

AMH220N-Fleischschneider Bedienungsanleitung

**BITTE LESEN SIE DIESES DOKUMENT SORGFÄLTIG
DURCH, BEVOR SIE DIE MASCHINE VERWENDEN.
BEACHTEN SIE DIE SICHERHEITS- UND
GESUNDHEITSHINWEISE GENAU.**



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

Die von uns hergestellte Fleischschneidemaschine hat die gleichen Vorteile wie ähnliche Fleischschneidemaschine, ist einfacher und sicher 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.

Die Maschine sollte in einer Umgebung mit einer relativen Luftfeuchtigkeit von nicht mehr als 85% arbeiten.

Dieses Produkt entspricht der Norm GB4706.1.

Elektrische Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Allgemeine Anforderungen für die Sicherheit;
GB4706.38 Elektrische Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Sicherheit, Besondere Anforderungen für elektrische Küchenmaschinen für den gewerblichen Gebrauch.

INHALT

- 1、 Hinweise
- 2、 Haupttechnische Spezifikationen
- 3、 Bedienungsanleitung
 - 3.1 Aufstellort für die Aufschnittmaschine
 - 3.2 Auspacken
 - 3.3 Teile und Standorte
 - 3.4 Schmierung
 - 3.5 Anschluss des Stromkabels
 - 3.6 Testlauf ohne Beladung
 - 3.7 Klingenschleifen
 - 3.8 Schnittstärkeneinstellung
 - 3.9 Aufschmelzen von Fleisch
 - 3.10 Auswechseln des Messers
- 4、 Schaltplan
- 5、 Fehlerbehebung

1, NOTIZEN

- Die Leistung muss den elektrischen Anforderungen auf dem Typenschild entsprechen, bei unsachgemäßer Verwendung
Bei unsachgemäßer Verwendung kann es zu ernsthaften Problemen mit der Maschine oder dem Feuer kommen.
- Die Maschine muss geerdet sein, wenn sie benutzt wird. Es ist gefährlich, einen elektrischen Schlag zu bekommen, wenn sie nicht geerdet ist oder nicht zuverlässig geerdet ist.
- Bitte schalten Sie alle Schalter aus und unterbrechen Sie den Strom, wenn ein Notfall eintritt.
- Die Hand oder andere Körperteile dürfen nicht in den Arbeitsbereich gelangen, wenn die Maschine geöffnet ist, sonst werden Sie verletzt.
- 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 selbst repariert wird.
- Wenn das elektrische Kabel beschädigt ist, wechseln Sie es bitte aus.
- Das elektrische Kabel muss ein spezielles weiches Kabel sein, das vom Hersteller oder der Reparaturabteilung gekauft werden kann.
- Die Maschine kann nicht mit Wasser gewaschen werden, da sie nicht wasserdicht ist. einen elektrischen Schlag verursachen und die elektrischen Teile beschädigen.
- Bitte schalten Sie alle Schalter aus, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, und unterbrechen Sie den Strom.
- Bitte stellen Sie den Betrieb ein und schalten Sie die Maschine aus, wenn Arbeiter die Maschine reinigen.
- Die Maschine muss ausgeschaltet werden, wenn sie ungewöhnlich arbeitet.
- Prüfen Sie häufig die Klingendeckung, den Tisch zum Einlegen von Fleisch, die Scheibe und andere Teile auf festen Sitz oder Beschädigung.
- Kann das gefrorene Fleisch nicht unter der Temperatur von -6°C schneiden.
- Bitte fügen Sie die Betriebsanleitung bei, wenn Sie die Maschine weiterverkaufen.
- Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung, wenn Sie die Bedienungsanleitung beschädigt oder verloren haben.
- Bitte kontaktieren Sie uns, wenn Sie andere Probleme, die kein Detail in der Bedienungsanleitung haben.

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 in Betrieb ist, um Verletzungen vorzubeugen.



Seien Sie vorsichtig beim Reinigen und Wechseln der Klinge und achten Sie darauf, dass Sie sich nicht an der Klingenkante verletzen und halten Sie Ihre Hand von der Klingenkante fern.

2, Wichtigste technische Daten

Datenmodus	Spannung	Frequenz	Leistung	Rotationsgeschwindigkeit r/min	Schnittstärke mm	Durchmesser der Klinge (mm)	Gewicht kg	Größe (mm)	Maximale Schnittbreite
AMH220N	220V	50	120	1400	0~12	Φ 220	12	415*336* 339	198mm

3、 Betriebsanleitung

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.

Strombedarf der Aufschnittmaschine

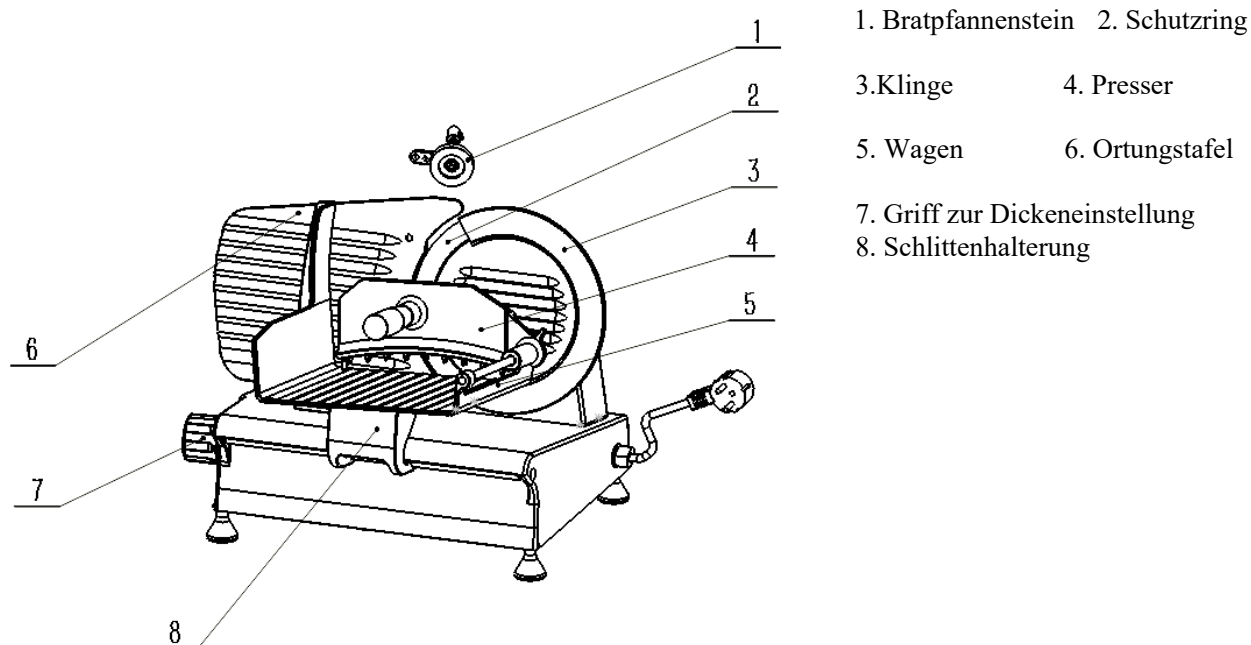
Die Aufschnittmaschine wird mit Einphasen-Wechselstrom und einer Frequenz von 50HZ betrieben. Erdungsdraht, die Steckdose muss das Standard-Dreieck sein

3.2 Auspacken

Bevor Sie die Aufschnittmaschine installieren, überprüfen Sie bitte alle Teile, die mit der Maschine verbunden sind. Sollte etwas fehlen, wenden Sie sich bitte an den Lieferanten.

3.3 Maschinenteile und ihre Lage

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



3.4 Schmierung

3.4.1 Stellen Sie die Maschine auf den Kopf und tragen Sie das Schmieröl auf die Oberfläche der quadratischen und kreisförmigen Umlaufbahn vor dem Gebrauch.

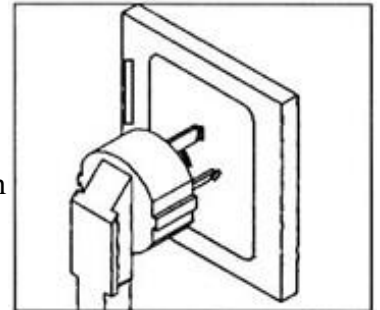
3.4.2 Verteilen Sie das Speiseöl auf dem Gleitbügel.

Achtung! Schalten Sie den Schalter aus und unterbrechen Sie die Stromzufuhr der Maschine, wenn Sie das Öl auftragen.

3.5 Anschluss des Stromkabels

3.5.1 Der Schalter befindet sich auf der linken Seite des Geräts.

3.5.2 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, der Nennstrom sollte nicht weniger als 10A betragen. 3.5.3 Wenn Sie zwei Stecker verwenden, sollten Sie ein zuverlässiges Kabel verwenden.



3.6 Probelauf der Maschine ohne Belastung

3.6.1 Vor dem Probelauf der Maschine sollten Sie sorgfältig die Dichtigkeit und Beschädigung von Klingensabdeckung, des Trägers, der Klinge und anderer Teile sorgfältig prüfen und die Oberfläche der quadratischen und kreisförmigen Umlaufbahn mit Öl bestreichen.

3.6.2 Drücken Sie die Taste, um zu prüfen, ob die Klinge funktioniert oder nicht, um zu prüfen, ob es etwas Ungewöhnliches passiert

3.6.3 Wenn nichts Ungewöhnliches passiert, können Sie die Maschine nach drei Minuten Entladungsarbeit benutzen

3.7 Schleifen der Klinge

3.7.1 Die runde Klinge der Fleischschneidemaschine ist aus hochwertigem verschleißfestem Werkzeugstahl hergestellt, die Schneide der Klinge wurde vom Hersteller vor dem Verkauf geschliffen.

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 entfernen, um zu verhindern, dass das Öl auf den Schleifstein gelangt. Wenn der Stein durch das Öl verschmutzt ist, können Sie eine Bürste und alkalisches Wasser verwenden, um den Schleifstein zu reinigen.

3.7.3 Wenn der Schleifstein nicht in Betrieb ist, sollte er von der Klinge ferngehalten werden.

Achtung! Drücken Sie die Schleifwelle leicht an, um wenig Funken zu erzeugen.

3.7.5 Schärfungseffekt

Lösen Sie die Radachse und drücken Sie den Knopf, um das Rad aus der Klinge herauszuziehen, drücken Sie den Knopf, um die Klinge anzuhalten und beobachten Sie den Schärfeeffekt.

Wenn die Messerkante einen scharfen Grat aufweist, beweist dies, dass die Klinge scharf genug ist. Sie können den Vorgang auch wiederholen, bis Sie zufrieden sind.

Achtung! Sie können nicht mit dem Finger testen, ob die Klinge scharf ist oder nicht, damit Sie sich nicht in den Finger schneiden.

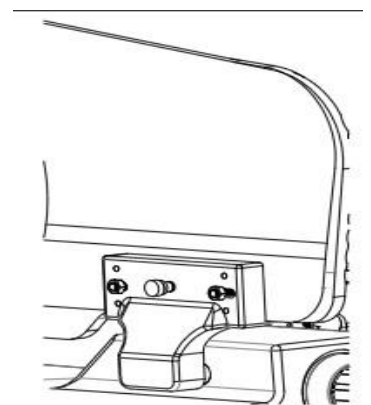
3.7.6 Reinigen Sie den Stahl und die Asche des Schleifsteins an der Maschine.

Wenn Sie die Klinge reinigen, können Sie die Schutzabdeckung entfernen.

Achtung! Sie können Wasser zum Waschen verwenden, aber keine Reinigungsmittel, die für die menschliche Gesundheit schädlich sind. Die Klinge muss gewechselt werden, wenn ihr Durchmesser weniger als 240 mm beträgt.

3.8.1 Die Schnittstärke ist der Abstand zwischen der Klinge und dem Brett 3.8.2 Gegen den Uhrzeigersinn wird die Scheibe dick, im Uhrzeigersinn wird sie 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 dünn einstellen, brauchen Sie den Übertragungsspalt nicht zu beseitigen, sondern können direkt auf die gewünschte Dicke einzustellen.



3.9 Schmelzen von Fleisch

3.9.1 Wenn das gefrorene Fleisch zu hart ist, können beim Schneiden dünner Scheiben leicht Bruchstücke auftreten. Wenn dicke Scheiben geschnitten werden, kann der Widerstand zu groß sein und den Motor zum Stillstand bringen oder sogar den Motor verbrennen, daher müssen Sie das Fleisch schmelzen (legen Sie gefrorenes Fleisch in den Inkubator, der Prozess, bei dem die Temperatur des Fleisches innen und außen langsam ansteigt, wird als Schmelzen des Fleisches bezeichnet).

3.9.2 Die Fleischdicke beträgt weniger als 1,5 mm, die geeignete Fleischtemperatur innen und außen ist -4°C (legen Sie das gefrorene Fleisch in den Kühlschrank, der acht Stunden lang abgeschaltet wurde).

Drücken Sie das Fleisch mit einem Finger, so kann die Oberfläche des Fleisches einen Abdruck hinterlassen.

3.9.3 Scheibendicke mehr als 1,5 mm, sollte die Fleischtemperatur höher als -4°C sein. Und wie die Dicke zunimmt, sollte die Temperatur des Fleisches auch eine entsprechende Erhöhung geben.

3.10 Auswechseln des Messers

3.10.1 Entfernen Sie die Klingensabdeckung.

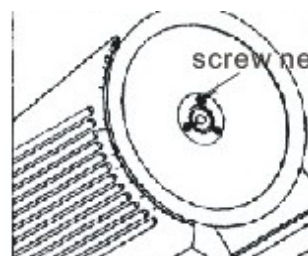
Entfernen Sie den Träger von der Klinge.

Schrauben Sie die Stange auf der Rückseite der Maschine ab.

Entfernen Sie die Messerabdeckung.

3.10.2 Entfernen Sie den Schleifhocker

3.10.3 Entfernen Sie das Messer



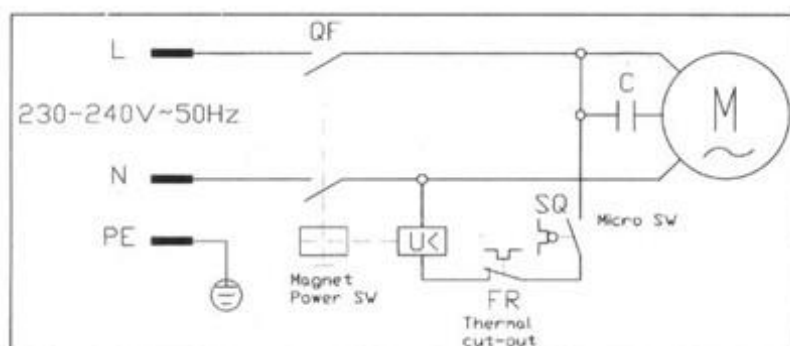
Lösen Sie die drei Schrauben und entfernen Sie die Klinge.

3.10.4 Montieren Sie die Klinge; wischen Sie die Oberfläche der Klinge ab und ziehen Sie die drei Schrauben zur Befestigung langsam an.

Achtung! Wenn Sie die Klinge austauschen, müssen Sie den Betrieb der Maschine stoppen und den Strom abschalten.

Wenn Sie die Klinge austauschen, sollten Sie Schutzhandschuhe tragen und vorsichtig sein, wenn Sie die Klinge entfernen oder installieren.

4、Schaltplan



5、Störungsbeseitigung

Das Gerät darf nur von Fachleuten repariert und gewartet werden. Nichtfachleute dürfen es nicht reparieren, 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 die Lösungen nicht funktionieren, wenden Sie sich bitte an den Vertreter oder den Hersteller.

Tabelle 1

Probleme	Lösungen
1、 Das Gerä funktioniert nicht	Prüfen Sie, ob das Gerät zuverlässig mit Strom versorgt wird.
2、 Die Maschine 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, lesen Sie bitte Kapitel 3.9 und schmelzen Sie Fleisch 1,
3. Die Klingenkante ist nicht scharf	1, Überprüfen Sie die Scheibe Installationshöhe und Schleifwinkel, lesen Sie bitte Kapitel 3.7 und verwenden Sie die richtige Methode, um die Klinge zu schleifen 2, die Scheibe ist nicht gedrückt, ziehen Sie die Schraube, um die Scheibe zu fixieren.



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

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