

電動料理刨切機選購與使用指南

林昆平/標準局臺南分局技正

謝文馨/標準局臺南分局技士

賴韋學/標準局臺南分局技佐

蔡孟仔/標準局臺南分局課員

一、前言

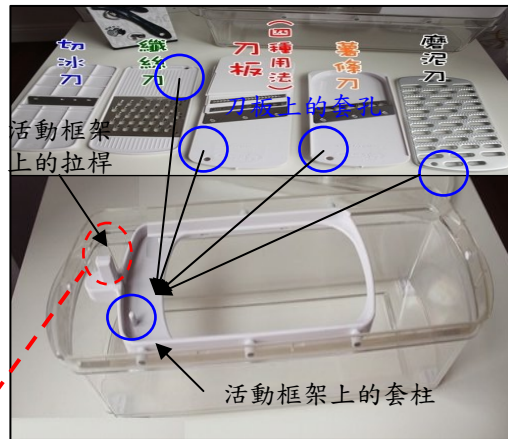
華人食譜中，許多菜餚是需要作切絲及切片，若以手工使用菜刀或刨刀來刀削蔬果，則可能造成手指受傷，耗時且刨切量又少，這時一台「電動料理刨切機」可能就需要了，其功能應具有能刨切包括紅蘿蔔、白蘿蔔、小黃瓜、馬鈴薯、蕃薯、芋頭、蓮藕、荸薺、南瓜、山藥、薑、蒜頭、洋蔥、牛蒡等根莖葉菜類或水果等，而刨出的樣式可以是厚片、薄片、粗絲、細絲、薯條、纖絲、磨泥等，以適用各佳餚的需要，例如炸醬麵配料中需有小黃瓜絲與紅蘿蔔絲，沙拉 BAR 需大量高麗菜絲，而洋蔥切絲容易刺眼流淚，電動刨切機也可解決這方面的問題。造型輕巧採桌上型並不佔空間，使用功率約在 30~40 W 左右，非常適用於牛排館、日本料理店、燒烤店、生菜沙拉 BAR 等需大量刨切食材的餐廳。料理刨切機使用上較傳統菜刀與刨刀安全，因其將操作按鈕、推壓食材、刀片刨切等裝置各自隔離分開設計，所以操作更安全也更衛生，不僅可取代傳統菜刀與刨刀，省時又省力，已是現代化家庭與餐飲業者好幫手，本文介紹電動料理刨切機的選購與使用指南。

二、結構與運轉原理

圖 1a 顯示電動料理刨切機外觀及操作，使用時手按著開關按鈕不放，另一手輕推擠壓棒將進料管內食材推壓至刨料盒上之直線來回移動的刨刀；圖 1b 說明為適用各類食材而更換不同型式之刨刀具，只須將各型式刨刀具套孔固定在活動框架之套柱上；圖 1c 指出活動框架被主機內之直線來回移動裝置所拖拉，電動料理刨切機的運轉原理，僅需借助一組可彎曲之活動臂，將一端固定在主機圓盤邊緣凸出點，另一端固定在水平中央軸上可直線來回移動之裝置，再利用直流馬達作動力將圓盤快速旋轉，即可讓直線來回移動裝置來帶動活動框架上的刨刀具運作。由於直流馬達在空轉會呈現過電壓，而蔬果刨切屬輕載而非重載(硬食材)，運作上非常接近空轉情形，故電動料理刨切機說明書都會規定連續運轉時間不要超過 3 分鐘。



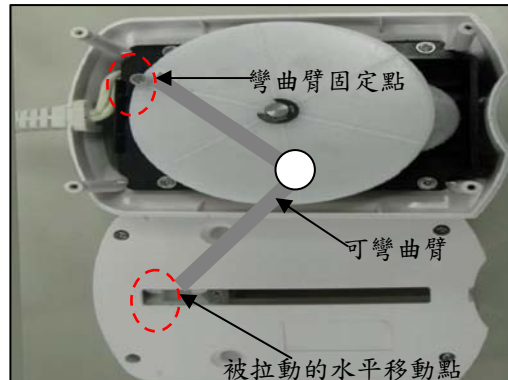
(a)外觀及操作



(b)各種刨刀具可套在活動框架上



(c)主機底座下之直線來回移動裝置，可固套活動框架





(d)主機內直線來回移動裝置之致動原理

圖 1 電動料理刨切機運轉原理與結構 (購自樣品拆解)

三、選購技巧

電動料理刨切機列屬標準檢驗局公告應施檢驗商品範圍，品名為電動食品混合器（檢驗範圍包括電動果汁機、絞肉機）（限檢驗單相交流 300 V 以下者），其適用檢驗標準為 CNS 3765、IEC 60335-2-14、CNS 13783-1，與電動食品碾磨器、電動榨汁機、磨咖啡豆機、電動刨冰機等標準完全相同。檢驗方式採「驗證登錄」或「型式認可逐批檢驗」雙軌並行制，無論國內產製或自國外進口前，須先取得本局認可之指定實驗室所出具之型式試驗報告，再向本局申請驗證登錄證書或型式認可證書，其中若採取「型式認可逐批檢驗」方式者，於取得型式認可證書後，尚需向本局報請檢驗，符合檢驗規定後，於商品本體上標貼「商品安

全標章」( 或 ) 始得出廠陳列銷售。故消費者購買產品時應檢視本體上是否有安全標章，若有疑義可至標準檢驗局「商品檢驗業務申辦服務系統」網站(網址 http://civil.bsmi.gov.tw/bsmi_pqn/index.jsp)查詢真偽，或撥打標檢局免付費服務電話：0800-007-123 詢問。

選購時應注意事項：

- (1) 檢視產品包裝是否標示產品規格(如電壓、功率或電流)、型號、廠商名稱、地址等，

尤其本體上需貼有或印製「商品安全標章」。

- (2)選購時要檢查是否附有產品使用說明書及保證書，讓消費者瞭解使用方法、保養維護方法、使用應注意事項及保固期限等。

四、使用注意事項

- (1)產品如需維修應與經銷商聯繫或到指定的維修點進行修理，切勿自行拆卸，以免造成觸電、火災、受傷。
- (2)機體請勿靠近水或用水沖洗，避免可能造成短路或觸電。
- (3)若電源線損壞，必需由製造商或其經銷商或具有相關資格人員更換以避免危險。
- (4)勿讓小孩使用，勿放置在兒童觸摸得到的地方。
- (5)附贈刀組具非常鋒利，勿以手直接接觸，避免受傷。
- (6)機器運轉中勿打開進料管上蓋子，如以筷子或勺子來攪動食材前，請先關閉電源開關。
- (7)機器運轉中不要任意移動機體。
- (8)於取出刨切後食料前，應先取下刨刀具組。
- (9)機器運轉中勿拔插頭。
- (10)部件組裝、拆卸及整理時，必須切斷電源，以免受傷。
- (11)勿在不平穩處操作機台。
- (12)勿將刀板組重疊使用，以免損壞機台。
- (13)因高速運轉危險，運作過程須使用專屬料理擠壓棒，勿任意使用筷子或其它輔助器具；切勿用手直接壓刨料，以免手指碰觸刨刀而受傷。
- (14)停機時，先放開按鈕開關，取出主機、框架、刀板，最後才倒出刨切後食材。

五、清潔保養

- (1)清潔前，請確定把插頭拔掉，以免在清洗時造成觸電的危險。
- (2)清潔、保養或卸除零件前，必須待機器降溫冷卻後才能進行。
- (3)主機切勿以水沖洗，可以溼布擦拭，其它部件則以中性洗滌劑溶於 40°C 左右溫水中浸泡，等污垢去掉後沖洗及晾乾。
- (4)蔬果刨切後，食材色素會附在刀片上，使用上並不會造成影響，用完後可用洗滌劑清洗。

誌謝：

感謝分局楊美秀小姐養病中仍熱心分享此商品知識；張金花小姐提供家中電動料理刨切機供本文拆解，一併致謝。