HOBART HS系列切片机 (不可拆卸式切刀) – *清洁与消毒说明*

本设备应依照当地卫生法律法规，定期清洁、冲洗与消毒。

警告！刀锋锐利，靠近切刀时须谨慎操作。

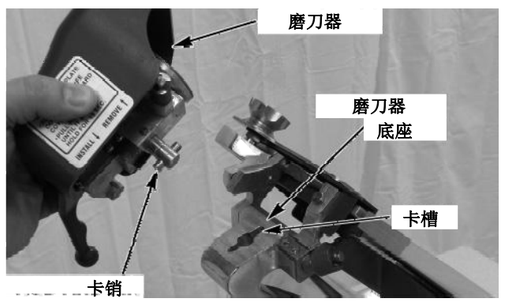
警告！清洗切片机前须拔下插头，顺时针拧紧指示旋钮，合上刻度板。

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。

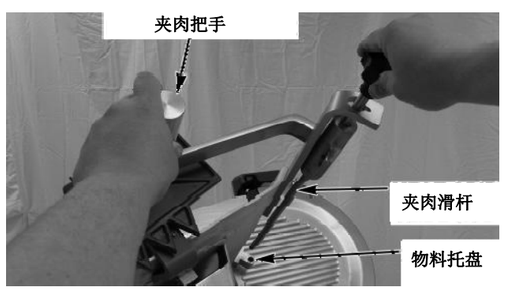
为彻底清洗切片机，请拆卸后清洗。建议拆除、清洗、消毒所有部件，晾干后再组装使用。

清洗前拆卸

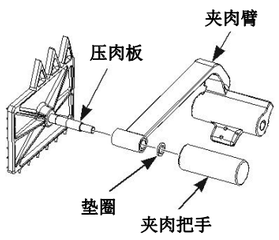
- 垂直拉拔拆除磨刀器。



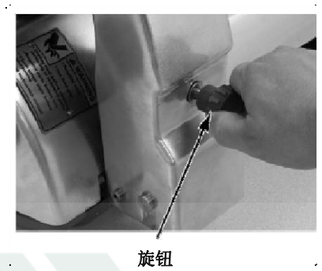
- 握紧夹肉把手，拧松并拔出夹肉把手和物料托盘间的夹肉滑杆，以拆除夹肉部件。



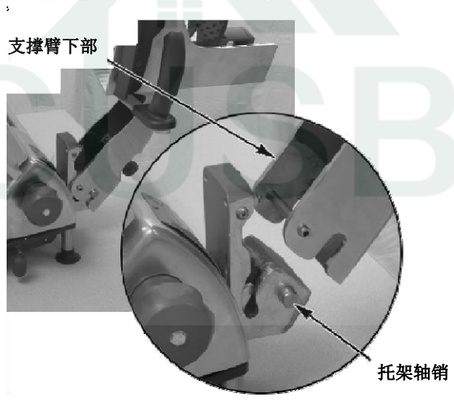
- 松开夹肉把手，拆除把手、夹肉臂和垫圈。



- 将物料托盘拉至距离操作者最近位置，拧松支撑臂上旋钮。



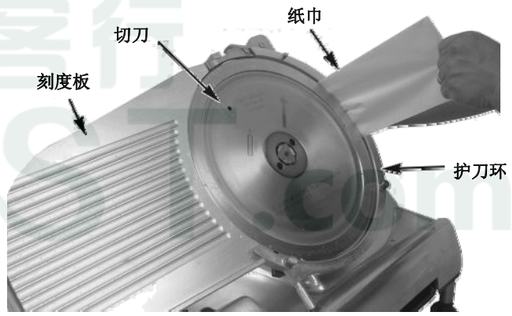
- 将物料托盘向右倾斜，可在此位置直接清洗，或者双手握紧垂直拔出、拆除物料托盘后清洗。



- 抓住闩钮卸下上刀罩，上刀罩通过闩钮下的磁铁固定。之后向上拉拔拆除护刀罩。

清洗

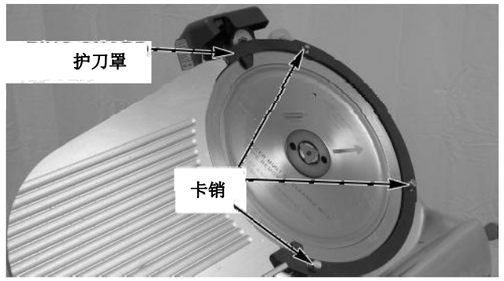
- 擦除磨刀器罩壳内的物料残留。在水槽内或使用洗碗机清洁、冲洗和消毒磨刀器、护刀罩及上刀罩。
- 在水槽内清洁、冲洗和消毒物料托盘及夹肉部件。清洗后将所有部件放置在干净、经消毒的台面上风干。
- 使用多层、微湿纸巾塞入切刀和护刀环间的缝隙内，仔细清洁护刀环。
- 从内到外清洁、冲洗和消毒切刀正反面。请勿使用钢丝球类物品清洗任何切片机部件。



- 清洁切片机下方台面时，使用清洁支脚或辅助抬升手柄支撑设备。

清洗后组装

- 通过三个卡销将护刀罩安装到位。



- 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。
- 将支撑臂的下部对准托架轴销，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。
- 将垫圈、夹肉臂和夹肉把手安装到压肉板的轴上，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并拧紧。
- 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。

新客行 GOOBEST.com