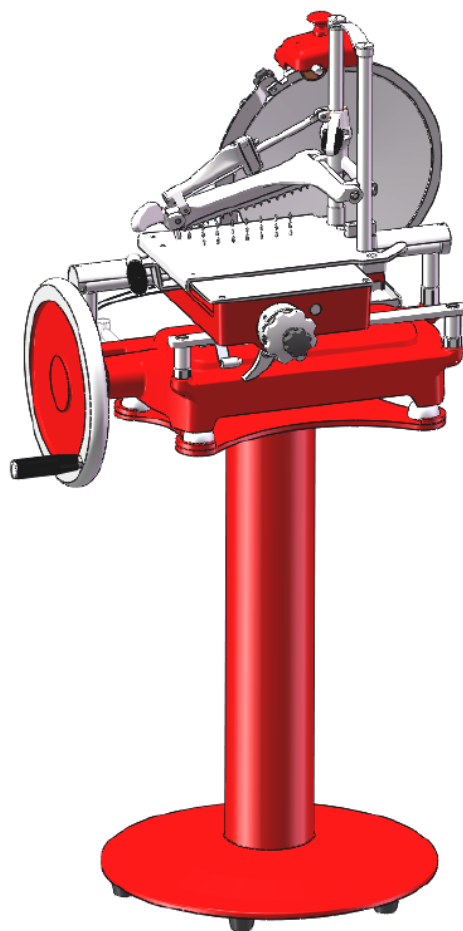


ggmgastro

AMSH300 - MANUELLE FLEISCHSCHNEIDEMASCHINE GEBRAUCHSANWEISUNG

**BITTE LESEN SIE DIE ANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH,
BEVOR SIE DIE MASCHINE BENUTZEN. BEACHTEN SIE DIE
SICHERHEITS- UND GESUNDHEITSVORSCHRIFTEN.**



Vielen Dank, dass Sie sich für unsere manuelle Fleischschneidemaschine entschieden haben. Die von unserem Unternehmen hergestellte Aufschnittmaschine vereint die Vorteile ähnlicher Produkte aus dem In- und Ausland, ist einfacher und sicherer zu bedienen. Die Aufschnittmaschine ist speziell für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie konzipiert und wird hauptsächlich zum Schneiden von Schinken verwendet. Sie kann auch Schinkenwürste, gefrorenes Fleisch ohne Knochen und frisches Fleisch (vor allem fettes Rind- und Lammfleisch) schneiden, geeignet für Restaurants, Gaststätten, Supermärkte, usw. Die Maschine sollte in einer Umgebung mit einer relativen Luftfeuchtigkeit von nicht mehr als 85% arbeiten.

INHALT

1、 Hinweise

2、 Wesentliche technische Daten

3、 Bedienungsanleitung

3.1 Platz für die Aufschnittmaschine

3.2 Entpacken

3.3 Teile und Einsatzorte

3.4 Schmierung

3.5 Testlauf ohne Belastung

3.6 Schleifen der Klinge

3.7 Einstellung der Scheibendicke

3.8 Fleisch auftauen

3.9 Schnitt

3.10 Auswechseln der Klinge

3.11 Demontage und Reinigung des Wagens, Schnellgang

4 Problemlösung

1、 NOTIZEN

- Die Hand oder andere Körperteile dürfen den Arbeitsbereich nicht betreten, wenn die Maschine geöffnet ist, da dies zu Verletzungen führen kann.
- 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 geändert wird.
- Die Maschine kann nicht mit Wasser gewaschen werden, da sie nicht wasserdicht ist, sonst werden die Teile beschädigt.
- Bitte stellen Sie den Betrieb der Maschine ein, wenn Arbeiter die Maschine reinigen und die Klinge wechseln.
- Wenn ein abnormaler Betrieb der Maschine festgestellt wird, sollte sie sofort gestoppt werden.
- Prüfen Sie häufig den Schutzring, den Tisch zum Einlegen des Fleisches, die Scheibe und andere Teile auf festen Sitz oder Beschädigung.
- Schneiden Sie gefrorenes Fleisch nicht bei Temperaturen unter -6 °C.
- Bitte fügen Sie die Bedienungsanleitung bei, wenn Sie das Gerät weiterverkaufen.
- Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung, wenn Sie die Bedienungsanleitung beschädigt oder verloren haben.
- Bitte kontaktieren Sie uns, wenn Sie auf andere Probleme stoßen, die nicht in der Bedienungsanleitung beschrieben sind.

Die Sicherheitsaufkleber auf der Maschine



Halten Sie die Hände vom Arbeitsplatz fern, wenn die Maschine in Betrieb ist, um Verletzungen vorzubeugen.



Seien Sie vorsichtig, wenn die Maschine läuft, und achten Sie beim Reinigen und Auswechseln der Klingen darauf, dass Sie sich nicht an der Klingenkante verletzen, und halten Sie Ihre Hand von der Klingenkante fern.

2、 Wesentliche technische Daten

Schnittstärke : 0~2mm
Durchmesser der Klinge mm : Φ 300mm
Verfahrweg des Schlittens: 260mm
Maximale Schnittbreite : 220mm
Maximale Schnitthöhe : 180mm
Größe des Schlittens: 300*205mm
Netto-Größe : 716mm*560mm *640mm
Nettogewicht der Maschine: 43Kg
Nettogewicht des Gestells: 31 kg

3. Betriebsanleitung

3.1 Geeigneten Platz für die Aufschnittmaschine vorbereiten

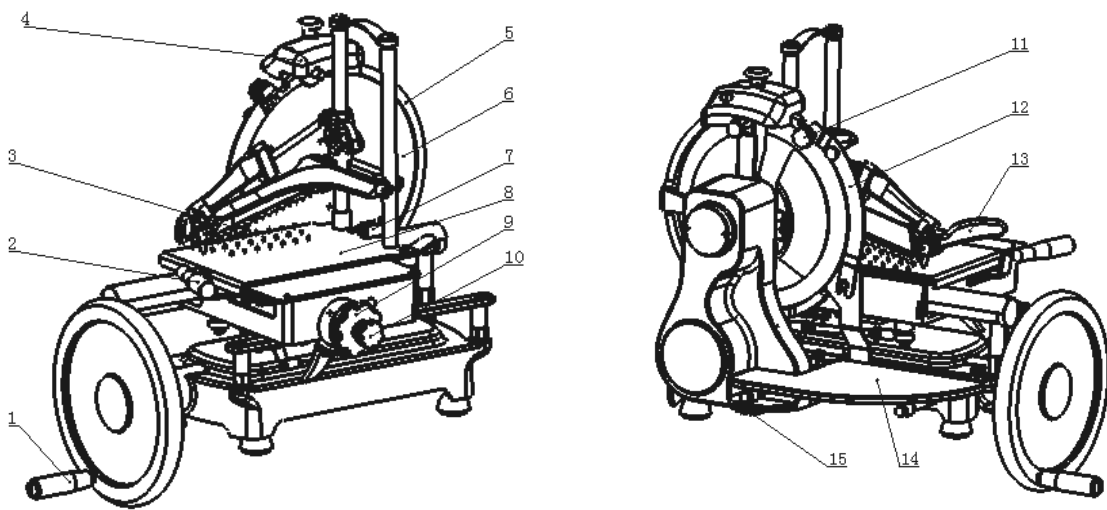
Die Aufschnittmaschine sollte auf einem speziellen Gestell oder einer stabilen, flachen Plattform oder Arbeitsfläche aufgestellt werden, und es sollte ausreichend Platz für die Aufschnittmaschine vorhanden sein, um sie bedienen und warten zu können.

3.2 Auspacken

Bevor Sie die Aufschnittmaschine aufstellen, überprüfen Sie bitte alle Teile, die der Maschine beiliegen. 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.



1 Handrad 2 Schnellverschiebungsgriff 3 Pressergestell 4 Schärfer 5 Schutzring
6 Klinge 7 Scharniergriff 8 Schlitten 9 Einstellgriff 10 Langsam-Handgriff.
11 Schraube 12 Schutzbrett 13 Pressergriff 14 Glasplatte 15 Kette

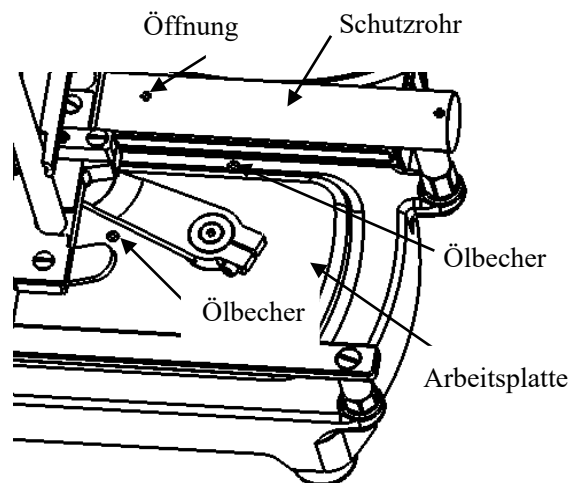
3.4 Schmierung

3.4.1 Drehen Sie den Handradgriff, um das Loch am Schutzrohr freizulegen, und geben Sie jeden halben Monat Schmieröl auf die Oberfläche der großen runden Führungsschiene.

3.4.2 Auf der Arbeitsplatte befinden sich 2 Ölbecher, und die Oberfläche der runden Führungsschiene wird jeden halben Monat mit Schmieröl versorgt.

3.4.3 Die Kette an der Unterseite der Maschine sollte alle 6 Monate leicht eingefettet werden.

3.5 Probelauf der Maschine ohne Beladung



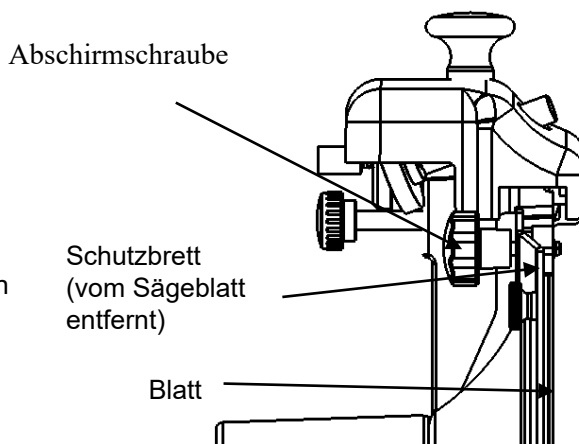
3.5.1 Bevor Sie die Maschine probeweise in Betrieb nehmen, sollten Sie sorgfältig die Dichtigkeit und Beschädigung der Messerabdeckung, des Trägers, des Messers und anderer Teile prüfen und die Oberfläche der quadratischen und kreisförmigen Umlaufbahn mit Öl bestreichen.

3.5.2 Die Schutzplatte ist an zwei Schlitzen an beiden Enden angebracht. Wenn nicht geschnitten wird, wird die Schutzplatte nahe an der Klinge angebracht, um diese zu schützen und versehentliche Kratzer zu vermeiden. Beim Schneiden ist sie weit von der Klinge entfernt, so dass die Schneide der Klinge leicht durchtrennt werden kann.

Wenn Sie die Schrauben der Schutzplatte lösen, können Sie die Schutzplatte herausnehmen, von einem Schlitz zum anderen wechseln und dann die Schrauben der Schutzplatte wieder anziehen, um die Position der Schutzplatte zu ändern. Überprüfen Sie die Position der Schutzplatte, um ihre Lage in der Nähe der Klinge zu bestimmen.

3.5.3 Schütteln Sie den Handradgriff, um zu prüfen, ob das Messer funktioniert und ob es irgendwelche Anomalien gibt.

3.5.4 Wenn keine Anomalien festgestellt werden, das Handrad vor Beginn der Arbeit eine Minute lang ohne Last testen.



3.6 Schleifen der Klinge

3.6.1 Die runde Klinge der Aufschnittmaschine ist aus hochwertigem, verschleißfestem Werkzeugstahl gefertigt, die Schneide der Klinge wurde vom Hersteller vor dem Verkauf geschliffen. 3.6.2 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. Bevor Sie die Klinge schärfen, sollten Sie die Ölflecken entfernen, um zu vermeiden, dass sich das Öl auf dem Schleifstein verteilt.

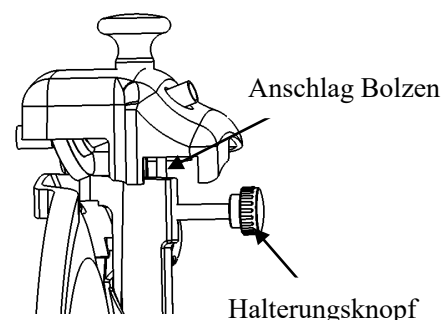
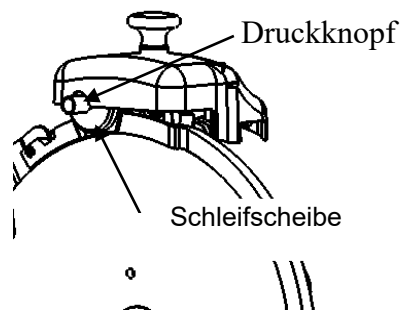
Bürste und alkalisches Wasser verwenden, um den Schleifstein zu reinigen.

3.6.3 Wenn das Schleifgerät das Messer nicht schleift, sollte die Schleifscheibe von der Klinge entfernt sein, und wenn das Messer geschliffen wird, sollte die Schleifscheibe nahe an der Klinge sein.

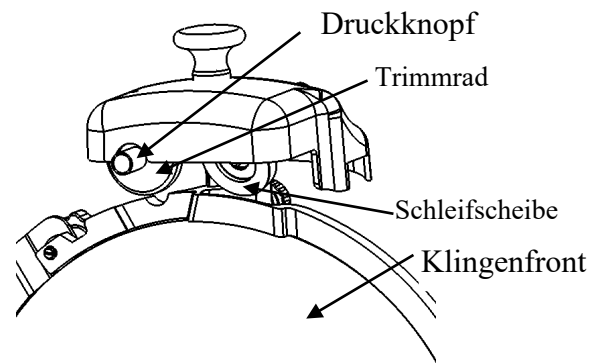
Um die Position zu ändern, lösen Sie den Knopf an der Halterung, fassen Sie die Schleifscheibenabdeckung mit der Hand, heben Sie das Schärfergerät auf die entsprechende Höhe, drehen Sie es um 180° und drücken Sie es dann nach unten, um den Knopf zu verriegeln.

Achtung! Die Position und die Höhe des Schärfergeräts werden durch eine Schraube begrenzt, und die Dehnung der Schraube kann je nach Durchmesser des Messers eingestellt werden.

3.6.4 Das Schärfergerät ist mit zwei Schleifscheiben ausgestattet, eine zum Schleifen und die andere zum Trimmen.



Beim Schleifen der Klinge drücken Sie den Knopf, um die Klinge zu drehen, und drücken Sie manuell den Knopf am Ende der Schleifscheibenwelle, um die Schleifscheibe mit der Klinge kollidieren zu lassen, so dass die rotierende Klinge die Schleifscheibe drehen kann, um das Schleifen der Klinge zu erreichen; beim Trimmen der Klinge drücken Sie manuell den Knopf am Ende der Schleifscheibenwelle, um die Grate zu entfernen, die während des Schleifprozesses entstanden sind, und ein übermäßiges Schleifen ist nicht erlaubt.



Achtung!

Drücken Sie leicht auf die Schleifwelle, um wenig Funken zu erzeugen. Wenn festgestellt wird, dass die Schleifscheibe nur das vordere Ende der Schneide schleift und die Oberfläche der Schneide nicht vollständig schleifen kann, muss die Position des Schärfgärts angepasst werden.

3.6.5 Schärfwirkung

Lösen Sie die Schleifscheibenachse und drücken Sie den Knopf, um die Scheibe aus der Klinge herauszunehmen.

Wenn die Messerkante einen scharfen Grat aufweist, ist dies ein Zeichen dafür, dass die Schneide bereits scharf ist, und der Schärfvorgang kann abgeschlossen werden, oder Sie können den Vorgang wiederholen, bis Sie zufrieden sind.

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

3.6.6 Nach dem Schleifen der Klinge sollte der Eisenschaum und der Schleifscheibenstaub auf der Maschine gründlich gereinigt werden.

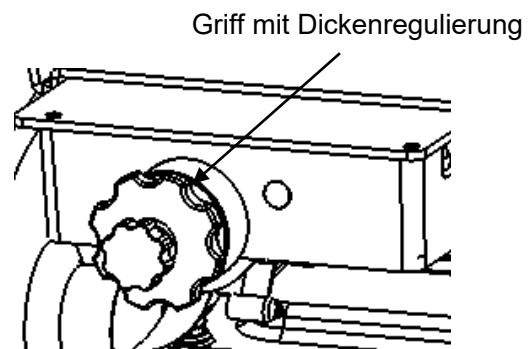
Achtung! Mit Wasser abspülen und keine gesundheitsgefährdenden Reinigungsmittel verwenden.

3.6.7 Der Durchmesser des Messers nimmt nach mehrmaligem Nachschleifen ab. Wenn der Durchmesser des Messers weniger als 288 mm beträgt, muss es ausgetauscht werden.

7 Einstellung der Schnittdicke

3.7.1 Schütteln Sie das Handrad, um jede Hin- und Herbewegung des Schlittens und die Vorschublänge während jeder Hin- und Herbewegung, d.h. die Scheibendicke, zu realisieren.

3.7.2 Ziehen Sie den Griff zur Dickeneinstellung heraus und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um die Scheibe dicker zu machen, und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um die Scheibendicke zu verringern; wenn Sie von der Beobachtungsöffnung aus auf die Skala schauen, steigt diese von klein nach groß und die Scheibendicke von dünn nach dick. Drücken Sie das Handrad für die Dickeneinstellung wieder hinein und fixieren Sie die Position des Hebels für die Dickeneinstellung.



3.8 Fleisch auftauen

3.8.1 Wenn das gefrorene Fleisch zu hart ist, können beim Schneiden dünner Scheiben leicht Stücke entstehen; beim Schneiden dicker Scheiben kann der Widerstand zu groß sein und den Motor abwürgen oder sogar zum Durchbrennen bringen, daher sollten Sie das Fleisch auftauen (legen Sie das gefrorene Fleisch in den Inkubator, der Prozess, bei dem sowohl die Innen- als auch die Außentemperatur des Fleisches langsam ansteigt, wird Auftauen des Fleisches genannt).

3.8.2 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 abgeschaltet). drücken Sie das Fleisch mit einem Fingernagel, Druck kann auf der Oberfläche des Fleisches erscheinen.

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

3.9 Schneiden

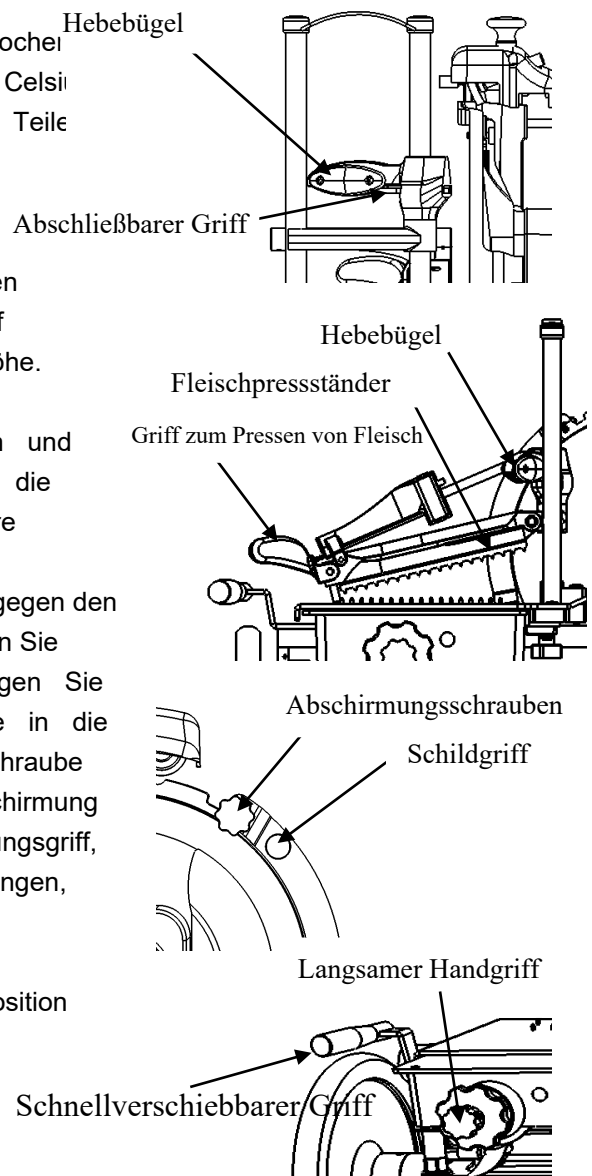
Achtung! Dieses Gerät kann weder Fleisch mit Knochen noch Fleisch mit einer Temperatur unter -6 Grad Celsius schneiden, noch kann es zu harte oder tropfende Teile schneiden.

Schütteln Sie das Handrad nicht, wenn Sie das Schneidegut aus dem Schlitten.

3.9.1 Ergreifen Sie den Hebegriff (die Finger sollten gegen den darunter liegenden Edelstahl-Verschlussgriff drücken) und heben Sie ihn auf eine geeignete Höhe. Heben Sie den Fleischpressgriff an, legen Sie den Schinken oder andere Lebensmittel auf den Schlitten und drücken Sie den Fleischpressgriff nach unten, damit die Fleischpresszähne fest auf den Schinken oder andere Lebensmittel drücken.

3.9.2 Drehen Sie die Schraube der Abschirmung gegen den Uhrzeigersinn, um die Abschirmung zu lösen, heben Sie den Griff der Abschirmung mit der Hand an, bewegen Sie beide Enden der Abschirmung von der inneren Rille in die vom Messer entfernte Rille, und ziehen Sie die Schraube der Abschirmung im Uhrzeigersinn an, um die Abschirmung zu sichern. **3.9.3** Drücken Sie den Schnellverschiebungsgriff, um den Fleischträger in die richtige Position zu bringen, und drehen Sie dann den langsamen manuellen Verschiebungsgriff, um den Schinken oder andere Lebensmittel in die am besten geeignete Schneideposition zu bringen.

3.9.4 Schütteln Sie das Handrad im Uhrzeigersinn, Fleisch zu schneiden.



3.10 Wechseln Sie die Klinge

3.10.1 Schütteln Sie das Handrad, um den Fleischträger von der Klinge wegzubewegen.

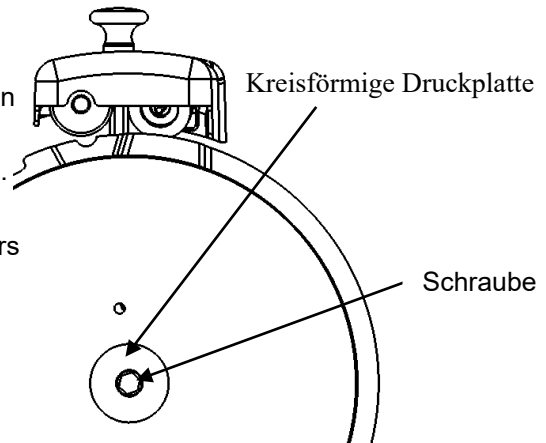
3.10.2 Legen Sie die Schutzplatte in die Nähe des Messers.

3.10.3 Abnehmen des Schärferäts.

3.10.4 Schrauben Sie die Schraube in der Mitte des Messers ab, nehmen Sie die runde Druckplatte in der Mitte heraus, gleichmäßige Kraft aufwenden und die Klinge vorsichtig herausziehen.

3.10.5 Wenn Sie das Messer einbauen, wischen Sie die Maschine und die Installationsfläche des Messers sauber, setzen Sie die runde Andruckplatte des Messers vorsichtig ein und ziehen Sie die Schrauben fest.

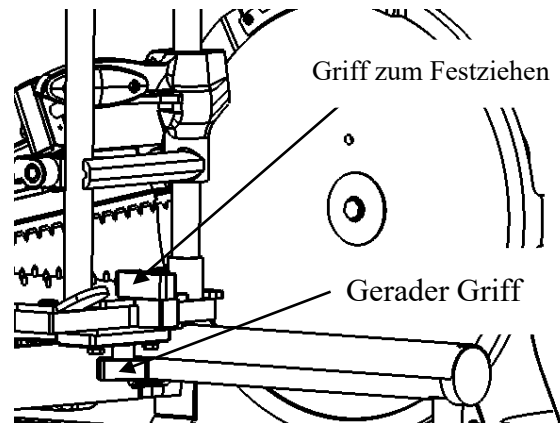
Achtung! Wenn Sie das Messer austauschen, sollten Sie Schutzhandschuhe tragen und beim Aus- und Einbau des Messers vorsichtig sein.



3.11 Demontage und Reinigung des Wagens, Schnellläufer

3.11.1 Drehen Sie den Feststellgriff am Fleischträger gegen den Uhrzeigersinn, um den Griff vom Fleischträger zu entfernen. Heben Sie den Fleischträger vorsichtig mit der Hand an, um ihn von der Fleischträgerkomponente zu entfernen. Nehmen Sie den Fleischträger separat aus dem Gerät und reinigen Sie ihn.

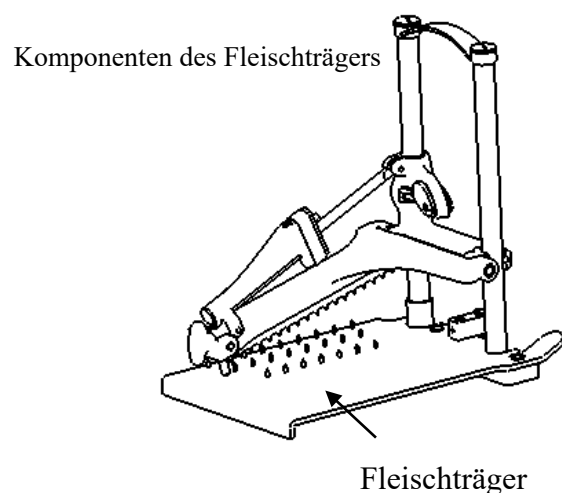
Sie können auch den geraden Griff drehen, um die Fleischträgerkomponente zu lösen, so dass die gesamte Fleischträgerkomponente zur Reinigung aus dem Gerät genommen werden kann.



3.11.2 Drehen Sie den langsamen Handgriff, und der Fleischträger kann sich langsam vor und zurück bewegen. Halten Sie den Schnellganggriff fest, drücken Sie ihn nach unten und bewegen Sie ihn horizontal, um den Fleischträger schnell vorwärts und rückwärts zu bewegen. Lassen Sie den Schnellganggriff los. Wenn der Griff nicht auf seine ursprüngliche Höhe zurückfedern kann, liegt das daran, dass die von ihm angetriebene Mutter nicht geschlossen ist. Sie können den Griff leicht hin und her bewegen, bis er geschlossen ist.

4. Störungsbeseitigung

Die Maschine darf nur von Fachleuten repariert und gewartet werden. Nichtfachleute dürfen sie nicht reparieren, um Verletzungen oder mechanische oder elektrische Fehler zu vermeiden.



Häufige Probleme und Lösungen sind in Tabelle 1 aufgeführt.
Wenn Probleme nicht in der Tabelle aufgeführt sind oder die Lösungen nicht funktionieren, wenden Sie sich bitte an den Vertreter oder den Hersteller

Tabelle 1

Störungen	Lösungen
1、 Die Maschine kann kein Fleisch schneiden oder die Fleischscheiben sind unregelmäßig	1. Die Klinge ist nicht scharf, lesen Sie bitte das Kapitel 3.6 und schleifen Sie die Klinge richtig 2. Fleisch ist zu steinig, lesen Sie bitte Kapitel 3.8 und schmelzen Sie das Fleisch,
2、 Die Schneide ist nicht scharf	1, Überprüfen Sie die Scheibeneinbauhöhe und den Schleifwinkel, lesen Sie bitte Kapitel 3.6 und verwenden Sie die richtige Methode zum Schleifen der Klinge 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.ggmgastro.com info@ggmgastro.com
+49 2553 7220 0