

NBM-500 堅果磨醬機

14PW-200 玉米磨醬機

量產型

操作說明書

此說明書



天然

新鮮

原味

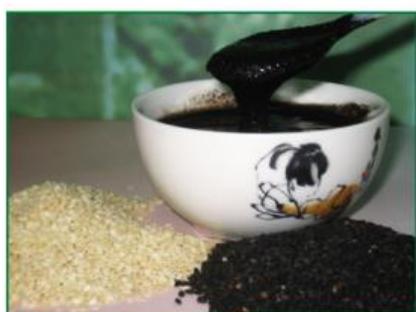
香醇

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#316 醫療級不銹鋼磨盤結構設計，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堅果。



天然 新鮮 原味 香醇

醬料用途：

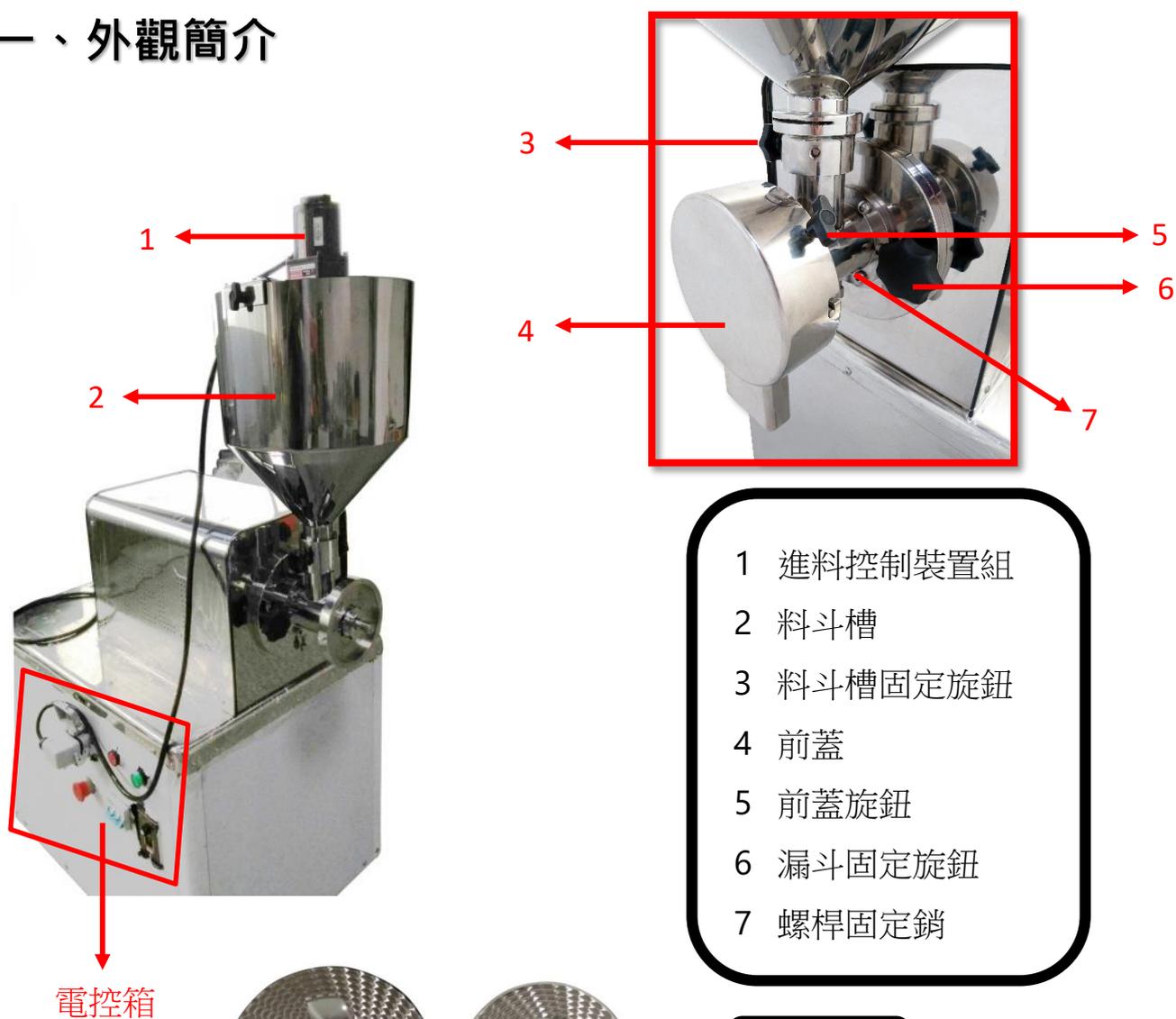
醬料用途：直接食用、麵包沾醬、沙拉醬、沾醬、火鍋湯底、烤肉醬、餡料、麵包、餅乾、糕點、冰品、麵食、飲品及食材料理等。



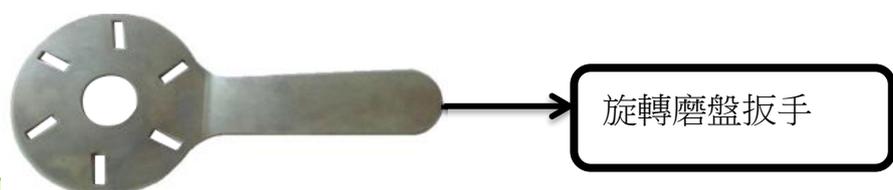
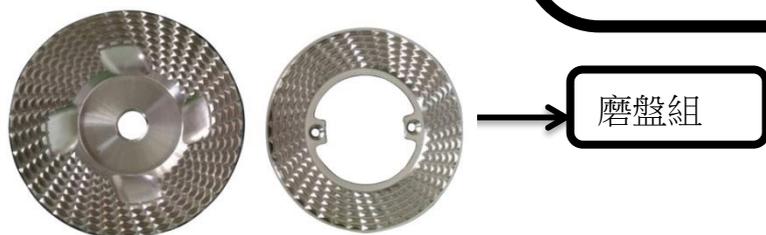
產品規格

●尺寸：L97 x W59 x H156 cm	●研磨速度：1800 RPM
●重量：115kg	●磨盤材質：不鏽鋼#316
●電壓：三相 220V 20 安培 (CCW)	●機體：不鏽鋼
●馬達馬力：3HP	●裝置：安全裝置、進料控制裝置

一、外觀簡介



電控箱



二、使用操作步驟：

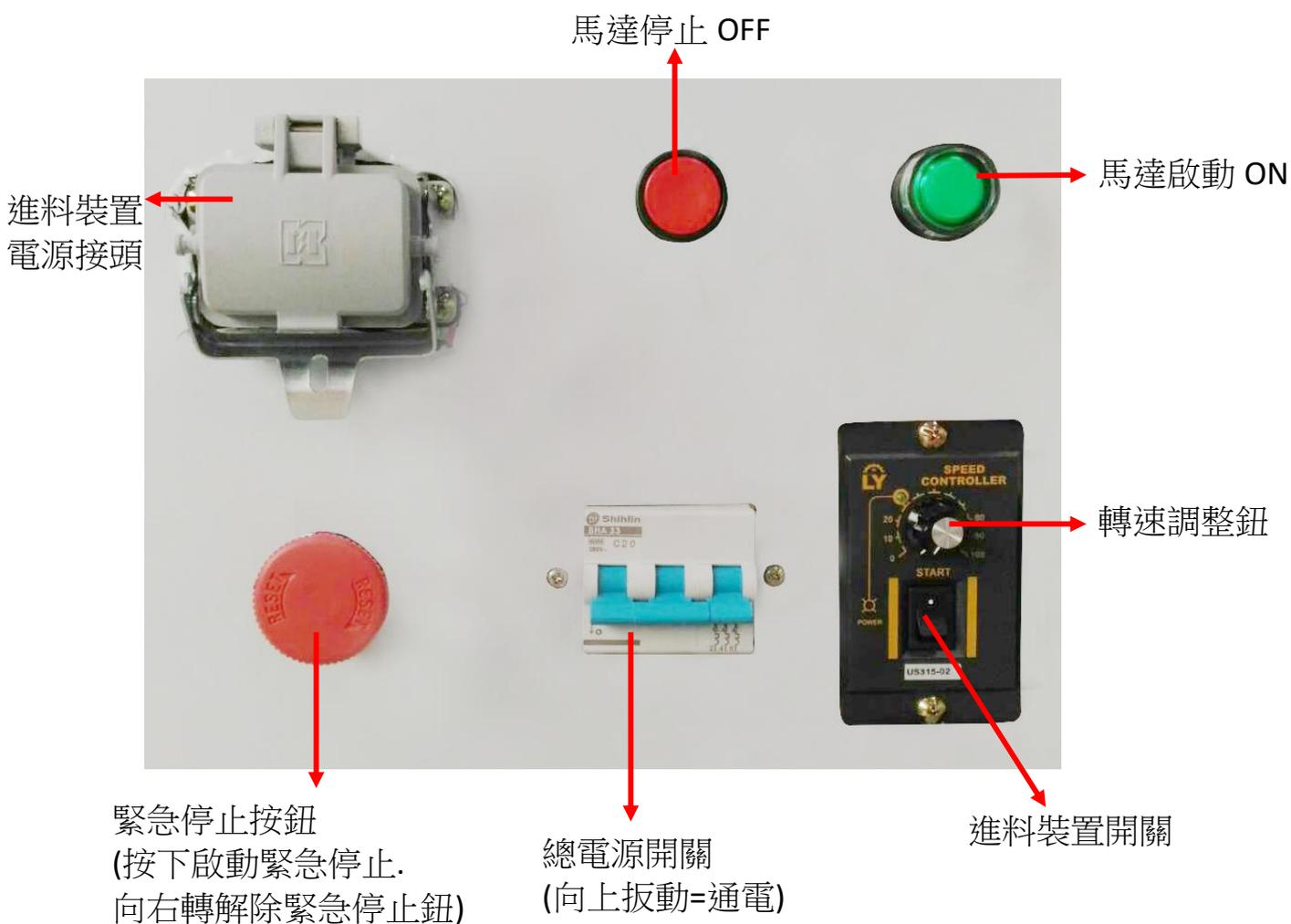
步驟一：接上**電源**插頭，將藍色**總電源開關**向上扳動開啟通電。

步驟二：按下綠色『ON』鈕，馬達開始運轉；啟動進料裝置，並調整轉速。

步驟三：將烤熟堅果逐量倒入**漏斗槽**內，即開始進行研磨。

步驟四：當研磨結束後，按下紅色『OFF』鈕，馬達停止運轉；關閉進料裝置運作。

步驟五：不再繼續使用時，再將藍色**總電源開關**向下扳動關閉通電並拔掉**電源線**插頭。

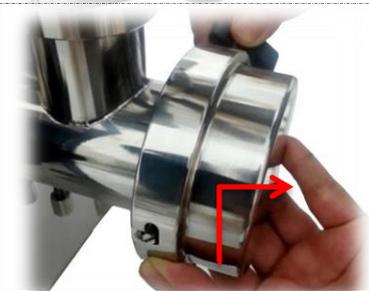


※研磨完畢時，為避免馬達空轉發熱，請務必關掉電源。

三、研磨粗細度調整操作



將前蓋旋鈕轉鬆。



取下前蓋。



一隻手將螺桿固定銷往上頂住，一隻手用旋轉磨盤扳手將旋轉磨盤逆時鐘轉出，將扳手放下並以雙手將磨盤轉出，以免磨盤掉到地上。



選擇厚度適合之墊片，於安裝磨盤前，套入不繡鋼螺桿螺紋內。

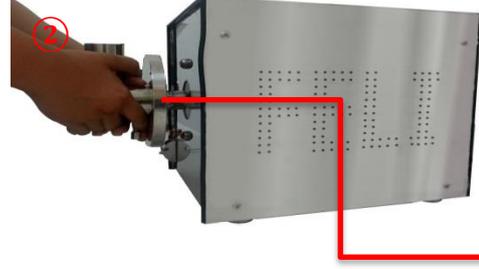
粗細度調整墊片：

1. 最細程度：無墊片（原機設定）
2. 中等程度：加裝 1mm 厚墊片
3. 粗程度：加裝 2mm 厚墊片
4. 較粗程度：加裝 3mm 墊片
5. 特粗程度：4mm 墊片



一隻手將螺桿固定銷往上頂住，一隻手將旋轉磨盤順時鐘方向轉緊，裝回前蓋，鎖上前蓋旋鈕即可。

四、清潔保養說明：

	<p>关掉電源開關後，將自動進料裝置移除：拔掉置於電控區的電源線，鬆開 2 只旋鈕，即可將自動進料裝置移除。</p>
	<p>鬆開料斗旋鈕拿下料斗後，將前蓋旋鈕轉鬆，取下前蓋。</p>
	<p>按住螺桿固定銷，用扳手將磨盤逆時鐘轉鬆，放下扳手，以雙手轉出磨盤，以免將磨盤掉落在地面。</p>
	<p>轉開漏斗固定旋鈕，拿出漏斗座。</p>
	<p>將取下的各零件拿到水槽以牙刷清洗，清洗不需使用清潔劑。</p>  <p>切勿拆下旋轉螺桿。用紙巾或拿牙刷以乾淨的水刷洗 (勿將整座機器拿到水槽清洗，以免機器內部受潮)。</p>

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 三相 220V 20 安培，50/60Hz，供電來源建議採用獨立電源插座，並使用電流穩壓器，避免電壓不穩，造成馬達無法運轉。
2. 接電前請先拆下前蓋及旋轉磨盤，接電時確認固定磨盤為逆時針旋轉。
3. 進行堅果研磨前，需先開機使螺桿運轉，再倒入堅果於料斗中。若在未使磨醬機運轉前，即倒入堅果，致堅果卡住螺桿運轉時，應立即關閉電源，再依拆裝步驟將零件拆下做清洗處理。
4. 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，再依拆裝步驟將零件拆下做清洗處理。
5. 在使用中若馬達過熱，過溫保護開關會自動啟動斷電裝置，機器會自動停機。待馬達降溫後，再重新啟動電源，磨醬機將恢復正常運作。
6. 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，依拆裝步驟將零件拆下，清除磨盤中異物後，再將背面過電流保護開關黑色按鈕壓入，就可開啟電源繼續使用機器。
7. 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，以免因堅果體積大而產生架空現象，或用攪拌棒攪動堅果，協助順利進料。
8. 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。
9. 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。
10. 研磨時，若您覺得醬料變粗、油質變少、磨盤蓋子溫度變高，請依磨盤自我檢測表檢測是否需更換磨盤。
11. 請勿直接用手觸摸運轉中的螺桿，或插入金屬件。
12. 請勿將水潑到機器上，亦不可在料斗內倒入水或油，避免水滲入馬達。
13. 出貨時，未免機器在運送途中有刮傷，出貨時會在機器上貼上一層透明模。使用者在第一次使用前，應將透明模撕下，因為在磨醬機運轉中，機器外殼上的通風孔不可被遮蓋。

14. 漏斗固定旋鈕務必鎖緊再開機，若此 2 只旋鈕未鎖緊，開機時機器的運轉會異常的大聲。
15. 緊急紅按鈕被按下後，要向右旋轉，才可解除緊急按鈕。開機時，若緊急按鈕被按下，將無法開機，要向右旋轉，解除緊急按鈕，才可開機。
16. 不可將螺桿拆下，螺桿的安裝會影響磨醬機的運作及品質，螺桿正確的安裝需要專業人士。
17. 使用自動進料裝置時，需先開機才可倒入烤熟的堅果，且一開始需少量倒料，待醬自出料口流出後，再增加倒料量。
18. 不使用自動進料裝置時，僅需將下方的插頭拔掉，即將上方料斗兩旁的旋鈕鬆開，即可將整座自動進料裝置拆除，請勿自行拆解自動進料裝置。
19. 以人工做進料時，一開始需少量倒料，待醬自出料口流出後，再增加倒料量，必要時可用所附的桿麵棍在料斗中將堅果推進螺桿孔，不可用金屬或湯匙將堅果推進螺桿孔，因桿麵棍磨擦到螺桿並不會傷到螺桿，但是湯匙類金屬磨擦到螺桿，即使只是短短幾秒，亦會傷到螺桿。
20. 拆卸磨盤時，需一隻手往上按壓螺桿固定銷，一隻手用所附扳手將磨盤以逆時鐘方向旋轉，待感覺用扳手旋轉磨盤較易轉動時，即可將扳手放下，以雙手將磨盤逆時鐘方向轉下。
21. 只有在拆下磨盤時，才需使用所附的扳手。在安裝磨盤時，不需使用扳手，一隻手按住螺桿固定銷，一隻手將磨盤以順時針方向轉緊即可。
22. 所附 4 只墊片的厚度皆不同，只有在欲磨出的較粗的醬料時，才需要在安裝磨盤前，依所需粗度選一只墊片裝上。勿同時裝上多只墊片。

六、聯絡資訊



華綠科技有限公司

服務電話：02-2903-3330

傳真：02-2902-6291

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



拆裝示範



官方網站



FB 粉專



LINE