

**BETRIEBSANLEITUNG FÜR AUTOMATISCHEN LEBENSMITTEL
SCHNEIDER
MODEL:AAMH300**



VORWORT

Vielen Dank, dass Sie sich für die halbautomatische Lebensmittelschneidemaschine aus unserem Hause entschieden haben.

Basierend auf den Vorteilen ähnlicher Produkte im In- und Ausland ist die von unserer Firma hergestellte Lebensmittelschneidemaschine bequemer zu bedienen und sicherer in der Anwendung.

Diese Schneidemaschine ist eine spezielle Maschine zum Schneiden von Lebensmitteln. Sie kann Schinkenwurst und gefrorenes Fleisch ohne Knochen (vor allem fettes Rind- und Hammelfleisch), das wurzelförmige massive Gemüse (wie Ingwer, Kartoffel, Karotte, Süßkartoffel usw.) schneiden. Es ist für den Einsatz in Restaurants, Gaststätten, Supermärkten und Lebensmittelverarbeitungsbetrieben geeignet.

Die relative Luftfeuchtigkeit der Arbeitsumgebung der Maschine beträgt nicht mehr als 85 %.

ANHANG

1 ZU BEACHTENDE PUNKTE

2 WICHTIGSTE TECHNISCHE PARAMETER

3 RICHTUNG FÜR DIE VERWENDUNG

3.1 STANDORT PLATZ

3.2 AUSPACKEN

3.3 TEILE DER AUFSCHNITTMASCHINE UND DIE POSITION

3.4 SCHMIEREN

3.5 NETZKABELANSCHLUSS

3.6 LEERLAUFTEST

3.7 SCHÄRFEN

3.8 EINSTELLUNG DER DICKE VON LEBENSMITTELSCHEIBEN

3.9 SCHMELZFLEISCH

3.10 IN SCHEIBEN SCHNEIDEN

3.11 KLINGE ERSETZEN

4 ELEKTRISCHER SCHALTPLAN

5 GÄNGIGE METHODE ZUR FEHLERSUCHE

1 ANGELEGENHEITEN MÜSSEN BEACHTET WERDEN

- Die verwendete Spannungsversorgung muss den auf dem Schild angegebenen Leistungsanforderungen entsprechen. Eine unsachgemäße Verwendung führt zu einem Brand oder einem schweren Ausfall des Geräts.
- Die Verwendung dieses Geräts muss zuverlässig geerdet sein, sonst besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.
- Im Notfall müssen sofort alle Schalter ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen werden.
- Wenn die Maschine läuft, darf kein Hand- oder Körperteil in den Arbeitsbereich gelangen, da dies sonst zu Verletzungen führt.
- Das defekte Gerät sollte zur Reparatur an das Produktionswerk oder an die Reparaturabteilung des Händlers zurückgeschickt werden.
- Jede Veränderung an der Maschine führt zu einem Personen-, Sachschaden. Für die daraus entstehenden Folgen haften wir nicht.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es sofort ausgetauscht werden.
- Das Netzkabel dieses Geräts muss mit einem speziellen flexiblen Kabel oder einem speziellen Bauteil versehen werden, das von einem Produktionsbetrieb oder einer Wartungsabteilung erworben wurde.
- Die Maschine darf nicht mit Wasser gespült werden. Diese Maschine ist keine wasserdichte Konstruktion. Das Spülen mit Wasser führt zu Elektroschocks und Schäden an mechanischen und elektrischen Geräten.
- Schalten Sie alle Schalter aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Beim Reinigen der Maschine und beim Auswechseln des Messers sollte der Bediener zunächst die Maschine außer Betrieb setzen.
- Wenn ein abnormaler Betrieb des Geräts festgestellt wird, sollte es sofort gestoppt werden.
- Bei der Bedienung der Maschine darf keine weite Kleidung getragen werden und die langen Haare sollten mit einem Hut bedeckt sein.
- Prüfen Sie Messerauflagen, Fleischereitische, Klingen und andere Bauteile immer auf Lockerungen und Beschädigungen
- Kann gefrorenes Fleisch nicht unter Null schneiden 6 °C
- Wenn das Gerät übertragen wird, übertragen Sie bitte gleichzeitig dieses Handbuch.
- Bitte wenden Sie sich an uns, wenn Sie die benötigten Informationen in dieser Betriebsanleitung finden können.
- Das Gerät darf nicht von Personen mit Behinderungen oder Kindern oder Personen, denen es an Erfahrung und gesundem Menschenverstand mangelt, benutzt werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen.

SICHERHEITSMARKE



Die Maschine muss vor dem Betrieb zuverlässig geerdet werden, um versehentliche Personenunfälle durch austretende Elektrizität zu vermeiden



Bei normalem Betrieb der Maschine ist es strengstens verboten, den Arbeitsbereich des Fingers zu erweitern und das Abschneiden des Fingers zu vermeiden.



Wenn die Maschine arbeitet oder das Messer gewechselt wird, sollten die Finger nicht die Messerkante berühren, um ein Einstechen in den Finger zu vermeiden.

2 WICHTIGSTE TECHNISCHE PARAMETER

Nennspannung 220-240V /50Hz□, eine Vielzahl von Spannungen und

Frequenzen sind als Option erhältlich

MODELL	POWER (W)	Produktivität (PCS/min)	KLINGEN-DURCHMESSER (mm)	SCHEIBENDICKE (mm)	SCHNITTBREITE (mm)
AAMH300	550W	40	Φ300	0-15	220

3 GEBRAUCHSANWEISUNG

3.1 STANDORT PLATZ

Die Aufschnittmaschine sollte auf einer stabilen und flachen Plattform oder Arbeitsfläche aufgestellt werden. Stellen Sie ausreichend Platz für den Aufschneider zur Verfügung, um ihn zu bedienen, zu warten und zu belüften.

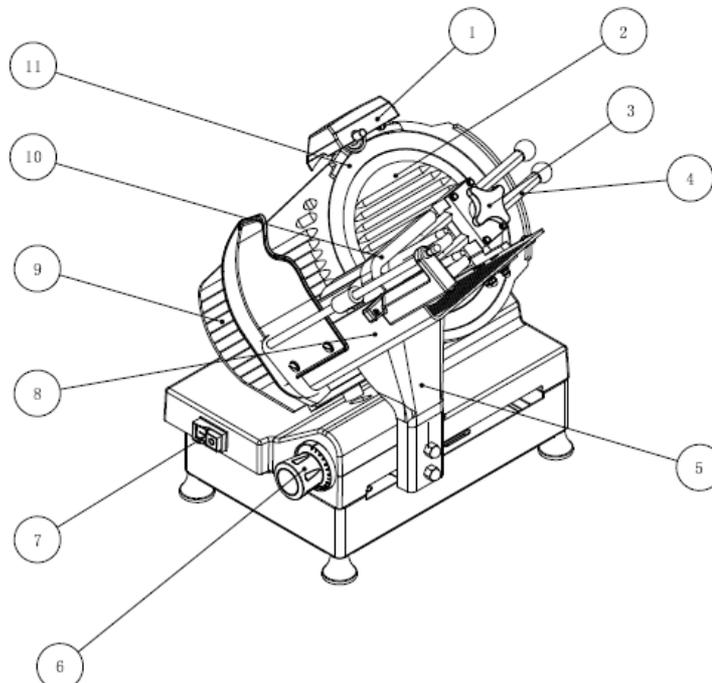
Leistungsbedarf der Schneidemaschine: Bitte stellen Sie sicher, dass die Parameter der Spannungsversorgung und des Typenschildes übereinstimmen.

3.2 AUSPACKEN

Bitte zählen Sie vor der Installation der Aufschnittmaschine alle Teile gemäß der dem Karton beigefügten Packliste. Wenn sie fehlen, wenden Sie sich bitte an den Lieferanten.

3.3 TEILE DER AUFSCHNITTMASCHINE UND DIE POSITION

HINWEIS: Um einen erfolgreichen Einsatz dieser Aufschnittmaschine zu gewährleisten, lesen Sie bitte diesen Abschnitt sorgfältig durch und machen Sie sich mit den Teilen und Positionen der Aufschnittmaschine vertraut.



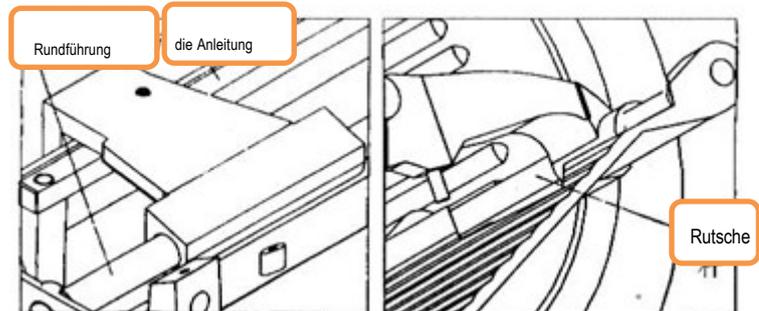
- | | | | |
|------------------------|-----------------------------------|---|------------------|
| 1. Schärfer | 2. Schutzscheibe | 3. Stangenverriegelung
sknopf schieben | 4. Schiebestange |
| 5. Der Schiebebügel | 6. Die Dickeneinstellung
Knopf | 7. Start-Taste | 8. Fleischträger |
| 9. Verriegelungsplatte | 10. Pressengestell | 11. Klinge | |

3.4 SCHMIEREN

3.4.1 Klappen Sie den Rumpf um, füllen Sie die runde Führungsschiene und die quadratische Führungsfläche mit Schmieröl, einmal alle 7 Arbeitstage.

3.4.2 Schmieröl auf die Blockschieberstange geben

Hinweis: Verwenden Sie Nähöl als Schmieröl. Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Stromversorgung aus, wenn Sie auftanken.



3.5 NETZKABELANSCHLUSS

3.5.1 Der Netzschalter der Aufschnittmaschine befindet sich vorne links an der Maschine. Wenn Sie die "I"-Taste drücken, beginnt die Aufschnittmaschine zu arbeiten. Wenn die "OFF"-Taste gedrückt wird, wird die Maschine ausgeschaltet.

3.5.2 In der Stromversorgungsleitung muss die Stromversorgung des Geräts über einen externen Leckageschutzschalter mit ausreichender Stromkapazität an das Stromnetz angeschlossen werden, und der Leckagebetriebswert beträgt 30 mA, und die Betriebszeit ist kleiner als 0,1S. (Dieses Produkt ist nicht für dieses Gerät geeignet).

3.5.3 Äquipotentialität :Der Potentialausgleichsanschluss in elektrischen Geräten dient zur Verbindung der freiliegenden Metalle und leitfähige Teile von elektrischen Geräten und anderen Geräten mit Leitern, die in künstlichen oder natürlichen Erdungskörpern verwendet werden, um die Potentialdifferenz zu verringern (Verringerung und Vermeidung der Gefahr eines elektrischen Schlages).

Hinweis: Das Gerät muss zuverlässig mit dem Erdungskabel verbunden sein. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Probleme, die sich aus der Nichteinhaltung der Sicherheitsvorschriften ergeben.

3.6 Leerlauf

3.6.1 Prüfen Sie vor dem Leerlauf, ob die Schutzplatte, der Fleischträger und das Messer beschädigt sind oder sich gelockert haben, und geben Sie Öl in die Schmierführungsschiene und die Gleitstange des Druckblocks.

3.6.2 Drücken Sie die Klinge und die Start/Stop-Taste zentimeterweise, prüfen Sie, ob die Klinge und der Fleischträger laufen, wenn es einen abnormalen Zustand gibt

3.6.3 Wenn kein abnormaler Zustand vorliegt, wird der Vorgang nach 3 Minuten ununterbrochenem Leerlauf durchgeführt.

3.7 Schärfen

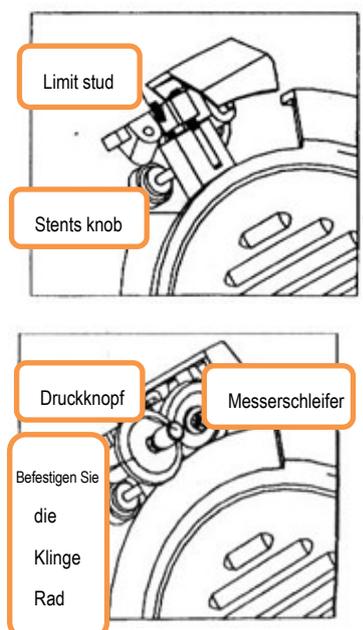
3.7.1 Die runde Klinge des Hobels ist aus hochwertigem verschleißfestem Werkzeugstahl gefertigt, und die Schneide ist vor der Auslieferung geschärft worden.

3.7.2 Die runde Klinge kann nach Gebrauch stumpf werden und Sie können den Schleifstein der mit dem Gerät mitgeführt wird, wiederholt und rechtzeitig nachschleifen. Vor dem Schärfen der

Wenn die Scheibe durch das Öl verschmutzt ist, können Sie eine Bürste und alkalisches Wasser verwenden, um den Schleifstein zu reinigen.

3.7.3 Wenn das Schärfergerät in Betrieb ist, sollte der Schleifstein nahe an die Klinge herankommen. Wenn es nicht arbeitet, sollte der Schleifstein von der Klinge ferngehalten werden. Methode zum Ändern der Position: Lösen Sie den Knopf an der Halterung, halten Sie die Schleifscheibenabdeckung auf die richtige Höhe, drehen Sie sie um 180 °, drücken Sie sie, schließen Sie den Knopf.

Hinweis: Die Höhe der beiden Positionen des Schärfergeräts wird durch zwei Bolzen begrenzt, und die Bolzenverlängerung kann entsprechend dem Durchmesser des Messers eingestellt werden.



3.7.4 Der Schärfer ist mit zwei Schleifscheiben ausgestattet, eine ist zum Schärfen, die andere ist für die Reparatur der Kante. Drücken Sie die Starttaste, um die Klinge zu drehen, und drücken Sie das Ende der Schleifwelle mit den Händen, so dass der Schleifstein die Klinge berührt und das angetriebene Rad der Klinge dreht, dann kann die Klinge geschärft werden. Wenn Sie die Klinge schärfen, sollten Sie das Ende der Schleifwelle mit den Händen drücken, um den Kantengrat zu reparieren.

Hinweis:

Drücken Sie leicht auf die Schleifwelle, um besser wenig Funken zu erzeugen.

Die Position des Schärfers sollte angepasst werden, wenn der Schleifstein nur die Spitze der Messerkante schleift und nicht die ganze Messerkante

3.7.5 Schleifeffekt

Lassen Sie den Knopf der Schleifscheibenwelle los, um die Schleifscheibe von der Klinge zu entfernen, drücken Sie die Stoptaste, halten Sie die Klinge an und beobachten Sie den Schleifeffekt. Wenn scharfe Grate an der Kante erscheinen, beweist dies, dass die Kante scharf genug ist, das Schärfen ist beendet, andernfalls wiederholen Sie den obigen Schleifvorgang, bis Sie zufrieden sind.

Hinweis: Testen Sie nicht mit den Fingern, ob die Klinge scharf ist oder nicht, damit sich die Figuren nicht verletzt werden.

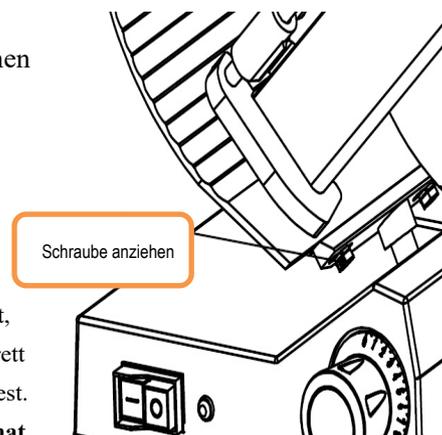
3.7.6 Reinigen Sie die Stahl- und Schleifsteinasche an der Maschine. Entfernen Sie die Messerschutzplatte beim Reinigen des Messers.

Hinweis: Nicht mit Wasser abspülen. Verwenden Sie keine gesundheitsgefährdenden Reinigungsmittel.

3.7.7 Nach wiederholtem Nachschleifen wird der Durchmesser des Messers kleiner.

Wenn der Abstand zwischen dem Arretierbrett und der Kante der Klinge mehr als 5 mm beträgt, lösen Sie bitte die Schraube auf der Rückseite des Arretierbretts, verschieben Sie das Arretierbrett in Richtung der Klinge und halten Sie ihren Abstand auf 2 mm, dann ziehen Sie die Schraube fest.

Hinweis: Tauschen Sie die Klinge aus, wenn sich ihr Durchmesser um 12 mm verringert hat.

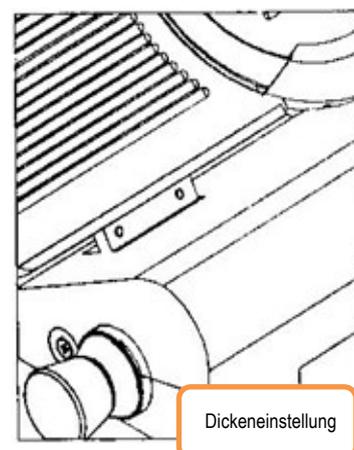


3.8 EINSTELLUNG DER DICKE VON LEBENSMITTELSCHEIBEN

3.8.1 Die Schnittstärke ist der Abstand zwischen Messer und Sperrbrett.

3.8.2 Gegen den Uhrzeigersinn den Griff bar, die Scheibe wird dick, im Uhrzeigersinn den Griff bar, Scheibe dünn.

3.8.3 Wenn Sie die Dicke der Scheibe auf dick einstellen, denken Sie bitte daran die Übertragungslücke zu beseitigen. Die Lösung ist, zuerst die Scheibendicke zu vergrößern und dann auf die gewünschte Dicke zu verringern. Wenn Sie die Dicke einstellen, brauchen Sie den Transmissionsspalt nicht zu beseitigen, sondern können direkt die gewünschte Dicke einstellen.
direkt auf die gewünschte Dicke einstellen.



3.9 Schmelzfleisch

3.9.1 Wenn das gefrorene Fleisch zu hart ist, können beim Schneiden dünner Scheiben leicht Bruchstücke entstehen; beim Schneiden dicker Scheiben werden die

Widerstand kann zu groß und wahrscheinlich zu Motorstillstand führen, oder sogar den Motor verbrennen, so muss das Fleisch schmelzen (gefrorenes Fleisch in den Inkubator legen, der Prozess, dass die Temperatur des Fleisches sowohl innerhalb als auch außerhalb steigen langsam genannt Schmelzen des Fleisches.)

3.9.2 Fleisch Dicke weniger als 1,5 mm, geeignete Fleisch Temperatur sowohl innerhalb als auch außerhalb ist -4 °C (setzen Sie das gefrorene Fleisch in den Kühlschrank, die Macht für acht Stunden ausgeschaltet wurde). Drücken Sie das Fleisch mit einem Fingernagel, kann die Oberfläche des Fleisches Eindruck erscheinen.

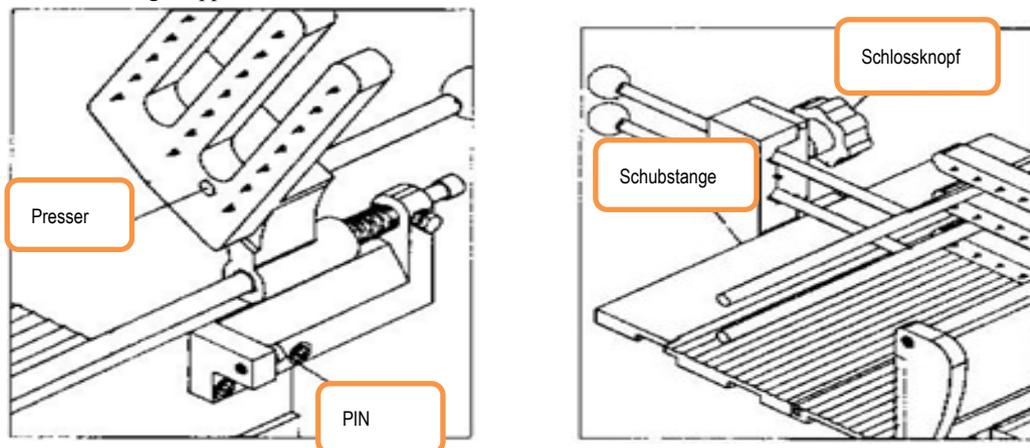
3.9.3 Scheibendicke mehr als 1,5 mm, sollte die Fleischtemperatur höher als -4 ° C sein. Und mit zunehmender Dicke sollte auch die Temperatur des Fleisches entsprechend erhöht werden.

3.10 In Scheiben schneiden

ACHTUNG:

Diese Maschine darf nicht verwendet werden, um frisches Fleisch mit Knochen oder gefrorenes Fleisch unter 6°C zu schneiden, noch kann sie harte oder tropfende Dinge schneiden.

Beim Auflegen des Gutes auf den Fleischträger bzw. bei der Entnahme aus dem Fleischträger muss die Bewegung des Messers und des Schieberhalters gestoppt werden.



3. Heben Sie das Pressergestell zum oberen Ende des Fleischträgers und nehmen Sie es dann heraus, hängen Sie es an den Stift am oberen Ende des Fleischträgers

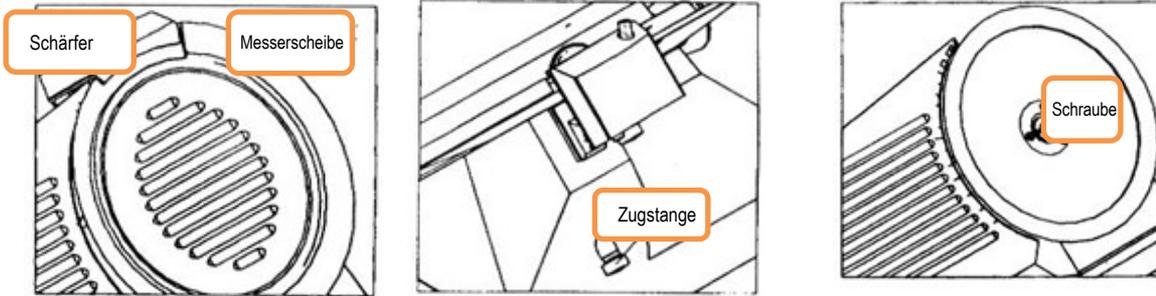
3.10.2 Lösen Sie den Hebelverriegelungsgriff und ziehen Sie den Hebel heraus.

3.10.3 Legen Sie das geeignete Gefrierfleisch in den Fleischträger, drücken Sie das Fleisch vorsichtig mit dem Presser, ziehen Sie den Verschlussgriff des Pressers fest

Hinweis: Halten Sie es nicht zu fest. Sonst können Sie nicht gleichmäßig schneiden.

3.10.4 Drücken Sie die Presserablage auf der Oberseite des gefrorenen Fleisches, drücken Sie die Taste "ON", um das Messer laufen zu lassen, dann starten Sie den Vorwärts-/Rückwärtslauf, versuchen Sie, ein paar Stücke zu schneiden, drücken Sie die Taste "O", um zu sehen, ob die Dicke der Fleischscheibe angemessen ist. Die Dicke muss gemäß der in 3,8; ggf. kann das Fleisch kontinuierlich geschnitten werden.

3.11 ERSATZBLATT



3.11.1 Entfernen der Messerscheibe

Entfernen Sie den Fleischständer von der Klinge, ziehen Sie den Hebel von der Rückseite des Geräts herunter und bewegen Sie die Messerabdeckung weg.

3.11.2 Entfernen Sie den Werkzeugschleifer.

3.11.3 Klinge abnehmen

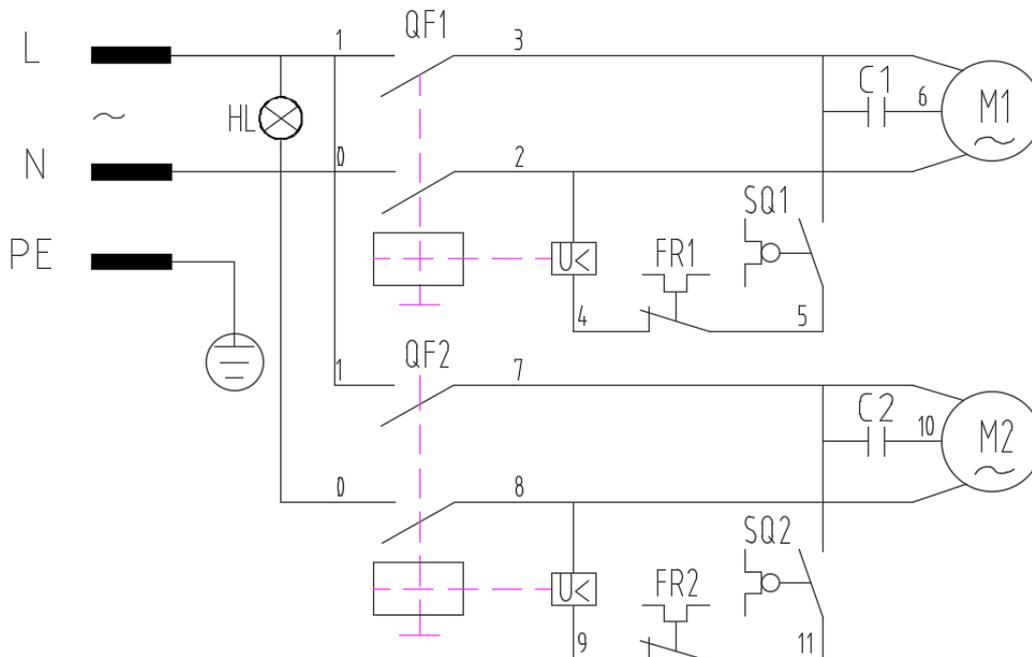
Lösen Sie die 3 Befestigungsschrauben und entfernen Sie die Klinge gleichmäßig und kraftvoll.

3.11.4 Wischen Sie bei der Installation der Klinge die Klingenpositionierungsfläche und die Klingenpositionierungsfläche sauber, und die 3 Befestigungsschrauben sollten gleichmäßig belastet und schrittweise angezogen werden.

Hinweis: Beim Auswechseln des Messers muss die Maschine angehalten werden. Und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Tragen Sie beim Auswechseln der Klinge Schutzhandschuhe. Wenn Sie die Klinge aus- oder einbauen, fassen Sie sie an und achten Sie darauf, dass sich die Klinge nicht verletzt.

3. DIAGRAMM



QF1-QF2 : START/STOPP-SCHALTER-SCHUTZ

SQ1-SQ2 : SCHALTER

FR1-FR2 : ÜBERLAST

C1-C2 : KAPAZITÄT

M1-M2 : MOTOR

HL : KONTROLLLEUCHE

Nr.	Name	Nr.	Name	Nr.	Name
1	Abdeckung für Schleifstein	22	Klingenwelle	43	Kreuzgriff
2	Schleifstein Welle	23	Riemen der Messerwelle	44	Fleischträger
3	Feder	24	Klingenscheide	45	Obere Stange des Schiebers
4	Glattes Steinrad	25	Wasserdichter Ring	46	Griffstange
5	Feder	26	Skelett-Öldichtring	47	Pressenblock
6	Drehknopf	27	Klinge	48	Schieberstange
7	Knopf	28	Schutzplatte	49	Untere Stütze der Schieberstange
8	Feder	29	Motor	50	Runde Schiene
9	Schleifstein Welle	30	Handgriff (ohne Leiste)	51	Quadratische Schiene
10	Gebogenes Steinrad	31	Zifferblattsкала	52	Rillenkugellager
11	Schleifsteinhalterung	32	Großer fester Kreis	53	Schiebereglerblock
12	Spindel fixieren	33	Handgriff-Getriebewelle	54	Zahnriemen
13	Sterngriff	34	Exzenterbuchse	55	Untersetzungsgetriebe Riemenrad
14	Zugstange	35	Tisch	56	Anschweißvorrichtung für die Kurbel
15	Abschlussstafel	36	Netzkabel	57	Gemeinsame Lageranordnung
16	Schleifsteinhalterung	37	Untere Rahmenschweißgruppe	58	Reduzierstück
17	Schutzkreis	38	Untere Abdeckplatte	59	Schiebetafel
18	Sicherungsring für Welle	39	Große GummifüÙe	60	Sockel schieben
19	Sicherungsring für Bohrung	40	Pressstange	61	Schlitten Basiswelle
20	Rillenkugellager	41	Stangenhalterung für die Presse	62	Zahnstange mit Dickeneinstellung
21	Abstandshalter	42	Obere Abdeckung des Pressstangenträgers		

5. Störungsbeseitigung

Die Maschine darf nur von Fachleuten repariert und gewartet werden. Nicht-Fachleute dürfen keine Reparaturen durchführen, um Personenschäden oder mechanische und elektrische Fehler zu vermeiden. Häufige Störungen und Lösungen sind in Tabelle 1 aufgeführt.

Wenn Störungen nicht in der Tabelle aufgeführt sind oder Lösungen nicht funktionieren, wenden Sie sich bitte an den Vertreter oder den Hersteller

Tabelle 1

Probleme	Lösungen
1. Die Maschine funktioniert nicht	Prüfen Sie, ob die Maschine zuverlässig Strom führt
2. Das Gerät kann kein Fleisch schneiden oder die Fleischscheiben sind unregelmäßig	1. Die Klinge ist nicht scharf, lesen Sie bitte das Kapitel 3.7 und schleifen Sie die Klinge richtig. 2. Fleisch ist zu steinig, bitte lesen Sie Kapitel 3.9 und schmelzen Sie Fleisch.
3. Die Klingenkante ist nicht scharf	1. Überprüfen Sie die Scheibeneinbauhöhe und den Schleifwinkel, lesen Sie bitte Kapitel 3.7 und verwenden Sie die richtige Methode zum Schleifen der Klinge 2. Das Rad wird nicht gedrückt, ziehen Sie die Schraube an, um das Rad zu fixieren.
4. Die Maschine arbeitet langsam oder das Messer dreht sich langsam	Prüfen Sie, ob der Antriebsriemen zu straff ist Prüfen Sie, ob die Gleitschiene Ölmangel hat.

Wenden Sie sich an den Händler oder an unsere Firma, wenn ein Fehlerphänomen auftritt, das nicht in der Tabelle aufgeführt ist, oder wenn die in der Tabelle aufgeführte Fehlerbehebungsmethode das Problem nicht wirksam beheben kann.