

SIRMAN 全自動切肉機操作保養說明

2015 年編印



I. 使用說明：

- 適用機型：PA-350A
- 切肉溫度為 $-1^{\circ}\text{C}\sim-3^{\circ}\text{C}$ 為最適
- 使用前請記得調整肉片厚薄度

II. 操作說明

請先確認電壓為 110v 單相



肉塊請確實置於架子上



圓圈中的小板手可幫助撐住壓肉固定裝置以方便肉塊上架



★全自動模式請注意：自動軌道會因上次手動停止的位置而有所不同，請來回推動置肉架並聽到「喀」的聲音，代表置肉架已完全固定於自動軌道



★請確認置肉架無法移動後再開啟開關！若置肉架沒有固定將會導致機器自動切換器損壞，此項損壞為不當使用造成，故不在保固範圍內，特此告知！

SIRMAN 全自動切肉機操作保養說明

III. 日常清洗說明



請先將電源插頭拔除
逆時鐘將前方置肉架螺絲鬆開



即可將刀盤護蓋分離
〈裝回時請固定鎖緊〉



以濕布將肉屑血水擦拭乾淨
〈請特別留意鋒利的刀刃〉



★每日務必將**厚度調整桿**上殘留的碎屑髒汙清除，避免調整厚度時殘渣卡進縫隙中，影響日後使用。清潔後請記得上油！

刀刃不利時磨刀可以提高工作效率

IV. 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

V. 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
 在未指示處或注入機器內部，皮
 帶一旦沾油，切肉機將無法運作!



肉塊固定裝置軌道



肉塊固定夾軌道



肉塊固定架軌道



置肉架軌道



厚度調整桿