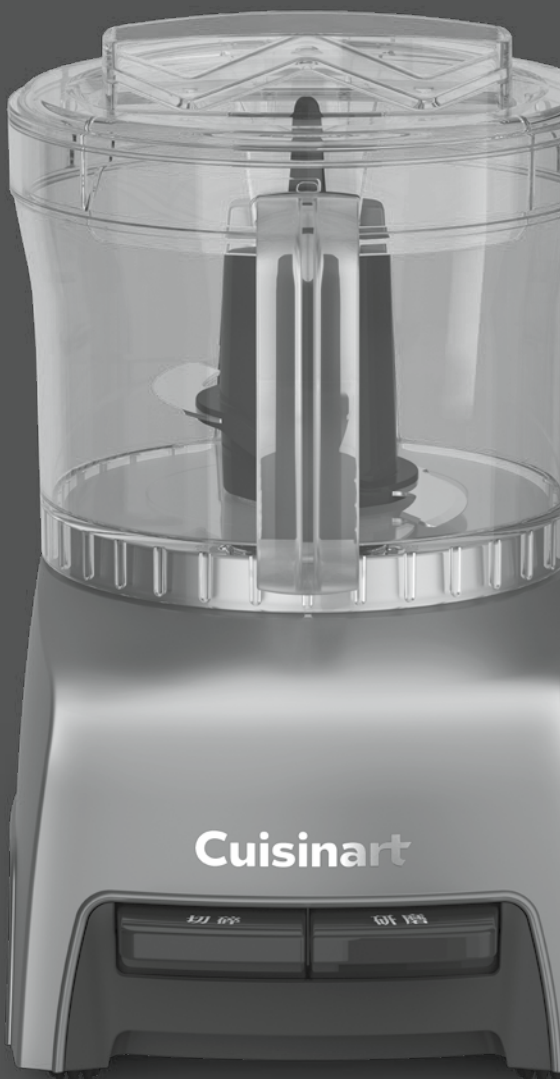


Cuisinart®

3杯輕巧 食物處理機

CCH-32TW



使用說明書

為了您的安全及愉快地使用本產品，
請在使用前認真閱讀說明書。

內容

產品組裝說明.	3
重要安全操作事項	4
使用說明.	5
A 安裝與拆卸配件	5
B 雙重刀片.	6
C 控制開關.	6
D 打發盤.	6
E 食材處理.	7
食材處理技巧.	8
A 切碎新鮮香料	9
B 切碎肉類、家禽、魚類與貝類	9
C 切碎堅果.	9
D 製作泥狀食物	9
E 研磨硬質食材	9
故障排除.	10
清潔與保養.	10
產品保固.	11

產品組裝說明



重要安全操作事項

在使用本產品前，請務必仔細閱讀所有說明，並妥善保存以供日後參考。

使用本產品時，請務必遵循以下安全注意事項，以避免人身傷害或損壞產品。

1. 本產品不得透過外部計時器或獨立的遙控系統操作。
2. 本產品不適用於身體、感官或心理能力受限者，或缺乏經驗與知識者，除非有負責其安全的人員指導或監督使用。
3. 不得使孩童於無人監督下使用本設備。使用後請置於兒童無法觸及之處。
4. 每次使用前請檢查本產品及其配件是否有明顯損壞。如有損壞或曾摔落，請勿使用。如發生故障或損壞，請聯絡 Cuisinart 美膳雅客服部門（詳見「第11頁產品售後服務」章節）。
5. 若電源線損壞時，請立即停止使用並聯絡 Cuisinart 美膳雅客服部（詳見「第11頁產品售後服務」章節）由具有相關資格證的人員加以維修或更換，以避免發生危險。
6. 切勿拉扯電源線拔除插頭。
7. 使用中或使用後請勿將電源線纏繞在機身上。
8. 請務必確認使用的電壓與產品底部標示之電壓相符。
9. 若產品長時間放置不使用，或在安裝、拆卸或清潔前，請務

必拔除電源插頭。

10. 本產品僅限室內家用。不得使用於以下場所：商店、辦公室或其他工作環境的員工茶水間；農舍；飯店、汽車旅館或其他住宿型場所；民宿等商業性質環境。
11. 請小心處理刀片，刀刃非常鋒利。
12. 切勿將刀片直接放置於機座馬達上，請先正確安裝攪拌碗。
13. 啟動機器前，請先確認刀片已牢固鎖定於馬達軸上（小心刀刃），並確保上蓋已正確蓋好，切勿強行或阻塞上蓋機構。
14. 請先小心放入刀片後，再加入食材。
15. 請勿攪拌熱的液體，因為蒸氣可能導致液體突然噴出。
16. 上蓋打開前，請務必等待刀片完全停止轉動。
17. 拆卸刀片前，請先將攪拌碗從機座上取下。
18. 當產品通電或運轉時，請勿離開。
19. 產品運轉時，請勿將手、矽膠刮刀或任何器具伸入碗中。請務必在馬達完全停止後再使用矽膠刮刀。
20. 清潔或拆卸本產品及刀片前，請先拔除電源插頭。
21. 每次使用後，請徹底清洗刀片與攪拌碗並完全晾乾，再行收納。
22. 觸碰電源線或拔除插頭前，請確保雙手保持乾燥。

23. 第一次使用前，請確實移除所有包裝材料及宣傳標籤或貼紙。
24. 請勿將本產品用於非設計用途。
25. 請將產品放置於穩固、平整且靠近電源插座的工作檯面上使用。
26. 請勿將產品放置於或靠近燃燒中的瓦斯爐、電爐等高溫表面。
27. 限使用 Cuisinart 美膳雅原廠推薦的配件或附件，勿搭配其他非原廠配件使用。
28. 使用前請定期檢查所有零件，若有任何零件損壞，請勿使用。
29. 為避免受傷或可能的火災，使用中請勿覆蓋產品。



警告：產品或包裝上的聚乙烯塑膠袋可能存在危險。為避免窒息危險，請將塑膠袋遠離嬰兒與兒童。塑膠袋不是玩具，請勿讓兒童玩耍。

電子產品報廢處理



本產品或其包裝上的符號，表示此產品不得作為一般家庭垃圾處理。

請將本產品交至專門的家電回收站，以進行電器與電子設備的回收再利用。

妥善回收處理本產品，可以避免對環境及人類健康造成潛在危害，這些危害可能源自不當的廢棄物處理方式。如需更多有關本產品回收的資訊，請聯絡各縣市環保局。

使用說明

在第一次使用前，請先移除所有包裝材料，並將所有配件徹底清洗乾淨並擦乾。

A. 安裝與拆卸配件

1. 機座放置在平坦、乾燥且穩固的工作檯面上。
2. 將攪拌碗放在機座上，手柄朝前並稍微偏右對齊控制面板位置（攪拌碗會卡入機座）。
3. 順時針旋轉攪拌碗，直到攪拌碗牢固鎖定在機座上。

**** 注意：攪拌碗必須確實鎖緊。當手柄位於控制面板正中央時，表示安裝到位。**

4. 小心拿起刀片組，請握住中央塑膠軸，並放到馬達軸上。向下壓刀片，直到聽到「喀」一聲固定到位。刀片組的下端應幾乎接觸到攪拌碗底部。

**** 注意：務必握住塑膠軸安裝刀片，切勿直接碰觸刀刃，因為非常鋒利。**

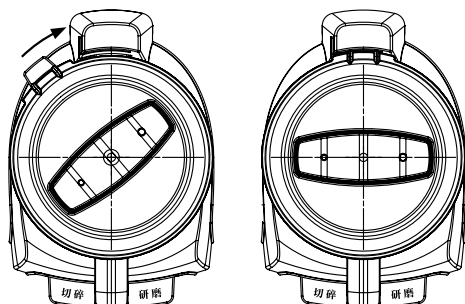
**** 注意：攪拌碗鎖好前，切勿將刀片直接放到馬達軸上。**

**** 注意：請先將刀片安裝好，再放入食材。**

5. 將要處理的食材放入攪拌碗中。
6. 使上蓋的凸耳朝後並稍微偏左。順時針旋轉上蓋，直到牢固鎖定到位。

**** 注意：攪拌碗與上蓋必須確實鎖緊於安全鎖裝置上。若攪拌碗**

或上蓋未正確安裝，機器可能會
間歇性運轉或無法正常啟動。



7. 拆卸上蓋 一手握住機座，另一手握住上蓋頂部，逆時針旋轉即可取下上蓋。

**** 注意：**請務必確認馬達與刀片完全停止運轉後，再取下上蓋。

**** 注意：**拆卸或安裝攪拌碗前，必須先將上蓋取下。

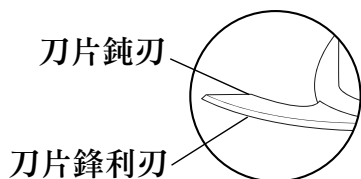
8. 拆卸刀片 握住刀片中央塑膠軸，輕輕向上拉起，使刀片脫離馬達軸鎖定位置，然後取出。

9. 拆卸攪拌碗 先確認上蓋已移除。一手握住機座，另一手握住攪拌碗手柄，逆時針旋轉以解鎖，然後將攪拌碗從機座上取下。

B. 雙重刀片

本機採用雙重刀片設計：

- 刀片鋒利刃：適用於切碎與混合食材。
- 刀片鈍刃：適用於研磨堅硬食材。



C. 控制開關

啟動機器時，只需按下兩個開關其中之一，並持續按壓至所需時間即可停止。

• 切碎模式

適用於切碎、製作泥狀及混合食材，將使用刀片的鋒利刃進行操作。

• 研磨模式

適用於研磨或切碎堅硬食材，將使用刀片的鈍刃進行操作。

瞬間操作建議

使用鋒利刃時，建議使用短促的瞬間方式操作。一般兩到三次瞬間就足夠。請經常檢查食材，避免過度處理，以免食材變成過於水狀的糊狀物，而不是細碎顆粒。

**** 注意：**由於本機配備高效能馬達，建議操作時用另一隻手輕扶機身，以確保穩定。

連續按壓建議

當使用研磨功能時，建議持續按壓操作。若連續操作超過 10 秒，請每隔約 10 秒進行一次瞬間啟動，讓食材回落至攪拌碗底部，以獲得更均勻的結果。

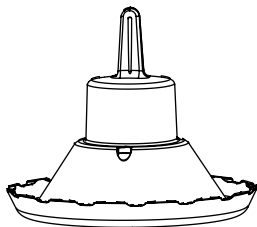
**** 重要提醒：**每次連續運轉時間不得超過20秒。

D. 打發盤

打發盤可用於快速、輕鬆地打發食材，例如鮮奶油和蛋白。

使用此配件時，可按下「研磨模式」或「切碎模式」任一開關操作。

由於打發速度很快，建議採用**瞬間啟動**方式操作，以避免過度打發。



**** 注意：**若要打發蛋白，每次蛋的使用量不得超過3顆 (L size)

E. 食材處理

1. 安裝攪拌碗與刀片 (請參考「A. 安裝與拆卸配件」章節)。
2. 將食材放入攪拌碗，請先將食材切成小而均勻的塊狀，並避免裝入過多食材。
3. 鎖緊上蓋，確保攪拌碗與上蓋都已正確鎖入安全鎖。
4. 根據食材選擇適當模式：
 - **切碎模式：**適合切碎、混合、製作泥狀食材 (搭配刀片鋒利刀)。
 - **研磨模式：**適合研磨堅硬食材或香料 (搭配刀片鈍刀) 按下對應模式按鍵，持續按壓至所需時間 (詳細請參考「食材處理技巧」章節)。
5. 等待刀片完全停止轉動後，拔除電源插頭，再取下上蓋與攪拌碗。

**** 注意：**拆卸或安裝攪拌碗前，必須先移除上蓋。
6. 若處理的是液體或醬汁，直接將食材從攪拌碗中倒出即可。**刀片安全鎖**會固定刀片，避免掉落。

7. 若處理的是濃稠食材，請先小心取出刀片組 (握住中央塑膠軸上方)，輕輕向上拉使刀片脫離鎖定，然後取出刀片，再用矽膠刮刀將食材刮出。

處理過程中，若食材黏附在攪拌碗內壁，可停止操作並等待刀片完全停止，取下上蓋，用矽膠刮刀將食材刮回碗的中央後再繼續處理。切勿用手直接碰觸刀片或食材。

也可以交替按下「切碎模式」或「研磨模式」按鍵，讓馬達短暫反轉，有助於混合食材並清理攪拌碗內壁。

**** 注意：**切勿在攪拌碗沒有食材時空轉操作。

食物處理技巧

以下提供一些實用技巧，協助您使用3杯輕巧食物處理機達成不同的食材處理效果。建議先練習操作這些技巧，再用來處理實際食材。

**** 注意：請勿將冷凍食材直接放入本機處理。**

食材	模式		備註
	切碎	研磨	
鯷魚	✓		先瀝乾水分，對半切開再放入。
培根	✓		需先煎至酥脆再處理。
奶油	✓		切成約 1.5 公分小塊，室溫時效果最佳。
芹菜	✓		切成 1.5 公分長度的小段。
新鮮香草	✓		處理前確保表面乾燥。
蒜頭	✓		可整瓣放入，建議去皮。
肉類、家禽、 魚類	✓		食材需冷藏但不可冷凍，每次最多 240g。
蘑菇	✓		選用新鮮、結實的蘑菇，切成不超過 1.5 公分大小。
堅果	✓	✓	依所需顆粒粗細選擇模式（詳見下一頁）。
橄欖	✓		使用去核橄欖。
洋蔥、紅蔥頭	✓		切塊後放入處理。
甜椒	✓		切成 1.5 公分小塊。
胡椒粒	✓	✓	可搭配瞬間啟動。
籽類 (例如: 孜然)		✓	適合少量研磨。
熟蔬菜	✓		須先煮至軟熟再處理。

食材處理最佳建議:

- 請先將大型食材切成約 1.5 公分大小且均勻的塊狀，以確保處理結果一致。
- 使用刀片的鋒利刀進行切碎、製作泥狀和混合。鋒利刀特別適合切碎較軟的食材，如香草、芹菜、洋蔥及大蒜；也非常適合打泥狀熟蔬菜、製作美乃滋或拌合沙拉醬。
- 使用刀片的鈍刀來研磨香料，或切碎堅硬食材，如胡椒粒、籽類與堅果。

**** 注意：**請勿過量裝填攪拌碗。過量會導致處理不均並增加馬達負荷。處理完成後，食材的高度不應超過刀片組中央塑膠軸的 2/3。

A. 切碎新鮮香草:

確保香草、攪拌碗與刀片均徹底清洗並完全晾乾。去除香草的莖，只保留葉子，放入攪拌碗。啟動「切碎模式」，以瞬間啟動的方式操作，直到切碎至理想大小。

B. 切碎肉類、家禽、魚類與貝類:

食材需冷藏但不可冷凍，先切成約 1.5 公分小塊後放入攪拌碗。啟動「切碎模式」，以瞬間啟動操作，直到食材均勻切碎。若需要更細緻的切碎，可持續按壓數秒進行連續處理。必要時可暫停，待刀片停止後取下上蓋，用矽膠刮刀將食材從碗壁刮回中央再繼續處理。

C. 切碎堅果:

可依需求選擇「切碎模式」或「研磨模式」。若需要較粗的顆粒狀堅果，可使用「切碎模式」連續操作，直到切碎至理想顆粒大小。處理時請經常檢查，以避免堅果結塊；必要時暫停操作，用矽膠刮刀將堅果重新分布於攪拌碗內再繼續處理。若需要更細緻、接近粉末的狀態，請使用「研磨模式」連續操作，直到達到理想細度。

D. 製作泥狀食物:

將食材切成約 1.5 公分大小，放入攪拌碗。先啟動「切碎模式」以瞬間啟動方式粗切，之後改為連續操作，直到食材完全打成泥狀。

**** 注意：**熟馬鈴薯是例外，使用金屬刀片打泥會產生黏稠、糊狀口感，不建議使用此方法。

E. 研磨硬質食材

將硬質食材放入攪拌碗。使用「研磨模式」連續操作，直到達到理想細度。硬質食材的研磨時間可能較長，建議每10秒使用一次瞬間啟動，讓食材回落至攪拌碗底部，以獲得均勻的研磨效果。

故障排除

馬達不啟動或刀片不旋轉:

請確認插頭已牢固插入插座。

請確認攪拌碗與上蓋已正確鎖緊 (請參考「A. 安裝與拆卸配件」章節)。
請確保一次僅按下一個控制開關。

食材切得不均勻:

可能一次處理的食材過多, 或食材塊狀太大。請將食材切成較小且大小均勻的塊狀, 並分批處理較少的份量。

食材切得過細或呈水狀:

可能是處理過度。請改用短促的瞬間啟動, 或縮短處理時間。

食材沾附在上蓋或攪拌碗內:

可能是處理食材過多。請關閉機器, 等待刀片完全停止後, 取下上蓋, 用矽膠刮刀清理攪拌碗與上蓋。也可以交替按下「切碎模式」或「研磨模式」讓馬達短暫反轉, 有助於將食材重新混合並清理碗壁。

食材卡在刀片上:

可能是處理食材過多。請關閉機器, 等待刀片完全停止後, 小心取下刀片。用矽膠刮刀將食材從刀片與攪拌碗中取出, 重新啟動處理。

清潔與保養

- 不使用時, 請拔除電源插頭。
- 除馬達機座本體外, 其餘所有零件皆可放入洗碗機清洗 (建議選擇 節能(ECO)模式 清洗)。並放置於洗碗機的上層清洗。由於下層水溫較高, 長期在下層清洗可能會造成攪拌碗、上蓋及配件損壞。清洗時請將攪拌碗倒置放置。
- 若以手洗刀片, 請特別小心, 因刀刃非常鋒利。請勿將刀片長時間浸泡在清潔劑中, 以免看不見而造成危險。
- 放入或取出洗碗機時, 請特別留意刀片位置, 小心避免割傷。
- 為簡化清潔, 建議使用後立即沖洗攪拌碗、上蓋與刀片, 避免食材殘渣乾硬附著。
- 切碎某些食材時, 可能會造成攪拌碗表面刮痕、變霧或變色, 屬正常現象。
- 請勿在馬達機座上使用任何研磨性或腐蝕性清潔劑。僅需用濕布擦拭, 再徹底擦乾。
- 每次使用後, 請確保刀片已徹底清洗並完全晾乾後再收納。

產品保固

主機(電源底座)保固 2 年，僅限台灣購買有效。

此保固僅涵蓋消費者自購買日算起，正常使用的情況下發生的缺陷。

除外保固

在下列情況下，香港商美康雅香港有限公司台灣分公司將不負責保固您的產品：

- 1. 使用的電壓與產品上標示的電壓不同。
- 2. 該設備是從未經授權的經銷商處購買。
- 3. 該設備用於專業/非家庭用途。
- 4. 未經授權的人員試圖進行維修或改修。
- 5. 設備故障是因誤用而直接造成的。
- 6. 故障是因未遵循使用說明造成的。

本保固不涵蓋因產品誤用而造成的任何外觀損壞，也不涵蓋因產品誤用而造成的任何人身傷害或財產損失。

* 未經授權的經銷商，包括但不限於線上拍賣網站、私人賣家以及銷售二手商品、翻新產品等的經銷商。

獲取有關銷售通路的更多資訊

- 1. Cuisinart美膳雅台灣
<https://cuisinart.com.tw>
- 2. 致電Cuisinart美膳雅顧客服務專線
(02) 8751-3633
(週一至週五 10:00~12:30 / 14：00~18:00)
- 3. 或發送電子郵件至
Taiwan_CS@conair.com

請務必保留您的購買憑證。
我們建議您將購買憑證附在此頁。

設備名稱：3杯輕巧食物處理機				型號(型式)：CCH-32TW		
Equipment name		Type designation(Type)				
單元 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 ⁺⁶)	多溴聯苯 Polybrominated biphenyls (PBB)	多溴二苯醚 Polybrominated diphenyl ethers (PBDE)
電源線插頭	-	○	○	○	○	○
開關	○	○	○	○	○	○
馬達	○	○	○	○	○	○
塑膠外殼	○	○	○	○	○	○
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。 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.						
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。 Note 2：“○” indicates that the percentage content of the restricted substance does not exceed the percentage of reference value of presence.						
備考 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.						

Cuisinart®

www.cuisinart.com.tw

©2026 Cuisinart®

香港商美康雅香港有限公司台灣分公司
台北市內湖區瑞光路583巷24、26號6樓

電話: +886-2-8751-3633

傳真: +886-2-8751-3922

統一編號: 54378282

委製商: 美康雅有限公司

顧客服務專線:

+886-2-8751-3633

客服中心:

Taiwan_CS@conair.com

