

HORIZONTALER CUTTER

BEDIENUNGSANLEITUNG



Vorwort

- Um sicherzustellen, dass die Maschine effizient eingesetzt werden kann, stellen wir Ihnen in diesem Handbuch die entsprechenden Details und Informationen über die Maschine zur Verfügung, einschließlich Spezifikationen, Betriebsverfahren und Anweisungen.
- Diese Anleitung sollte einem qualifizierten Benutzer vorgelegt werden, um ihm zu helfen, sich mit der Bedienung und Wartung der Maschine vertraut zu machen.

Kapitel 1 Allgemeine Einführung

1.1 Produktfunktion

Die von uns hergestellte Schneidemischmaschine wird hauptsächlich für die Lebensmittelverarbeitung eingesetzt, die verschiedene Arten von Wurzeln, Stielen, Blättern und Gemüse schnell und effektiv zu Paste verarbeiten kann und Fleisch und Zubehör zu Brei verarbeiten kann. Er kann auch verschiedene Arten von Füllungen gleichmäßig mischen, was die ideale Ausstattung für die Verarbeitung von Knödeln und Brötchen ist, aber auch die beste Wahl für den Lebensmittelbereich.

1.2 Leistung und Merkmale

Das Prinzip der Relativbewegung wird in dieser Maschine übernommen. Die Verarbeitung von Lebensmitteln erfolgt durch schnell drehende Messer - vertikale Relativbewegung und Differentialdrehungen schneiden das Lebensmittel in Paste. Der geschlossene Kastenaufbau sieht edel aus. Alle Antriebsvorrichtungen sind im Inneren des Gehäuses installiert, was die Maschine wie feine Handwerkskunst mit ausgezeichneter Struktur aussehen lässt.

Die Maschinenmesserdrehzahl, die Topfgeschwindigkeit, das Messermaterial und die Härte sind als die beste Kombination konzipiert. Die Klingen sind scharf, biegsam und hochentwickelt, was eine gute Schnittleistung, eine leichte Temperaturanhebung und eine kurze Schnittzeit gewährleistet, was auch die Emulgierung, die Elastizität, die Glätte und die Ausbeute der Paste verbessert.

Der Berührungsschalter ist in das Steuerungssystem der Schneidmischmaschine integriert, das sich durch gute Wasserdichtigkeit, Sicherheit, Zuverlässigkeit, lange Lebensdauer, Geräuscharmheit, einfache Bedienung und einfache Wartung auszeichnet.

Chapter 2 Structure and Principle

2.1 Hauptstruktur

Die Maschine besteht hauptsächlich aus dem Rahmen, der Turbinentriebsvorrichtung, der Rotorblätter-Einheit, dem Becken, der Beckenabdeckung, dem Riemenscheibenmechanismus, dem Motor und anderen Hauptkomponenten (siehe Bild 1).

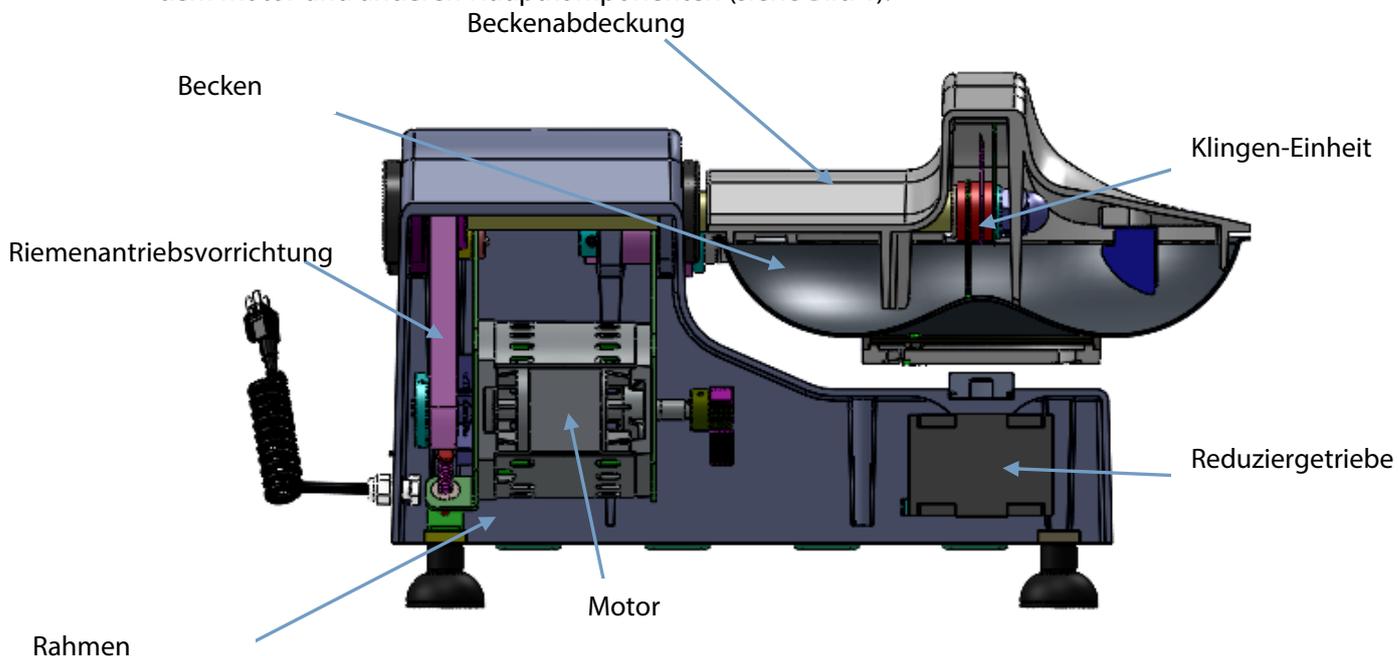


Bild 1: Strukturdiagramm

2.2 Materialsicherheit

Die Maschinenteile, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, bestehen aus Materialien, die den Anforderungen der Lebensmittelsicherheits- und Gesundheitsstandards entsprechen, die auch nach längerer Verwendung rost- und korrosionsfrei, ungiftig und unbedenklich für die menschliche Gesundheit sind.

2.3 Funktionsprinzip

Wenn die Maschine arbeitet, schließen Sie die Beckenabdeckung und legen Sie verschiedene Arten von Wurzeln, Stielen, Blättern, Gemüse, Fleisch usw. in das Becken, das Essen dreht sich gegen den Uhrzeigersinn mit dem Becken, das von vertikal rotierenden Messern zu Paste geschnitten wird (die Konsistenz der Paste ist durch Einstellen der Schnittzeit zu steuern).

2.4 Elektrischer Schaltplan

Die Maschine ist mit einem Eingangskabel mit Querschnitt 3X1,0 mm², Länge 1,85m, ausgestattet. Die Maschine sollte an eine Stromquelle mit einer Spannung von 220V/50Hz angeschlossen werden.

Achtung: Die Steckdose muss mit einem Sicherheitsschalter abgesichert sein, um sicherzustellen, dass die Stromversorgung zeitnah unterbrochen werden kann.

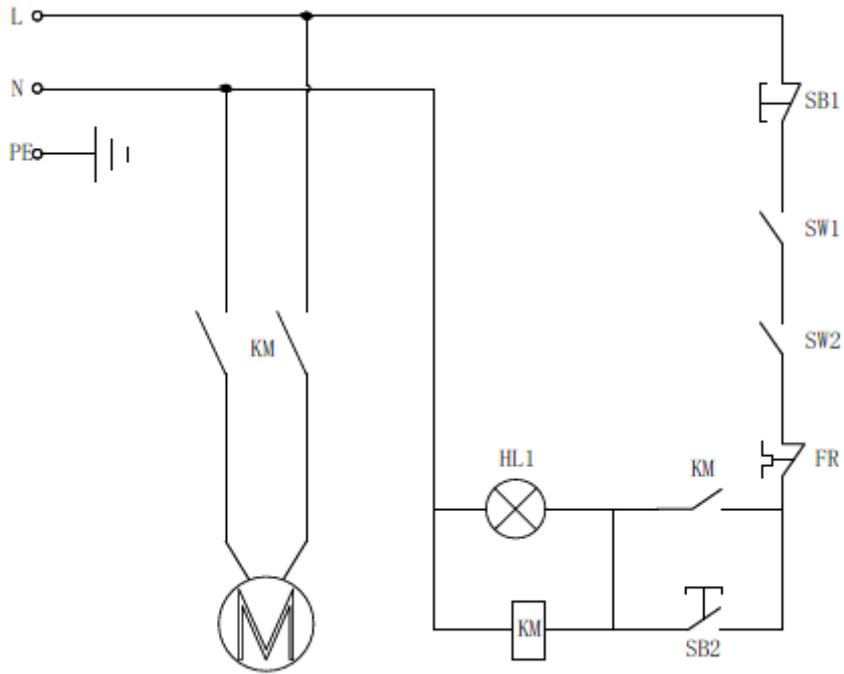


Bild 2: Elektrischer Schaltplan

Tabelle 1. Anmerkungen zu Elementensymbolen

Anmerkung: Europäische Spannung: 220-240Vac, 50Hz					
M	Motor	FR	Überhitzungsschutz	SB2	Start-Taste
SW1/SW2	Magnetschalter	SB1	Stopptaste		
KM	Schaltgerät	HL1	Indicator		

Kapitel 3 Technische Daten

3.1 Abmessungen und Gewicht

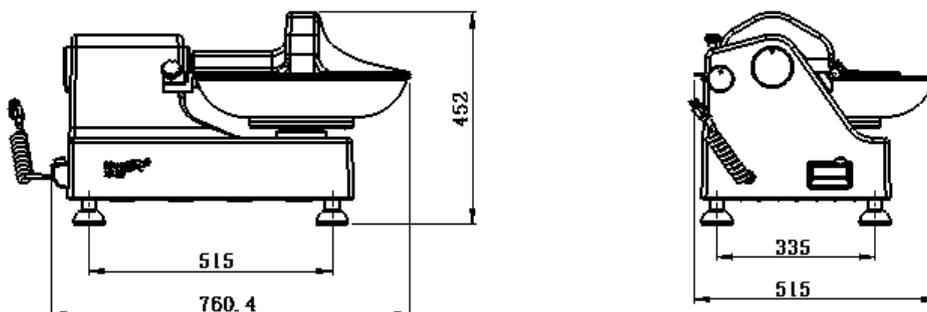


Bild 3: Dimension

3.2 Technische Hauptdaten

Tabelle 2: Technische Hauptdaten

Kapazität (kg / h)	Messer- drehzahl (r/min)	Basin rotating speed (r/min)	Drehgeschw. des Beckens (KW)	Spannung (V)	Frequenz (Hz)	Wasser- dichte	Gürtel- modell	Nettogewicht (kg)
218	1440	12	0.75	220-230	50	IPX1	PJ-508 PJ-540	53.8

Kapitel 4 Verpackung und Inspektion

4.1 Verpackungsprüfung

Die Maschine muss vor dem Versand gut verpackt sein, mit folgendem Inhalt (siehe Bild 4)

- a. Karton und Platte
- b. Schneidemischmaschine
- c. Bedienungsanleitung

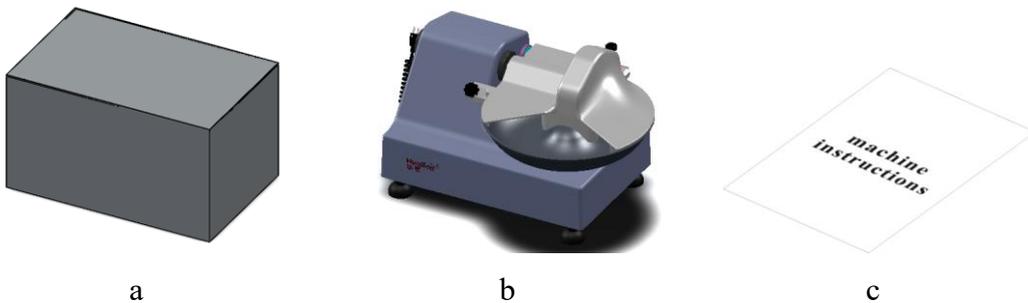


Bild 4: Verpackungszusammensetzung

4.2 Inspektion

Achten Sie darauf, dass die Etiketten außerhalb des Kartons vor dem Auspacken nicht beschädigt sind. Bei Transportschäden (wie abgezogene oder beschädigte Etiketten) listen Sie bitte alle beschädigten Teile innerhalb von 3 Tagen nach dem Datum auf dem Dokument auf und wenden Sie sich an den Lieferanten. Halten Sie die Maschine während des Transports parallel zum Boden, bitte drehen Sie die Maschine nicht um.

4.3 Entsorgung von Verpackungsmaterial

Alle Verpackungsmaterialien (Kartons, Plastiktüten, Polyurethanschaum) können wie normaler Stadtmüll entsorgt werden. In Ländern mit besonderen Anforderungen und Standards für die Abfallentsorgung entsorgen Sie bitte unter strikter Beachtung der örtlichen Gesetze.

Kapitel 5 Installation

5.1 Stellen Sie die Maschine auf.

Stellen Sie die Maschine auf eine trockene und belüftete ebene Fläche, um ein reibungsloses und sicheres Arbeiten zu gewährleisten. Wählen Sie den Platzierungsraum, der der Größe in Figur 1 (basierend auf dem Modell) entsprechen soll, entgegenkommen kann.

5.2 Anschluss

Wickeln Sie das Stromkabel komplett auf. Achten Sie auf einwandfreie Erdung der genutzten Steckdose. Wählen Sie einen passenden Schutzschalter.

5.3 Vorbereitende Überprüfung

Vor dem ersten Vorgang müssen Sie diese Schritte durchgehen::

1. Packen Sie die Verpackung vorsichtig aus und lesen Sie die "Bedienungsanleitung".
2. Überprüfen Sie an jedem Teil, ob die Befestigungselemente beim Transport gelöst werden, der Schalter und das Netzkabel durch den Transport beschädigt sind, und überprüfen Sie die Netzspannung und die vorhandene Produktnutzungsspannung.
3. Überprüfen Sie, ob sich Fremdkörper im Becken befinden, Fremdkörper rechtzeitig entfernt wenn ja, um harte äußere Verunreinigungen zu vermeiden, die zu Schäden an Schneidwerkzeugen und anderen Maschinenteilen führen.

Kapitel 6 Bedienung

6.1 Schaltersteuerung



Bild 5: Steuerschalter

Steuerschaltertaste (Bild 5):

- 1 "EIN" und "AUS" kooperativ nutzen
- 2 "OFF"
- 3 "ON "

6.2 Anweisungen

Hinweis: Wenn der Motor aufhört zu drehen, kann das Essen eingelegt werden.

Gemäß den folgenden Schritten:

1. Stecken Sie das Netzteil ein.
2. Öffnen Sie den Deckel, geben Sie die richtige Menge an Zutaten ein, achten Sie darauf, dass er nicht zu voll ist, ohne Zugang zum Topfdeckel. Große Gemüseteile sollten in kleine Stücke geschnitten werden.
3. Schließen Sie die Abdeckung.
4. Betätigen Sie die „ON“ Taste, um die Maschine zu starten. Beim Start sollten keinerlei abnormale Töne zu hören sein.

5. Je nach dem Rohmaterial, das zur Einstellung der angemessenen technischen Parameter verwendet wird, wird eine zu hohe Charge oder eine zu lange Schneidzeit der Platte nicht den idealen Prozesseffekt erzielen.
6. Vor jeder Inbetriebnahme ist darauf zu achten, dass sich keine Fremdkörper im Becken befinden, um die Messer oder andere Geräteteile nicht zu beschädigen.
7. Nachdem Sie das Material im Becken fertig geschnitten haben, drücken Sie die Taste "AUS", das Becken und die Schneidmesser stoppen.
8. Mit der Spezialschaufel das Becken von den Resten des gehackten Materials entfernen.
9. Nach jedem Gebrauch sollte die Maschine effektiv und sauber gereinigt werden und trocken gehalten werden.
10. Ziehen Sie nach Gebrauch die Stromversorgung die Maschine heraus.

Kapitel 7 Regelmäßige Reinigung

Hinweis: Legen Sie keine Hände in die laufende Maschine.

Reinigungs- und Wartungsarbeiten nur bei Maschinenstopp und -abschaltung.

7.1 Allgemeines

1. Trennen Sie den Strom und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie die Maschine reinigen. Drehen Sie den Achteckiger Knopf gegen den Uhrzeigersinn heraus, nehmen Sie den Abstreifer von der rechten Seite ab (wie in Bild 6 dargestellt). Drehen Sie das Becken im Uhrzeigersinn und nehmen Sie es heraus.
2. Die Maschine muss täglich nach der Arbeit gereinigt werden.
3. Aufgrund der Abfallrückstände kann die Maschine beschädigt werden, die Maschine muss sowohl innen als auch außen gereinigt werden.
4. Verwenden Sie keine Wasserreiniger, Industriereiniger, Bügelbürsten, Schläuche unter der Oberfläche des Gerätes.

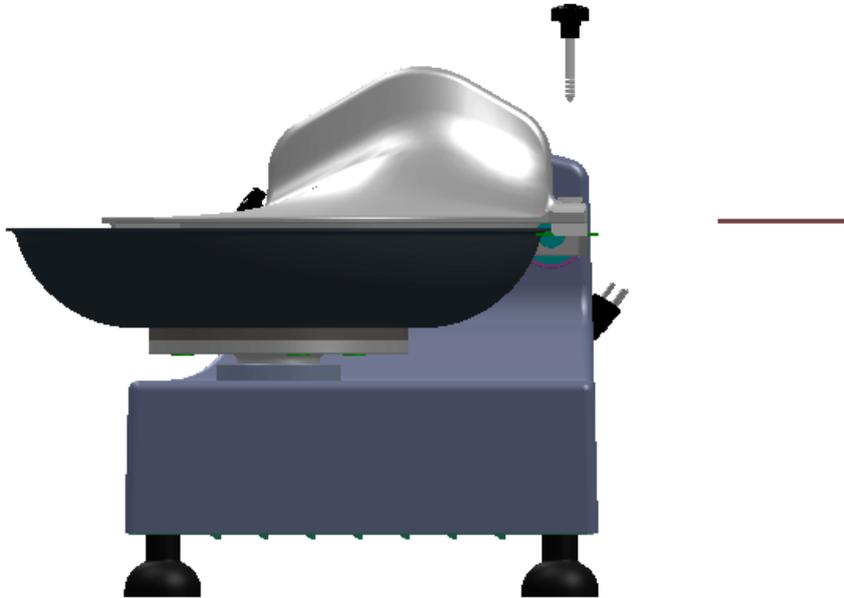


Bild 5

Kapitel 8 Maschinenwartung und tägliche Inspektion

Hinweis: Vor den Wartungsarbeiten: Bitte ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie die Maschine warten, stellen Sie sicher, dass die Maschine vom Stromnetz getrennt ist.

8.1 Die Notwendigkeit einer regelmäßigen Wartung

1. Regelmäßige Wartung der Schneidmischmaschine, kann die Lebensdauer effektiv verlängern.
2. Regelmäßige Wartung der Schneidmischmaschine, kann die Lebensmittelqualität und -sicherheit gewährleisten.

8.2 Tägliche Überprüfung der Schlüsselkomponenten

1. Schneidmesser

Das Schneidmesser vor der Inbetriebnahme der Maschine auf festen Sitz und Beschädigungen überprüfen.

2. Gürtel

Das Gurtband sollte regelmäßig eingestellt werden, nach 2-3 Jahren werden die Gurte ausgetauscht, es ist notwendig, sich an das "Service Center" zu wenden.

3. Kabel

Überprüfen Sie regelmäßig das Kabel, ersetzen Sie es bei Bedarf, wenden Sie sich bitte an das Service-Center.

Kapitel 9 Recyclingverfahren

9.1 Keine Reparatur

Wenn aus irgendeinem Grund die Maschine nicht repariert werden kann, unterbrechen Sie alle elektrischen Anschlüsse, um sicherzustellen, dass die Maschine nicht wieder verwendet werden kann.

9.2 Entsorgen

Wenn die Maschine nicht repariert werden kann, wenden Sie sich bitte an den Entsorgungsfachbetrieb, es handelt sich um hochqualifizierte Materialien, die bei der Herstellung einer Vielzahl anderer Komponenten verwendet werden können.

9.3 Elektro- und Elektronikschrott

Gemäß der Norm 2002/95 / EG, 2002/96 / EG und 2002/108 / EG, begrenzen Sie die Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.

Das Logo auf den Produkten oder Verpackungen bedeutet, dass das Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden kann.



Wenden Sie sich an den Hersteller, um eine verantwortungsvolle Entsorgung zu gewährleisten.

Die klassifizierte Entsorgung und das Recycling von Abfall trägt zum Schutz der natürlichen Ressourcen bei. Dies dient der Sicherstellung eines Recyclings, das die menschliche Gesundheit und die Umwelt schützen kann. (dedizierter Export)

Sicherheitshinweise:



- W022: Warnung vor spitzem Gegenstand



- W019: Warnung vor Quetschgefahr



- W012: Warnung vor elektrischer Spannung



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

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