



台灣輝綠養生堅果磨醬機

敬愛的用戶：

感謝您使用 FELI 養生磨醬機，最近您所使用的磨醬機，是否有感覺到 **醬料變粗, 油質變少, 磨盤蓋子溫度變高**，為關心您機器研磨品質及效率提升, FELI 公司建議您做磨盤簡易判斷及檢測。

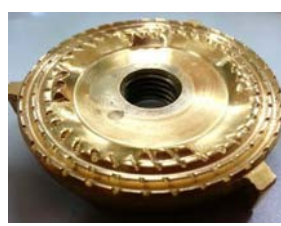
磨盤簡易檢測：

可採目測或用手觸摸磨盤齒尖，若齒尖磨損呈現圓滑現象，即需更換磨盤。

正常磨盤現象：齒頂是尖銳現象



磨盤損耗現象：齒尖磨損有圓滑現象



磨盤更換操作：

用螺絲起子將固定磨盤螺絲拆下，鎖上新磨盤就可。

316 不銹鋼磨盤



316不銹鋼磨盤特點：

316 不銹鋼材質磨盤，具耐磨、耐酸鹼、耐腐蝕功能，其耐磨性是銅磨盤的數倍磨耗壽命，醬料研磨細度也更細緻，更適合堅、硬、韌物料之研磨。

研磨物料重要提醒：

1. 堅果(含芝麻)烘焙烤熟度夠，研磨油質多，流動性好，香度夠，醬料溫度低，磨盤損耗小
2. 淺焙堅果(含芝麻)，烤熟度不夠，研磨油質少，流動性差，沒有香味，醬料溫度高，磨盤損耗快
3. 原少油質之堅果(南瓜子/杏仁/葵瓜子)，不建議單項研磨，可混合多油質之堅果研磨或混合適當橄欖油
4. 當研磨芝麻醬時，醬料無法流出或芝麻會從漏斗入口處往上冒出時，就是芝麻炒的熟度不夠熟或烤熟度不均勻，這種情況一般都是手工炒或烤箱烘焙，建議再炒熟些就可改善了，建議不要使用磨芝麻粉用的芝麻，因它是屬於低油劣質芝麻，建議儘量購買熟烤度夠及麻仁多油質芝麻

如需更換磨盤，請電話洽詢本公司，我們將盡速為您服務

輝綠科技有限公司

Tel: 886-2-29033330

Fax: 886-2-29026291

E-mail: feligroup@feli.com.tw

新北市泰山區明志路三段 423 號6樓

