

# 意大利舒文牌 *SIRMAN*

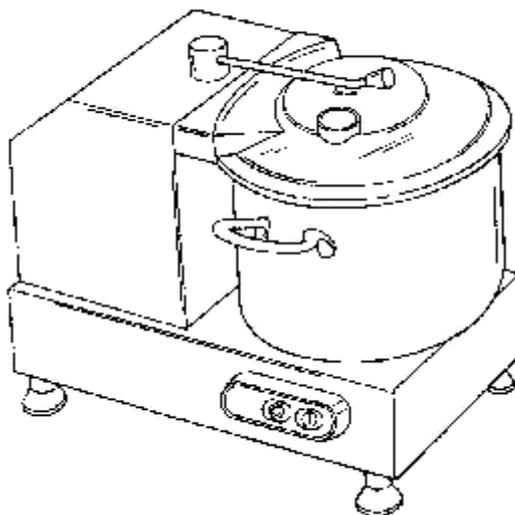
## 高速攪拌機

**C4vv** (容量 3.3 公升)

**C6vv** (容量 5.3 公升)

**C9vv** (容量 9.4 公升)

## 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](http://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](mailto: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](mailto:nathanroad@centuryhk.com)

# 序 言

- 本手冊爲了保證設備達到最好的使用效率，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操作人員，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 電路連接	
4.3 接線圖	
4.3.1 單相接線圖	
4.3.2 單相接線圖（配調速控制旋鈕）	
4.4 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	9
6.1 一般概述	
6.2 清潔步驟	
6.2.1 蓋、旋轉刀片固定軸和容器	

6.2.2 日常清潔

第七章 維護保養 10

---

- 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 10

---

- 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	6
圖 3——包裝說明	7
圖 4——銘牌	7
圖 5——單相接線圖	8
圖 6——單相接線圖（配調速控制旋鈕）	8
圖 7——控制開關位置	8
圖 8——放食物	9
圖 9——操作人員正確位置	9
圖 10——移動刀片固定轉軸	9

# 第一章 設備概述

## 1.1 一般防護措施

- 該攪拌機應該由合資格的操作人員操作，並且該操作人員應該熟知本手冊內闡述的安全措施。
- 如果有操作人員調動，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，把保護裝置移開的時候，必須認真評估餘下的風險。
- 清潔和維護需要高度集中注意力。
- 電源線的常規控制裝置是必要的。磨損的或毀壞的電源線暴露於使用者會導致嚴重的觸電危險。
- 如果設備出現故障，建議不要使用和嘗試維修，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。

蓋子起到安全保護的作用，只有當上鎖支臂向上的時候，才可以被移開。

### 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。

· 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。

· 繼電器——如果斷電，必須重新啓動設備。

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

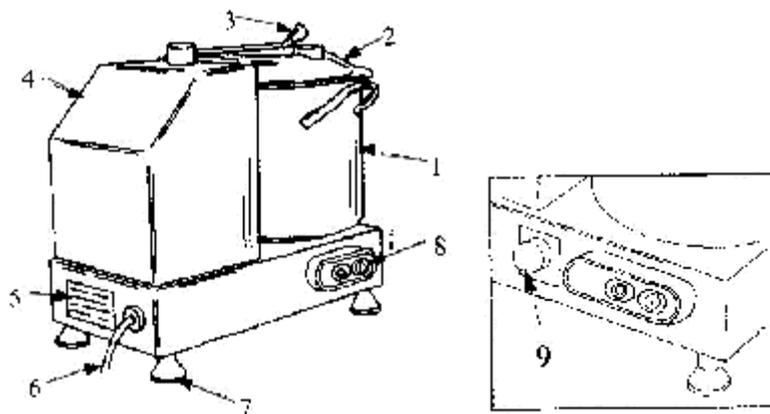
AISI304 不銹鋼材料保證與食物接觸的零配件的衛生標準，並且能夠抵禦酸性、鹽和氧化作用的侵蝕。

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傳熱的底部，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



- 1、容器（盛載需加工的食物）
- 2、蓋子
- 3、上鎖支臂
- 4、主機
- 5、銘牌——系列機號
- 6、電源線
- 7、支腳
- 8、按鈕板
- 9、調速控制旋鈕（vv 系列）

## 第二章 技術資料

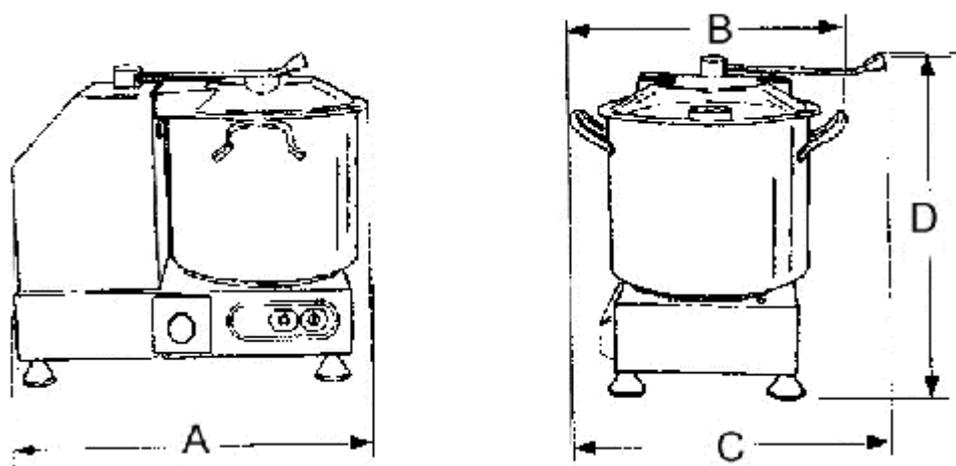
### 2.1 整機尺寸、重量、特徵

## 整機尺寸和有關資料一覽表

型號	單位	C4vv	C6vv	C9vv
長 A	毫米	380	380	470
寬 B	毫米	320	320	330
高 C	毫米	370	370	395
最大限度高度 C	毫米	270	320	400
容量	公升	3.3	5.3	9.4
容器盛載水平線	公升	1.5	3.1	5.4
轉速	g/l'	1100-2600		
電機功率	匹/瓦	0.5/350	0.5/350	0.5+0.5/700
電源	單相	230V/50Hz		
淨重	公斤	15	18	25
聲量	分貝	≤75	≤75	≤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。

圖 2——整機尺寸



### 第三章 驗收設備

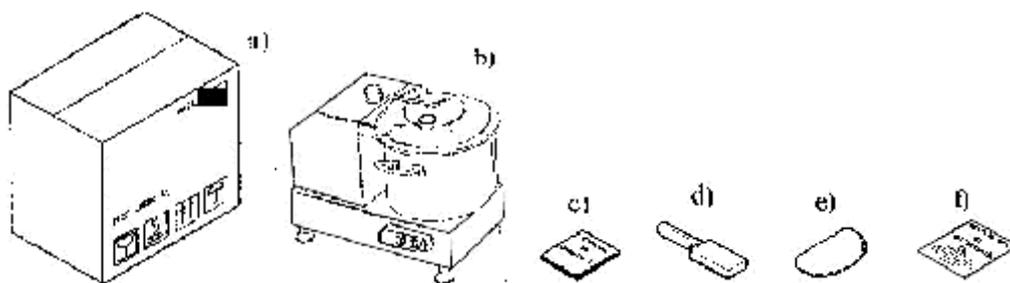
#### 3.1 設備運輸

攪拌機經過良好的包裝以後，從我司倉庫發運。

包裝包括：

- a) 堅硬的紙板盒
- b) 設備
- c) 操作和維修保養手冊
- d) 磨刀石
- e) 刮刀
- 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。

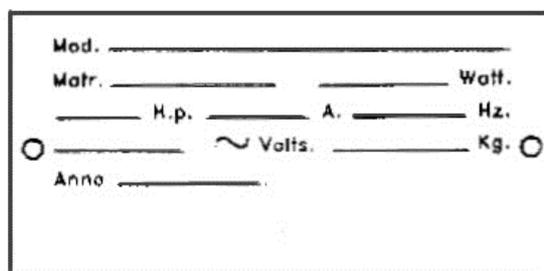
此外，安裝設備的房間的含鹽濕度必須在 75% 以下，溫度保持在 +5°C —— +35°C 之間，以保證設備的正常運作。

### 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。把設備接入電壓為 230 伏 50 赫茲，電流為 10A， $\Delta I = 0.03 \text{A}$  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 接線圖

#### 4.3.1 (圖 5) 單相接線圖

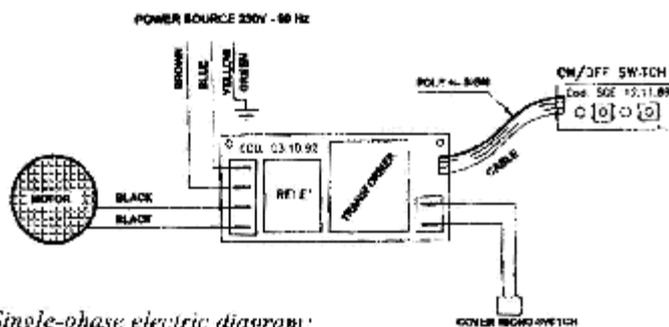
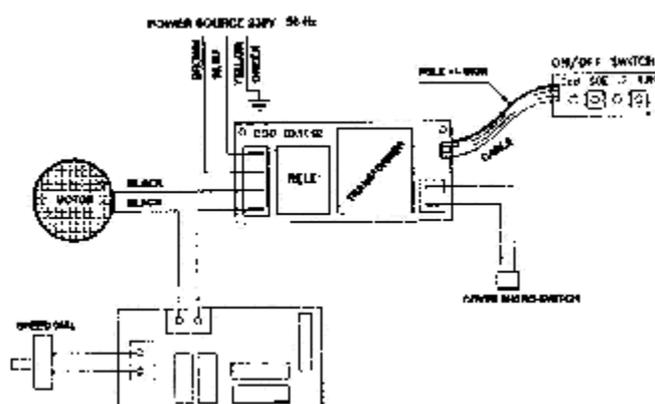


FIG. n°5 - Single-phase electric diagram.

#### 4.3.2 (圖 6) 單相接線圖——配調速控制旋鈕



### 4.4 操作檢查

檢查設備的正常功能：

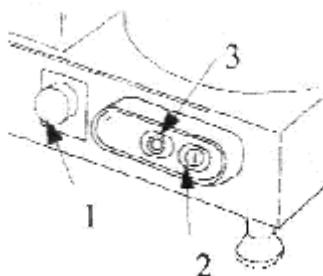
- 1、按下啓動按鈕 “I” 和停止按鈕 “O” ；
- 2、檢查當蓋子被移開後，設備是否停止運作；
- 3、如果設備配有調速控制旋鈕，通過順時針方向旋轉旋鈕來調整轉速，看是否正常。

## 第五章 操作

### 5.1 控制器（見圖 7 所示）

注意：只有 vv 系列的攪拌機配有調速控制旋鈕。

圖 7——控制開關位置



- 1、調速控制旋鈕設定轉速；
- 2、啓動按鈕“**I**”；
- 3、停止按鈕“**O**”。

## 5.2 放食物（詳見圖 8）

**注意：**放食物必須在停機的狀態下進行。配有調速控制旋鈕的 vv 系列此時的刻度必須在“**O**”位置。

步驟如下：

- 1、逆時針旋轉支臂（參見圖 8 之 1）以便移開蓋子（參見圖 8 之 2）；
- 2、**（警告）**把食物放入容器時，必須小心兩片刀片；如果食物體積較大，請把它們分成較小塊後才放入容器裏；**警告！！放入食物，切勿超過容器體積的 1/2。**
- 3、免意外發生，請注意自己所處的位置（詳見圖 9）：身體必須與工作臺垂直站立，不能用手按住設備或阻止它移動。

**切勿接近設備，應避免直接接觸設備。**

- 4、把蓋子放回原位，然後把支臂旋轉至上鎖位置；
- 5、按下啓動按鈕（參見圖 7 之 2）；
- 6、不可以長時間使用低速攪拌；
- 7、在設備攪拌過程中，如果有需要放額外數量的食物，請通過蓋上的孔（參見圖 8 之 4）；
- 8、如果食物已被切碎，便可以按下紅色的停止按鈕（參見圖 7 之 3）。如果攪拌機配備了調速控制旋鈕，便把選鈕調到“**O**”位置（參見圖 7 之 3），然後停止設備。

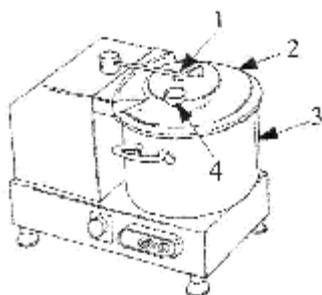


圖 8——放食物

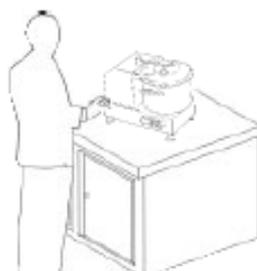


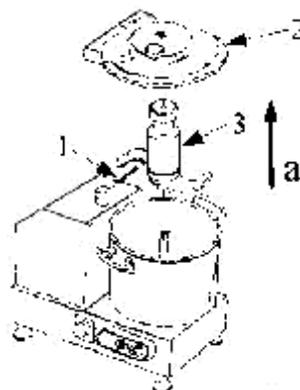
圖 9——操作人員正確位置

## 5.3 磨刀片

**警告：**如果刀片不鋒利以致不能切碎食物，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、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。

圖 10——移動刀片固定轉軸



## 第六章 日常清潔

### 6.1 一般概述

·攪拌機必須最少每日清潔一次，如果有需要，可多次。

·必須清潔攪拌機直接或間接接觸食物的部分。

·不能用水或高壓噴水直接進行清潔。不能使用刷子和其他可能損壞攪拌機表面的工具。

在進行清潔之前，必須：

- a) 切斷電源；
- b) 把 vv 系列設備的調速控制旋鈕調到“O”位置。

### 6.2 清潔步驟（詳見圖 10）

#### 6.2.1 清潔蓋子、旋轉刀片固定軸和容器

**警告：**旋轉上鎖支臂（1），移開蓋子（2），便可輕易的把刀片固定軸（3）和容器往上提起，然後用水和中性的清潔劑清潔以上各部分。

注意：在進行該操作時請戴上保護手套。

#### 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：

- a) 切斷電源
- b) 把 vv 系列設備的調速控制旋鈕調到“O”位置。

### 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)