



Automatische Aufschnittmaschine AAMH320

BEDIENUNGSANLEITUNG

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch und beachten Sie die Sicherheits- und Hygienevorschriften.





Das Gerät muss geerdet sein.



Wenn Sie das Gerät reinigen, sollten Sie es nicht waschen.



Das Gerät arbeitet automatisch; halten Sie die Hand fern.



Reinigen Sie die Messer der Maschine und tauschen Sie sie aus, achten Sie dabei darauf, sich nicht zu verletzen.



Das Gerät arbeitet automatisch, achten Sie auf das Förderband und verletzen Sie sich nicht Ihre Finger.

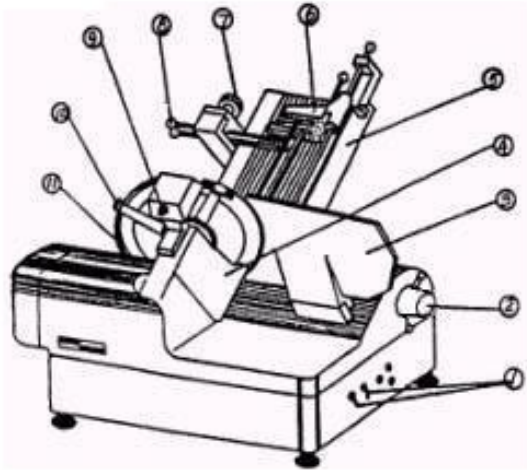
I. Einleitung:

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden und es gekauft haben. Für eine korrekte Anwendung und zufriedenstellende Wirkung lesen Sie bitte vor dem Gebrauch die Anleitung sorgfältig durch.

Technische Daten:

1. Quellenspannung 230V, Schutzfunktion gegen Kurzschluss und Unterspannung
2. Automatischer Schlittenantrieb
3. Schnitte pro Minute: 40
4. Schnittstärke: 0 - 12 mm
5. Verarbeitungskapazität: 30 kg/h
6. Durchmesser Messer: 320mm
7. Gewicht: 85 kg
8. Maße: 820(L)×740(B)×580(H) mm

II. Teilennamen



- (1) Schalter
- (2) Einstellbarer Stick
- (3) Sperrplatte
- (4) Schaberplatte
- (5) Beladetisch
- (6) Fleischhammer
- (7) Sicherungsschraube
- (8) T-förmiger Stick
- (9) Scharfer Messergriff
- (10) Griff
- (11) Messerabdeckung

III. Betrieb

1. Stromversorgung anschließen

- (1) Das Gerät muss geerdet sein, da Sie sonst einen Stromschlag bekommen.
- (2) Bitte stellen Sie den Messerschalter und den Fleischschalter auf "AUS", bevor Sie das Gerät einschalten.
- (3) Stecken Sie den dreipoligen Stecker mit Schutzkontakt in die dreipolige Steckdose.

2. Betrieb im Leerlauf

- (1) Füllen Sie mit der Spritzpistole das Öl in die Führungsschiene ein; an der Seite der Maschine befindet sich ein Ölloch.
- (2) Drehen Sie den Schalter in die Position " EIN " und schalten Sie es nach einigen Minuten aus.
- (3) Schalten Sie den Fleischschalter mehrmals ein und aus, stellen Sie dann den Fleischschalter auf " EIN " und lassen Sie das Gerät einige Minuten im Leerlauf laufen, schalten Sie es schließlich aus und beginnen Sie mit dem Schneiden von Fleisch.

3. Dicke einstellen

Stellen Sie beim ersten Mal die Dicke der Fleischscheibe ein, die Sie schneiden möchten (die Höhe zwischen Messerkante und Blockplatte ist die Dicke der Fleischscheibe). Wenn Sie den Einstellstab im Uhrzeigersinn drehen, werden die Scheiben dicker. Wenn Sie den Einstellstab gegen den Uhrzeigersinn drehen, werden die Fleischscheiben dünner. (Wenn Sie die Scheiben von dünn auf dick einstellen, muss die Lücke beseitigt werden.) Gehen Sie wie folgt vor: Drehen Sie die Einstellleiste im Uhrzeigersinn, um die Dicke leicht zu erhöhen. Drehen Sie ihn dann gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie die gewünschte Dicke erreicht haben. Wenn Sie aber nur von dick auf dünn wollen, drehen Sie bitte direkt gegen den Uhrzeigersinn.

4. Fleisch schneiden

- (1) Heben Sie den Presshammer auf die Oberseite des Ladetisches, drehen Sie ihn nach außen und hängen Sie ihn an den Pfosten auf dem Ladetisch.
- (2) Legen Sie das geeignete Gefrierfleisch auf den Tisch und laden Sie es vorsichtig ein.
- (3) Legen Sie die T-Form vorsichtig gegen das gefrorene Fleisch.

- (4) Fixieren Sie die T-Form mit einer Sicherungsschraube.
- (5) Schalten Sie zuerst den Messerschalter und dann den Fleischschalter ein. Sie können zu Beginn einige Stücke schneiden, den Fleischschalter ausschalten und sehen, ob Sie mit der Dicke der Stücke zufrieden sind (wenn Sie sie anpassen möchten, sollten Sie Schritt "3" wiederholen). Wenn Sie zufrieden sind, stellen Sie den Messerschalter auf " EIN " und beginnen Sie, das Fleisch Stück für Stück zu schneiden. Wenn Sie mit der Arbeit fertig sind, schalten Sie bitte zuerst den Fleischschalter und dann den Messerschalter aus.
- (6) Ziehen Sie nach Beendigung der Arbeit den Stecker aus der Steckdose und reinigen Sie die Maschine vollständig, aber achten Sie darauf, dass Sie sie nicht waschen können.

IV. Anmerkung:

1. Die Spannung der Stromversorgung ist AC 230V, die Steckdose ist eine dreipolige Steckdose mit Schutzkontakt. Die Maschine muss einen Schutzleiter haben.

2. Schmieren: Die Führungsschiene wird zweimal pro Stunde geschmiert, während die Maschine läuft. Die Ölspritze wird jeweils 4 oder 5 Mal gedrückt, das Schmieröl der Führungsschiene ist Sartorius-Öl. Das Schmieröl wird einmal im Jahr gewechselt, das Schmieröl ist 18#~22#Hyperbola-Getriebeöl (entspricht GL-4), der Ölstand beträgt 30 mm Tiefe im Schneckengetriebe.

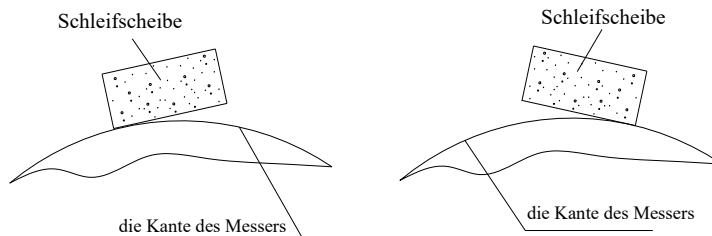
3. Vorbehandlung von gefrorenem Fleisch: Das gefrorene Fleisch muss vor dem Schneiden vorbehandelt werden, die Temperatur des gefrorenen Fleisches sollte -4°C betragen. (Das gefrorene Fleisch, das in einem Kühlschrank ohne Strom gelagert wurde, sollte 8 Stunden lang langsam im Kühlschrank abgekühlt werden). Die Temperatur des gefrorenen Fleisches liegt über 0°C , wenn die Dicke des aufgeschnittenen Fleisches über 3 mm beträgt, und die Temperatur des gefrorenen Fleisches steigt entsprechend mit der Dicke des aufgeschnittenen Fleisches.

4. Messer schleifen:

-Das Messer sollte regelmäßig geschliffen werden. Das Schmierstoff auf dem Messer muss gereinigt werden, bevor das Messer geschliffen wird.

-Die Höhe der Schleifscheibe einstellen: Der Rand des Messers sollte eine Seite der Schleifscheibe berühren. Wie in der folgenden Abbildung dargestellt:

In den folgenden Abbildungen sind die Positionen dargestellt, bei denen die Schneide des Messers die linke bzw. rechte Seite der Schleifscheibe berührt (von oben nach unten gesehen).



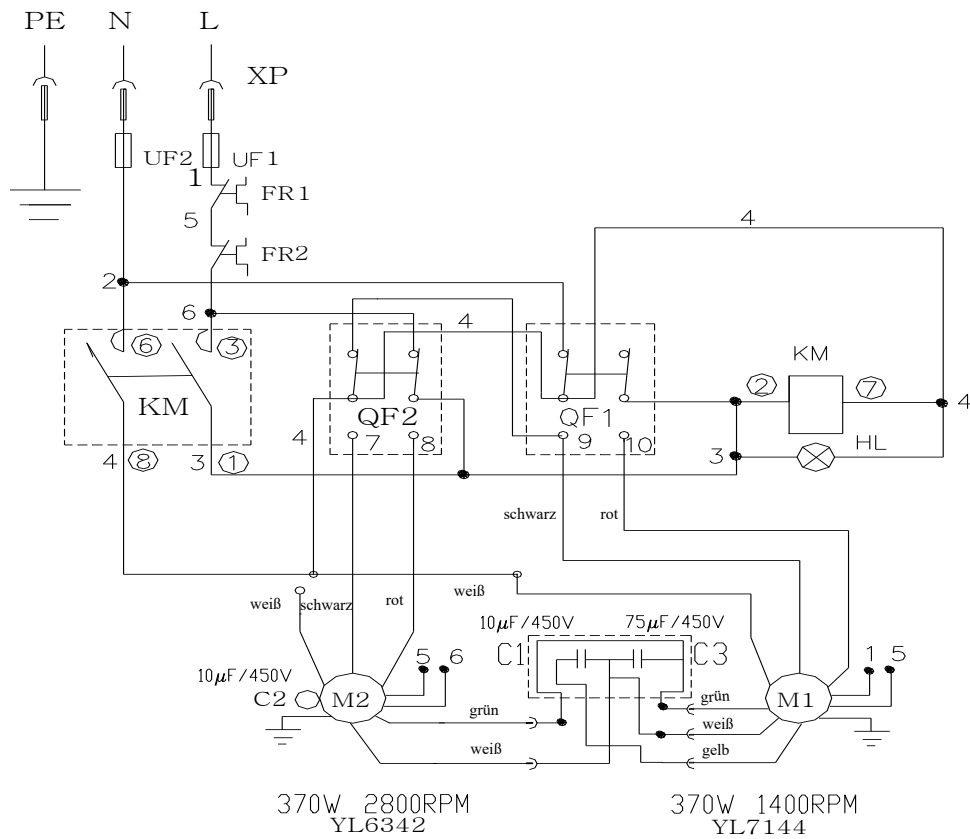
5. Drehen Sie bei laufender Maschine den Messergriff im Uhrzeigersinn. Die Schleifscheibe schleift die Messer automatisch ab, wenn sie die Rückseite der Messer berührt. Wenn Sie den Griff gegen den Uhrzeigersinn drehen, entfernt sich die Schleifscheibe von der Rückseite der Messer, schalten Sie dann den Schalter aus. Nachdem das Messer aufgehört hat zu arbeiten, überprüfen Sie bitte die Kante des Messers und wiederholen Sie den Vorgang, bis die Kante des Messers scharfkantig ist.
6. Während Sie die Maschine mit gefrorenem Fleisch beladen, stoppen Sie bitte die Maschine und stellen den Tisch mit dem Fleisch in der Nähe der Messerabdeckung ab.
7. Während der Reinigung müssen Sie die Maschine anhalten. Waschen Sie die Maschine nicht mit Wasser.
8. Die elektrische Anlage der Maschine wird von einer Person repariert, die ein Elektrozertifikat besitzt; die Maschine darf nicht unter Strom repariert werden.
9. Es ist notwendig, die Messer mit Schutzhandschuhen zu demontieren und zu montieren. Gehen Sie bei der Demontage und Montage des Messers vorsichtig vor um Beschädigungen zu vermeiden. Reinigen Sie den Ausrichtungspunkt der Messer und des Messeranschlusses, bevor Sie das Messer einbauen. Ziehen Sie dann die vier Schrauben schrittweise an.

V.Fehlersuche

Problem	Lösung
1. Wenn das Gefrierfleisch nicht gepresst wird, schneidet die Maschine das geschnittene Fleisch nicht aus oder die Dicke des geschnittenen Fleisches ist nicht gleich.	(1) Die Schneide des Messers ist stumpf, schärfen Sie das Messer. (2) Das Gefrierfleisch wird durch den T-förmigen Stab zu fest gepresst, so dass es nicht gleiten kann. Stellen Sie den T-förmigen Stab ein, bis das Gefrierfleisch leicht gleiten kann.
2. Die Schneide des Messers kann nicht geschärft werden.	(1) Überprüfen Sie die Position der Schneide des Messers und den Einstellwinkel der Schleifscheibe, um die Schneide des Messers richtig zu schleifen. (2) Die Schleifscheibe wird nicht fest auf die Rückseite der Schneide des Messers gedrückt, um die Schleifscheibe, die mit einer Mutter befestigt ist, festzuziehen.

3. Das Regal mit dem Gefrierfleisch bewegt sich nicht.	(1) Schmieren Sie das Schmieröl regelmäßig. (2) Vergewissern Sie sich, dass die Schmiermittel verfügbar sind. (3) Der Einstellbolzen der Vierkantschiene sitzt zu fest. Stellen Sie den Einstellbolzen wieder ein, bis die Führungsschiene leichtgängig gleitet. (4) Während des Betriebs der Maschine kann es zu einer plötzlichen Unterbrechung der Stromversorgung kommen. Wenn die Stromversorgung wieder eingeschaltet wird, leuchtet die Signallampe der Stromversorgung nicht auf; diese Funktion ist ein Unterspannungsschutz für das elektrische System der Maschine. Stellen Sie zuerst die beiden Schalter in die AUS-Position, stellen Sie danach die beiden Schalter in die EIN-Position, die Maschine wird wieder arbeiten. (5) Stellen Sie den dreieckigen Antriebsriemen locker oder fest ein oder tauschen Sie den dreieckigen Antriebsriemen aus.
4. Das Fleisch wird nicht richtig geschnitten.	(1) Das gefrorene Fleisch ist zu hart. (2) Stellen Sie das Spiel ein. Einstellung: Schalten Sie den Schalter ein und schalten Sie ihn kurzzeitig aus. Kippen Sie danach die Maschine. Lösen Sie die Mutter mit dem Schraubenschlüssel, drehen Sie die Einstellschraube mit dem Schraubenzieher, bis das Spiel zwischen der quadratischen Führungsschiene eingestellt ist. Nachdem Sie das entsprechende Spiel eingestellt haben, schrauben Sie die Mutter wieder fest. (3) Die Schneide des Messers ist stumpf, schärfen Sie das Messer. (4) Die Position der Messerabdeckung ist zu niedrig oder zu hoch.
5. Der Teststift leuchtet.	Nachdem die Erdverbindung wirksam geerdet ist, versuchen Sie es erneut mit dem Teststift.

Schaltplan



Hinweis:

1. Die Zahl in der Markierung "0" ist die Pin-Nummer, FR1-2 ist das Temperaturrelais, wenn die Temperatur der Wicklung über 120 °C liegt, schaltet sich das Temperaturrelais automatisch aus.
2. Beim Testen des Elektromotors (M2) sind die weißen und schwarzen Drähte verbunden, der Verbindungsstift ist unterbrochen.
3. Wenn die Maschine zusammengebaut ist, kann die weiße Leitung des Elektromotors (M2) nicht angeschlossen werden.