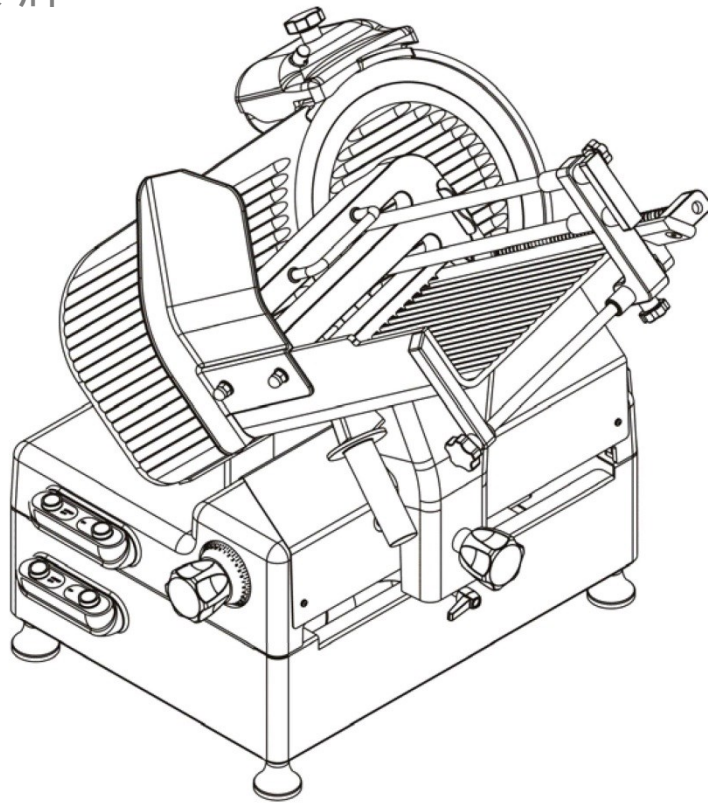




義大利超人牌



全自動切肉片機

- p. 2 安全上應注意事項
- p. 3 機器各部位名稱說明
- p. 4 操作方法及順序
- p. 8 清洗方式及步驟
- p. 11 磨刀分解動作
- p. 12 上油保養部位



PA-350A

使用說明書




MEAT SLICER




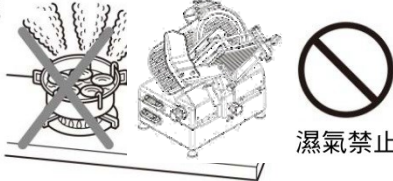
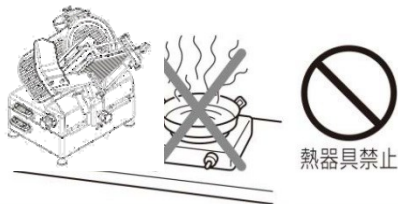

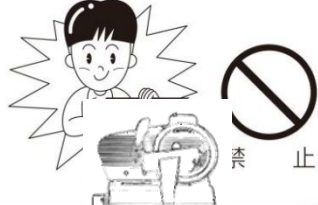
安全上應注意事項

- 使用前請閱讀“安全上應注意事項”
- 在此所提之注意事項，為有關安全重大內容之記載，請務必遵守
- 詳情請見下列標示

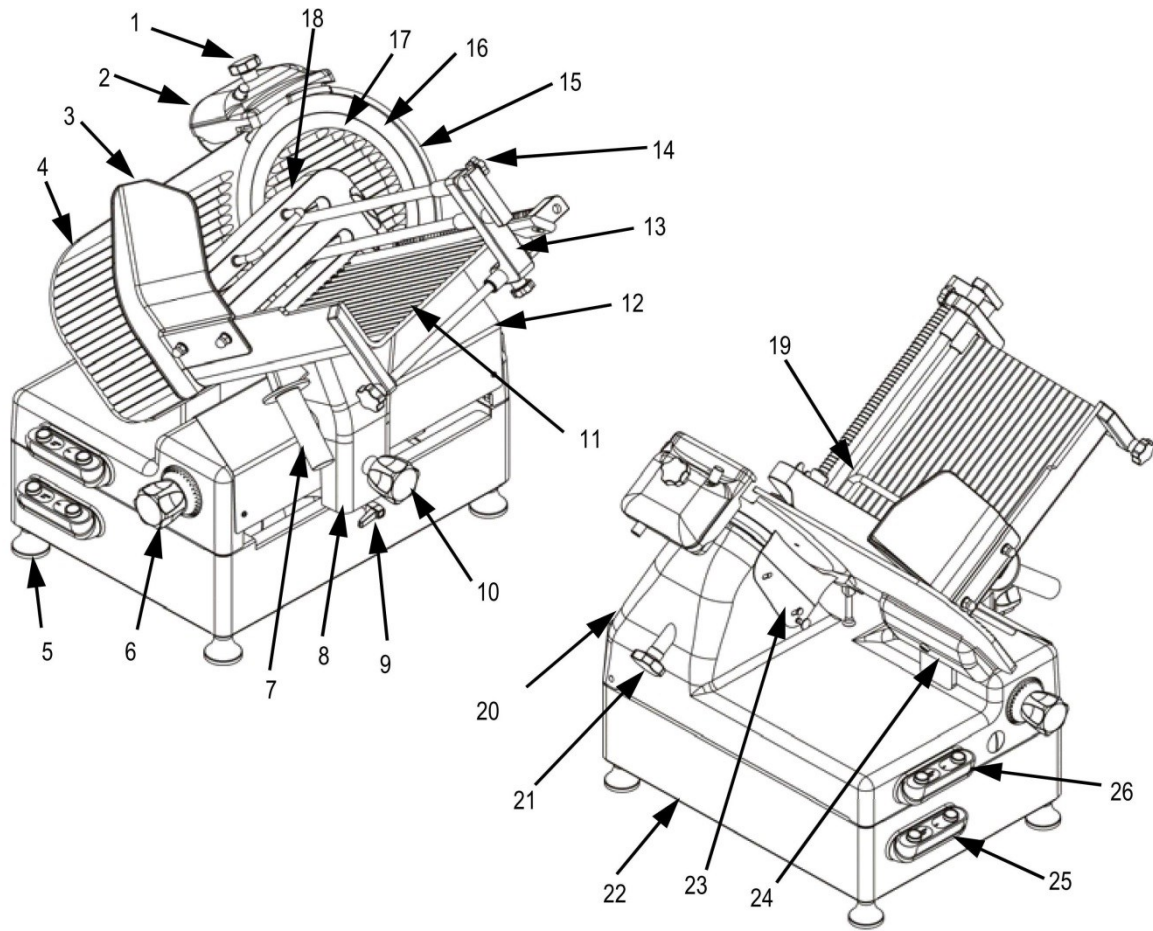
	警告	錯誤地拆卸或安裝，將導致操作人員死亡或重傷的可能性，所以該內容應特別注意
	注意	錯誤地拆卸或安裝，將導致操作人員受傷或物品的損壞，所以該內容應特別注意

圖例

 小心觸電	△三角形記號，為注意(包含危險、警告)的意思 左圖記號為“小心觸電”
 禁止分解	○圓形記號，為禁止(不要進行)的意思 左圖記號為“禁止分解”
 拔除插頭	●重點記號，為強制(必須遵守)的意思 左圖記號為“拔掉插頭”

 警告	
<p>當收到貨品時，請立即檢查機器在運送上是否損傷，假若發現損傷，請與貨運公司聯絡</p> <p>說明損傷情形(連同外包箱)，若於機器損傷狀態下使用，將會引發觸電、火災等危險</p>	<p>請勿在屋外使用</p> <p>若淋雨，容易有絕緣不良，漏電及觸電的情形發生</p>
 <p>損傷確認</p>	 <p>屋外禁止</p>
<p>勿在濕氣多的場所使用</p> <p>會有絕緣不良、漏電觸電的危險發生</p>	<p>請勿放在發熱器具(瓦斯爐等)的周圍</p> <p>避免機身受損</p>
 <p>濕氣禁止</p>	 <p>熱器具禁止</p>
<p>電源請使用專用的電源插座</p> <p>電源線在連接延長線，或多足式配線的情形下會有觸電、發熱、火災的狀況發生</p>	<p>本機器為業務用，請勿讓孩童操作使用，並遠離幼兒能觸及的地方</p> <p>易發生危險</p>
 <p>專用電源</p>	 <p>禁止</p>

機器各部位名稱說明



名稱

- | | |
|-------------|---------------|
| 1. 磨刀器手取器 | 14. 肉塊固定架螺絲 |
| 2. 磨刀器 | 15. 刀框 |
| 3. 壓克力板 | 16. 刀盤 |
| 4. 厚薄調整板 | 17. 刀盤護蓋 |
| 5. 腳墊 | 18. 押肉架 |
| 6. 厚薄調整鈕 | 19. 押肉架手把 |
| 7. 支撐架推把 | 20. 基座 |
| 8. 支撐架 | 21. 刀盤護蓋連接桿螺絲 |
| 9. 全自動模式切換器 | 22. 防護板 |
| 10. 置肉架固定螺絲 | 23. 軸心護板 |
| 11. 置肉架 | 24. 厚薄調整板 |
| 12. 邊緣 | 25. 置肉架電源開關 |
| 13. 十字固定架 | 26. 刀盤電源開關 |

操作方法及順序

使用前注意事項

- 本切肉機必須由詳閱本說明書之安全規範的人員來操作。
- 原操作人員更換時，請完整交接給下一位使用者。
- 切肉機在較具危險的部位皆有保護措施設計，但仍建議開關啟動時，不要用手接觸刀盤或移動其他組件。
- 進行機器清洗及維護工作前，請將電源拔除。
- 清潔保養時，應集中注意力，不可掉以輕心。
- 請經常檢視電線狀況是否良好，如破損可能會有觸電的危險。
- 若切肉機發生故障，請勿繼續使用，應立即送修。
- 本機器**不能切溫度低於-3°C以及帶骨的肉類**。
- 肉塊快切完時，可壓上新的肉塊繼續切，千萬不要以手輔助！
- 請勿站在危險的位置操作，以免造成人員受傷。

機器材質說明

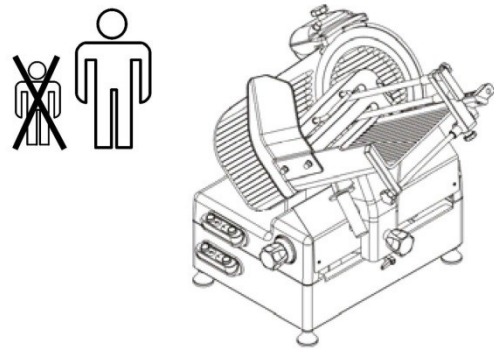
- 機器是由鋁合金陽極處理做成，並予電鍍處理所有零組件，皆符合衛生標準，能有效抵抗酸鹼及氧化現象。
- 刀片為性能良好的鍍鉻鋼 100CR6，硬度及耐磨性高且均勻，經過熱處理後，能精確切割食物，並且可再次被研磨繼續有效地使用。
- 皮帶驅動幾乎無噪音
- 操作容易、清洗方便

本公司對以下情形不予負責

- 切肉機之購買非經過本公司所授權之經銷商銷售管道。
- 未正確遵循本手冊的操作、清洗、磨刀順序
- 使用非原廠零件或自行加工改裝
- 切肉機未清洗乾淨及使用錯誤的潤滑油

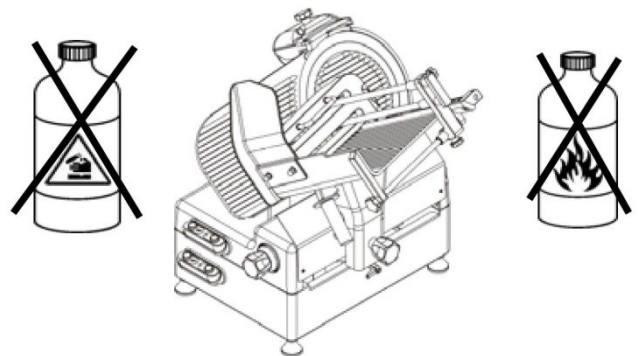
警告事項

- 本切肉機為業務用，請由已詳閱說明書之人員操作，切忌讓幼童或未經完整訓練的人接觸，以確保安全。
- 沒有放置肉塊時，請勿操作此切肉機。

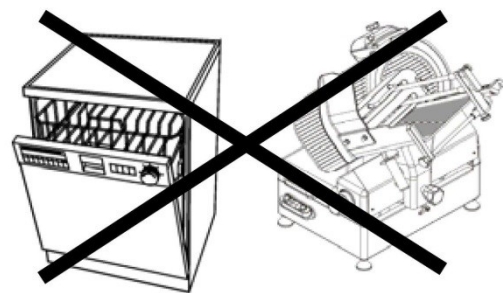


- 若使用前發現任何異常，請與您的代理商或經銷商聯絡，除維修技術人員之外，請勿拆解機器。

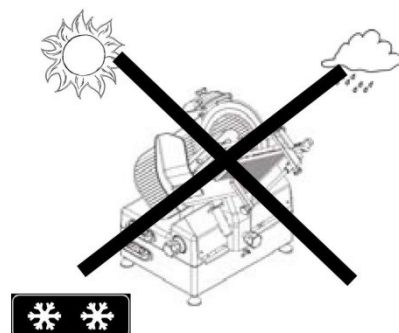
- 有機溶劑或可燃性、揮發性液體（汽油、去漬油、松香水等）請勿放置於機身或電源附近，尤其在進行磨刀作業時會產生火花，請務必遠離此類物品！

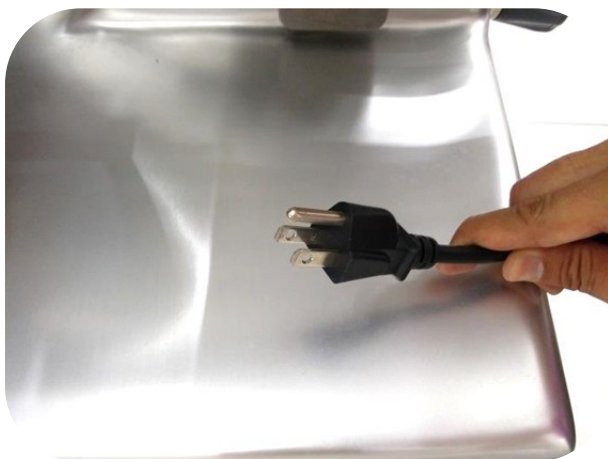


- 切肉機的零配件請勿放入洗碗機清洗；清潔時也不可用強力水槍沖刷，以免傷害機身表面，甚至造成馬達進水。



- 請勿在屋外使用
若淋雨，容易有絕緣不良、漏電及觸電的情形發生





1

電源插入 110V 插座

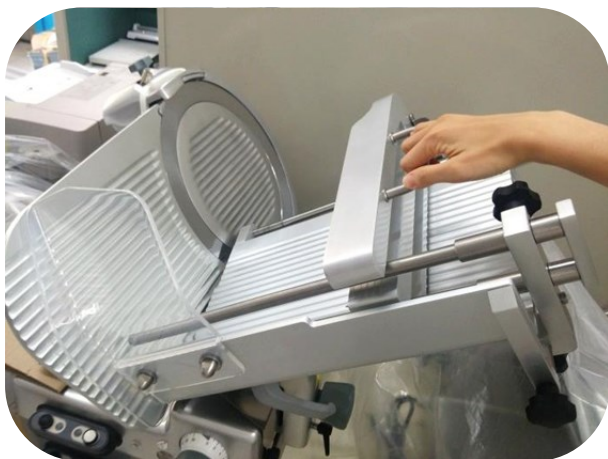
- 義大利原廠的 110V 插頭為三叉型，請拿轉換頭連接



2

確認肉塊已退冰

- 肉塊若含骨頭易導致刀片受損，請留意
- 尤其是大塊、厚度高的肉，請完全退冰至約「-3°C」最為理想，請勿在冷凍-18°C的狀態進行切片，否則馬達與刀片皆會因過載而大幅減短使用壽命！



3

準備放置肉塊

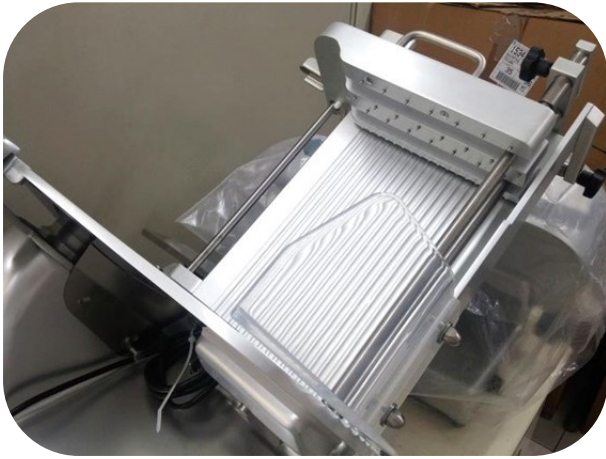
- 拉住押肉手把，向上提起押肉架



4

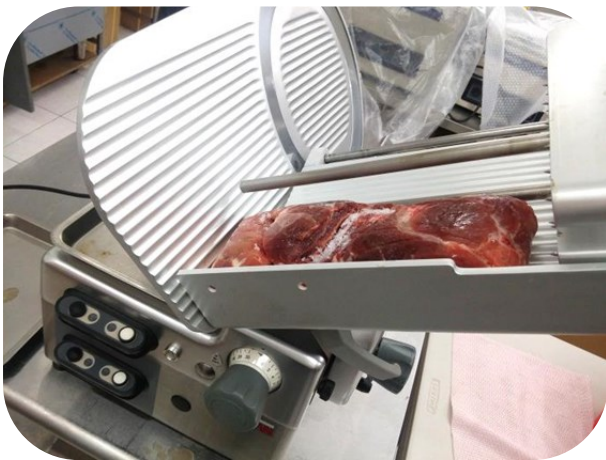
使用輔助板手

- 提起時需要一點力道，為了我們方便將肉塊上架，可在拉到最高點時，利用圓圈中的小板手幫助撐住押肉裝置，暫時防止滑下



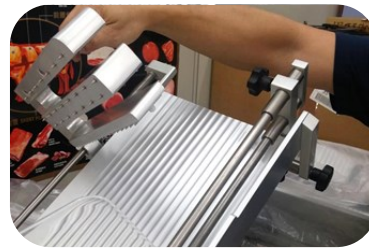
5 押肉架的運用

- 固定後如圖



6 將被切的肉塊放於置肉架上

- 若肉塊的長度太長，超出押肉架範圍，可調整改用「夾」的方式



7 旋轉旋鈕，調整厚薄度

- 刻度上的數值僅供參考，非實際上的公分或公厘數，請實際切片觀察厚度後另作調整



8 手動／自動切換柄

- 請特別留意方向性，朝控制面板側（前方）為手動切片功能，反之則為自動功能



9 此為**手動模式**，握住支撐架推把，往刀刃方向推進切片

- 請勿貪圖方便直接以手推肉！
恐會造成嚴重傷害！



10 此為**全自動模式**，請注意

- 若要切換為全自動模式，必須依照下列步驟並逐一確認：
 1. 將切換柄切到另一邊
 2. 來回推動置肉的支撐架，務必聽到「喀」的聲音，才代表支撐架已完全固定於自動模式軌道位置，此時手推架子不會滑動
 3. 按下開關啟動



11 手動模式開始切肉，開啟電源「ON」

- 上層為刀盤運轉開關、下層為支撐架開關，手動模式請按**上層開關**即可



12 **【手動模式】** 握住支撐架推把，往刀刃方向推進切片

- 使用者請站在機器的開關側，右手操作，左手盛接



13

【全自動模式】切肉，同時開啟電源上層及下層「ON」

- 按下開關前，請確認是否完成步驟 10 順序，置肉的支撐架手推無法移動後再按下開關！
- 若支撐架沒有固定，將會導致機器的自動切換器損壞，此項損壞為不當使用造成，不在保固範圍內，特此告知！



14

檢查肉塊位置是否穩固

- 請夾緊肉塊，置肉架上的橫桿可左右移動
- 在即將切完時，壓肉板與厚薄調整板之間會有些微空隙，剩餘的肉無法順利切片，這時可拿新一塊下壓繼續切，不造成浪費。



15

完成品

- 自行切肉，新鮮、品質有保障
容易控管份量



16

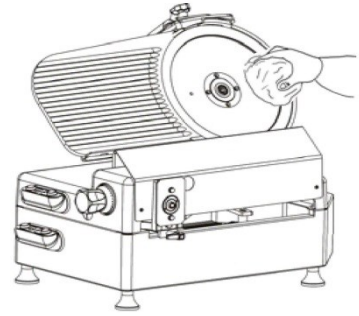
停止切肉，關閉電源「OFF」

- 每次使用告一段落後
請養成良好習慣，隨手將厚薄調整鈕歸零
然後關閉電源。

清洗方式及步驟

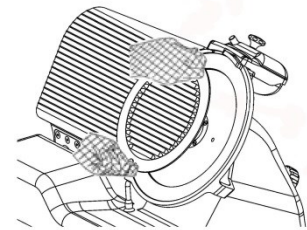
日常清洗事項

- 切肉機每天最少要清洗一次，請勿偷懶！使用量較多時可一天數次。
- 清洗的工作必須完整而確實，不論各個零件有沒有直接碰觸被切的食物，保持乾淨能防止蟑螂老鼠靠近，並有效延長機器壽命。
- 切肉機不可使用水性清潔劑、其他成分的清潔劑或高壓噴水槍沖洗，只能以清水、軟布和中性清潔劑清潔，工具、硬毛刷、鋼刷會損傷機器表面，都在禁止使用範圍內。



- 進行機器清洗前，請注意以下事項：
 1. 將厚度調整鈕歸零
 2. 拔除插頭，中斷電源

*** 警告：**由於刀刃相當鋒利，清洗時請勿嬉鬧，並配戴手套，應特別注意不要碰觸刀刃。



- 詳細清潔說明請見下頁



1

請先拔除電源，將厚薄調整鈕歸零！

- 以逆時鐘方向將前方置肉架螺絲鬆開
 <裝回時請固定鎖緊>



2

將置肉架與機器分離

- 以雙手抓穩向上提取



3

如圖所示

- 置肉架螺絲注意不要遺失
- 拆除後可拿去清水沖洗



4

鬆開刀盤護蓋螺絲

- 注意！護蓋拆下後刀刃會整個露出，請多加留意並告知周遭人員勿靠近！
- 逆時鐘方向將後方刀盤護蓋螺絲鬆開，完全退出



5 卸下刀盤護蓋

- 抓穩前方刀盤護蓋，輕輕取下
- 新機若是密合太緊不好脫離，可再插入刀盤護蓋螺絲從後面戳一下，即能順利取下水洗
- **請特別小心鋒利的刀刃**
- 裝回時，請注意六角螺絲固定位置



6 安裝位置

- 裝回時，請注意六角螺絲固定位置，並非隨意用螺絲鎖住就好。
- 方向性對了就能密切貼合機身
尤其圖中手所扶住的護蓋把手部分，請務必保持在 6 點鐘方向，否則下一次開機切片時碰撞會直接斷裂！



7 組件清洗

- 機器本體的血水用軟布沾水擦拭即可，刀刃若有殘留的肉屑，可用小牙刷清除
- 請每日確實清潔，常保機器如新



8 軸心護板清洗

- 不須工具，抓住小把手將軸心護板往上提（卡榫位置對著較大的洞口）後可以輕易脫離，再清洗卡在裡面的殘留物

磨刀分解動作

警告

請勿隨意磨刀

新出廠的刀刃是用義大利當地大型特殊鑽石輪研磨，相當銳利，通常新機使用約一段時間，才需要磨刀，切勿沒事拿機器附的磨刀石研磨，反而會破壞原有的鋒利度，一旦磨過便無法復原，請特別留意。

請按照本公司的步驟操作

磨刀前必須將機器清潔乾淨，關於何為磨刀時機沒有一定說法，當肉片切不太斷時，可用指腹輕輕碰觸刀刃判斷是否已鈍



1 機器擦拭乾淨後，將刀盤上方的磨刀石座向上提起



2 提起來旋轉 180 度



3 插入原來的洞口將刀刃至於兩片磨刀石中間



4 開啟上層電源



5 請按**後方**圓鈕，讓粗磨刀石接觸刀鋒，按住約 5-10 秒放開



6 前方的細磨刀石為修毛邊用，輕壓 1-2 秒即可

- ※ 磨刀完若仍然不利，請重複 5、6 步驟。
- ※ 磨刀時若產生火花、聲音屬於正常現象。
- ※ 使用完會有少許鐵屑散落，請記得清潔。
- ※ **切記!**主要是要磨**後方**的刀刃，弄錯會造成刀鋒偏離導致整個刀片報銷。
- ※ 磨刀的時機無標準規定，純依個人使用量及肉片厚薄度而不同，通常切得愈薄，刀片耗損愈快。(請將肉塊退冰至-3°C)
- ※ 每次磨刀請遵照正確方式操作，刀刃並不會因為磨得比較久或比較大力，而延長下一次的使用期限，這樣反而會傷害刀刃、加速汰換率。

上油保養部位



1. 置肉架軌道①
(肉塊固定夾軌道)



2. 置肉架軌道②



3. 押肉軌道



4. 厚薄調整鈕的間隙
(每天會卡肉屑，請時常清潔)



5. 支撐架軌道
可從厚薄調整鈕旁邊的小孔上油，或是
請合力抬起後直接塗於軌道上

上油次數及時機沒有標準規定，請自行判斷，一次不要塗太多。

▲ 請勿使用沙拉油或食用油潤滑！

▲ 刀片不需潤滑，其餘沒說到的部位包括機器內部也不需潤滑！
尤其馬達和皮帶一旦沾油，切肉機將無法運作。



保 証 書

商品保固條例與服務範圍

使用者購買 產品自交貨日起算，提供下列服務：

- 一、 技術諮詢
熱線服務 ，若不瞭解機器使用方法，請來電洽詢。
- 二、 本公司商品提供馬達保固期一年，正常使用範圍下發生故障，保證免費維修。但不含消耗品(刀片、開關…等)與人為造成之損壞，損壞判定由本公司工程技術人員認定。
- 三、 請妥善保存此保固書，遺失恕不補發；本保固書若有不實之記載、刪改、空白或未蓋本公司章者，應視為無效。
- 四、 送修商品如需報價務必事前告知。
- 五、 已過保固期，以及非直接向本公司購買之維修商品一律先行代收檢測費，不開立發票，維修完成結算費用再開全額發票，以確保客戶因維修費用超過預期，不維修亦不取件之事由發生。
- 六、 雖在保固期間內，若有下列狀況，得酌收材料成本或修理費：
 1. 未能出示保固書者。
 2. 未依照使用說明書操作或不當使用者。
 3. 擅自拆修或改造機器而導致零件受損者。
 4. 由於天災、地變造成機器跌落、電壓異常或安裝不良之損害。
- 七、 保固書所載僅限中華民國地區保證

品 名	切肉片機
型 號	PA-350A
購買日期	年 月 日
保 固 期	1 年
客戶名稱	
電 話	
地 址	
代 理 商 公 司 章	