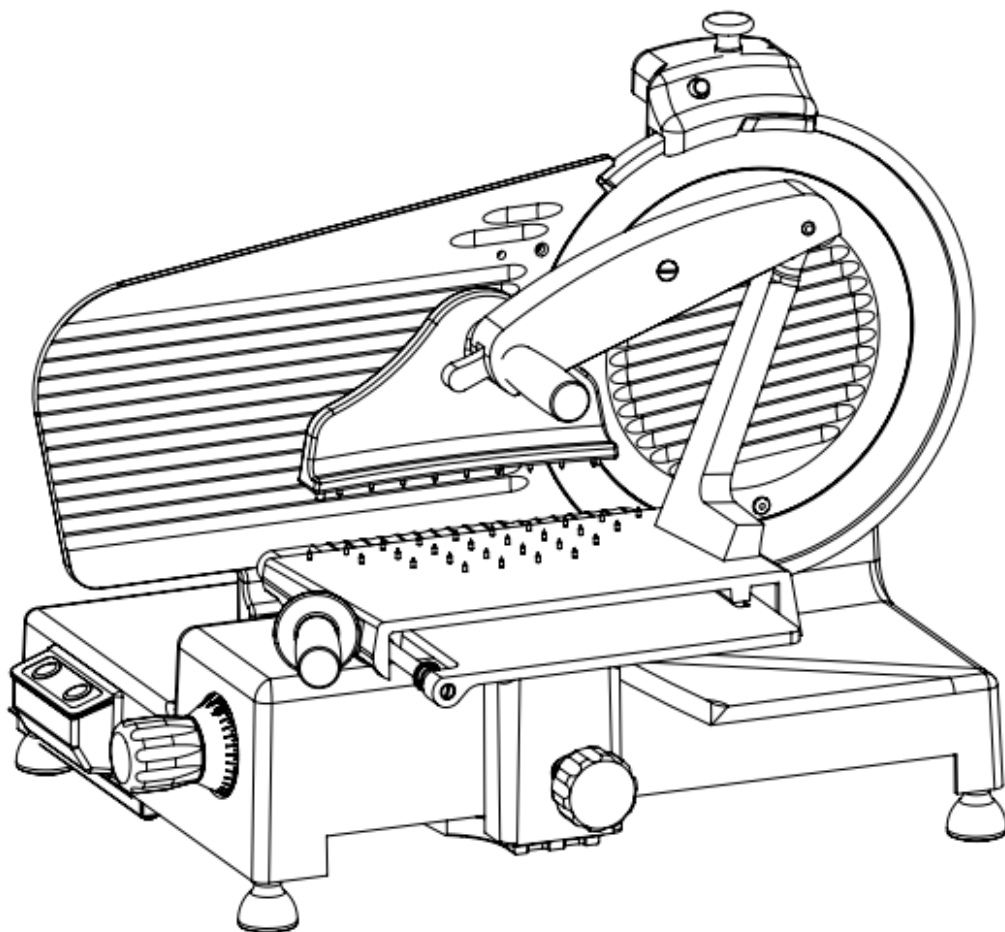


ggmgastro

AMVH350 Halbautomatischer Aufschnittscheider Gebrauchsanweisung



VORWORT

Vielen Dank, dass Sie sich für unsere halbautomatische Aufschnittmaschine entschieden haben. Die von unserem Unternehmen hergestellte Aufschnittmaschine ist bequemer und sicherer in der Anwendung als ähnliche Produkte im In- und Ausland.

Die Schneidemaschine ist eine spezielle Maschine zum Schneiden von Lebensmitteln. Sie kann Schinkenwürste und gefrorenes Fleisch ohne Knochen (insbesondere Rind- und Hammelfleisch) schneiden.

Wurzelgemüse (wie Ingwer, Kartoffeln, Karotten, Süßkartoffeln usw.). Es eignet sich für den Einsatz in Cafeterias, Restaurants, Supermärkten und Lebensmittelverarbeitungsbetrieben. Die relative Luftfeuchtigkeit der Umgebung sollte weniger als 85% betragen.

Dieses Produkt entspricht GB4706.1 "Allgemeine Anforderungen an die Sicherheit von elektrischen Haushaltsgeräten und ähnlichen Geräten", GB4706.38 ". Besondere Anforderungen für sichere und gewerbliche elektrische Lebensmittelverarbeitungsmaschinen für Haushalts- und ähnliche Elektrogeräte" sowie die Produktnorm des Unternehmens Q/DHL002-2009 "Technische Anforderungen an Aufschnittmaschinen für Lebensmittel".

VERZEICHNIS

- 1 HINWEIS**
- 2 WICHTIGE TECHNISCHE PARAMETER**
- 3 GEBRAUCHSANWEISUNG**
 - 3.1 STANDORTPLATZ**
 - 3.2 VERPACKUNG**
 - 3.3 TEILE DER SCHNEIDEMASCHINE UND DIE POSITION**
 - 3.4 SCHMIERUNG**
 - 3.5 NETZKABELANSCHLUSS**
 - 3.6 LEERLAUFTEST**
 - 3.7 SCHÄRFUNG**
 - 3.8 EINSTELLUNG DER DICKE VON LEBENSMITTELSCHEIBEN**
 - 3.9 SCHMELZFLEISCH**
 - 3.10 IN SCHEIBEN SCHNEIDEN**
 - 3.11 MESSER AUSTAUSCHEN**
- 4 ELEKTRISCHES SCHALTBILD**
- 5 GEMEINSAME STÖRUNGSBEHEBUNG**
- 6 VERPACKUNGSLISTE**
- 7 ZERTIFIKAT**

1 HINWEIS

- Das verwendete Netzteil muss den auf dem Schild angegebenen Leistungsanforderungen entsprechen. Eine unsachgemäße Verwendung führt zu einem Brand oder einem schweren Ausfall des Geräts.
 - Die Maschine muss zuverlässig geerdet sein, sonst besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages.
 - Im Notfall müssen sofort alle Schalter ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen werden.
 - Wenn die Maschine läuft, dürfen keine Hand- oder Körperteile in den Arbeitsbereich gelangen, da sonst Verletzungsgefahr besteht.
 - Wenn eine Störung auftritt, sollte das Gerät zur Reparatur an die Produktionsstätte oder die Reparaturabteilung des Händlers zurückgeschickt werden.
 - Jede Veränderung an der Maschine kann zu einem Unfall führen. Wir haften nicht für die daraus resultierenden Folgen.
 - Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es sofort ausgetauscht werden.
 - Das Netzkabel dieses Geräts muss mit einem speziellen flexiblen Kabel oder einem speziellen Bauteil versehen werden, das von einem Produktionsbetrieb oder einer Wartungsabteilung erworben wird.
 - Die Maschine darf nicht mit Wasser gespült werden. Dieses Gerät ist nicht wasserdicht. Das Spülen mit Wasser führt zu Elektroschocks und Schäden an mechanischen und elektrischen Geräten.
 - Schalten Sie alle Schalter aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn die Maschine nicht benutzt wird.
 - Beim Reinigen der Maschine und beim Auswechseln des Messers sollte der Bediener die Maschine zunächst abstellen.
 - Wenn ein anormaler Betrieb der Maschine festgestellt wird, sollte sie sofort gestoppt werden.
 - Bei der Bedienung der Maschine darf keine weite Kleidung getragen werden und die langen Haare sollten mit einem Hut bedeckt werden.
 - Überprüfen Sie immer die Messerabdeckung, den Fleischträger, die Messer und andere Komponenten auf Lockerungen und Schäden.
 - Wenn die Maschine übergeben wird, übergeben Sie bitte gleichzeitig diese Bedienungsanleitung.
 - Bitte wenden Sie sich an uns, wenn Sie die benötigten Informationen in dieser Bedienungsanleitung nicht finden können.
 - Das Gerät darf nicht von Personen mit Behinderungen, Kindern oder Personen ohne Erfahrung und gesunden Menschenverstand benutzt werden, es sei denn, sie werden von Personen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, beaufsichtigt oder angewiesen.
1. Fleisch Dicke weniger als 1,5 mm, geeignete Fleisch Temperatur sowohl innerhalb als auch außerhalb ist -4 °C.
 2. Bei Schichtdicke von mehr als 1,5 mm, sollte die Fleischtemperatur höher sein als -4 °C. Und mit zunehmender Dicke sollte auch die Temperatur des Fleisches erhöht werden.

!!! Bei Nichteinhaltung der oben genannten Vorschriften kann die Sicherheit des Geräts und der Garantieservice nicht gewährleistet werden.

SICHERHEITSMARKE



Die Maschine muss vor dem Betrieb zuverlässig geerdet werden, um Unfälle durch austretende Elektrizität zu vermeiden.



Bei normalem Betrieb der Maschine ist es strengstens untersagt, den Arbeitsbereich mit dem Finger zu erweitern, um ein Abschneiden des Fingers zu vermeiden.



Wenn die Maschine in Betrieb ist oder die Klinge gewechselt wird, sollten die Finger nicht die Klingenkante berühren, damit Sie sich nicht in die Finger stechen.

2. DIE WICHTIGSTEN TECHNISCHEN DATEN

Nennspannung 100-120V □ / 220-240V□, 3N~380V, 50Hz□ / 60Hz□, eine Vielzahl von Spannungen und Frequenzen sind als Option erhältlich

MODELL	AMVH350
LEISTUNG (W)	400
Drehzahl (U/min)	1400
Klingen-Durchmesser (mm)	φ350
Scheibendicke (mm)	0.2-30
Scheibenbreite (mm)	240

3 RICHTUNGEN FÜR DIE NUTZUNG

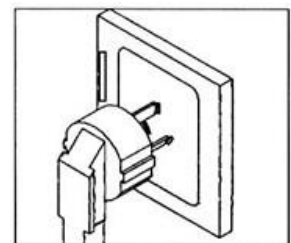
3.1 AUFSTELLUNG

Die Aufschnittmaschine sollte auf einer stabilen und flachen Plattform oder Arbeitsfläche aufgestellt werden. Sorgen Sie für ausreichend Platz, damit die Aufschnittmaschine betrieben, gewartet und belüftet werden kann.

Anforderungen an die Stromversorgung: Bitte stellen Sie sicher, dass die Parameter der Stromversorgung und des Typenschilds übereinstimmen. Sofern keine besonderen Anweisungen vorliegen, ist die Aufschnittmaschine mit einem Standard-Dreieckstecker mit Schutzleiter ausgestattet, so dass die Stromversorgung über eine Standard-Dreiecksteckdose mit Schutzleiter erfolgen muss.

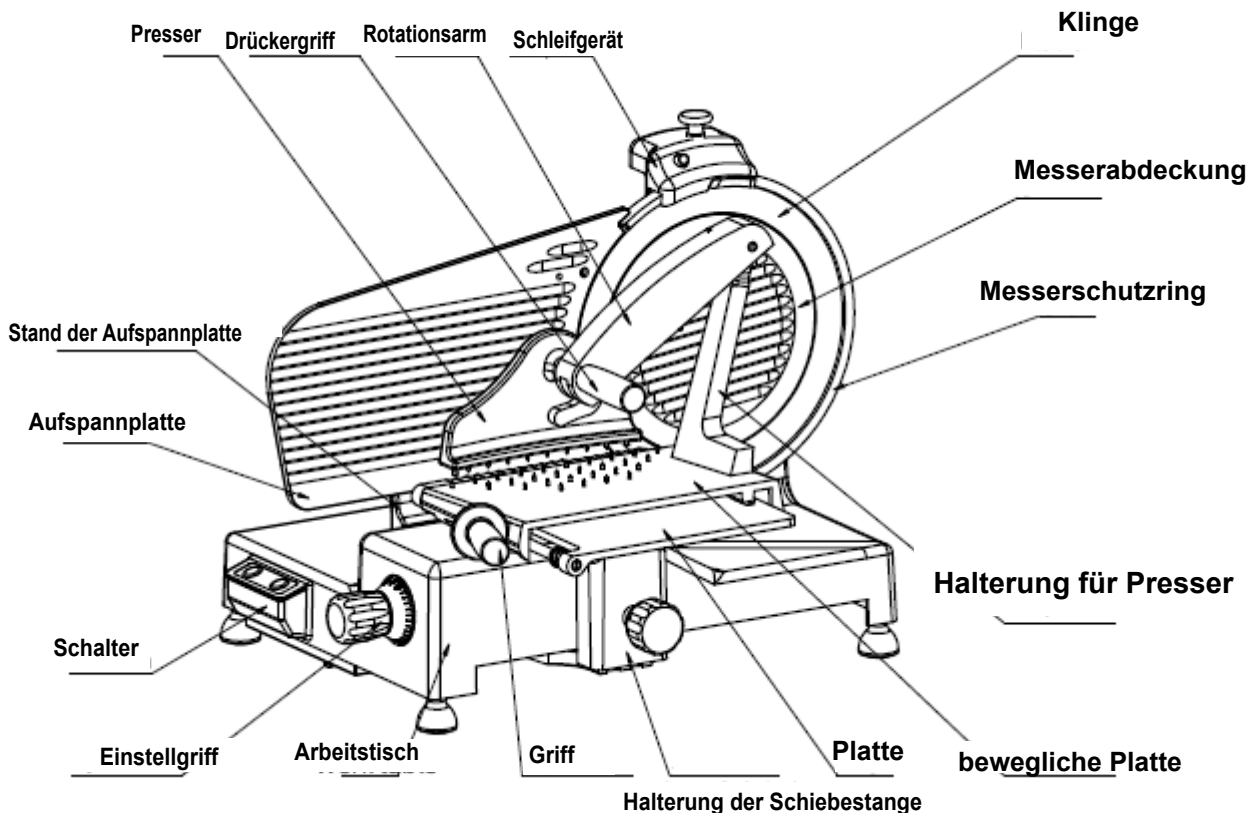
3.2 VERPACKUNG

Bitte zählen Sie vor der Installation der Aufschnittmaschine alle Teile gemäß der dem Karton beigefügten Packliste. Falls sie fehlen, wenden Sie sich bitte an den Lieferanten.



3.3 TEILE DER AUFSCHNITTMASCHINE UND IHRE LAGE

HINWEIS: Um einen erfolgreichen Einsatz der Aufschnittmaschine zu gewährleisten, lesen Sie bitte diesen Abschnitt sorgfältig durch und machen Sie sich mit den Teilen und der Position der Aufschnittmaschine vertraut.



3.4 SCHMIERUNG

3.4.1 Drehen Sie die Maschine um und geben Sie einmal alle 7 Arbeitstage Schmieröl in die kreisförmige und die quadratische Führungsschiene.

3.4.2 Füllen Sie Schmieröl in die Gleitstange des Pressers.

Hinweis: Verwenden Sie Schmieröl in Form von Nahtöl. Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie Öl nachfüllen.

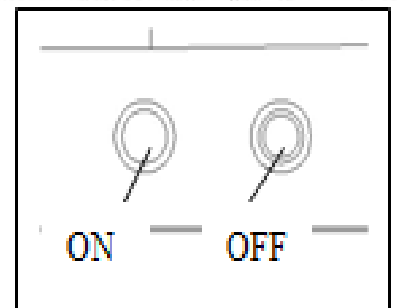
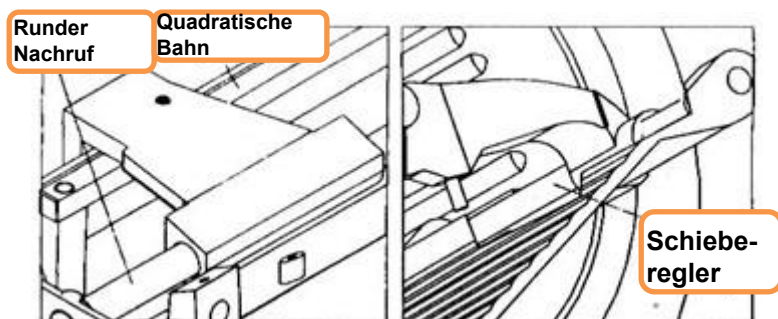
3.5 NETZKABELANSCHLUSS

3.5.1 Der Netzschalter der Aufschnittmaschine befindet sich vorne links an der Maschine, wenn Sie die "Ein"-Taste drücken, beginnt die Aufschnittmaschine zu arbeiten. Wenn die "OFF"-Taste gedrückt wird, wird die Maschine ausgeschaltet.

3.5.2 In der Stromversorgungsleitung muss die Stromversorgung des Geräts über einen externen Leckageschutzschalter mit ausreichender Stromkapazität an das Stromnetz angeschlossen werden, und der Leckage-Betriebswert beträgt 30 mA, und die Betriebszeit ist weniger als 0,1s. (Dieses Produkt ist nicht für dieses Gerät geeignet).

3.5.3 **Potentialausgleich:** Der Potentialausgleich in elektrischen Geräten dient dazu die freiliegenden Metalle und leitfähigen Teile elektrischer Geräte und anderer Vorrichtungen mit Leitern zu verbinden, die in künstlichen oder natürlichen Erdungskörpern verwendet werden, um den Potentialunterschied zu verringern (Verringerung und Vermeidung der Gefahr eines elektrischen Schlages).

Hinweis: Das Gerät muss zuverlässig mit dem Erdungsdraht verbunden sein. Der Hersteller haftet nicht für Probleme, die sich aus der Nichteinhaltung der Sicherheitsvorschriften ergeben.



3.6 Leerlaufbetrieb

3.6.1 Prüfen Sie vor dem Leerlauf, ob die Schutzplatte, der Fleischträger und die Klinge beschädigt sind oder sich gelockert haben, und geben Sie Öl in die Führungsschiene und die Schiebbestange des Druckblocks.

3.6.2 Drücken Sie die Klinge und den Start/Stopp-Knopf zentimeterweise, prüfen Sie, ob die Klinge und der Fleischträger laufen und ob es irgendwelche abnormalen Bedingungen gibt.

3.6.3 Wenn kein anormaler Zustand vorliegt, wird der Vorgang nach 3 Minuten ununterbrochenen Leerlaufs durchgeführt.

3.7 SCHÄRFEN

3.7.1 Die runde Klinge der Aufschnittmaschine ist aus hochwertigem, verschleißfestem Werkzeugstahl gefertigt, und die Schneide wird vor dem Verlassen des Werks 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 reinigen, um zu vermeiden, dass es Flecken auf dem Rad, Wenn das Rad durch das Öl verschmutzt ist, können Sie Bürste und alkalisches Wasser verwenden, um den Schleifstein zu reinigen.

3.7.3 Wenn das Schleifgerät in Betrieb ist, sollte der Schleifstein nahe an die Klinge herankommen. Wenn es nicht funktioniert, drehen Sie das Schleifgerät 180 Grad, sollte der Schleifstein von der Klinge entfernt gehalten werden.

Methode zum Ändern der Position: Lösen Sie den Knopf auf der Unterstützung, halten Sie die Schleifscheibe Abdeckung auf die richtige Höhe, drehen Sie 180 °, drücken Sie es, sperren Sie den Knopf.

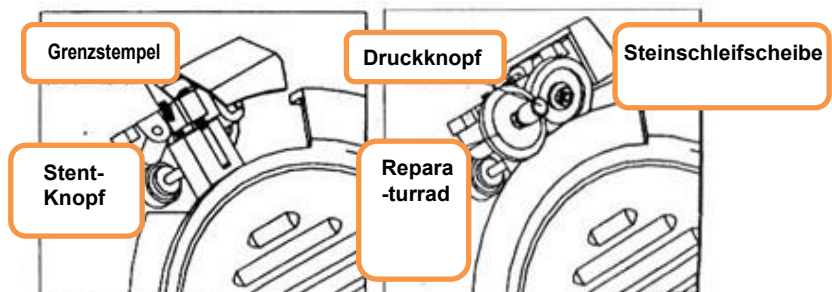
Hinweis: die Höhe der beiden Positionen des Schärfergeräts wird durch zwei Bolzen begrenzt, und die Bolzenverlängerung kann entsprechend dem Durchmesser der Klinge eingestellt werden.

3.7.4 Der Schleifer ist mit zwei Schleifscheiben ausgestattet, eine ist zum Schärfen, die andere ist für die Reparatur der Kante. Wenn Sie die Klinge schärfen, drücken Sie die Starttaste, um die Klinge zu drehen, und drücken Sie das Ende der Schleifwelle mit den Händen, so dass der Schleifstein die Klinge berührt, und drehen Sie das angetriebene Rad der Klinge, dann kann die Klinge geschärft werden. Wenn Sie die Klinge reparieren, sollten Sie das Ende der Schleifwelle mit den Händen drücken, um den Grat an der Klinge zu reparieren, bitte schleifen Sie nicht zu stark.

Anmerkung:

Drücken Sie leicht auf die Schleifwelle, um wenig Funken zu erzeugen.

Die Position des Schärfergeräts sollte angepasst werden, wenn der Schleifstein nur die Spitze der Klinge schleift und nicht die ganze Klinge



3.7.5 Schleifeffekt

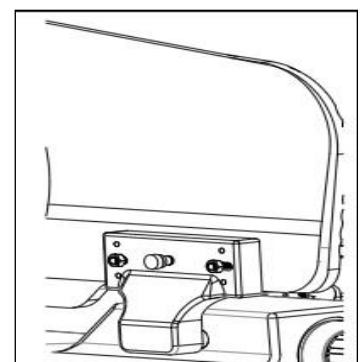
Lassen Sie den Drehknopf der Schleifscheibe los, um die Schleifscheibe von der Klinge zu entfernen, drücken Sie die Stoptaste, halten Sie die Klinge an und beobachten Sie den Schleifeffekt. Wenn scharfe Stellen an der Kante erscheinen, zeigt es, dass die Kante scharf genug ist, ist das Schärfen abgeschlossen, andernfalls wiederholen Sie den oben genannten Schleifvorgang, bis Sie zufrieden sind.

Hinweis: Verwenden Sie nicht den Finger, um zu prüfen, ob die Klinge scharf ist oder nicht, um Verletzungen zu vermeiden.

3.7.6 Eisenschaum und Schleifscheibenasche müssen nach dem Schleifen des Messers gereinigt werden. Beim Reinigen des Messers ist der Messerteller zu entfernen. Hinweis: Nicht mit Wasser abspülen. Verwenden Sie keine gesundheitsschädlichen Reinigungsmittel.

3.7.7 Nach wiederholtem Nachschleifen wird der Durchmesser des Messers kleiner. Wenn der Abstand zwischen der Verriegelungsplatte und der Klinge mehr als 5 mm beträgt, lösen Sie bitte die Schraube auf der Rückseite der Verriegelungsplatte, verschieben Sie die Verriegelungsplatte in Richtung der Klinge und halten Sie den Abstand auf 2 mm, dann schrauben Sie die Schraube fest.

Hinweis: Tauschen Sie die Klinge aus, wenn sich ihr Durchmesser um 12 mm verringert hat.

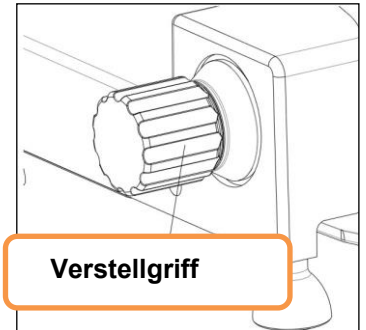


3.8 EINSTELLUNG DER SCHEIBENDICKE VON LEBENSMITTELN

3.8.1 Die Scheibendicke ist der Abstand zwischen der Klinge und dem Sperrbrett.

3.8.2 Durch Drehen der Griffstange gegen den Uhrzeigersinn wird die Scheibe dicker, durch Drehen der Griffstange im Uhrzeigersinn wird die Scheibe dünner.

3.8.3 Wenn Sie die Dicke der Scheibe zu 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 Scheibendicke auf dünn einstellen, brauchen Sie nicht den Transmissionsspalt zu beseitigen, sondern direkt auf die gewünschte Dicke einstellen.



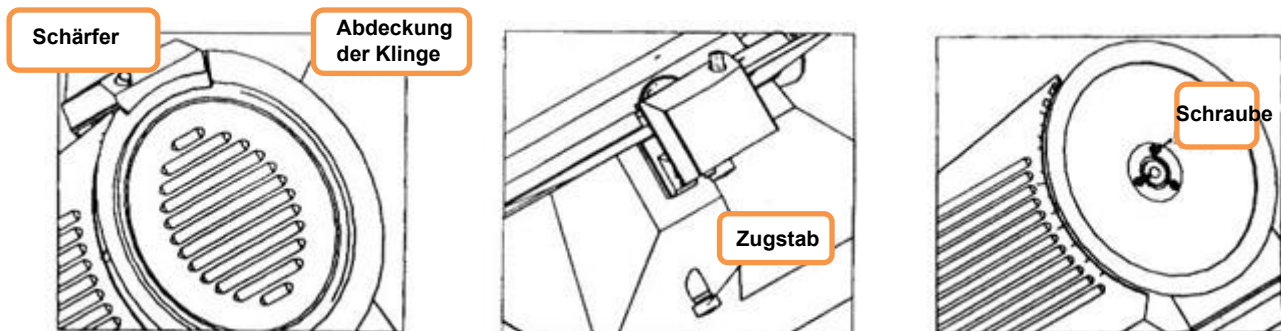
3.9 Schmelzen von Fleisch

3.9.1 Wenn das gefrorene Fleisch zu hart ist, ist es einfach, Bruchstücke zu bilden, wenn man dünne Scheiben schneidet; wenn man dicke Scheiben schneidet, kann der Widerstand zu groß sein und den Motor zum Stillstand bringen oder sogar den Motor verbrennen, so dass das Fleisch schmelzen muss (gefrorenes Fleisch in den Inkubator legen, der Prozess, dass die Temperatur des Fleisches sowohl innen als auch außen langsam ansteigt, wird als Schmelzen des Fleisches bezeichnet.)

3.9.2 Für Fleisch mit einer Dicke von weniger als 1,5 mm ist die geeignete Fleischtemperatur innen und außen $-4\text{ }^{\circ}\text{C}$ (legen Sie das gefrorene Fleisch in den Kühlschrank, der acht Stunden lang abgeschaltet wurde). Drücken Sie das Fleisch mit einem Fingernagel, die Oberfläche des Fleisches kann einen Abdruck hinterlassen.

4.9.3 Bei einer Schnittdicke von mehr als 1,5 mm sollte die Fleischtemperatur höher als $-4\text{ }^{\circ}\text{C}$ sein. Und wie die Dicke zunimmt, sollte die Temperatur des Fleisches auch entsprechend erhöht werden.

3.10 AUSWECHSELN DER BALDE



3.10.1 Ausbau der Messerscheibe

Entfernen Sie den Fleischständer vom Messer, ziehen Sie den Hebel an der Rückseite des Geräts nach unten und nehmen Sie die Messerabdeckung ab.

3.10.2 Entfernen Sie die Schleifmaschine.

3.10.3 Messer abnehmen

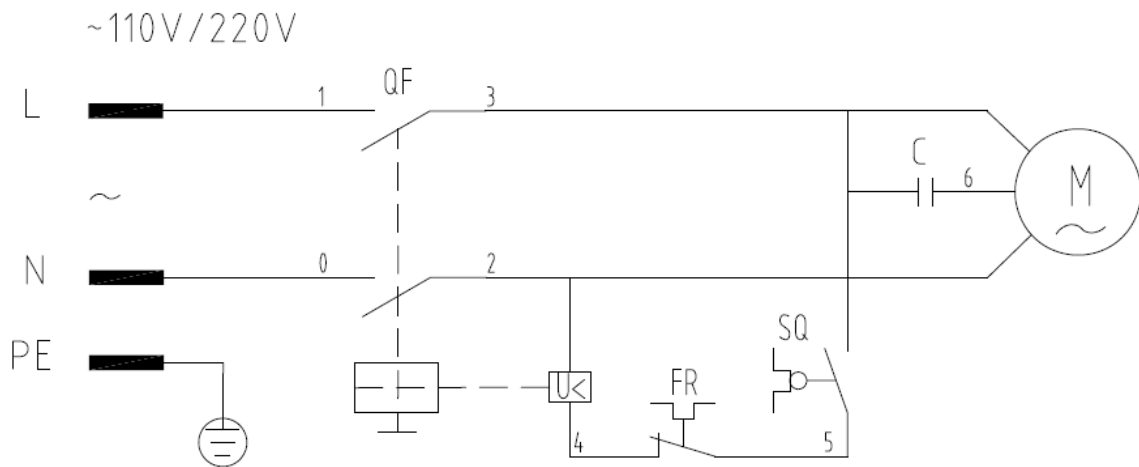
Lösen Sie die 3 Befestigungsschrauben und entfernen Sie die Klinge gleichmäßig und kraftvoll.

3.10.4 Wischen Sie bei der Installation des Messers die Positionierungsfläche des Messers sauber, und die 3 Befestigungsschrauben sollten gleichmäßig belastet und schrittweise festgezogen werden.

Hinweis: Beim Auswechseln des Messers muss die Maschine angehalten werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Tragen Sie beim Auswechseln der Klingen Schutzhandschuhe. Wenn Sie die Klinge aus- oder einbauen, fassen Sie sie an und achten Sie darauf, dass die Klinge nicht schneidet.

4. VERKABELUNGSANLEITUNG



QF Elektromagnetischer Schalter FR Überlastschutz SQ Mikroschalter M Motor C Kondensator