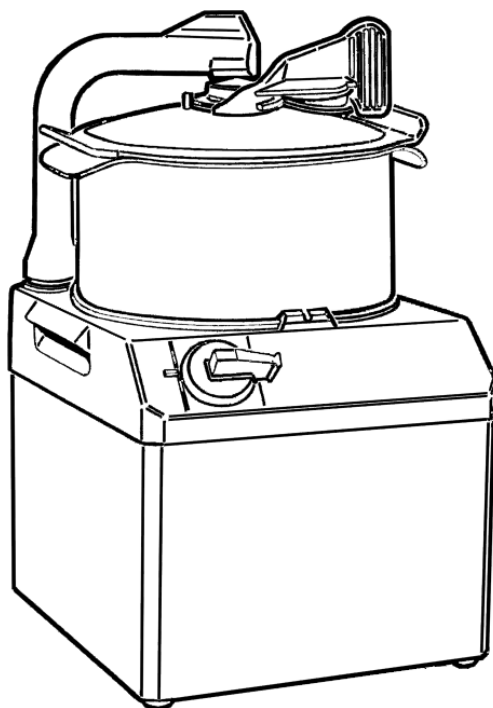




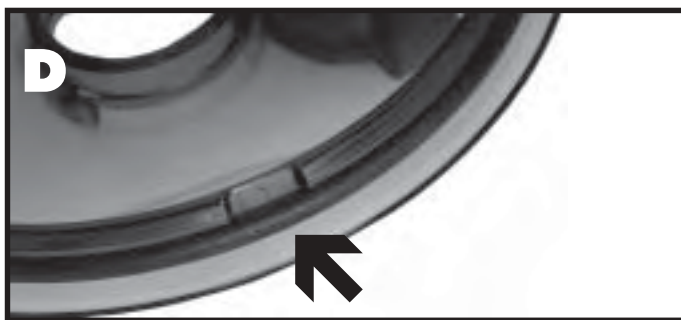
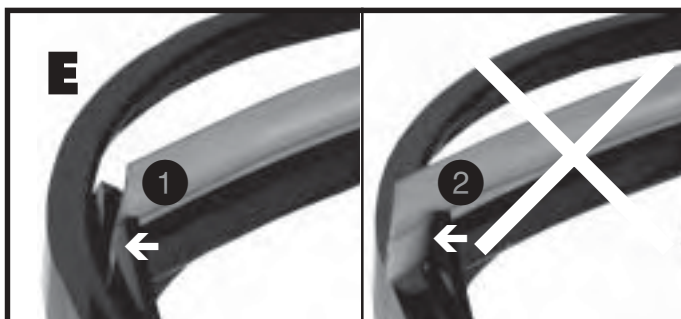
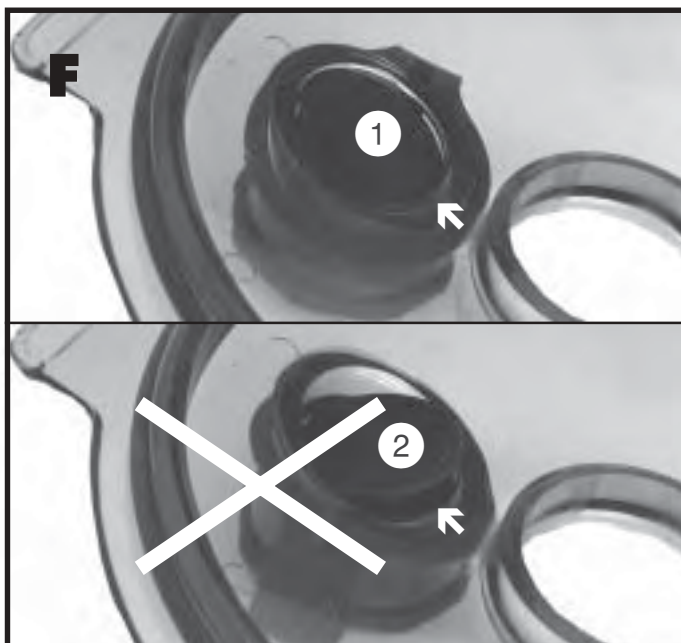
# HCB-61/62 切碎搅拌机 使用说明书

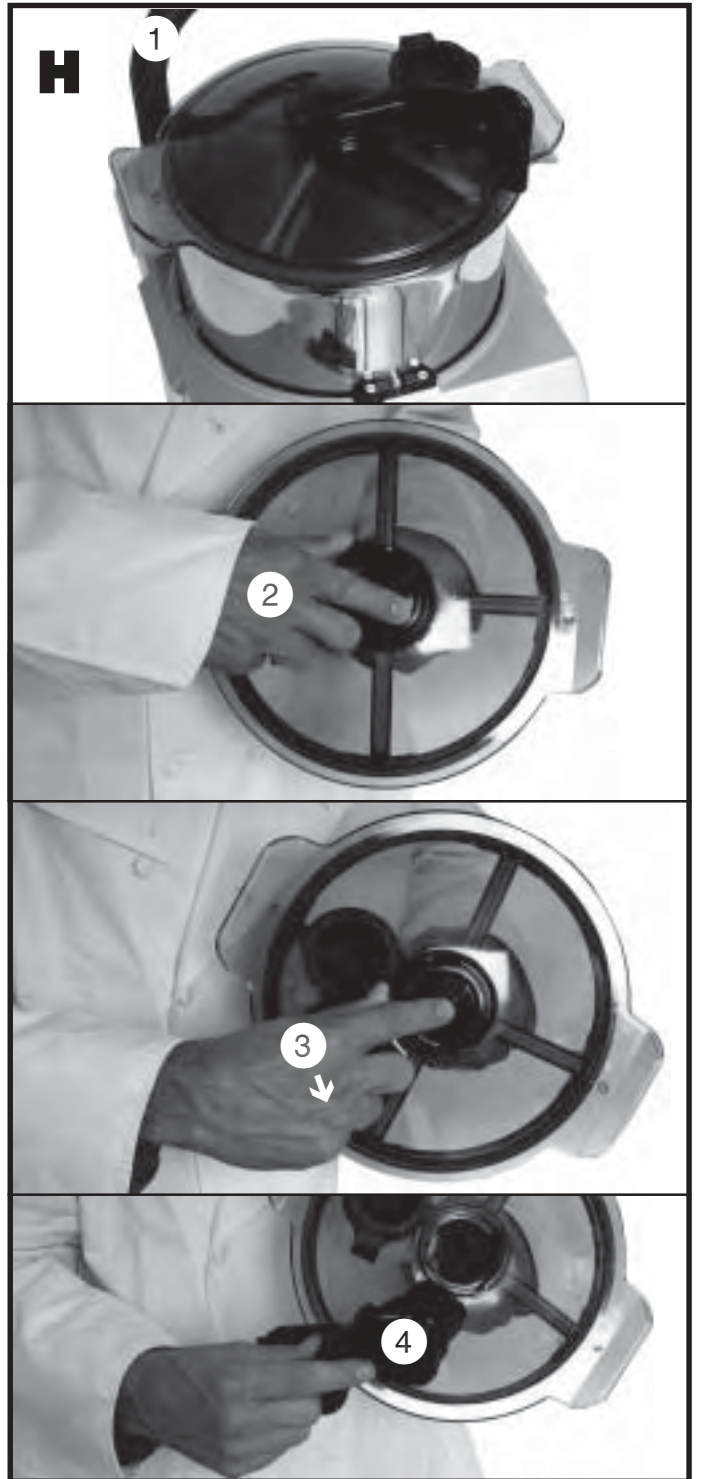
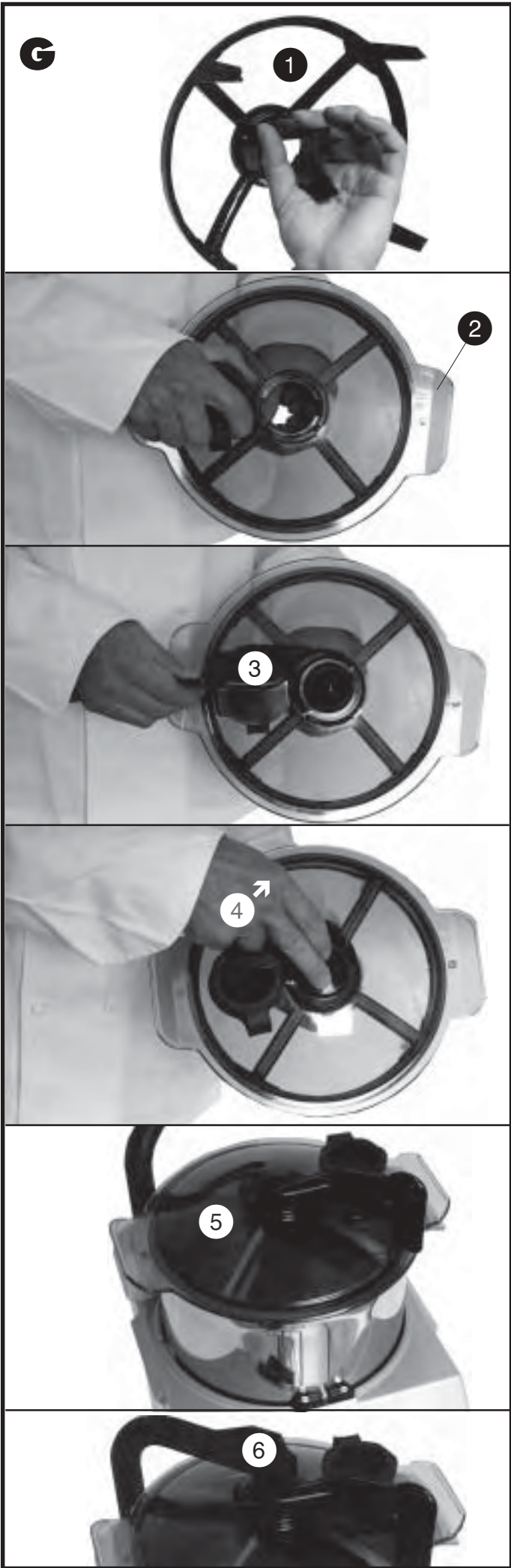


HOBART/ITW FEG 中国·上海

电话：021-34612000

售后服务热线：400-6000-976

**A****B****C****D****E****F**



## Hobart HCB-61/62 使用说明书

### 注意事项

- ✓ 小心操作，以免被锋利刀片 (A6) 划伤手指。
- ✓ 切勿将手或手指伸入搅拌桶 (A7) 或桶盖上的加料管内 (A3)。
- ✓ 加工过程中，确保密封环卡在如图 D 所示桶盖内壁的卡槽 (A4) 中。
- ✓ 确保塞子 (A2) 始终安装在桶盖上，并尽可能塞入加料管 (A3)，如图 F1 所示。
- ✓ 不可使用安全臂 (A8) 而应使用设备两侧的把手 (A10) 搬运设备。
- ✓ 清洗设备前，必须扳动旋钮 (A11) 至 “0” 位置停机，然后拔下设备插头或关闭隔离开关。
- ✓ 仅授权专业技术人员可打开设备底座 (A12) 或进行维修。

### 开箱

- ✓ 检查零部件是否齐全，确认设备运转正常及运输过程中没有损坏。如有任何缺损，应在 8 日内通知设备供应商。

### 安装

- ✓ 根据设备底座 (A12) 铭牌上的参数要求，选择合适的设备电源并接通。
- ✓ 设备应放置在高约 650-900mm 的坚固台面上。

### 使用前安全检查

- ✓ 参照 “拆卸” 章节所述，拆除桶盖 (A4)、切刀 (A6) 和搅拌桶 (A7)。确保速度设定旋钮 (A11) 分别扳至 “I”、“II” (HCB-62) 或 “P” 位置时，设备无法启动。
- ✓ 参照 “组装” 章节所述，除切刀外，在设备底座上安装搅拌桶、桶盖和刮刀。然后扳动速度设定旋钮 (A11) 至 “I” (HCB-61)、“II” (HCB-62) 位置或将安全臂 (A8) 转至一侧。确保转轴 (A9) 在 4 秒内停止转动。
- ✓ 若设备无法安全运行，待专业技术人员维修后才可使用。

## 加工类型

- ✓ HCB-61/62 适用于肉类、鱼类、果蔬、坚果等物料的切碎加工，或调味汁、加香黄油、蛋黄酱、汤羹、甜点等食品的混合、搅拌加工。

## 拆卸

- ✓ 如图 H1 所示，转回安全臂 (A8) 至限定位置。
- ✓ 如图 H2 所示，拆下桶盖和刮刀 (A1-A5)，旋转刮刀把手 (A1) 使其覆盖桶盖上的加料管 (A3)。
- ✓ 相对按住刮刀把手 (A1) 和刮刀环 (A5)，如图 H2 所示；同时逆时针旋转刮刀把手至限定位置，如图 H3 所示；分离各部件，如图 H4 所示。
- ✓ 拆除切刀 (A6) 和搅拌桶 (A7)。

## 组装

- ✓ 如图 B 所示，将搅拌桶 (A7) 安装在设备底座 (A12) 上，使搅拌桶上的定位销之一落在设备底座顶部的定位槽内。
- ✓ 如图 C 所示，将切刀 (A6) 安装在转轴 (A9) 上，向下按至限定位置。注意！切刀仅可用于实际加工过程，安全检查步骤不得安装。
- ✓ 如图 D 所示，将密封环卡入桶盖内壁的卡槽中。
- ✓ 将塞子 (A2) 正确塞入桶盖上的加料口，如图 F1 所示，确保塞子不突出桶盖内壁，如图 F2 所示。
- ✓ 用左手抓住刮刀环 (A5) 中心，如图 G1 所示，用右手抓住桶盖上的加料管 (A3)，组装桶盖与刮刀环，如图 G2 所示。
- ✓ 如图 G3 所示，用右手抓住刮刀环 (A5)，将其中心装入桶盖中心至限定位置。
- ✓ 如图 G4 所示，相对按住刮刀环和刮刀把手，同时顺时针旋转刮刀把手至限定位置，装配各部件。
- ✓ 如图 G5 所示，将桶盖及刮刀安装在搅拌桶上，使桶盖把手位于搅拌桶把手的正上方。
- ✓ 如图 G6 所示，旋转安全臂 (A8)，使其位于桶盖中心上方。

### 任何类型加工必须安装刮刀（A1/A5）

- ✓ 加工过程中，刮刀（A1/A5）的四片刀片可以减慢物料在搅拌桶内的旋转，同时将物料导向搅拌桶中心及切割区域。
- ✓ 操作过程中，往复旋转刮刀把手（A1），可以轻松清理搅拌桶及桶盖内壁，同时将物料导向切割区域。

### 加工能力与加工时间

- ✓ 单次加工物料的数量、大小及所需时间取决于待加工物料的质地和要求的加工效果。
- ✓ 加工肉类、奶酪等固体物料，应先切成不大于 4cm<sup>3</sup> 的均一小块，再进行加工以获得最佳的加工效果。
- ✓ 单次最大加工能力：2kg 肉类、2kg 鱼类、2kg 加香/调味黄油、4.5L 汤羹、调味汁、酱料等或 1.5L 欧芹。

### 使用控制旋钮（A11）

- ✓ 控制旋钮（A11）位于“0”位置，即停止设备。“I”位置，设备连续低速运转。“II”位置（仅限 HCB-62），设备连续高速运转。用手扳至“P”位置（脉冲）并维持不动时，设备低速运转。
- ✓ 适用速度取决于待加工物料的种类、质量和要求的加工效果。
- ✓ 通常情况下，可在“P”位置（脉冲）进行较短时间的预加工。如需较长加工时间，扳至“I”位置。如加工效果不佳，再扳至“II”位置（仅限 HCB-62）。

### 清洗

- ✓ 小心：切刀（A6）锋利。
- ✓ 小心：清洗设备前，扳动旋钮（A11）至“0”位置停机，然后拔下设备插头或关闭隔离开关。
- ✓ 设备使用后应立即清洗。
- ✓ 从设备底座（A12）上拆除桶盖（A4）、刮刀（A1/A5）、切刀（A6）和搅拌桶（A7）。
- ✓ 参照“拆卸”章节所述，拆卸桶盖和刮刀。如图 D 所示，从桶盖内壁的卡槽

上拆下密封环。从刮刀环(A5)顶部拉出、拆下四片橡胶刀片。

- ✓ 用湿布擦拭设备底座。
- ✓ 彻底清洗并晾干桶盖、刮刀、切刀和搅拌桶。
- ✓ 将密封环重装在桶盖内壁的卡槽中。
- ✓ 将四片橡胶刀片重装在刮刀环顶部的定位槽中。确保刀片安装正确，如图 E1 所示，不可突出刮刀环边缘，如图 E2 所示。
- ✓ 不得使用高压清洗枪、锐利物品或磨砂海绵清洗设备。
- ✓ 闲置时，不可将切刀(A6)放在潮湿的环境中或不锈钢台面上。

### 每月例行检查

- ✓ 参照“组装”章节所述，除切刀外，安装搅拌桶。
- ✓ 将速度设定旋钮(A11)扳至“I”位置，启动设备。
- ✓ 将安全臂转回限定位置，检查安全开关。确保转至一侧时停机且转轴在 4 秒内停止转动。若安全开关失效，请致电专业技术人员，待维修后才可使用。
- ✓ 拔下设备插头或关闭隔离开关，检查以下项目：
  - 检查电线是否完好无损；若电线损坏，待专业技术人员维修后才可使用；
  - 检查设备底座的四个橡胶底脚是否安装牢固；
  - 检查切刀(A6)是否光洁、锋利。

### 故障排查

- ✓ 为降低电机损坏风险，HCB-61/62 配置电机热保护装置，当电机过热时自动停机。该装置可自动重启，待电机冷却后允许设备再次启动，这一过程一般耗时 10 到 30 分钟。
- ✓ 故障：设备无法启动、无故停机或无法重新启动；  
建议：检查设备插头是否松脱或安全隔离开关是否处于“I”位置；打开保险盒，检查保险丝是否熔断或合适；确保搅拌桶(A7)和桶盖(A4)安装到位，及安全臂位于桶盖中心上方；等待 30 分钟后重新开机；若设备仍无法正常工作，请致电专业技术人员。

- ✓ 故障：刮刀 (A1/A5) 运转不畅或完全无法转动；  
建议：检查刮刀环 (A5) 顶部的四片橡胶刀片是否安装正确，如图 E1 所示，确保刀片不突出刮刀环边缘，如图 E2 所示。检查桶盖上加料管内的塞子是否安装正确，如图 F1 所示，确保塞子不突出桶盖内壁，如图 F2 所示。
- ✓ 故障：加工速度慢或加工质量差；  
建议：检查刮刀 (A1/A5) 是否安装在桶盖 (A4) 上，确保使用刮刀；检查切刀 (A6) 光洁、锋利；将待加工物料预先切成不大于 4cm<sup>3</sup> 的均一小块；调整加工时间；减少单次加工的物料数量。

### 技术参数 Hobart HCB-61

- ✓ 加工类型：适用于肉类、鱼类、果蔬、坚果等物料的切碎加工，或调味汁、加香黄油、蛋黄酱、汤羹、甜点等食品的混合、搅拌加工。
- ✓ 适用场所：餐厅、商店厨房、医院食堂、日托中心、养老机构、企业食堂等。
- ✓ 搅拌桶容量：6L；液体容量：4.5L。
- ✓ 设备底座：
  - 电机：1.1kW，单相，50Hz，220-240V，7.4A，电机热保护；
  - 传动：直接驱动；
  - 安全系统：两个安全开关；
  - 保护等级：IP34；
  - 保险丝：10A，慢熔断型；
  - 工作噪音：小于 67dBA；
  - 磁场：小于 0.1 microtesla。
- ✓ 控制旋钮及速度：“0”为停止设备；“1”为连续以转速 1500rpm 运转；维持“P”（脉冲）不动时以转速 1500rpm 运转。
- ✓ 切刀：四片优质工具钢刀片，加工效果出众。
- ✓ 设备材料：底座为铝合金材料；搅拌桶为不锈钢材料；刀片为优质工具钢材；桶盖、刮刀和刮刀把手为聚砜材料。
- ✓ 设备净重：底座 23.6kg，搅拌桶、切刀、桶盖和刮刀共 2.6kg。
- ✓ 技术标准：89/392/EEC 和 89/336/EEC。



## 技术参数 Hobart HCB-62

- ✓ 加工类型：适用于肉类、鱼类、果蔬、坚果等物料的切碎加工，或调味汁、加香黄油、蛋黄酱、汤羹、甜点等食品的混合、搅拌加工。
- ✓ 适用场所：餐厅、商店厨房、医院食堂、日托中心、养老机构、企业食堂等。
- ✓ 搅拌桶容量：6L；液体容量：4.5L。
- ✓ 设备底座：
  - 电机：1.5/0.9kW，三相，50Hz，380-415V，3.5A，电机热保护；
  - 传动：直接驱动；
  - 安全系统：两个安全开关；
  - 保护等级：IP34；
  - 保险丝：10A，慢熔断型；
  - 工作噪音：小于 67dBA；
  - 磁场：小于 0.1 microtesla。
- ✓ 控制旋钮及速度：“0”为停止设备；“I”为连续以转速 1500rpm 运转；“II”为连续以转速 3000rpm 运转；维持“P”（脉冲）不动时以转速 1500rpm 运转。
- ✓ 切刀：四片优质工具钢刀片，加工效果出众。
- ✓ 设备材料：底座为铝合金材料；搅拌桶为不锈钢材料；刀片为优质工具钢材料；桶盖、刮刀和刮刀把手为聚砜材料。
- ✓ 设备净重：底座 21.2kg，搅拌桶、切刀、桶盖和刮刀共 2.6kg。
- ✓ 技术标准：89/392/EEC 和 89/336/EEC。