

使用说明书

HS系列切片机

型号

HS6	手动切片机	ML-136244
HS6N	手动切片机	ML-136245
HS7	自动切片机	ML-136248
HS7N	自动切片机	ML-136249
HS8	手动切片机	ML-136250
HS8N	手动切片机	ML-136251
HS9	自动切片机	ML-136252
HS9N	自动切片机	ML-136253



目录

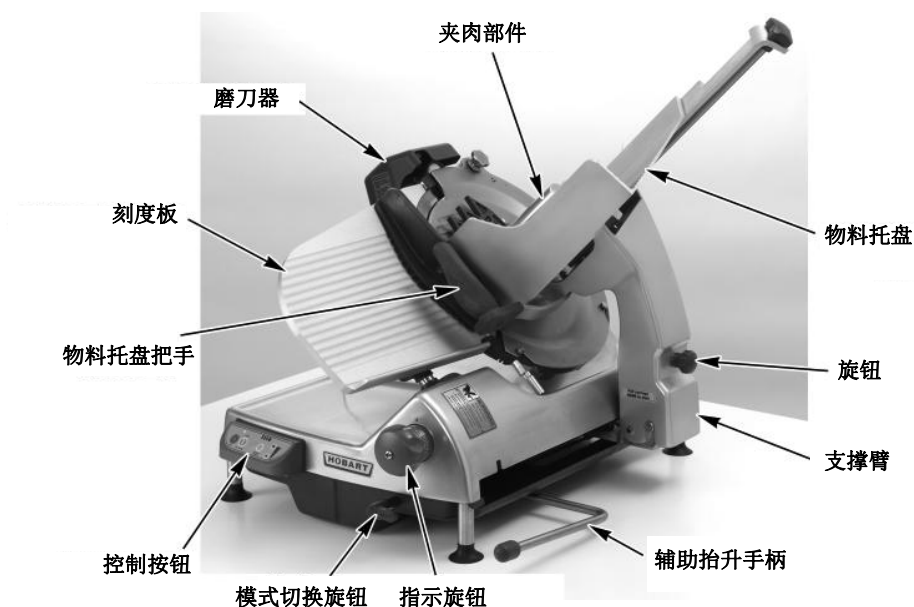
介绍	3
特征	4
可选部件	4
安装	5
开箱	5
电气连接	5
定位	5
组装	5
使用前清洗	5
操作	6
手动切片模式 (HS6 和 HS8 系列)	6
手动切片模式 (HS7 和 HS9 系列)	6
自动切片模式 (HS7 和 HS9 系列)	7
清洗	8
清洗表面和部件	8
清洗前拆卸	8
磨刀器	8
夹肉部件	9
物料托盘	9
上刀罩和护刀罩	10
切刀 (可拆卸式 – HS6, HS7, HS8, HS9)	10
清洗	11
磨刀器	11
夹肉部件	11
物料托盘	11
上刀罩和护刀罩	11
切刀 (可拆卸式)	11
切刀 (不可拆卸式)	11
切片机下方	11
清洗后组装	12
切刀 (可拆卸式, 配有切刀拆卸工具)	12
上刀罩和护刀罩	12
物料托盘	13
夹肉部件	13
磨刀器	14
垫圈检修	14
维护	15
磨刀	15
润滑 – 托架滑杆	16
润滑 – 夹肉滑杆	16
服务	16

HS系列切片机安装、操作与维护

请妥善保管本文件

介绍

HS系列切片机配置0.37kw电机、Hobart特有CleanCut™ 330mm直径切刀。



自动型号



手动型号

图 1

特征

- 失压保护 - 断电后使用必须重新启动设备。
- 刻度板联锁 – 仅当物料托盘（图1）处于起始位置（距离操作者最近）和刻度板合上时，方可倾斜或拆除物料托盘。
- 起始位置启动 - 仅当物料托盘（图1）处于起始位置（距离操作者最近）方可启动设备。
- 关闭即停 – 顺时针拧紧指示旋钮、合上刻度板（图1）即停止设备。或按OFF按钮停止设备。
- 自动停机 – 物料托盘在30秒内未作往复运动即自动停止设备。

HS7和HS9系列切片机配置4档自动切片速度，且Select-a-Stroke™ 特征允许选择适合物料的冲程长度，以达到最佳切片效率。

型号	失压保护	刻度板联锁	起始位置启动	关闭即停	自动停机	可拆卸切刀
HS6	是	否	否	否	否	是
HS6N	是	否	否	否	否	否
HS7	是	否	是	否	否	是
HS7N	是	否	是	否	否	否
HS8	是	是	是	是	是	是
HS8N	是	是	是	是	是	否
HS9	是	是	是	是	是	是
HS9N	是	是	是	是	是	否

可选配件

- 限位器 - 夹于物料托盘上，防止切片时物料位移。
- 进料器 - 夹于物料托盘上，防止切片时物料位移（适用于西红柿、洋葱等物料）。
- 导向板 - 将物料切片导入成品托盘，通过安装在磨刀器底座上的导向板支架固定。

安装

开箱

开箱后即时检查是否因运输损伤切片机。如发现损伤，保留包装材料并在15日内联系运输公司。

安装前测试供电电源是否符合切片机铭牌上的要求。铭牌位于切片机底座左侧。

电气连接

警告！ 本设备带有三芯接地插头，必须连接相应的接地插座。若插座类型不符，请与电工联系。请勿拆除插头上的接地芯线。

定位

将切片机放置在合适的平台或桌面上，留有足够的空间供切片机托架往复运动。

组装

必须安装物料托盘（图1）。

将支撑臂下部对准托架轴销（图2），向下安装支撑臂。将物料托盘向刻度板倾斜，锁紧支撑臂旋钮。

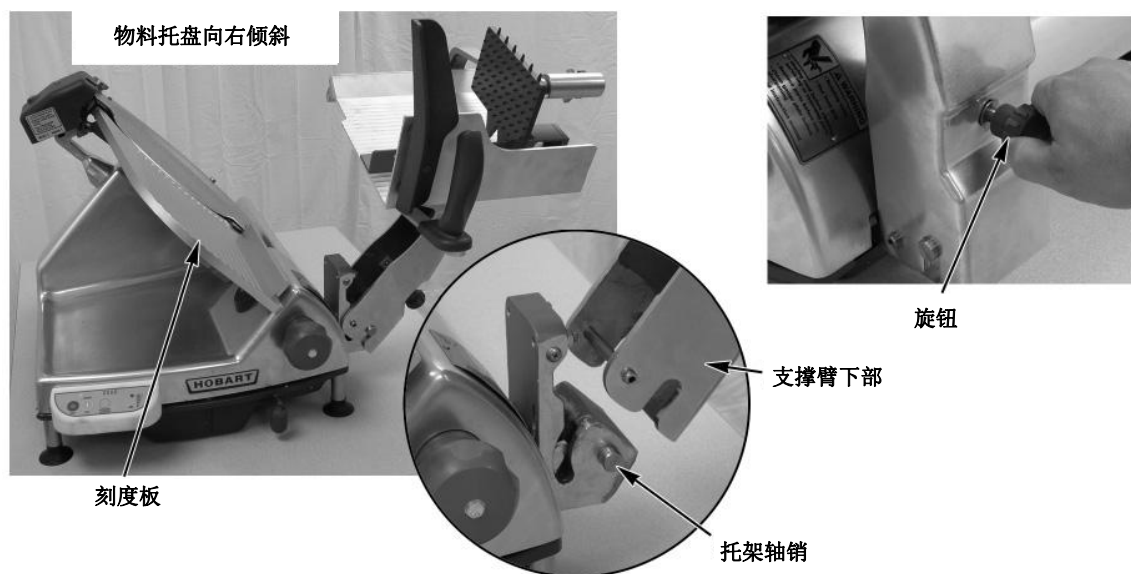


图 2

使用前清洗

安装后使用前必须彻底清洗和消毒切片机。详见清洗章节。

操作

警告！ 小心旋转切刀。使用夹肉部件。清洗、维护或拆除部件前拔下设备插头。使用前重装部件。

手动切片模式 (HS6 和 HS8 系列)

- 顺时针拧紧指示旋钮（图1），合上刻度板（图1）。
- 将物料托盘（图1）拉至距离操作者最近位置，此位置为起始位置。
- 将夹肉部件（图1）升至物料托盘顶端，并通过槽位固定。
- 将待加工物料置于物料托盘（图1）并靠紧刻度板（图1）。
- 使用夹肉部件或限位器、进料器固定物料。参见第4页可选部件章节。
- 按KNIFE ON按钮（图3）启动切片机。
- 逆时针转动指示旋钮，调整刻度板至需要的切片厚度。指示旋钮上的数值仅作为切片厚度参考。
- 切片时使用物料托盘把手（图1）前后移动物料托盘。操作结束时，将物料托盘拉至距离操作者最近位置。顺时针拧紧指示旋钮、合上刻度板以停止设备。或按OFF按钮（图3）停止设备。
- 将夹肉部件升至物料托盘顶端，通过槽位固定。

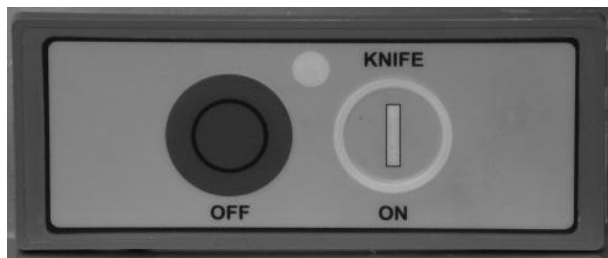


图 3

手动切片模式 (HS7 和 HS9 系列)

- 顺时针拧紧指示旋钮（图1），合上刻度板（图1）。
- 扳下模式切换旋钮，如图4所示。
- 将物料托盘（图1）拉至距离操作者最近位置，此位置为起始位置。
- 将夹肉部件（图1）升至物料托盘顶端，并通过槽位固定。
- 将待加工物料置于物料托盘（图1）并靠紧刻度板（图1）。
- 使用夹肉部件或限位器、进料器固定物料。参见第4页可选部件章节。



图 4

- 按**KNIFE ON**按钮（图5）启动切片机。
- 逆时针转动指示旋钮，调整刻度板至需要的切片厚度。指示旋钮上的数值仅作为切片厚度参考。
- 切片时使用物料托盘把手（图1）前后移动物料托盘。操作结束时，将物料托盘拉至距离操作者最近位置。顺时针拧紧指示旋钮、合上刻度板以停止设备。或按**OFF**按钮（图5）停止设备。
- 将夹肉部件升至物料托盘顶端，通过槽位固定。

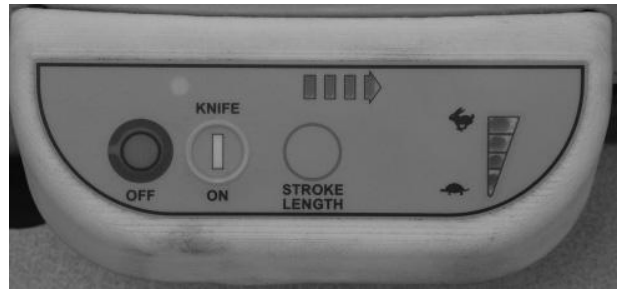


图 5

自动切片模式 (HS7 和 HS9 系列)

- 顺时针拧紧指示旋钮（图1），合上刻度板（图1）。
- 扳下切换旋钮至手动模式，如图4所示。
- 将物料托盘（图1）拉至距离操作者最近位置，此位置为起始位置。
- 将夹肉部件（图1）升至物料托盘顶端，并通过槽位固定。
- 将待加工物料置于物料托盘（图1）并靠紧刻度板（图1）。
- 使用夹肉部件或限位器、进料器固定物料。参见第4页可选部件章节。
- 扳平切换旋钮至自动模式，如图6所示。
- 选择物料托盘移动速度。按兔子标志（图5）提高速度，按乌龟标志（图5）降低速度，速度指示灯位于标志右侧。可随时调节速度。
- 选择物料托盘前后移动行程，按行程长度按钮（图5）锁定行程长度。按钮上方指示灯显示长度，亮灯数量越多长度越长。可随时调节长度。
- 按**KNIFE ON**按钮（图5）启动切片机。
- 逆时针转动指示旋钮，调整刻度板至需要的切片厚度。指示旋钮上的数值仅作为切片厚度参考。
- 操作结束时，顺时针拧紧指示旋钮、合上刻度板以停止设备。或按**KNIFE ON**按钮（图5）停止设备。物料托盘返回起始位置。



旋钮向上
(自动模式)

图 6

注意： 按**OFF**按钮也可停止设备，物料托盘即时停止移动。扳下切换旋钮至手动模式，物料托盘拉至距离操作者最近位置。

- 将夹肉部件升至物料托盘顶端，通过槽位固定。

清洗

警告！清洗切片机前须拔下插头，顺时针拧紧指示旋钮，合上刻度板。

警告！刀锋锐利，靠近切刀时须谨慎操作。

本设备必须依照当地法规要求，或闲置较长时间后进行彻底清洗和消毒。

注意：消毒剂浓度应符合FDA食品法规第4-501.114章节，关于人工和自动餐具清洗设备化学消毒 - 温度、pH值、浓度与硬度的规定。如使用除氯、碘、四级铵类以外消毒剂，应遵守EPA注册商标使用说明。

日常清洗时使用干净抹布、温和清洁剂和温水，擦洗设备所有表面，特别是食物或液体容易聚积的位置。务必擦洗手部经常接触的表面，包括把手、旋钮和控制面板。使用适量皂液和消毒剂清洁磨刀器底座零件，再使用新的抹布和清水冲洗。使用消毒剂溶液清洁表面，消毒前确保清除所有食物残渣。仅使用适合清洁不锈钢或铝合金的用品。使用清洁剂或消毒剂请勿超出化学剂厂家推荐的浓度。

清洗表面和部件

频率 - 须依照当地卫生法律法规定期清洗和消毒切片机。

清洁前拆卸

为彻底清洗切片机，请拆卸后清洗。建议拆除、清洗、消毒所有部件，晾干后再组装使用。

磨刀器

- 磨刀器（图7）安装在切片机顶部。
- 垂直拉拔拆除磨刀器。

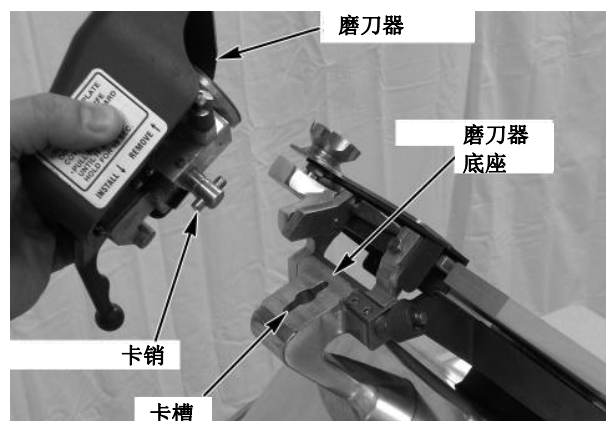


图 7

夹肉部件

- 夹肉部件（图8）安装在物料托盘上，可拆卸后清洗。
- 握紧夹肉把手，拧松与物料托盘连接的夹肉滑杆，以拆除夹肉部件。
- 从夹肉把手和物料托盘间拉出夹肉滑杆。
- 松开夹肉把手（图9），拆除把手、夹肉臂和垫圈。

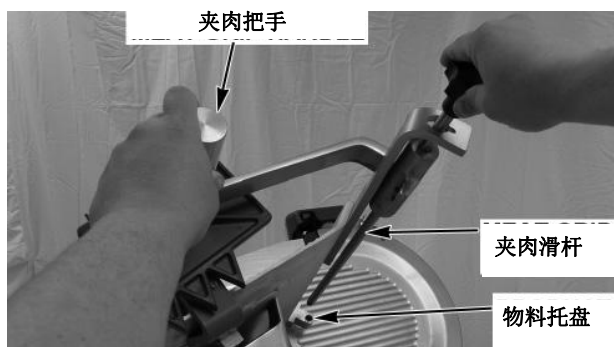


图 8

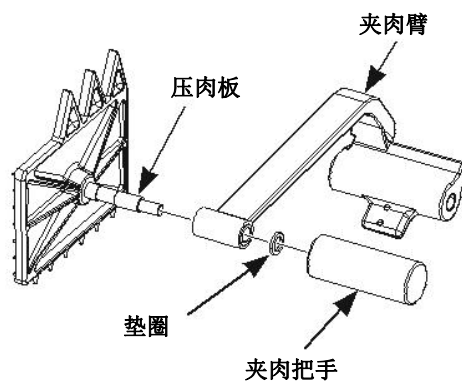


图 9

物料托盘

- 清洗物料托盘前务必合上刻度板。
- 将物料托盘拉至距离操作者最近位置
- 拧松支撑臂上旋钮（图10），将物料托盘向右倾斜（图10）。
- 可在此位置直接清洗，或者双手握紧垂直拔出、拆除物料托盘后清洗。

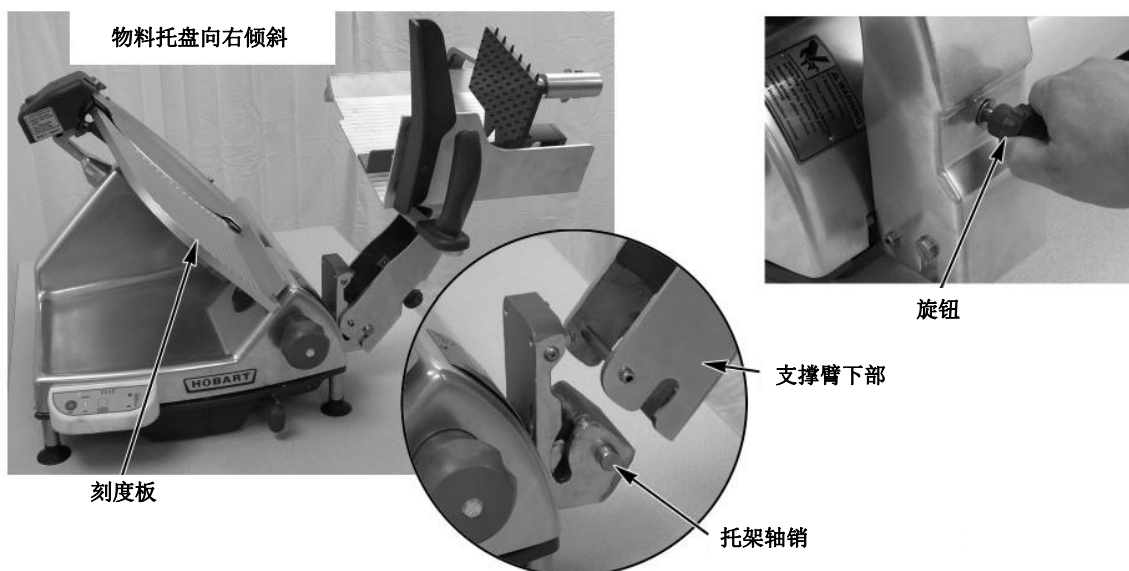


图10

上刀罩和护刀罩

- 抓住闩钮卸下上刀罩（图11），上刀罩通过闩钮下的磁铁固定。
- 之后向上拉拔拆除塑料护刀罩（图11）。

切刀（可拆卸式 - HS6, HS7, HS8, HS9）

警告！刀锋锐利，靠近切刀时须谨慎操作。

- 用手旋转切刀，使其上箭头与护刀环1点钟位置的卡销对齐（图12）。刀毂上的标记也对准同一卡销。
- 将切刀拆卸工具上的卡销（图13）对准切刀11点钟位置上的孔（图13）。



图 11

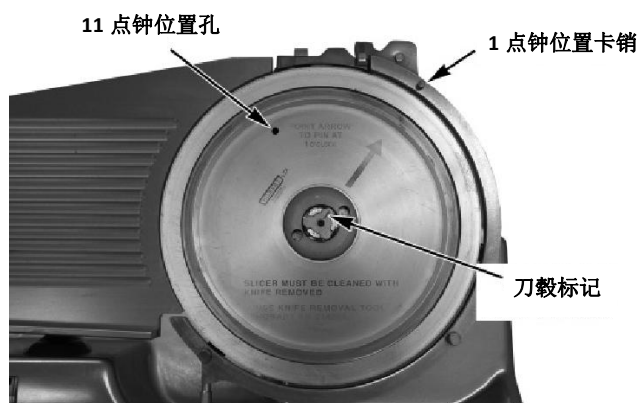


图 12

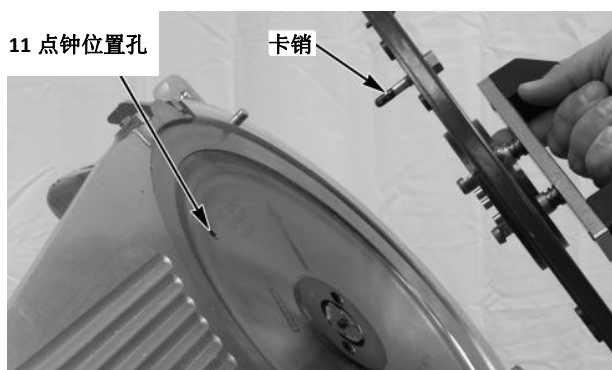


图 13

- 将切刀拆卸工具放置在切刀上（图14），使切刀拆卸工具上的三个缺口对准护刀环上的三个卡销（图14）。
- 抓住拆卸工具上的把手，用力推向刀毂。然后顺时针用力旋转把手至极限位置（图15）。
- 向外拔出切刀及拆卸工具（图15）。

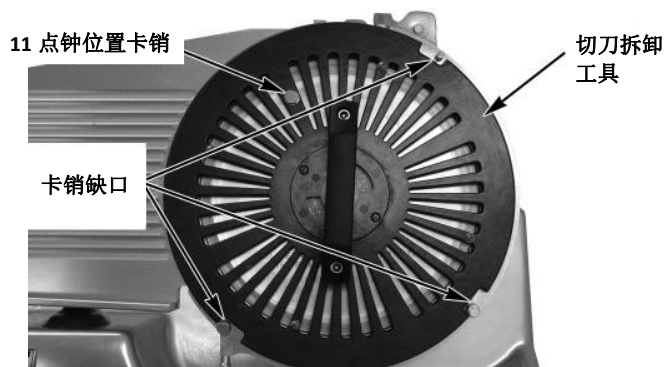


图 14



图 15

清洗

磨刀器

- 擦除磨刀器罩壳内的物料残留。
- 在水槽内或使用洗碗机清洁、冲洗和消毒磨刀器。

夹肉部件

- 在水槽内清洁、冲洗和消毒夹肉部件。

物料托盘

- 在水槽内清洁、冲洗和消毒物料托盘。

上刀罩和护刀罩

- 在水槽内或使用洗碗机清洁、冲洗和消毒上刀罩和护刀罩。

切刀（可拆卸式）

注意： 务必通过工具的把手来移动切刀及拆卸工具。

- 在水槽内或使用洗碗机清洁、冲洗和消毒切刀及拆卸工具。

切刀（不可拆卸式）

警告！ 刀锋锐利，靠近切刀时须谨慎操作。

- 使用多层、微湿纸巾塞入切刀和护刀环间的缝隙内，仔细清洁护刀环（图16）。
- 从内到外清洁、冲洗和消毒切刀正反面。请勿使用钢丝球类物品清洗任何切片机部件。

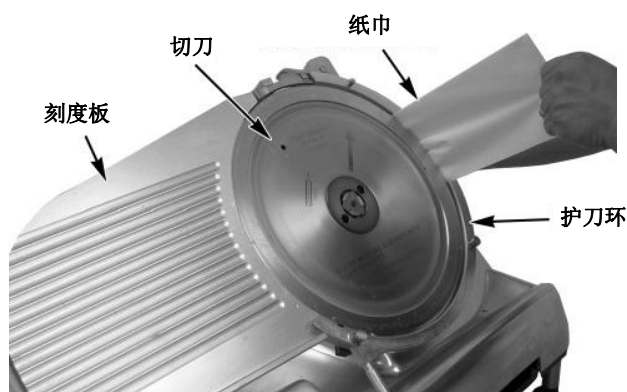


图 16

切片机下方

HS6和HS8系列切片机配有清洁支脚（图17），辅助清洁切片机下方台面。从前面抬高切片机底座，放下清洁支脚，以支撑切片机。

HS7和HS9系列切片机配有抬升手柄（图18），辅助清洁切片机下方台面。将辅助抬升手柄转至极限位置，扳回抬升手柄以放下切片机。



图 17



图 18

清洁后组装

所有部件经清洗、消毒和晾干，组装后方可使用切片机。

切刀（可拆卸式，配有拆卸工具）

- 使刀毂上的标记（图19）与护刀环1点钟位置的卡销对齐（图19）。
- 将切刀及拆卸工具上的卡销对准11点钟位置（图20），使切刀拆卸工具上的三个缺口对准护刀环上的三个卡销（图20）。

注意： 轻微移动把手，确保切刀反面与刀毂准确配合。

- 抓住拆卸工具上的把手，用力推向刀毂。然后逆时针用力旋转把手至极限位置。
- 切刀安装完毕，向外拔出拆卸工具。



图 19

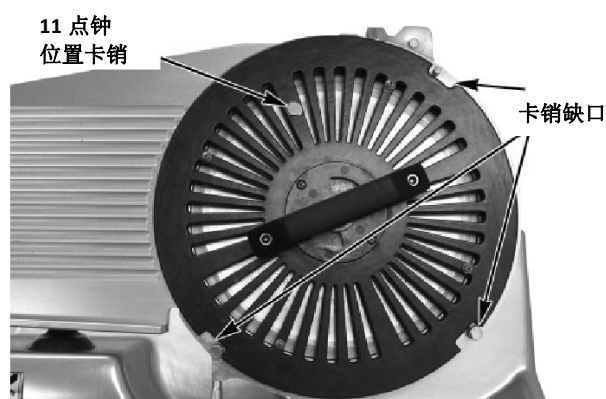


图 20

护刀罩和上刀罩

- 将护刀罩安装在三个卡销上（图21）
- 先对准下方两个卡销，慢慢放下闩钮，直到磁铁吸住，以保证上刀罩安装到位（图22）。

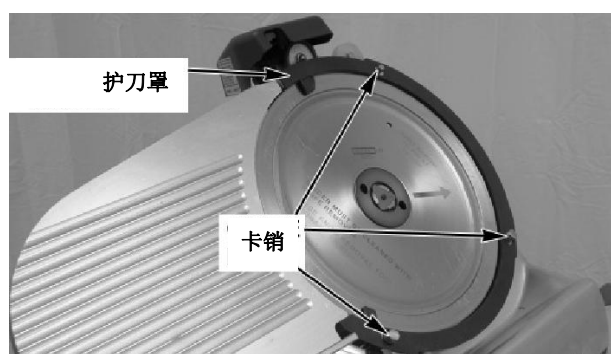


图 21



图 22

物料托盘

- 将支撑臂的下部对准托架轴销，向下安装支撑臂（图23）。
- 将物料托盘向刻度板倾斜。
- 转动旋钮锁紧支撑臂。

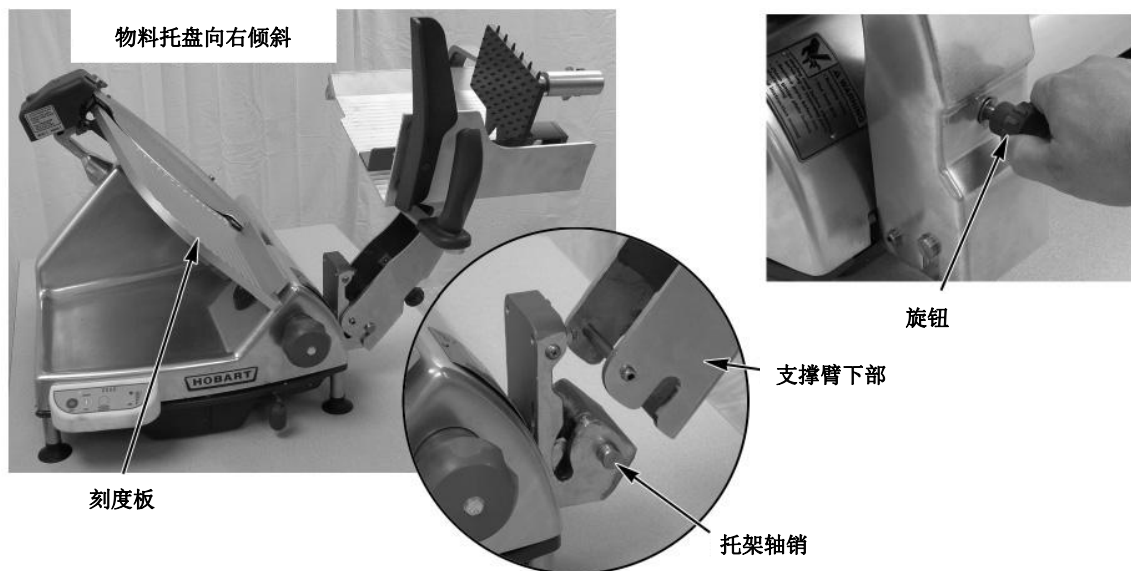


图 23

夹肉部件

- 将垫圈、夹肉臂和夹肉把手安装到压肉板的轴上，以组装夹肉部件（图24）。
- 拧紧夹肉把手。
- 再通过插入夹肉滑杆，将夹肉部件装回物料托盘。
- 拧紧夹肉滑杆与物料托盘连接。
- 润滑夹肉滑杆，详见维护章节。

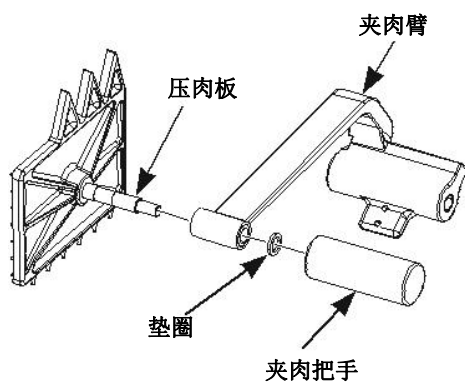


图 24

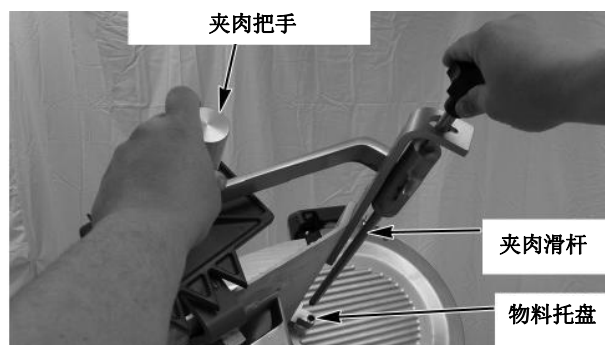


图 25

磨刀器

- 将磨刀器下方的卡销对准磨刀器底座的卡槽，向下安装到位（图26）。
- 使用磨刀器，详见维护章节。

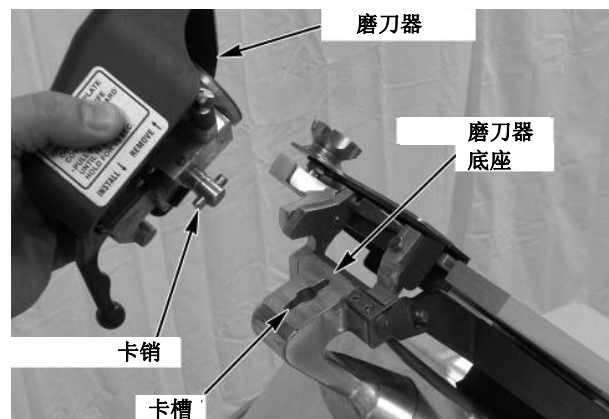


图 26

垫圈检修

检修周期不超过6个月。

仅允许生产厂家或经授权的服务机构进行检修。

警告！一旦发现垫片或密封圈损坏或丢失，应立即停止使用设备，直至生产厂家或经授权的服务机构维修完毕。



图 27

维护

警告！ 维护切片机前须拔下插头，顺时针拧紧指示旋钮，合上刻度板。

磨刀

CleanCut™ 切刀为食品零售或商用厨房使用长期提供厂家服务。

注意：必要时磨刀。磨刀时间过长或频率过高可能导致切刀不必要的磨损。

抓住闩钮卸下上刀罩，上刀罩通过闩钮下的强力磁铁固定。之后向上拉拔拆除塑料护刀罩（图28）。

磨刀前按照清洗章节要求清洁和消毒切片机，以防止食物残渣污染磨刀器。插上设备插头。

向前充分拉动磨刀器把手，长按**KNIFE ON**按钮（图29）15秒。15秒后松开磨刀器把手，并按**OFF**按钮。拔下设备插头。磨刀后按照清洗章节要求清洁和消毒切片机。安装护刀罩和上刀罩（图28）。

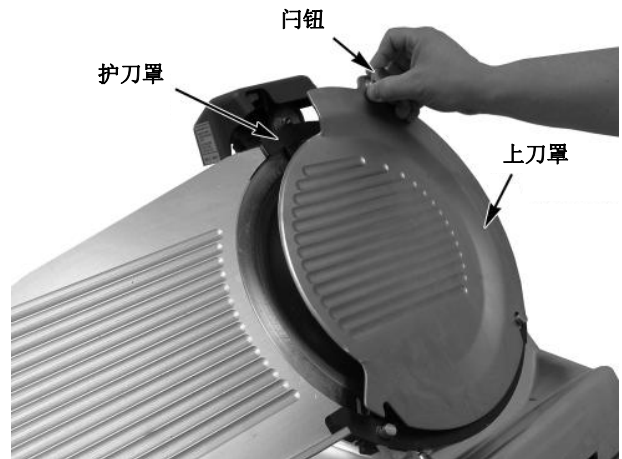


图 28



图 29

润滑 – 托架滑杆

使用FMO-200-AW润滑油润滑托架滑杆。每月一次在滑杆两端滴4-5滴润滑油（图30）。

滴油后来回移动托架数次，使润滑油充分覆盖滑杆。

润滑 – 夹肉滑杆

定期或夹肉部件活动不畅时，润滑夹肉滑杆（图31）。首先，擦干夹肉滑杆。其次，轻轻的滴少量的润滑油于滑杆上。最后，上下滑动夹肉部件，使夹肉滑杆活动顺畅。

服务

如需维修或调整切片机，请联系当地授权服务机构。

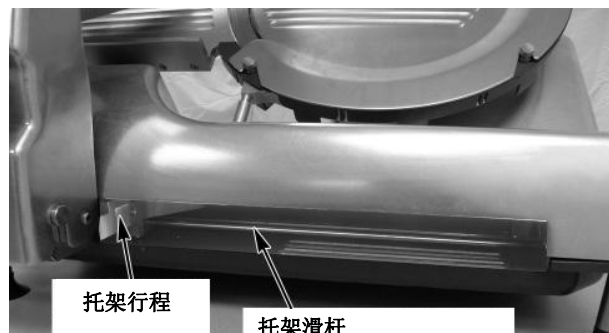


图 30

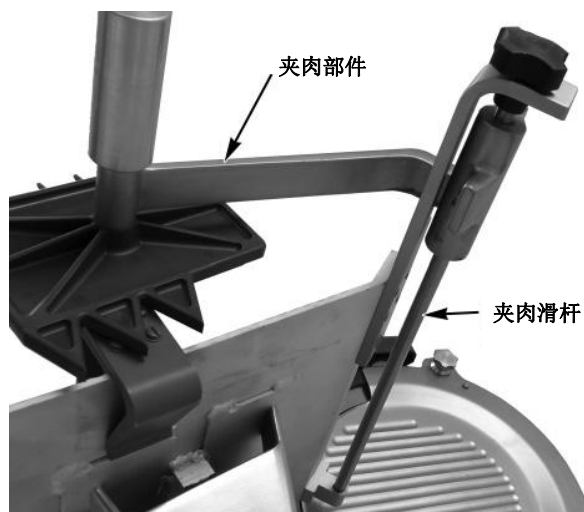


图 31