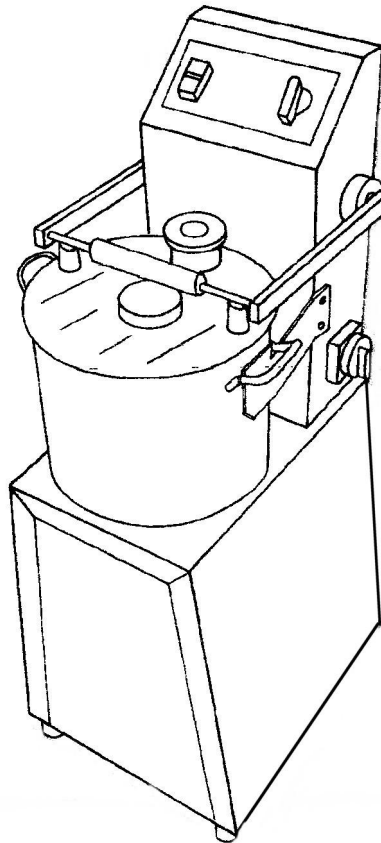


意大利舒文牌 *SIRMAN*

高速攪拌機

C15-2V



操作和維修保養手冊

總經銷：香港百年有限公司

網址：www.centuryhk.com

總行地址：香港九龍青山道 650 號地下

電話：(852) 27448212 傳真：(852) 27448488

電子郵箱：mail@centuryhk.com

分行地址：香港九龍彌敦道 387 號 B 地下

電話：(852) 27805275 傳真：(852) 27703968

電子郵箱：nathanroad@centuryhk.com

序言

- 本手冊爲了保證設備最好地被使用和保持設備長期的效率，給顧客提供了設備的有關資料，包括規格、必要的操作和維護指導。
- 本手冊需交給合資格的技術人員，使其熟知設備的使用和定期的維護。

目 錄

第一章 設備概述	4
1.1 一般防護措施	
1.2 設備的安全裝置	
1.2.1 機械化安全裝置	
1.2.2 電氣化安全裝置	
1.3 設備概述	
1.3.1 一般概述	
1.3.2 結構特徵	
1.3.3 零部件	
第二章 技術資料	5
2.1 整機尺寸、重量、特徵	
第三章 驗收設備	6
3.1 設備運輸	
3.2 包裝檢查	
3.3 包裝物棄置	
第四章 安裝	7
4.1 安裝地點選擇條件	
4.2 單相電路連接	
4.3 三相電路連接	
4.4 電路連接圖	
4.5 操作檢查	
第五章 操作	8
5.1 控制開關	
5.2 放食物	
5.3 磨刀片	
第六章 日常清潔	10
6.1 介紹	
6.2 清潔步驟	

6.2.1 蓋、刀片和容器的清潔

6.2.2 日常清潔

第七章 維護保養 11

7.1 一般概述

7.2 皮帶

7.3 支腳

7.4 電源線

7.5 刀片

7.6 標籤

第八章 設備棄置 11

8.1 確定丟棄

8.2 棄置

插圖索引

圖 1——攪拌機的整機結構	5
圖 2——整機尺寸	5
圖 3——包裝說明	6
圖 4——銘牌——系列機號	7
圖 5——刀片旋轉方向	8
圖 6——單相 / 三相電路連接圖	8
圖 7——控制開關位置	9
圖 8——操作人員正確位置	9
圖 8 a ——放食物	9
圖 9——移動刀片固定轉軸	10
圖 10 ——清潔設備	11

第一章 設備概述

1.1 一般防護措施

- 該高速攪拌機必須由熟知本手冊中的安全措施之合資格的技術人員操作。
- 如果有人員調動，需要對新的操作人員進行操作前的培訓。
- 在開始清潔和維護設備前，必須切斷電源。
- 爲了進行清潔和維護，當把保護裝置移開的時候，必須認真評估剩下的風險。
- 清潔和維護需要操作人員高度集中注意力。
- 電源線的常規控制裝置是必要的，磨損的或毀壞的電源線是非常危險的。
- 如果設備出現故障，建議不要再使用和嘗試維修，請致電客戶服務中心。
- 切勿使用本設備進行攪碎骨頭、冰凍的食物、魚或任何非食物的物品。
- 當設備正在運轉，切勿把手指伸進機體裏。
- 生產商概不負責以下出現的情況：
 - 1、 如果設備由不被認可的人員操作；
 - 2、 如果某些零件被非原廠配備的零件取代；
 - 3、 如果操作人員沒有正確地按本手冊中的指導內容進行操作；
 - 4、 如果設備表面沒有被適當的物品進行清潔。

1.2 設備的安全裝置

1.2.1 機械化的安全裝置

在本手冊中提及的安裝在設備上的機械化安全裝置符合 EC89/392 和 MOD. EC91/368、92/31、93/44、93/68 的規定。

蓋子的安全保護的作用，只有當上鎖支臂向上的時候，才可以取消。

1.2.2 電氣化安全裝置

在本手冊中提及的安裝在設備上的電氣化安全裝置符合 EC73/23、89/336、MOD.EC91/368、92/31、93/44、93/68 和 EC EN 60335-1、EN55014 的規定。

攪拌機配備了：

- 微型機械裝置——當上鎖支臂向上時，該裝置會停止設備。如果蓋子沒有關好，是不允許啓動設備的。（參見圖 1）
- 支臂上的電磁裝置
- NVR 斷電裝置——如果斷電，必須重新啓動設備，控制器爲 24V。

即使專業的攪拌機提供了電氣化的和機械化的保護裝置（作用于設備運作時和維護、清潔時），但仍然存在不可忽略的一定的危險（這些危險在本手冊中標著**警告**的地方會加以說明），包括在放食物時或在維護設備時被刀片切傷的危險。

1.3 設備概述

1.3.1 一般概述

本公司設計和生產的專業攪拌機是專門爲食物如蔬菜、肉類、麵包等進行加工的（包括切、碎、攪、搓），並保證：

- 在運轉、清潔和維護過程中最高質量的安全；
- 正確選擇物料以達到最高的衛生標準。爲了保證清潔和組裝的簡便，與食物接觸的零配件採用了流線型的設計；
- 零配件的堅固性和穩定性；
- 皮帶驅動使噪音保持在最低水平；

——高度輕便性。

1.3.2 結構特性

AISI304 不銹鋼材料保證與食物接觸的零配件的衛生標準，並且能夠抵禦酸性、鹽和氧化作用的侵蝕。

刀片由專門製造食具的 AISI420 不銹鋼製成。鋒利、堅硬的刀片具有切、碎、攪、搓等多種功能。

容器由 18/10 不銹鋼製成並有一個可散熱的底部，有手柄，移動輕鬆方便。

1.3.3 零部件

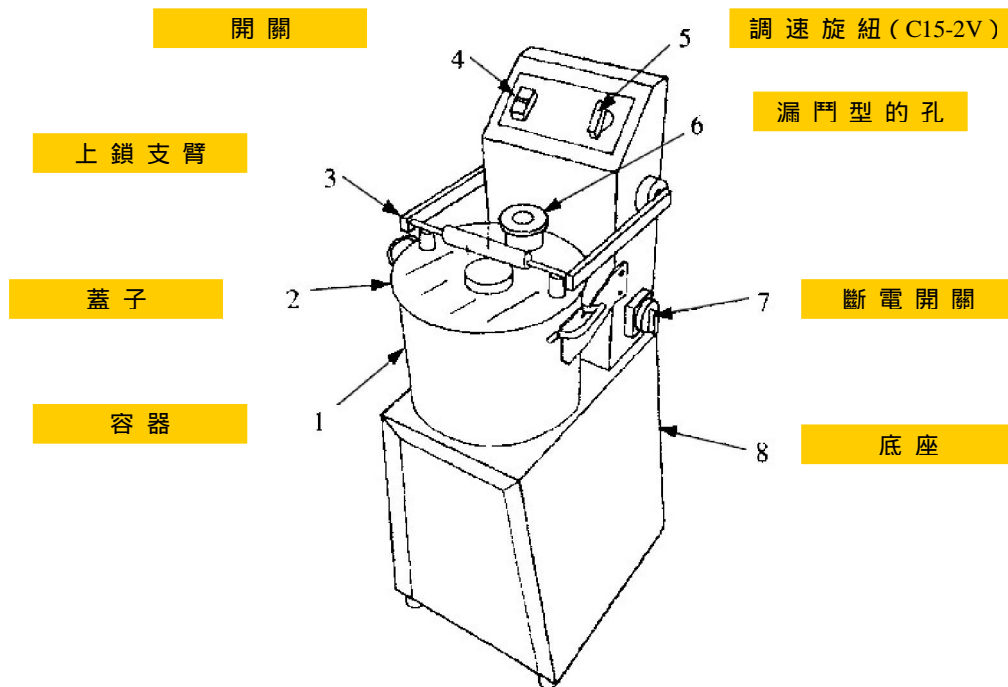


圖 1——攪拌機的整機結構

第二章 技術資料

2.1 整機尺寸、重量、特徵

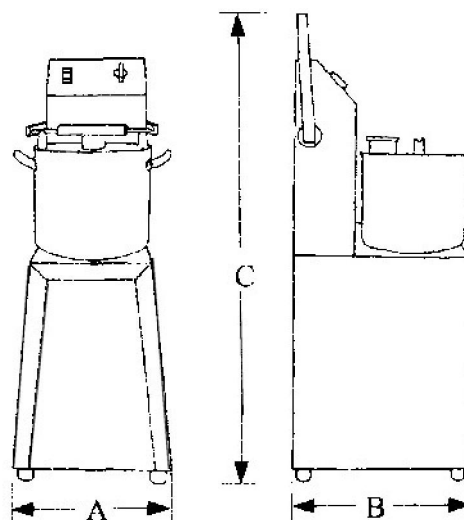


圖 2——整機尺寸

整機尺寸和有關資料一覽表

型號	單位	C15-2V
長 A	毫米	420
寬 B	毫米	445
最大限度高度 C	毫米	1030
容量	公升	14.5
容器盛載水平線	公升	8.2
轉速	g/l'	1400/2800
電機功率	匹	2.2+3
電源	三相	400V/50Hz
淨重	公斤	60
噪音	分貝	75

警告：有關電氣特性在機身背面的銘牌上有詳細標識；請在連接電路系統前詳細閱讀 4.2 中的電路連接內容。

第三章 驗收設備

3.1 設備運輸（參見圖 3）

攪拌機經過良好的包裝以後，然後交由承運商托運。包裝包括：

- a) 制的墊板和堅硬的紙板盒
- b) 設備
- c) 操作和維修保養手冊
- d) 刮刀
- e) 磨刀石
- f) EC 標準一致性聲明

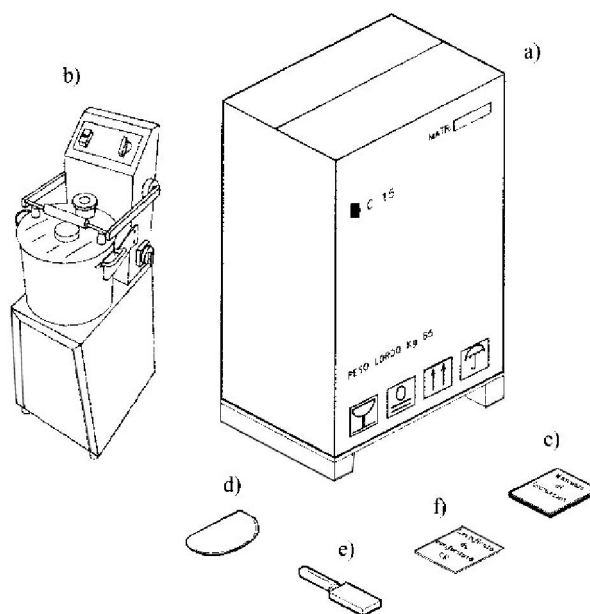


圖 3——包裝說明

3.2 檢查包裝

如果在驗收時沒有發現任何外在包裝損壞，可打開包裝檢查包裝內的物件是否配備齊全（詳見圖 3）。如果發現包裝箱有被碰撞過或損壞的痕迹，請通知承運商，並且在運輸單上標明的運輸到達日期三天內，填報詳細的有關設備損壞的情況報告。**切勿顛倒包裝箱！！**確保包裝箱是垂直於地面，四角平行提起搬運的。

3.3 棄置包裝物

包裝物元件（包括紙板、墊板、塑膠帶和塑膠泡沫）需棄置於符合安裝當地法規的地方。

第四章 安裝

4.1 安裝地點選擇條件

設備必須安裝在符合其尺寸位置的工作臺上（尺寸詳見列表），因此選擇的位置必須是空間要足夠大的，水平的，乾燥的和穩定的。

此外，安裝設備的房間的含鹽濕度必須在 75% 以下，溫度保持在 +5 —— +35 之間，以保證設備的正常運作。

4.2 電路連接

設備已裝有 $3 \times 1.5\text{mm}^2$ ，長 1.5 米的電源線和“SUKO”牌插頭。把設備接入插有熱差磁力開關（10A， $I=0.03\text{A}$ ），電壓為 230 伏 50 赫茲的電源上。

檢查接地是否正常，並且檢查托運單上的型號特性與銘牌（見圖 4）上的內容是否一致。

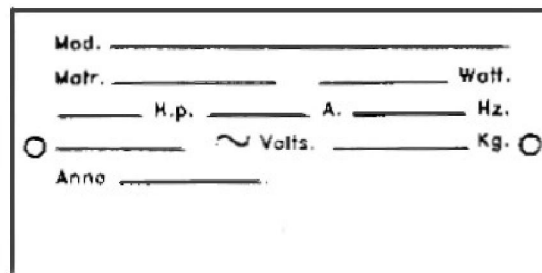


圖 4——銘牌

4.3 三相電路連接

設備裝有 $5 \times 1.5\text{mm}^2$ ，長約 1.5 米的電源線。

通過 EC 插頭(紅色)把設備連接到三相電路中(400V/50Hz)，並放置一個 MAGNETOTHERMIC 開關（10A， $I=0.03\text{A}$ ）。

確保接地正確。在把設備連接到三相電路之前，通過按下啓動按鈕“**I**”，然後立即按下停止按鈕“**O**”來檢測刀片旋轉感應是否正常。（參見圖 8——2）

從容器正上方往下看，刀片旋轉的方向是順時針的（參見圖 5）。如果旋轉的方向不正確，就要把插座或插頭裏的三條電線中的兩條交換。三相電機可應用於 230V 三相電壓和 400V 三相電壓，除非特別說明，否則一般是 400V。如果需要連接 230V 三相電壓，請致電客戶服務中心要求協助。

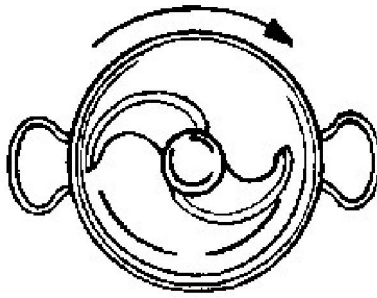


圖 5——刀片旋轉方向

4.4 接線圖

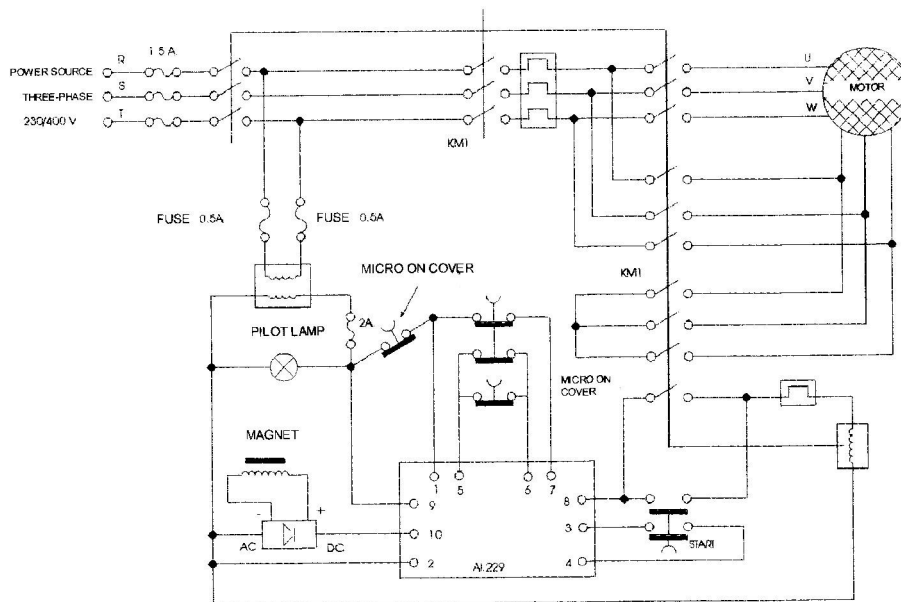


圖 6——單相/三相電路連接圖

4.5 操作檢查

按下列步驟，檢查設備的正常功能：

- 1、按下啓動按鈕“ I ”和停止按鈕“ O ”；
- 2、檢查當上鎖支臂向上時，設備是否停止運作；
- 3、檢查調速選鈕在位置“ 1 ”和“ 2 ”時的運轉是否正常（ C15-2V ）。

第五章 操作

5.1 控制器（如下圖所示）

注意：只有 C15-2V 配有調速旋鈕。

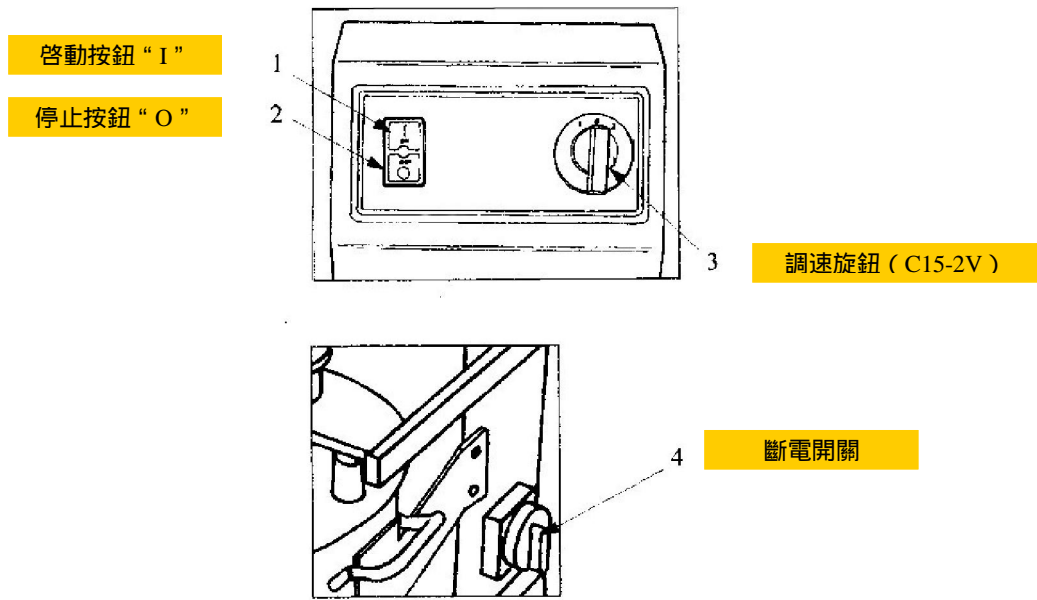


圖 7——控制開關位置

5.2 放食物 (參見圖 8a)

注意：放食物必須在停機的狀態下進行。

步驟如下：

- 1、舉起支臂直到可以移動蓋子 (參見圖 8a——2)；
- 2、**(警告)**放食物時必須小心注意刀片；如果食物體積較大，請把其切成較小塊才放入容器裏；
- 3、**警告！**放入的食物切勿超過容器體積的 1/2；
- 4、把蓋子放回原位，然後把支臂旋轉至上鎖位置 (參見圖 8a)；
- 5、為避免意外發生，身體必須保持與工作臺垂直；手不能按壓設備或試圖停止其移動；
切勿挨靠在設備上，並避免與設備有直接的接觸。
- 6、按下啓動按鈕“ I ”；
- 7、在設備運轉過程中，如果有需要，可通過蓋子上的漏斗型的孔加入食物 (參見圖 8a——4)；
- 8、當食物已被切碎，便可按下停止按鈕“ O ” (參見圖 7——2)。

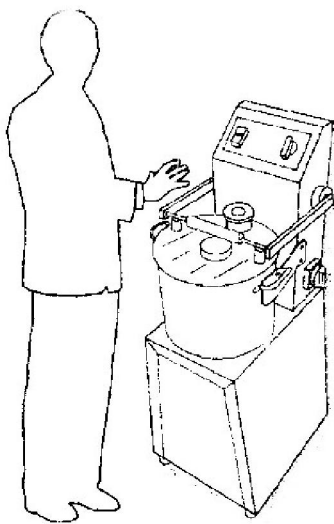


圖 8——操作人員正確位置

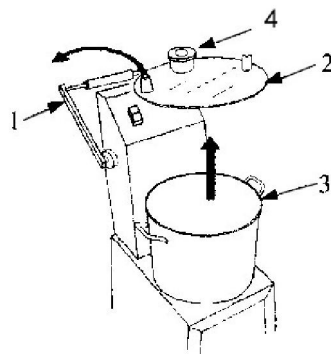


圖 8a——放食物

5.3 磨刀片

警告：刀片不夠鋒利以致不能切碎食物時，請按以下步驟進行磨刀片：

- 1、旋轉上鎖支臂（1），移開蓋子（2）；
- 2、移開旋轉刀片固定軸（3）；
- 3、用原廠提供的磨刀石，沿著刀片邊緣從內至外把刀片磨得鋒利（詳見 3.1）。

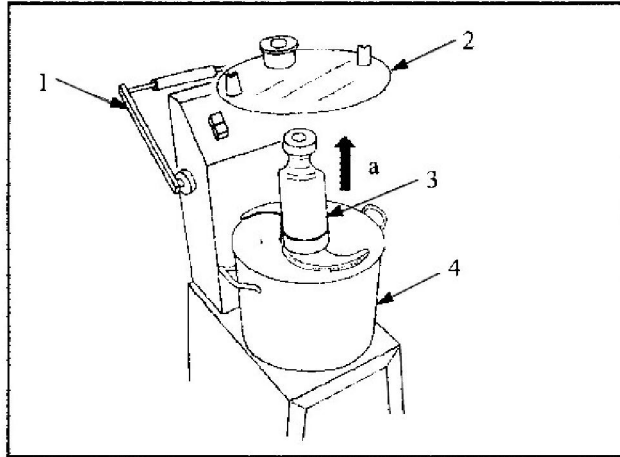


圖 9——移動刀片固定轉軸

第六章 日常清潔

6.1 介紹

- 攪拌機必須最少每日清潔一次，如果有需要，可多次。
- 必須正確清潔設備的所有直接接觸食物的部分。
- 可用水和中性的清潔劑進行清潔，切勿用高壓噴水直接進行清潔。不能用刷子或其他可能損壞設備的工具。

在進行清潔之前，必須：

- a) 切斷電源；
- b) 把 C15-2V 的調速旋鈕調至“0”位置（參見圖 7——3）。

6.2 清潔步驟（參見圖 10）

6.2.1 清潔蓋子、旋轉刀片固定軸和容器

警告：舉起上鎖支臂（1），移開蓋子（2）。此時便可輕易地拆卸旋轉刀片固定軸（3）和往上提起容器，然後用水和中性的清潔劑對以上各部分進行清潔。

注意設備的刀片和/或鋒利的部分帶來的一定的風險。

注意：在進行以上操作時，請帶上保護手套（參見圖 10）。

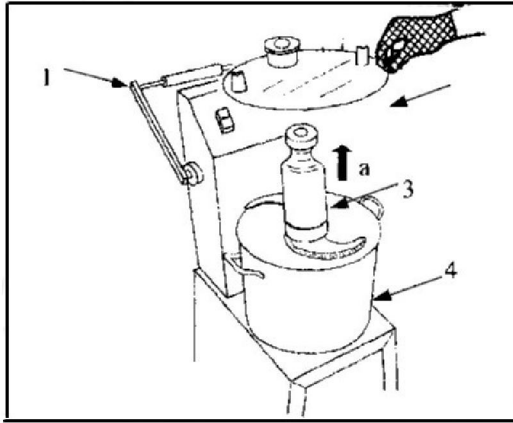


圖 10 —— 清潔設備

6.2.2 日常清潔

注意：切斷電源

用中性的清潔劑和濕布清潔設備機身，當清潔完後，用幹布把零件擦幹。

第七章 維護保養

7.1 概述

在進行任何維護前必須切斷電源。

7.2 皮帶

皮帶不必調整，一般情況下，使用九個月後必須更換新的皮帶，此時請致電客戶服務中心。

7.3 支腳

支腳會日漸磨損，失去彈性，導致設備的穩固性減少，此時必須更換。

7.4 電源線

定期檢查電源線有否被磨損，如果有，請致電客戶服務中心要求更換。

7.5 刀片

檢查刀片是否在打磨後減少了超過 5 毫米的厚度，如果是，請致電客戶服務中心要求更換。

7.6 標籤

標籤被損壞時，請致電客戶服務中心要求更換。

第八章 設備棄置

8.1 確定丟棄

由於某些原因，你決定丟棄設備時，請確保該設備真的不能再使用，然後切斷電路。

8.2 棄置

聯繫專業技術中心把設備拆卸，注意設備所採用的不同材料。（詳見第一章 1.3.2）