台湾辉豪牌 FARGO

搅拌机

CE-2301XG　　CE2401XG
CE-2301XGH





操作指导手册

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

目　　录

1、　简介 2

2、　安全防御措施 2

3、　安装 2

4、　规格参数 2

5、　特性 2

6、　搅拌附件 3

7、　标准配置 3

8、　选择配置 3

9、　搅拌食物的容量 4

10、　标准搅拌步骤 4

11、　维护 5

12、　故障及其解决方法 6

1、 简介

本搅拌机是性能可靠、操作容易的食品专业加工设备。搅拌机的先进的设计可混合每一种类型的面团和蛋类、奶酪、沙拉酱或其它食物。

2、 安全防护措施

警告：在操作设备时，必须严格遵守以下安全防护措施，否则会导致严重的受伤或损坏设备。

- 本设备只是为加工食物而设计，切不能作其它用途。
- 切勿把坚硬的固体物质放进设备。
- 在设备运转时，手、头发、衣服、首饰或其他个人的物品应远离设备。
- 应根据设备规定的电气参数连接电路（详见铭牌上的规格说明）。
- 确保操作前，设备及其所有零部件是稳固的，方向是向上的。
- 在进行任何维护操作前，切记要切断电源。
- 在操作设备之前，应正确地配置好设备的安全保护装置及遵守所有适用的安全条例和步骤。
- 切勿损坏或移开设备的机械化保护装置。
- 切勿在无人监管的情况下运转设备。
- 遵守维护和安全检测日程安排。

3、 安装

- ☐ 安装设备之前，检查并确保电路参数是否与搅拌机上铭牌的规格参数一致。
- ☐ 把设备安装在一个便于操作及维护的位置（周围有足够的空间）。
- ☐ 确保设备安装在水平的位置，如有必要，可用木片辅助垫高，以使设备达到平稳。
- ☐ 应由合资格的人员移动设备，以避免设备倾倒而压伤人员或损坏设备。
- ☐ 必须由合资格的人员，根据适用的法规和条例进行电路连接。
- ☐ 电压的允许波动值为额定电压的±10%。
- ☐ 安装搅拌机时，应添加标记于所有电线出路、保险丝或电线连接处，直到安装完毕才可把标记除掉。
- ☐ 设备必须正确接地。地线不得少于设定的最少长度，地线直径必须与电源线的直径长度一样。
- ☐ 安装后移动搅拌机，必须要切断电源和地线。

4、 规格参数

型号	容量 公升 Lit	马力 Hp	转速（转/每分钟）			计时器	搅拌桶、搅拌钩 搅拌桨、搅拌球	尺寸（厘米） cm	N.W.
			1st	2nd	3rd				
CE2301XG CE2301XGH	30	1	95	190	350	可选件	标准配置	60*56*115	180
CE2401XG	40	1-1/2	90	186	340	标准配置	标准配置	68*68*120	200

5、 特性

- ◇ 耐用的生铁结构保证最大的稳固性。
- ◇ 坚硬的钢制驱动蜗轮和铜合金蜗轮。
- ◇ 持续的润滑，三种速度，采用坚固的钢合金齿轮进行全方位的齿转传动的传输。
- ◇ 为对食物进行碾碎、切碎、切片等加工程序而配置了多种搅拌附件。
- ◇ 内置电机。
- ◇ 列入 ETL 目录。
- ◇ 符合 Underwriter Laboratories, Inc. No.763 标准。
- ◇ 通过 Canadian Standards Association C222, No.195 认证。
- ◇ 列入 ETL 卫生目录。
- ◇ 符合 Nation Sanitation Foundation No.8 标准。
- ◇ 符合食物加工工业卫生标准委员会要求。
- ◇ 本系列机型符合欧盟安全、设计、操作的标准。

6、 搅拌附件

标准尺寸的搅拌机配备了多种搅拌附件。安装搅拌附件时，首先应扭松搅拌支臂上的碟型螺帽，然后移开搅拌部分的顶盖，确保依据生产商关于搅拌附件的安装、操作和安全指导。

7、 标准配置

- ☆ 不锈钢搅拌桶
- ☆ 符合卫生标准的铝合金搅拌钩
- ☆ 符合卫生标准的铝合金搅拌桨
- ☆ 不锈钢搅拌球
- ☆ 符合 UL 认证的电线
- ☆ 计时器（40 公升搅拌机）
- ☆ 不锈钢安全网

8、 选择配置

- ☆ 切肉器
- ☆ 切菜器
- ☆ 15 分钟计时器（30 公升搅拌机）

9、 搅拌食物的容量

搅拌不同食物的容量一览表

食物	搅拌器	CE-2301	CE-2401
搅拌桶容量（公升 L）		30	40
面团（面包或面卷 60%AR）	搅拌钩	45lbs.*	50 lbs.**
面团（厚实面包 55%AR）	搅拌钩	30 lbs.*	40 lbs.**
面团（薄比萨 40%AR）	搅拌钩	14 lbs.*	25 lbs.*
面团（中比萨 50%AR）	搅拌钩	20 lbs.*	32 lbs.*
面团（厚比萨 60%AR）	搅拌钩	40 lbs.*	50 lbs.*
面团（甜圈饼 65%AR）	搅拌钩	15 lbs.**	25 lbs.**
面团（全麦 70%AR）	搅拌钩	45 lbs.*	50 lbs.**
面团（馅饼）	搅拌桨	30 lbs.**	35 lbs. **
蛋、糖松糕	搅拌桨	12 lbs.	16 lbs.
马铃薯泥	搅拌桨	23 lbs.	30 lbs.
蛋糕（厚块状）	搅拌桨	30 lbs.	40 lbs.
沙拉酱	搅拌球	15qts.	20 qts.
鸡蛋饼或热蛋糕糖浆	搅拌桨	12 qts.	16 qts.
蛋白	搅拌球	1-1/2 qts.	2 qts.
蛋白与糖的混合物	搅拌球	1-1/2 qts.	2 qts
生奶油	搅拌球	6 qts.	8 qts
蛋糕（杯子状）	搅拌桨	33dz.	44 dz.
蛋糕（以磅计算）	搅拌桨	30lib.	40 lib.
饼干（加糖）	搅拌桨	50 dz.	65 dz.

备注：“AR”吸收率=水和面粉的比重。以上数据是以 21℃水温，12%面粉湿度为基础。如果采用更高麸质的面粉，应减少以上面团量的 10%。

符号* 表示只采用第一种速度。

符号** 表示可采用第一种或第二种速度。

切不可在少于 50%AR (吸收率) 的情况下采用第二种速度。

- 进行搅拌前，应选择并安装好所需的搅拌附件。

10、 标准搅拌步骤

注意：在使用新的搅拌桶和每次使用搅拌桶之前，均必须用热水和温和的清洁剂对搅拌桶进行彻底地清洁，然后用温和的苏打或醋溶液洗刷，最后用清水彻底地冲洗搅拌桶。

1、 安装搅拌器前，容器始终在正确的位置。

2、 确保搅拌桶背面的固定棒，固定在搅拌桶升降装置中的正確位置。

3、 确保搅拌桶安装在其支承臂的固定棒上。
4、 若使用搅拌桶转换器，请如常安装，并将搅拌桶放在转换器上。
5、 按搅拌器于搅拌主轴上，向右旋转直至锁紧。举起搅拌器，向左旋转，然后向下拉，即可移开搅拌器。
6、 启动设备前，应把所有材料放入搅拌桶里，以避免外溅。
7、 选择所需的搅拌速度。始终在停机的状态下调节转速，切勿当设备在搅拌过程中改变转速。
8、 定所需的搅拌时间，并把计时开关置于“ON”位置；或者把计时器设于“0”刻度，计时开关置于“OFF”位置，此时为不设计时搅拌。某些机型，计时开关与搅拌机开关 START/STOP 是一样的。
9、 通过搅拌桶升降装置把搅拌桶提升到适合的位置。切勿在搅拌过程中提升搅拌桶位置。
10、 降低保护网于正确的位置。
11、 按下 START 按钮启动搅拌机；按下 STOP 按钮停止搅拌机。

!! 警　　告 !!

搅拌器旋转时有巨大的动力。因此，在设备运转时，手、头发、衣服和其它坚硬的外来物品应远离设备，以避免造成人为受伤或设备损坏。

11、 维护

!! 警　　告 !!

进行任何维护之前，必须切断电源。

日常维护

每天使用完都必须进行清洁。用干净的湿布擦拭或用柔软的刷子清洁较难擦掉的地方。
切勿采用金属或其它坚硬的刷子清洁设备。切勿直接用水管或高压液体清洗设备。

每天维护

√ 每天使用完毕都必须进行常规清洁。
√ 切勿让设备长期不间断地运转。
√ 每次使用后，根据常规的程序清洁搅拌桶、搅拌器及附件。

每周维护

√ 检测偏心轮机械部分及传输部分有否渗漏或损坏。如果有需要重装滚球轴承，请联系当地的技术服务中心。采用不被认可的油脂或润滑油，会导致设备损坏和令设备的保证条款无效。

定期维护

√ 每半年给升降搅拌桶装置涂上润滑油，或者在繁重使用的情况下，可时常涂上润滑油。
√ 定期检查滴水杯，看是否有水或滴落的润滑油。如果有，即移开滴水杯，用柔软的布擦掉。

润滑油

√ 搅拌机配备的含油脂的滚球轴承和/或滚柱轴承无须定期涂上润滑油。当需要更换时，联系技术服务中心。

√ 搅拌桶的滑斜面需要定期用海面或手指尖涂上少量高质量的矿物油。

√ 擦亮的滴水杯可防止润滑油从偏心轮渗进搅拌桶。滴水杯必须每日清洁，并检查有否过满而漏出来。把滴水杯往下拉变可移开。

电气系统

√ 搅拌机在常规使用的情况下，电气系统不需维护。如有需要任何服务，请致电技术服务中心。

过载

√ 搅拌机配备了一个自动过载保护装置，当发生过载时，设备即会停止运转。如果设备突然停止运转，首先应检查是否因为断电或保险丝损坏而造成。如果是由过载而造成的，应必须纠正过载的成因。大约在停机后一分钟，过载保护器将恢复到正常的运转温度，此时便可重新启动设备。

12、 故障及其解决方法

故障	原因	解决方法
搅拌主轴不转动	→电气连接部件松了。	→扭紧电气连接部件。
漏油	→油封损坏了。	→致电技术服务中心。
搅拌桶升降装置太紧	→1、手柄需要涂上润滑油或已被腐蚀。2、导螺杆、伞齿轮、手轮柄需要涂上润滑油。	→如有需要，涂上润滑油。
电机过热或转动速度过快或过慢	→电源出现问题。 →过载。 →速度过快。 →弄错搅拌器。	→检查电源电压。 →减少装载物。 →减速。 →安装正确的搅拌器。
齿轮盒噪音	→润滑不足。	→添加润滑油。
电机运转，但搅拌机不转动	→没有接上电线或传送出现问题。	→停止设备，转动电机主轴。如果主轴不动，即传送部分需要维护。
调速器不动	→齿轮磨合不正确。	→启动设备一会儿，然后停止，重新设定转速。