

使用手冊

KeyChoc CH04/CH08/CH18

巧克力保溫槽

操作面板設定

- ①. 「UP」鍵：調高預設的溫度
- ②. 「DOWN」鍵：調低預設的溫度
- ③. 設定鈕：此顯示於讀取裝置並可互作切換，從實際溫度切換到巧克力預期的溫度，相反亦可。（請留意所謂的實際溫度指的是室內溫度，並非巧克力本身的溫度。請見〔常見問與答〕）

備註: 若長壓「設定鈕」至 5 秒，將會回到預設值；切記勿任意更改原廠的參數設定。如果誤觸這一部分，面板上將會顯示“E-1”，若要回到原先的溫度顯示設定，則需要先按 4 次「設定鈕」（此時請避免按壓 up 或 down 鍵，否則將改變這台機器的原有功能）。

參數設定

描述	原廠設定
參數 1	E-1
參數 2	-0.1
參數 3	P2.1
參數 4	R20

使用前的準備

1. 請先將包裝膜拆下
2. 請將方型鋼盆放進保溫槽裡。〔保溫槽專用的“Gastronorm”標準鋼盆/蓋子須分別購買。如果已備有容器，建議您使用符合“Gastronorm”標準鋼盆以搭配 CH 系列的保溫槽。〕
3. 請使用巧克力保溫槽專用電路
4. 這台機器即可開始使用

警告！！

切勿將保溫槽放入水裡！關於“CH”系列的產品是藉由熱空氣加溫運轉的。他們並不像雙重蒸鍋，故不必加入水。

巧克力融化說明

1. 將電源開啟為 ON
2. 為了設定預期的溫度，首先壓起“設定鈕”（③）後將會開始轉動，接著在溫度操作面板上手動 up 和 down 鍵（①和②）去調整期望值（通常約在 45 °C），然後再次壓起“設定鈕”（③）以便確認新的設定。
3. 將預計的巧克力量倒入內裝的方型鋼盆裡，然後進行融化程序。
適時地攪拌有助於加快融化的過程。

備註:

- 在面板上將會看到顯示的溫度迅速上升，此現象是正常的，此時並非表示巧克力本身的溫度，而是方型鋼盆下的室溫溫度。請參考疑指南〔常見問與答〕的圖表 2。
- “CH”系列機器的設計用途在於將巧克力融化，放置隔夜作準備。

手工調溫

調溫巧克力最普遍的方法就是‘種子調溫法’。基本上將少量的實心調溫巧克力倒進大量的液態非調溫巧克力裡。每 10kgs 的已融化巧克力，將需要 2-3kgs(20-30%)碎片或塊狀的實心調溫巧克力(以下簡稱‘種子’)。確實的數量必須依據巧克力的特性和當下的環境條件而定。

為了有效地調溫巧克力，那些‘種子’有助於降低液態巧克力的溫度達到適當的冷卻效果，同時也促使產生所需要的 V 型結晶。

1. 融化巧克力如上
2. 巧克力若以達到設定的溫度，適時的攪拌它以確保平均分散溫度。接著重新設定期望值以便達到巧克力理想的溫度，概略的參考如下：
 - 黑巧克力： 31-32°C
 - 牛奶巧克力： 29-30°C
 - 白巧克力： 28-29°C
3. 一開始混入 15-20%的‘種子’巧克力並持續地攪拌它。使用探針式數位溫度計來量測巧克力的溫度，當溫度冷卻至 35°C，而所有的巧克力碎片都融化時，將需要再加入 3-5%的‘種子’巧克力。
4. 持續地攪拌直到所有巧克力融化完全，且降至所設定的(理想的)溫度。這時巧克力應已達到完美的調溫，但須不時地藉著觀察它的流動性或用刮平刀作測試去確認它的調溫狀態。切記巧克力可以調溫到最佳狀態，而調過頭也是有可能的。

疑難排解 & 常見問與答

- *我的巧克力似乎花很長的時間融化*

如果保溫槽裡裝滿了碎塊的巧克力，將需花近 8 小時的時間進行融化，不過這過程能幫助你達到預期效果且不會焦化。因此普遍的練習能讓巧克力融化一整夜，放至隔日早上作準備。加上適時地攪拌有助於加快調溫的程序。

然而，如果你沒時間的話，另一個選擇是你可先將部分的巧克力放進微波爐融化（小心照料、避免焦化），再將融化後的巧克力倒入保溫槽裡調溫。

- *顯示的溫度似乎變動頻率大*

請注意其實際顯示的溫度是指保溫槽本體內室溫所量測出來的結果（請見圖表 1）——並不是巧克力本身溫度的量測。若想知道巧克力的溫度，可直接使用探針式數位溫度計測量（測量前請先攪拌均勻以確保溫度平均分散），這樣你會發現巧克力實際的溫度將較能維持並接近所要的預設值。

由於將室溫加熱的速度快於巧克力本身的溫度是屬於熱氣加溫的機器中常見的一項特徵。雖然市面上的溫度控制模擬器有類似相同的條件，但它卻沒有顯示讀取溫度的功能，因而容易被忽略掉當下的溫度是多少。

圖表 2 表示一般期望的標準溫度。所顯示的溫度（保溫槽內的室溫）即使遇到巧克力本身的溫度在降低時，也依然能維持高溫一段時間。一旦巧克力本身達到一個穩定的溫度，則顯示的溫度將會漸漸地達到同樣的溫度。

- **我的巧克力快要調溫過頭了**

如果在一開始調溫過程中加入過多的‘種子’巧克力，通常可能導致調溫過頭（過度結晶），或是調溫狀態下待置太久。

如果有一點點調溫過頭，請稍微使用熱風槍加熱它，然後適時地攪拌它也許能重新調溫成功。

規格說明

	CH04	CH08	CH18
最大容量	4 公斤	8 公斤	18 公斤
加熱類型	熱氣	熱氣	熱氣
額定消耗功率	250W	300W	350W
電源	單相，220-240V	單相，220-240V	單相，220-240V
結構	機身 – 304 號 不鏽鋼製	機身 – 304 號 不鏽鋼製	機身 – 304 號 不鏽鋼製
外型尺寸	(深)240mmx(寬) 295mmx(高)230mm	(深)410mmx(寬) 295mmx(高)230mm	(深)605mmx(寬) 350mmx(高)230mm
淨重	6.3 公斤	9 公斤	14.3 公斤
毛重	6.7 公斤	9.6 公斤	15.2 公斤

產品保固說明

給英國境內的消費者

所有‘CH’系列的保溫槽均享有 12 個月的保固期，在保固期限內自行送修至原廠免費維修、更換零件之服務。

無論任何故障情況，在送修此產品之前請先與我們聯繫，因我們將依據產品的情況決定是否必要寄出，或可能在不需寄出的情況下，即可協助解決當下問題。

請注意如果需要送修，自行送修的運費成本將由消費者支付；而維修後寄回給您所產生的費用將由我方 KeyChoc 公司支付。然而若當您首次購買時，因我方運輸過程中造成損壞的情形下，則我方將承擔維修此機器產生的費用。

給海外的消費者

所有‘CH’系列的保溫槽均享有 12 個月的保固期，在保固期限內僅提供更換零件之服務。

無論任何故障情況，有任何疑難雜症時，請不吝 E-mail 或電話聯繫我們。我們可提供您規格相等的零件作更換，並明確地指導您如何修正故障的地方。若您已換修新的備用零件，請務必於 15 日內將故障的零件寄回給我們；若寄回的零件並未發現故障的地方，或未在 15 日內寄回故障的零件，KeyChoc 公司保有權利向您索取新零件的成本補償已發生的運輸成本。

限制條款

1. 因意外或以下非正常因素造成的故障，不在保固維修範圍內：
 - 1.1. 不當使用
 - 1.2. 任意修復或變更
 - 1.3. 人為疏忽
2. 因使用本產品而產生的其他附帶損失（包括無限保固、收益的損失、營業投資的損失、企業相互關係的阻礙或是任何財務損失等），KeyChoc 公司並無任何義務賠償。
3. 只要在符合保固條款的所有情況下，KeyChoc 公司將承擔所有的責任，但賠償限度僅於機器本身的價值。

技術支援服務

KeyChoc 公司的工程師隨時提供任何技術支援，請電洽詢問（僅英語諮詢服務），若造成不便敬請見諒。詳情請上網連結 www.keychoc.com。

歐盟符合性聲明書

產品類型: 'CH' 系列融化/調溫/保溫槽
電壓: 220-240V, 50Hz
編號: 4183-CH18-0515
製造年份: 2015

我們聲明上述產品內容是依據以下指令相關的法規經修訂版評定。

機器指令 (98/37/EC)

產品製造 (89/106/EEC)

低電壓指令 73/23/EEC

EMC 指令 89/336/EEC (經由 91/263/EEC, 92/31/EEC, 93/97/EEC 修訂)

一般特性

關於 KeyChoc 'CH' 系列的保溫槽主要用來融化和手工調溫巧克力。這些機器屬不鏽鋼製成，並藉由熱氣加溫、用專用方型鋼盆作自動調控溫度的機種。