

エスケーミキサー 取扱説明書

注 意

- 1.本装置の管理者は、担当者を限定し、担当者以外の者に操作をさせないでください。
- 2.本装置の管理者・担当者は、この取扱説明書を読み、内容を理解してから装置を運転してください。



実績・技術・創意で応える

エスケーミキサー株式会社

〒356-0054 埼玉県ふじみ野市大井武蔵野1396番地4号

TEL 049 (264) 0585 (代表) FAX 049 (264) 0587

大 阪 〒663-8113 兵庫県西宮市甲子園口3丁目4番27号

営業所 TEL 0798 (66) 9144 (代表) FAX 0798 (66) 9184

エスケーミキサー仕込み能力について

機種	ボウル容量	最大量 (小麦粉の量)	標準総生地量 (仕上生地量)
SK-10	10ℓ	1kg	1.8kg
SK-20	20ℓ	3kg	5.4kg
SK-30S SK-81S DTM-30	30ℓ	5kg	9kg
SK-101S DTM-50	50ℓ	10kg	18kg
SK-131S DTM-60	60ℓ	13kg	23.4kg
SK-201 DTM-90	90ℓ	20kg	36kg
SK-251	120ℓ	25kg	45kg
SK-501	205ℓ	50kg	90kg

表示の仕込量は、小麦粉 100 に対して吸水 62~70%、他に副資材を加える標準的な食パンの生地の場合の目安です。

攪拌可能な量は、同一機種であっても以下の要素により異なります。

- 吸水率（加水率）：
 - 60~55%の場合、表示の80%量
 - 55~50%の場合、表示の65%量
 - 50%以下の場合、表示の50%量

上記を目安にしてください。

- 粉質：強力粉の場合は表示の仕込量ですが、中力粉・薄力粉の場合は控え目の量にして下さい。
- ボウルの大きさ：同一機種で同量の生地を攪拌する場合でも、兼用ボウル（容量の小さいボウル）を使用した場合、ミキサーへの負担はより大きくなります。生地量にあったボウルを御利用ください。
- 運転速度：パン生地やパイ生地等の攪拌は一速、二速を使用してください。

※誤った使用は、機械の故障を招く原因になりますので十分注意して御使用下さい。

まえがき

- 本説明書は、このミキサーを安全に使用するための案内書です。
- このミキサーを使用する前に、必ず本説明書を読み内容を十分理解した上で使用してください。
- この説明書の中で、いろいろな場所に、下に示したような注意事項が記載されています。これらの表示は特に安全確保のための注意事項です。充分理解した上で操作・作業をしてください。



警告

- このミキサーを本説明書の記載と異なった使い方をすると、重傷もしくは重大な事故が発生することがあります。
- 管理者および担当者は、このミキサーの操作または保守を行う前に、本説明書を必ず読んでください。
- 本説明書は、いつでも見るできるように、ミキサーの近くに保管してください。
- 本説明書を紛失または損傷した場合は、速やかに新しいものを購入してください。
- このミキサーを譲渡される場合は、次の所有者に、本説明書を必ず添付して譲渡してください。

安全上の注意事項

- 本取扱説明書および製品の警告ラベルを、より良く理解していただくために、警告表示の分類を以下のように使い分けております。これらの内容を理解し、指示を守ってください。

危険

この語は、回避されなければ、**死亡する、または重傷を負うであろう切迫した危険状態**の箇所の、安全上の注意事項および警告ラベルに使用しています。これらの安全上の注意事項には、危険を回避するために講じなければならない予防処置も含まれています。

警告

この語は、回避されなければ、**死亡する、または重傷を負うことがあり得る潜在的な危険状態**の箇所の、安全上の注意事項および警告ラベルに使用しています。これらの安全上の注意事項には、危険を回避するために講じなければならない予防処置も含まれています。

注意

この語は、回避されなければ、**軽傷を負う、または中程度の障害を生じることがあり得る潜在的な危険状態**の箇所の、安全上の注意事項および警告ラベルに使用しています。これらの安全上の注意事項には、危険を回避するために講じなければならない予防処置も含まれています。

これらの警告ラベルは、常にはっきりと見えるようにしておかねばなりません。もしラベルがはがれたり、汚損した場合は、当社または当社代理店にご連絡ください。

ミキサーの据付および設置・電源接続



警告

- 設置作業中に転倒して押し潰される恐れがあります。（傾斜厳禁）
- 電気工事は有資格者以外禁止。

1. 設置

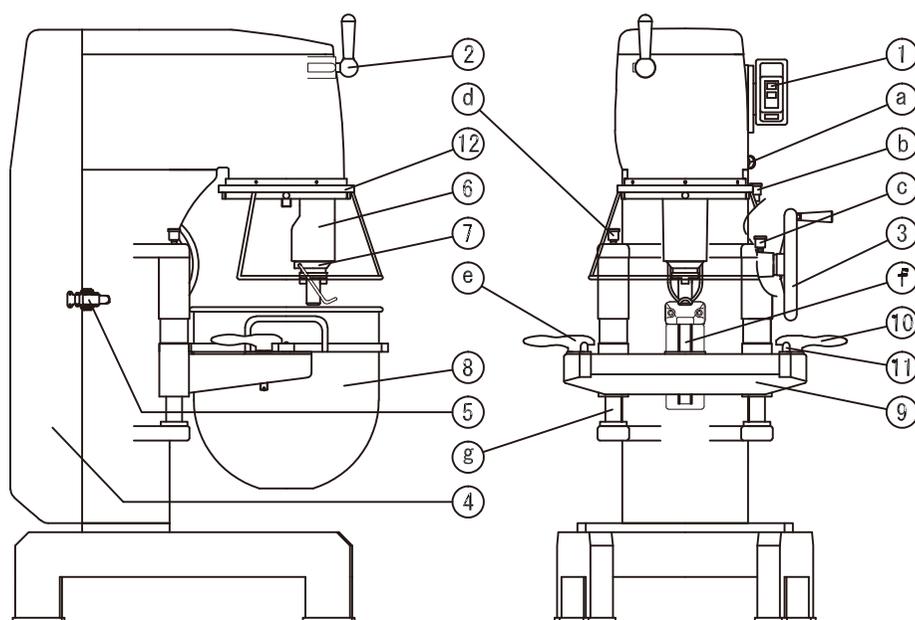
- ①搬送用車両への積み下ろし、水平移動の場合はミキサーを垂直状態に保ってください。
- ②傾斜面の移動は、搬送車両で水平な場所まで移動するか、ホイスト等で吊り上げて移動して下さい。
（ミキサーが傾斜しすぎると、ミキサーが転倒して、下敷になる等の人身障害、装置破損等の事故が起きる恐れがあります。）
- ③ミキサーの設置には、本体の大きさの周囲に保守点検のためのスペースが必要です。
- ④ミキサーは垂直に設置してください。
微調整は、本体と床面との間にライナーを入れて行います。その作業はテコ・ジャッキ・副木を使い、作業者の体が挟まれないよう注意が必要です。

2. 電源の接続

- ①このミキサーは、三相200Vを使用しています。プラグの抜き差し以外（壁面ブレーカーからの直接供給等）の電気工事は電気工事有資格者が行ってください。
- ②一次側電源と確実な結線を施すと同時にアースを必ずとってください。
- ③このミキサーは、三相モーターを使用しています。モーターの特性で、電源接続（三本の線の結線順序）によりミキサーの回転方向が逆になる事があります。この場合は、赤・白・黒3本のうち2本の線を入れ替えてください。
ミキサーの正面に正しい回転方向を示す矢印が表示されています。回転が逆のまま使用すると、正常に攪拌できないばかりでなく、機械が破損する恐れがあります。（ミキサーを移動して電源接続が変わった時、電気の外線工事の後などは、逆方向回転になる場合があります。）
- ④ぬれた手で電気の接続等を行わないでください。（感電の恐れがあります）

ミキサー各部の名称

No.	名 称	No.	名 称
1	始動・停止スイッチ	7	ホルダー
2	変速レバー	8	ボウル
3	昇降ハンドル	9	ボウル受け金物
4	プーリーカバー	10	ボウル止めハンドル
5	カバー止め金具	11	ボウルストップピン
6	偏心回転部	12	安全ガード



注油リスト

	注油器	種類	方式	間隔	給油量
a	グリスカップ	グリス	グリスカップ	3ヵ月1回	1カップ
b	給油カップ	オイル	オイル差し	週1回	適量
c	給油カップ	オイル	オイル差し	週1回	適量
d	給油カップ	オイル	オイル差し	週1回	適量
e	玉入れオイルカップ	オイル	オイル差し	週1回	適量
f	直接	オイル	オイル差し	週1回	適量
g	直接	オイル	オイル差し	週1回	適量

安全表示ラベルの種類と表示位置

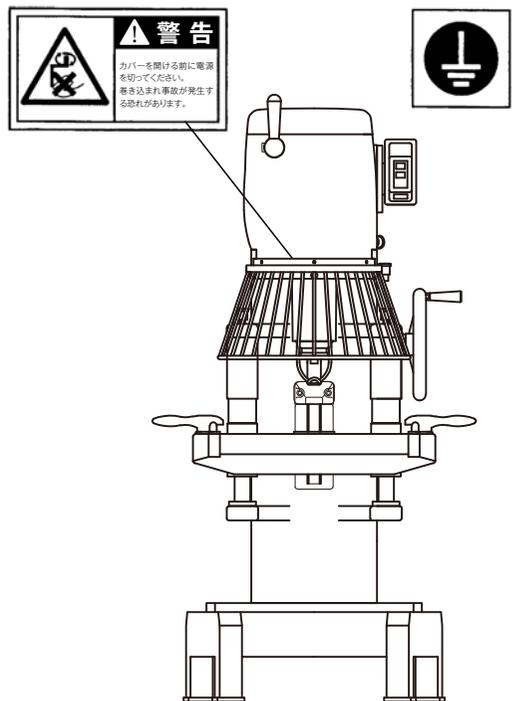
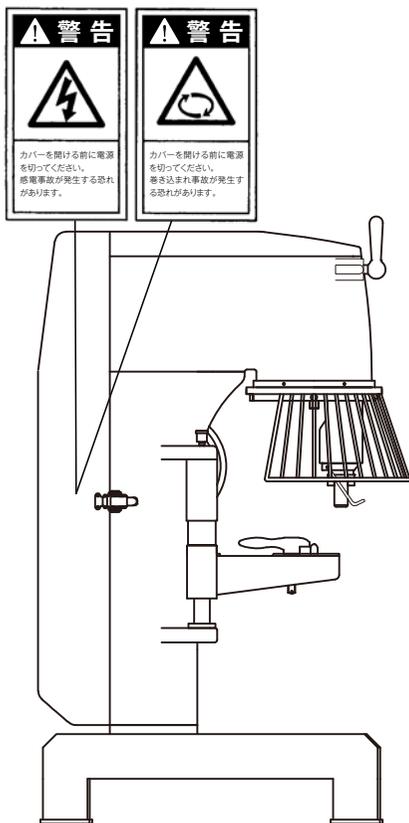
①「巻き込まれ」についての警告



②「感電の恐れ有り」の警告



③「アースを接続」の指示



ミキサーの運転操作



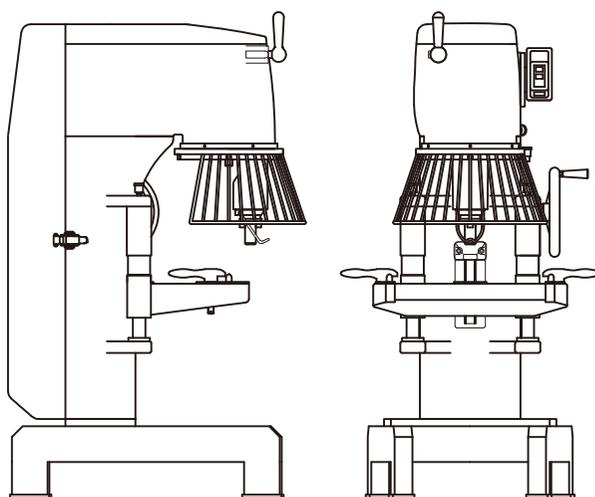
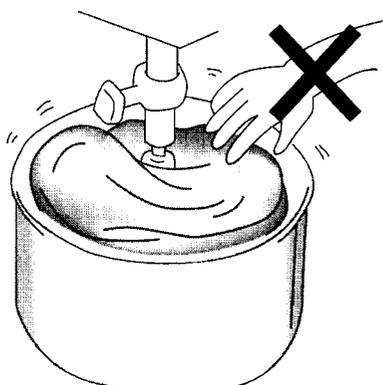
警告

- 回転中に手を入れると巻き込まれや挟まれによる重傷の恐れあり。
- ミキサーの偏心回転部・攪拌子に手や衣服・投入材料の袋等を巻き込まれたり、攪拌子とボウルの間に挟まれて重傷を負う恐れがあります。

※安全ガード

安全ガード（参考図は代表的な例）

- ミキサーの稼働中に、作業者の手や衣服・投入材料の袋などの巻き込まれや挟まれ事故防止のために、取り付けられています。
- 安全ガードが閉じている時のみ、回転します。
- 回転中に安全ガードを開けると、回転は停止します。再始動する場合は、安全ガードを閉じた後に始動の押しボタンスイッチ（ON）を押します。



（参考図）

1. 運転前の準備と確認

①ボウルのセット

- ボウルをミキサーのボウル受けに固定します。
- ボウルストップピンを合せ、2ヶ所のボウル止めハンドルを回して固定します。

②攪拌子の取り付け

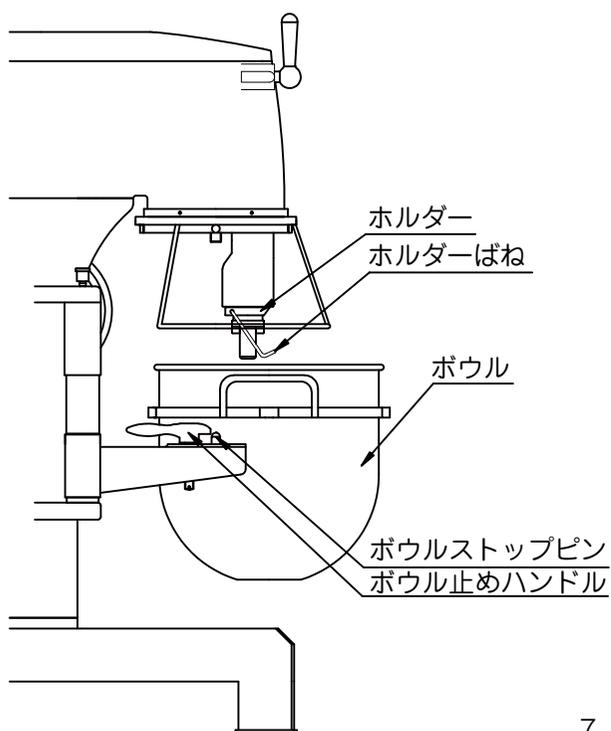
- 攪拌子（フックやホイッパー等）をミキサーの回転軸に挿入します。
- 回転軸根元のホルダー部のばねを上げて、ホルダー凸部と攪拌子凹部を合わせていっぱいまで挿入します。
- ばねで攪拌子のくびれ部分を押しさえ、抜け落ちないようにします。

③材料を投入します。

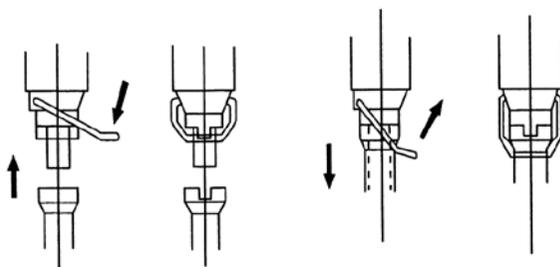
④ボウル昇降ハンドルを回して、ボウルを上限定位置まであげます。

⑤安全ガードを閉めます。

⑥変速レバーを操作して希望の速度にセットし、スイッチのONボタンを押すと攪拌を開始します。



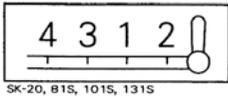
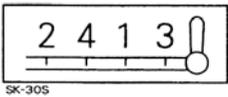
攪拌子の着脱



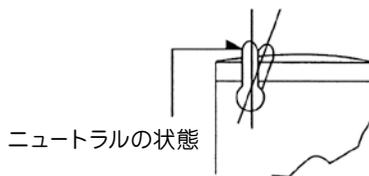
2. 変速レバーの操作（回転速度の選択）

必ずミキサーの回転が停止している状態で、操作してください。

●SK20・30・81・101・131型の場合

変速段階	表示	※ミキサー側面(変速レバーの横)に数字で表示されています。
最低速（ロー）	1	 
中低速（セカンド）	2	
中高速（サード）	3	
最高速（トップ）	4	

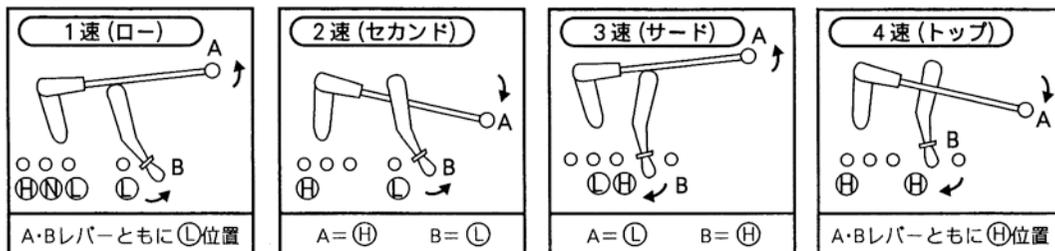
ミキサー正面から見て、変速レバーを垂直にたてます（このときがニュートラルで変速が可能です）。この状態でレバーを前後に動かし希望する速度を選択します。レバーを右に倒すとギヤが接続され運転可能な状態になります。



●SK201・251・501型の場合

変速段階は4段階で、下図のように、2本のレバーを操作して変速します。

●レバー操作と回転順位（AレバーがNのときがニュートラルです）



●始動

スイッチのONボタン（上のボタン）を押すと回転します。

●停止

スイッチのOFFボタン（下のボタン）を押すと停止します。

●攪拌作業途中での変速

スイッチのOFFボタンを押し、回転が停止してから変速レバーを操作します。（SK201・251・501型の場合は回転させながら変速レバーを操作可能）

※タイマー付機種の場合は別紙タイマー取扱説明書参照下さい。

3. 攪拌終了後の作業時の注意

- ボウルを降下させる時、昇降ハンドルを勢い良く回すと、惰性で締切現象を起こして破損する恐れがあります。

ミキサーの保守・点検



警告

- 保守・点検の時は必ず電源を切ってから作業してください。

注意

注油用のオイルについて

- オイルは、機械用潤滑油を使用してください。
- 食用油・軽油・灯油・マシン油は絶対に使用しないでください。
(ミキサー故障の原因になります)

1. 清掃（水洗い厳禁）

からぶきか、湯をしぼった布でふき掃除をしてください。
ミキサー稼動中の清掃は絶対にしないでください。
(感電や巻き込まれ等の事故の恐れがあります)

2. 注油

ページ4の図のa～gの各部にグリスおよびオイルを注油してください。

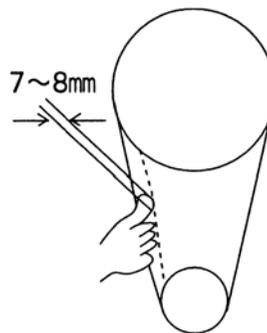
3. ベルトの点検

本体背面のプーリーカバーを開けてベルトの張り具合、摩耗と伸びを点検します。
(巻き込まれや感電の恐れがありますので必ず電源を切ってください)

ベルトの張り具合

プーリーとプーリーの真中を親指でカー杯押しして7～8mmたわむ位が目安です。

※異常を発見したときは、当社または代理店にご連絡ください。



ミキサーの故障

装置に異常・故障が発生した場合には、電源を切ったのち、購入先代理店または当社に下記の点を確認の上ご連絡ください。

- ①装置の型式・製造番号・製造年月（名板に打刻してあります）
- ②故障・不具合の内容および発生した時の状況。
- ③修理にお伺いするときの連絡先・ご担当者名。

連絡先(エスケーミキサー株式会社)

本社・工場

〒365-0054

埼玉県ふじみ野市大井武蔵野1396番地4号

TEL.049-264-0585(代表) FAX.049-264-0587

URL : <http://www.skmixer.co.jp>

E-mail : sales@skmixer.co.jp

大阪営業所

〒663-8113

兵庫県西宮市甲子園口3丁目4番27号

TEL.0798-66-9144(代表) FAX.0798-66-9184



 **SK MIXER** *co.,ltd.*