

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DIE AUFSCHNITTSCHNEIDEMASCHINE
DER AMH-SERIE



ggmgastro
INTERNATIONAL

I. Hinweis

- Die Stromversorgung muss den elektrischen Anforderungen des Typenschildes entsprechen. Unsachgemäße Nutzung verursacht schwerwiegende Probleme bis hin zu einem Brand der Maschine.
- Die Maschine muss für die Verwendung geerdet werden. Es besteht die Gefahr des elektrischen Schocks, wenn die Maschine nicht ordnungsgemäß geerdet ist.
- Bitte schalten Sie im Notfall das Gerät komplett ab und ziehen Sie den Stecker.
- Hände oder andere Körperteile dürfen nicht in die Maschine gelangen, wenn diese in geöffnet ist. Es besteht Verletzungsrisiko.
- Die Maschine sollte im Falle eines Fehlers vom Hersteller oder Kundendienst repariert werden.
- Wir haften nicht für Verletzungen oder Versagen der Maschine, wenn die Maschine eigenhändig verändert wurde.
- Bei Schäden an der Verkabelung muss diese durch Fachpersonal ersetzt werden.
- Für die Verkabelung muss ein besonderer, weicher Draht verwendet werden, den Sie beim Hersteller oder der Kundendienstabteilung beziehen können.
- Die Maschine darf nicht mit Wasser gereinigt werden, da sie nicht wasserdicht ist. Dies kann zu einem elektrischen Schock führen und die mechanischen und elektrischen Teile beschädigen.
- Bitte schalten Sie bei Nichtverwendung alle Schalter in die AUS-Position und ziehen Sie den Stecker.
- Bitte unterbrechen Sie die Benutzung und ziehen Sie den Stecker, wenn der Benutzer die Maschine reinigt.
- Wenn die Maschine nicht wie gewohnt funktioniert, schalten Sie die Maschine ab!
- Überprüfen Sie regelmäßig die Klingenabdeckung, die Fleischablage, die Klingen und andere Teile darauf, ob diese lose oder beschädigt sind.
- Gefrorenes Fleisch mit einer Temperatur von unter -6 °C kann nicht geschnitten werden.
- Bitte legen Sie für beim Wiederverkauf die Bedienungsanleitung bei.
- Bitte kontaktieren Sie uns im Falle von Schäden oder bei Verlust der Bedienungsanleitung.
- Bitte kontaktieren Sie uns bei sämtlichen Angelegenheiten, zu denen Sie keine Informationen in der Bedienungsanleitung finden.



- Die Erdungsklemme muss angeschlossen werden, ehe die Schneidemaschine fest montiert wird. Nichtbefolgung kann zu schweren Personenschäden aufgrund von Leckströmen führen.
- Die Klinge arbeitet automatisch, halten Sie daher Ihre Hände davon fern. Nichtbeachtung kann zu schweren Personenschäden aufgrund von Kriechstrom führen.

Achten Sie bei der Reinigung der Schneidemaschinenklinge darauf, nicht Ihre Finger an den Klingenträgern zu verletzen.

II. Technische Spezifikationen

Modell:	AMH300	AMH250	AMH220	AMH195	AMH300A	AMH250A	AMH220A
Spannung	220-240 V 50 Hz 110-120 V 60 Hz	220-240 V 50 Hz 110-120 V 60 Hz	220-240 V 50 Hz 110-120 V 60 Hz	220-240 V 50 Hz 110-120 V 60 Hz	220-240 V 50 Hz 110-120 V 60 Hz	220-240 V 50 Hz 110-120 V 60 Hz	220-240 V 50 Hz 110-120 V 60 Hz
Leistung	250 W	150 W	120 W	120 W	250 W	150 W	120 W
Scheibendicke:	0~15 mm	0~12 mm	0~12 mm	0~12 mm	0~15 mm	0~12 mm	0~12 mm
Klingendurchmesser	300 mm	250 mm	220 mm	220 mm	300 mm	250 mm	220 mm
Max. Schneidbreite	220 mm	180 mm	160 mm	160 mm	220 mm	180 mm	160 mm
Gewicht	22,3 kg	16,4 kg	12,6 kg	12,2 kg	21,1 kg	15,5 kg	14,4 kg
Abmessungen	597 x 520 x 495 mm	537 x 460 x 400 mm	498 x 435 x 380 mm	498 x 435 x 380 mm	597 x 520 x 495 mm	537 x 460 x 400 mm	498 x 435 x 380 mm

III. Bedienungsanleitung und Bezeichnung der Maschinenteile:



- 1. Messerschärfer**
- 2. Klingenschutz**
- 3. Klingenabdeckung, aktiver Schieber**
- 4. Produktschieberhandgriff**
- 5. Auflage**
- 6. Größeneinstellplatte**

IV. Betrieb

1. Die Maschine muss auf einer ausreichend stabilen und festen Arbeitsplatte installiert werden, die das Gewicht der Maschine tragen kann.
2. Stellen Sie sicher, dass die Leitungsspannung Ihrer Stromversorgung der Nennspannung der Maschine entspricht.
3. Schalten Sie die Maschine ein und lassen Sie sie ca. 2-3 Minuten laufen, um sicherzustellen, dass sie ordnungsgemäß funktioniert.
4. Schalten Sie den Schalter in die EIN-Position, die Klinge dreht sich in entgegengesetzter Richtung zur Führung der Hand.
5. Stellen Sie die Schnittdicke ein, indem Sie die Schnittdickeneinstellung in entgegengesetzte Richtung zur Führung der Hand drehen. Drehen Sie den Feststellknopf in entgegengesetzter Richtung zur Führung der Hand. Der Feststellknopf muss die Platte berühren.
6. Drücken Sie die Produktauflage nach vorne und über die Klinge hinaus. Diese Bewegung wird mit dem Produktschieberhandgriff und dem Schieber ausgeführt und muss gleichmäßig erfolgen.
7. Nach dem Schneiden der gewünschten Menge stellen Sie die Maschine wieder auf Nullstellung. Drehen Sie den Feststellknopf und lassen Sie den Feststellknopf wieder in Ausgangsposition gleiten.
8. Sie können die Scheiben und das Produkt nun entfernen.

V. Reinigung

1. Schalten Sie die Maschine vor der Reinigung stets aus und ziehen Sie den Stecker. Stellen Sie sicher, die Einstellung für die Scheibendicke auf Nullstellung zu bringen.
2. Verwenden Sie niemals chemische oder abrasive Produkte für die Reinigung. Verwenden Sie keine Bürste oder andere Haushaltsgegenstände, die Teile der Schneidemaschine beschädigen könnten.
3. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch mit Reinigungsmittel, um die Maschine zu reinigen und trocknen Sie sie dann ab. Stellen Sie sicher, die Maschine jeden Tag nach der Verwendung vollständig zu reinigen.
4. Entfernen Sie bei der Reinigung die Klingenschutzabdeckung von der Klinge und reinigen Sie auch die Produktauflage.
5. Warnhinweise für die Klingereinigung:
 - a. Tragen Sie bei diesem Arbeitsschritt Schutzhandschuhe.
 - b. Berühren Sie nicht die Schneide der Klinge.
 - c. Dieser Vorgang ist gefährlich, seien Sie vorsichtig.
6. Sie sollten die Maschine erst 5 Minuten nach der Reinigung wiederverwenden.
7. Achtung: Bitte reinigen Sie die Maschine nicht direkt mit Wasser.

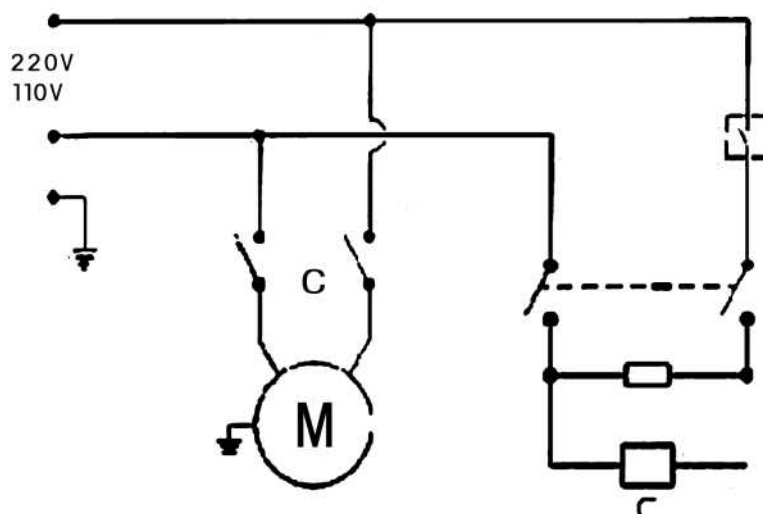
VI. Wartung

1. Rostfreie Klinge:
 - a. Trocknen Sie die Klinge nach der Arbeit mit einem trockenen Tuch ab.
 - b. Verteilen Sie mit einem trockenen Tuch Speiseöl auf der Klinge.
 - c. Schärfen Sie die Klinge täglich, um Rostbildung zu verhindern.
2. Schmiermittel der Führung:
 - a. Drücken Sie die Auflage zu einer Seite und entfernen Sie dann Schmierfettreste mit einem trockenen Tuch von der Führungsschiene.

- b. Schmierem Sie die Führung mit den Fingern ein, verteilen Sie das Schmierfett gut.
 - c. Die Führung sollte jede Woche geschmiert werden.
3. Schmierung der Schieberführung:
- a. Reinigen Sie die Schieberführung zunächst mit einem trockenen Tuch.
 - b. Tragen Sie Speiseöl auf beide Führungen auf und drücken Sie den Schieber hoch und runter, damit sich das Öl gut verteilt und der Schieber gut gleitet.
 - c. Die Führung sollte jeden Tag geschmiert werden.
4. Schmierung des Schärfers:
- a. Reinigen Sie die Schärferführung vor dem Schärfen.
 - b. Tragen Sie Speiseöl auf beide Führungen auf.
 - c. Drehen Sie sie um und schieben Sie die Führung, bis sie gut gleitet.
5. Schmierung des Feststellkopfes:
- a. Drehen Sie den Feststellkopf in entgegengesetzter Richtung zur Führung der Hand bis auf maximale Länge.
 - b. Reinigen Sie den Feststellkopf und tragen Sie Speiseöl auf.
 - c. Nach dem Arbeitsvorgang bringen Sie den Feststellkopf wieder in die Originalposition.
 - d. Er sollte jede Woche geschmiert werden, tragen Sie hierbei jedoch nicht zu viel Öl auf.

VII. SCHÄRFEN DER KLINGE.

1. Sie müssen die Klinge schärfen, wenn die Schnittdicke nicht gleichmäßig ist oder die geschnittene Ware auseinanderbricht.
2. Reinigen Sie die Schneide der Klinge vor dem Schärfen.
3. Ziehen Sie den Schärfer heraus und schmieren Sie die Führungen des Schärfers, damit dieser gut funktioniert.
4. Ziehen Sie den Schärfer heraus und drehen Sie ihn um 180°, drücken Sie den rechten Stein mit dem Finger herunter und bringen Sie ihn dann in Betriebsposition.
5. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche des Steins dicht an der Oberfläche der Schneide liegt. Falls nicht, bitte einstellen.
6. Schalten Sie ihn ein und lassen Sie die Klinge 1-2 Minuten lang arbeiten. Halten Sie die Maschine an und gucken Sie ob die Klinge gut geschärft ist. Falls nicht, setzen Sie den Vorgang fort.
7. Drücken Sie den linken Stein herunter und stellen Sie sicher, dass die Oberfläche des Steins dicht an der Oberfläche der Klinge liegt, dann 3 Sekunden schärfen, um den Grat zu entfernen.
8. Nach dem Arbeitsvorgang bringen Sie den Schärfer wieder in die Originalposition.
9. Halten Sie den Stein stets sauber, damit beide Steine gut funktionieren.
10. Gucken Sie nicht direkt in Richtung des Steins, um zu verhindern, dass ein abspringender Teil des sich drehenden Steins Ihr Auge verletzt.





GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

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