



BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR AUTOMATISCHE LEBENSMITTELSCHNEIDEMASCHINE

MODELL: AAMH300, AAMH250



VORWORT

Vielen Dank, dass Sie sich für die von unserem Unternehmen hergestellte halbautomatische Lebensmittelschneidemaschine entschieden haben.

Aufbauend auf den Vorteilen ähnlicher Produkte im In- und Ausland ist die von unserem Unternehmen hergestellte Lebensmittelschneidemaschine bequemer zu bedienen und sicherer im Gebrauch.

Diese Schneidemaschine ist eine Spezialmaschine zum Schneiden von Lebensmitteln. Sie kann Schinken, Wurst und gefrorenes Fleisch ohne Knochen (insbesondere von fetten Rindern und Schafen) sowie knollenförmiges, massives Gemüse (wie Ingwer, Kartoffeln, Möhren, Süßkartoffeln usw.) schneiden. Sie eignet sich für den Einsatz in Restaurants, Gaststätten, Supermärkten und Lebensmittelverarbeitungsbetrieben.

Die relative Luftfeuchtigkeit in der Arbeitsumgebung der Maschine darf 85 % nicht überschreiten.

INHALT

- 1 WICHTIGE HINWEISE**
- 2 WICHTIGSTE TECHNISCHE PARAMETER**
- 3 GEBRAUCHSANWEISUNG**
 - 3.1 AUFSTELLORT**
 - 3.2 AUSPACKEN**
 - 3.3 TEILE DES SCHNEIDERS UND IHRE POSITION**
 - 3.4 SCHMIERUNG**
 - 3.5 ANSCHLUSS DES NETZKABELS**
 - 3.6 LEERLAUF-TEST**
 - 3.7 SCHÄRFEN**
 - 3.8 EINSTELLUNG DER SCHNITTSTÄRKE DER LEBENSMITTELSCHEIBEN**
 - 3.9 SCHMELZEN VON FLEISCH**
 - 3.10 IN SCHEIBEN SCHNEIDEN**
 - 3.11 KLINGE AUSTAUSCHEN**
- 4 ELEKTRISCHES SCHALTPLAN**
- 5 Häufige Fehlerbehebung**

1 WICHTIGE HINWEISE

- Das verwendete Netzteil muss den auf dem Typenschild angegebenen Leistungsanforderungen entsprechen. Eine unsachgemäße Verwendung führt zu einem Brand oder einem schwerwiegenden Ausfall der Maschine.
 - Die Maschine muss zuverlässig geerdet sein; andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags.
 - Im Notfall müssen alle Schalter sofort ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen werden.
 - Während der Maschine läuft, dürfen weder Hände noch Körperteile in den Arbeitsbereich gelangen, da dies zu Verletzungen führen kann.
 - Defekte Maschinen sind zur Reparatur an das Werk oder die Reparaturabteilung eines autorisierten Händlers zurückzusenden.
 - Jede Veränderung an der Maschine führt zu Unfällen mit Personenschäden oder Sachschäden. Wir übernehmen keine Haftung für die daraus resultierenden Folgen.
 - Ist das Netzkabel beschädigt, muss es unverzüglich ausgetauscht werden.
 - Das Netzkabel dieser Maschine muss durch ein spezielles flexibles Kabel oder ein spezielles Ersatzteil ersetzt werden, das beim Hersteller oder bei der Wartungsabteilung erworben werden kann.
 - Die Maschine darf nicht mit Wasser abgespült werden. Diese Maschine ist nicht wasserdicht. Das Abspülen mit Wasser führt zu Stromschlägen und Schäden an mechanischen und elektrischen Bauteilen.
 - Schalten Sie alle Schalter aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
 - Der Bediener sollte die Maschine vor der Reinigung und beim Austausch der Klinge zunächst anhalten.
 - Wird eine Funktionsstörung der Maschine festgestellt, muss diese sofort angehalten werden.
 - Beim Bedienen der Maschine darf keine weite Kleidung getragen werden, und lange Haare sollten mit einer Kopfbedeckung bedeckt werden.
 - Überprüfen Sie stets die Messerauflagen, Schlachtertische, Klingen und andere Komponenten auf Lockerungen und Beschädigungen.
 - Wenn die Maschine weitergegeben wird, geben Sie bitte diese Bedienungsanleitung mit.
 - Bitte wenden Sie sich an uns, falls Sie die benötigten Informationen in dieser Bedienungsanleitung nicht finden können.
 - Das Gerät darf nicht von Menschen mit Behinderungen, Kindern oder Personen ohne Erfahrung und gesunden Menschenverstand verwendet werden, es sei denn, sie werden von Personen beaufsichtigt oder angeleitet, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind.
1. Bei einer Fleischdicke von weniger als 1,5 mm beträgt die geeignete Fleisch-Temperatur sowohl innen als auch außen -4 °C
 2. Bei einer Schnittstärke von mehr als 1,5 mm sollte die Fleisch-Temperatur höher als -4 °C sein. Mit zunehmender Schnittstärke sollte auch die Fleisch-Temperatur erhöht werden

SICHERHEITSHINWEIS



Das Gerät muss vor dem Betrieb zuverlässig geerdet werden, um Unfälle durch Stromlecks zu vermeiden.



Während des normalen Betriebs der Maschine ist es strengstens verboten, die Finger in den Arbeitsbereich zu strecken, um ein Abschneiden der Finger zu vermeiden.

Während des Betriebs der Maschine oder beim Wechseln der Klinge dürfen die Finger die Klingenkante nicht berühren, um ein Einstechen in den Finger zu vermeiden.

2 WICHTIGSTE TECHNISCHE PARAMETER

Nennspannung **220–240 V / 50 Hz**, verschiedene Spannungen und Frequenzen sind optional erhältlich

MODELL	LEISTUNG (W)	Leistung (Stück/Min.)	KLINGENDURCHMESSER (mm)	SCHNITTSTÄRKE (mm)	Scheibenbreite (mm)
AAMH300	550 W	41	Φ300	0–16	200
AAMH250	370 W	41	Φ250	0–16	185

3 GEBRAUCHSANWEISUNG

3.1 EINSATZORT

Die Schneidemaschine sollte auf einer stabilen und ebenen Unterlage oder einer Arbeitsplatte aufgestellt werden. Halten Sie ausreichend Platz für den Betrieb, die Wartung und die Belüftung der Schneidemaschine frei.

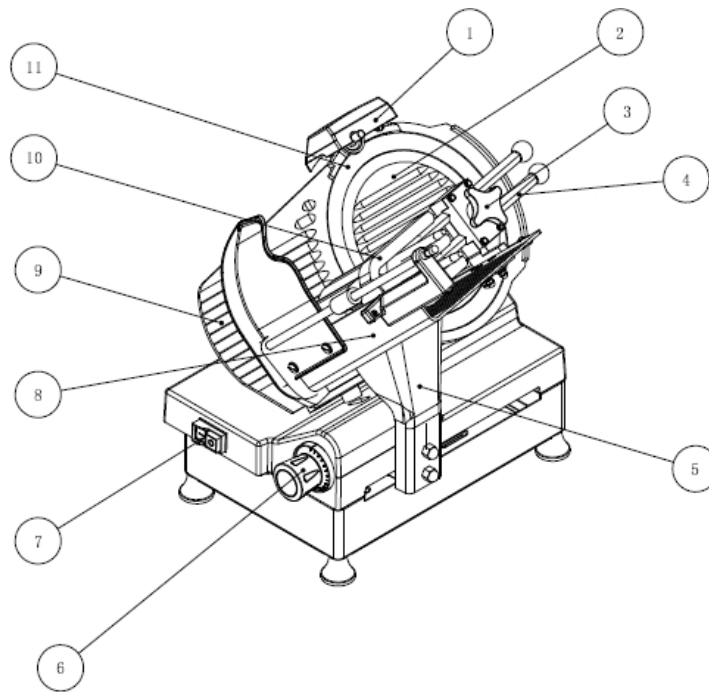
Stromversorgung der Schneidemaschine: Bitte stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung und die Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.

3.2 AUSPACKEN

Bitte zählen Sie vor der Installation der Schneidemaschine alle Teile anhand der dem Karton beiliegenden Packliste durch. Bei fehlenden Teilen wenden Sie sich bitte an den Lieferanten.

3.3 TEILE DER SCHNEIDEMASCHINE UND IHRE POSITION

HINWEIS: Um einen erfolgreichen Einsatz dieser Schneidemaschine zu gewährleisten, lesen Sie diesen Abschnitt bitte sorgfältig durch und machen Sie sich mit den Bauteilen und deren Anordnung vertraut.



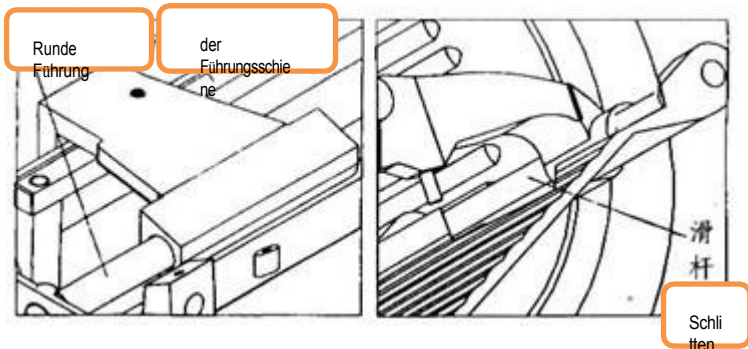
- | | | | |
|-----------------------|--|---|------------------|
| 1. Schleifvorrichtung | 2. Schutzplatte | 3. Feststellknopf für die Schiebestange | 4. Schiebestange |
| 5. Schiebebügel | 6. Einstellknopf für die Schnittstärke | 7. Startknopf | 8. Fleischhalter |
| 9. Arretierplatte | 10. Pressgestell | 11. Klinge | |

3.4 SCHMIERUNG

3.4.1 Drehen Sie den Rumpf um und füllen Sie die kreisförmige Führungsschiene und die rechtwinklige Führungsfläche alle 7 Arbeitstage mit Schmieröl.

3.4.2 Fügen Sie Schmieröl zur Block-Gleitstange hinzu.

Hinweis: Verwenden Sie Nähöl als Schmiermittel. Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Öl nachfüllen.



3.5 ANSCHLUSS DES NETZKABELS

3.5.1 Der Netzschalter der Schneidemaschine befindet sich vorne links an der Maschine. Wenn Sie die Taste „I“ drücken, nimmt die Schneidemaschine den Betrieb auf. Wenn die Taste „OFF“ gedrückt wird, wird die Maschine ausgeschaltet.

3.5.2 In der Stromversorgungsleitung muss die Stromversorgung des Geräts über einen externen Fehlerstromschutzschalter mit ausreichender Strombelastbarkeit an das Stromnetz angeschlossen werden; der Auslösewert für den Fehlerstrom beträgt 30 mA und die Auslösezeit weniger als 0,1 s. (Dieses Produkt ist für dieses Gerät nicht geeignet.)

3.5.3  Potentialausgleich: Der Potentialausgleich bei Elektrogeräten dient dazu, freiliegende Metallteile und leitfähige Teile von Elektrogeräten und anderen Vorrichtungen mit Leitern zu verbinden, die in künstlichen oder natürlichen Erdungskörpern verwendet werden, um die Potentialdifferenz zu verringern (und so die Gefahr eines Stromschlags zu verringern bzw. zu verhindern).

Hinweis: Das Gerät muss zuverlässig an den Erdungsleiter angeschlossen werden. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Probleme, die durch die Nichteinhaltung der Sicherheitsvorschriften entstehen.

3.6 Leerlauf

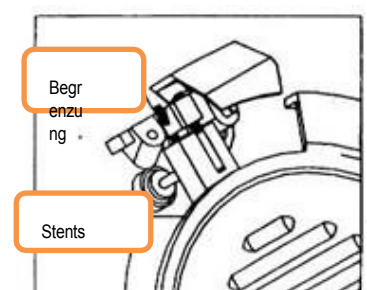
3.6.1 Überprüfen Sie vor dem Leerlauf, ob an der Schutzplatte, dem Fleischträger oder dem Messer Beschädigungen oder lose Teile vorhanden sind, und fügen Sie Öl zur Schmierführung und zur Gleitstange des Druckblocks hinzu.

3.6.2 Drücken Sie das Messer und die Start-/Stopp-Taste leicht an und prüfen Sie, ob sich das Messer und der Fleischträger bewegen; achten Sie dabei auf etwaige Unregelmäßigkeiten.

3.6.3 Liegen keine Unregelmäßigkeiten vor, darf der Betrieb nach 3 Minuten ununterbrochenem Leerlauf aufgenommen werden.

3.7 Schärfen

3.7.1 Die runde Klinge der Aufschnittmaschine besteht aus hochwertigem, verschleißfestem Werkzeugstahl,



und die Schneide wurde vor der Auslieferung geschliffen.

3.7.2 Die runde Klinge kann nach dem Gebrauch stumpf werden; Sie können den im Lieferumfang enthaltenen Schleifstein verwenden, um sie wiederholt und rechtzeitig nachzuschleifen. Bevor Sie die Klinge schärfen, sollten Sie verschüttetes Öl entfernen, um Flecken auf dem Schleifstein zu vermeiden. Sollte der Schleifstein durch das Öl verschmutzt ist, können Sie den Schleifstein mit einer Bürste und alkalischem Wasser reinigen.

3.7.3 Während der Schleifvorrichtung in Betrieb ist, sollte der Schleifstein nahe an der Klinge liegen.

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

Vorgehensweise zum Ändern der Position: Lösen Sie den Knopf an der Halterung, halten Sie die Schleifscheibenabdeckung auf die richtige Höhe, drehen Sie sie um 180°, drücken Sie sie fest und arretieren Sie den Knopf.

Hinweis: Die Höhe beider Positionen des Schleifers wird durch zwei Bolzen begrenzt, deren Auszugslänge je nach Durchmesser der Klinge angepasst werden kann.

3.7.4 Der Schärfen ist mit zwei Schleifscheiben ausgestattet, eine dient zum Schärfen, die andere zur Kantenbearbeitung. Drücken Sie den Startknopf, um die Klinge in Drehung zu versetzen, und drücken Sie das Ende der Schleifwelle mit den Händen, sodass der Schleifstein die Klinge berührt und das Antriebsrad der Klinge dreht; dann kann die Klinge geschärft werden. Beim Schärfen der Klinge sollten Sie das Ende der Schleifwelle mit den Händen drücken, um Grate an der Kante zu beseitigen; bitte schleifen Sie nicht zu stark.

Hinweis:

Üben Sie nur leichten Druck auf die Schleifwelle aus, damit möglichst wenige Funken entstehen.

Die Position des Schleifgeräts sollte angepasst werden, wenn der Schleifstein nur die Spitze der Klinge und nicht die gesamte Schneide schleift

3.7.5 Schleifergebnis

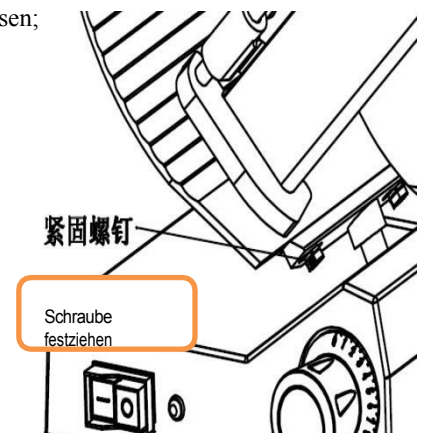
Lösen Sie den Knopf an der Schleifwellenachse, um die Schleifscheibe von der Klinge zu entfernen, drücken Sie die Stopp-Taste, bringen Sie die Klinge zum Stillstand und überprüfen Sie das Schleifergebnis. Wenn an der Schneide scharfe Grate zu sehen sind, ist die Schneide scharf genug und der Schleivvorgang ist abgeschlossen; andernfalls wiederholen Sie den oben beschriebenen Schleivvorgang, bis Sie mit dem Ergebnis zufrieden sind.

Hinweis: Prüfen Sie nicht mit dem Finger, ob die Klinge scharf ist, da Sie sich dabei verletzen könnten.

3.7.6 Entfernen Sie Stahl- und Schleifsteinrückstände von der Maschine.

Nehmen Sie zum Reinigen der Klinge die Schutzplatte ab₁₀.

Hinweis: Nicht mit Wasser abspülen. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die gesundheitsschädlich sind



3.7.7 Nach wiederholtem Nachschleifen verringert sich der Durchmesser der Klinge. Wenn der Abstand zwischen der Arretierplatte und der Klingenkante mehr als 5 mm beträgt, lösen Sie bitte die Schraube auf der Rückseite der Arretierplatte, schieben Sie die Arretierplatte in Richtung der Klinge, bis der Abstand 2 mm beträgt, und ziehen Sie die Schraube anschließend wieder fest.

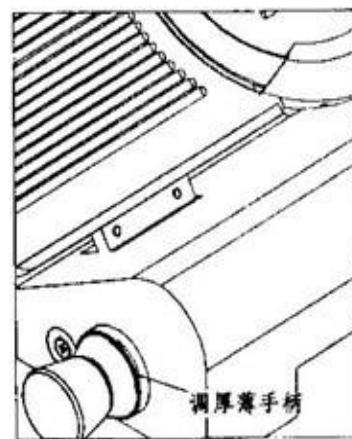
Hinweis: Tauschen Sie die Klinge aus, wenn sich ihr Durchmesser um 12 mm verringert hat.

3.8 EINSTELLUNG DER SCHNITTSTÄRKE

3.8.1 Die Schnittstärke entspricht dem Abstand zwischen Klinge und Anschlagplatte.

3.8.2 Drehen Sie den Griff gegen den Uhrzeigersinn, um dickere Scheiben zu erhalten; drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um dünnere Scheiben zu erhalten.

3.8.3 Wenn Sie die Scheibendicke auf eine dickere Einstellung einstellen, denken Sie bitte daran, den Übertragungsspalt zu beseitigen. Die Lösung besteht darin, zunächst die Scheibendicke zu vergrößern und dann auf die gewünschte Dicke zu verringern. Wenn Sie die Schneidstärke auf eine dünne Scheibe einstellen, muss der Übertragungsspalt nicht beseitigt werden; stellen Sie die gewünschte Dicke direkt ein.



Einstellung der Schnittstärke



3.9 Auftauen von Fleisch

3.9.1 Ist das gefrorene Fleisch zu hart, entstehen beim Schneiden dünner Scheiben leicht Bruchstücke; beim Schneiden dicker Scheiben kann der Widerstand zu groß sein und den Motor zum Stillstand bringen oder ihn sogar durchbrennen lassen. Daher muss das Fleisch aufgetaut werden (das gefrorene Fleisch wird in den Inkubator gelegt; der Vorgang, bei dem die Temperatur des Fleisches sowohl innen als auch außen langsam ansteigt, wird als „Auftauen des Fleisches“ genannt.)

3.9.2 Bei einer Fleischdicke von weniger als 1,5 mm beträgt die geeignete Temperatur des Fleisches sowohl innen als auch außen -4°C (legen Sie das gefrorene Fleisch acht Stunden lang in den Kühlschrank, dessen Stromversorgung unterbrochen wurde). Drücken Sie mit einem Fingernagel auf das Fleisch; auf der Oberfläche des Fleisches kann sich eine Vertiefung abzeichnen

3.9.3 Bei einer Scheibendicke von mehr als 1,5 mm sollte die Fleisch-Temperatur höher als -4°C sein. Mit zunehmender Dicke sollte auch die Temperatur des Fleisches entsprechend erhöht werden.

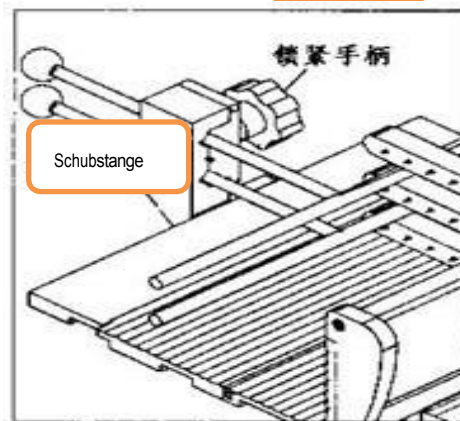
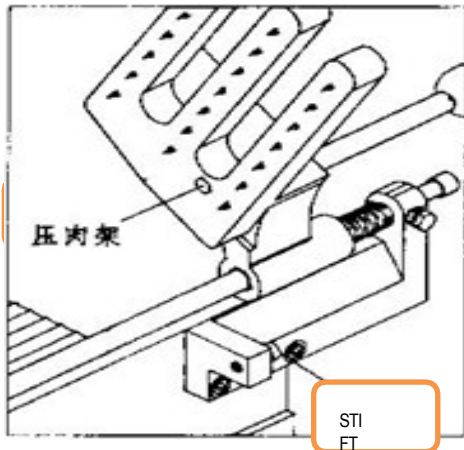
3.10 In Scheiben

schneiden

ACHTUNG:

Diese Maschine darf nicht zum Schneiden von frischem Fleisch mit Knochen oder gefrorenem Fleisch unter Verwendung werden; ebenso wenig darf sie für harte oder tropfende Gegenstände eingesetzt werden.

Beim Auflegen oder Entnehmen von Fleisch vom Fleischträger müssen die Bewegung des Messers und des Schiebers angehalten werden.



3.10.1 Heben Sie das Pressgestell bis zum oberen Ende des Fleischträgers an und nehmen Sie es dann heraus; hängen Sie es an den Stift am oberen Ende des Fleischträgers.

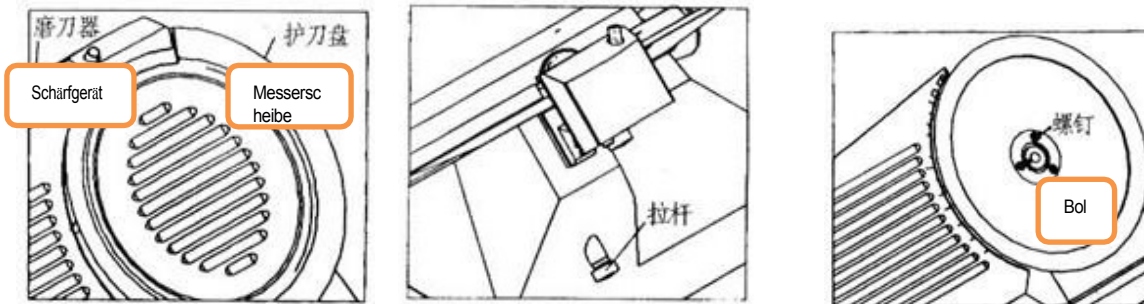
3.10.2 Lösen Sie den Verriegelungshebel und ziehen Sie den Hebel heraus.

3.10.3 Legen Sie das passende gefrorene Fleisch in den Fleischträger, drücken Sie das Fleisch vorsichtig mit dem Presser an und ziehen Sie den Verriegelungsgriff des Pressers fest.

Hinweis: Ziehen Sie ihn nicht zu fest an. Andernfalls lässt sich das Fleisch nicht gleichmäßig schneiden.

3.10.4 Drücken Sie den Andruckbügel auf das gefrorene Fleisch, drücken Sie die Taste „ON“, um das Messer in Betrieb zu nehmen, schalten Sie dann den Vorwärts-/Rückwärtslauf ein, schneiden Sie einige Probestücke und drücken Sie die Taste „O“, um zu prüfen, ob die Dicke der Fleischscheiben angemessen ist. Die Dicke muss gemäß der in 3.8 beschriebenen Methode angepasst werden; ist sie angemessen, kann das Fleisch kontinuierlich geschnitten werden.

3.11 KLINGE AUSTAUSCHEN



3.11.1 Entfernen der Messerscheibe

Entfernen Sie den Fleischhalter von der Klinge, ziehen Sie den Hebel an der Rückseite der Maschine nach unten und schieben Sie die Klingenabdeckung beiseite

3.11.2 Entfernen Sie den Werkzeugschleifer.

3.11.3 Nehmen Sie die Klinge ab

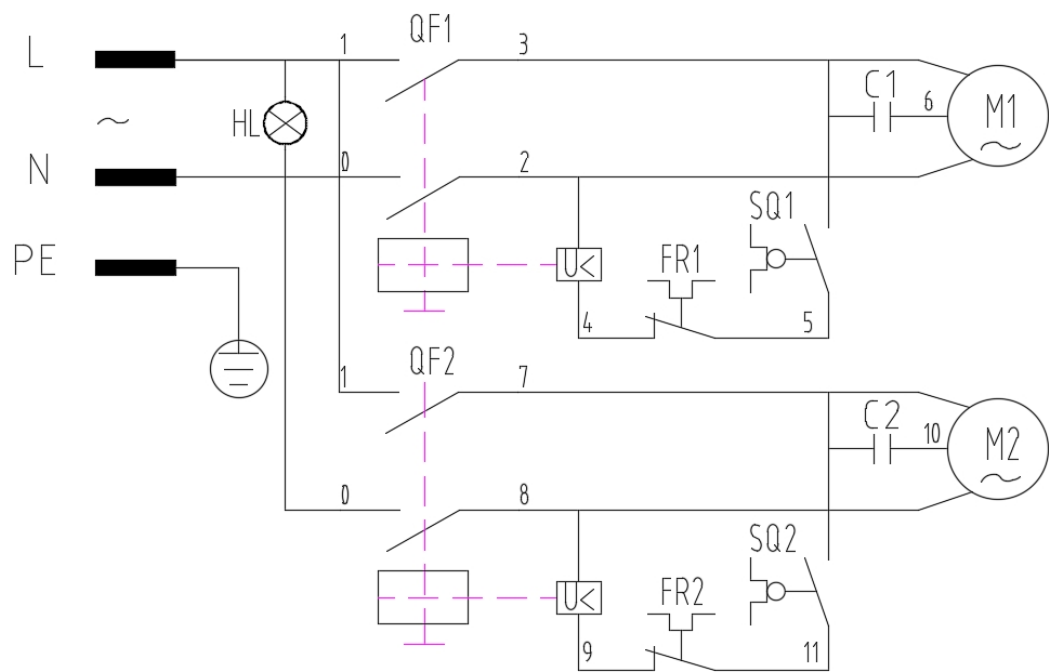
Lösen Sie die 3 Befestigungsschrauben und entfernen Sie die Messerscheibe gleichmäßig und mit festem Druck.

3.11.4 Wischen Sie beim Einbau der Klinge die Klingenpositionierungsfläche und die Auflagefläche sauber ab; die 3 Befestigungsschrauben sollten gleichmäßig belastet und schrittweise angezogen werden.

Hinweis: Beim Austausch des Messers muss die Maschine ausgeschaltet sein. Ziehen Sie außerdem den Netzstecker.

Tragen Sie beim Austausch der Klingen Schutzhandschuhe. Halten Sie die Klinge beim Entfernen oder Einbau fest und achten Sie darauf, sich nicht daran zu verletzen.

3. ABBILDUNG



QF1-QF2: START-/STOPP-SCHALTER
SCHUTZ

SQ1-SQ2: SCHALTER

FR1-FR2: ÜBERLAST-

C1-C2: KONDENSATOR

M1-M2: MOTOR

HL: ANZEIGELAMPE

Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
1	Abdeckung für Schleifstein	22	Klingenwelle	43	Kreuzgriff
2	Schleifsteinschaft	23	Riemen für die Klingenwelle	44	Fleischträger
3	Feder	24	Klingenhülle	45	Obere Halterung der Schiebestange
4	Glattes Steinrad	25	Wasserdichter Ring	46	Lenker
5	Feder	26	Skelett-Öldichtung	47	Pressblock
6	Knopf	27	Klinge	48	Schiebestange
7	Knopf	28	Schutzplatte	49	Unterstützung der Schiebestange unten
8	Feder	29	Motor	50	Rundschiene
9	Schleifsteinschaft	30	Griff (ohne Stange)	51	Vierkantschiene
10	Gebogenes Steinrad	31	Skala auf dem Zifferblatt	52	Tiefgerilltes Kugellager
11	Schleifsteinhalterung	32	Großer Befestigungskreis	53	Gleitblock
12	Befestigungsspindel	33	Griff-Zahnradwelle	54	Antriebsriemen
13	Sternknopf	34	Exzenterbuchse	55	Reduzierriemenscheibe
14	Zugstange	35	Tabelle	56	Kurbel-Schweißbaugruppe
15	Sicherungsplatte	36	Netzkabel	57	Gelenklagerbaugruppe
16	Schleifsteinhalterung	37	Schweißkonstruktion des unteren Rahmens	58	Reduzierstück
17	Schutzring	38	Unteres Abdeckblech	59	Gleitplatte
18	Sicherungsring für Welle	39	Große Gummifüße	60	Gleitfuß
19	Sicherungsring für Bohrung	40	Druckstange	61	Schiebefußwelle

20	Rillenkugellager	41	Stützstange für Druckstange	62	Zahnstange zur Dickenverstellung
21	Distanzstück	42	Stützplatte für Pressstange, obere Abdeckung		

5. Fehlerbehebung

Die Maschine darf nur von Fachpersonal repariert und gewartet werden; Laien ist die Reparatur untersagt, um Verletzungen oder mechanische bzw. elektrische Störungen zu vermeiden.

Häufige Störungen und deren Lösungen sind in Tabelle 1 aufgeführt

Sollten Probleme nicht in der Tabelle aufgeführt sein oder die Lösungen nicht funktionieren, wenden Sie sich bitte an den Vertreter oder den Hersteller

Tabelle 1

Störungen	Lösungen
1. Das Gerät funktioniert nicht	Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen ist
2. Die Maschine kann kein Fleisch schneiden oder die Fleischscheiben sind unregelmäßig	1. Die Klinge ist nicht scharf. Bitte lesen Sie Kapitel 3.7 und schleifen Sie die Klinge ordnungsgemäß 2. Das Fleisch ist zu zäh. Bitte lesen Sie Kapitel 3.9 und zerkleinern Sie das Fleisch.
3. Die Klinge ist nicht scharf	1. Überprüfen Sie die Einbauhöhe der Schleifscheibe und den Schleifwinkel. Bitte lesen Sie Kapitel 3.7 und schleifen Sie die Klinge nach der richtigen Methode 2. Die Scheibe ist nicht festgedrückt; ziehen Sie die Schraube an, um die Scheibe zu befestigen.
4. Die Maschine läuft langsam oder die Klinge dreht sich langsam	Prüfen Sie, ob der Antriebsriemen zu straff ist. Prüfen Sie, ob die Gleitschiene nicht ausreichend geölt ist.

Wenden Sie sich an den Händler oder unser Unternehmen, wenn ein in der Tabelle nicht aufgeführtes Fehlerbild auftritt oder wenn die in der Tabelle aufgeführten Maßnahmen zur Fehlerbehebung das Problem nicht wirksam beheben können.



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgaastro.com

info@ggmgaastro.com

+49 2553 7220 0