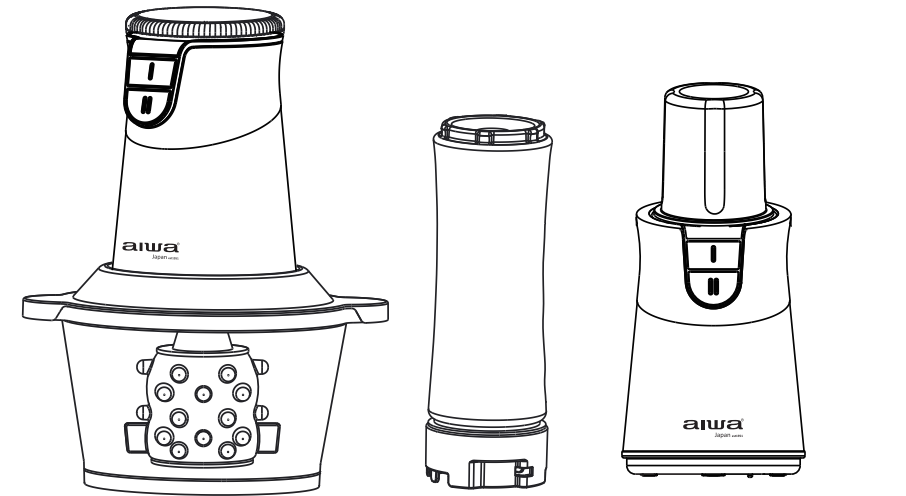


食物調理機
AB-G3J
使用說明書



※ 使用本產品前請務必先詳閱本說明書，以免不當使用造成故障及危險。

一、安全注意事項	1-2
二、產品簡介	3
三、使用說明	4-9
四、清潔保養	10
五、產品規格	11
六、常見問題分析	12
七、限用物質含有情況表	13
產品保固書	封底

為了您的安全，請務必詳讀本使用說明書。

本說明書詳列使用過程中可能導致身體傷害或設備損壞的風險情境，並提供相應的預防措施，以及正確的操作與保養方法。
因內容涉及安全與使用效能，請務必詳讀並確實遵守。

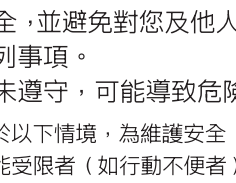
1. 本說明書中所載之規格與設計若有變更，恕不另行通知，敬請見諒。
2. 使用非本公司原廠配件，或於非授權的環境中操作，可能導致產品故障或損壞。
3. 請妥善保管本說明書，並置於容易取得之處，供日後參考。
4. 若產品轉讓他人使用，請務必一併附上本說明書。
5. 若於運送或使用過程中發現產品異常或故障，請聯繫客服中心協助處理。
6. 請勿擅自拆解或改造本產品，以免影響性能、安全性與耐用性。

使用產品過程中若發生故障，可能引發各類意外狀況。為確保安全，請立即聯繫客服中心協助處理。
產品維修服務：(02) 2662 - 4343



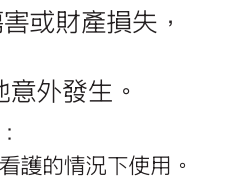
為確保使用安全，並避免對您及他人造成傷害或財產損失，請務必遵守下列事項。
若操作過程中未遵守，可能導致危險或其他意外發生。
本產品未設計用於以下情境，為維護安全，請避免：
● 幼兒或身心功能受限者（如行動不便者）在無人看護的情況下使用。
● 幼兒將本產品當作玩具並嘗試操作。

- 本產品之額定電壓為 AC110V / 60Hz，使用前請確認電源規格相符。
- 使用前，請檢查電源線、插頭及其他零組件是否完好；如有損壞，請立即停止使用並聯絡本公司客服，切勿自行拆解或維修。
- 拆卸、安裝或調整任何零組件前，請務必先關閉電源並拔除插頭。
- 未使用本產品，或於拆裝、清潔前，請務必先拔除電源插頭，以確保操作安全。
- 加入食材前，請確認刀片與相關零件已正確安裝。
- 每次使用時，食材加入量不得超過本說明書所載之使用上限。
- 嚴禁在杯內無食材的情況下空轉，或超量處理食材，以免損壞設備。
- 請勿將溫度超過 50°C 的食材放入攪拌碗，以避免碗體破裂。
- 產品運轉期間，請勿接觸刀片、馬達或可拆零件，以免造成危險或設備損壞。
- 操作結束後，請確認馬達與刀片完全停止，並拔除電源，再開啟杯體。
- 若產品於操作中突然停止，可能為馬達啟動過熱保護機制。請立即關閉開關並拔除電源，靜置約 20-30 分鐘後再重新使用。
- 杯體僅適用於相符的刀座；主機應搭配本產品專用的攪拌碗配件，以確保安全並避免損壞。
- 請勿將主機浸入水中或任何液體中，亦不可直接以水沖洗。
- 清潔時請勿使用鋼絲球、研磨性清潔劑或腐蝕性液體（如汽油、丙酮）清潔本產品。
- 本產品之任何部件皆不得以洗碗機清洗。

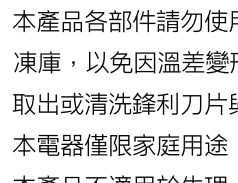


為確保使用安全，並避免對您及他人造成傷害或財產損失，請務必遵守下列事項。
若操作過程中未遵守，可能導致危險或其他意外發生。
本產品未設計用於以下情境，為維護安全，請避免：
● 幼兒或身心功能受限者（如行動不便者）在無人看護的情況下使用。
● 幼兒將本產品當作玩具並嘗試操作。

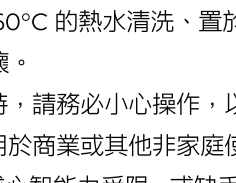
- 本產品各部件請勿使用超過 60°C 的熱水清洗、置於微波爐消毒，亦不可放入冷凍庫，以免因溫差變形或損壞。
- 取出或清洗鋒利刀片與刀座時，請務必小心操作，以避免割傷或其他意外。
- 本電器僅限家庭用途，請勿用於商業或其他非家庭使用情境。
- 本產品不適用於生理、感知或心智能力受限，或缺乏使用經驗與知識的使用者（包括孩童），除非在對其安全負有責任之人員的監督與指導下使用。
- 孩童應受監護，以確保孩童不嬉玩電器。



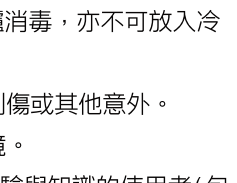
- 上蓋
- 主機
- 碗蓋
- 攪拌刀
- 攪拌碗
- 灰色防滑墊圈
- 杯蓋
- 600ml 攪拌杯
- 刀座 1 (4 葉刀，攪拌杯專用)
- 研磨杯
- 刀座 2 (2 葉刀，研磨杯專用)
- 剝蒜器



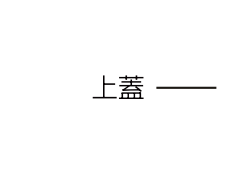
1. 所需配件：主機、攪拌碗、攪拌刀、碗蓋。(如下圖所示)
2. 使用前，請清潔所有與食材接觸之配件（主機部分請勿直接沖洗）。
3. 攪拌刀元件的安裝方式：左手握住長刀桿，右手持上葉刀片沿刀杆從上而下裝入。當上葉刀片安裝至刀杆的指定位置後，逆時針旋轉，直到上葉刀片與刀桿卡緊為止。(如下圖所示)
4. 肉類製作方法：將攪拌碗放置在平整的檯面上，將攪拌刀對準碗中心軸放入碗內，請先去除肉類的筋膜、骨頭與皮，並切成塊狀。每次製作量不得超過攪拌碗的容量上限，建議最大處理量為 300 克，工作時間為 30 秒（例如：切碎 300 克牛肉時，運轉時間為 30 秒）。



5. 蔬菜料理方法：將食材切成條狀或塊狀。條狀建議寬度為 1-2 公分、長度不超過 5-10 公分；塊狀建議大小為 2-3 公分。每次製作量不得超過攪拌碗總體容量的四分之三。操作方式與肉類料理步驟相同。
6. 使用完畢後，請關閉電源，確認刀片完全停止轉動後，再取下主機與碗蓋，取出攪拌刀及處理好的食材。最後，請將所有部件清潔並擦拭乾燥。
7. 若食材黏附於攪拌碗內壁，或因分布不均導致機器晃動等異常情況，請立即停止使用並關閉電源。待刀片完全停止後，以筷子或適當工具刮落黏附食材，調整分布位置後再重新啟動。
8. 本產品不適用於乾磨大豆、生米、冷凍肉等質地過硬的食材，以免造成損壞。
9. 若一次操作未達理想效果，請放開開關按鈕使機器停止運作，靜置至少 2 分鐘後，再重新啟動進行下一次操作，以避免長時間連續使用導致過熱。



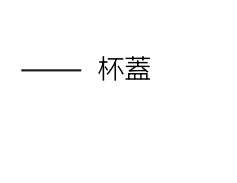
1. 所需配件：主機、刀座 1 (4 葉刀：攪拌杯專用)、攪拌杯、杯蓋。(如下圖所示)
2. 使用前，請清潔所有與食材接觸之配件（主機部分請勿直接沖洗）。
3. 將攪拌杯放置在平整的檯面上，將所需食材放入杯內，請依建議比例添加食材與水，總量不得超過攪拌杯所示的最高刻度線，以免影響操作效能。



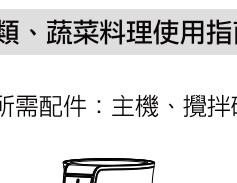
4. 肉類製作方法：將攪拌碗放置在平整的檯面上，將攪拌刀對準碗中心軸放入碗內，請先去除肉類的筋膜、骨頭與皮，並切成塊狀。每次製作量不得超過攪拌碗的容量上限，建議最大處理量為 300 克，工作時間為 30 秒（例如：切碎 300 克牛肉時，運轉時間為 30 秒）。



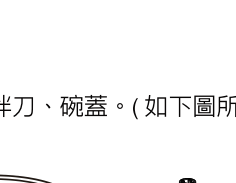
6. 蔬菜料理方法：將食材切成條狀或塊狀。條狀建議寬度為 1-2 公分、長度不超過 5-10 公分；塊狀建議大小為 2-3 公分。每次製作量不得超過攪拌碗總體容量的四分之三。操作方式與肉類料理步驟相同。
7. 若食材黏附於攪拌碗內壁，或因分布不均導致機器晃動等異常情況，請立即停止使用並關閉電源。待刀片完全停止後，以筷子或適當工具刮落黏附食材，調整分布位置後再重新啟動。
8. 本產品不適用於乾磨大豆、生米、冷凍肉等質地過硬的食材，以免造成損壞。
9. 若一次操作未達理想效果，請放開開關按鈕使機器停止運作，靜置至少 2 分鐘後，再重新啟動進行下一次操作，以避免長時間連續使用導致過熱。



1. 所需配件：主機、刀座 1 (4 葉刀：攪拌杯專用)、攪拌杯、杯蓋。(如下圖所示)
2. 使用前，請清潔所有與食材接觸之配件（主機部分請勿直接沖洗）。
3. 將攪拌杯放置在平整的檯面上，將所需食材放入杯內，請依建議比例添加食材與水，總量不得超過攪拌杯所示的最高刻度線，以免影響操作效能。



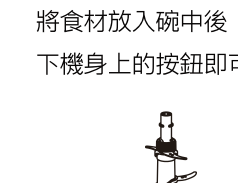
4. 肉類製作方法：將攪拌碗放置在平整的檯面上，將攪拌刀對準碗中心軸放入碗內，請先去除肉類的筋膜、骨頭與皮，並切成塊狀。每次製作量不得超過攪拌碗的容量上限，建議最大處理量為 300 克，工作時間為 30 秒（例如：切碎 300 克牛肉時，運轉時間為 30 秒）。



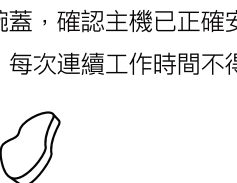
6. 蔬菜料理方法：將食材切成條狀或塊狀。條狀建議寬度為 1-2 公分、長度不超過 5-10 公分；塊狀建議大小為 2-3 公分。每次製作量不得超過攪拌碗總體容量的四分之三。操作方式與肉類料理步驟相同。
7. 若食材黏附於攪拌碗內壁，或因分布不均導致機器晃動等異常情況，請立即停止使用並關閉電源。待刀片完全停止後，以筷子或適當工具刮落黏附食材，調整分布位置後再重新啟動。
8. 本產品不適用於乾磨大豆、生米、冷凍肉等質地過硬的食材，以免造成損壞。
9. 若一次操作未達理想效果，請放開開關按鈕使機器停止運作，靜置至少 2 分鐘後，再重新啟動進行下一次操作，以避免長時間連續使用導致過熱。



1. 所需配件：主機、刀座 1 (4 葉刀：攪拌杯專用)、攪拌杯、杯蓋。(如下圖所示)
2. 使用前，請清潔所有與食材接觸之配件（主機部分請勿直接沖洗）。
3. 將攪拌杯放置在平整的檯面上，將所需食材放入杯內，請依建議比例添加食材與水，總量不得超過攪拌杯所示的最高刻度線，以免影響操作效能。



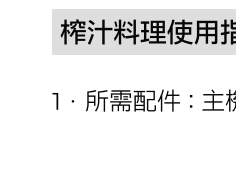
4. 肉類製作方法：將攪拌碗放置在平整的檯面上，將攪拌刀對準碗中心軸放入碗內，請先去除肉類的筋膜、骨頭與皮，並切成塊狀。每次製作量不得超過攪拌碗的容量上限，建議最大處理量為 300 克，工作時間為 30 秒（例如：切碎 300 克牛肉時，運轉時間為 30 秒）。



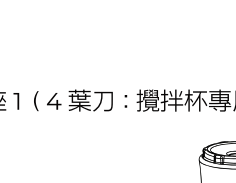
6. 蔬菜料理方法：將食材切成條狀或塊狀。條狀建議寬度為 1-2 公分、長度不超過 5-10 公分；塊狀建議大小為 2-3 公分。每次製作量不得超過攪拌碗總體容量的四分之三。操作方式與肉類料理步驟相同。
7. 若食材黏附於攪拌碗內壁，或因分布不均導致機器晃動等異常情況，請立即停止使用並關閉電源。待刀片完全停止後，以筷子或適當工具刮落黏附食材，調整分布位置後再重新啟動。
8. 本產品不適用於乾磨大豆、生米、冷凍肉等質地過硬的食材，以免造成損壞。
9. 若一次操作未達理想效果，請放開開關按鈕使機器停止運作，靜置至少 2 分鐘後，再重新啟動進行下一次操作，以避免長時間連續使用導致過熱。



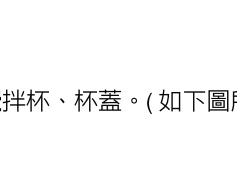
1. 所需配件：主機、刀座 1 (4 葉刀：攪拌杯專用)、攪拌杯、杯蓋。(如下圖所示)
2. 使用前，請清潔所有與食材接觸之配件（主機部分請勿直接沖洗）。
3. 將攪拌杯放置在平整的檯面上，將所需食材放入杯內，請依建議比例添加食材與水，總量不得超過攪拌杯所示的最高刻度線，以免影響操作效能。



4. 肉類製作方法：將攪拌碗放置在平整的檯面上，將攪拌刀對準碗中心軸放入碗內，請先去除肉類的筋膜、骨頭與皮，並切成塊狀。每次製作量不得超過攪拌碗的容量上限，建議最大處理量為 300 克，工作時間為 30 秒（例如：切碎 300 克牛肉時，運轉時間為 30 秒）。

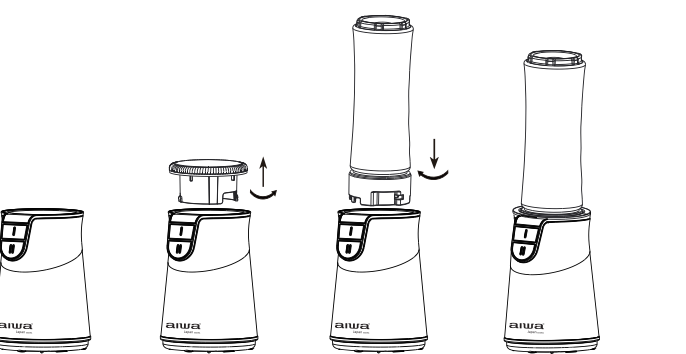


6. 蔬菜料理方法：將食材切成條狀或塊狀。條狀建議寬度為 1-2 公分、長度不超過 5-10 公分；塊狀建議大小為 2-3 公分。每次製作量不得超過攪拌碗總體容量的四分之三。操作方式與肉類料理步驟相同。
7. 若食材黏附於攪拌碗內壁，或因分布不均導致機器晃動等異常情況，請立即停止使用並關閉電源。待刀片完全停止後，以筷子或適當工具刮落黏附食材，調整分布位置後再重新啟動。
8. 本產品不適用於乾磨大豆、生米、冷凍肉等質地過硬的食材，以免造成損壞。
9. 若一次操作未達理想效果，請放開開關按鈕使機器停止運作，靜置至少 2 分鐘後，再重新啟動進行下一次操作，以避免長時間連續使用導致過熱。



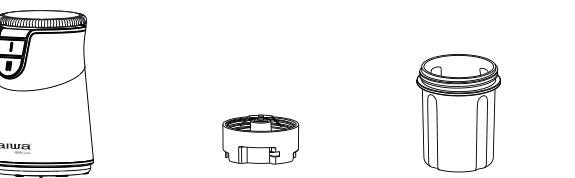
1. 所需配件：主機、刀座 1 (4 葉刀：攪拌杯專用)、攪拌杯、杯蓋。(如下圖所示)
2. 使用前，請清潔所有與食材接觸之配件（主機部分請勿直接沖洗）。
3. 將攪拌杯放置在平整的檯面上，將所需食材放入杯內，請依建議比例添加食材與水，總量不得超過攪拌杯所示的最高刻度線，以免影響操作效能。

4. 將刀座 1 沿順時針方向與杯體旋緊。
5. 將主機放置在平整的檯面上，逆時針方向旋轉掀開上蓋，將上蓋取下。將裝好食材的攪拌杯垂直放入主機，以順時針方向旋緊。
6. 持續按住機身上的啟動按鈕時，機器會開始運作。每次連續運轉時間請勿超過 1 分鐘，以確保機器正常運作與延長使用壽命。

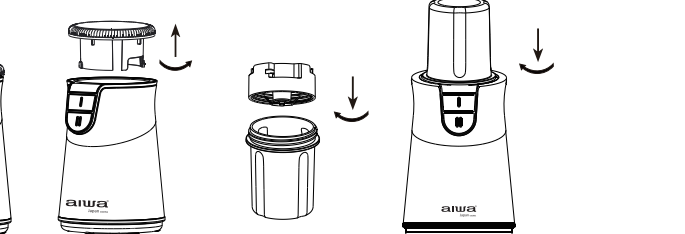


研磨使用指南

1. 所需配件：主機、刀座 2（2 葉刀：研磨杯專用）、研磨杯。（如下圖所示）



2. 使用前，請清潔所有與食材接觸之配件（主機部分請勿直接沖洗）。
3. 將欲研磨的食材放入研磨杯，請依照下方「食材建議研磨量／容量限制表」的建議進行添加，避免超量，以確保研磨效果與機器運作安全。
4. 將主機放置在平整的檯面上，逆時針方向旋轉掀開上蓋，將上蓋取下，再將裝好食材的研磨杯垂直放入主機以順時針方向旋緊。
5. 持續按住機身上的啟動按鈕，機器會開始運作。每次連續研磨時間請勿超過 1 分鐘。由於不同食材與個人對研磨細緻度的需求不同，若 1 分鐘內尚未達到理想效果，請讓機器暫停 1 分鐘後，再啟動下一輪研磨。建議每次工作週期為：運作 1 分鐘，休息 1 分鐘。

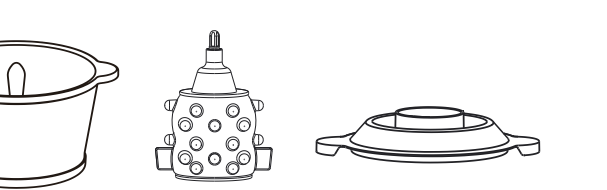


建議研磨量／容量限制表：

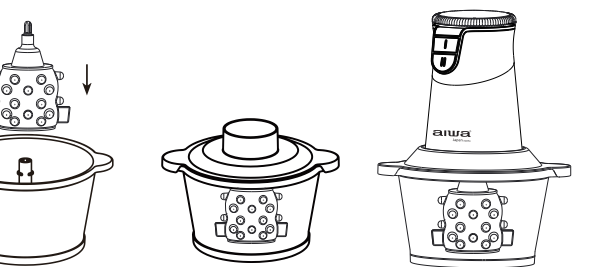
食材名稱	單次建議研磨上限
豆類	40 克
辣椒	不超過杯體總容量 80%
其他	不超過杯體總容量 80%

剝蒜器使用指南

1. 所需配件：主機、攪拌碗、剝蒜器、碗蓋。（如下圖所示）



2. 使用前，請清潔所有與食材接觸之配件（主機部分請勿直接沖洗）。
3. 將攪拌碗放置在平整的檯面上，將剝蒜器對準碗中心軸放入碗內，食材放入量請勿超過攪拌碗的最高刻度線。安裝完成後，操作方式與肉類料理步驟相同。每次連續運作時間請勿超過 30 秒（如下圖所示）。



1. 清洗前請務必拔除電源插頭，確認電源已完全斷開，並將刀座拆卸後再行清潔。
2. 主機不可浸入水中清洗，可使用濕布擦拭機身表面，並請保持完全乾燥。
3. 果汁杯、研磨杯、杯蓋與刀座可使用中性洗潔劑清洗。請勿使用具研磨性的清潔劑、腐蝕性液體或其他化學製品。若遇黏性較強的食材殘留，建議先使用柔軟毛刷輕輕刷後再清洗。
4. 清潔刀座時，請特別留意刀片鋒利，務必小心操作，以免割傷手部。
5. 所有與食材接觸的配件，每次使用後請立即清洗並分開晾乾，以避免果汁或食色素殘留造成染色。
6. 主機及所有配件皆不可放入洗碗機中清洗。
7. 請保持機器及馬達乾燥，如長時間不使用，請將機器徹底清潔，並置於通風乾燥處保存，以避免馬達受潮發霉。
8. 建議定期使用本機器，以維持其最佳性能與穩定運作。若長時間未使用，請於再次使用前檢查各部件狀況並完成清潔，以確保衛生與使用安全。

產品名稱	食物調理機
產品型號	AB-G3J
額定電壓	110 V ～
額定頻率	60 Hz
總額定消耗電功率	400 W
額定容量	2 L 玻璃攪拌碗 600ml 攪拌杯、100ml 研磨杯

故障現象	原因分析	故障排除
通電後按下啟動開關產品無法運作	杯體未與主機本體旋緊。	請將杯體旋緊於主機本體上，確保安裝牢固後再重新啟動。
首次使用或使用初期出現異味	馬達於初期運轉時可能產生輕微氣味，屬正常現象，並非產品故障。	如多次使用後仍持續產生異味，建議將產品送至鄰近維修服務據點進行檢測。
使用中突然停止運作	馬達過熱，啟動溫控保護機制自動停止運作。	請關閉電源，等待約 20 至 30 分鐘後，再重新啟動使用。
攪拌杯漏水	1. 攪拌杯與刀座未旋緊。	請確認攪拌杯與刀座是否旋緊，並重新旋緊。
	2. 攪拌杯破裂。	請確認攪拌杯是否破損，若發現破裂，請立即更換。
	3. 未正確放置密封圈或密封圈未平整。	確認密封圈已正確放置，且保持平整。
異常震動或噪音過大	1. 杯體與刀座未旋緊。	請再次確認並將杯體與刀座旋緊。
	2. 食材放入過量。	請停止機器運作並切斷電源，檢查食材是否過多，避免超過最大容量限制，取出多餘食材後再重新啟動。
刀片卡住無法正常運作	食材卡住刀片，導致運轉異常。	1. 請停止機器運作並切斷電源。 2. 打開杯體，取出卡住的食材。 3. 將食材切成小塊後重新放入，再啟動機器。

※ 備註：若依上述說明排除後仍無法恢復正常運作，請聯繫本公司維修服務據點或授權經銷商協處理。請勿由非專業人員擅自拆解或維修本產品，以免造成損壞或安全風險。

品名稱：食物調理機		商品型號：AB-G3J				
Equipment name		Type designation (Type)				
Unit	限用物質及其化學符號					
	Restricted substances and its chemical symbols					
	鉛Lead (Pb)	汞Mercury (Hg)	鎘Cadmium (Cd)	六價鉻 Hexavalent chromium (Cr ⁺⁺)	多溴聯苯 Polybrominated biphenyls (PBB)	多溴二苯醚 Polybrominated diphenyl ethers (PBDE)
殼	○	○	○	○	○	○
組件	○	○	○	○	○	○
開關	○	○	○	○	○	○
馬達	○	○	○	○	○	○
原線	○	○	○	○	○	○
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。 Note 1: “Exceeding 0.1 wt %” and “exceeding 0.01 wt %” indicate that the percentage content of the restricted substance exceeds the reference percentage value of presence condition.						
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。 Note 2: “○” indicates that the percentage content of the restricted substance does not exceed the percentage of reference value of presence.						
3. “-”係指該項限用物質為排除項目。 Note 3: The “-” indicates that the restricted substance corresponds to the exemption.						

機型：AB-G3J

顧客姓名		經銷商確認章
購買日期		
店名		
電話		

購買日期請詳填，並加蓋經銷商店章，否則無效。

- 保證內容**
- 一、自購買日起，保固一年。在正常使用下故障，本公司負責免費維修，若為經常性置換之耗材，則不在此限。
- 二、本公司產品皆經嚴密檢查與試驗，請安心使用。
- 三、本公司無提供到府服務，由客戶自行送達經銷商（或原銷售點）
- 注意事項**
- 一、如有下列情形之一者，雖在保固期內，恕不免費更換零件或維修服務。
- ① 電源規格不符、濫用、過失或其他不當使用（保養）等情事。
- ② 蟲鼠或公害、蟑螂、蟻害、壁虎、——等蟲害。
- ③ 硫磺地區、海邊化學工廠、沼氣、浸水——等外在環境因素。
- ④ 由於天災地變及其他人力所不能抗拒的因素所發生故障或毀損（如颱風、地震、水災、安裝不良或雷擊，運送摔機等）
- ⑤ 使用於營業地點、工廠或公共場所（非家用）之商品。
- ⑥ 使用或清潔保養時摔機，擅自拆裝或修改，而導致損壞。
- 二、本公司之客商品均有零件更換保證期限，若超過期限，本公司盡量以現行商品之零件代用維修，如無法修復，敬祈見諒。
- 三、保固期間外之服務，雖未更換零件，得依本公司之價格表收取費用。

委製商：愛華國際股份有限公司
進口商：中華大雄股份有限公司
聯絡地址：新北市深坑區北深路三段 141 巷 5 號
電話：(02) 2 6 6 2 - 4 3 4 3
北部服務電話：(02) 2 6 6 2 - 4 3 4 3
中部服務電話：(04) 2 2 6 1 - 0 9 7 8
南部服務電話：(07) 3 9 5 - 7 1 4 7
原產地：中國