

**MODE D'EMPLOI DE LA TRANCHEUSE
AUTOMATIQUE D'ALIMENTS
ALIMENTAIRE
MODÈLE:AAMH300**



AVANT-PROPOS

Nous vous remercions d'avoir choisi la machine à trancher les aliments semi-automatique produite par notre société.

En se basant sur les avantages de produits similaires dans le pays et à l'étranger, la machine à trancher les aliments fabriquée par notre société est plus pratique à utiliser et plus sûre.

Cette machine à trancher est une machine spéciale pour le tranchage des aliments. Elle peut couper les saucisses de jambon et les viandes congelées sans os (en particulier les bovins gras et les moutons), les légumes massifs en forme de racine (tels que le gingembre, la pomme de terre, la carotte, la patate douce, etc.

L'humidité relative de l'environnement de travail de la machine ne dépasse pas 85 %.

INDEX

- 1 QUESTIONS NÉCESSITANT UNE ATTENTION**
- 2 PARTICULIÈRE PRINCIPAUX PARAMÈTRES**
- 3 TECHNIQUES MODE D'EMPLOI**
 - 3.1 EMBLACEMENT**
 - 3.2 DÉBALLAGE**
 - 3.3 LES PIÈCES DE LA TRANCHEUSE ET LEUR POSITION**
 - 3.4 LUBRIFICATION**
 - 3.5 CONNEXION DU CORDON D'ALIMENTATION**
 - 3.6 TEST DE FONCTIONNEMENT INTERMÉDIAIRE**
 - 3.7 TRANCHANT**
 - 3.8 RÉGLAGE DE L'ÉPAISSEUR DES TRANCHES D'ALIMENTS**
 - 3.9 VIANDE À FONDRE**
 - 3.10 COUPER EN TRANCHES**
 - 3.11 REMPLACER LA LAME**
- 4 DIAGRAMME**
- 5 COMMUNE DE DÉPANNAGE**

1 QUESTIONS NÉCESSITANT UNE ATTENTION PARTICULIÈRE

- L'alimentation électrique utilisée doit répondre aux exigences de puissance indiquées sur la signalétique. Une utilisation non conforme peut provoquer un incendie ou une défaillance grave de la machine.
- L'utilisation de cette machine doit être mise à la terre de manière fiable, sous peine d'électrocution.
- En cas d'urgence, tous les interrupteurs doivent être immédiatement éteints et la fiche d'alimentation débranchée.
- Lorsque la machine est en marche, la partie de la main ou du corps ne doit pas pénétrer dans la zone de travail, sous peine de provoquer des blessures.
- Toute défaillance de la machine doit être renvoyée à l'usine de production ou au service de réparation du concessionnaire désigné pour être réparée.
- Toute modification de la machine entraîne un accident corporel, matériel. Nous ne sommes pas responsables des conséquences qui en découlent.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé immédiatement.
- Le cordon d'alimentation de cette machine doit être fourni avec un câble flexible dédié ou un composant spécial acheté auprès d'une usine de production ou d'un service de maintenance.
- La machine ne doit pas être rincée à l'eau. Cette machine n'est pas une structure étanche. Le lavage à l'eau provoquera un électrochoc et endommagera les dispositifs mécaniques et électriques.
- Éteignez tous les interrupteurs et débranchez l'alimentation électrique lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- L'opérateur doit d'abord arrêter le fonctionnement de la machine lorsqu'il la nettoie et remplace la lame.
- Si un fonctionnement anormal de la machine est constaté, il faut l'arrêter immédiatement.
- Lors de l'utilisation de la machine, il est interdit de porter des vêtements amples et les cheveux longs doivent être couverts par un chapeau.
- Vérifiez toujours que les patins des couteaux, les tables de boucherie, les lames et les autres composants ne se desserrent pas et ne sont pas endommagés.
- Ne peut pas couper la viande congelée en dessous de zéro 6 .°C
- Lorsque la machine est transférée, veuillez transférer ce manuel en même temps.
- Veuillez nous consulter si vous ne trouvez pas les informations dont vous avez besoin dans ce mode d'emploi.
- L'appareil ne peut pas être utilisé par des personnes handicapées ou des enfants ou des personnes manquant d'expérience et de bon sens, à moins d'être supervisé ou dirigé par des personnes responsables de leur sécurité.

MARQUE DE SECURITE



La machine doit être mise à la terre de manière fiable avant d'être utilisée afin d'éviter tout accident personnel dû à une fuite d'électricité.



Lorsque la machine fonctionne normalement, il est strictement interdit d'étendre la zone de travail du doigt et d'éviter de couper le doigt.



Lorsque la machine fonctionne ou que la lame est changée, les doigts ne doivent pas toucher le bord de la lame afin d'éviter de se piquer le doigt.

2 PRINCIPAUX PARAMÈTRES TECHNIQUES

Tension nominale 220-240V /50Hz□, une variété de tensions et de fréquences est disponible en option

MODÈLE	PUISSANCE (W)	Productivité (PCS/ min)	BLADE DIA (mm)	ÉPAISSEUR DE LA TRANCHE (mm)	LARGEUR DES TRANCHES (mm)
AAMH300	550W	40	Φ300	0-15	220

3 MODE D'EMPLOI

3.1 EMBLACEMENT

La trancheuse doit être placée sur une plate-forme ou un bureau solide et plat. Prévoyez un espace suffisant pour le fonctionnement, l'entretien et la ventilation de la trancheuse.

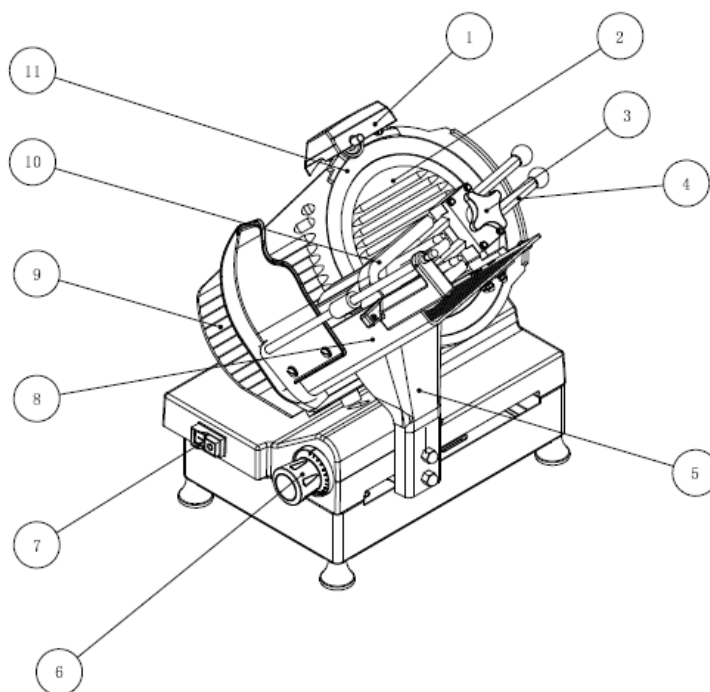
Exigences en matière d'alimentation de la machine à trancher : veuillez vous assurer que les paramètres de l'alimentation électrique et de la plaque signalétique sont cohérents.

3.2 DÉBALLAGE

Avant d'installer la trancheuse, veuillez compter tous les articles conformément à la liste d'emballage jointe à la boîte. S'il en manque, veuillez contacter le fournisseur.

3.3 PIÈCES DE LA TRANCHEUSE ET POSITION

Note : Pour garantir une utilisation réussie de cette trancheuse, veuillez lire attentivement cette section et vous familiariser avec les pièces et l'emplacement de la trancheuse.



1. Aiguiseur
5. L'étrier coulissant
9. Plaque de verrouillage

2. Plaque de protection
6. Bouton de réglage de l'épaisseur
10. Support de pressage

3. Bouton de verrouillage de la tige de poussée
7. Bouton de démarrage
11. Lame

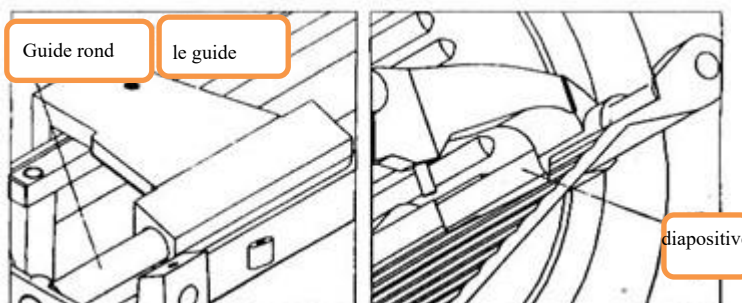
4. Tige de poussée
8. Porte-viande

3.4 LUBRIFICATION

3.4.1 Retourner le fuselage, remplir le rail de guidage circulaire et la surface de guidage carrée d'huile lubrifiante, une fois tous les 7 jours ouvrables.

3.4.2 Ajouter de l'huile de lubrification à la tige coulissante du bloc.

Note : Utilisez de l'huile de couture comme huile de lubrification. Éteignez la machine et débranchez l'alimentation d'alimentation lors du ravitaillement en carburant.



3.5 CONNEXION DU CORDON D'ALIMENTATION

3.5.1 L'interrupteur d'alimentation de la trancheuse se trouve à l'avant gauche de l'appareil. Lorsque vous appuyez sur le bouton "OFF", la machine s'éteint.

3.5.2 Dans la ligne d'alimentation, l'alimentation de l'équipement doit être connectée au réseau électrique par un interrupteur de protection contre les fuites externe avec une capacité de courant suffisante, et la valeur de fonctionnement de la fuite est de 30 mA, et le temps de fonctionnement est inférieur à 0,1 S. (Ce produit n'est pas adapté à cet usage). (Ce produit n'est pas adapté à cet appareil).

3.5.3  **Équipotentialité** : La connexion équipotentielle dans les appareils électriques consiste à relier les métaux exposés et les parties conductrices des appareils électriques et d'autres appareils aux conducteurs utilisés dans les masses artificielles ou naturelles afin de réduire la différence de potentiel (réduire et prévenir le risque d'électrocution).

Note: l'équipement doit être relié de manière fiable au fil de terre. Le fabricant n'est pas responsable des problèmes résultant du non-respect des règles de sécurité.

3.6 Marche à vide

3.6.1 Avant le fonctionnement à vide, vérifiez que la plaque de protection, le support de viande et la lame ne sont pas endommagés ou desserrés, et ajoutez de l'huile au rail de guidage de lubrification et à la tige coulissante du bloc de pression.

3.6.2 Appuyez sur la lame et sur le bouton de démarrage/arrêt, vérifiez si la lame et le support de viande fonctionnent et s'il y a une anomalie.

3.6.3 S'il n'y a pas d'anomalie, l'opération doit être effectuée après 3 minutes de fonctionnement continu à vide.

3.7 Affûtage

3.7.1 La lame ronde du trancheur est fabriquée en acier à outils de haute qualité résistant à l'usure, et le tranchant a été affûté avant la livraison.

3.7.2 La lame ronde peut s'émousser après utilisation.

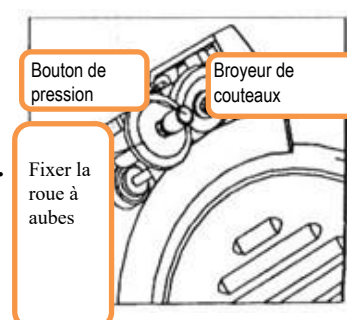
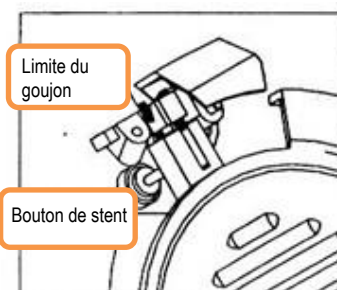
La lame ronde peut s'émousser après usage et vous pouvez choisir la pierre à affûter fournie avec l'équipement pour réaffûter, de manière répétée et opportune. Avant d'affûter la si la meule est tachée par l'huile, vous pouvez utiliser une brosse et de l'eau alcaline pour nettoyer la pierre à aiguiser.

3.7.3 Lorsque l'aiguiser fonctionne, la pierre d'affûtage doit s'approcher de la lame.

Lorsqu'il ne fonctionne pas, la pierre d'affûtage doit être éloignée de la lame.

Méthode pour changer de position : desserrer le bouton sur le support, tenir le couvercle de la meule à la bonne hauteur, tourner de 180°, appuyer, verrouiller le bouton.

Note: la hauteur des deux positions de l'aiguiser est limitée par deux goujons, et l'allongement des goujons peut être réglé en fonction du diamètre de la lame.



3.7.4 L'aiguiser est équipé de deux meules, l'une pour l'affûtage, l'autre pour la réparation du tranchant. Appuyez sur le bouton de démarrage pour faire tourner la lame et appuyez sur l'extrémité de l'arbre d'affûtage avec les mains, pour que la pierre d'affûtage touche la lame, et faites tourner la roue d'entraînement des lames, alors la lame peut être affûtée. Lorsque vous affûtez la lame, vous devez appuyer sur l'extrémité de l'arbre d'affûtage avec les mains dans le but de réparer les bavures du bord, veuillez ne pas affûter de manière excessive.

Note : Appuyez légèrement sur l'arbre d'affûtage pour produire une petite étincelle.

La position de l'affûteur doit être ajustée si la pierre d'affûtage n'affûte que la pointe du tranchant de la lame plutôt que le tranchant entier.

3.7.5 Effet de meulage

Relâchez le bouton de l'arbre de la meule pour retirer la meule de la lame, appuyez sur le bouton d'arrêt, arrêtez la lame et observez l'effet d'affûtage. Si des bavures apparaissent sur le bord, cela prouve que le bord est suffisamment tranchant et que l'affûtage est terminé ; sinon, répétez le processus d'affûtage ci-dessus jusqu'à ce que vous soyez satisfait.

Note: Ne pas utiliser le doigt pour vérifier si la lame est aiguisée ou non, au risque de se blesser.

3.7.6 Nettoyer l'acier et la pierre à aiguiser de la machine. Retirez la plaque de protection de la lame lorsque vous nettoyez la lame.

Note: Ne pas rincer à l'eau. N'utilisez pas de nettoyants nocifs pour la santé.

3.7.7 Après plusieurs réaffûtages, le diamètre de la lame se réduit. Lorsque la distance entre le panneau de verrouillage et le bord de la lame est supérieure à 5 mm, veuillez desserrer la vis à l'arrière du panneau de verrouillage, déplacez le panneau de verrouillage vers la lame et maintenez leur distance à 2 mm, puis serrez la vis.

Note: remplacez la lame lorsque son diamètre est réduit de 12 mm.

3.8 RÉGLAGE DE L'ÉPAISSEUR DES TRANCHES D'ALIMENTS

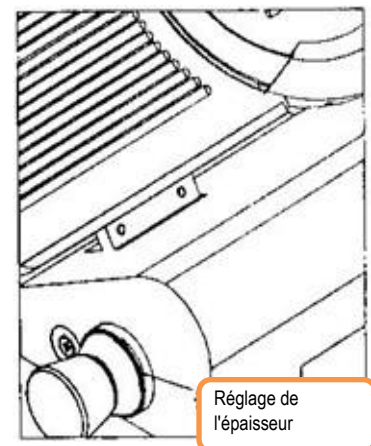
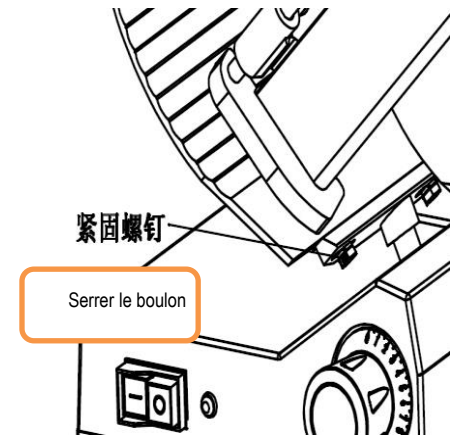
3.8.1 L'épaisseur de la tranche est la distance entre la lame et la planche de blocage.

3.8.2 En tournant le guidon dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, la tranche devient épaisse, dans le sens des aiguilles d'une montre, la tranche devient fine.

3.8.3 Lorsque vous réglez l'épaisseur de la tranche, n'oubliez pas d'éliminer l'écart de transmission.

La solution consiste d'abord à augmenter l'épaisseur de la tranche, puis de la réduire jusqu'à l'épaisseur souhaitée. Lorsque vous réglez l'épaisseur de la tranche sur une valeur fine, n'oubliez pas de supprimer l'écart de transmission.

L'épaisseur de la tranche, il n'est pas nécessaire d'éliminer l'écart de transmission, Réglez directement l'épaisseur souhaitée.



3.9 VIANDE À FONDRE

3.9.1 Si la viande congelée est trop dure, il est facile d'obtenir des fragments lorsque l'on coupe des tranches fines ; lorsque l'on coupe des tranches épaisses, la résistance peut être trop importante et risque de faire caler le moteur, voire de le brûler ; il faut donc faire fondre la viande (mettre la viande congelée dans l'incubateur, le processus selon lequel la température de la viande à l'intérieur et à l'extérieur augmente lentement s'appelle la fonte de la viande.)

3.9.2

L'épaisseur de la viande est inférieure à 1,5 mm, la température intérieure et extérieure de la viande est de -4°C (mettre la viande congelée dans le réfrigérateur dont l'alimentation a été coupée pendant huit heures). Presser la viande avec l'ongle, la surface de la viande peut apparaître comme une impression.

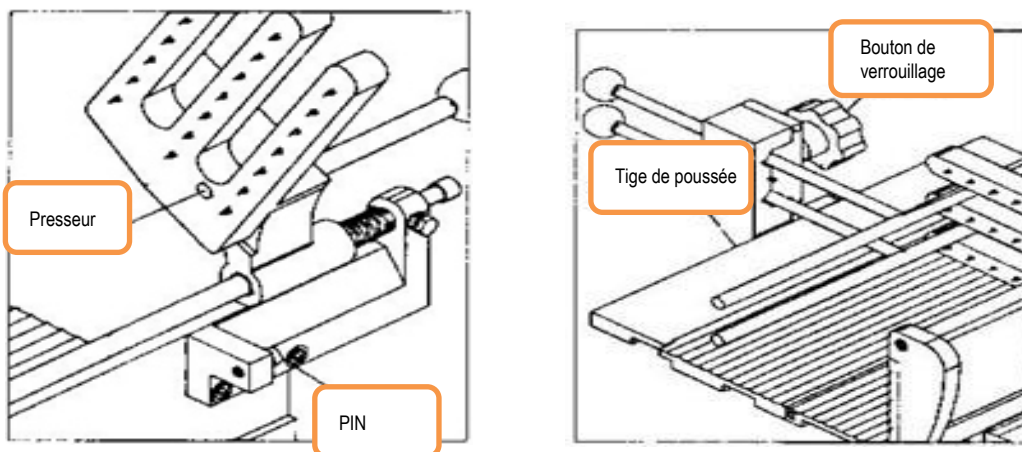
3.9.3 Épaisseur de la tranche supérieure à 1,5 mm, la température de la viande doit être supérieure à -4 °C . Lorsque l'épaisseur augmente, la température de la viande doit également être augmentée en conséquence.

3.10 Couper en tranches

ATTENTION:

Cette machine ne doit pas être utilisée pour couper de la viande fraîche avec os ou de la viande congelée de moins de 6°C, ni pour couper des produits durs ou dégoulinants.

Lors de la mise en place ou du retrait de la marchandise du support à viande, il faut arrêter le mouvement de la lame et du support coulissant.



3.10.1 Soulever la grille du presseur jusqu'à l'extrémité supérieure du porte-viande, puis la retirer et la suspendre à la broche située à l'extrémité supérieure du porte-viande.

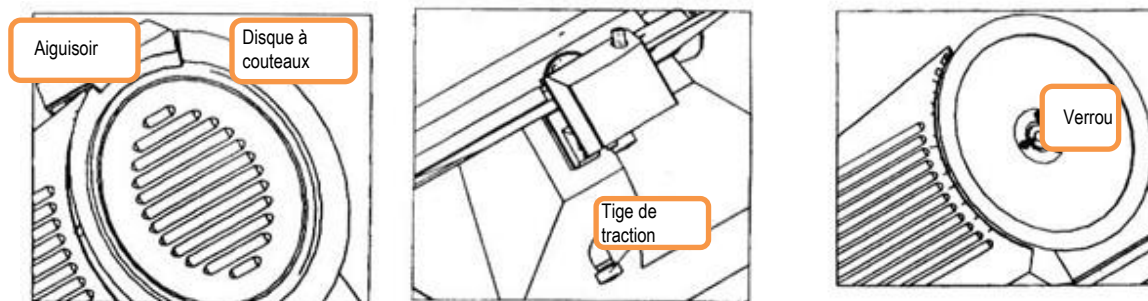
3.10.2 Relâcher la poignée de verrouillage du levier et tirer le levier vers l'extérieur.

3.10.3 Placer la viande congelée appropriée dans le support de viande, pousser doucement la viande avec le presseur, serrer la poignée de verrouillage du presseur.

Note: Ne la serrez pas trop fort. Sinon, vous ne pourrez pas trancher en douceur.

3.10.4 Appuyez sur la grille du presseur sur le dessus de la viande congelée, appuyez sur le bouton "ON" pour faire fonctionner la lame, puis démarrez la marche avant/arrière, essayez de couper quelques morceaux, appuyez sur le bouton "O" pour voir si l'épaisseur de la tranche de viande est appropriée. L'épaisseur doit être ajustée conformément à la méthode décrite au point 3.8 ; si elle est appropriée, la viande peut être coupée en continu.

3.11 REMPLACER LA LAME



3.11.1 Démontage du disque de coupe

Retirez le support à viande de la lame, abaissez le levier à l'arrière de l'appareil et retirez le couvercle de la lame.

3.11.2 Retirer la meuleuse d'outils.

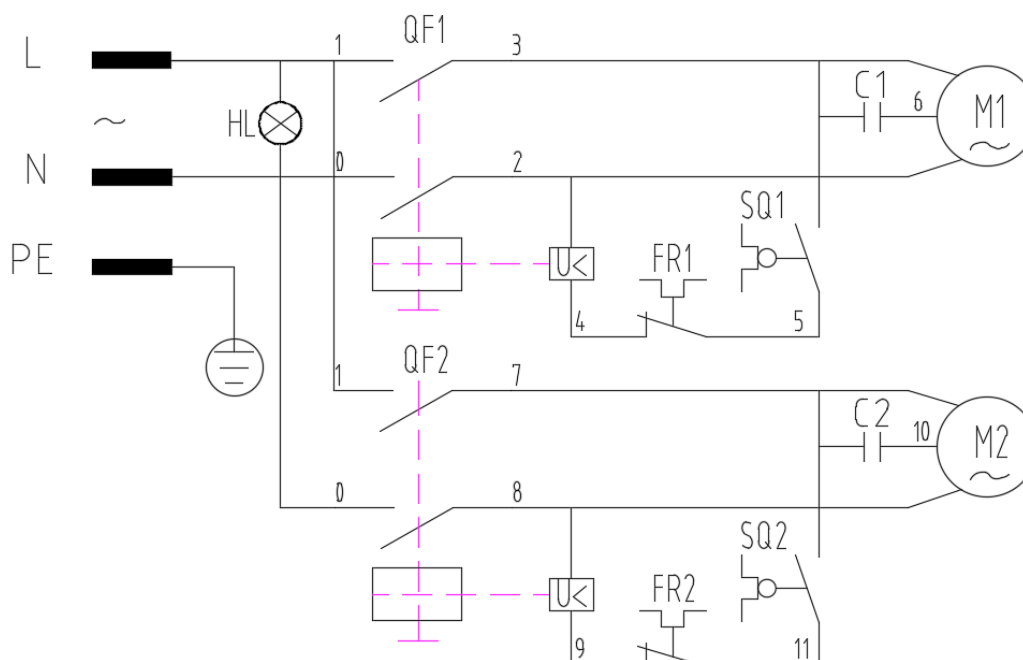
3.11.3 Démonter la lame

Dévissez les 3 vis de fixation et retirez la lame uniformément et avec force.

3.11.4 Lors de l'installation de la lame, essayez la surface de positionnement de la lame, et les 3 vis de fixation doivent être chargées uniformément et serrées progressivement.

Note: Lors du remplacement de la lame, la machine doit être arrêtée. Et débrancher l'alimentation électrique. Portez des gants de protection pour remplacer les lames. Lorsque vous retirez ou installez la lame, tenez-la et veillez à ce qu'elle ne fasse pas mal.

4. DIAGRAMME



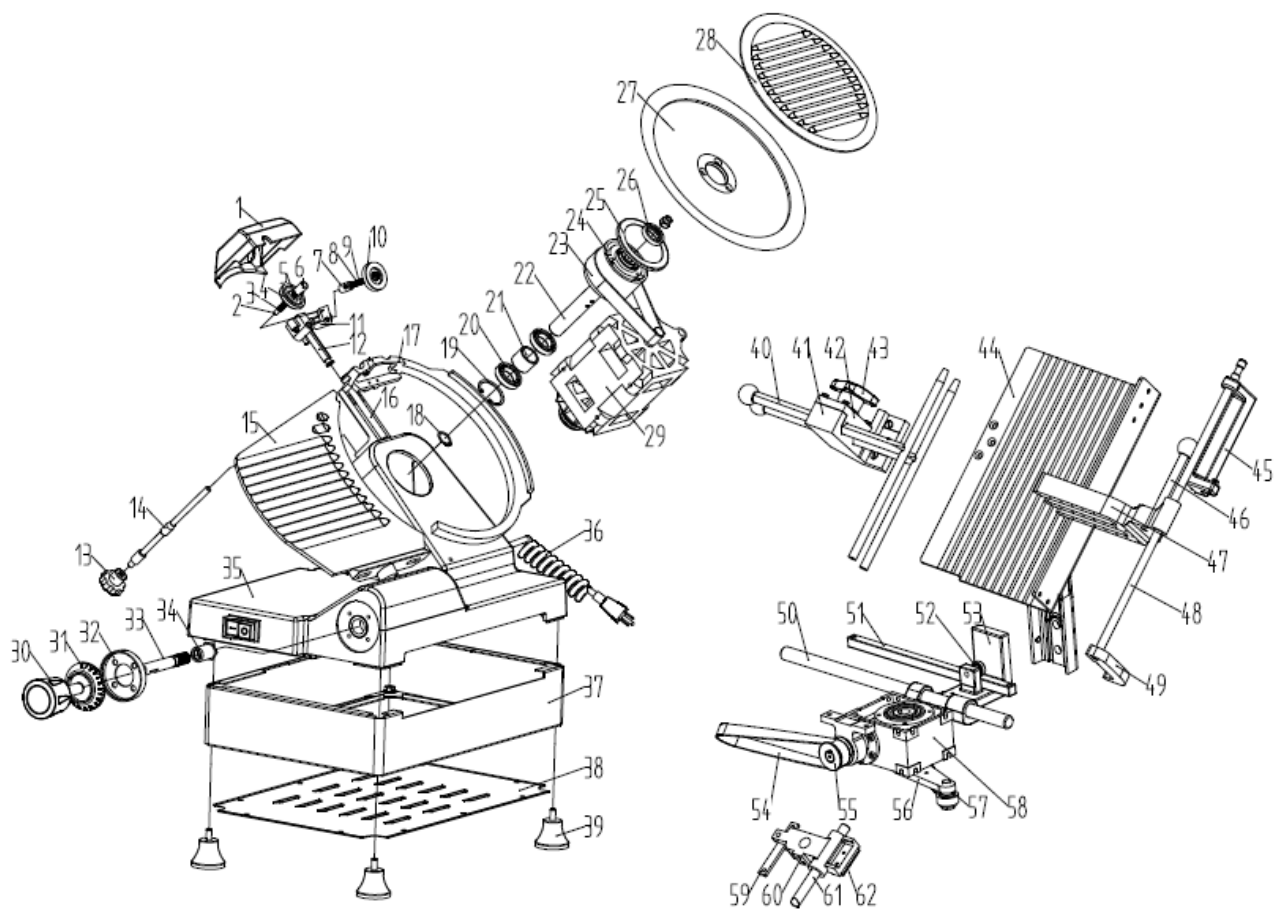
QF1-QF2 : INTERRUPTEUR START/
STOP PROTECTEUR

SQ1-SQ2 : INTERRUPTEUR

FR1-FR2 : SURCHARGE

C1-C2 : CONDENSATEUR M1-M2 : MOTEUR

HL : VOYANT LUMINEUX



NR.	Nom	NR.	Nom	NR.	Nom
1	Couvercle de meule	22	Arbre de la lame	43	poignée en croix
2	Arbre de la meule	23	Courroie de l'arbre porte-lames	44	Porte-viande
3	Printemps	24	Fourreau de lame	45	Support supérieur de la tige coulissante
4	Roue en pierre lisse	25	Anneau étanche	46	Guidon
5	printemps	26	Joint d'huile squelette	47	Bloc de pressage
6	bouton	27	lame	48	Tige coulissante
7	bouton	28	Plaque de protection	49	Support inférieur de la tige coulissante
8	printemps	29	moteur	50	Rail rond
9	Arbre de la meule	30	Poignée (sans barre)	51	Rail carré
10	Roue en pierre incurvée	31	Échelle de cadran	52	Roulement à billes à rainure profonde
11	Support de meule	32	Grand cercle de fixation	53	bloc coulissant
12	Fixer la broche	33	Arbre d'engrenage de la poignée	54	courroie de transmission
13	Bouton étoile	34	douille excentrique	55	Roue à courroie de réduction
14	Tige de traction	35	table	56	Assemblage par soudage de la manivelle
15	Panneau de verrouillage	36	Cordon d'alimentation	57	Assemblage du palier d'articulation
16	Support de meule	37	Assemblage par soudage du cadre inférieur	58	Réducteur
17	Cercle de protection	38	Plaque de couverture inférieure	59	Tableau à diapositives
18	Anneau de retenue pour l'arbre	39	Grands pieds en caoutchouc	60	Base coulissante
19	Anneau de retenue pour l'orifice	40	Tige de pression	61	Arbre de la base coulissante
20	Roulement à billes à rainure profonde	41	Support de tige de presse	62	Crémaillère de réglage d'épaisseur
21	entretoise	42	Couvercle supérieur du support de la barre de pression		

5. Dépannage

La machine doit être réparée et entretenue par des professionnels et les non-professionnels ne sont pas autorisés à la réparer, afin de ne pas provoquer de blessures corporelles ou de défauts mécaniques ou électriques.

Les problèmes courants et leurs solutions sont indiqués dans le tableau 1

Si les problèmes ne sont pas répertoriés dans le tableau ou si les solutions ne fonctionnent pas, veuillez contacter l'agent ou le fabricant.

Tableau 1

Problèmes	Solutions
1. La machine ne fonctionne pas	Vérifier si la machine dispose d'une alimentation électrique fiable
2. La machine ne peut pas couper la viande ou les tranches de viande sont irrégulières.	1. La lame n'est pas aiguisée, veuillez lire le chapitre 3.7 et affûter la lame correctement. 2. La viande est trop dure, veuillez lire le chapitre 3.9 et faire fondre la viande.
3. Le bord de la lame n'est pas tranchant	1. Vérifiez la hauteur d'installation de la meule et l'angle d'affûtage, lisez le chapitre 3.7 et utilisez la bonne méthode pour affûter la lame. 2. La meule n'est pas pressée, serrez la vis pour fixer la meule.
4. La machine fonctionne lentement ou la lame tourne lentement.	Vérifier si la courroie de transmission est trop tendue Vérifier si le rail coulissant manque d'huile.

Contactez le revendeur ou notre société en cas de phénomène de défaillance non répertorié dans le tableau ou si la méthode de dépannage répertoriée dans le tableau ne permet pas de résoudre efficacement le problème.



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgastr.com info@ggmgastr.com
+49 2553 7220 0