

操作说明

型号 943-BMCL、DMCL 和 EMCL
Tomato Saber



目录

安装	2
番茄洗涤程序	2
操作	3
清洗	3
维护	4
故障排除指南	5
订购 / 服务信息	5
部件分解图	6
零部件清单	7

Prince Castles Tomato Saber™ 切片机设计用于将整个番茄精确切片。凭借其独有的 Perma-Tight™ 可调换式刀片架系统，该装置从不需要紧固或调节刀片。出于对耐用性和使用寿命的考虑，Tomato Saber™ 采用了自润滑轴承、安全挡板以及波形番茄推板组件。装置带有番茄收集器、工作台止动组件以及清洁刷。

危害通讯标准手册 (HCS) 本设备手册中的程序包括使用化学品。在手册正文中，化学品将以粗体字突出表示并在后面显示 (HCS) 缩写。请参阅危害通讯标准手册 (HCS)，了解适用的材料安全数据表 (MSDS)。

有限质保

兹保证本品自初始安装之日起一 (1) 年内、自出厂之日起 18 个月内，无材料与 / 或制造缺陷，**但刀片架除外**。刀片架仅保证在交货时无缺陷。

经证明任何零部件存在材料和 / 或做工上的缺陷，将进行免费更换或维修（由 Prince Castle, Inc. 决定），顾客不需要承担零部件或人工服务费用（包括运费和关税）。

本质保受以下例外 / 条件制约：

- 将产品用于番茄之外的用途，不享有保修。
- 本设备为便携式设备；上门服务费（如路途费、里程费）未包括在本质保范围内。
- 因粗心、疏忽和 / 或滥用（如坠落、篡改或修改零部件）造成的损坏，运输途中造成的设备损坏，火灾、洪水或不可抗力造成的损坏不属于本质保范围。

本手册专用于 McDonalds Systems, Inc. 的许可对象和员工。

PRINCE CASTLE LLC
WORLDWIDE



A Marmon Group/Berkshire Hathaway Company

355 East Kehoe Blvd. • Carol Stream, IL 60188 USA

电话：630-462-8800 • 传真：630-462-1460

免费电话：1-800-PCASTLE
www.princecastle.com

943-501revD-CN

美国印刷 05/09 © 2009

安装

1. 在从纸箱中取出 Tomato Saber™ 后，请检查装置是否有损坏的迹象。如果装置出现损坏：
 - 在交货后的 24 小时内通知承运商。
 - 保留纸箱和包装材料以备检查。
 - 与您的 Prince Castle 经销商联系以进行更换；如果是直接购买，请通过 1-800-722-7853 与 Prince Castle 客户销售部联系。
2. 确定收到了所有的部件。
 - 带有 Perma-Tight 刀片架的 Tomato Saber™ 切片机。
 - 番茄收集器可以灵巧地抓住切好的番茄。
 - 工作台止动组件可以稳定装置以便将番茄切片。
 - 清洁刷可以清除刀片间残留的番茄（型号 943-042）。
3. 将切片机放在工作台或平整表面上。
4. 从刀片架组件取下锁定销（通过按下锁定销的中间部分将其取下）。请参阅图 1。

注意：不使用时，应使用锁定销将刀片架组件锁定。

图 1



5. 将番茄收集器连接到切片机（将底部开口从装置远端滑动到旋钮上）。请参阅图 2。

图 2



6. 连接工作台止动组件：首先从切片机的操作员端卸下两个旋钮。将工作台止动组件上的两个孔与切片机底座上的两个孔对准。将之前卸下的旋钮重新装回工作台止动组件上。请参阅图 3。

图 3



番茄洗涤程序

耗材

麦当劳® 通用超浓缩 (APSC) 溶液

KAYQUAT® 消毒溶液

KAY® Vegi Wash 清洁剂

已清洁并消毒的 5 加仑（18.9 升）水桶

根据需要

注意：在开始任何食品准备活动之前双手应彻底洗净并消毒。确保水桶、沙拉准备池、器皿以及其他设备均已清洁、消毒并随时可供使用。

提示：首先使用最熟的番茄。

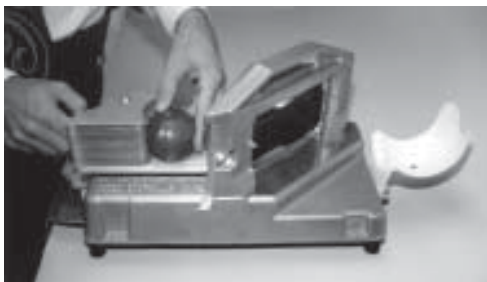
1. 在已清洁并消毒的桶中倒入半桶（2.5 加仑 [9.5 升]）温水（85 – 105°F [29.4 – 40.6°C]）。
- 注意：**水桶在使用前应彻底洗涤、冲洗和消毒，以防止在清洗番茄时交叉污染。
2. 加入一包（1.0 盎司 [29.6 毫升]）KAY Vegi Wash 清洁剂。搅拌使其溶解。
3. 加入全部番茄并浸泡 5 分钟，确保所有番茄都浸没在洗涤溶液中。
4. 5 分钟后从溶液中捞出番茄。在沙拉准备池中，用流水彻底冲洗番茄。将冲洗后的番茄放在已清洁并消毒的表面，以便让它们风干。
- 注意：**沙拉准备池（包括水池）在使用前应彻底洗涤、冲洗和消毒，以防止在清洗番茄时交叉污染。
5. 继续正常的切片程序。
6. 重复步骤 3 至 6，直到所有需要的番茄均已清洗。
7. 在清洗后，将溶液倒入三厢水槽。用 APSC 热溶液洗涤水桶。冲洗、消毒并风干。

操作

重要信息：Tomato Saber™ 仅用于番茄切片。用于其他用途可能会损坏切片机并导致保修失效。

1. 检查番茄的状况（无擦伤、伤疤或霉变）、颜色（5 - 6 色彩分级）以及大小是否符合要求。（使用番茄导轨，部件号 919-2。）
2. 丢弃不符合麦当劳规范的番茄。
3. 将要切片的番茄放入已清洁并消毒的滤器中。在食品工作台上，用冷水冲洗并排干水。
4. 将番茄切片机放在已清洁并消毒的食品工作台上。（三厢水槽不应用作切片区域。）
5. 卸下锁定销。
6. 抓住手柄并向后拉到底。
7. 在番茄推板组件前面放入番茄，果核面朝下。请参阅图 4。

图 4



8. 将手柄迅速用力朝刀片方向推到底，直到推板停止。番茄将被完全切片。请参阅图 5。

图 5



9. 从番茄收集器中取出蕃茄片。
 10. 将蕃茄片放入已清洁并消毒的 1/6 等份活底番茄盘中。
 11. 留下两端的切片以及带有绿色果核（茎）的切片。这些番茄可用在墨西哥肉卷中。
 12. 将盘子放入工作台中。（其他盘子应遮盖并放在步入式冷藏柜中。总存放时间最多为 3 小时，在冷藏柜中的存放时间不能超过 1 小时，在工作台的时间不能超过 2 小时。）
- 确定在步入式冷藏柜中的存放时间达到 1 小时时取出盘子。

清洗

每次使用后立即清洗



注意

请勿在清洁 Tomato Saber 时拆卸刀片！只能在更换时拆卸刀片。

- 经常拆卸刀片可能会磨损刀片保险销。
 - 经常拆卸刀片并不安全。刀片非常锋利！
 - 经常拆卸刀片会导致切削表面损坏。
1. 插入刀片架锁定销以防止推板头移动。
 2. 用热水冲洗刀片组件和推板，以冲洗掉残留的番茄（或者放在物品洗涤器中）。
 3. 用尼龙清洁刷和水槽比例混合器中的**麦当劳 APSC** 热溶液刷洗推板和刀片（从背面）。
 4. 用热水冲洗。
 5. 将整个装置浸泡在**麦当劳消毒溶液**或 **KAYQUAT II** 溶液中消毒。将切片机至少浸泡 60 秒，不得超过5分钟。
 6. 用清水将装置彻底清洗干净。
 7. 让装置自然风干。

结束

番茄切片机的日常清洁工作将使设备保持清洁并避免出现堵塞。但是，如果番茄切片机中长期残留有番茄汁，切削刀片上将形成非常难以去除的白色硬质沉淀物，并使得刀片变钝。下列程序可以从番茄切片机刀片上清除任何白色硬质沉淀物。

所需工具：

麦当劳通用超浓缩 (APSC) 溶液、麦当劳消毒溶液或 KAYQUAT II、尼龙刷（部件号 943-042）。

1. 将番茄切片机移至 3 三厢水槽。
2. 用热水冲洗番茄切片机（包括刀片和推板头），以便让番茄残留物脱落。
3. 在背面水槽中准备好水槽比例混合器中的**麦当劳 APSC 热溶液**，然后将番茄切片机浸泡在溶液中。浸泡 10 分钟。
4. 从**麦当劳 APSC 溶液**中取出 Tomato Saber。用尼龙刷从推板头组件和刀片上清除掉所有的白色沉积物。
5. 用热水冲洗 Tomato Saber。
6. 将番茄切片机在第二个水槽隔间的**麦当劳消毒溶液**或 **KAYQUAT II 溶液**中浸泡 60 秒。
7. 取出切片机并风干。

维护

更换刀片

1. 插入刀片架锁定销以防止推板头移动。
2. 抓住圆形的红色手柄并将托架组件向后拉到底。

3. 一个手握住连接支架，然后用另一个手的手指头紧紧握住刀片架（机械箭头朝上）。将刀片架完全拉出。固定刀片架的弹簧卡子将松开架子。请参阅图 6。

图 6



4. 滑动新刀片架，箭头朝上。请参阅图 7。

图 7



5. 将刀片架紧紧推入到位，直到卡入刀片夹。请参阅图 8。

图 8



6. 将旧刀片架放入新刀片架的包装中并正确丢弃。
7. 取下刀片夹锁定销。

故障排除指南

问题	原因	解决方案
推板手柄很难推动。	导杆上的摩擦力。	在导杆上涂抹些水。
刀片无法将番茄完全切穿。	刀片太钝或已损坏。	更换刀片。（请参阅部件分解图和零部件清单以查看正确的部件号。）

订购 / 服务信息

1. 在哪里以及如何订购替换件

要订购替换件，请查看 Prince Castle 价格表背面的当地 Prince Castle 服务中心的名称和电话号码。您也可以致电 1-800-298-1862 了解当地服务中心的名称。

2. 部件退货

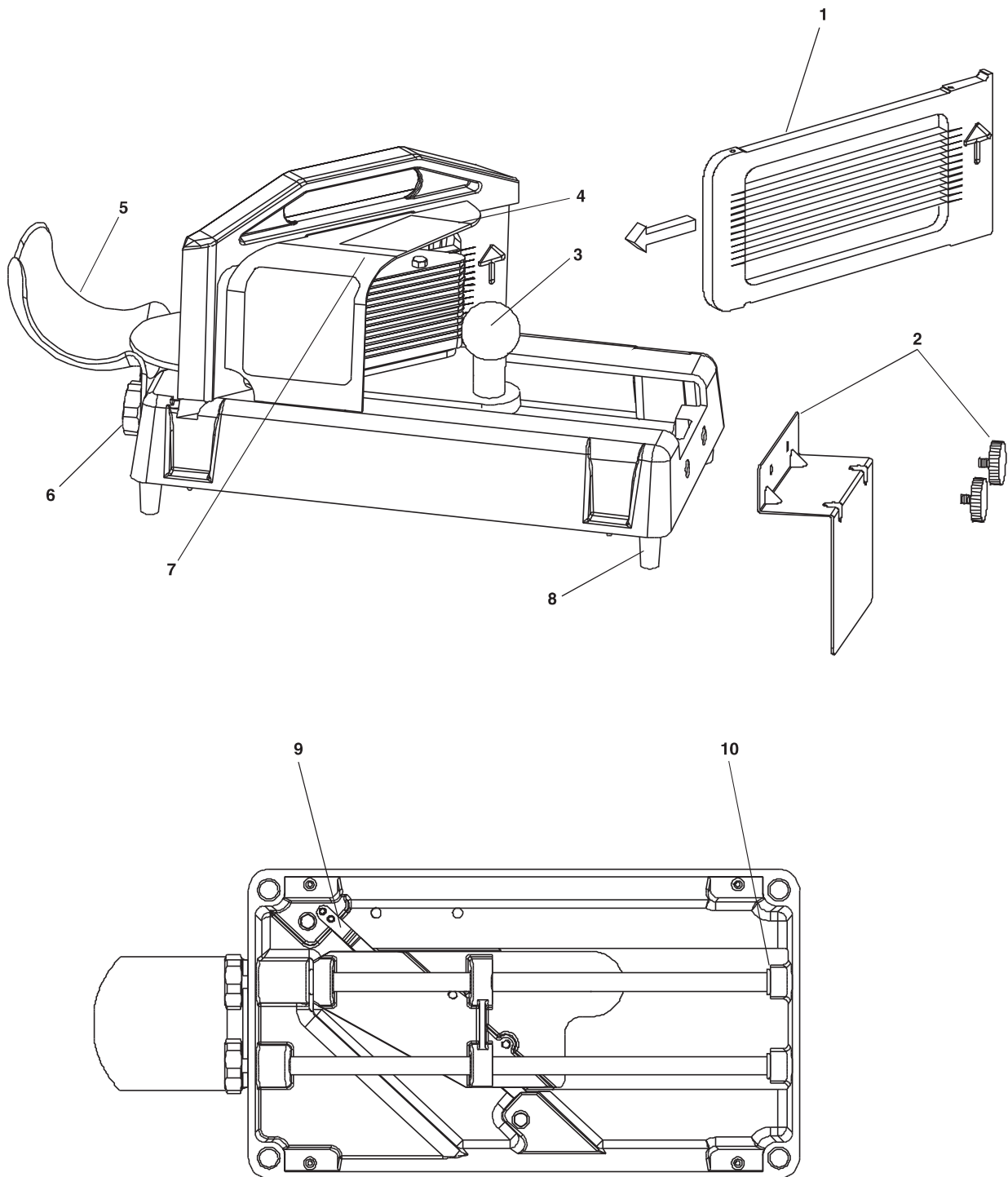
要将部件退回服务中心并获记帐存款，您必须获得服务中心的授权。

重要信息：所有质保情况应由您的授权 Prince Castle 服务中心处理。

美国之外的地区

有关部件和服务，请与您的厨房设备供应商或指定的服务中心机构联系。

部件分解图



零部件清单

物品	部件号	说明	数量	功能
1	943-039A	刀片组件, 1/4 英寸 (6.35 毫米)	1	提供用于番茄切片的刀刃。
	943-041A	刀片组件, 7/32 英寸 (5.5 毫米)	1	提供用于番茄切片的刀刃。
	943-093A	刀片组件, 5/16 英寸 (7.9 毫米)	1	提供用于番茄切片的刀刃。
2	943-047S	工作台止动组件 (带旋钮)	1	防止切片机移动。
3	943-049S	推板手柄 (带安装螺丝)	1	将番茄推过刀片。
4	943-051	番茄推板组件, 1/4 英寸 (6.35 毫米)	1	提供用于番茄切片的刀刃。
	943-052	番茄推板组件, 7/32 英寸 (5.5 毫米)	1	提供用于番茄切片的刀刃。
	943-053	番茄推板组件, 5/16 英寸 (7.9 毫米)	1	提供用于番茄切片的刀刃。
5	943-018S	番茄收集器	1	收集番茄片。
6	943-033S	导杆把手 (2 个装)	2	固定导杆。
7	943-067	刀片护罩	1	防止接触锋利的刀片。
8	89-959S	橡胶脚垫 (4 个装)	4	防止表面打滑。
9	943-034S	刀片保险销套件	1	固定刀片架。
10	919-17S	导杆软垫 (2 个装)	3	缓冲托架组件的向前运动以防止磨损。
*	943-081S	锁定销套件	1	锁定以防止推板头移动。

* 未显示的部件。

PRINCE CASTLE LLC 
WORLDWIDE



A Marmon Group/Berkshire Hathaway Company

355 East Kehoe Blvd. • Carol Stream, IL 60188 USA

电话: 630-462-8800 • 传真: 630-462-1460

免费电话: 1-800-PCASTLE

www.princecastle.com

943-501revD-CN

2009 年印刷
Prince Castle Inc.