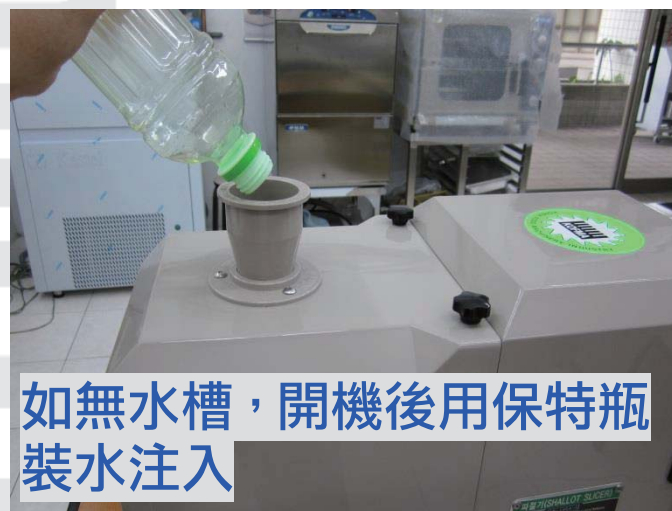


# FM-1004 切蔥絲機清潔保養說明

2014 年編印

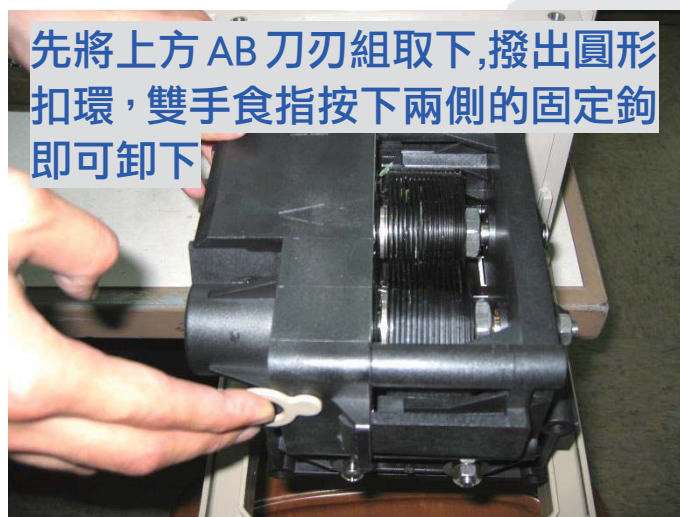
## 1. 機器使用後，請先用清水沖洗，減少蔥汁附著



## 2. 收工前的每日清洗：先將外殼打開



## 3. 取出內部刀刃清洗





#### 4. 先將刀刃組浸水二十分鐘後，再用勾針依續把 A、B、C、D 刀片內殘留蔥絲清除乾淨

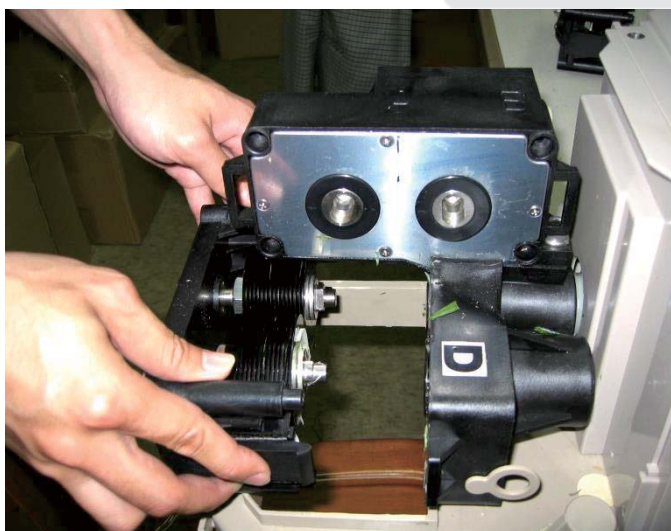


※左邊紅圈中螺絲切勿更動！



每日使用完畢後勿偷懶，請確實做好清潔工作，否則刀片容易因蔥絲附著，大幅提升機器故障率

#### 5. 全部清潔完畢後再依續將刀刃組回機器上



<機殼側面的黃色貼紙說明>

#### 6. 可用食品級潤滑油來保養機器增加刀刃軸心潤滑



注意：

重新組回機器的步驟，請詳讀說明書、依序確實安裝，**不懂可來電詢問**。若不清理蔥絲菜渣，則容易產生異味並堆積在刀刃上，久而久之機器運轉時會非常吃力，增加故障損壞的機率。