

生產系統 · 創新機種 · 輕鬆操作 · 簡單有效率 COMMERCIAL · CONVENIENT · EFFICIENT · LATEST

Dasin

品質 · 服務 · 創新
Quality · Service · Innovation

For
Commercial
Use

So Tiny!
So Easy!



Dasin 達鑫機械有限公司
DASIN MACHINERY CO., LTD.

No.30, Ln.168, Sec.1, Dunhuang Rd., Caotun Township,
Nantou County 54257, Taiwan
TEL: +886-49-2318-335 FAX: +886-49-2314-063
E-mail: shengfas@gmail.com

www.shengfas.com



PG150 AUTOMATIC TAPIOCA
PEARL MACHINE
OWNER'S MANUAL
小型商用粉圓機使用手冊

En 繁 簡

IMPORTANT

- The product is a commercial automatic tapioca pearl forming machine only for professional use.
- Read the user manual carefully before using the product and save it for future reference.

⚠ WARNING

- The power supply voltage of the product will be adjusted to the actual production area and marked as 110V or 220V beside the power switch on the back.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the product.
- Do not use the product if the plug, the mains cord or other parts are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Dasin or professional persons in order to avoid a danger situation.
- Make sure all the parts are tight and secure, before starting the machine.
- Make sure there is no foreign matter in the chute feeder before using the product.
- Put the stainless steel filter and transparent collection box in right position before using to make sure the unformed tapioca pearl fall into the transparent box.
- Never open the transparent protecting cover of the chute feeder when the machine is working.
- Never put your fingers or other objects into the feeder and discharge port when the machine is working.
- The product is not suitable to be used by the following people (including children): those who are physical or mental faculties degenerated and those who are lack of using experience and knowledge. They should be supervised by staffs that are responsible for safety and indicating using method.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Never let the machine run without attention.
- Never using any accessories and parts from other manufacturers. If you use such accessories and parts, your warranty will be invalid immediately.




⚠ DANGER

- Never put the motor unit into water or other liquids, no flushing it by tap water as well.
- Must turn off the power and shut the machine down completely before cleaning.




SPECIFICATIONS

Voltage	110V or 220V
Output power	90W gear motor
Weight	30 kg
Size (L*W*H)	33*22*42 cm
Main material	#304 stainless steel
Capacity	16~22kg dough / 1hr.

PRODUCT OPERATION

- Place the stainless steel filter into the machine and fix it tightly, the formed tapioca pearls will roll down the filter. Otherwise the shapeless tapioca pearls will fall into the transparent collection box.
- Fill up the front and back tanks with flour to prevent the dough from sticking to rollers.
- The machine is in a suspend mode when the control switch  is in the middle position.
- Turn the control switch  to the right, the machine will rotate forward.
- Turn the control switch  to the left when there are oddments and the machine will rotate backward.

⚠ CAUTION

- You can open the transparent protecting cover only if the machine is powered down.
- Close the transparent protecting cover on both sides when you turn on the power, otherwise machine will be de-energized.
- Press the emergency stop button,  the machine will be turned off and stop immediately.
- The power off condition will be lifted by releasing the emergency stop button.  Please make sure to turn the control switch  in the middle position or turn off the power before you release the emergency stop button.

⚠ WARNING

- Please do not put the dough which contains too much water or which is too dry into the machine so as to avoid failing.

CLEANING

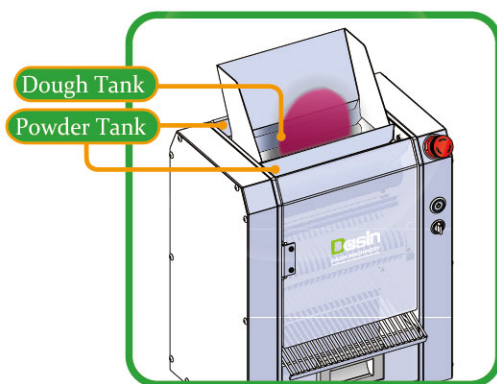
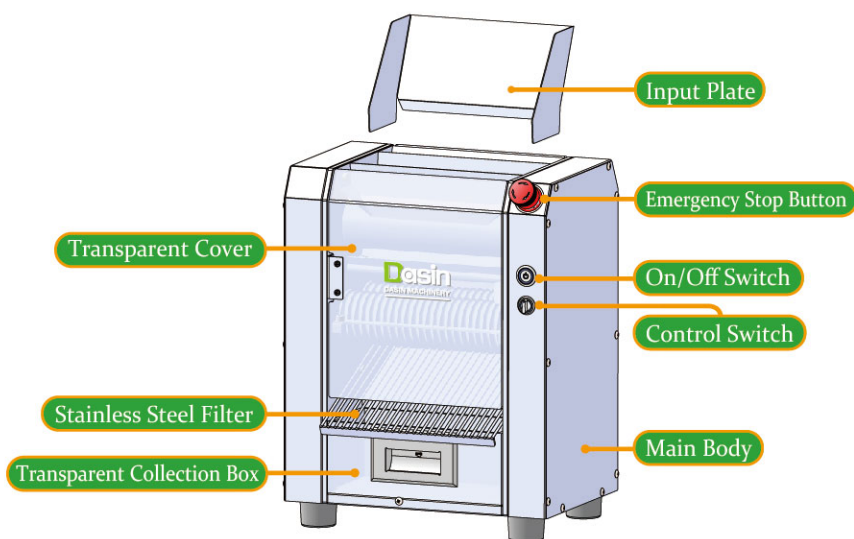
- The machine is not waterproof, please do not wash it. Washing may cause the dough clump in the machine and it will not work smoothly.
- Unplug the appliance after using; remove and clean the stainless steel filter and transparent collection box.
- The oddments will naturally fall out when the machine rotates backward.
- only use a dry brush to clean the excess powder.

RECIPES

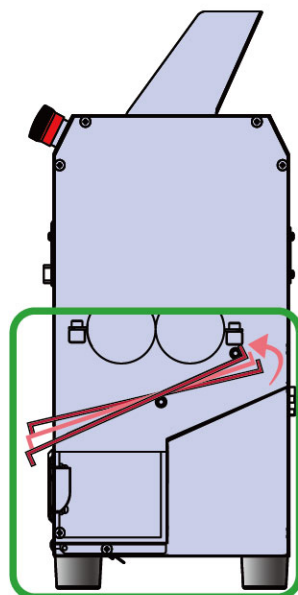
Suitable for tapioca pearl dough, taro ball dough, tangyuan dough and other self-made dough.

- The powder formula of each brand is different; please adjust dough according to the actual situation and the seasonal temperature.
- Powder 10 : Water 6
 - a. Powder 1000g : Water 600 g
 - b. Powder 1000g + Pitaya 400 g + Water 600 g
 - c. Powder 1000g + Sesame powder 100g + Sugar powder 100g + Water 700~800 g

PARTS DESCRIPTIONS



- Put the stainless steel filter underneath the transparent cover.
- Based on lever principle to move the filter and make sure that the upper filter be fixed to the machine tightly.



重要事項

- 本產品屬於商用粉圓成型機，非專業人員請勿使用。
- 在使用本產品前，請先仔細閱讀本使用手冊，並妥善保留以供日後參考。

⚠ 警告：

- 本產品電源電壓會依實際出貨區域調整，並標示110V或220V於背後電源開關處。
- 在您連接電源之前，請檢查本地的電源電壓是否與產品所標示的電源電壓相符。
- 如果電線、插頭或其他附件受損時，請勿使用本產品。
- 如果電線損壞，必須交由達鑫公司或是專業人員更換，以免發生危險。
- 請在開啟本產品前，先確認所有零件無鬆動脫落等現象。
- 使用前，請確認入料槽內無其他異物。
- 使用前，請將不銹鋼過篩網及透明槽放置定位，以便讓粉圓滾落，而NG團料將會掉至透明槽內。
- 機器運轉時，請勿打開透明護蓋及勿將手指或其他物品伸入出料口及入料槽內。
- 本產品不適合供下列人士（包括小孩）使用：身體官能或心智能力退化者，或是經驗與使用知識缺乏者，他們需要有負責其安全的人員在旁監督，或指示產品的使用方法，方可使用。
- 請勿讓孩童將本產品當成玩具。
- 不可在無人看顧的情況下任由機器運作。
- 請勿使用其他製造商的任何配件和零件，或非達鑫建議之配件和零件。如果您使用此類配件或零件，保固會立即失效。

⚠ 危險：

- 請勿將本產品浸入水中或其他液體中，也不要在水龍頭下或水管直接沖洗。
- 清潔機器請務必先關掉電源且完全停止運轉。




適用粉糰：

珍珠粉糰、芋圓粉糰、湯圓粉糰...等各式自行調配粉糰。




產品規格

電 壓	110V 或 220V
驅動功率	90W 減速馬達
產品重量	30kg
尺寸(長*寬*高)	33*22*42cm
主體材質	#304不鏽鋼
生產效率	粉糰16~22kg/1hr.

產品操作

- 將粉圓導網放入機器內卡好固定，粉圓成形時會從導網滾下。如果成型太小的不良(NG)品會掉在下方的NG收集盒內。
- 於上方兩側的麵粉槽放滿麵粉，可以防止粉糰沾黏。
- 控制開關  於正中央時，為暫停模式。
- 切換控制開關  於右邊時，為正轉入料。
- 如果麵粉糰做完時會有餘料，可切換控制開關  於左邊逆轉退料。

警告：

- 當機器斷電時，才可打開透明護蓋拿取於料！
- 啟動電源時必須將兩側的透明護蓋給關上，否則機器不會過電！
- 如遇突發狀況可直接拍按緊急停止開關 ，可立即停止機器運作及斷電！
- 旋轉緊急停止開關  將會解除斷電狀態，轉開前請將控制開關  切至的中央暫停模式或關閉電源！

注意：

- 請勿放入含有過多水份或太過乾燥之粉糰，以免不易成型。

清潔方式

注意：

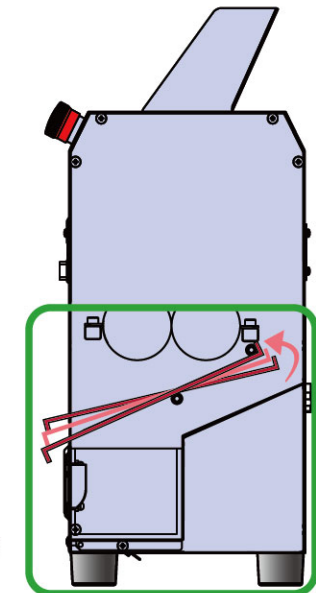
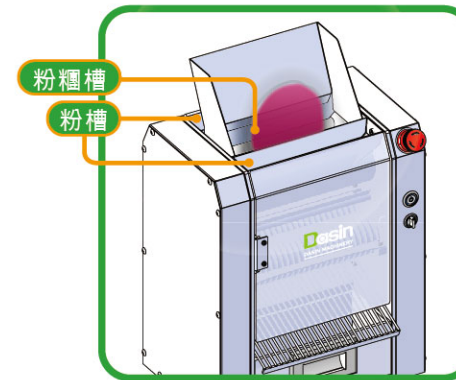
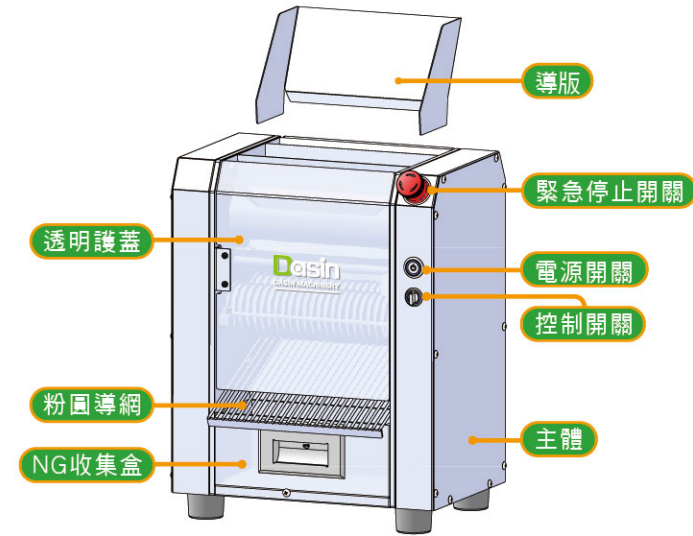
- 本機無防水功能，請勿水洗！水洗有可能造成麵粉在機器內結塊而使機器使用不順暢。
- 使用完畢請關閉電源，打開門將不銹鋼網取出，透明槽取出清潔。
- 粉糰餘料可利用控制開關之逆轉，將其自然轉出落下。
- 殘留餘粉可用乾燥刷子刷除乾淨。

建議配方

各家廠牌之粉料配方不同，請依粉糰實際狀況及季節溫度自行調整。

- 粉料與水比例 粉10：水6
 - a. 粉1000g + 水600g (草莓、芋頭口味皆適用)
 - b. 粉1000g + 火龍果400g + 水200g (視水果含水量多寡調整)
 - c. 粉1000g + 芝麻粉100g + 糖粉100g + 水700g~800g

產品部位



導網放置：
於前方透明蓋下方與NG收集盒中間，將導網傾斜放入機器內部，再向上卡住即可。

重要事项

- 本产品属于商用粉圆成型机，非专业人员请勿使用。
- 在使用本产品前，请先仔细阅读本使用手册，并妥善保留以供日后参考。

警告：

- 本产品电源电压会依实际出货区域调整，并标示110V或220V于背后电源开关处。
- 在您连接电源之前，请检查本地的电源电压是否与产品所标示的电源电压相符。
- 如果电线、插头或其他附件受损时，请勿使用本产品。
- 如果电线损坏，必须交由达鑫公司或是专业人员更换，以免发生危险。
- 请在开启本产品前，先确认所有零件无松动脱落等现象。
- 使用前，请确认入料槽内无其他异物。
- 使用前，请将不锈钢过筛网及透明槽放置定位，以便让粉圆滚落，而NG团料将会掉至透明槽内。
- 机器运转时，请勿打开透明护盖及勿将手指或其他物品伸入出料口及入料槽内。
- 本产品不适合供下列人士（包括小孩）使用：身体官能或心智能力退化者，或是经验与使用知识缺乏者，他们需要有负责其安全的人员在旁监督，或指示产品的使用方法，方可使用。
- 请勿让孩童将本产品当成玩具。
- 不可在无人看顾的情况下任由机器运作。
- 请勿使用其他制造商的任何配件和零件，或非达鑫建议之配件和零件。如果您使用此类配件或零件，保固会立即失效。

危险：

- 请勿将本产品浸入水中或其他液体中，也不要在水龙头下或水管直接冲洗。
- 清洁机器请务必先关掉电源且完全停止运转。




适用粉团：

珍珠粉团、芋圆粉团、汤圆粉团...等各式自行调配粉团。




产品规格

压 壓	110V 或 220V
驱动功率	90W 减速马达
产品重量	30kg
尺寸(长*宽*高)	33*22*42cm
主体材质	#304不锈钢
生产效能	粉团16~22kg/1hr.

产品操作

- 将粉圆导网放入机器内卡好固定，粉圆成形时会从导网滚下。如果成型太小的不良(NG)品会掉在下方的NG收集盒内。
- 于上方两侧的面粉槽放满面粉，可以防止粉团沾黏。
- 控制开关  于正中央时，为暂停模式。
- 切换控制开关  于右边时，为正转入料。
- 如果面粉团做完时会有余料，可开关开关  于左边逆转退料。

警告：

- 当机器断电时，才可打开透明护盖拿取余料！
- 启动电源时必须将两侧的透明盖给关上，否则机器不会过电！
- 如遇突发状况可直接拍按紧急停止开关 ，立即停止机器运作及断电！
- 旋转紧急停止开关  将会解除断电状态，转开前请将控制开关  切至中央暂停模式或关闭电源！

注意：

- 请勿放入含有过多水份或太过干燥之粉团，以免不易成型。

清洁方式

注意：

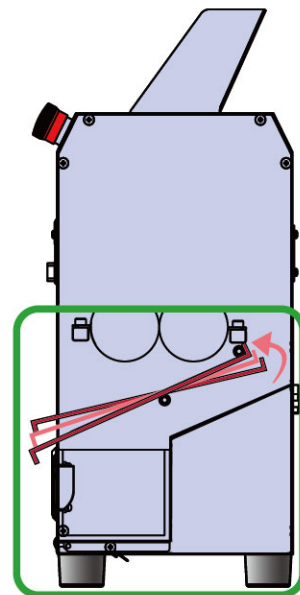
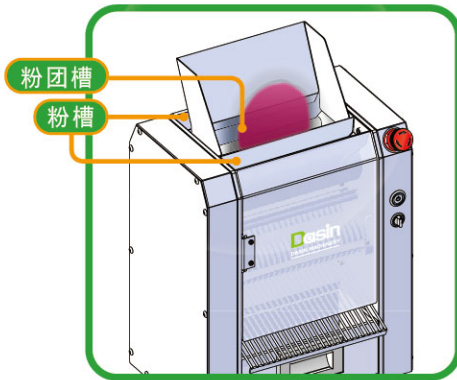
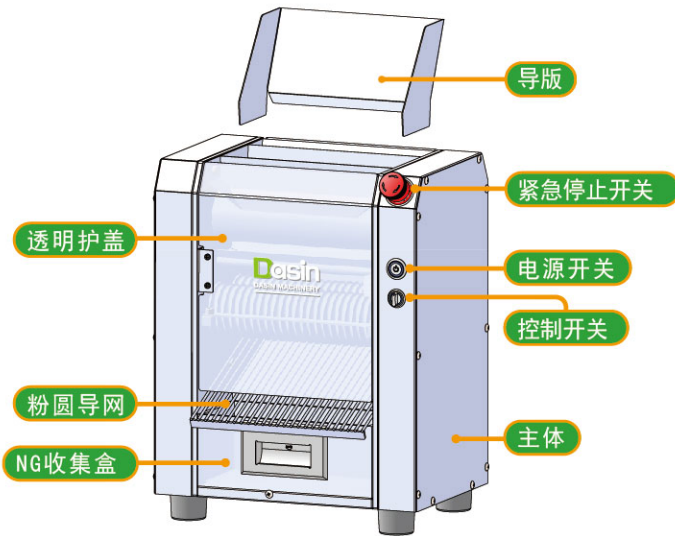
- 本机无防水功能，请勿水洗！水洗有可能造成面粉在机器内结块而使机器使用不顺畅。
- 使用完毕请关闭电源，打开门将不锈钢网取出，透明槽取出清洁。
- 面粉团余料可利用控制开关之逆转，将余料自然转出落下。
- 残留余粉可用干燥之刷子刷除干净。

建议配方

各家厂牌粉料配方不同，请依粉团实际状况及季节温度自行调整。

- 粉料与水比例 粉10:水6
 - a. 粉1000g + 水600g (草莓、芋头口味皆适用)
 - b. 粉1000g + 火龙果400g + 水200g (视水果含水量多寡调整)
 - c. 粉1000g + 芝麻粉100g + 糖粉100g + 水700g~800g

产品部位



导网放置：
于前方透明盖下方字NG收集盒中间，
将导网倾斜放入机器内部，再向上卡住即可。

重要事項

- 本製品は商業用タピオカ製造機であり、専門取扱者以外は使用しないでください。
- 本製品を使用する前に、使用マニュアルをしっかりと読み、また無くさないように保管をお願いします。

⚠ 警告：

- 本製品の電圧は輸出国の電圧に合わせて調整しており、また電源裏側に110Vまたは220Vと表記する。
- 電源を入れる前に、一度現地の電圧と表記している電圧とが合うか確認すること。
- 電線またはコンセント及び他の部品に欠陥があった場合は使用しないこと。
- 電線の欠陥を発見した場合、危険を避けるため、必ずDasinの専門取扱者に交換を依頼すること。
- 本製品の電源を入れる前に、必ず各部位の部品に緩みがないか確認すること。
- 使用前に、原料投入口に異物がないか確認すること。
- 使用前に、タピオカを選別するステンレス選別網とタピオカ不良品を受ける透明箱を所定の位置に置く。
- 機械が稼働している時、透明カバーを開けないこと。また、指や物を投入口または排出口に入れられないよう注意すること。
- 本製品は身体障害者・知能障害者・子供・使用未経験者・操作知識がない者は使用できない。必ず責任者または監督が隣につき、製品の使用方法の指示の下使用すること。
- 子供のおもちゃにしないこと。
- 無人の状態、機械を稼働させないこと。
- 他社製の部品、或いはDasinのお薦めする部品以外の部品を使用した際、即商品保証は失効とする。
- 本製品を水に浸したり他の液体の中、または直接水をかけないこと。
- 機う械を洗浄する際は、必ず電源を切り、完全停止の状態にすること。

⚠ 危険：

- 本製品を水に浸したり他の液体の中、または直接水をかけないこと。
- 機う械を洗浄する際は、必ず電源を切り、完全停止の状態にすること。




適用するタピオカの生地：

タピオカ生地、芋タピオカ生地、団子タピオカ生地。。等
各自で調合したタピオカの生地




製品規格

電 圧	アーキ付き单相110Vまたは220V
駆動力	90W減速モーター
製品重量	30kg
サイズ(縦×横×高さ)	33*22*42cm
ボディ材質	#304ステンレス鋼
生産効率	生地16~22kg/1hr.

操作方法

- 最初にステンレス選別網を本体にしっかり固定し、タピオカが成形すると選別網から落ちます。成形した際にサイズが小さい過ぎる不良品（NG）は下にあるアクリル透明箱に収集されます。
- 上部の両サイドに小麦粉をたっぷり入れると、生地を粘着を防げます。
- コントロールボタンが中央  に来た時は、停止します。
- コントロールボタンを右  に回すと、生地を巻き込みます。
- 余った生地は、コントロールボタンを左  に回すと、逆回転し生地を押し出します。

警告：

- 完全に電源が切れている状態を確認してから、透明アクリルカバーを開け生地を取り出す。
- 電源を入れる際、両サイドの透明アクリルカバーをしっかり閉めること、しっかり閉めることで電気が通り稼働する。
- 緊急事態発生時には、緊急停止ボタン  を押す、機械はすぐに停止し電源が切れる。
- 緊急停止ボタン  将を回すと、電源が入り解除でき、解除する前に必ずコントロールボタン  を中央に合わせ停止させるか、電源を切ること。

注意：

- 水分の多い生地もしくは乾燥し過ぎている生地は入れないでください、成形できないこともあります。

洗浄方法

注意：

- 本製品は防水機能が付いていないため、水洗いはできません。水洗いしてしまうと生地が機内で固まったりして使用の妨げになります。
- 使い終わったら電源を切り、カバーを開け、中にあるステンレス選別網とアクリル透明箱を取り出し洗浄してください。
- 余った生地はコントロールボタンを逆に回すと、自然に落ちてきます。
- 残った粉はブラシなどで磨き落としてください。

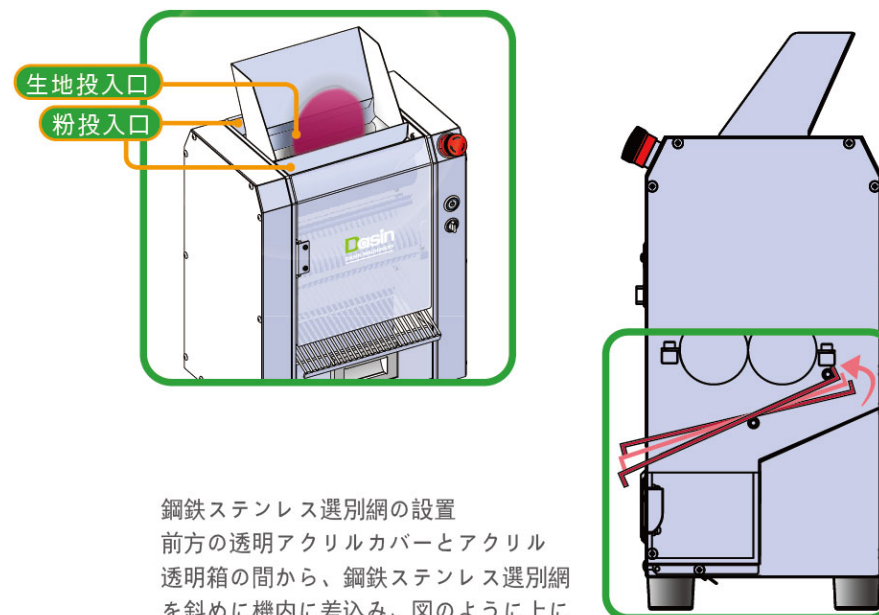
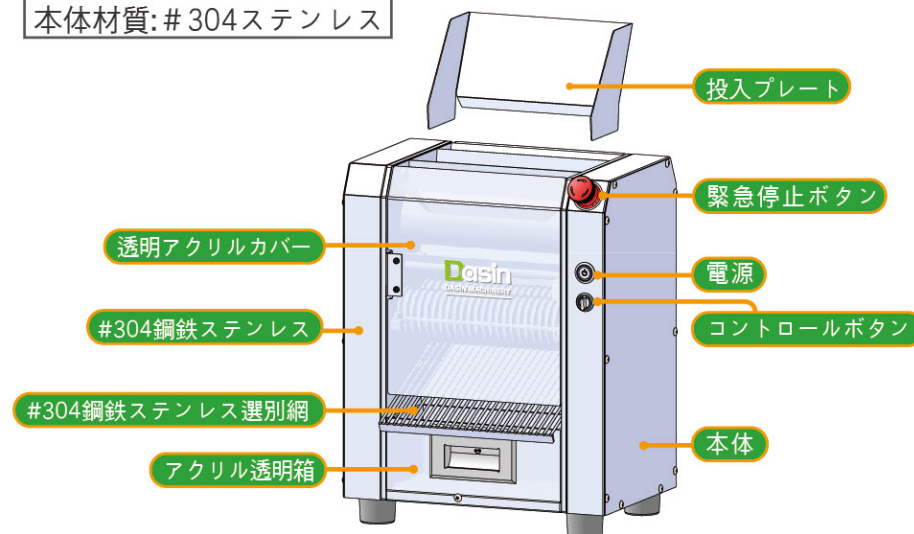
お薦め生地合わせ

各ブランドの粉配合が違うので、状況や季節に合わせて調整してください。

- 粉と水の比例 粉 10：水 6
 - 粉 1000g + 水 600g（イチゴ、サトイモ味、両方に適用）
 - 粉 1000g + ドラゴンフルーツ 400g + 水 200g（フルーツの水分含有量により調整）
 - 粉 1000g + ゴマ粉 100g + グラニュー糖 100g + 水 700g ~ 800g

製品パーツ

本体材質：# 304ステンレス



MEMO

A large, empty, light gray rounded rectangular area intended for writing a memo on page 13.

MEMO

A large, empty, light gray rounded rectangular area intended for writing a memo on page 14.