

NBM-100

140W-100



堅果磨醬機

操作說明書



天然

新鮮

原味

香醇

輝綠養生堅果磨醬機的功能相當的特殊，可以一機多用，研磨速度快，產能大，專業研發，採用多項專利結構設計，使用高馬力馬達，採低溫研磨加工方式，堅果醬不會因為高溫變質，馬達長時間連續運轉仍保持其穩定性，並加裝自動斷電裝置以確保機器安全。

採用銅合金散熱磨盤結構設計，研磨醬料溫度低，研磨中不須添加油質及任何添加物，並可調整堅果醬粗細度，可保持堅果醬原有天然新鮮風味，徹底遠離防腐劑、乳化劑及其他化學添加物，真正達到**100%**天然、新鮮、原味、香醇的養生醬料。

清洗時的拆裝步驟十分簡單，無醬料的損耗，使用牙刷在水龍頭下沖刷，五分鐘內就可完成，達到快速清洗、節省時間的工作效率。

可研磨醬料：花生醬、芝麻醬、腰果醬、杏仁果醬、松子醬、夏威夷豆醬、核桃醬、南瓜子醬、葵花子醬、可可醬、味噌醬、餡料、乾果醬、豆沙等經烘焙富含油質的物料。



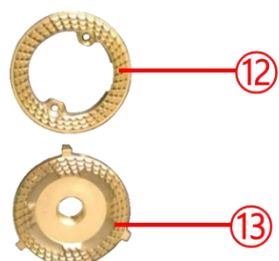
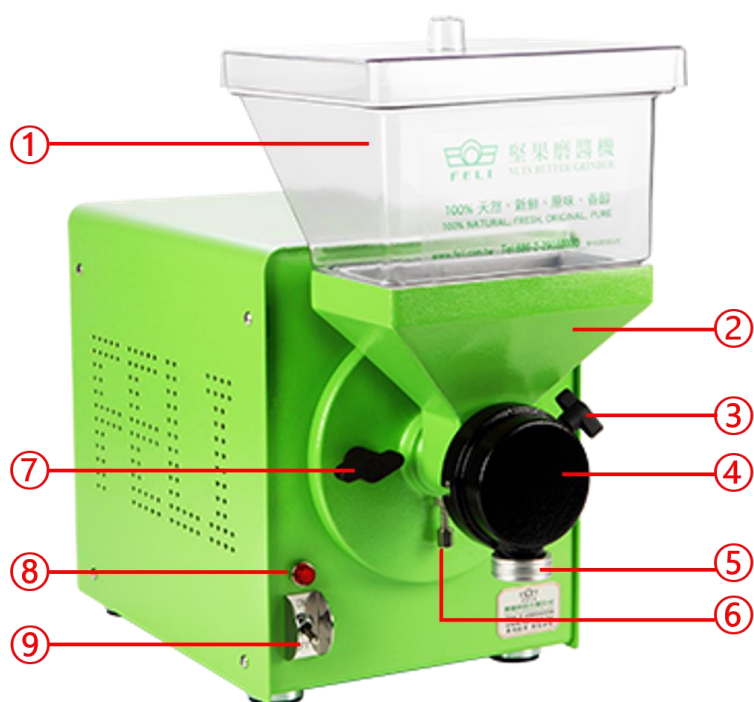
天然 新鮮 原味 香醇

醬料用途：

醬料用途：直接食用、塗麵包、火鍋湯底、生菜沙拉醬、沾醬、拌稀飯、拌麵、糕餅甜點、料理食材配料、冰淇淋，及咖啡/可可/果汁/豆漿/鮮奶/茶等飲品之調味。



一、外觀簡介



- ① PETG 透明漏斗
- ② 漏斗槽
- ③ 前蓋旋鈕
- ④ 前蓋
- ⑤ 防塵鋁蓋
- ⑥ 螺桿固定銷
- ⑦ 漏斗槽固定旋鈕
- ⑧ 電源指示燈
- ⑨ 電源開關
- ⑩ 過電流保護開關
- ⑪ 電源線
- ⑫ 固定磨盤
- ⑬ 旋轉磨盤
- ⑭ 扳手
- ⑮ 墊片(1.2.3mm)
- ⑯ 擀麵棍

二、使用操作步驟：

步驟一：將**防塵鋁蓋**取下，接上**電源開關**插頭，將**電源開關**調至『ON』的位置，此時**電源指示燈**會亮起，馬達開始運轉。

步驟二：將烘焙好的堅果逐量倒入**漏斗槽**內，即開始進行研磨。

步驟三：當研磨結束後，再將**電源開關**調至『OFF』的位置並拔掉**電源線**插頭。



※研磨完畢時，為避免馬達空轉發熱，請務必關掉電源。

三、研磨粗細度調整操作



將前蓋旋鈕轉鬆。



取下前蓋。



將螺桿固定銷往上頂，用旋轉磨盤扳手將旋轉磨盤逆時鐘轉至有“咖”聲，再逆時鐘轉開。



依所需粗細調整之墊片套入不鏽鋼螺桿螺紋內。

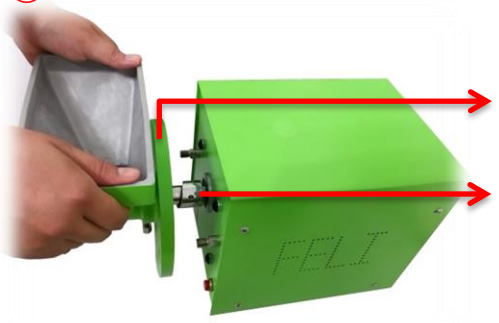
粗細度：① 0 號：細（原機設定） ② 1 號：中（1mm）

③ 2 號：粗（2mm） / 3 號：特粗（3mm）



將旋轉磨盤順時鐘鎖入，裝回前蓋，鎖上前蓋旋鈕即可。

四、清潔保養說明：

	關掉電源開關，拔掉電源線插頭，將前蓋旋鈕轉鬆，取下前蓋。
	按住螺桿固定銷，用扳手將磨盤逆時鐘轉至有“咖”聲，再逆時鐘轉開。
	轉開漏斗固定旋鈕。
①  ② 	取下漏斗槽。  建議使用牙刷清洗。 旋轉螺桿用紙巾擦拭即可(勿直接用水清洗，以免機器內部受潮)。

依上述相反動作組裝即可完成使用，活動磨盤裝入後，請轉動看看是否有漏斗槽未鎖緊造成的摩擦聲。

五、使用注意事項：

1. 本機適用電壓□ 110V 50/60Hz □ 220V 50/60Hz，供電來源建議採用獨立電源插座，避免電壓不穩，造成馬達無法運轉。
2. 進行堅果研磨中，如因堅果烘焙熟度不夠致油質太少或採用生果直接研磨，影響堅果醬流動性不佳而卡住馬達時，應立即關閉電源，再依清潔拆裝步驟處理。
3. 若使用中馬達過熱，過溫保護開關會自動啟動斷電裝置，待馬達降溫後，重新啟動電源即可。
4. 若使用中研磨到低油質或異物導致活動磨盤卡住時，機器背後黑色過電流保護開關會自動彈出，此時請關掉電源開關及拔除電源線，將磨盤中異物清除後，再將背面過電流保護開關黑色按鈕壓入就可恢復使用。
5. 大顆粒堅果(杏仁果、腰果、核桃)研磨前，建議先搗成碎塊再進行研磨，以免因堅果體機大而產生架空現象，或用攪拌棒攪動堅果，協助順利進料。
6. 本機不適用於無(少)油質之穀物及研磨過程中會出水或液體的食材。
7. 如果電源線損壞，必須使用製造商或其服務代理商提供的專用電源線。
8. 若您覺得研磨醬料變粗,油質變少,磨盤蓋子溫度變高，可依磨盤自我檢測表，做磨盤簡易判斷及檢測。
9. **請勿直接用手觸摸運轉中的螺桿。**

六、聯絡資訊



輝綠科技有限公司

服務電話：02-2903-3330

傳真：02-2902-6291

網址：www.feli.com.tw

E-mail：feligroup@feli.com.tw

地址：新北市泰山區明志路三段 423 號 6 樓(炎洲大樓)



拆裝示範



官方網站



FB 粉專



LINE