

意大利舒文牌 *SIRMAN*

电夹机

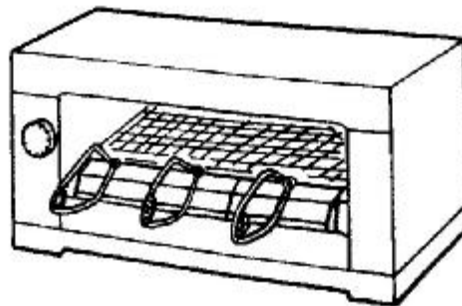
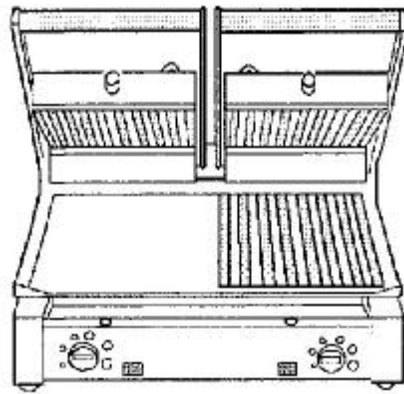
CORT-L (单头上坑下平)

CORT-LL (单头上平下平)

CORT-R (单头上坑下坑)

PDM-3000 (双头上坑下平)

多士炉 4Q、6Q、12Q



操作和维修保养手册

总经销：香港百年有限公司

网址：www.centuryequipment.com

总行地址：香港九龙青山道 650 号地下

电话：(852) 27448212 传真：(852) 27448488

电子邮箱：mail@centuryequipment.com

分行地址：香港九龙弥敦道 387 号 B 地下

电话：(852) 27805275 传真：(852) 27703968

电子邮箱：nathanroad@centuryequipment.com

序 言

- 本手册为了保证设备最好地被使用和保持设备长期的效率，给顾客提供了设备的有关资料，包括规格、必要的操作和维护指导。
- 本手册需交给合格的技术人员，使其熟知设备的使用和定期的维护。

目 录

第一章 设备概述	4
1.1 一般防护措施	
1.2 设备的安全装置	
1.3 设备概述	
1.3.1 一般概述	
1.3.2 结构特征	
1.3.3 零部件	
第二章 技术数据	5
2.1 整机尺寸、重量、特征	
第三章 验收设备	6
3.1 设备运输	
3.2 包装检查	
3.3 包装物弃置	
第四章 安装	7
4.1 选择安装地点	
4.2 电路连接	
4.3 电夹机电路连接图	
4.3.1 PD M/R/L/X; P2L 电夹机电路连接图	
4.3.2 TOP M/R/L/X 电夹机电路连接图	
4.3.3 CORT R/L/X; CORT CREPES; ELIO R/L; P1L 电夹机电路连接图	
4.4 多士炉电路连接图	
4.4.1 4Q、6Q 多士炉电路连接图	
4.4.2 12Q 多士炉电路连接图	
4.5 操作检查	
第五章 操作	11
5.1 电夹机的控制开关	
5.2 多士炉的控制开关	
5.3 初次使用	
第六章 日常清洁	12

6.1 介绍

第七章 维护保养_____13

7.1 一般概述

7.2 电源线

7.3 多士炉发热管

第八章 设备弃置_____13

8.1 确定丢弃

8.2 弃置

插图索引

图 1——整机结构图_____5

图 2——整机尺寸图_____5

图 3——包装说明_____7

图 4——铭牌——系列机号_____8

图 5——PD M/R/L/X、P2L 电夹机电路连接图_____8

图 6——TOP M/R/L/X 电夹机电路连接图_____9

图 7——CORT R/L/X、CORT CREPES、ELIO R/L、P1L 电夹机电路连接图_____10

图 8——4Q、6Q 多士炉电路连接图_____10

图 9——12Q 多士炉电路连接图_____11

图 10 ——电夹机开关位置_____11

图 11 ——多士炉开关位置_____11

图 12 ——操作人员正确位置_____12

第一章 设备概述

1.1 一般防护措施

- 本设备必须由熟知本手册中的安全措施的合格的技术人员操作。
- 如果有人员调动，需要对新的操作人员进行操作前的培训。
- 在开始清洁和维护设备前，必须切断电源。
- 为了进行清洁和维护，当把保护装置移开的时候，必须认真评估剩下的风险。
- 清洁和维护需要操作人员高度集中注意力。
- 电源线的常规控制装置是必要的，磨损的或损坏的电源线是非常危险的。
- 如果设备出现故障，建议不要再使用和尝试维修，请致电客户服务中心。
- 电夹机和多士炉是作煮、加热、烧烤食物（例如鱼、肉和蔬菜等）和烤面包之用的，切勿使用本设备于其它用途或加工任何非食物的物品。
- 生产商概不负责以下出现的情况：
 - 1、如果设备由不被认可的人员操作；
 - 2、如果某些零件被非原厂配备的零件取代；
 - 3、如果操作人员没有正确地按本手册中的指导内容进行操作；
 - 4、如果设备表面没有被适当的物品进行清洁。

1.2 设备的安全装置

在本手册中提及的安装在设备上的机械化安全装置符合 EC89/392 和 MOD. EC91/368、92/31、93/44、93/68 的规定。

在本手册中提及的安装在设备上的电气化安全装置符合 EC73/23、89/336、MOD. EC91/368、92/31、93/44、93/68 和 EC EN 60335-1、EN55014 的规定。

即使专业的搅拌机提供了电气化的和机械化的保护装置（作用于设备运作时和维护、清洁时），但仍然存在不可忽略的一定的危险（这些危险在本手册中标着**警告**的地方会加以说明），包括在放食物时或在维护设备时被刀片切伤的危险。

1.3 设备概述

1.3.1 一般概述

本公司设计和生产的电夹机和多士炉是作煮、加热、烧烤食物（例如鱼、肉和蔬菜等）和烤面包之用的，并保证：

- 在运转、清洁和维护过程中最高质量的安全；
- 正确选择接触食物的材料以达到最高的卫生标准；
- 把散热减至最低；
- 零配件的坚固性和稳定性；
- 高度轻便性。

1.3.2 结构特性

多士炉采用 AISI430 不锈钢制成，保证卫生，并抵抗酸、盐及氧化作用的侵蚀。

PD-R/M/L、CORT R-L、ELIO R-L 电夹机的整体结构由 AISI430 不锈钢制成，电煮烙板由涂有可食用瓷釉的特殊铁制成，保证符合卫生标准和抵抗酸、盐及氧化作用侵蚀。PD-X 和 CORT-X 整体结构采用 AISI430 不锈钢制成，电煮烙板由 AISI304 不锈钢制成。

1.3.3 零部件

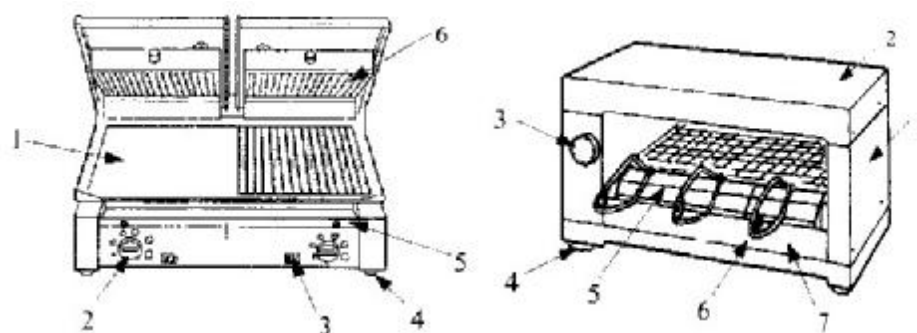


图 1——整机结构图

	电 夹 机	多 士 炉
1	底部电煮烙板	架构
2	调速旋钮	上盖
3	指示灯	时间调节旋钮
4	支脚	支脚
5	肉汁收集盘	金属烤架
6	顶部电煮烙板	钳子
7		面包屑收集盘

第二章 技术数据

2.1 整机尺寸、重量、特征

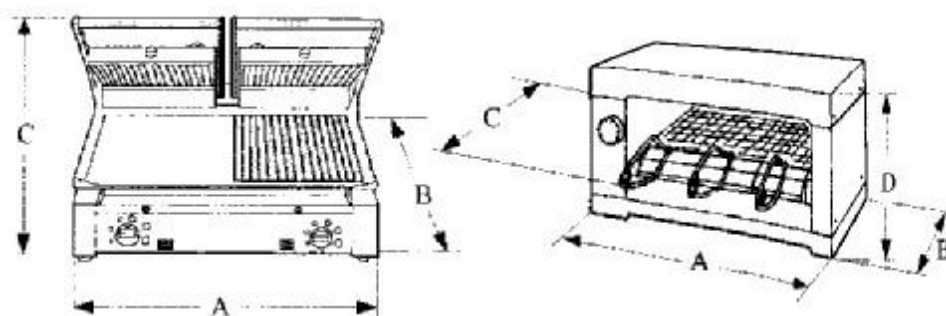


图 2——整机尺寸图

电夹机整机尺寸和有关数据一览表

型号	单位	ELIO L/R	CORT- L/LL/R	PDM3000	TOP R/L/M/X
长 A	毫米	260	380	515	515
宽 B	毫米	500	500	500	340
高 C	毫米	500	500	500	170
电煮烙板尺寸	毫米	240×255	355×255	500×255	500×255
电压		230V/50-60Hz		230V/50-60Hz	
功率	瓦	1550W	1550W	3100W	1700W
净重	公斤	15	21	31	18

多士炉整机尺寸和有关数据一览表

型号	单位	4Q	6Q	12Q
长 A	毫米	360	475	475
宽 B	毫米	265	265	265
宽 C	毫米	400	400	400
高 D	毫米	240	240	365
烤面包数量	片	4	6	12
电压	单相	230V/50Hz		
功率	瓦	1600W	2000W	3000W
净重	公斤	6	7	8

警告：有关电气特性在机身背面的铭牌上有详细标识；请在连接电路系统前详细阅读 4.2 中的电路连接内容。

第三章 验收设备

3.1 设备运输（参见图 3）

电夹机和多士炉经过良好的包装后，然后交由承运商托运。

电夹机包装包括：

- a) 坚硬的纸板盒+内置保护垫
- b) 设备
- c) 本手册
- d) 刮刀或刷子（根据型号而定）
- e) EC 标准一致性声明

多士炉包装包括：

- a) 坚硬的纸板盒+内置保护垫
- b) 设备
- c) 本手册
- e) EC 标准一致性声明
- g) 钳子
- h) 金属烤架

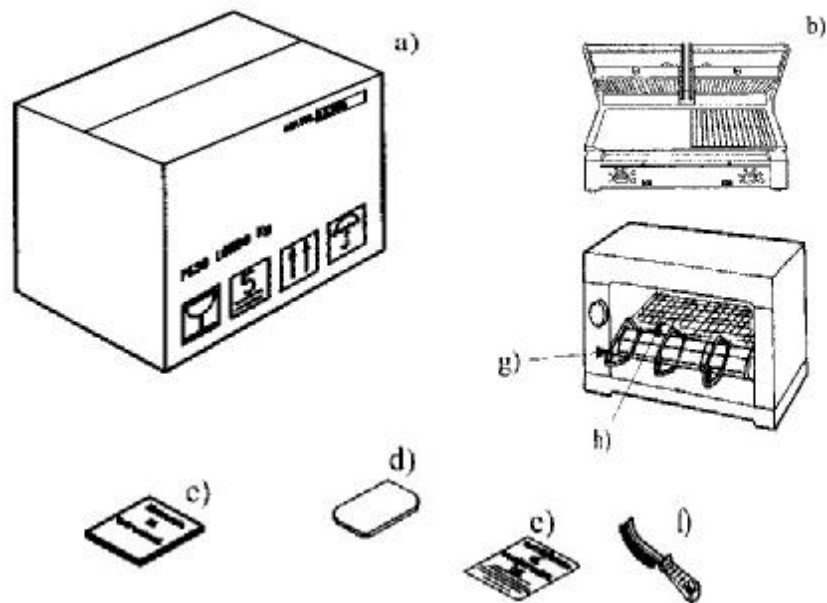


图 3——包装说明

3.2 检查包装

如果在验收时没有发现任何外在包装损坏，可打开包装检查包装内的物件是否配备齐全（详见图 3）。如果发现包装箱有被碰撞过或损坏的痕迹，请通知承运商，并且在运输单上标明的运输到达日期三天内，填报详细的有关设备损坏的情况报告。**切勿颠倒包装箱!!** 确保包装箱是垂直于地面，四角平行提起搬运的。

3.3 弃置包装物

包装物组件（包括纸板、垫板、塑料带和塑料泡沫）需弃置于符合安装当地法规的地方。

第四章 安装

4.1 安装地点选择条件

设备必须安装在符合其尺寸位置的工作台上（尺寸详见列表），因此选择的位置必须是空间要足够大的，水平的，干燥的和稳定的，并且距离地面高度 80cm。

此外，安装设备的房间的含盐湿度必须在 75%以下，温度保持在+5℃——+35℃之间，以保证设备的正常运作。

4.2 电路连接

本设备已装配了电源线。

根据铭牌所标识的内容连接电路。

检查接地是否正确，并检查托运单上的型号特性与铭牌上的内容是否一致。

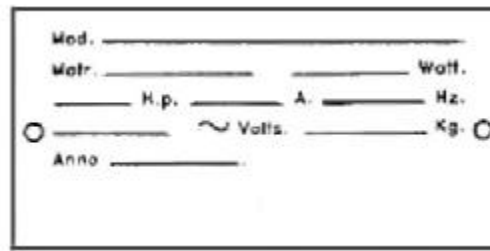


图 4——铭牌——系列机号

4.3 电夹机电路连接图（参见图 5/6/7）

4.3.1 PD M/R/L/X、P2L 电夹机电路连接图

R1 - R2 - R3 - R4 = 电阻

LS = 指示灯

T1 - T2 = 调温旋钮

M1 - 3 = 电路终端

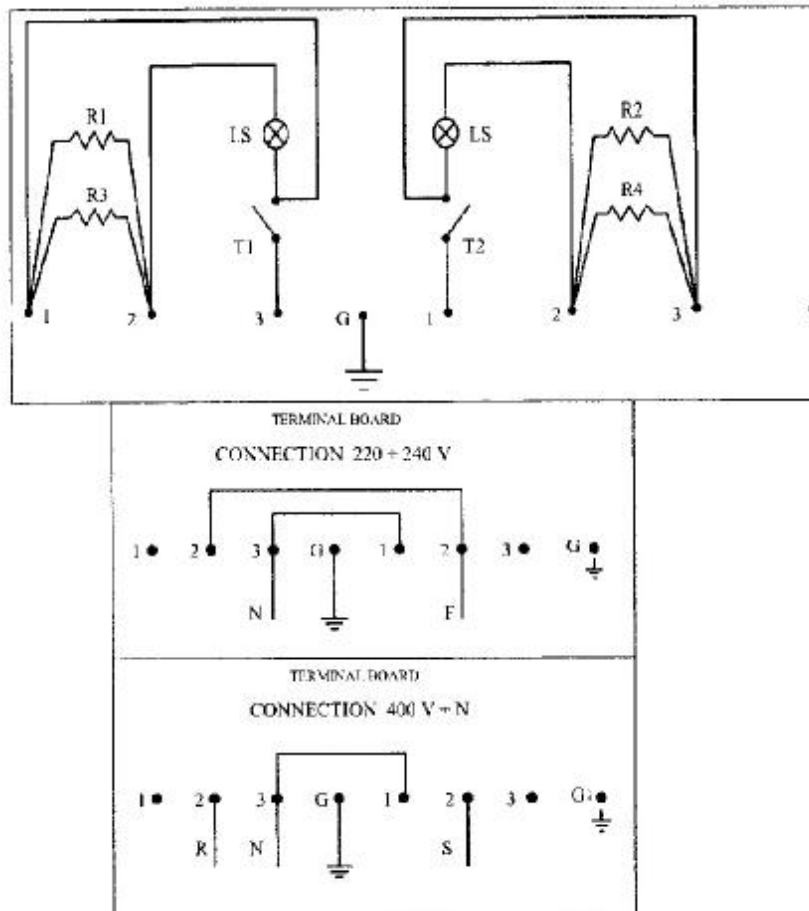


图 5——PD M/R/L/X、P2L 电夹机电路连接图

4.3.2 TOP M/R/L/X 电夹机电路连接图

R1 - R2 = 电阻
 LS = 指示灯
 T1 - T2 = 调温旋钮

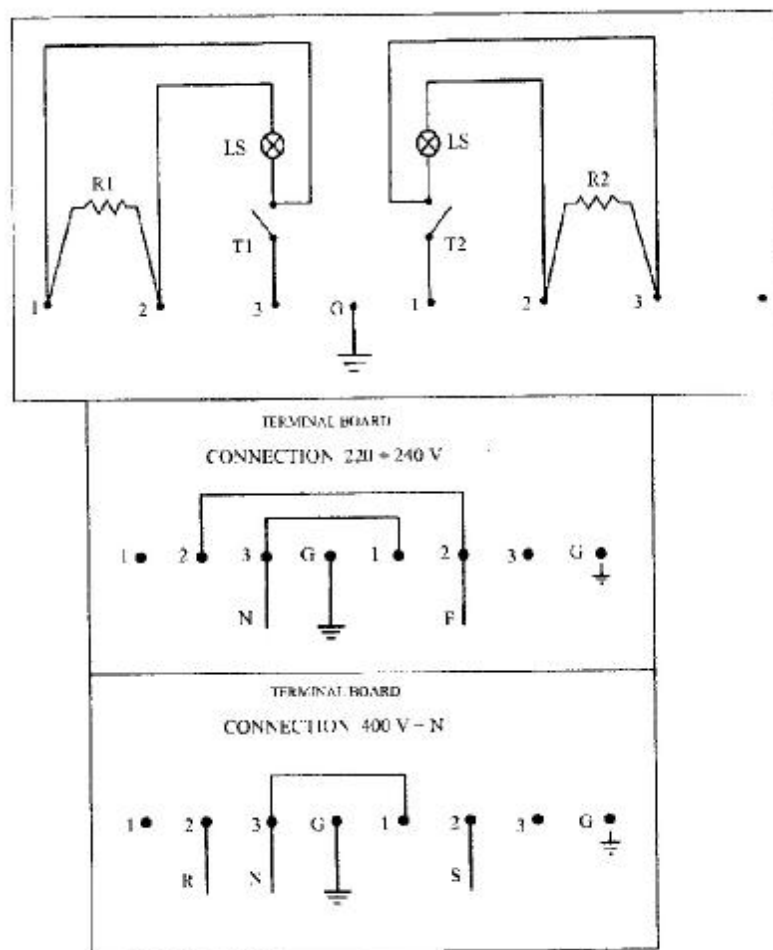


图 6——TOP M/R/L/X 电夹机电路连接图

4.3.3 CORT R/L/X、CORT CREPES 电夹机电路连接图

R1 - R2 = 电阻
 LS = 指示灯
 T1 = 调温旋钮

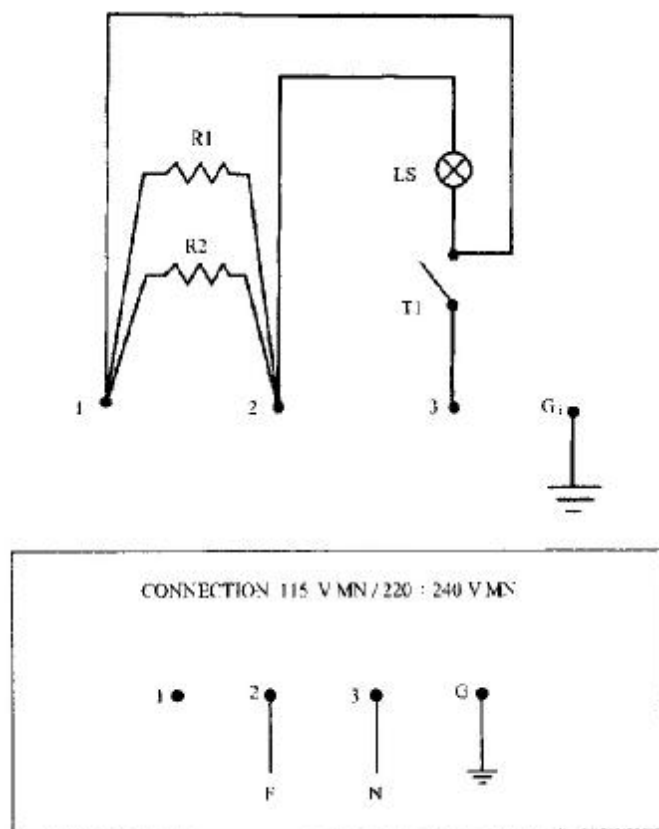


图 7——CORT R/L/X、CORT CREPES、ELIO R/L、PIL 电夹机电路连接图

4.4 多士炉电路连接图（参见图 8/9）

4.4.1 4Q、6Q 多士炉电路连接图

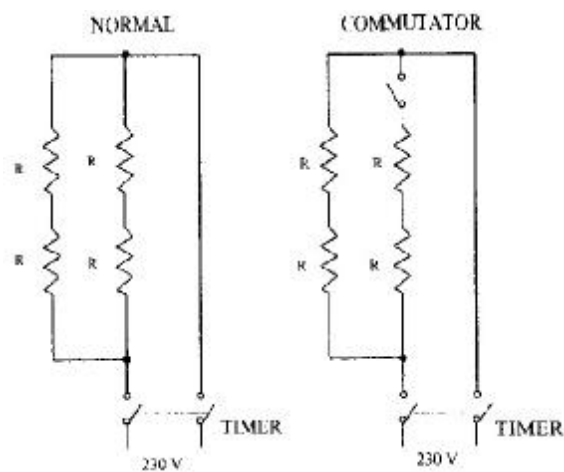


图 8——4Q、6Q 多士炉电路连接图

4.4.2 12Q 多士炉电路连接图

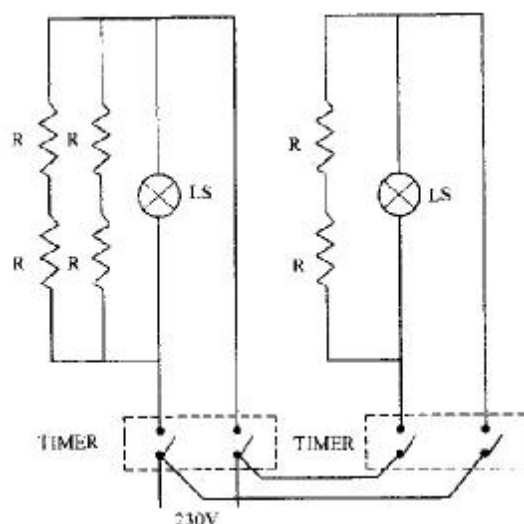


图 9——12Q 多士炉电路连接图

4.5 开关功能检查

顺时针旋转启动调节旋钮（身体置于旋钮正前方），由最小刻度开始，观察指示灯是否亮着，当指示灯亮着，表示设备正在工作。

第五章 操作

5.1 电夹机上的控制开关

- 1、调温旋钮；
- 2、指示灯，亮着表示设备正在工作。

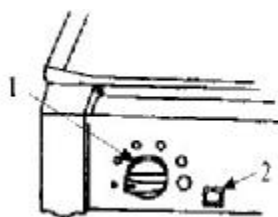


图 10 ——电夹机开关位置

5.2 多士炉上的控制开关

- 1、时间调节旋钮

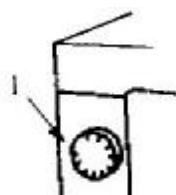


图 11 ——多士炉开关位置

5.3 初次使用

设备表面有一层尼龙制成的防刮薄膜，使用设备前必须把薄膜及胶水除掉。此时，切勿使用锋利的、

易燃的或有腐蚀性的工具。

在生产过程中使用的绝缘物料和机械安装时残留的润滑油，在经过加热后会产生烟雾，因此必须在露天的地方启动设备不超过 15-20 分钟。

警告：当把食物放在电煮烙板上烧煮时，应注意被烧灼伤的危险。

放食物的步骤如下：

- 1、身体应在正确的位置（参见图 12），避免与设备接触；
- 2、调节电夹机的调温旋钮到正确的温度；调节多士炉的加热强度；
- 3、当电夹机或多士炉发热时，放入食物进行烧煮；
- 4、烧煮完毕，把电煮烙板上的残余物清除掉；
- 5、如果长时间不使用电夹机（如 1-2 小时），把调温旋钮调至 0℃。

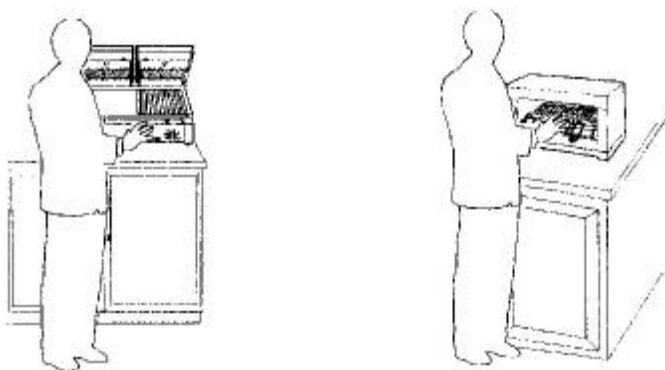


图 12 ——操作人员正确位置

第六章 日常清洁

6.1 介绍

- 设备必须最少每天清洁一次，如果有需要，可多次。
- 必须正确清洁设备的所有直接接触食物的部分。
- 切勿用压缩的水或高压喷水进行清洁。
- 必须等多士炉完全冷却下来才能进行清洁，用浸有酒精的棉布清洁发热灯。
- 电夹机可以在其热的时候进行清洁。用一个金属刷子在电煮烙板上刮擦几次。**注意**不要直接接触电煮烙板表面，因为会有灼伤的危险。
- 清空肉汁收集盘时，也需要注意同样的危险。
- 建议在进行以上电夹机清洁时，把温度调至最低，以便把粘在电煮烙板上的油脂熔掉，容易清洁。
- 绝对禁止把水和其它液体倒在热的电煮烙板上，因为温度的突然改变会使烙板断裂。

警告：在进行任何清洁时，必须切断电源。

第七章 维护保养

7.1 一般概述

在进行任何维护前必须切断电源。

7.2 电源线

定期检查电源线有否被磨损，如果有，请致电客户服务中心要求更换。

7.3 多士炉发热管

定期检查多士炉的发热管有否损坏，因为钳子的放置和设备的移动可能造成发热管破碎，此时请致电客户服务中心要求更换。

第八章 设备弃置

8.1 确定丢弃

由于某些原因，你决定丢弃设备时，请确保该设备真的不能再使用，然后切断电路。

8.2 弃置

联系专业技术中心把设备拆卸，注意设备所采用的不同材料。（详见第一章 1.3.2）