

NCM-502 巧克力精磨機

操作說明書



天然

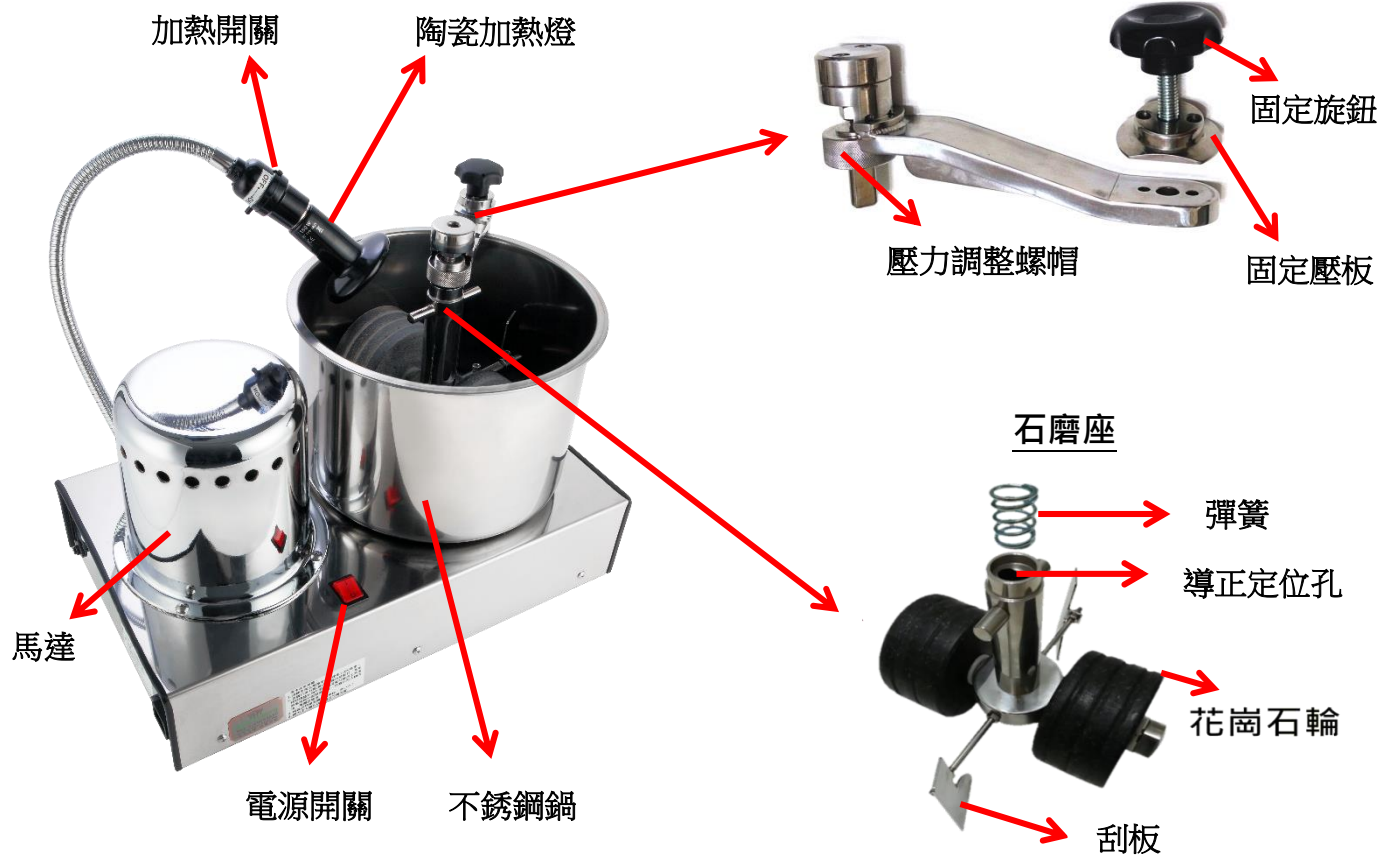
新鮮

原味

香醇

一、外觀與規格簡介

NCM-502



【產品規格】

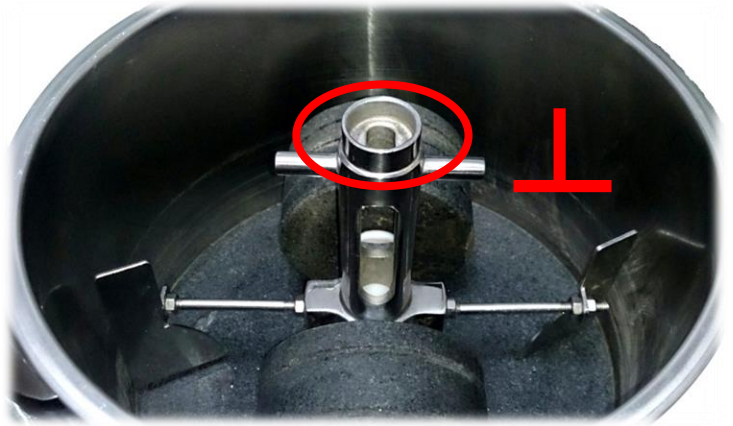
- 尺寸：長 50 x 寬 29 x 高 42 cm
- 重量：32 kg
- 內鍋容量：4.5 kg
- 研磨細度：25 μ 以下
- 磨輪材質：天然花崗石
- 容器材質：不銹鋼
- 裝置：加溫裝置 / 過電流保護裝置



二、精磨機組裝方式



1. 放入不鏽鋼鍋。



2. 對準卡榫，放入花崗石輪。
(導正定位孔方向需成垂直)



3. 套入彈簧。



4. 裝上上壓導正座。(前端對準定位孔，
後端對準二個定位柱，往下扣住置底)



5. 固定壓板放置於二個定位柱。



6. 固定旋鈕鎖上，即完成組裝。

三、精磨機操作說明



1. 插上電源，按下開關啟動。



2. 將預先研磨過的可可醬或巧克力膏倒入鍋內，容量不超過石輪高度。



3. 機器運轉後會開始精磨，此時可蓋上鍋蓋或不蓋亦可。



4. 巧克力精磨時，建議使用加熱保溫裝置，可調整照射旋轉鍋面或由上方照射醬料。



5. 可將壓力調整螺帽向下旋轉，增加研磨壓力；或向上旋轉，減少研磨壓力。
(壓力不宜過大，磨輪面輕觸即可)



關 OFF：推桿壓入 OFF



開 ON：推桿壓入 ON

6. 陶瓷加熱燈切換開關。

四、 清洗操作

1. 關閉電源，並拔掉插頭。
2. 掀起鍋蓋。
3. 取下上壓導正座及彈簧。
4. 將花崗石輪取出。
5. 將不鏽鋼鍋取出。
6. 將精磨好的醬料倒出。
7. 花崗石輪及不鏽鋼鍋可直接以清水沖洗，再用抹布擦拭精磨機的機殼；
精磨機的本體請勿直接用水清洗，避免內部零件受潮損壞。

五、 注意事項

1. 本機適用電壓 ☐110V ☐220V
2. 將可可醬或巧克力膏放入鍋內精磨前，建議先用烤箱將巧克力醬預熱到液態，或使用工業用熱風槍提升至熔點溫度，再將醬料倒入鍋內精磨。
3. 精煉前如遇可可本身油脂太少時，建議可外加油脂進去，以提升去酸及精煉速度。
4. 加熱時請勿觸碰陶瓷加熱器，以免燙傷。
5. 陶瓷加熱器為易碎物品，請小心碰撞。

六、故障排除

精煉過程中，如因故斷電停機時，請檢查機體側面過電流保護裝置是否彈出啟動斷電保護，此時將彈出之黑色鈕壓入，重新開啟電源開關即可。

七、聯絡資訊



輝綠科技有限公司

服務電話：886-2-2903-3330

傳真：886-2-2902-6291

E-mail：feligroup@feli.com.tw

網址：www.feli.com.tw

地址：24355 新北市泰山區明志路三段 423 號 6 樓(炎洲大樓)

