123



## 疑似故障時

請先確認下述事項，若使用狀況仍有問題時，請立即停止使用，並洽詢銷售店家或本公司「客服聯絡窗口」。(參照34頁)

異常現象	可能的原因	處理方法
按壓按鈕也不會動。 停止運轉。 (警示通知燈亮起。)		●請按照25~26頁的步驟處理。 處理後仍持續顯示錯誤時，請洽「客服聯絡窗口」。(參照34頁)
顯示、燈號全部消失。	●由於未操作時間已達30分鐘，進入待機模式。	●請按壓取消/解除按鈕，使其回復運作。
按壓真空功能按鈕仍無法調理。	●使用手動攪拌按鈕或連續攪拌按鈕之後，再按壓真空功能按鈕。 (保護功能的運作)	●因為食材內混有空氣，因此無法以真空功能調理。 請以攪拌功能(參照17頁)調理。
無法通電。	●電源插頭脫落。	●將電源插頭插入插座。
漏水。	●未確實安裝刀頭座底座。 ●未安裝刀頭座密封圈。	●安裝刀頭座底座時，要確實轉到底為止。 (參照11頁) ●安裝刀頭座密封圈。 (參照11頁)
冒煙。 電線扭曲無法復原。		請立即停止使用，並洽「客服聯絡窗口」。(參照34頁)
食材攪不碎。	●刀片已屆壽命。	●更換另售的刀頭座。 (參照6頁)

規格	產品名稱	真空調理機	重量	本體+攪拌瓶部分：4.6kg 真空保存瓶部分：400g
	產品編號	TMV2000TW		
	電源	AC110V 60Hz		
	消耗功率	350W	尺寸	高459×寬263×深195 (mm)
	轉數	7100轉/分鐘	電源線長度	1.2m
	額定	真空攪拌功能/攪拌功能：使用4分鐘、休息2分鐘的頻率反覆使用時以最長共計20分鐘 真空保存功能：以使用3次、休息3分鐘的頻率反覆使用		
	攪拌瓶容量	攪拌瓶：最大1500ml 最少300ml 真空保存瓶：最大400ml		

33

## 安全注意事項

### 警告



因電源線在長期使用或錯誤使用後，恐有斷裂之處，因此當發現有下列狀態時請勿使用。

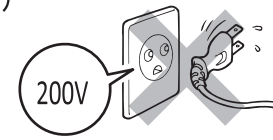
- 使用中，時而運轉時而停止
- 電源線扭曲無法復原
- 電源線的線頭部分變形、受損
- 插入插座時感覺鬆動



恐有火災、觸電、燙傷與短路之虞。

不可使用交流電110V以外的電流。  
(台灣國內專用)

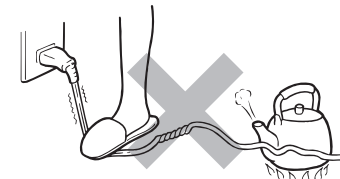
否則恐有起火之虞。



電源線禁止下列操作。

- (不) 勉強拗折
- (不) 扭轉
- (不) 拉扯
- (不) 壓重物
- (不) 靠近熱源
- (不) 挾壓
- (不) 加工
- (不) 捆綁使用

否則恐有火災、觸電之虞。



不可讓孩童獨自使用。  
不可在幼兒伸手可及處使用。

禁止

孩童或幼兒恐因此受傷。



拆卸下的零件、包裝材料(塑膠袋、電源插頭護套等)，勿放置在孩童伸手可及之處。

恐因阻塞口、鼻，或不慎入口等意外，造成窒息或誤食。



除維修技術人員之外絕對禁止拆解、修理或改造。

禁止拆解

否則恐有起火、觸電之虞。



電源線受損時，為避免危險，應委託製造商、服務經銷商或具有同類證照者更換。



本體不可浸水。  
本體不可潑灑水。  
請勿以濕手插拔電源插頭。

遠離潮溼環境

恐有觸電之虞。



2

## 安全注意事項

### ⚠ 注意



務必遵守

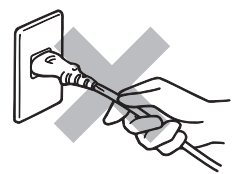
每次使用後，都要對各部件進行清潔。  
(參照29~32頁)

否則本產品恐因此故障。

請在確認電源已關閉後，再插拔電源插頭。  
否則恐有受傷之虞。

自插座拔除電源插頭時，請手持電源插頭  
處拔除。

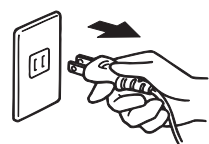
否則電源插頭  
恐有受損之虞。



拔除插頭

使用後或清理保養時，請務必關閉電源，  
將電源插頭自插座上拔除。

否則恐有受傷之虞。



禁止

刀片極為銳利，  
請勿以手直接碰觸。  
否則恐有受傷之虞。



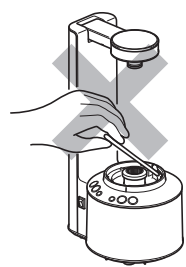
攪拌瓶內請勿伸入手指，或放入金屬湯匙  
等物。

否則恐有受傷、故障之虞。



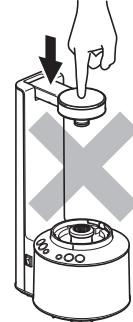
禁止

嚴禁用手指或棒子按壓  
安全開關。  
否則恐有受傷、  
故障之虞。



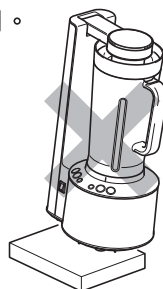
在未安裝蓋好瓶蓋的攪拌瓶部分之時，  
請勿從上方按壓真空吸引臂。

否則恐有故障之虞。

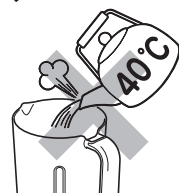


運轉中請勿移動。  
否則恐有受傷之虞。

請勿在不穩定的場所使用。  
否則恐有受傷、  
或產品破損之虞。



請勿將40°C以上的材料放入  
攪拌瓶或真空保存瓶中。  
否則恐導致產品故障。



## 清潔方法

### 清潔方法

以沾有中性清潔劑的海棉清洗，再以清水或溫水  
(40°C以下)沖洗乾淨。

若真空保存瓶的內外側未確實鎖緊或浸泡清洗，會  
導致水滲入其中。  
如遇此狀況，請拆開保存瓶的內外側，徹底晾乾。



### 使用洗碗機時

#### ★可使用洗碗機的零配件

- 真空保存瓶 (外側、內側、中間的密封圈)

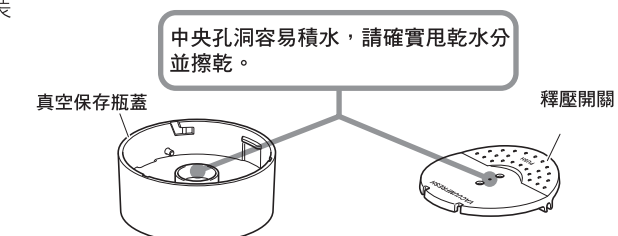
請按照洗碗機的使用方式，將產品拆分為外側、內側及密封圈後再放入洗碗機清洗。

此規格的产品無法用於超過80°C以上高溫的洗碗機。

### 清潔後...

清潔後請擦乾水分，待確實晾乾後再組裝  
各部件。

※如有水分殘留，可能導致黴菌滋生。



請將密封圈裝好，再將真空保存瓶  
的內外兩側擰緊。

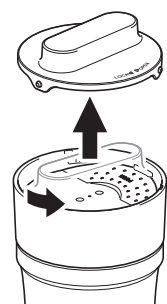


## 清潔方法

### 清潔真空保存部分

#### 各部位的拆卸方法

①依圖示箭頭方向旋轉真空保存瓶壓扣蓋，自真空保存瓶蓋上拆下。

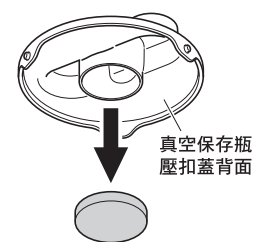


②按壓釋壓開關的PUSH處，拿著翹起的另一側拆除。



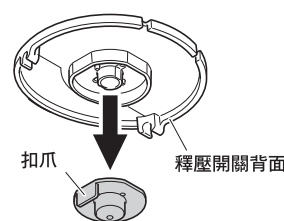
③拆下各處密封零件。(共3處)

#### ★壓扣蓋密封零件



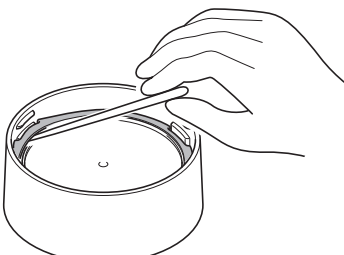
#### ★釋壓開關密封零件

請拉開扣爪來拆除。



#### ★保存瓶瓶蓋密封圈

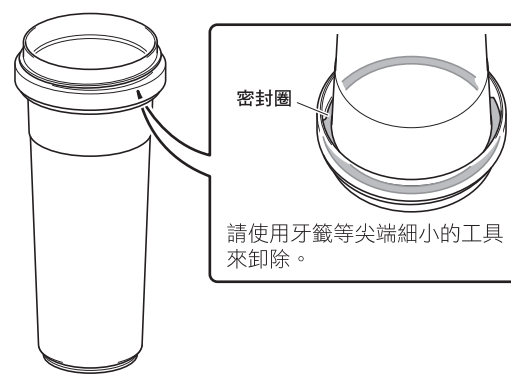
請使用牙籤等尖端細小的工具來卸除。



④以洗碗機清洗真空保存瓶時，請依圖示箭頭方向旋開取下瓶身外側，將內外側分開。



⑤拆除附在真空保存瓶內側的密封圈(可與瓶蓋密封圈通用)。



31

## 安全注意事項



勿空轉。勿使用少於最少量的食料。  
恐導致產品破損。



除了以真空攪拌功能處理的食物之外，其餘皆無法真空保存。  
恐導致產品故障。

食材料勿超過最大刻度。

〈額定容量〉

攪拌瓶：參照12頁

真空保存瓶：參照20頁

恐導致產品故障。

請勿用於調理以外的目的。

恐導致產品破損。

本產品為家庭用品，不可做為業務之用。

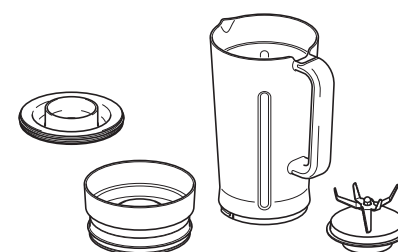
請勿放入不可使用的材料。  
(參照9頁)

恐導致產品破損。

連續運轉時間勿超過額定時間。  
(距離下次運轉前需間隔超過規定時間)  
(參見33頁)

恐導致產品故障。

請勿使用專用攪拌瓶、真空保存瓶及零件以外的物品。



請注意勿讓孩童持本產品嬉戲。

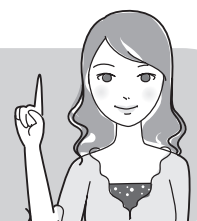
務必遵守

欲更換配件，或靠近使用中正在運作的零件前，請先關掉開關，使機器斷電。

清空容器或清潔保養時，請注意銳利的刀刃。

※安全注意事項的插圖與實際商品有些出入。

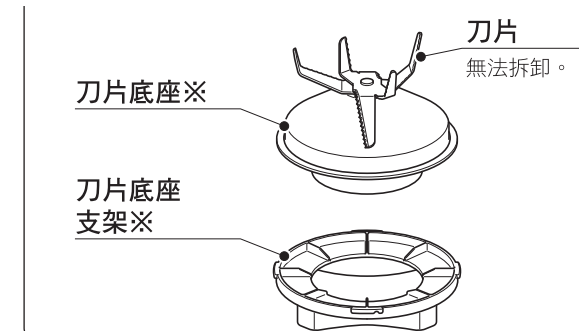
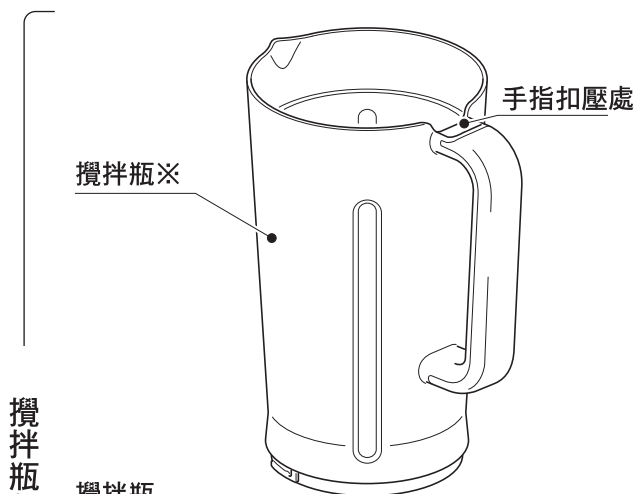
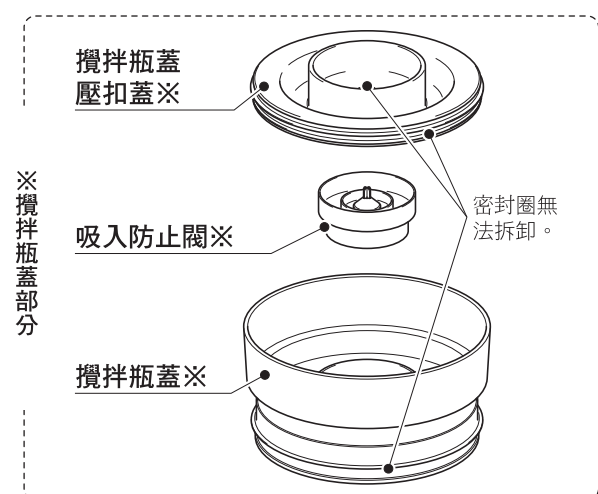
4



## 產品部位名稱與作用

開始使用前，請先確認所有零件、配件準備齊全。  
密封圈等已安裝完成。(各部位的拆解方法，參照 29、31頁)

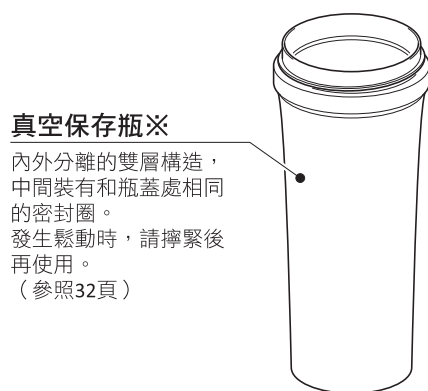
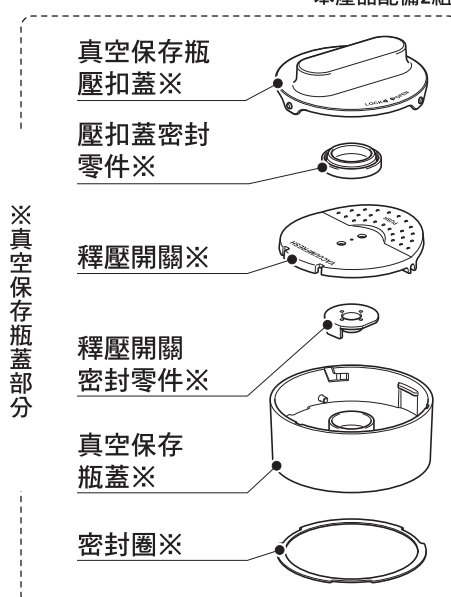
### 攪拌瓶部分



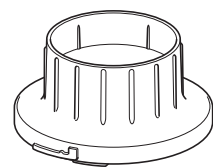
5

### 真空保存瓶部分

本產品配備2組。

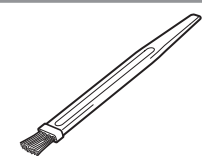


### 真空保存瓶底座※



### 清潔刷※

用於產品清潔。



## 清潔方法

### 使用洗碗機時

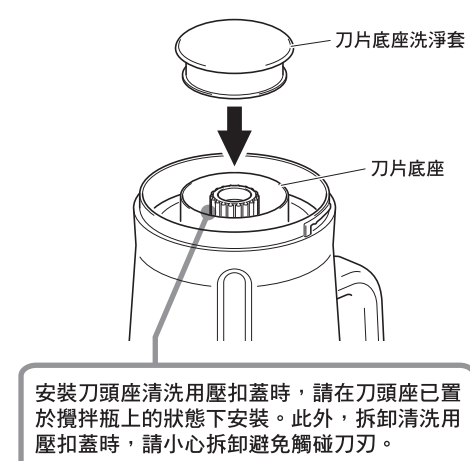
#### ★可使用洗碗機的零配件

- 攪拌瓶
- 攪拌瓶密封圈
- 刀片底座

依照洗碗機的操作方法清洗。

不得使用規格超過80°C的洗碗機清洗。

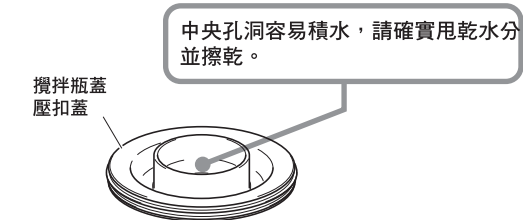
以洗碗機清洗刀頭座時，需於底部正中央安裝刀片底座洗淨套。



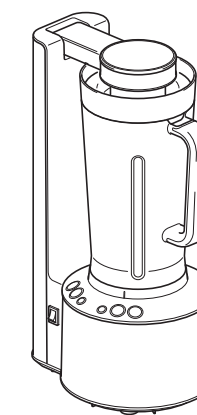
### 清潔後...

- 1 清潔完成後，請先擦乾水分並確實晾乾後再組裝各部位配件。

※若有水分殘留，容易導致生鏽或細菌滋生。



- 2 攪拌瓶部分安裝至本體上，存放於非日光直射且通風良好處。



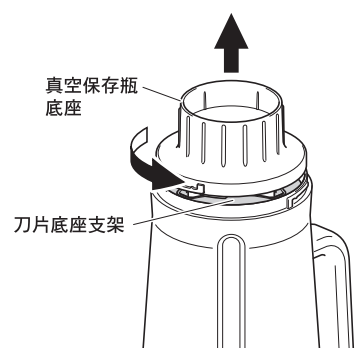
30

## 清潔方法

### 清潔攪拌瓶部分

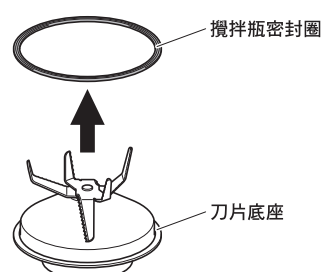
#### 各部位拆卸方法

①將真空保存瓶底座鎖在倒扣的攪拌瓶底部，依圖示箭頭方法旋開並取下刀頭座固定架。將刀頭座自攪拌瓶上拆下。



●隨行杯底座也可用於安裝刀頭座固定架。

②自刀頭座拆下刀頭座密封圈。(有時刀頭座密封圈會黏在攪拌瓶側。)

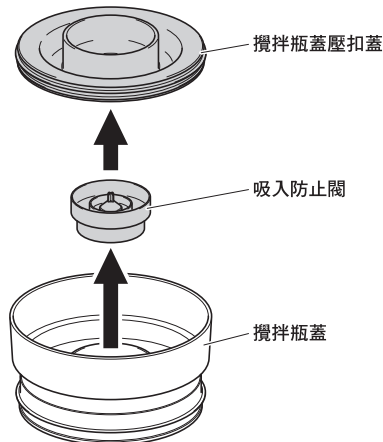


⚠恐有受傷之虞

請小心勿觸碰刀刃。

③拆下攪拌瓶蓋上的攪拌瓶壓扣蓋，取出安全閥。

※攪拌瓶蓋、攪拌瓶壓扣蓋的密封圈無法拆卸。



#### 清潔方法

以沾有中性清潔劑的海棉清洗，再用水或溫水(40°C以下)沖洗乾淨。

清洗刀頭座時，為避免碰觸刀頭，請使用配件裡的清潔刷等工具清理。



⚠嚴禁泡水

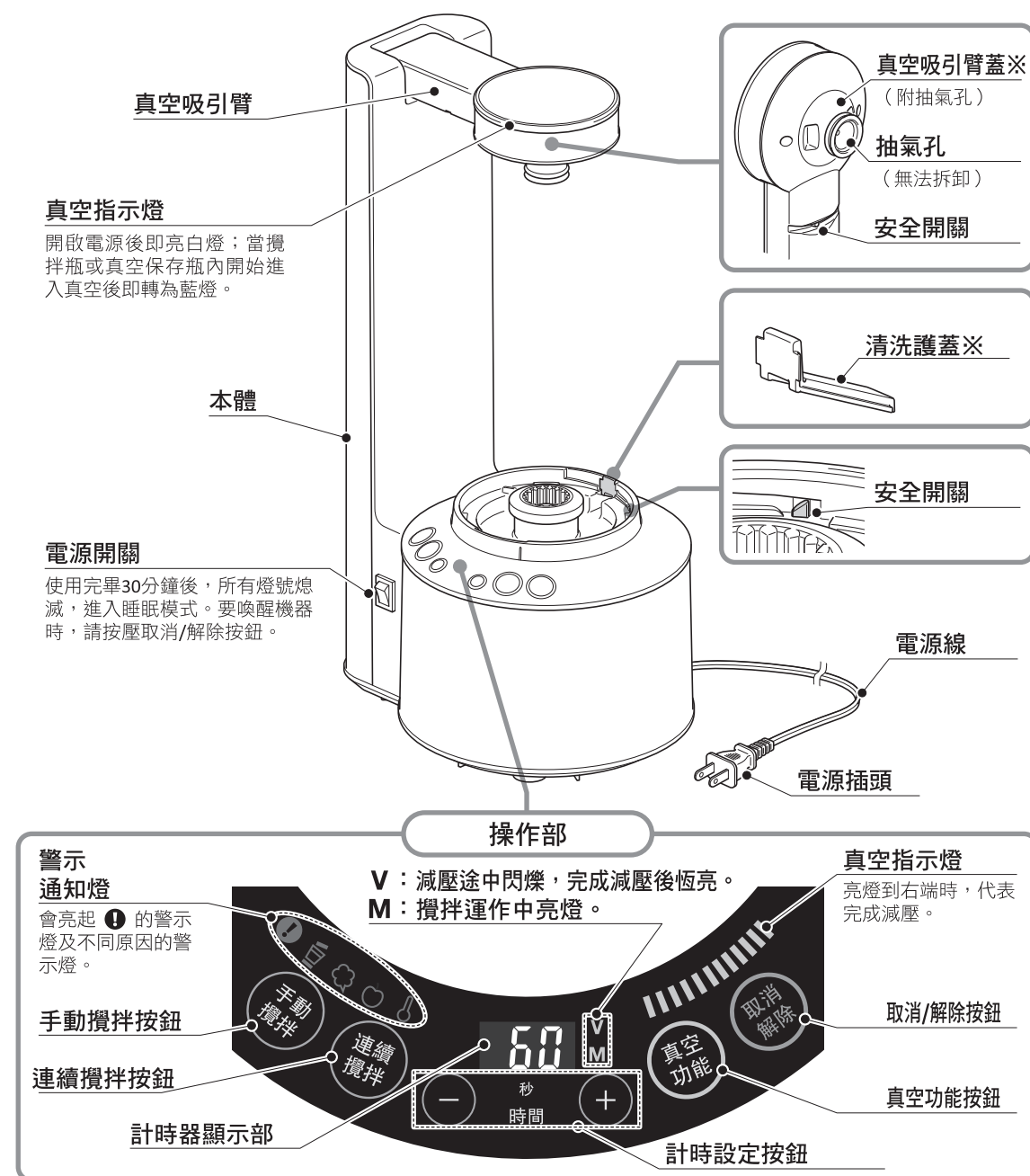
刀頭座不得浸置清洗。因為刀頭座並非完全防水，可能導致故障。

## 產品部位名稱與作用

標有「※」記號的配件可另行訂購。請洽TESCOM產品經銷店家。

產品及零件的規格，可能未經預告即變更。

### 本體



#### 食譜※

介紹可使用本產品製作的食譜。

#### 刀片底座洗淨套※

參照30頁。



## 使用前

### 真空調理機的特色

過去調理機的設計，因食材在攪拌過程中會混入大量空氣，導致打出的果昔等成品已經開始氧化。對此，真空調理機可藉由在食材攪拌前先抽掉空氣抑制初始氧化，並延緩氧化過程。

此外，以真空調理機功能打出的成品可真空保存在真空保存瓶內，既可抑制氧化維持鮮度，同時也便於攜帶與保存。

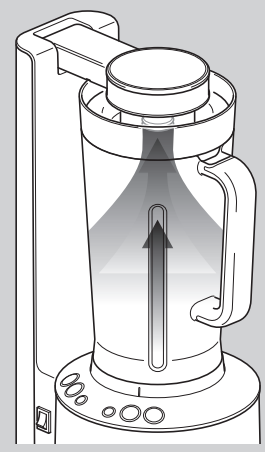
※真空保存並非殺菌，請避免長時間以真空保存瓶盛裝攜帶。此外，成品存放時請放入冷藏庫，並盡早食用完畢。

#### 真空攪拌

攪拌瓶內減壓至真空狀態，自動調理並停止。

##### 攪拌瓶內減壓

自真空臂抽取攪拌瓶內的空氣。



##### 自動攪拌

瞬間攪拌 (5次)  
連續攪拌 (攪拌時間依計時器設定)

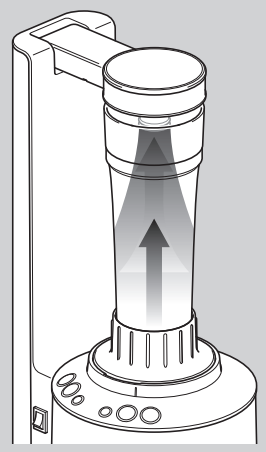
##### 自動停止

#### 真空保存

真空保存瓶內減壓至真空狀態並自動停止。

##### 真空保存瓶內減壓

自真空臂抽取真空保存瓶內的空氣。



##### 自動停止

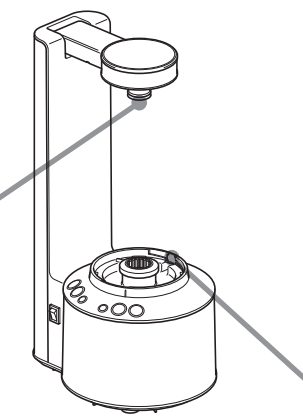
## 清潔方法

### 清潔本體

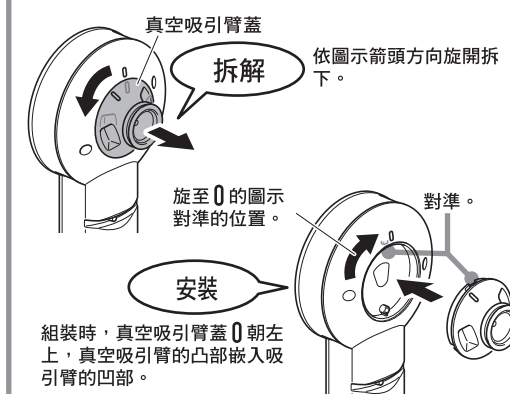
以軟布浸泡「肥皂水」或「以水稀釋的中性清潔劑」，充分擰乾後擦拭。

#### ⚠ 避免受潮

本體不可水洗，請注意避免淋濕，可能導致故障。



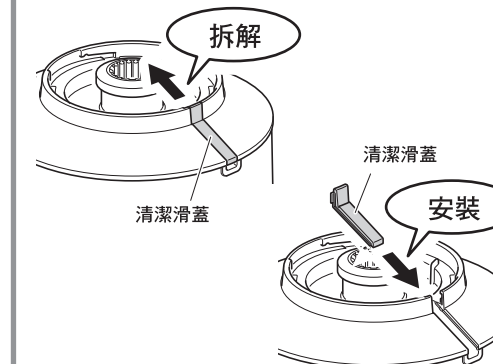
抽氣口請勿使用清潔劑，以擰乾的布擦掉水氣即可。  
※請注意勿殘留軟布毛屑。  
當食材警示燈亮起，疑似吸入食材、或感覺髒污時，可拆下吸引臂蓋水洗。



#### ⚠ 注意

清潔後，請待水份完全乾燥後再安裝至本體。

安裝攪拌瓶等配件的部位在液體溢出時，液體會往外流出。該部分髒污時，請依圖示滑開清潔滑蓋，拭去髒污。  
清潔完畢後，請務必裝回清潔滑蓋。



#### ⚠ 避免沾水

不可以水等液體沖洗。本體進水是造成故障的原因。

### 清潔真空保存瓶底座

以軟布浸泡「肥皂水」或「以水稀釋的中性清潔劑」，充分擰乾後擦拭，或以海棉沾取中性清潔劑清洗後，沖洗乾淨。







## 清潔方法

請務必先關掉電源，自插座上拔下電源插頭後，再開始清潔。請務必遵守清潔方法，否則恐導致本產品故障。

### 注意

- 不可使用酒精、揮發油、稀釋劑、金屬刷、磨石粉、化學抹布等產品來清除髒污。
- 請留意勿遺失密封圈等零件。

### 清潔前

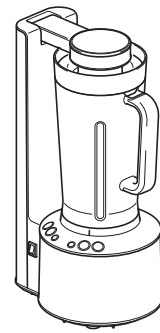
髒污程度嚴重時，請依下列步驟進行前置清洗。

1

依照13、14頁的步驟

水或溫水  
(40°C以下)：攪拌杯1/3 左右  
廚房用中性清潔劑：數滴

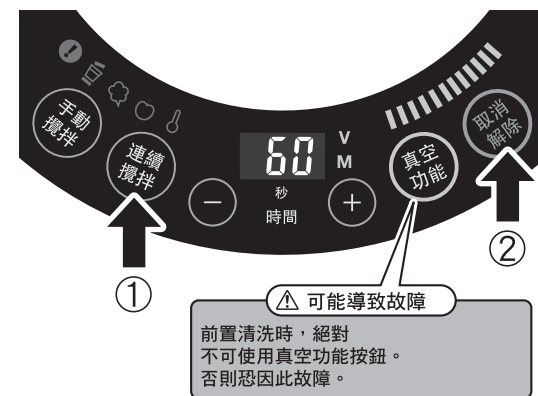
攪拌瓶加入水與清潔劑後，安裝到本體並開啟電源。



2

- ① 按壓連續攪拌按鈕運轉數秒。
- ② 按壓取消/解除按鈕使其停止。

● 請視髒污程度調整運轉時間。



3

待轉動完全停止後，將攪拌瓶自本體取下。(參照16頁)

4

關閉電源開關，並從插座中拔出電源。

5

打開瓶蓋，倒掉裡頭的水(或溫水)，以清水輕輕沖洗，接著分開清潔各部位。

## 使用前

※真空：壓力低於大氣壓的壓力狀態。

### 注意

若異物隨空氣一同吸入本體，恐導致產品故障。請遵守以下內容。

吸入異物的原因	防止故障的方法
粉末(黃豆粉、可可粉、糖粉、蛋白粉等) 	● 請將食材先用攪拌功能處理，或完全溶解後再放入攪拌瓶。詳情參照10頁。
蒸氣 	● 請將食材先降溫到40°C以下再放入攪拌瓶。
液體等異物附著於杯蓋上 	● 每組瓶蓋組在每次使用後皆需確認，若攪拌瓶蓋或真空保存瓶蓋的背面沾附了液體等異物，請進行清潔。
從食材冒出的氣泡或泡沫 容易產生氣泡、泡沫的食材 <ul style="list-style-type: none"> <li>● 含大量空氣的冰淇淋、蘋果等</li> <li>● 泡沫容易膨脹的牛奶、豆漿與乳製品等</li> <li>● 含有發粉類的食材</li> </ul>	① 請確認12及20頁裡關於攪拌瓶與真空保存瓶的最大容量，並遵照容量使用。 ② 果昔等成品要倒入真空保存瓶時，請緩慢倒入避免起泡。

當攪拌瓶或真空保存瓶進行減壓時，由於食材裡的空氣將會形成泡沫並浮出，因此會起泡。只要食材低於最大量(參照12、20頁)，便幾乎不會有此問題，但若泡沫在減壓過程中多到逼近瓶蓋邊緣時，請立即按壓取消/解除按鈕中止運轉。尚未調理完成的食材，請使用攪拌功能調理。(參照17頁)



## 調理機的使用方法

## 疑似故障時

### 不可使用的食材（造成故障的原因）

- ★40°C以上的食材
- ★肉類、魚類
- ★麵粉等粉類
- ★堅硬食材、乾燥食材
- 冷凍食品（水果以外）
- 市售冰塊 • 柴魚塊 / 乾燥大豆
- 水果乾等
- ★過度粘稠的食材

★粉末（以水等溶解時，參照10頁）

※使用真空攪拌功能時。

調理機不可用於切碎食材，混拌、揉練、研磨水分過少的食材等用途（如漢堡排、水餃餡等）。否則可能導致故障。

此外，視食材的組合及水分含量，有時機器會在運轉途中停止以防故障。如遇此狀況，請依照25~26頁的步驟因應。

※對於食材有疑問時，請洽詢「客戶聯絡窗口」。（參照34頁）

### 準備材料

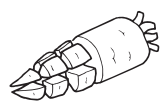
#### ★水果

皮厚的水果要先剝皮、去籽、去芯後切成3cm角丁。香蕉輪切成3cm長短。



#### ★紅蘿蔔等堅硬食材

切成3cm角丁。



#### ★柑橘類

剝皮分成瓣並去籽。



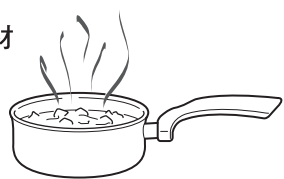
#### ★菠菜等葉菜類

切除根部，切成3cm長短。需大量放入時，則應儘量切細。



#### ★溫度較高的食材

降溫至40°C以下。



#### ★冰塊

需使用以家用製冰盒製作的2.5cm角丁大小的冰塊。  
※一次最多可用10顆。

2 將電源開關切到OFF，自插座上拔下電源插頭。

3 自本體取下攪拌瓶部分 / 真空保存瓶。（參照16、23頁）

4 確認下述內容，按原因因應。

※仍無法修好時，請洽詢「客戶聯絡窗口」。（參照34頁）



### 食材警示燈亮起時

請先將攪拌瓶中的內容物倒到其他容器，再行處理。



#### 確認事項

#### 處理方法

是否食材分量過多？

• 請減少食材分量，遵守攪拌瓶的容量。（參照12頁）

是否放進不適用的食料？

• 請去除不適用的食材（參照9頁）。

是否因食材過大或水分太少等原因，導致機器難以攪拌？

• 請將材料重新切成小塊。  
• 請添加水等液體。

是否有食材卡在刀片上？

• 請拆下刀片底座（參照29頁），用長筷子等細長物品挾除卡在刀片上的食材。

是否有食材被吸引真空臂蓋？

• 請清潔真空臂蓋。（參照28頁）



### 溫度警示燈閃爍時

#### 確認事項

#### 處理方法

是否長時間連續使用？

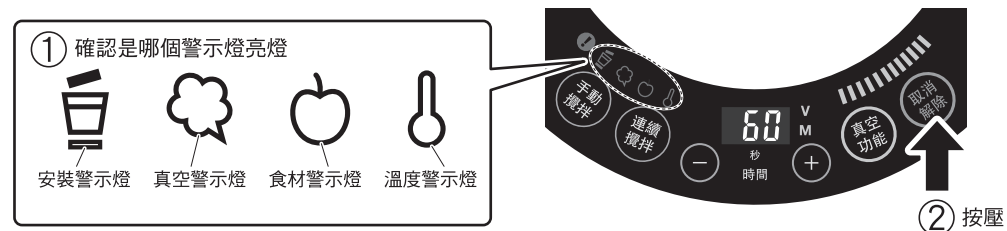
• 請間隔30分鐘以上。  
※請遵守額定時間。



## 發生錯誤時

本產品在偵測到錯誤時，會透過「嗶嗶—嗶嗶—嗶嗶—」的警示音與警示燈通知，並自動停止運轉。為避免人員受傷與產品故障，請按照下述步驟因應。

- 1 ①查看亮起的燈號，  
②按壓取消/解除按鈕來解除錯誤。



### 安裝警示燈亮燈時

確認事項	處理方法
是否已安裝真空吸引臂？	●即使不使用真空功能，也請裝上真空吸引臂。
攪拌瓶或真空保存瓶是否已正確安裝至本體？	●請確認本體已正確安裝，且真空功能按鈕已亮起。（參照14、22頁）



### 真空警示燈亮燈時

確認事項	處理方法
是否已確實蓋緊瓶蓋？	●請確認瓶蓋已蓋緊，避免出現縫隙。
攪拌瓶或真空保存瓶內是否附著泡沫或食料等異物？	●請清潔瓶蓋。（參照29~32頁） ●請清掉攪拌瓶或真空保存瓶內的泡沫。
是否已正確組裝各瓶蓋組？	●請確認零件或密封圈無忘記安裝或組裝錯誤。
是否已正確安裝刀片底座？	●請務必安裝攪拌瓶密封圈。 ●請確實旋轉刀片底座支架。

## 調理機使用方法

### 調理上的建議

不加入水等液體調理時

瓶內必須有水等液體防止刀片空轉，但若食材本身即含有充足水分，則可不加水調理。

#### ●重點

- ①使用軟質且水分多的食材（手捏即會出水的食材）為基底。  
例：柑橘類、蕃茄、西瓜、葡萄、哈密瓜、奇異果不適合做為基底的食材：鳳梨、蘋果等
- ②基底食材需占總食材的一半以上（重量）。
- ③按照（1）做為基底的食材⇒（2）葉菜類⇒（3）水分少的食材⇒（4）冰塊、冰凍水果等順序放進攪拌杯瓶裡。

以市售果汁取代水來使用時

也可使用市售果汁。  
但是，由於乳類飲品容易起泡，因此使用真空料理機能調理時，請使用等同使用牛奶、豆漿時的最大量來調理。（參照12頁）

製作湯品時

水煮馬鈴薯等食材在調理中會出現黏性，因此必須放入足夠的液體。分量請參考隨附的食譜分量。  
太過黏稠而引發錯誤停止運轉時，請按照25~26頁的步驟因應。

粉末狀食材使用（可可粉、黃豆粉、糖粉、蛋白粉等）時

欲使用真空攪拌功能時，請預先在其他容器裡與液體拌勻，待完全溶解後再行調理，最大量與使用牛奶、豆漿時相同。（參照12頁）

※請勿放入快速上下搖動混拌的物品。  
可能因吸入泡沫而故障。



難以完全溶解的粉末，請在調理後倒入其他容器內混拌，或請使用攪拌功能（17頁）來調理。  
使用真空攪拌功能時，若粉糰或未完全溶解的粉末在減壓過程當中在攪拌瓶內飛濺，可能會與空氣一同吸入本體，進而導致故障。

## 調理機的使用方法

首次使用或一段時間沒用時，使用前請先清洗攪拌瓶後再使用。(參照29~30頁)

### 準備

#### 注意

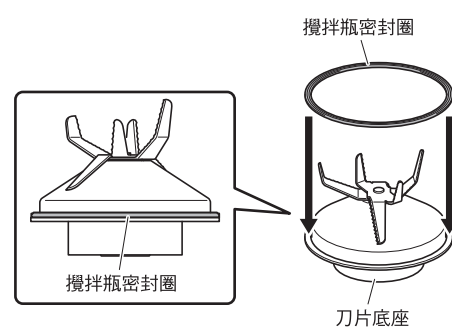
- 務必安裝吸入防止閥。  
這是防止故障的重要零件，切勿忘記安裝，敬請注意。



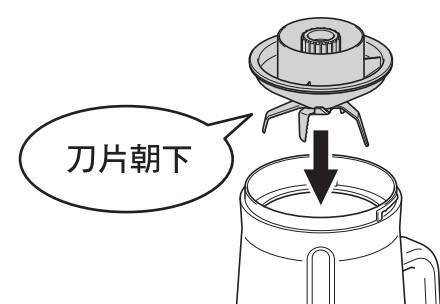
#### 1 組裝攪拌瓶。

- ①在刀片底座上安裝刀頭座密封圈。

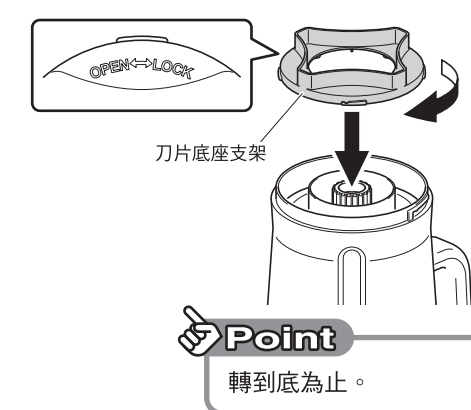
**!** 密封圈要正確安裝。  
安裝不正確是造成食材外漏的原因。



- ②依圖所示，將刀片底座至於扣置的攪拌瓶底。

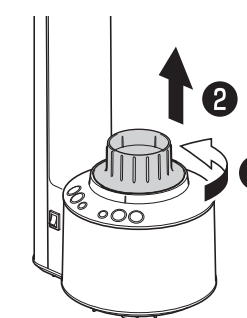


- ③再放上刀片底座支架，依照圖示箭頭方向旋轉安裝。



## 真空保存方法

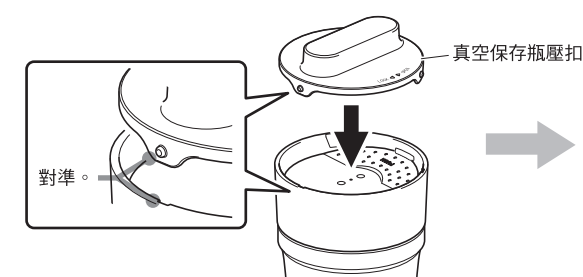
- ③依圖示箭頭方向旋轉真空保存瓶底座，並自本體拆下。



- 6 不繼續使用時，按壓電源開關關閉電源，並自插座拔下電源插頭。

#### 7 安裝真空保存瓶壓扣蓋。

- ①真空保存瓶壓扣蓋的凸起處對準真空保存瓶蓋內凹處嵌合。

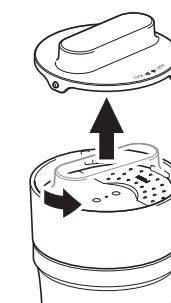


- ②依箭頭方向旋開真空保存瓶壓扣蓋。



真空保存的瓶內被減壓，請按照下列步驟取下瓶蓋。

- ①依圖示箭頭方向旋開真空保存瓶壓扣蓋。



- ②按壓釋壓開關的" PUSH "部。(解除真空)

- ③握住真空保存瓶上緣，依圖示箭頭方向旋開真空保存瓶蓋。



※飲用過後，請確實蓋上真空保存瓶蓋。否則可能導致果昔等飲品外漏。

## 真空保存方法

### 4 按下真空功能按鈕。

抽除真空保存瓶內的空氣，形成真空。(真空刻度全部亮燈代表結束。)

自動停止，真空吸引臂脫離。



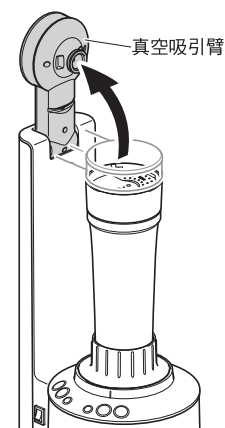
- 運轉途中如需停止，請按壓取消/解除按鈕。按壓1次會暫時停止，按壓2次則真空吸引臂脫離。如欲再次運轉，請按壓真空功能按鈕(亮燈)。

本產品偵測到錯誤時，會透過「嗶嗶—嗶嗶—嗶嗶—」的警示音與警示燈通知，並自動停止運轉。發生錯誤時，為避免人員受傷與產品故障，請參照25~26頁的步驟因應。

### 5 自本體卸除真空保存部分。

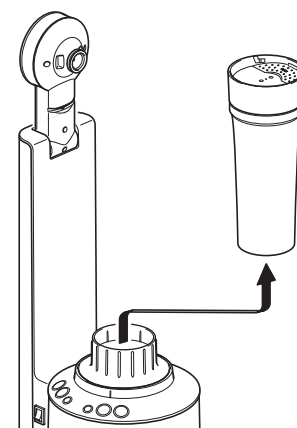
① 確認真空吸引臂已稍微抬起後，將真空吸引臂豎直。

※請勿強行自瓶蓋上拆卸真空吸引臂。



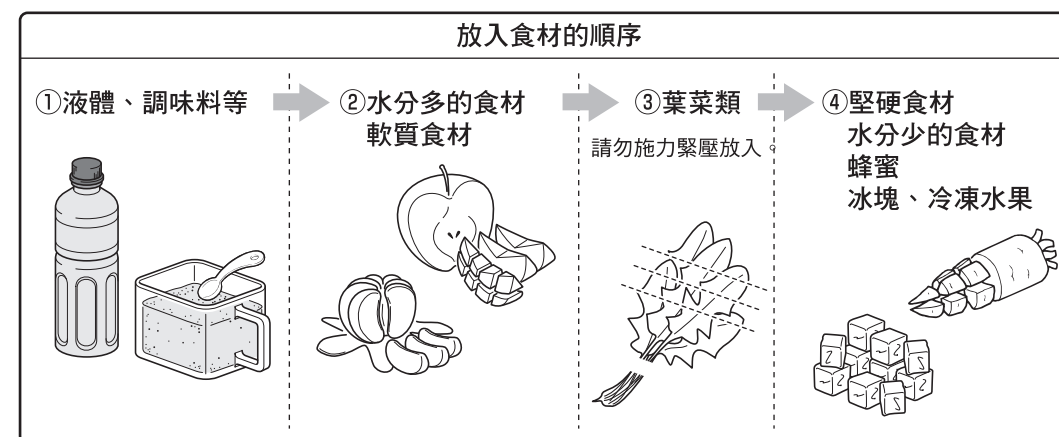
② 拆卸真空保存部分。

※請注意避免真空吸引臂遭受撞擊。



## 調理機的使用方法

### 2 將預先處理好的食材(參照9頁)放入攪拌瓶。

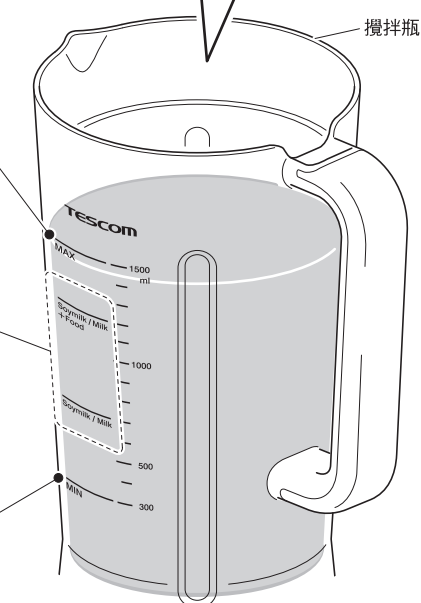


最大量 (1500ml)  
調理食材的分量不可高於此標示。

使用真空攪拌功能調理豆漿、牛奶、乳製品與溶解粉末的液體時

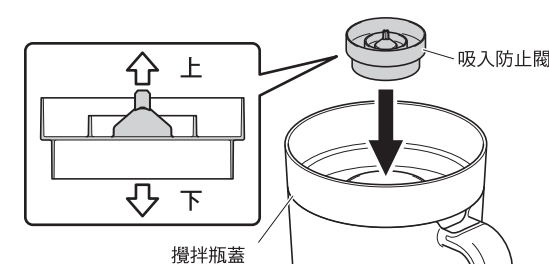
- ① 牛奶和豆漿等液體不可超過「豆漿等液體的最大份量」的標示。
- ② 剩餘食材則不可超過「包括食材在內的最大份量」的標示。

最少量 (300ml)  
調理食材的分量不可低於此標示。

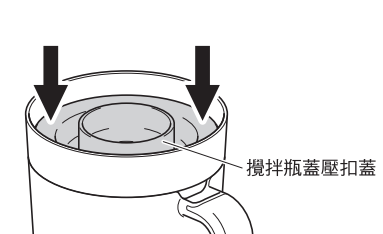


### 3 確實蓋好瓶蓋。

① 蓋上攪拌瓶蓋，在中央放置吸入防止閥。



② 由上而下確實蓋緊攪拌瓶壓扣蓋。



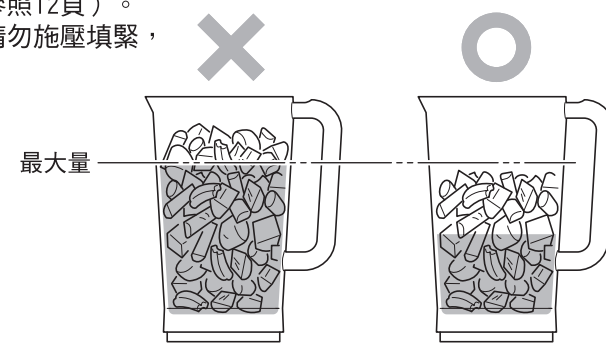
## 調理機的使用方法

### 真空攪拌功能的使用方法

將攪拌瓶內抽成真空※，在抑制氧化同時進行攪拌的自動程序。

#### 注意

- 正確組裝各部位。否則可能會導致故障或錯誤。
- 調理食材分量切勿超過攪拌瓶的最大量（參照12頁）。從旁平視攪拌瓶，若材料已經超過刻度，請勿施壓填緊，並以長筷等工具挾除部分食材。

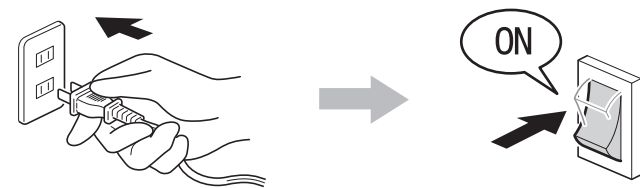


- 1 將食材放入組裝完成的攪拌瓶內，確實蓋緊瓶蓋。（參照11~12頁）



每次使用後都要清理攪拌瓶，在乾燥且乾淨的狀態下使用。  
在瓶蓋上沾有食材或水分的狀態下反覆使用，可能會導致故障。

- 2 將電源插頭插入插座，按下電源開關，開啟電源。  
● 真空指示燈亮起，計時器顯示時間。

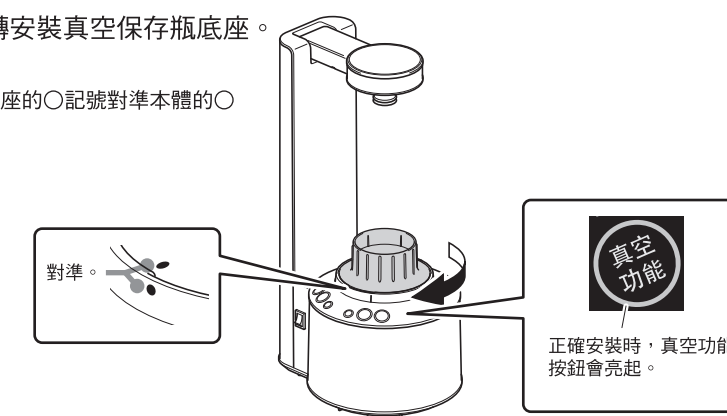


## 真空保存方法

※真空：壓力低於大氣壓的壓力狀態。

- 2 依圖示箭頭方向旋轉安裝真空保存瓶底座。

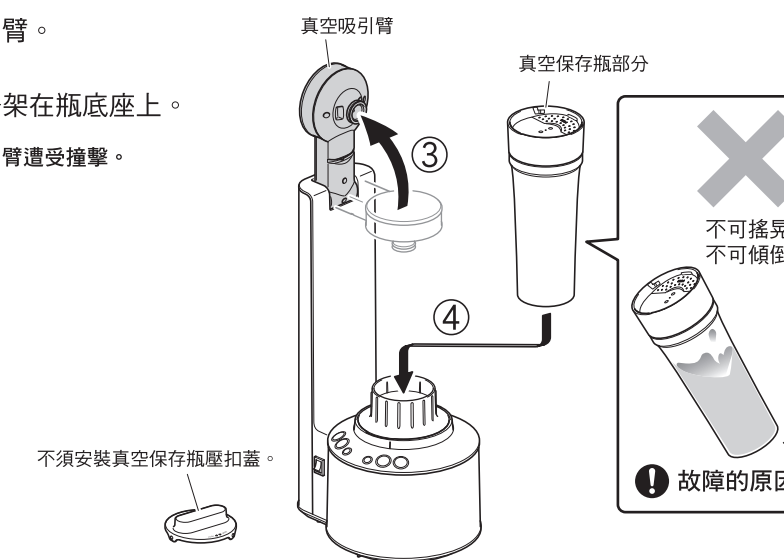
- 請旋轉至真空保存瓶底座的○記號對準本體的○記號為止。



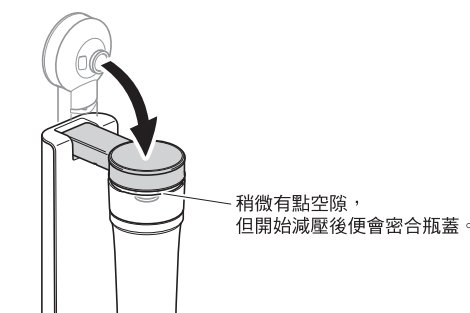
- 3 垂直立起真空吸引臂。

- 4 將真空保存瓶部分架在瓶底座上。

- ※請注意避免真空吸引臂遭受撞擊。



- 5 放下真空吸引臂。



## 真空保存方法

### 真空保存功能的使用方法

可保存以真空攪拌功能製作的果昔等食品。  
真空保存瓶內會以真空※方式保存食品，因此可保持新鮮。  
※不具殺菌作用。請避免長時間攜帶或常溫保存。此外，視材料組成而異，有些在保存途中會產生分離現象。

#### 注意

- 勿放進冷凍庫。恐導致變形、破損。
- 除了以真空攪拌功能調理的食物之外，其餘皆無法真空保存。否則可能因此故障。
- 進行真空保存前，請先確認真空保存瓶蓋上未附著果昔等異物。異物附著可能會引起故障，因此請注意勿搖晃或傾倒真空保存瓶。

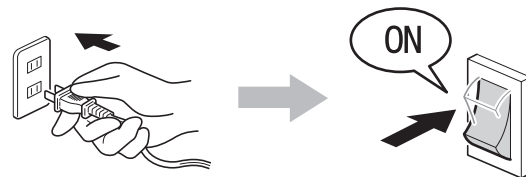
1 將果昔等成品倒入真空保存瓶內，確實蓋好瓶蓋。（參照19~20頁）



真空保存瓶蓋打開（或按壓釋壓開關讓空氣進入）過後，如需再次進行真空保存瓶中的內容物，請務必先清潔瓶蓋組。如在瓶蓋上附著果昔等狀態下使用，可能因此導致故障。

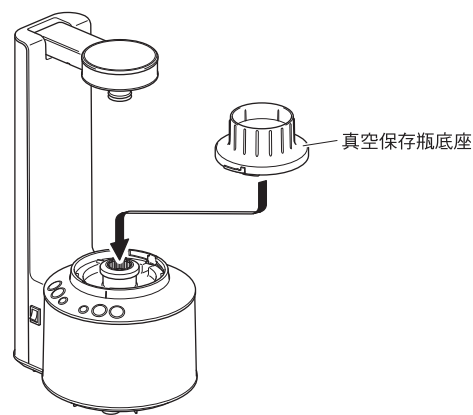
2 電源插頭插進插座，按下電源開關，開啟電源。

- 真空指示燈亮起，計時器顯示時間。



3 安裝到本體。

- ① 將真空保存瓶底座裝載到本體。



## 調理機的使用方法

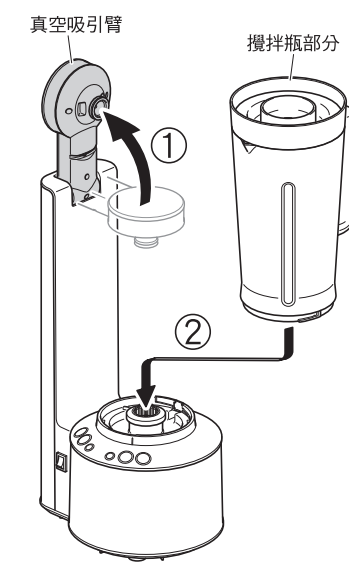
※真空：壓力低於大氣壓的壓力狀態。

3 將攪拌瓶部分安裝到本體。

- ① 豎直真空吸引臂。

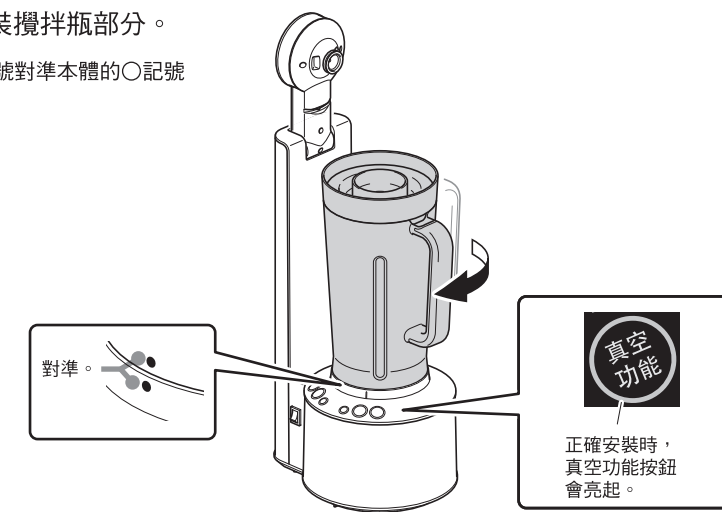
- ② 依圖所示，將攪拌瓶部分裝載到本體。

※請注意避免真空吸引臂遭受撞擊。

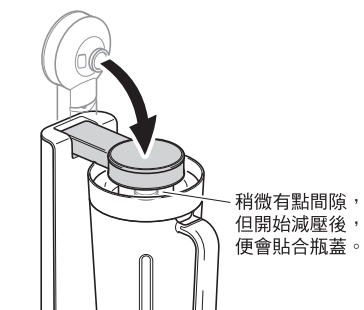


- ③ 依圖示箭頭方向旋轉安裝攪拌瓶部分。

● 請旋轉至攪拌瓶底座的○記號對準本體的○記號為止。



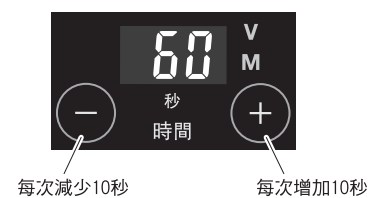
- ④ 放下真空吸引臂。



## 調理機的使用方法

### 4 按壓定時按鈕，設定調理時間。

- 設定範圍從10秒到120秒，以10秒為單位設定。
- 首次使用預設為60秒，第2次以後則自動設定為前次設定的時間。



### 5 按壓真空功能按鈕。

抽除攪拌瓶內的空氣成為真空。(真空刻度完全亮燈即完成。)

「嗶—嗶—嗶—」響起後，會以5次間歇運轉攪拌食材。

計時到0為止前，會連續運轉攪拌。

自動停止運轉。

- 欲在運轉途中停止運轉時，請按壓取消/解除按鈕。按壓1次會暫時停止，按壓2次則真空吸引臂脫離。(真空吸引臂一脫離，計時器便會歸零。)
- 暫時停止後重新開始  
欲在抽除攪拌瓶內空氣的途中停止運轉時：按下真空功能按鈕(亮燈)。刀頭旋轉已開始調理而要停止時：按下連續攪拌按鈕。

本產品偵測到錯誤時，會透過「嗶—嗶—嗶—」的警示聲與警示燈通知，並自動停止運轉。發生錯誤時，為避免人員受傷或產品故障，請依照25~26頁的步驟因應。

#### Point

調理後，要進一步攪拌時，請設定計時器，使用手動攪拌或連續攪拌按鈕繼續攪拌。(參照17頁)

※按下取消/解除按鈕，卸除真空吸引臂後，空氣即進入攪拌瓶，不再屬於真空。要以真空攪拌功能再次調理時，請務必先清潔攪拌瓶部分，待各組件乾燥且乾淨後再行攪拌。

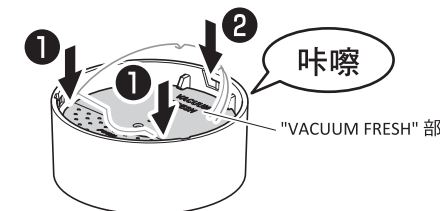
## 真空保存方法

### 2 真空保存瓶蓋上安裝釋壓開關。

①放入釋壓開關，將釋壓開關 "PUSH" 部側邊的凸起處嵌入真空保存瓶蓋凸起處的下方。



②放下另一側，依兩側 ① → "VACUUM FRESH" 部 ② 的順序，確實壓扣。



### 3 為避免以真空攪拌功能打好的果昔等成品起泡，倒入真空保存瓶時需慢慢注入。

最大量 (400ml)



### 4 直立放置真空保存瓶，瓶蓋依圖示箭頭方向轉緊。

- 真空保存瓶壓扣蓋尚未安裝。







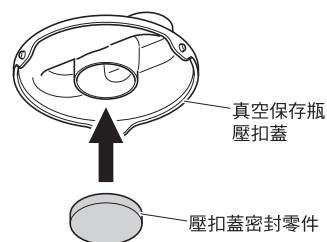
## 真空保存方法

首次使用時或一段時間沒用時，使用前請先清洗真空保存瓶部分後再使用。  
(參照31~32頁)

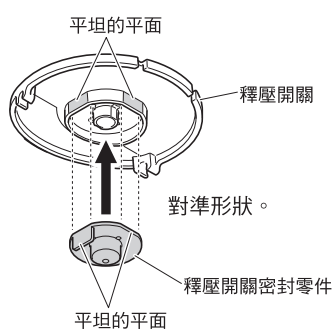
### 準備

#### 1 安裝各個密封零件。

①將密封零件嵌入真空保存瓶壓扣蓋背面的中間位置。

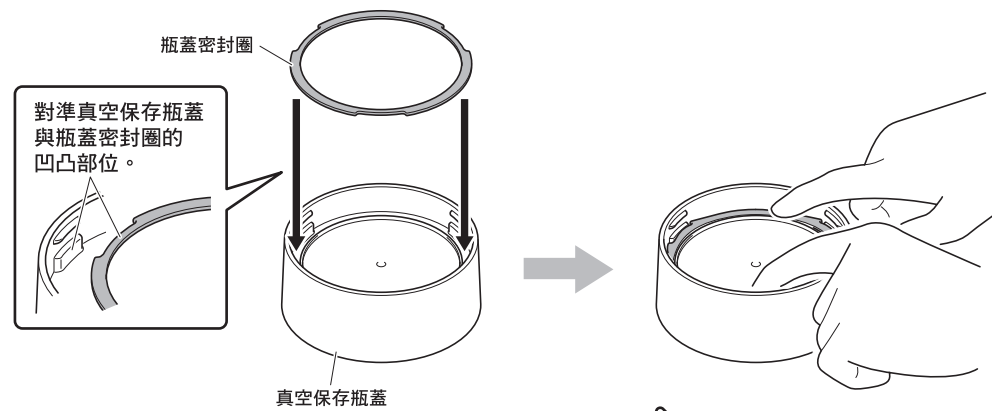


②將釋壓開關密封零件嵌入釋壓開關背面的中間位置。



③將密封圈安裝至真空保存瓶蓋背面的溝槽裡。

●瓶蓋密封圈沒有正反面之分。



**Point**  
密封圈要確實嵌入避免脫鬆。

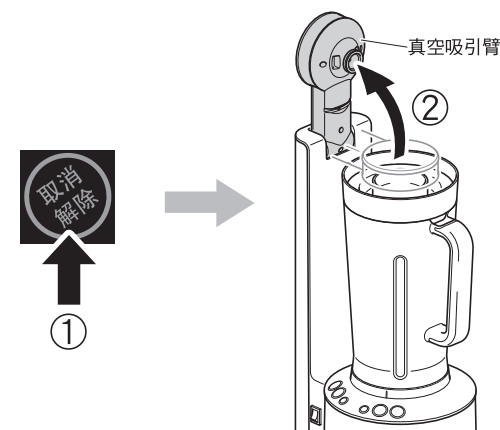
## 調理機的使用方法

※真空：壓力低於大氣壓的壓力狀態。

#### 6 自本體拆下攪拌瓶部分。

①按壓取消/解除按鈕。

②確認真空吸引臂已稍微抬起後，將真空吸引臂豎直。  
※請勿勉強拆卸真空吸引臂。

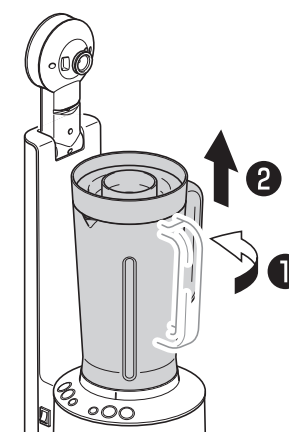


③依圖示箭頭方向旋轉，自本體卸下攪拌瓶部分。

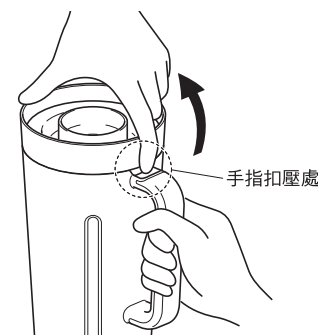
※請注意避免真空吸引臂遭受撞擊。

⇒欲真空保存打好的果昔等成品時，請參照19頁。

●攪拌瓶不可用於保存調理成品。



打開瓶蓋時，請將攪拌瓶放置在穩定的場所，按住攪拌瓶，從把手上方的手指扣壓處打開。



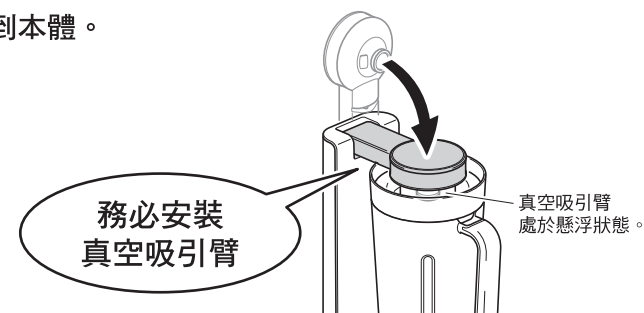
#### 7 不繼續使用時，按壓電源開關切斷電源，並自插座上拔下電源插頭。

## 調理機的使用方法

### 調理機各功能的使用方法

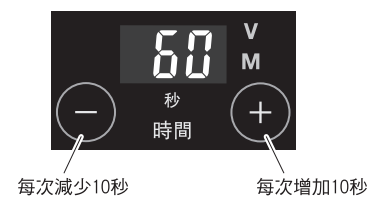
- 1 開啟電源，將攪拌瓶部分安裝到本體。  
(參照13~14頁 步驟1~3)

※食材請遵守11、12頁的內容。



- 2 按壓定時設定按鈕，設定調理時間。

- 設定範圍從10秒到120秒，以10秒為單位設定。
- 首次使用預設為60秒，第2次以後則自動設定為前次設定的時間。

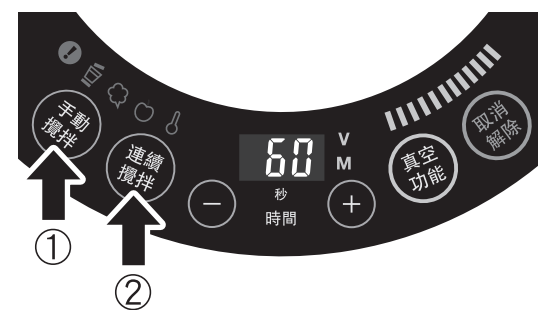


- 3 進行攪拌。

- ①以每次1秒左右的時間按壓手動攪拌按鈕數次。

- ②食材開始混勻後，按壓連續攪拌按鈕。

- 欲在運轉途中停止運轉時，請按壓取消/解除按鈕。



- 4 自本體拆下攪拌瓶部分。(參照16頁的步驟6)



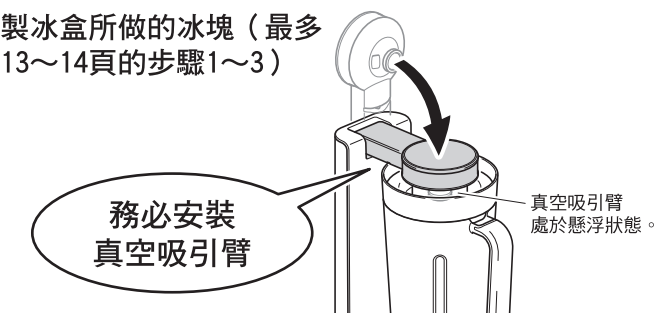
以攪拌功能製作的食品無法真空保存。請以真空攪拌功能重新調理。

因成品中已混入空氣之故，無法抑制氧化。此外，為了抽真空，抽取空氣會使調理時混入的空氣膨脹，本體恐因此吸入液體等異物，導致產品故障。

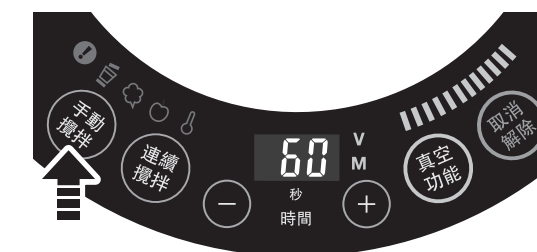
## 調理機的使用方法

### 碎冰的作法

- 1 開啟電源，攪拌瓶內放入家用製冰盒所做的冰塊（最多10顆）後安裝到本體。(參照13~14頁的步驟1~3)



- 2 以每次1秒的時間按壓手動攪拌按鈕，依喜好的狀態打碎冰塊。



- 3 自本體拆下攪拌瓶部分(參照16頁的步驟6)，使用長筷子等工具取出碎冰。

#### Point

製作碎冰時，請以乾燥的攪拌瓶與足夠低溫的冰塊製作。重複操作時，每次皆需將攪拌瓶內的水氣仔細擦乾。若攪拌瓶或冰塊潮濕，冰就無法順利打碎。