

SIRMAN 半自動切肉機使用保養方法

I. 使用說明：

- 適用機型：SMT-250、MI-250、MI-300
- 切肉溫度為 0°C~ -3°C 為最適
- 使用前請記得調整肉片厚薄度



II. 日常清洗說明



請先將電源插頭拔除
逆時鐘將將前方置肉架螺絲鬆開



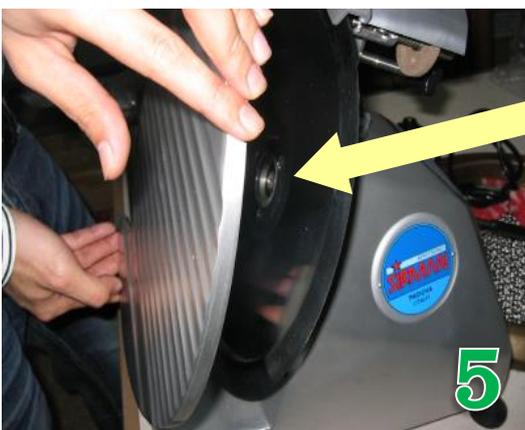
即可將置肉架分離
〈裝回時請固定鎖緊〉



逆時鐘將後方刀盤護蓋螺絲鬆開



鬆開後即可完全退出



再將刀盤護蓋取下
〈請特別留意鋒利的刀刃〉

刀盤護蓋會移動視為正常現象
裝回時，請注意六角螺絲固定位置。



刀盤護蓋及置肉架可拿去水洗



機體本體請用濕布擦拭即可
〈刀刃鋒利可用小刷子清洗〉

刀刃不利時磨刀可以提高工作效率

III. 磨刀方法

★磨刀前必須先將機器清洗乾淨★



逆時鐘將後方刀盤護蓋螺絲鬆開



將磨刀座拿起轉 180 度



將刀刀至於兩片磨刀石中間
再將後方螺絲做固定



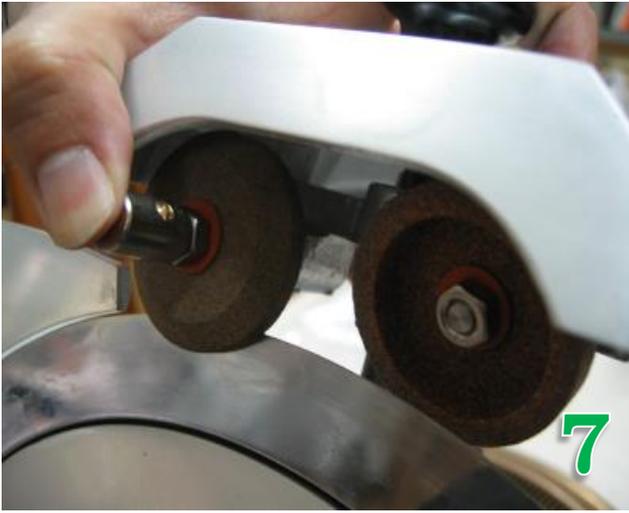
將電源打開



請按後方圓鈕讓磨刀石接觸刀鋒部份



後方為粗磨刀石，按 10-15 秒放開即可
〈有火花、聲音為正常現象〉



如果前方有刀刀毛邊請輕壓前方按鈕
 <這只需輕按 1-2 秒即可，否則刀鋒會偏掉>



使用完會有少許鐵削
 請記得清潔機器本體

★磨刀完若刀刀不利，請重複步驟 6～步驟 7★
 PS. 盡量讓磨刀石保持乾淨，可延長磨刀石的壽命

IV. 上油保養說明

請勿使用沙拉油或食用油潤滑
 馬達及皮帶部份請勿用油潤滑

▲ 切記!!

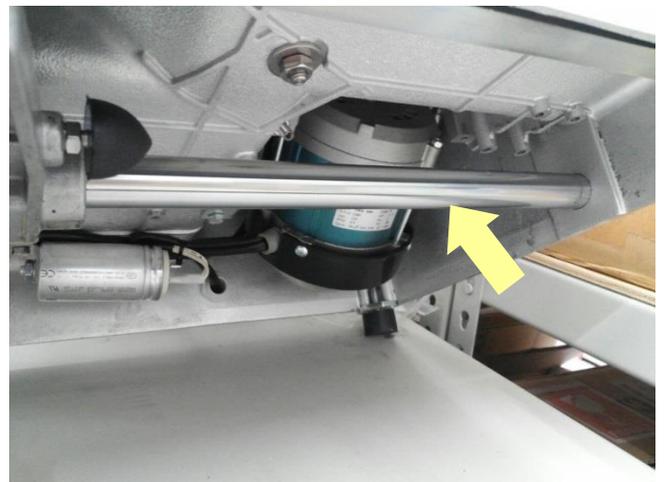
刀片不需潤滑，請勿將潤滑油塗
 在箭頭處或注入機器內部，皮帶
 一旦沾油，切肉機將無法運作!



需用油之兩處部位：



肉塊固定夾軌道



置肉架軌道