

LTD-2R-G2B

蛋捲機(標準手動型)

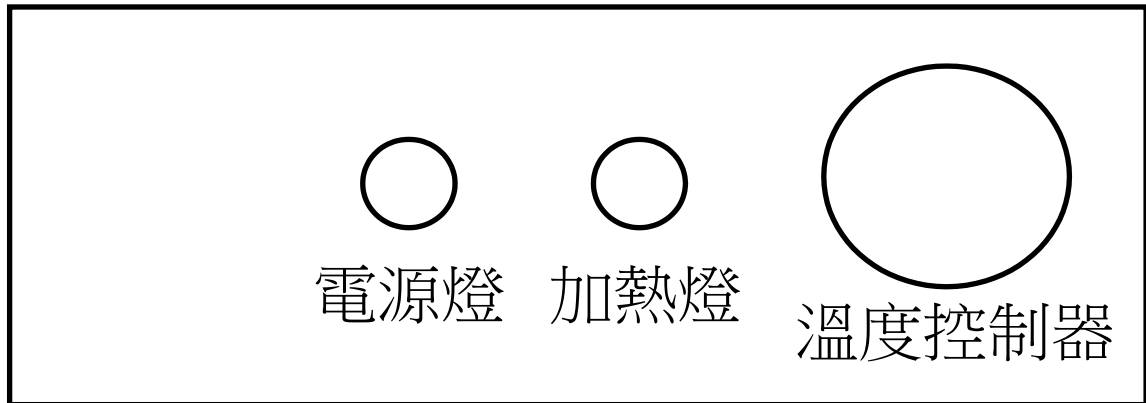
<操作說明書>



§ 蛋捲機(標準手動型) §

(一)簡易操作說明：

1. 控制面板說明：



2. 紅色電源燈【亮】--已通電。

3. 加熱燈：

燈亮-模板尚未到達所設定溫度，機器加熱中；
燈滅-模板已到達所設定溫度，機器暫停加熱。

4. 溫度控制器：溫度設定區間：0°C~200°C；可依不同商品特性設定；為順時針方向旋轉設定溫度，逆時針方向歸零。

5. 依蛋捲原料特性設定所需溫度(約170°C~190°C)，待溫度到達所設定數值，加熱燈熄滅，即可將蛋捲原料定量放在下模板中間位置，將上模板蓋下閉合，即開始煎烤蛋捲。

6. 接著，依蛋捲原料特性自行判斷烘烤時間秒數，約10~20秒，打開上模板，使用不銹鋼圓管由前至後捲起蛋捲餅皮，放置室溫待稍涼後取出。
7. 若暫不使用機器，可將溫度控制器調整設定至約50~100°C，為待機狀態，並將上模板打開，請勿將模板閉合悶燒，以免造成加熱系統損壞。
8. 若要繼續操作機器，將溫度控制器調整至所需溫度，待加熱燈熄滅，則溫度到達，即可繼續煎烤蛋捲。
9. 關機：首先將溫度控制器歸零，再將電源線拔除，以免再次開機時，造成電流脈衝，長期之下容易使零件的使用壽命減短。
10. 清潔方式：機身清潔：以不滴水的濕布擦拭；
模板清潔保養：模板尚有餘溫時，塗抹酥油或乳瑪琳奶油於模板表面，再使用廚房紙巾或棉布擦拭，可將模板雜質清除，並同時保養模板。建議於使用前、使用後、操作過程中、產生沾粘現象時，皆須清潔保養。

(二) 注意事項:

1. 本產品用電種類為220V，若使用錯誤電源，則會有加熱時間過長的情況，並有損耗機器之可能，請確認後使用。
2. 電源插座若使用延長線，請勿與其他機器共同使用。插頭請勿彎折使用，以免電流不穩定，造成走火危險或機器損耗。
3. 使用機器需放置於平穩工作台，並保持水平。
4. 模板請勿重擊、勿用鐵刷或尖銳器具刮傷表面，以免造成蛋捲沾粘及烘烤品質不佳。
5. 機器請勿以水沖洗，應以不滴水的濕布擦拭。可稀釋洗碗精水，沾濕棉布擦拭。
6. 凡有使用濕布擦拭模板，請務必重複以酥油或乳瑪琳奶油清潔保養模板，以免造成水雜質及清潔劑附著於模板。
7. 清潔保養模板，請務必塗抹酥油或奶油，切勿塗抹沙拉油或橄欖油等液態油，以免造成沾黏。
8. 塗抹模板的油脂務必以廚房紙巾擦拭乾淨，切勿停留在模板表面，以免造成沾黏。

9. 色澤或厚度不均原因：

(1) 上模板內三角三個螺絲的厚度不平均

→請將三個螺絲往內鎖至與模板平面，再同時平均的轉出1.5圈~3圈之所需厚度；也可以準備一片您所需厚度的鐵板，置於模板中間將模板閉合，再平均調整螺絲固定。

(2) 蛋捲成品色澤不均均有花點，是為原料有誤差。

10.建議勿將機器放置於冷氣口、出風口，或空氣對流大的地方，以免造成溫度流失，影響烘烤品質。

11.機器使用一段時間後，模板會呈現淺褐色狀態，屬為正常現象，並不直接影響烘烤功能，請加強清潔頻率次數，以保持模板乾淨，以免日積月累附著過多碳積物質，造成模板沾黏問題。

12.本公司產品以正當使用下，針對機器功能性保固一年(未包含耗材)；一年以上之維修，酌收工資材料費。

13.線路壓接端子屬消耗性材料，會因外在環境因素、外力因素及操作方式不同造成線路端子損耗，故不列入保固範圍內。

14. 蛋捲成品不酥脆原因：

- (1) 煎烤的時間及溫度設定不適當，熟透度不足。
- (2) 原料比例有誤差。
- (3) 原料發泡程度有誤差。
- (4) 原料油品不良，油脂種類或比例不正確。
- (5) 蛋捲成品未待涼就包裝
- (6) 放置於室溫中太久而受潮。

15. 沾黏現象原因：

- (1) 下料時，模板尚未到達所設定的溫度。
- (2) 溫度及時間設定不適當，產生熟透度不足或過度熟透。
 - ① 若熟透度不足，請增加煎烤時間。
 - ② 若過度熟透，請減短煎烤時間。
 - ③ 若色澤太深，請降低溫度；建議溫度設定保持上模高於下模約5~10°C溫差。
- (3) 原料產生問題，請確認以上幾點：
 - ① 是否發泡過度？
 - ② 是否攪打發泡程度不足？
 - ③ 攪打完成後是否靜置於室溫中發泡完成？
 - ④ 是否原料比例有誤差？
 - ⑤ 是否原料油品不良？
- (4) 模板厚度不均，請重新調整厚薄度。
- (5) 模板表面清潔程度不夠，請加強模板清潔。
- (6) 若沾黏現象發生於剛開始操作時，則為正常現象。此時模板正與原料相互適應中，請無需理會並持續煎烤蛋捲，約3~5次後即可

(三) 蛋捲原料配方一：

1. 材料：酥油(或無水奶油)100g、無鹽奶油100g、糖粉150g、鹽1g、香草粉10g、蛋240g、低筋麵粉230g、全脂奶粉25g。

P.S.蛋必須要退冰喔！



2. 製作方法：

- ① 將酥油(或無水奶油)+無鹽奶油+糖粉+鹽+香草粉等原料一起倒入攪拌盆中，以高速攪打打發至呈現乳白色黏稠狀，放置備用。
<此步驟攪打發泡所需時間約10~20分鐘，會因環境、溫度不同而需增減時間>



- ② 將蛋白及蛋黃分開，蛋白放置一旁備用，並將蛋黃加入步驟一的半成品中，以中速攪打打發至呈乳白色綿稠狀，放置備用。



@將蛋白攪打至濕性發泡後，加入@的半成品中，攪拌均勻。
〈此步驟請勿過度攪拌，以免造成發泡特性流失



@將低筋麵粉+奶粉加入@的半成品中，攪拌均勻即可。
〈此步驟請勿過度攪拌，以免造成發泡特性流失



P.S. 完成後的蛋捲原料，建議育事置於室溫中約
10 20分鐘，讓原料特性穩定。

(四) 蛋捲原料配方二：

1. 材料：酥油100g、香豬油100g、糖粉150g、鹽少許、香草粉10g、蛋240g、低筋麵粉230g、全脂奶粉25g。
P.S.蛋必須要退冰喔！
2. 製作方法：與配方一相同。

(五) 蛋捲原料配方三：

1. 材料：無水奶油190g、糖粉280g、鹽3g、香草粉8g、蛋200g、低筋麵粉260g、泡打粉12g、奶水(或牛奶)90g。P.S.蛋必須要退冰喔！
2. 製作方法：
 - ① 將無水奶油+糖粉+香草粉+鹽一起倒入攪拌盆中以高速攪打發泡至呈乳白色黏稠狀。
 - ② 將蛋分次加入①的半成品中，以中速攪打至呈乳白色黏稠狀。
 - ③ 將低筋麵粉+泡打粉過篩後加入，以慢速攪拌均勻。
 - ④ 在慢速攪拌過程中，慢慢加入奶水攪拌均勻即可。

P.S. 完成後的蛋捲原料，建議靜置於室溫中約10~20分鐘，讓原料特性穩定。

【售後服務說明】

- 一. 為確保顧客權益，保證書僅適用於保證書上註明之型號產品。
- 二. 請據實填寫購買日期及保證書內容資料，並於**購買日起兩週內寄回**玉米熊客服部建檔資料，確保您的售後服務權益。
- 三. 保證書若無據實註明購買日期，概以本公司產品出廠日期計。
- 四. 請妥善保存保證書正本，維修若無附保證書，恕無法享有保固期內之免費服務。
- 五. 各類機型之保證期限，依說明書內所載之保證年限為準。
- 六. 本公司為了提升服務效率，及商品品質的管理制度上，針對機器送修，一律採用**[貨運宅配]**的方式，**運費由雙方各付一趟**。此方法有利於有效時間內將您的機器做妥善的檢修與處理。
- 七. 凡送修之產品**保固期(一年)內**者，材料不計費，但若機器於維修處理的過程中，需耗費相當的人力資源/時間，則需酌收維修服務費用。
- 八. 保證期以內，如遇下列情形，本公司仍須酌收工資材料費：
 1. 未按使用說明書規定操作或因人為不當使用 (如**電源110V錯用220V**)而造成損壞者。
 2. 天災地變、雨淋、浸水、受潮、腐蝕、鼠禍蟲害等人力無法抗拒之災害而造成損壞者。
 3. 遭掉落、壓、擊，致使外殼或內部零件破損、斷裂、脫落。
 4. 自行拆卸、改裝或更換非原廠零件者。
 5. 機器超高溫及超過負荷使用，所導致零件損壞。
- 九. 超過保固範圍之商品，須酌收維修處理費及維修材料之費用。
- 十. 若有其它特殊情況，得經雙方協商決議，本公司將保有商品保修事項之權益。

<http://www.jeoushun.com/> Line ID 0925225222
jeoushun@yahoo.com.tw;service@jeoushun.com

客服專線 0800-225222 北區諮詢 0925-225555

業務諮詢 0925-225222 中區諮詢 0925-553333

客服傳真 0800-025666 南區諮詢 0925-112222

專線服務時間:上午09:00~18:00<週六.週日及國定假日休息>

~ 為了維護您我的權益 ~

以上請共同配合 謝謝!!

【產品責任保險說明】

若於正常使用操作機器的情況下，由於不明之原因產生第三人財損或體傷，則請於第一時間完成下述動作：

- 一. 立即採取必要合理措施，以減少損失至最低程度。
- 二. 請勿移動出險現場，首先確認是否有第三人損傷，並立即送醫急救，同時要求醫院/診所開立診斷證明書正本及醫療收據正本
- 三. 出險現場照片。
- 四. 來電通知本公司客服人員，以便立即通知產險公司及公證公司，並請配合公證公司人員現場取證及了解程序。
- 五. 通報憲警單位並保留筆錄資料。
- 六. 準備出險現場所有財物損失清單及估修單、受害者身分證影本及第二證件影本、理賠金額匯款帳戶存摺影本。

當完成所有出險事宜後，將提供以上相關資料文件及出險通知書、賠款接受書、和解書相關資料文件予產險公司進行出險理賠程序。若有特殊個案情況，產險公司將要求配合提供其他相關資料文件。

出險注意事項：非經產險公司書面同意，不得擅自承認、要約、允諾或賠償給付，或拋棄對第三人之追償權。於被控訴或被請求賠償而收受法院公文、傳票、訴狀或賠償請求書... 等文件時，請立即通知本公司或產險公司。

※ 敬告：使用者請務必詳閱產品說明書，於正確的程序動作下操作機器，以避免不必要之損傷及危險！

<http://www.jeoushun.com/> Line ID 0925225222
jeoushun@yahoo.com.tw;service@jeoushun.com

客服專線 0800-225222 北區諮詢 0925-225555

業務諮詢 0925-225222 中區諮詢 0925-553333

客服傳真 0800-025666 南區諮詢 0925-112222

專線服務時間:上午09:00~18:00<週六.週日及國定假日休息>

~ 為了維護您我的權益 ~

以上請共同配合 謝謝!!