

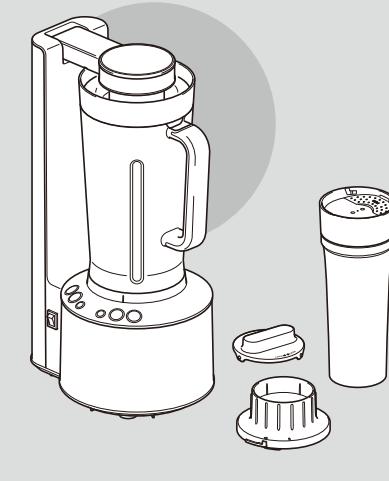
**TESCOM**

家庭使用

真空調理機 TMV2000SEA

## 使用說明書

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

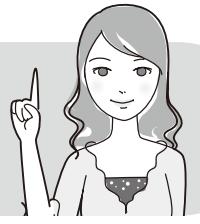


規格 ..... 33  
食譜 ..... 34

Tescom Denki Co.,Ltd.  
4217-1 Wada Matsumoto-City, Nagano, Japan

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)

## 食譜

### 香蕉奶昔

1. 鮮奶 ..... 200ml
2. 香草冰淇淋 ..... 200g
3. 香蕉 ..... 300g
4. 冰塊 ..... 6 個  
(約 2.5 cm 大小)

將香蕉剝皮後，切成 3cm 厚的圓片。依左述順序將材料放入攪拌瓶內，按下「VACUUM FRESH」鍵。

※冰淇淋用湯匙挖出，分成數匙放入。

### 完整柳橙營養果泥

1. 柳橙 ..... 600g (約4個)

※請先徹底冷藏。

柳橙去皮去籽後，切成 3cm 大小的塊狀。  
將材料放入攪拌瓶內，按下「VACUUM FRESH」鍵。

### 香蕉蜂王乳果泥

1. 鮮奶 ..... 400ml
2. 香蕉 ..... 300g
3. 蜂蜜 ..... 10ml
4. 蜂王乳 ..... 10ml

將香蕉剝皮後，切成 3cm 厚的圓片。依左述順序將材料放入攪拌瓶內，按下「VACUUM FRESH」鍵。

## 安全注意事項

### ⚠ 注意



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。



嚴禁用手指或棒子按壓  
安全開關。  
否則恐有受傷、  
故障之虞。



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。



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。



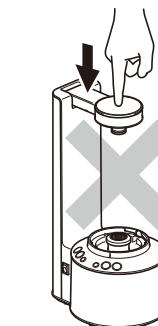
刀片極為銳利，  
請勿以手直接碰觸。  
否則恐有受傷之虞。



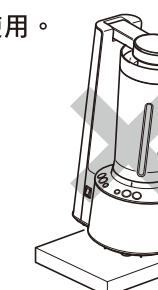
攪拌瓶內請勿伸入手指，或放入金屬湯匙  
等物。  
否則恐有受傷、故障之虞。



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。



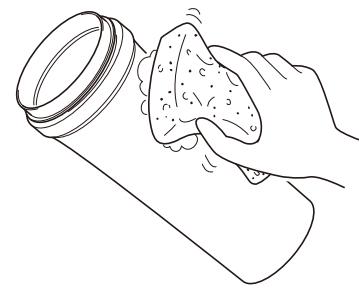
請勿將40°C以上的材料放入  
攪拌瓶或真空保存瓶中。  
否則恐導致產品故障。

## 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）

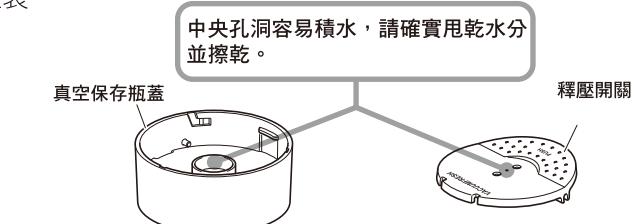
請按照洗碗機的使用方式，將產品拆分為外側、內側及密封圈後再放入洗碗機清洗。

此規格的產品無法用於超過80°C以上高溫的洗碗機。

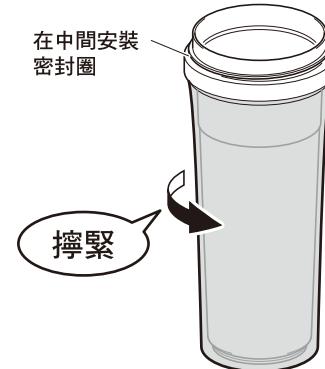
### 清潔後....

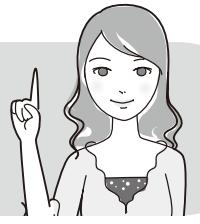
清潔後請擦乾水分，待確實晾乾後再組裝  
各部配件。

※如有水分殘留，可能導致黴菌滋生。



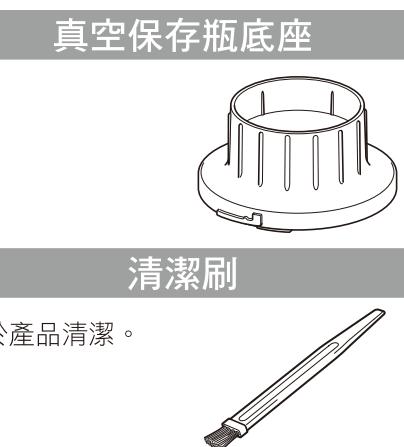
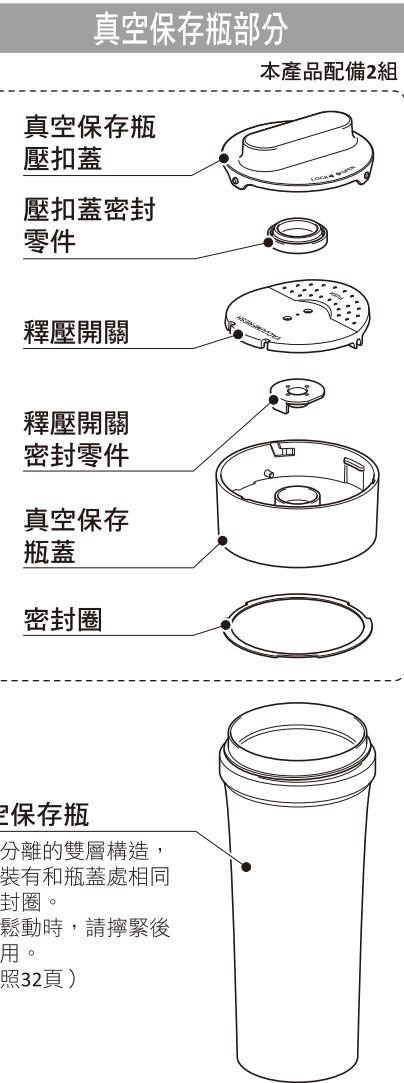
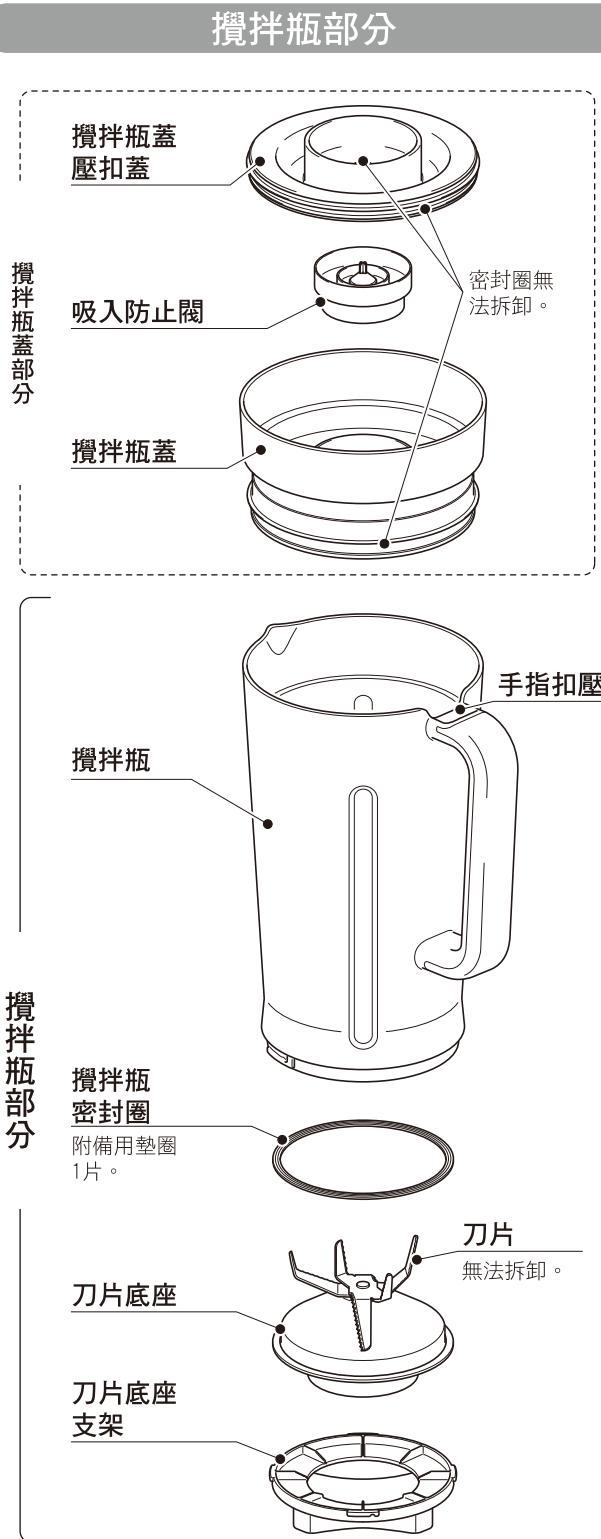
請將密封圈裝好，再將真空保存瓶  
的內外兩側擰緊。





## 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）



5

## 使用洗碗機時

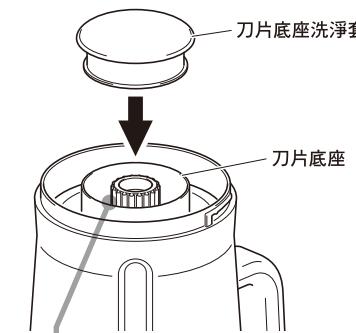
### ★可使用洗碗機的零配件

- 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。

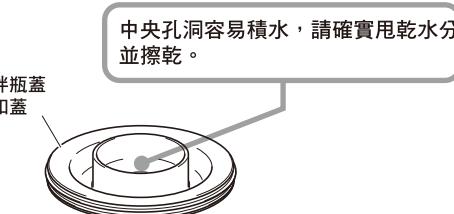


安裝刀頭座清洗用壓扣蓋時，請在刀頭座已置於攪拌瓶上的狀態下安裝。此外，拆卸清洗用壓扣蓋時，請小心拆卸避免觸碰刀刃。

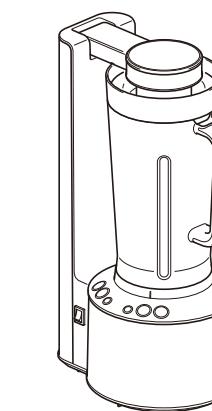
## 清潔後....

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，容易導致生鏽或微生物滋生。



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

## 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。



**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。



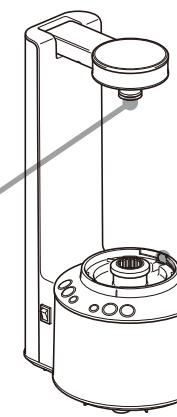
自動停止

### 清潔方法

#### 清潔本體

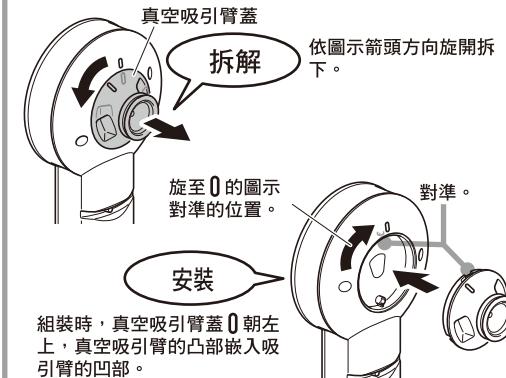
以軟布浸泡「肥皂水」或「以水稀釋的中性清潔劑」，充分擰乾後擦拭。

**△ 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。

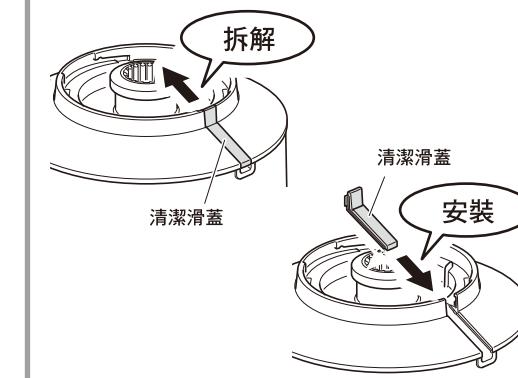
※請注意勿殘留軟布毛屑。  
當食材警示燈亮起，疑似吸入食材、或感覺髒污時，可拆下吸引臂蓋水洗。



**△ 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。





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

★粉末（以水等溶解時，參照10頁）

※使用真空攪拌功能時。

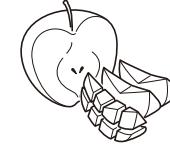
調理機不可用於切碎食材，混拌、揉練、研磨水分過少的食材等用途（如漢堡排、水餃餡等）。  
否則可能導致故障。

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。

### 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。



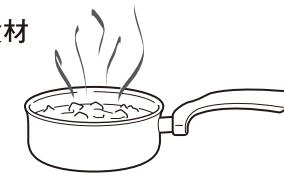
#### ★柑橘類

剝皮分成瓣並去籽。



#### ★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。

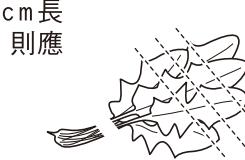
#### ★紅蘿蔔等堅硬食材

切成3cm角丁。



#### ★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。



#### ★冷凍水果

切成3cm以下的角丁後冷凍。  
※已經凍結成塊者，請務必一一扳開後再放入。

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。



### 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

攪拌

保存

是否長時間連續使用？

- 請間隔30分鐘以上。  
※請遵守額定時間。

## 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。

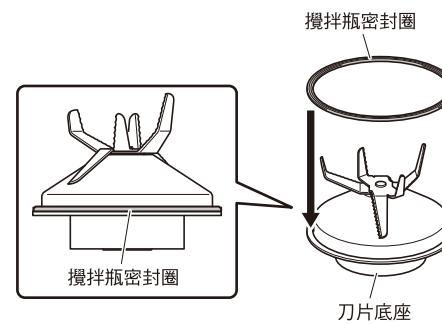


#### 1 組裝攪拌瓶。

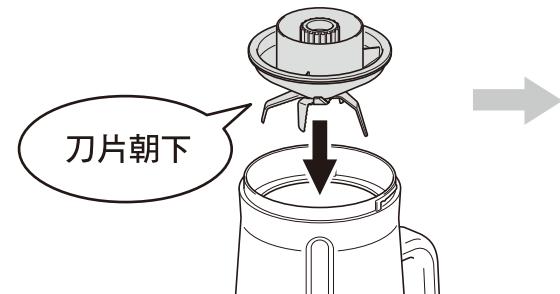
- ①在刀片底座上安裝刀頭座密封圈。



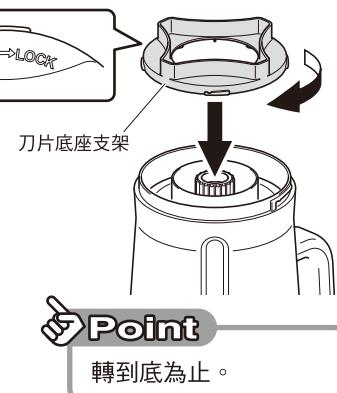
密封圈要正確安裝。  
安裝不正確是造成食材外漏的原因。



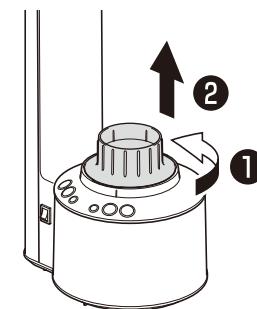
- ②依圖所示，將刀片底座至於扣置的攪拌瓶底。



- ③再放上刀片底座支架，依照圖示箭頭方向旋轉安裝。



- 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。

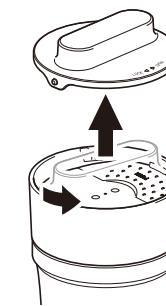


- ②依箭頭方向旋開真空保存瓶壓扣蓋。



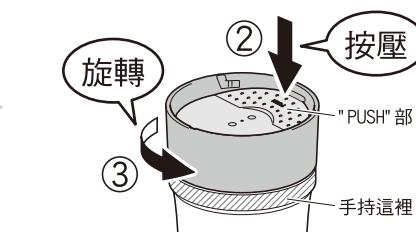
真空保存的瓶內被減壓，請按照下列步驟取下瓶蓋。

- 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。

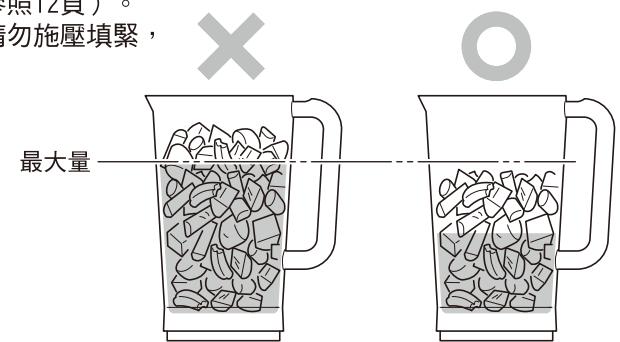
## 調理機的使用方法

### 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）

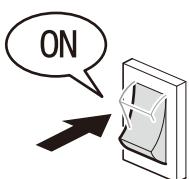


每次使用後都要清理攪拌瓶，在乾燥且乾淨的狀態下使用。

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。

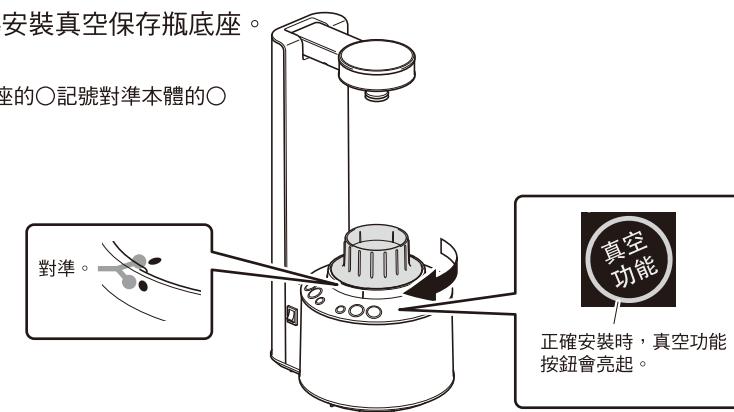


## 真空保存方法

※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。

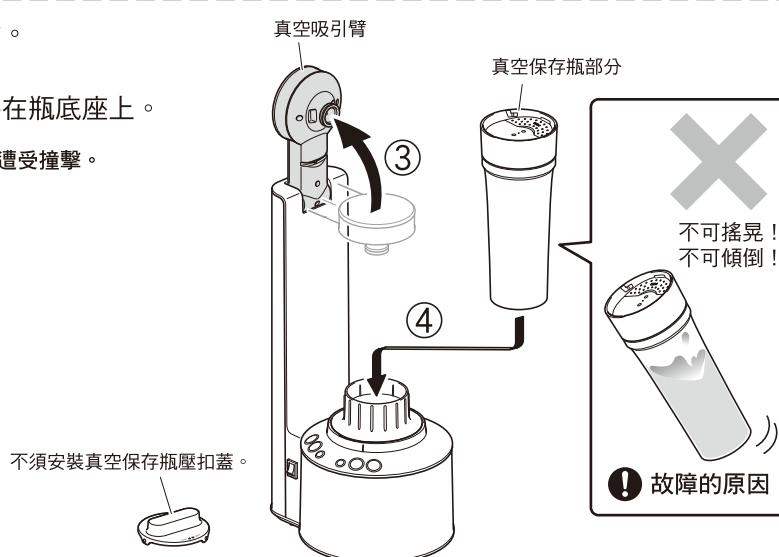
- 請旋轉至真空保存瓶底座的○記號對準本體的○記號為止。



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。



## 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次間歇運轉混拌食材。

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—」的警報聲與警報燈通知，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

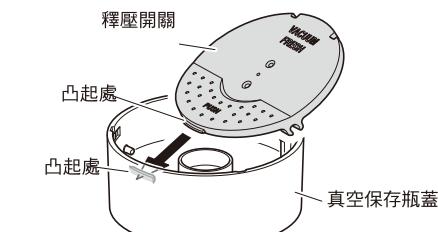
調理後，要進一步攪拌時，請設定計時器，使用手動攪拌或連續攪拌按鈕繼續攪拌。  
(參照17頁)

※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。

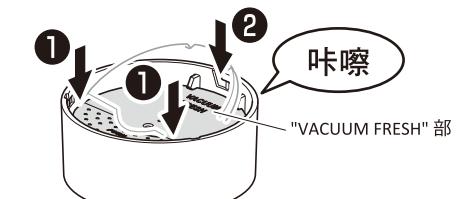
## 真空保存方法

### 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。



### 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。



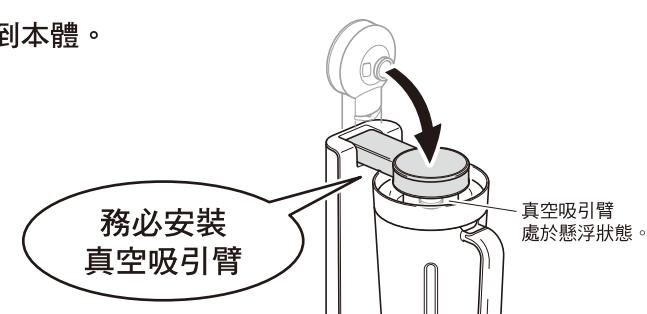
## 調理機的使用方法

## 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。



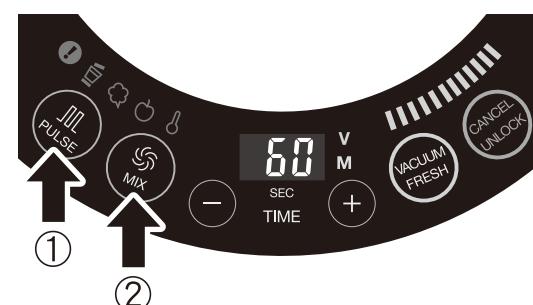
- 2 按壓定時設定按鈕，設定調理時間。

- 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。



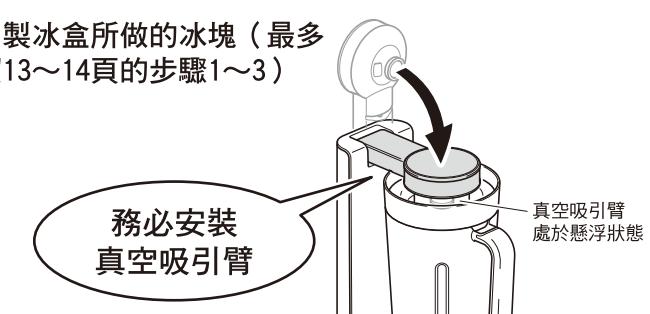
- 4 自本體拆下攪拌瓶部分。(參照16頁的步驟6)



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。

- 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。

## 真空保存方法

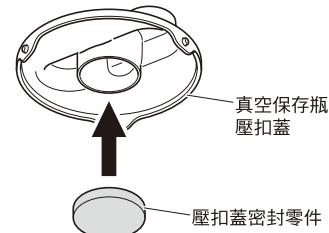


首次使用時或一段時間沒用時，使用前請先清洗真空保存瓶部分後再使用。  
(參照31~32頁)

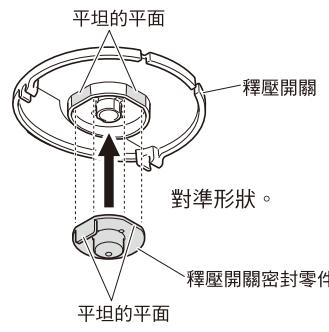
### 準備

#### 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。

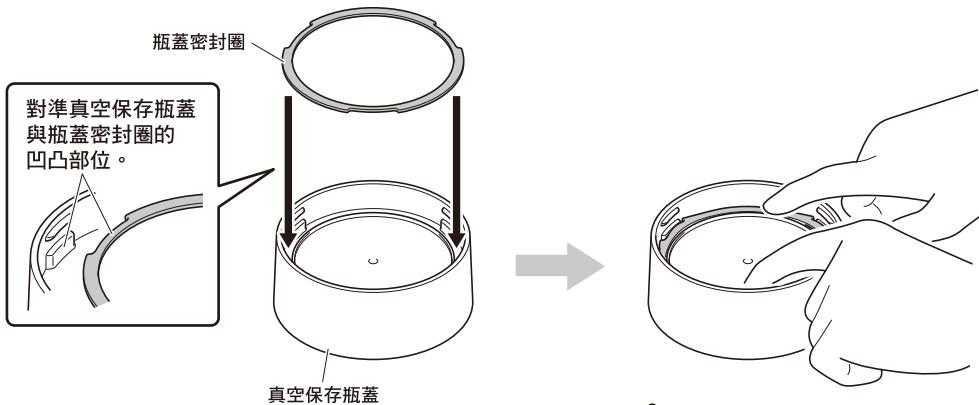


- ②將釋壓開關密封零件嵌入釋壓開關背面的中間位置。



- 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。



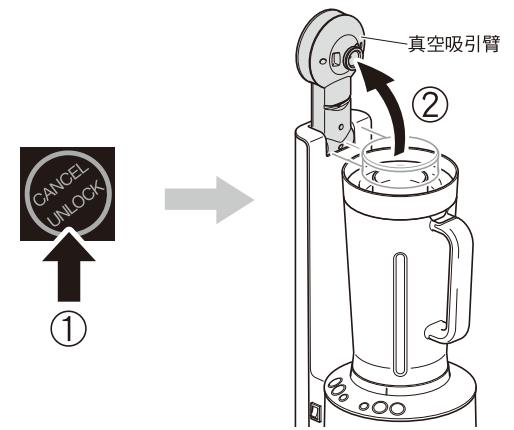
**Point**  
密封圈要確實嵌入避免脫鬆。

19

#### 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。

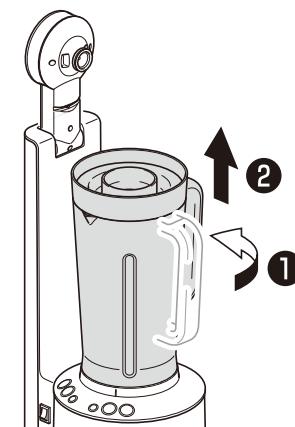


- ③依圖示箭頭方向旋轉，自本體卸下攪拌瓶部分。

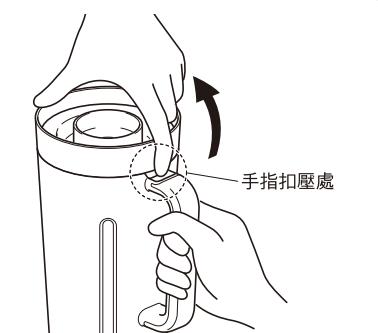
※請注意避免真空吸引臂遭受撞擊。

⇒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。

16

## 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。

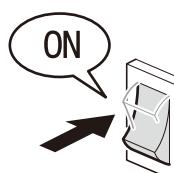
1 將果昔等成品倒入真空保存瓶內，確實蓋好瓶蓋。（參照19~20頁）



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。

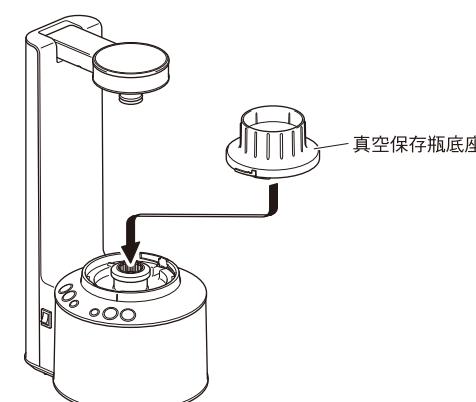
2 電源插頭插進插座，按下電源開關，開啟電源。

- 真空指示燈亮起，計時器顯示時間。



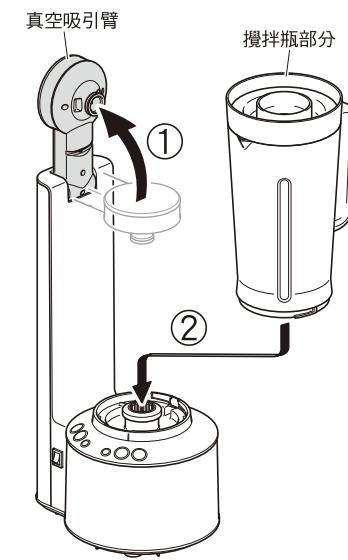
3 安裝到本體。

- ①將真空保存瓶底座裝載到本體。



3 將攪拌瓶部分安裝到本體。

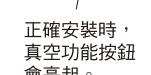
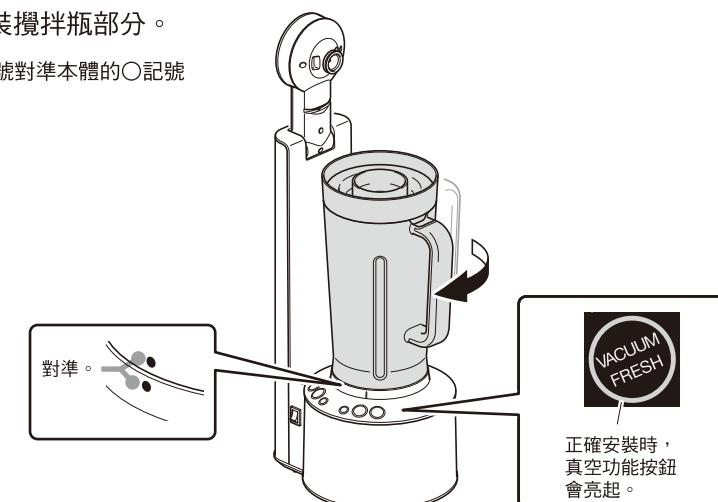
- ①豎直真空吸引臂。
- ②依圖所示，將攪拌瓶部分裝載到本體。  
※請注意避免真空吸引臂遭受撞擊。



※真空：壓力低於大氣壓的壓力狀態。

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。



正確安裝時，  
真空功能按鈕  
會亮起。

④放下真空吸引臂。



稍微有點間隙，  
但開始減壓後，  
便會貼合瓶蓋。

## 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—」的警報音與警報燈通知，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。

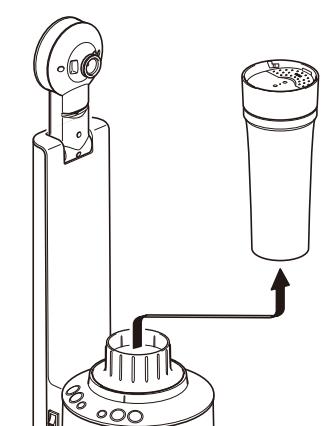
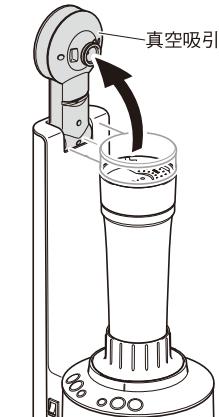
①確認真空吸引臂已稍微抬起後，將真空吸引臂豎直。

※請勿強行自瓶蓋上拆卸真空吸引臂。



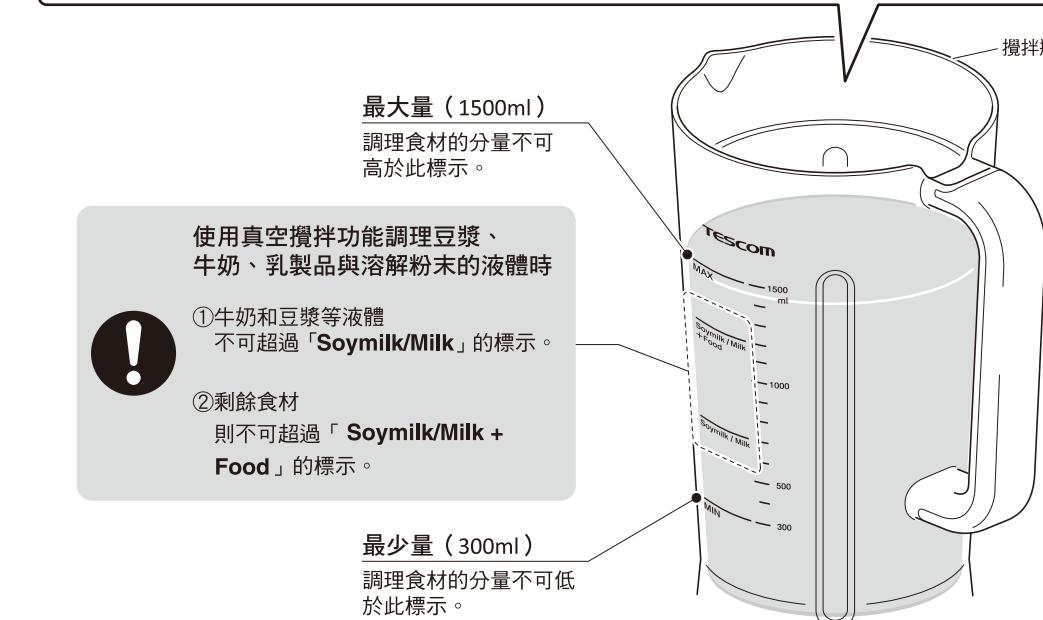
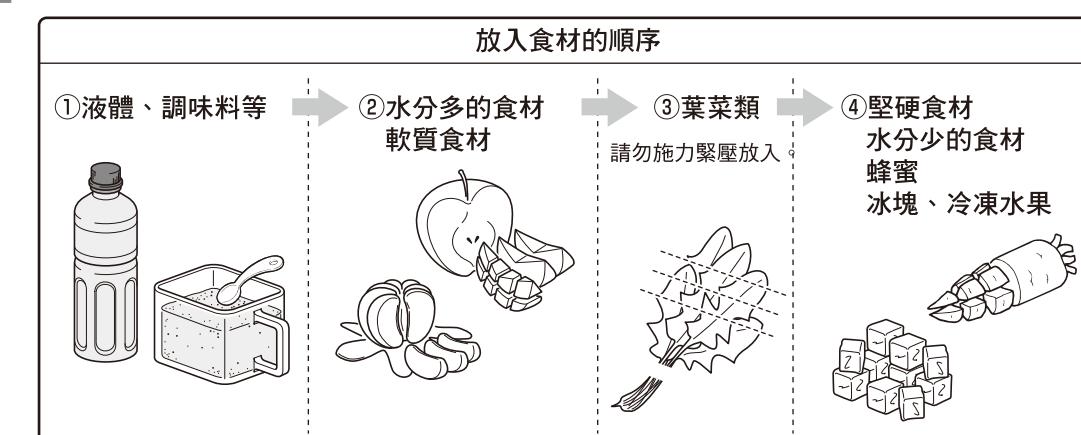
②拆卸真空保存部分。

※請注意避免真空吸引臂遭受撞擊。



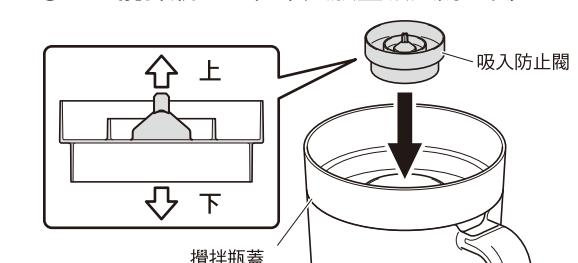
## 調理機的使用方法

### 2 將預先處理好的食材（參照9頁）放入攪拌瓶。

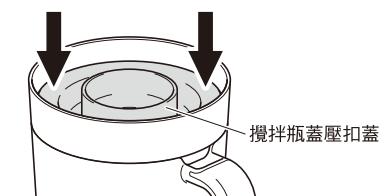


### 3 確實蓋好瓶蓋。

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。

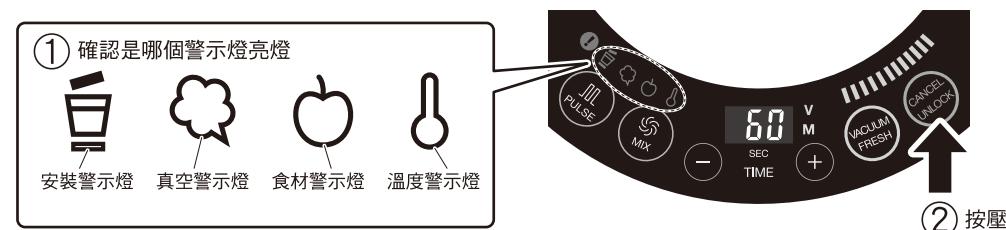


## 發生錯誤時

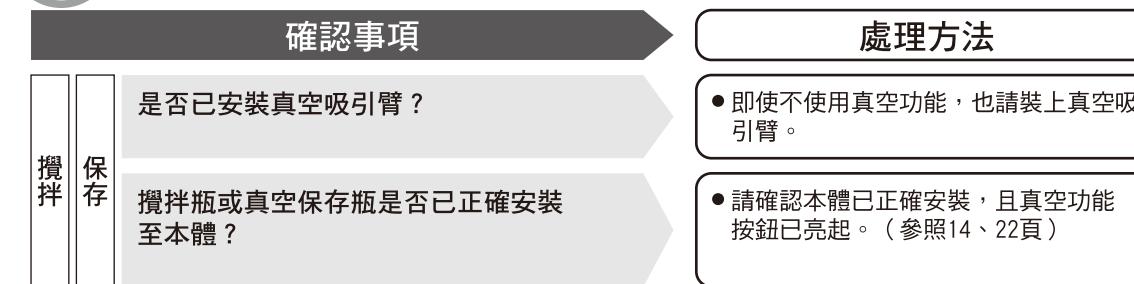


本產品在偵測到錯誤時，會透過「嗶嗶—嗶嗶—嗶嗶—」的警笛音與警示燈通知，並自動停止運轉。為避免人員受傷與產品故障，請按照下述步驟因應。

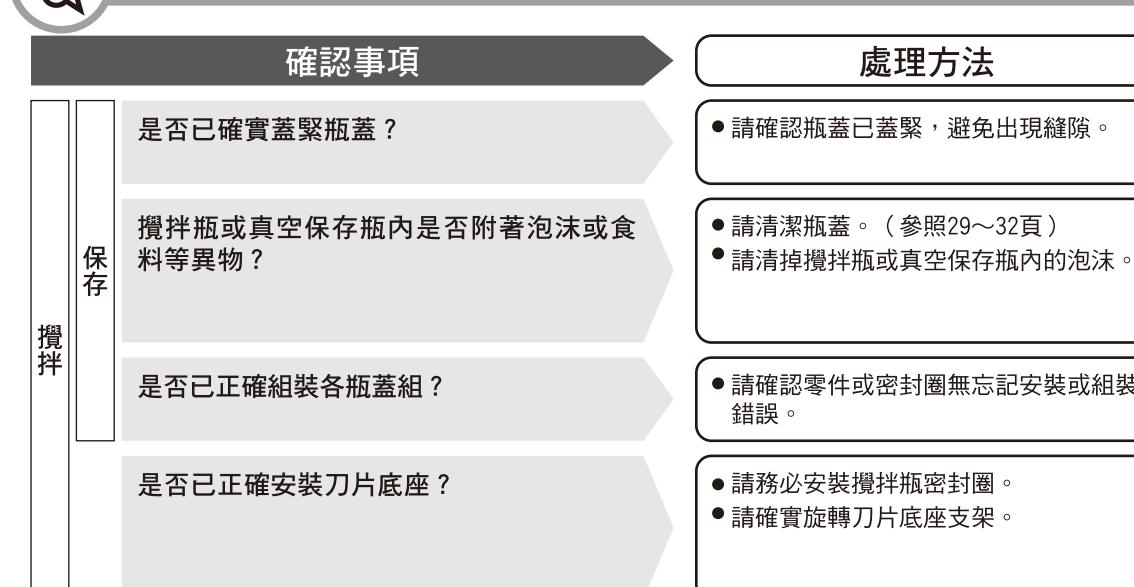
- 1 ①查看亮起的燈號，  
②按壓取消/解除按鈕來解除錯誤。



### 安裝警示燈亮燈時



### 真空警示燈亮燈時



## 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）

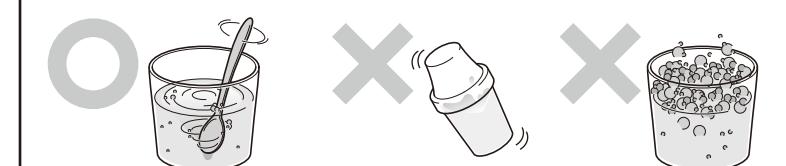
製作湯品時

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，若粉體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。



## 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。

使用前

※真空：壓力低於大氣壓的壓力狀態。

### 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。

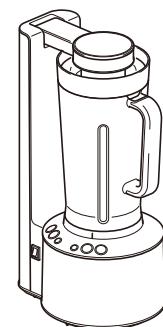
### 清潔前

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

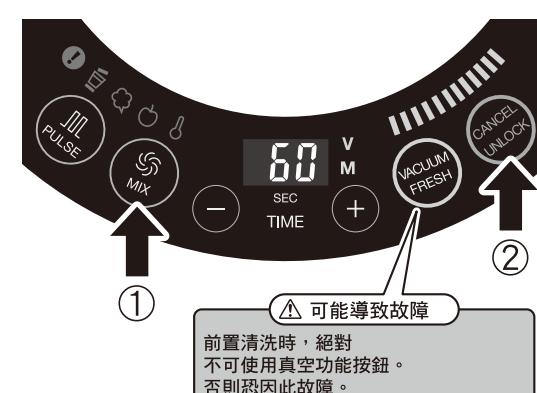
水或溫水  
(40°C以下)：攪拌杯1/3左右  
廚房用中性清潔劑：數滴

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。

### 注意

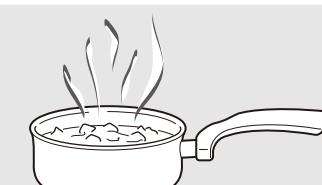
若異物隨空氣一同吸入本體，恐導致產品故障。請遵守以下內容。

#### 吸入異物的原因

粉末（黃豆粉、可可粉、糖粉、蛋白粉等）



蒸氣



液體等異物附著於杯蓋上



從食材冒出的氣泡或泡沫

- 容易產生氣泡、泡沫的食材
- 含大量空氣的冰淇淋、蘋果等
  - 泡沫容易膨脹的牛奶、豆漿與乳製品等
  - 含有發粉類的食材

#### 防止故障的方法

- 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。

- 請將食材先降溫到40°C以下再放入攪拌瓶。

- 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。

- 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。

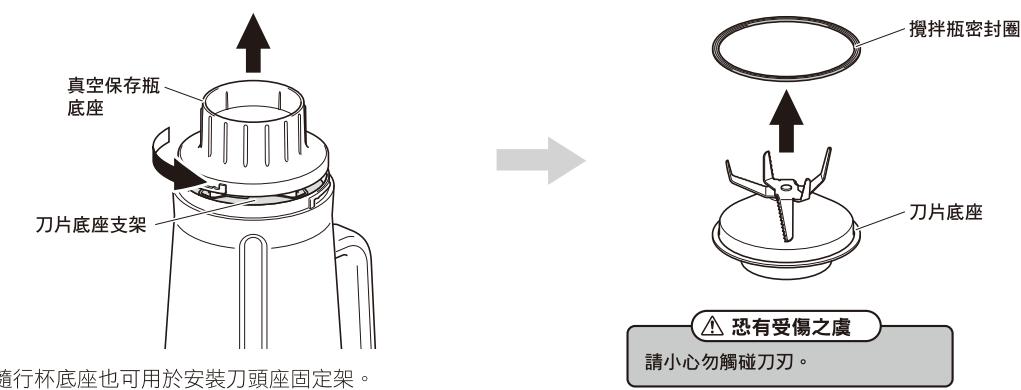
當攪拌瓶或真空保存瓶進行減壓時，由於食材裡的空氣將會形成泡沫並浮出，因此會起泡。只要食材低於最大量（參照12、20頁），便幾乎不會有此問題，但若泡沫在減壓過程中多到逼近瓶蓋緣時，請立即按壓取消/解除按鈕中止運轉。尚未調理完成的食材，請使用攪拌功能調理。（參照17頁）

## 清潔方法

### 清潔攪拌瓶部分

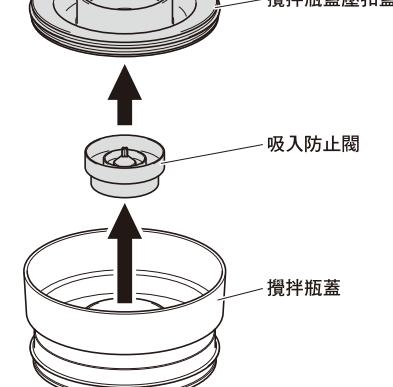
#### 各部位拆卸方法

- 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並。將刀頭座自攪拌瓶上拆下。
- 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。）



- 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。

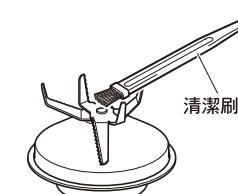


#### 清潔方法

以沾有中性清潔劑的海綿清洗，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。

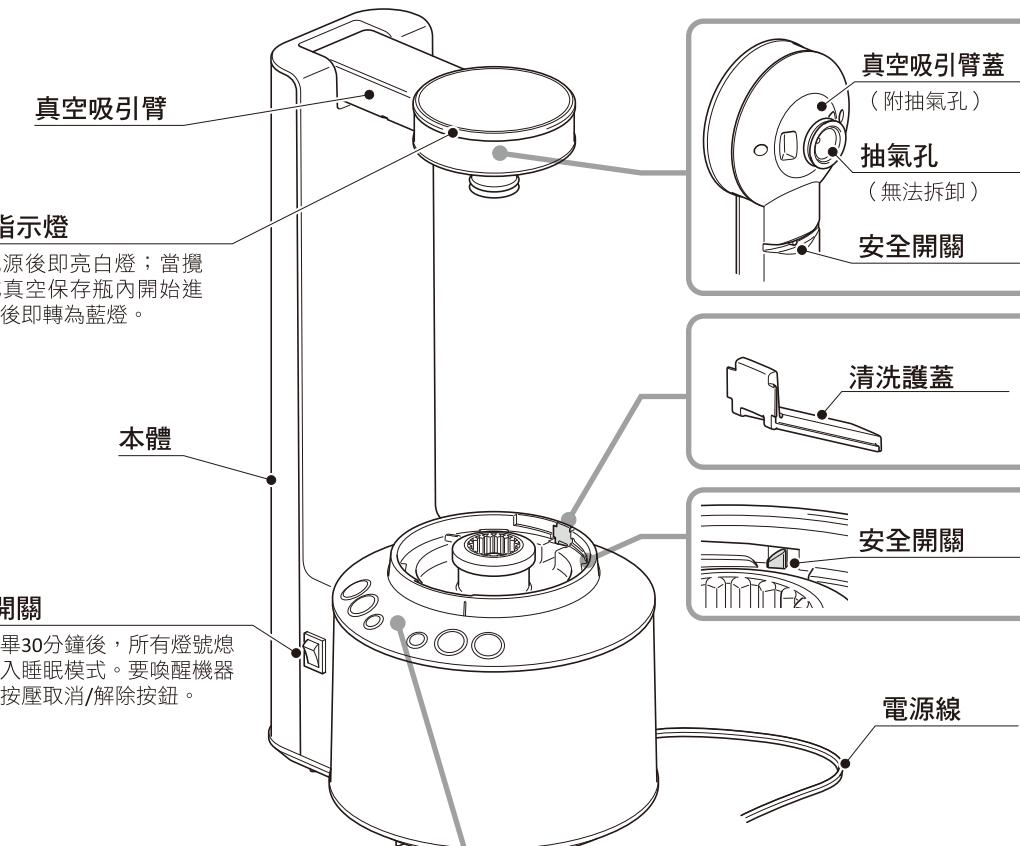
**⚠️ 嚴禁泡水**  
刀頭座不得浸置清洗。  
因為刀頭座並非完全防水，可能導致故障。



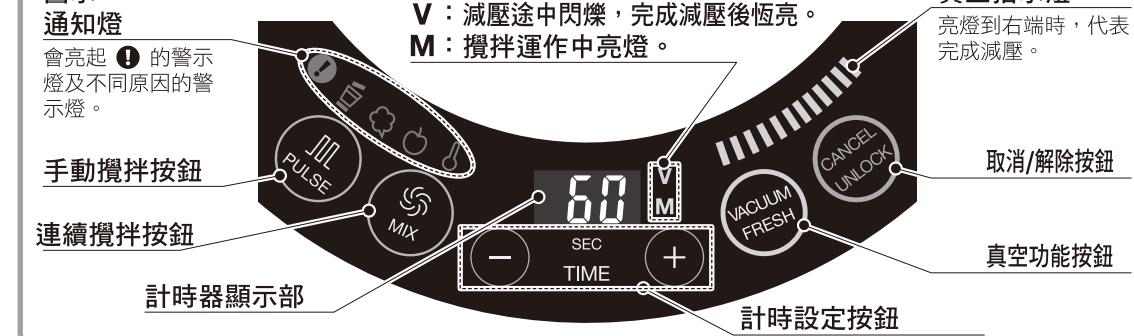
## 產品部位名稱與作用

產品及零件的規格，可能未經預告即變更。

### 本體



#### 操作部



### 食譜

介紹可使用本產品製作的食譜。

### 刀片底座洗淨套

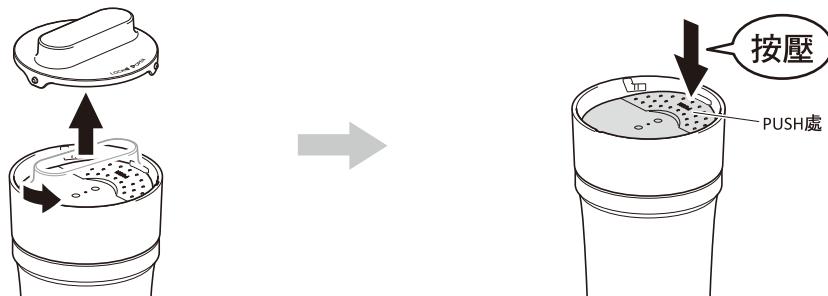
參照30頁。

## 清潔方法

### 清潔真空保存部分

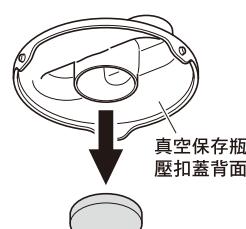
#### 各部位的拆卸方法

- 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。

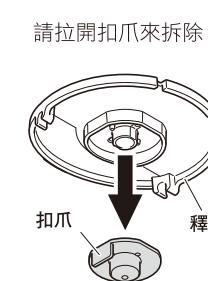


- ③拆下各處密封零件。(共3處)

##### ★壓扣蓋密封零件

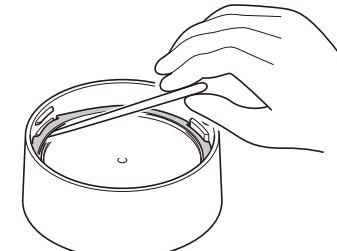


##### ★釋壓開關密封零件



##### ★保存瓶瓶蓋密封圈

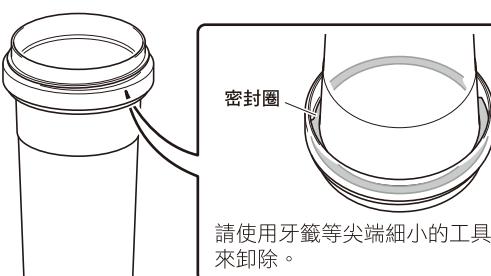
請使用牙籤等尖端細小的工具來卸除。



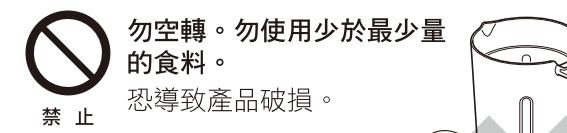
- ④以洗碗機清洗真空保存瓶時，請依圖示箭頭方向旋開取下瓶身外側，將內外側分開。



- 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)。



## 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。

食材量勿超過最大刻度。

〈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。

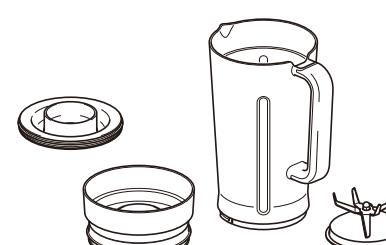
請勿用於調理以外的目的。  
恐導致產品破損。

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。



※安全注意事項的插圖  
與實際商品有些出入。

## 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。

### 異常現象

按壓按鈕也不會動。  
停止運轉。  
( 警示通知燈亮起。 )

顯示、燈號全部消失。

按壓真空功能按鈕仍無法調理。

無法通電。

漏水。

冒煙。  
電線扭曲無法復原。

食材攪不碎。

### 可能的原因

### 處理方法

- 請按照25~26頁的步驟處理。

- 請按壓取消/解除按鈕，使其回復運作。

- 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。

- 將電源插頭插入插座。

- 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 )

- 請立即停止使用。

- 更換另售的刀頭座。  
( 參照6頁 )

### 警告



因電源線在長期使用或錯誤使用後，恐有斷裂之虞，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220-240 V以外的電流。

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。



禁止

不可讓孩童獨自使用。  
不可在幼兒伸手可及處使用。

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。



禁止拆解

除維修技術人員之外，絕對禁止拆解、修理或改造。

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。



遠離潮溼環境

本體不可浸水。  
本體不可潑灑水。  
請勿以濕手插拔電源插頭。  
恐有觸電之虞。



<b>規格</b>	產品名稱 真空調理機	重量 本體+攪拌瓶部分：4.6 kg 真空保存瓶部分：320 g
產品編號 TMV2000SEA	電 源 220-240V ~ 50-60Hz	
消 耗 功 率 450 W	尺 寸 高459 x 寬263 x 深195 (mm)	
轉 數 7,100 轉／分鐘	電源線長度 1.2 m	
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1,500 ml, 最少300 ml 真空保存瓶：最大400 ml		