

12 公升攪拌機操作手冊

Model: CE-212XG

1. 概述

12 公升攪拌機由齒輪直接驅動，並配合齒輪箱經由變速器可輕巧變換三種速度，自行設計之高扭力馬達運轉時安靜、平穩。標準配備有三種不同功能之食品級鋁合金攪拌器，可享多功能之操作，適用於各種食品之攪拌、混合，堅固耐用，是您生意或居家生活中的好幫手。

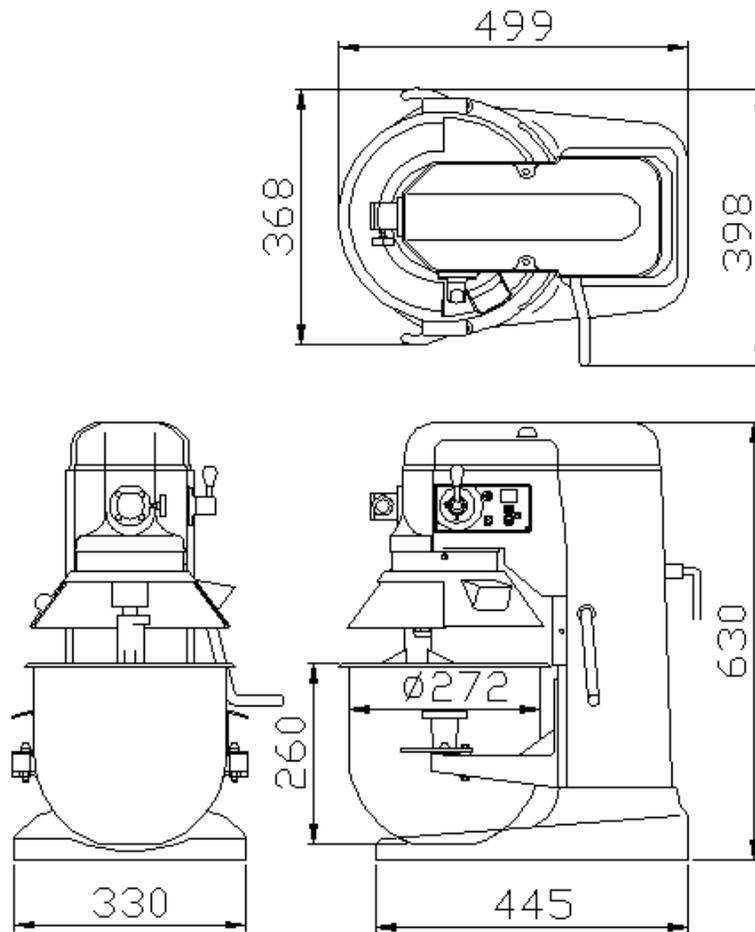
1-1 安全事項

警告!為了減少使用本攪拌機的走火危險、觸電、人員受傷及傷害,請遵守以下的安全注意事項。

1. 詳讀所有說明。
2. 為保護不受到觸電的傷害，千萬不要將攪拌機浸在水或其它液體中。
3. 本攪拌機裝設的是三叉接地插頭，並且需插到正確的正負極之三叉接地插座上。
4. 千萬不可讓兒童操作或玩本攪拌機。
5. 當任何用具由兒童使用或靠近兒童使用時要密切監督，千萬不可在無人看管時運作本攪拌機。
6. 在插入或取出零件時，在清洗前或不用時，請將攪拌機插頭拔掉。
7. 避免接觸運作的零件，使用當中請勿將手、毛髮、布、橡皮刮刀以及其它用具接近攪拌器以防止受傷或傷及攪拌機。
8. 千萬不要在無人看管時或接近工作物件表面時操作本攪拌機；在重負載或高速度下使用，攪拌機可能會在工作物表面移動。
9. 操作中，請勿放置硬物於桶中，可能造成機械故障。
10. 請勿以損壞的線組或在用具掉落或在其它任何情況下受損後操作任何用具，請將該用具退回最近的授權服務中心檢查、修理或調整。
11. 使用非原廠推薦的附件可能導致走火、觸電和其它的人員受傷。
12. 請勿在室外使用。另請勿讓電線掛在櫃子或桌子邊緣或接觸熱表面。
13. 請勿使用延長線在此器具上，這樣可能導致走火，觸電和其它人員的受傷。
14. 插電前請注意使用的電壓是否與機械上之規格牌一致，否則可能造成機械故障。
15. 使用本攪拌機前，確定附件核心已固定，以避免任一附件核心在攪拌當中掉落攪拌桶。
16. 請注意：本公司不建議在攪拌麵糰時使用 3 檔。若因使用 3 檔攪拌麵糰，而導致機器損傷，則視為人為因素損壞，此因素不在保固範圍之內。

12 公升攪拌機操作手冊

1-2 規格 (mm)



型號	容量	攪拌轉速	電壓	尺寸	標準工具
CE-212XG	12 公升	121/218/489 RPM	110V/60Hz/1PH 220V/60HZ/1PH	44.5 x 33 x 63 cm	桶、鉤、球、扇各一

- 安全網為選購性配備

2. 安裝

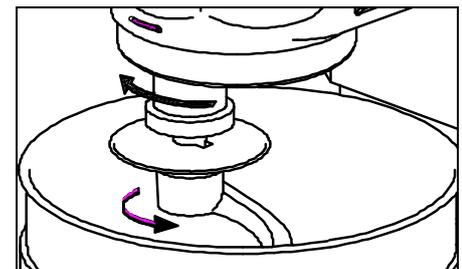
安裝前請確定您所使用之電壓與機械規格相同。

2-1 放置

安裝攪拌機時，放置地點必須平坦並請留適當之空間，以利操作上之便利與安全。請於攪拌機底座墊上橡膠，可防止攪拌機之滑動與降低搖晃與噪音。

2-2 配電

本攪拌機裝設的是三叉接地插頭，並且需插到正確的正負極之三叉接地插座上。
注意：電壓 220V 之機型無插頭，請自行安裝並注意電壓與運轉方向是否正確。



12 公升攪拌機操作手冊

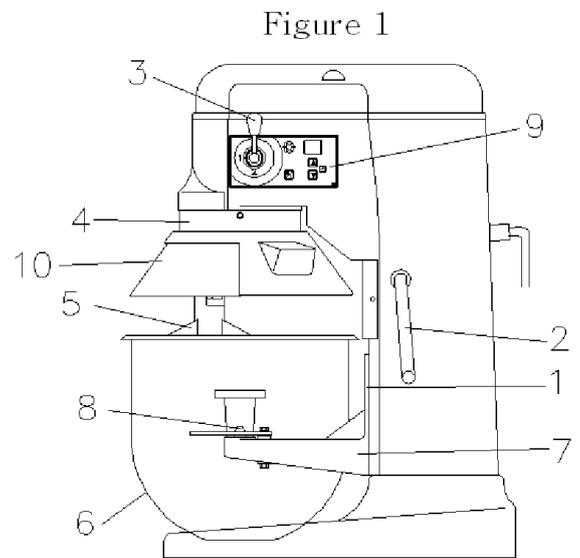
3. 使用說明

注意! 凡使用新的攪拌桶及攪拌器前，需用熱水及清潔劑將攪拌桶及攪拌器徹底清潔。

3-1 操作步驟

1. 裝攪拌器(NO.5)前必須先裝攪拌桶。
2. 裝攪拌桶(NO.6)時，請將桶固定鏈插入扶手中央之固定孔，然後將桶把手之固定孔裝在桶定位栓上。
3. 裝攪拌器時需將攪拌器上方凹槽對準攪拌心軸上之固定栓由下而上穿入攪拌心軸到頂，並且慢慢順時鐘方向旋轉將攪拌器向下固定。
4. 為防止使用原料濺出，請將原料於攪拌前放入桶內。
5. 站攪拌機側面，利用升降桿將桶及扶手升起至固定點。
6. 轉動變速桿至希望之速度。**攪拌麵團或較黏稠性之產品時請勿使用高速檔，以確保機械壽命。**
7. 啟動電源。

1	滑軌	2	升降把手
3	變速器	4	行星頭
5	攪拌器	6	攪拌桶
7	扶手	8	定位栓
9	控制面板	10	安全網



3-2 速度之使用

NOTE 1. 啟動時，速度控制桿應設定 1 檔(最低速)，然後慢慢的調整到需要的較高速以避免材料噴灑出攪拌桶。

NOTE 2. 當操作麵糰時，請使用 1 檔(低速檔)操作，並且不可使用 3 檔(高速檔)。

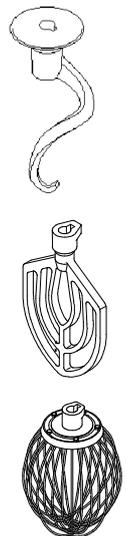
- **1 檔(低速檔):** 攪拌一般麵糰、饅頭麵糰、麵類麵糰或馬鈴薯泥請用此檔。
- **2 檔(中速檔):** 攪拌輕麵糰、混合餅乾材料或糊狀物、派餡、奶油和含奶油類之乳製脂狀食品請用此檔。
- **3 檔(高速檔):** 攪拌蛋白、蛋白霜、沙拉、鮮奶油和含奶油類之乳製脂狀食品請用此檔。

3-3 攪拌器之功能

攪拌鉤 - 此工具廣泛的使用於一般麵團之混合與攪拌。(如果攪拌含水量如低於 50%之麵團請使用低速檔)

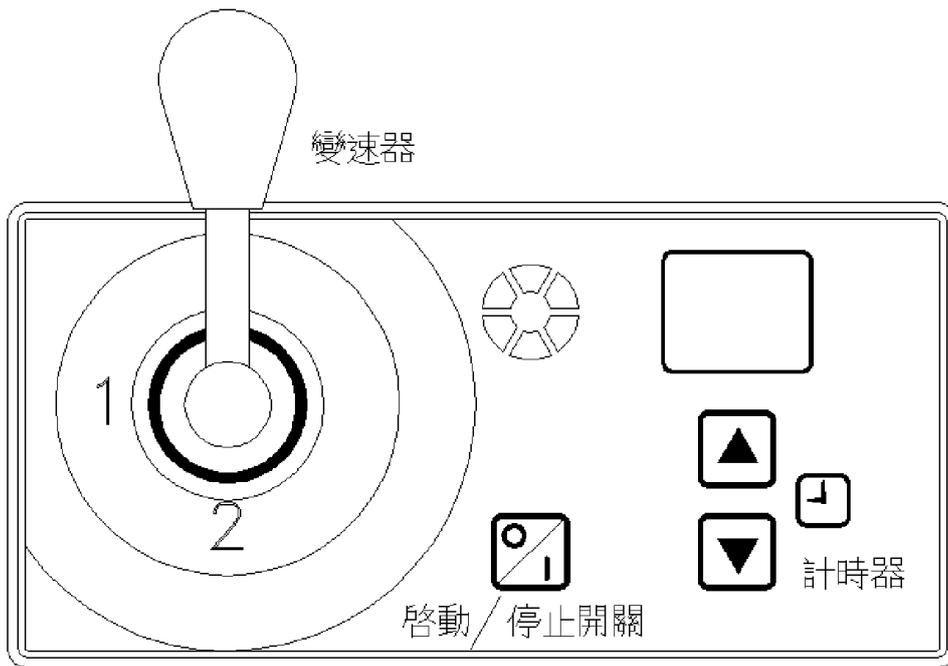
攪拌扇- 此工具使用於一般濃稠攪拌，如蛋糕、鬆餅、奶油、派餡、馬鈴薯泥、肉餡、糖果。

攪拌球- 此工具使用於一般蛋糕、蛋白、蛋白霜、沙拉、糖漿、鮮奶油和含奶油類之乳製脂狀食品。



12 公升攪拌機操作手冊

3-4 電子式控制面板



3-5 最大攪拌量 (含水)

產品	攪拌器	12 公升攪拌機	
蛋白	攪拌球	700 CC	
馬鈴薯泥	攪拌扇	4500 公克 (低速檔視鬆軟度)	
蛋黃醬、美乃滋	攪拌球	3500 CC	
鬆餅	攪拌扇	4000 CC	
鮮奶油	攪拌球	2000CC	
夾心蛋糕、條狀蛋糕、杯狀蛋糕、磅餅、派	攪拌扇	5000 公克	
甜餅乾	攪拌扇	4500 公克	
麵包麵團 (60% 含水量)	攪拌鉤	水 900 公克	麵粉 1500 公克

●以上為建議量；攪拌時如果速度變慢或停止，那是過載現象。請停機將攪拌量減少或使攪拌物稀釋，重新按啟動開關及可繼續作業。

4. 保養和清潔

警告!小心觸電危險

- 每次使用完畢，一定要拆下攪拌器與桶並清洗乾淨。
- 在清洗之前，請務必將攪拌機插頭拔掉以避免觸電，以柔軟的濕布清潔攪拌機。
- 千萬不要將攪拌機浸在水中；經常擦拭攪拌軸，去除任何可能堆積的剩餘物。
- 攪拌桶、攪拌鉤、攪拌扇和攪拌球都可放在洗碗機清洗,或者以熱肥皂泡沫水徹底清洗並在乾燥前完全洗淨。
- 潤滑:行星頭與齒輪箱已於出廠前添加足夠之潤滑油，所以在正常使用狀態下，無需另外潤滑油。
- 請注意：本公司不建議在攪拌麵糰時使用 3 檔。若因使用 3 檔攪拌麵糰，而導致機器損傷，則視為人為因素損壞，此因素不在保固範圍之內。

12 公升攪拌機操作手冊

警告!人員受傷的危險

為了避免使用本攪拌機時的人員受傷及對攪拌器的損壞，攪拌機運轉時，千萬不要試圖刮攪拌桶，最好是關機後再做，如果刮刀或其它物品掉落攪拌桶，請關掉開關再取出。

本攪拌機在使用中可能會發熱，那是因為在重負載下長時間攪拌，這是正常現象。