

ggmgastro

**AAMH360 AUTOMATISCHE
FLEISCHSCHNEIDEMASCHINE
BETRIEBSANLEITUNG**

Vielen Dank, dass Sie sich für unsere halbautomatische Fleischschneidemaschine entschieden haben.

Die Fleischschneidemaschine, die von unserem Unternehmen hergestellt wird, hat die gleichen Vorteile wie die ähnlichen Fleischschneidemaschinen zu Hause und an Bord, ist einfacher und sicherer zu bedienen.

Die Fleischschneidemaschine ist speziell für den Einsatz in Lebensmitteln konzipiert, sie kann Schinken, gefrorenes Fleisch ohne Knochen, frisches Fleisch (Rind, Lamm), Gemüse (wie Ingwer, Kartoffeln, Karotten, Süßkartoffeln, etc.) schneiden, geeignet für den Einsatz in Restaurants, Hotels, Supermärkten und Lebensmittelverarbeitungsbetrieben.

Das Gerät sollte in einer Umgebung mit einer relativen Luftfeuchtigkeit von nicht mehr als 85% arbeiten.

INHALT

1. Bekanntmachungen
2. Die wichtigsten technischen Daten
3. Betriebsanleitung
 - 3.1 Aufstellort für die Aufschnittmaschine
 - 3.2 Auspacken
 - 3.3 Teile und Standorte
 - 3.4 Schmierung
 - 3.5 Anschluss des Stromkabels
 - 3.6 Probelauf ohne Beladung
 - 3.7 Schleifen der Klinge
 - 3.8 Schnittstärkeneinstellung
 - 3.9 Fleisch aufschmelzen
 - 3.10 Fleisch in Scheiben schneiden
 - 3.11 Wechseln des Messers
 - 3.12 Einstellen des Spalts zwischen Träger und Messerabdeckung
4. Stromlaufplan
5. Fehlersuche

1. Hinweise

- Die Leistung muss den elektrischen Anforderungen auf dem Typenschild entsprechen. Bei unsachgemäßer Verwendung kann es zu Bränden oder Serienfehlern kommen.
 - Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages, wenn das Gerät nicht geerdet ist oder nicht zuverlässig geerdet werden kann.
 - Bitte schalten Sie alle Schalter aus und unterbrechen Sie die Stromzufuhr, wenn ein Notfall eintritt.
 - Die Hände oder andere Körperteile dürfen den Arbeitsbereich nicht betreten, wenn die Maschine läuft, sonst besteht Verletzungsgefahr.
 - Wenn das Gerät kaputt ist, sollte es vom Hersteller oder einem Vertreter repariert werden.
 - Wir sind nicht verantwortlich für Verletzungen oder Gerätefehler, wenn die Maschine vom Benutzer selbst modifiziert wird.
 - Wenn das elektrische Kabel beschädigt ist, muss es sofort ausgetauscht werden.
 - Das elektrische Kabel muss ein spezielles weiches Kabel sein, das vom Hersteller oder der Reparaturabteilung gekauft wurde.
 - Das Gerät darf nicht mit Wasser gespült werden, da es nicht wasserdicht ist, da es sonst zu einem elektrischen Schlag kommt und die elektrischen Teile beschädigt werden.
 - Bitte schalten Sie alle Schalter aus, wenn die Maschine nicht in Betrieb ist, und unterbrechen Sie die Stromzufuhr.
 - Stellen Sie den Betrieb ein und schalten Sie die Maschine aus, wenn Sie die Maschine reinigen.
 - Schalten Sie das Gerät ab, wenn Sie feststellen, dass es nicht ordnungsgemäß funktioniert.
 - Lose Kleidung darf bei der Bedienung der Maschine nicht getragen werden, und lange Haare sollten durch eine Mütze bedeckt sein.
 - Die Maschine darf nur von ausgewiesenen Fachleuten bedient werden, Nichtfachleute oder Kinder dürfen sich ihr nicht nähern.
 - Wenn andere Gegenstände gleichberechtigt angeschlossen werden sollen, muss ein Potentialausgleich durchgeführt werden.
 - Kontrollieren Sie regelmäßig die Messerabdeckung, den Träger, das Messer und andere Teile auf Lockerungen oder Beschädigungen.
 - Bitte fügen Sie diese Betriebsanleitung bei, wenn Sie die Maschine weiterverkaufen.
 - Bitte kontaktieren Sie uns, wenn die Bedienungsanleitung beschädigt ist oder verloren geht.
 - Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung, wenn Sie auf andere Probleme stoßen, die nicht in der Bedienungsanleitung beschrieben sind.
 - Die Maschine darf nicht von Behinderten, Kindern oder unerfahrenen Personen bedient werden, es sei denn, sie werden von Fachleuten beaufsichtigt oder angeleitet, die für die Sicherheit sorgen können.
 - 1. Fleischdicke weniger als 1,5 mm, geeignete Fleischtemperatur sowohl innen als auch außen ist - 4 °C.
2. Scheibendicke mehr als 1,5 mm, sollte die Fleischtemperatur höher als - 4 °C verhalten. Und wie die Dicke zunimmt, sollte die Temperatur des Fleisches auch erhöht werden.

Die Sicherheitsaufkleber auf der Maschine



Es muss ein zuverlässiges Erdungskabel angeschlossen werden, um Personenschäden durch Leckagen zu vermeiden.



Halten Sie die Hände vom Arbeitsplatz fern, wenn die Maschine läuft, um Verletzungen vorzubeugen.



Seien Sie beim Reinigen und Wechseln der Klinge vorsichtig und halten Sie die Hände von der Klingenkante fern, um Verletzungsgefahr.

3.1 Geeigneten Platz für die Aufschnittmaschine vorbereiten

Die Aufschnittmaschine sollte auf einer stabilen, flachen Plattform oder Arbeitsfläche aufgestellt werden, und es sollte ausreichend Platz für den Betrieb, die Wartung und die Belüftung der Aufschnittmaschine zur Verfügung stehen.

Leistungsanforderungen der Aufschnittmaschine

Stromanschluss: Wechselstrom, 1 Phase, 210V-230V/AC, 3 Phasen, 50/60Hz.

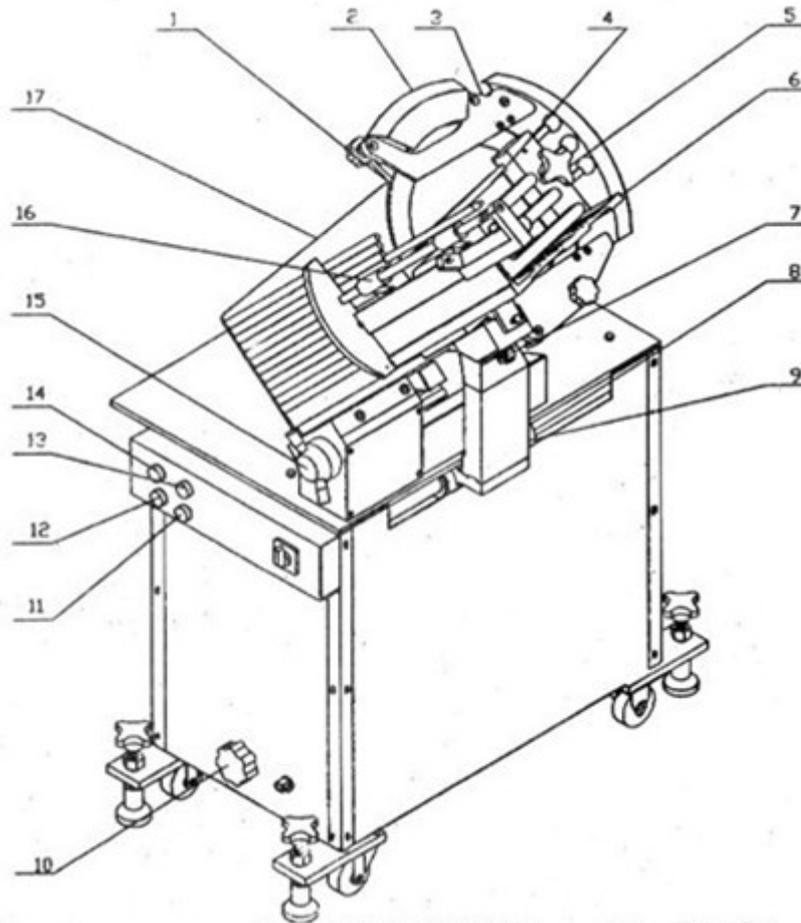
Die Aufschnittmaschine für 1 Stufe Strom ist mit einem Standard-Dreieckstecker mit Erdungsdraht angeschlossen, die Steckdose muss das Standard-Dreieck sein.

3.2 Auspacken

Überprüfen Sie bitte vor der Installation alle Teile, die der Maschine beigefügt sind. Sollte etwas fehlen, wenden Sie sich bitte an den Lieferanten.

3.3 Maschinenteile und ihre Lage

Achtung : Um sicherzustellen, dass die Maschine erfolgreich eingesetzt werden kann, lesen Sie bitte dieses Kapitel sorgfältig durch und machen Sie sich mit den Teilen und ihrer Position vertraut.



1. Klinge 2. Schärfer 3. Schutzkreis 4. Verstellstange 5. Verstellhebel der Verstellstange
 6. Träger 7. Trägerklemmmutter 8. Öleinfüllöffnung 9. Schieberhalter 10. Griff zur
 14. Stoptaste 11. Taste 12. Klingentaste 13. Hinweisleuchte Geschwindigkeitsregulierung
 16. Presserhalter 15. Griff zur Dickeneinstellung
 17. Schließbrett

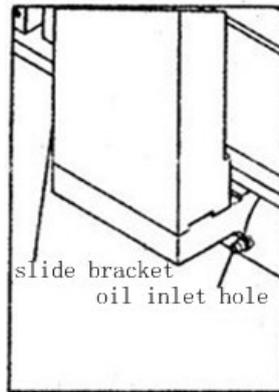
3.4 Schmierung

3.4.1 Für das Schneckengetriebe wird Hypoidgetriebeöl Nr. 18 verwendet. Das Schmierfett wird vom Hersteller vor dem Verkauf hinzugefügt und sollte je nach Situation ausgetauscht werden.

3.4.2 Schmierung zwischen Schlitten und Führung.

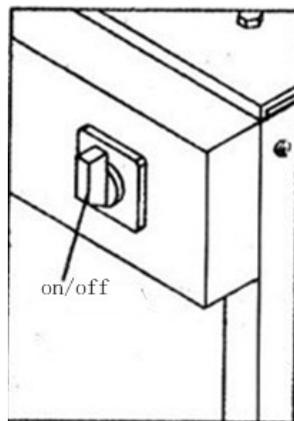
Tanken Sie zweimal pro Schicht Öl aus der Öleinlassöffnung rechts an der Schlittenhalterung, und Drücken Sie die Ölpistole jedes Mal 4-5 Mal. Als Schmieröl wird Nähmaschinenöl verwendet.

Das Hin- und Herbewegen sollte während des Nachfüllens von Öl gestoppt werden, um Verletzungen vorzubeugen.

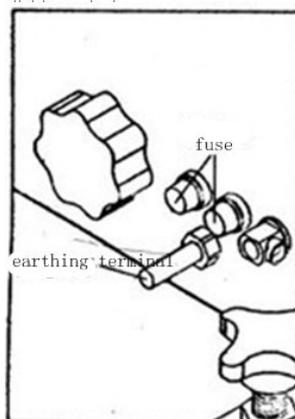


3.5 Anschluss des Stromkabels

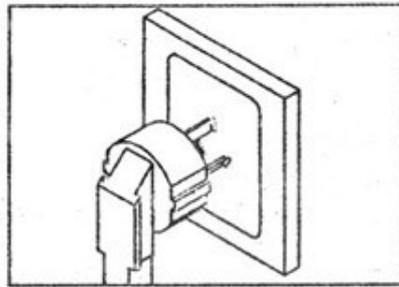
3.5.1 Der Schalter befindet sich oben rechts auf der linken Seite der Maschine. Stellen Sie den Schalter auf "STOP", die Aufschnittmaschine ist ausgeschaltet.



3.5.2 Für 1-phasige Aufschnittmaschinen sind zwei Sicherungen und eine Erdungsklemme vorgesehen. Bei Verwendung eines Steckers mit 2 Stufen sollte dieser zuverlässig geerdet werden.



3.5.3 Verbinden Sie den Stecker der Aufschnittmaschine mit einer Steckdose an der Wand, deren Stromstärke mindestens 16A betragen muss.



3.6 Probelauf der Maschine ohne Belastung

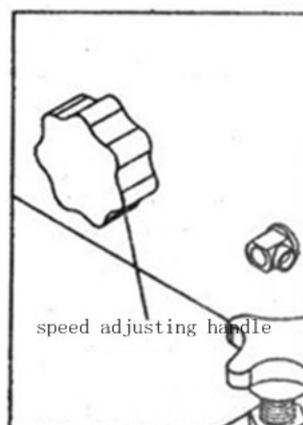
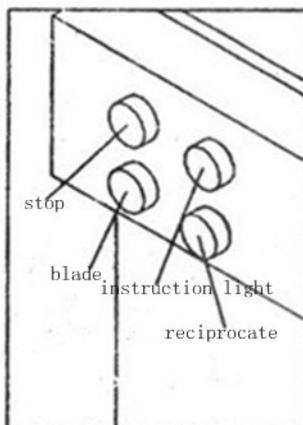
3.6.1 Vor dem Probelauf der Maschine sollten Sie sorgfältig die Dichtigkeit und Beschädigung von Prüfen Sie sorgfältig die Dichtigkeit und Beschädigung der Messerabdeckung, des Trägers, des Messers und anderer Teile und schmieren Sie die Öleinlassöffnung auf der rechten Seite der Gleithalterung mit einer Ölpistole.

3.6.2 Drücken Sie die "BLADE"-Taste (drücken Sie abwechselnd die "BLADE"- und die "STOP"-Taste), um zu prüfen, ob das Messer funktioniert oder nicht, und ob etwas Ungewöhnliches passiert. Achtung: Achten Sie darauf, dass sich das Messer direkt dreht (entsprechend dem Pfeil).

3.6.3 Drücken Sie "RECIPROCATATE" (drücken Sie abwechselnd die Tasten "RECIPROCATATE" und "STOP"), um zu prüfen, ob der Träger funktioniert oder nicht und ob er mit anderen Teilen kollidiert.

3.6.4 Die Hubgeschwindigkeit kann durch Drehen des Griffs zur Geschwindigkeitseinstellung reguliert werden.

3.6.5 Wenn nichts Ungewöhnliches passiert, können Sie die Maschine nach drei Minuten Entladearbeiten benutzen.



3.7 Schleifen der Klinge

3.7.1 Die runde Klinge des Fleischschneiders ist aus hochwertigem, verschleißfestem Werkzeugstahl gefertigt, die Kante der Klinge wurde vom Hersteller vor dem Verkauf geschärft. 3.7.2 Die runde Klinge kann nach dem Gebrauch stumpf werden und Sie können den Schleifstein, der mit dem Gerät mitgeliefert wird, zum wiederholten und rechtzeitigen Nachschleifen verwenden. Vor dem Schärfen der Klinge, sollten Sie das Öl zu reinigen, um zu vermeiden, dass es Flecken auf dem Rad, wenn das Rad durch das Öl befleckt ist, können Sie Bürste und alkalisches Wasser verwenden, um den Schleifstein zu reinigen.

3.7.3 Wenn das Schärfergerät nicht in Betrieb ist, sollte der Schleifstein von der Klinge ferngehalten werden, wenn er in Betrieb ist, sollte er nahe an der Klinge bleiben.

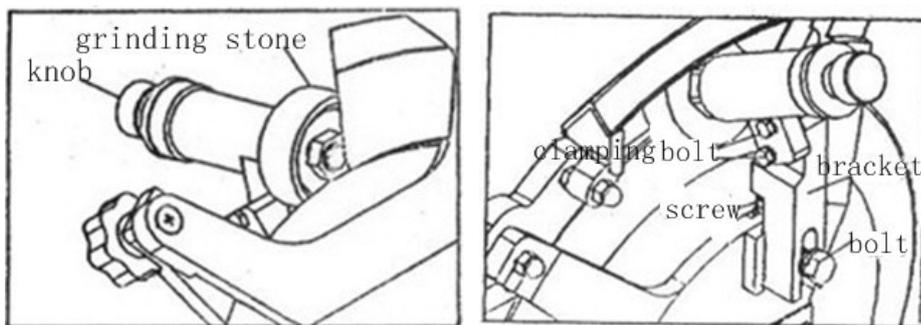
Die Methode, um die Höhe und den Winkel des Schleifsteins einzustellen:

1. Einstellen der Höhe:

Lösen Sie die Schraube, nehmen Sie den ganzen Schärfer ab, dann stellen Sie die spiralförmige Verlängerung auf der Halterung des Schärfers ein.

2. Einstellen des Winkels:

Lösen Sie die beiden Klemmschrauben am Schärfergerät, drehen Sie das Schärfergerät und verändern Sie den Winkel zwischen den Halterungen.



3.7.4 Halten Sie die Taste "BLADE" gedrückt, um die Klinge zu drehen, drehen Sie den Knopf auf der Rückseite der Schleifsteinachse im Uhrzeigersinn, um den Stein mit der Klinge in Berührung zu bringen, dann lassen Sie die laufende Klinge den Stein drehen, das Schleifen beginnt.

Achtung!

·Prüfen Sie, ob zwischen der Oberfläche des Schleifsteins und der Klinge ein Spalt vorhanden ist, bevor sich die Klinge dreht. Wenn der Stein die Klinge berührt, sollte der Knopf auf der Rückseite der Steinachse gegen den Uhrzeigersinn gedreht werden, um einen Abstand von 2 mm einzuhalten.

- Drücken Sie leicht auf die Schleifwelle, um einen kleinen Funken zu erzeugen.
- Wenn der Stein zwar an der Vorderkante der Klinge schleift, aber nicht an der gesamten scharfen Fläche, sollte die Position des gesamten Schärfergeräts wie unter 3.7.3 beschrieben eingestellt werden. Der beste Winkel der scharfen Oberfläche ist 25°.

3.7.5 Schärfungseffekt

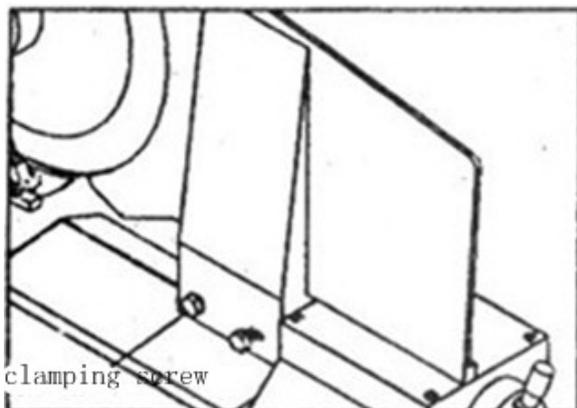
Lösen Sie die Steinachse und drücken Sie die Taste, um den Stein aus der Klinge herauszuziehen, drücken Sie die "STOP"-Taste, um die Klinge anzuhalten, und beobachten Sie den Schärfeffekt

Wenn die Messerkante einen scharfen Grat aufweist, beweist dies, dass die Klinge scharf genug ist und das Schärfen beendet ist. Ansonsten können Sie den Vorgang wiederholen, bis Sie zufrieden sind. **Achtung! Verwenden Sie nicht den Finger, um zu prüfen, ob die Klinge scharf ist oder nicht, für den Fall, dass der Finger verletzt wird.**

3.7.6 Reinigen Sie den Stahl und die Asche des Schleifsteins an der Maschine. Bei der Reinigung der Klinge, können Sie die Schutzabdeckung entfernen.

Achtung! Verwenden Sie kein Wasser zum Spülen und auch keine Reinigungsmittel, die der menschlichen Gesundheit schaden.

3.7.7 Nach wiederholtem Nachschleifen wird der Durchmesser der Klinge kleiner. Wenn der Abstand zwischen der Verriegelungsplatte und der Kante der Klinge mehr als 5 mm beträgt, sollten Sie die Schraube auf der Rückseite der Verriegelungsplatte lösen, die Verriegelungsplatte in Richtung der Klinge bewegen und den Abstand auf 2 mm halten, dann die Schraube festziehen.



Achtung! Die Klinge muss ausgetauscht werden, wenn der Durchmesser der Klinge weniger als 330 mm beträgt.

3.8 Einstellung der Schnittstärke

3.8.1 Die Schnittstärke ist der Abstand zwischen der Klinge und dem Anschlagbrett.

3.8.2 Drehen Sie den Griff gegen den Uhrzeigersinn, wird die Scheibe dick, drehen Sie den Griff im Uhrzeigersinn, wird die Scheibe dünn.

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

3.9 Schmelzen von Fleisch

3.9.1 Wenn das gefrorene Fleisch zu hart ist, sind die Stücke leicht zu erschein, wenn die dünnen Scheiben geschnitten werden; wenn die dicke Scheibe geschnitten wird, kann der Widerstand zu groß sein und dazu führen, dass der Motor zum Stillstand kommt oder sogar dazu führen, dass der Motor ausbrennt, so dass das Fleisch aufgetaut werden sollte (legen Sie das gefrorene Fleisch in den Inkubator, der Prozess der langsamen Erhöhung sowohl die innere und äußere Temperatur des Fleisches ist das Auftauen des Fleisches genannt.

3.9.2 Fleischdicke weniger als 1,5 mm, sowohl innen als auch außen geeignete Fleischtemperatur -4°C (legen Sie das gefrorene Fleisch in den Kühlschrank mit Strom für acht Stunden ausgeschaltet). . Drücken Sie das Fleisch mit dem Fingernagel, es kann ein Eindruck auf der Oberfläche des Fleisches entstehen.

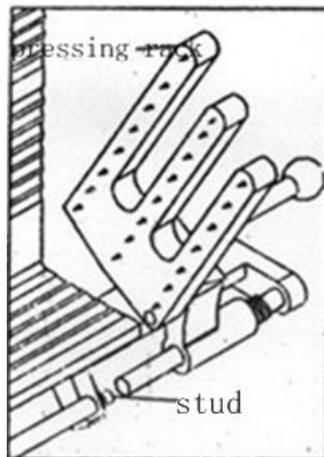
3.9.3 Wenn die Scheibendicke mehr als 1,5 mm beträgt, sollte die Fleischtemperatur höher als -4°C sein. Mit zunehmender Dicke muss die Temperatur des Fleisches entsprechend erhöht werden.

3.10 Schneiden

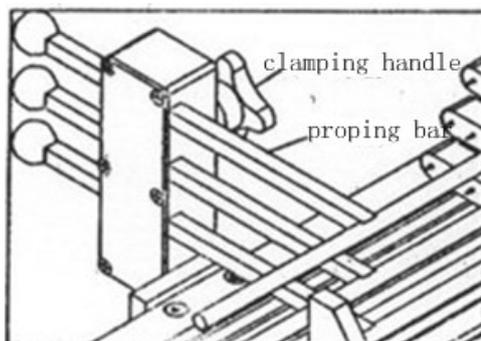
Achtung!

·Bei der Entnahme oder dem Bringen von Fleisch muss der Hubschrauber angehalten werden. Es ist verboten, Fleisch zu entnehmen oder zu bringen, während das Gerät läuft.

3.10.1. Ziehen Sie das Pressgestell bis zur Oberseite des Trägers und hängen Sie es dann an den Trägerbolzen.



3.10.2. Lösen Sie den Griff der Abstützstange und ziehen Sie die Stange nach außen.



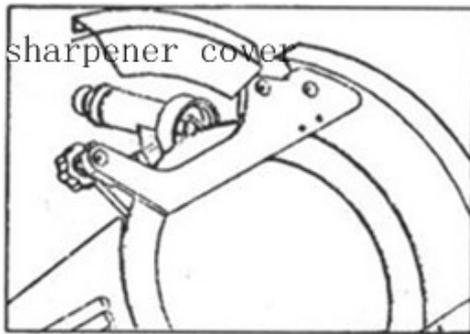
3.10.3. Legen Sie das Fleisch mit geeigneter Härte auf den Träger und stützen Sie es leicht mit der Stützstange ab, dann schrauben Sie den Griff fest.

Achtung! Der Griff darf nicht zu fest angezogen werden, sonst kann die Schneidemaschine nicht normal arbeiten.

3.10.4. Legen Sie das Pressgitter auf das Fleisch, drücken Sie zuerst die Taste "BLADE", dann die Taste "RECIPROCATE", versuchen Sie, mehrere Stücke zu schneiden, und drücken Sie dann die Taste "STOP", um zu prüfen, ob die Fleischdicke angemessen ist. Bitte prüfen Sie 3.8, um die Dicke der Scheiben einzustellen. Wenn die Dicke geeignet ist, kann die Schneidemaschine kontinuierlich arbeiten.

3.11 Wechseln Sie die Klinge

3.11.1 Öffnen Sie die Abdeckung des Schärfergeräts

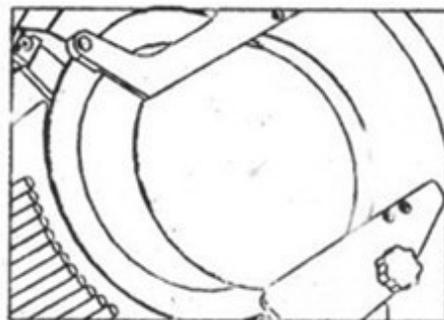
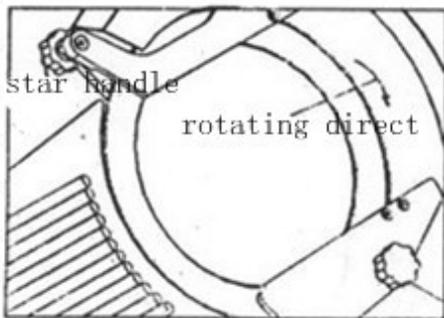


3.11.2 Entfernen Sie die Messerabdeckung.

Entfernen Sie den Träger von der Klinge.

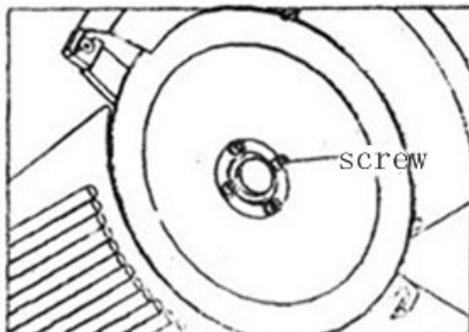
Schrauben Sie die beiden Griffe (einen nach oben und einen nach unten) an der Klingenabdeckung ab. Drehen Sie die Klingenabdeckung im Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie ab.

Achtung! Vor dem Abnehmen der Messerabdeckung sollte die Verriegelungsplatte vom Messer entfernt werden, damit sich die Messerabdeckung drehen kann.



3.11.3 Abnehmen der Klinge

Lösen Sie die vier Schrauben und entfernen Sie die Klinge gleichmäßig.



3.11.4 Wischen Sie beim Einbau des Messers die Auflagefläche und das Messer ab und ziehen Sie die vier Schrauben langsam an.

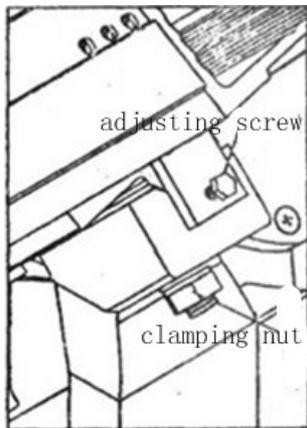
Achtung! Beim Auswechseln der Klinge muss die Maschine ausgeschaltet und die Stromversorgung unterbrochen werden.

Beim Auswechseln des Messers sollten Sie Schutzhandschuhe tragen und beim Aus- und Einbau des Messers auf die scharfe Kante achten.

3.12 Einstellen des Spalts zwischen Träger und Messerabdeckung

3.12.1 Der Spalt zwischen Träger und Klingenabdeckung beträgt 2-3 mm und wird vom Hersteller vor dem Verkauf eingestellt.

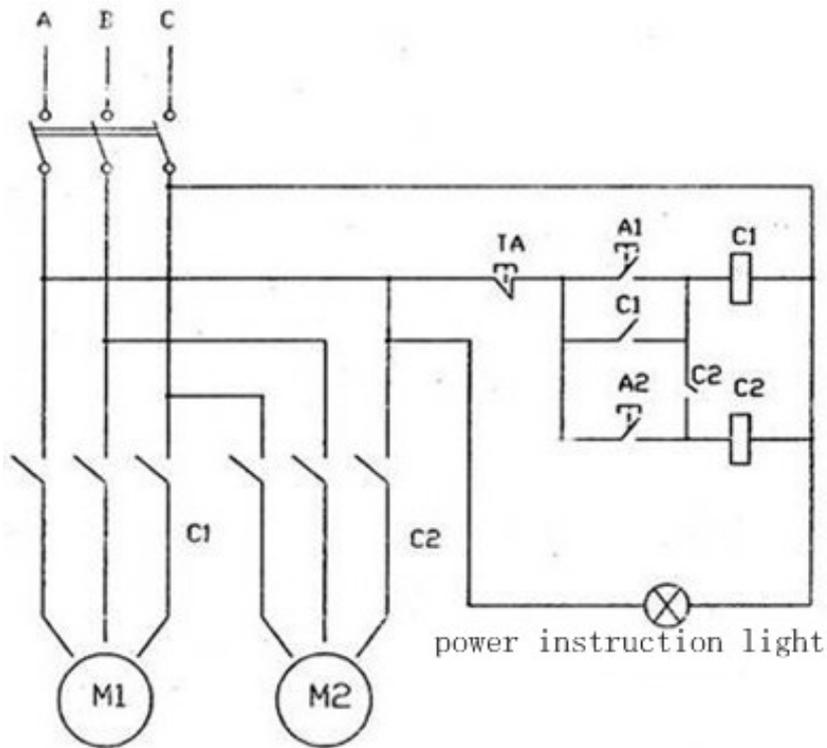
3.12.2 Wenn der Spalt eingestellt werden soll, schrauben Sie zunächst die Klemmmutter am Träger ab und nehmen Sie dann den Träger ab, um die Schraubenhöhe im Schlitz der Gleithalterung einzustellen.



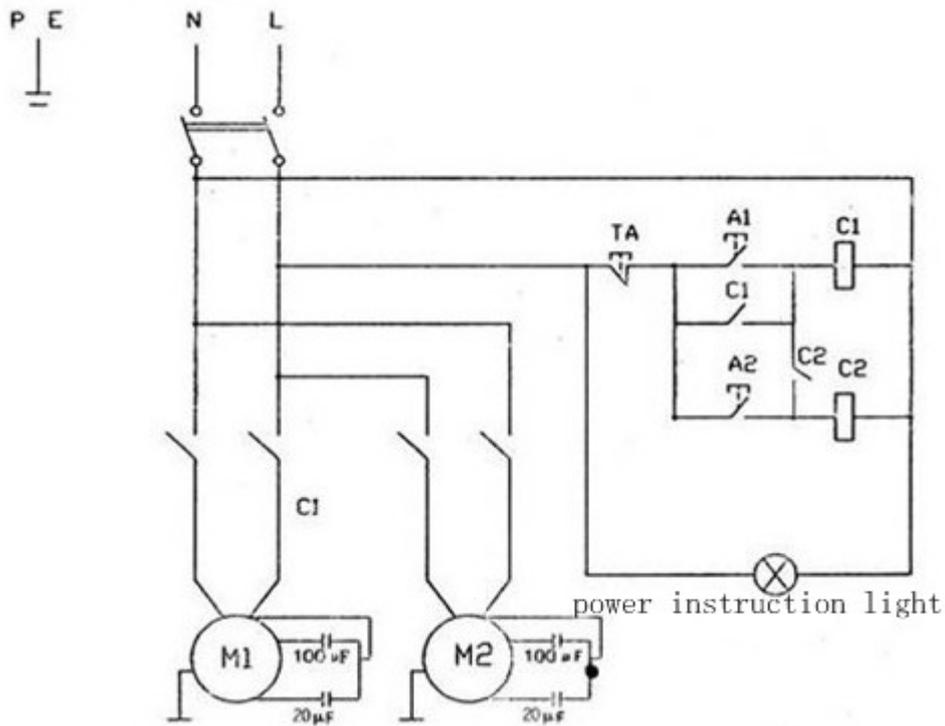
3.12.3 Montieren Sie den Träger und prüfen Sie den Spalt, dann ziehen Sie die Schraube an, wenn der Spalt geeignet ist.

4. Stromlaufplan

4.1 3-Phasen-Leistungsmessgerät



4.2 1-Phasen-Leistungsschneider



5. Störungsbeseitigung

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

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

Tabelle 1

Probleme	Lösungen
1. Das Gerät kann nicht in Betrieb genommen werden	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prüfen Sie, ob das Gerät zuverlässig mit Strom versorgt wird. 2. Prüfen Sie, ob der Sicherungsknopf lose oder beschädigt ist. 3. Prüfen Sie, ob der 3-Phasen-Strom angeschlossen ist.
2. Die Maschine kann kein Fleisch schneiden oder die Fleischscheiben sind unregelmäßig	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Klinge ist nicht scharf, lesen Sie bitte das Kapitel 3.7 und schleifen Sie die Klinge richtig. 2. Das Fleisch wird von der Stütze zu fest gehalten, so dass es nicht frei gleiten kann. Die Stütze muss neu eingestellt werden, damit das Fleisch frei und stabil gleiten kann. 3. Das Fleisch ist zu steinig, lesen Sie bitte Kapitel 3.9 und schmelzen Sie das Fleisch.
3. Die Klingenkante ist nicht scharf	<ol style="list-style-type: none"> 1. Überprüfen Sie die Einbauhöhe der Scheibe und den Schleifwinkel, lesen Sie bitte Kapitel 3.7 und verwenden Sie die richtige Methode zum Schleifen der Klinge 2. Die Scheibe ist nicht gedrückt, ziehen Sie die Schraube an, um die Scheibe zu fixieren.
4. Sicherung beschädigt, wenn 1-Phasen-Aufschnittmaschine anläuft, oder "BLADE", "RECIPROCATE" läuft langsam an	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prüfen Sie, ob die Anlauf- und Betriebskapazitäten am Blattmotor und am Hubkolbenmotor locker oder beschädigt sind. 2. Prüfen Sie, ob die Gleitführung in Ordnung ist, und schmieren Sie sie gemäß Kapitel 3.4.
5. Die Klinge dreht sich, aber die Hin- und Herbewegung funktioniert nicht	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hubkolbenmotor prüfen: Prüfen Sie, ob die Anlauf- und Betriebskapazitäten des Messermotors und des Hubkolbenmotors locker oder beschädigt sind (bei 1-phasigen Aufschnittmaschinen); prüfen Sie, ob der Kontakt locker oder beschädigt ist; prüfen Sie, ob der Schalter locker oder beschädigt ist. 2. Wenn sich der Motor dreht, prüfen Sie, ob der Dreieckriemen locker oder gerissen ist.
6. Die Klinge funktioniert nicht, aber das Hin- und Herbewegen funktioniert	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wenn der Motor nicht funktioniert, überprüfen Sie, ob die Kapazität (für 1-Phasen-Aufschnittmaschine), der Kontakt und der Schalter. 2. Wenn der Motor funktioniert, prüfen Sie, ob der Dreieckriemen locker oder gerissen ist.
7. Die Maschine arbeitet langsam oder das Messer dreht sich langsam	Nehmen Sie die Bodenplatte ab und stellen Sie den Spannriemen wie in der Abbildung unten gezeigt ein (der Riemen einer neuen Maschine sollte alle 2-3 Monate eingestellt werden, der Riemen einer alten Maschine sollte bei Bedarf eingestellt werden. Die Garantiezeit für den neuen Riemen beträgt 9 Monate).