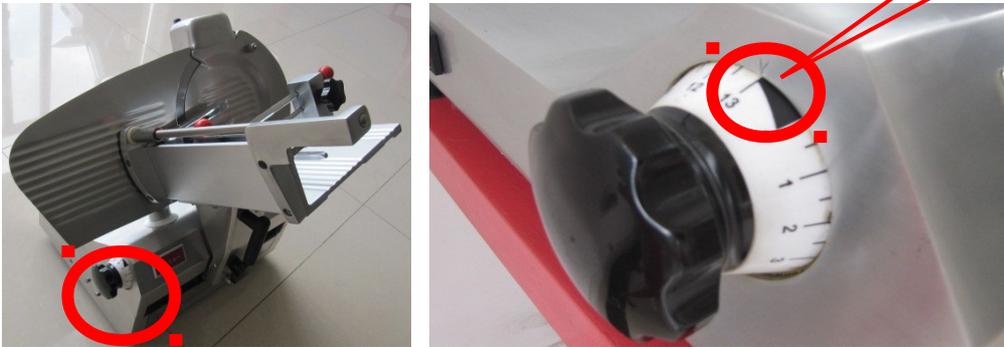


## “天地人切片机” 保养维护指南

### 一、操作者清洁及润滑保养

1. 整机清洁：必须拔掉电源将调节手柄复位（附图1），防止漏电和在清洗过程中对人身造成伤害），用沾有清洁剂的湿布来清洁机器表面，并用干布抹干，严禁直接用水冲洗、淋浴。

○保养周期：每天下班前进行一次外观的清洁卫生



2. 护刀板清洁：清洁时用手旋转五星手柄（附图2），取下护刀板，用沾有洗洁剂的布擦拭刀片上下的碎肉，取下的护刀板可用水清洗干净并抹干。

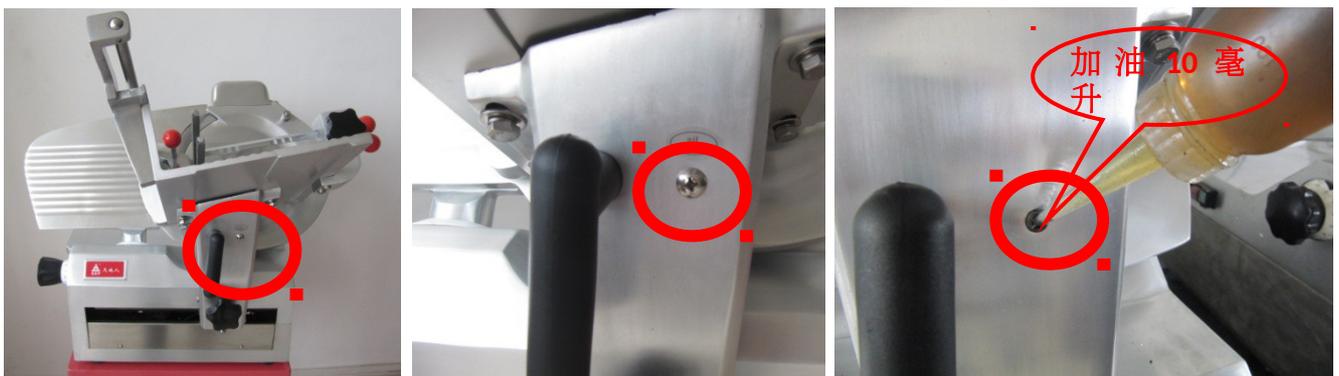
○保养周期：每天下班前进行一次以保持切肉卫生和质量，延长产品的使用寿命。



### 2、加油保养：

- 1、主（圆）轴润滑加润滑油（机油）10毫升（附图3），机械产品充足的润滑是保证整机是否能长期正常工作的关键，保养不当可能导致机械故障、电器故障；

○保养周期：正常工作时为7天1次，长时间闲置后初次使用也需要先加油来回推动，充分润滑后才能开机使用。



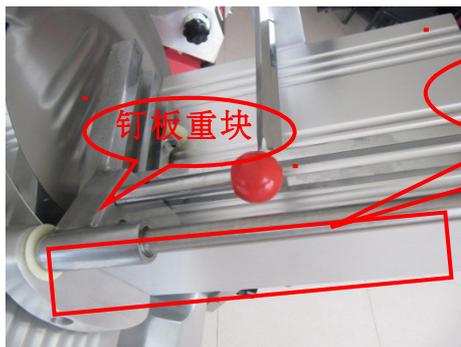
- 2、方轴润滑：用黄油在方轴上下方（附图4）涂抹。

○保养周期：正常工作时为每月1次，长时间闲置后初次使用也需要先加油来回推动，充分润滑后才能开机使用。



- 3、压肉钉板轴润滑：用干布将轴表面（附图 5）清洁后干净，滴上几滴食用油，拉动压肉钉板重块上下滑动，使油全面渗入，钉板重块拉至最高放手能自行滑落。

○保养周期：正常工作时为每月 1 次。



滴上几滴食用油后拉动钉板重块

钉板重块

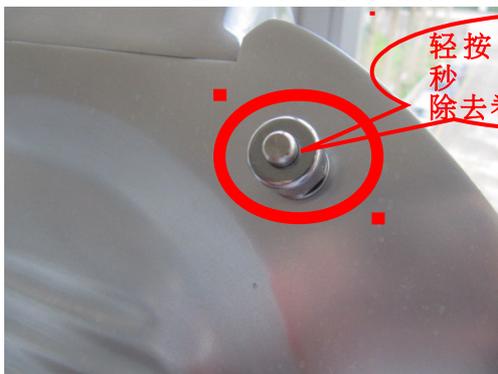
### 三、磨刀方法

1. 需要磨刀的现象：感觉钉板重块不够力，切肉时往上跳，切出的肉片厚薄不均、碎肉较多时需磨刀。
2. 磨刀方法：先关机，磨刀前将刀片上的油污、肉沫清洁干净，翻起磨刀盖，砂轮转动灵活，旋转磨刀手柄让砂轮研磨面与刀片后刀面贴平（附图 6）。



砂轮研磨面与刀片后刀面贴平

3. 启动刀片运转，让砂轮慢慢靠近刀片研磨 10-20 秒钟，然后停机检查刀片是否锋利（刀刃出现微弱毛刺有刮手的感觉即表示已磨锋利），如不锋利再继续磨 10-20 秒，不能长时间连续研磨以免刀刃严重卷刃或退火；
4. 刮刃按钮的使用：刀片正前方刀刃有大的卷刃或毛刺时，启动刀片运转开关，轻按刮刃按钮（附图 7）约 3 秒钟，除去刀片的卷刃毛刺，完毕后用清洁剂和毛刷清除砂轮上的残留物，盖好磨刀盖。



轻按刮刃按钮约 3 秒  
除去卷刃毛刺

### 四、注意事项

1. 缓肉：肉卷的打卷好坏程度很大部分取决于肉的温度，所以切冻肉时须进行解冻缓肉，在外温环境解冻，解冻到能用牙签能扎进一半即可，否则肉冻得太硬（低于零下 5 度时）切薄片容易出现断片，不均，碎肉，不下肉等情况。最佳的切肉温度是零下 4 度左右。
  2. 电器产品是绝对不可以用水直接冲洗的，否则造成的损坏不属于保修范围以内。
  3. 使用的电源必须与产品功率牌上所标的相符并接好地线。
  4. 清洁及拆装刀片时，请戴安全手套，不要直接用手触摸刀锋，防止刀片伤手。
  5. 禁止切结冰、带骨的肉类，鱼类及非食物类的任何物品，否则会损坏刀片。
  6. 机器应由专人操作，做好防水，防潮，防电工作，如保险丝烧坏更换时，先断电源。
- 具体操作保养视频和常见问题请登录 [WWW.SEPOK.COM](http://WWW.SEPOK.COM) 下载或致电全国统一客服热线 400-850-1686 咨询。