

KRÁJEČ AAMH320

NÁVOD K POUŽITÍ

Před obsluhou stroje si jej pečlivě přečtete

Vyžaduje se upozornění ohledně bezpečnosti a hygieny





Zemnicí svorka musí být uzemněna před upevněním kráječe.

Zabraňte zranění osob na serveru v důsledku úniku.



Při čištění kráječe jej nemyjte, abyste zabránili zranění osob v důsledku netěsnosti.



Kráječ pracuje automaticky; držte ruce mimo dosah. Nedodržení pokynů může vést k úrazu osob v důsledku netěsnosti.



Vyčistěte a vyměňte nůž kráječe, dávejte pozor, abyste si neporanili prst ostřím nože.

Kráječ pracuje automaticky, dávejte pozor na dopravník a neporante si prst.

. Představte:

Děkujeme, že jste si zakoupili kráječ AAMH320. Má dobrou funkčnost, ostré hrany a krájí dobře.

dvouřadě současně. Věříme, že AAMH320 by splnil vaše požadavky.

Pokud s ním ale budete manipulovat nesprávně, může to mít za následek potíže a nehody neodborně.

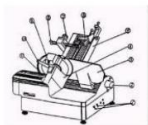
Abyste mohli kráječ AAMH320 správně používat, pečlivě si přečtěte pokyny v této brožuře.

před použitím tohoto kráječe.

SPECIFIKACE:

1. Napájecí napětí 230 V, ochranná funkce proti zkratu a podpětí.
2. Přenos stroje: Dvojitě motory přenáší nůž a maso.
3. Řezy za minutu: 40
4. Tloušťka řezu: od 0 do 12 mm
5. Zpracovatelský výkon: 30 kg/h (průměr mrazeného masa 90 mm, tloušťka plátků 1 mm, řez (jednotlivé zmrazené rolády najednou).
6. Průměr čepele: 320 mm
7. Hmotnost: 85 kg
8. Rozměry: 820 (D) × 740 (Š) × 580 (V) mm. II.

Název dílu:



- (1) Přepínač
- (2) Nastavená páka
- (3) Blokovaná deska
- (4) Škrabka
- (5) Nakládání masa na stůl
- (6) Lisovací kladivo na maso
- (7) Pojistný šroub
- (8) Tyč ve tvaru T
- (9) Rukojeť s ostrou čepelí
- (10) Pevná rukojeť
- Kryt čepele
- (11) Kryt čepele

.Provozní rozkaz

1. Připojte napájení

- (1) Veškeré uzemnění musí být uzemněno, jinak hrozí úraz elektrickým proudem.
- (2) Před připojením napájení nastavte spínač nožů a spínač masa do polohy „VYPNUTO“.
- (3) Zasuňte třípólovou zástrčku s uzemňovacím kontaktem do třípólové zásuvky.
s uzemňovacím kontaktem.

2. Provoz bez zátěže

- (1) Při použití tlakové olejové pistole přidejte do vodicí lišty olej Sartorius, na vodicí lišty je otvor pro olej.
straně kráječe.
- (2) Několikrát zapněte a vypněte druhý spínač nožů, poté nastavte spínač do polohy „ON“ (ZAPNUTO).
pracujte několik minut nepřetržitě a poté přestaňte.
- (3) Několikrát zapněte a vypněte spínač pro maso a poté nastavte spínač pro maso do polohy
„ZAPNUTO“ a nechte několik minut běžet naprázdno, nakonec jej vypněte a připravte se na krájení masa.

3 Nastavení tloušťky:

Poprvé nastavená tloušťka plátku masa, který chcete krájet (výška mezi
(Okraj čepele a bloková deska mají tloušťku plátku masa). Nastavená tyč se otáčí ve směru hodinových ručiček,
a plátky se ztlustějí. Nastavovací páčka se otáčí proti směru hodinových ručiček a plátek
maso se ztenčí. (Při úpravě krájení z
tenkost k tloušťce. Tímto způsobem: při otáčení prosím trochu zvětšete tloušťku
tyčinku otočenou ve směru hodinových ručiček. Poté ji otočte proti směru hodinových ručiček na požadovanou tloušťku. Ale
od požadované tloušťky k tenkosti otáčejte přímo proti směru hodinových ručiček.

4. Nakrájené maso

- (1) Zvednete lis na maso k horní části stolu, na který nakládáte maso, a otočíte jím směrem ven.
pověsil to na sloup, co je na stole, kde nakládá maso.
- (2) Vhodné zmrazené maso položte na stůl a maso opatrně nakládejte.
- (3) Tvar ve tvaru T se opatrně přiloží k zmrazenému masu.

(4) Tvar ve tvaru T je upevněn pojistným šroubem.

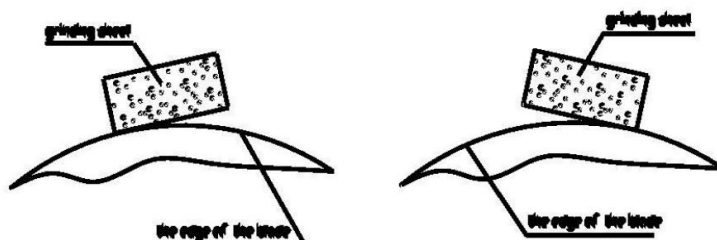
Kladivo na maso se umístí na vršek zmrazeného masa. Pokud je však zmrazené maso je tak vysoko, ty nelze použít lisovací kladivo na maso, dokud Lze umístit lisovací kladivo na maso.

(5) Nejprve zapněte spínač nožů a poté spínač masa. Můžete nakrájet několik plátků na začátku, poté vypněte spínač masa a zkontrolujte, zda je dosaženo požadované tloušťky plátku. vám (pokud chcete upravit, opakujte krok „3“). Pokud jste spokojeni, nastavte Přepněte spínač nože do polohy „ON“ a začněte postupně krájet maso. Po dokončení práce prosím Nejprve vypněte spínač masa a poté vypněte spínač nožů.

(6) Práce je u konce, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a kráječ kompletně vyčistěte, ale musíte člen, který nelze prát. . Upozornění:

1. Napětí napájecího zdroje je AC 230V, elektrická zásuvka je třífázová.
zásuvka s uzemňovacím kontaktem, Kráječ musí mít ochranné uzemnění.
2. Mazání: Kruhová vodicí lišta by se mazala dvakrát za hodinu, zatímco kráječ běží, olej stříkačka se stiskne 4 nebo 5krát najednou, mazací olej kruhové vodicí lišty se olej Sartorius. Mazací olej v olejové skříni pro sekery, kotouče a šnekový převod. by se měnil jednou ročně, mazací olej je 18#22# hyperbola-gear oil (odpovídá (s GL-4) Hladina oleje v šnekovém reduktoru je 30 mm.
3. Předúprava mraženého masa: Mražené maso musí být před krájením předúpraveno. teplota v zmrazeném roládě by byla -4 °C. (Zmrazená roláda by se umístila do (Lednička by bylo lepší pomalu ohřívat v lednici po dobu 8 hodin.) Je lepší, když maso Povrch má tenkou stopu, když hřebík stiskne zmrazené rolované maso. Teplota Teplota zmrazeného rolovaného masa je nad 0 °C, pokud je tloušťka plátků masa větší než 3 mm. Teplota Zmrazené maso se odpovídajícím způsobem zvyšuje spolu s tloušťkou plátků masa.
4. Brusný kotouč:
 - (1) Čepel by se brousila dostatečně často, pokaždé trochu, aby se vyčistila
Před broušením naneste na kotouč nátěr, abyste zabránili jeho znečištění.
Brusný kotouč je třeba při znečištění očistit kartáčem a hadříkem.
 - (2) Výška nastavení brusného kotouče: hrana kotouče je uvnitř zaoblené hrany uvnitř
brusný kotouč o průměru cca 24 mm, okraj
Čepel by se měla dotýkat jedné strany brusného kotouče. Jak je znázorněno na obrázku:

Following the diagrammatic representations are the positions about the edge of the blade touching the left side or right side of the grinding sheet (to look from the top down.)

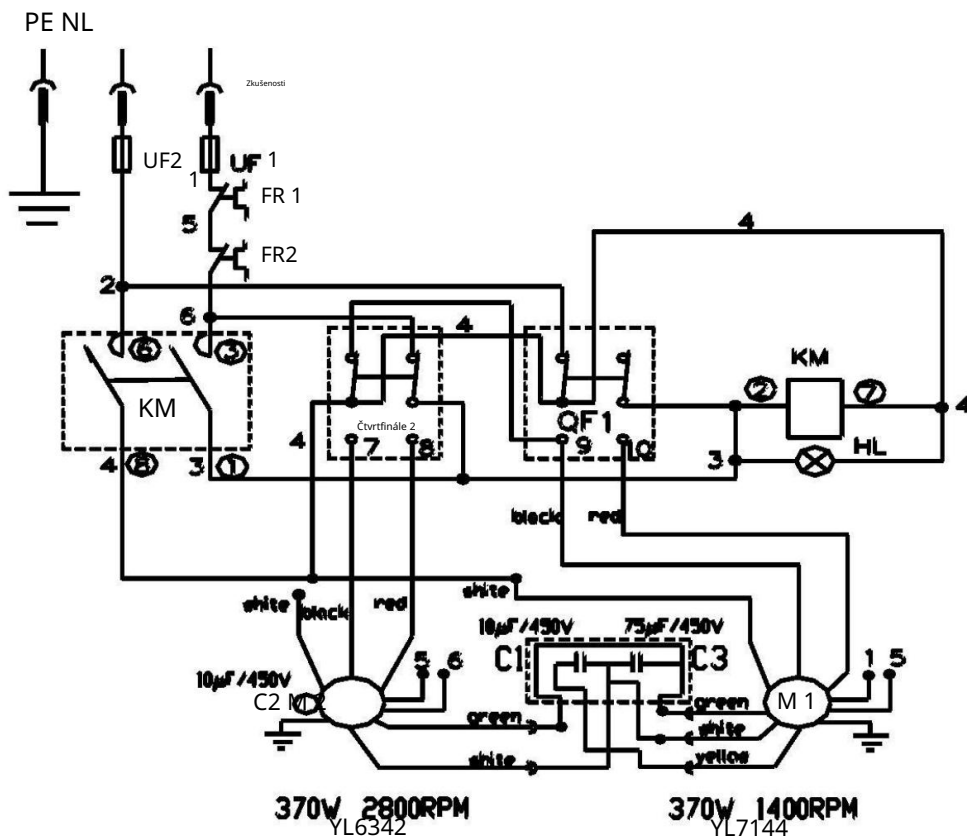


- (3) Během otáčení čepele otočte rukojeť s ostrou čepelí ve směru hodinových ručiček, Brusný kotouč automaticky brousí čepel, jakmile se dotkne zadní části ostří čepele.
- Pro otočení rukojeti s ostrou čepelí proti směru hodinových ručiček se brusný kotouč vysune ze zadní strany okraj čepele, poté vypněte spínač ovládající hřídel, po zastavení čepele s jistotou běží,
- Pro kontrolu ostří čepele opakujte výše uvedený postup, dokud se okraj čepele se ostře nabrousí. Síla otáčející rukojeť s ostrou čepelí je v mezní hodnotě, když Brusný kotouč vytváří jiskru pro broušení hrany čepele. Nezvyšujte rozměr kotouče rukojeť s ostrou čepelí nebo otáčení rukojeti s ostrou čepelí pomocí klíče, aby se zabránilo poškození brusného kotouče byl rozbit s cílem ublížit osobě.
5. Během vkládání mraženého masa do kráječe jej prosím zastavte a zaparkujte nakládací stůl. maso poblíž krytu čepele.
6. Během čištění nečistot na kráječi musíte stroj zastavit, nemyjte kráječ vodou, k čištění je možné použít vodou navlhčený hadřík s mycím prostředkem.
7. Elektrický systém kráječe opravuje osoba, která musí mít pravidelně k dispozici elektrické práce. certifikát, nedovolte opravu kráječe pod proudem.
8. Je nutné sundat a nastavit nůž v ochranných rukavicích a po použití se nůž dotýkat. přestane běžet a napájení kráječe se přeruší. Čepel byste měli klidně uklidnit, když demontovat nebo nasadit na kotouč, abyste zabránili poškození kotouče a stroje nebo zranění osob. Vy Před instalací čepele byste měli vyčistit orientační místo čepele a její konektor. pak by se čtyři šrouby postupně utahovaly.
- . Řešením metody se objevují následující jevy:

Problémové jevy	Metoda řešení
1. když zmrazené maso není stisknutý kráječ neřeže nakrájené maso nebo tloušťka nakrájeného masa není rovnost.	(1) Protože je ostří čepele tupé, brousili byste čepel. (2) Zmrazené maso je příliš pevně rozdrceno tyčí ve tvaru T, takže nemůže klouzat. Chcete-li nastavit páku ve tvaru T, dokud se nezmrazí válec maso může volně klouzat.
2. Ostří čepele může nebýt rozdrcen ostré hrany.	(1) Kontrola polohy ostří čepele a nastavení úhel brusného kotouče pro broušení hrany čepele přesně odkazující na (1), (2), (3) položek o položka „brusná čepel“. (2) Brusný kotouč není pevně přitlačen k zadní straně okraj čepele, k zašroubování matice upevněné broušením kolo.
3. Zmrazení nakládání police maso není pohnuto.	(1) Včas promazat mazací olej. (2) Zajistit dostatečné mazání mazací hlavicí. (3) Seřizovací šroub čtvercové vodicí lišty vydrží vodicí lišta příliš utažená. Pro opětovné nastavení seřizovacího šroubu, dokud Posuvná opěrka se klouže klopýtnutím. (4) Když kráječ pracuje, dojde k náhlému výpadku napájení, tlačítka spínačů jsou v tomto okamžiku v elektrizující poloze čas, pak pokud je napájení znovu zapnuto, kontrolka napájení nesvítí, tato funkce je podpětová ochrana, která je určena pro elektrické systém kráječe. Nejprve nastavte dva přepínače dolů do polohy VYPNUTO a poté nastavte obě tlačítka spínače ovládaly čepel a stůl nakládacího masa nahoru do polohy NO, kráječ by znovu začal pracovat. (5) Pro nastavení trojúhelníkového pohonu – volně nebo pevně utáhněte popruh, jinak pro změnu trojúhelníkového pohonu – popruh.

4. rozlámané plátky masa	(1) Je to proto, že zmrazené maso na rolky je příliš tvrdé. Dělat s odkazem na položka. (2) Vůle posuvné opěry mezi čtvercovou vodicí lištou je příliš velká. Pro opětovné nastavení vůle. Metoda nastavení: zapněte a poté na krátkou dobu vypněte spínač pro zastavení Stůl nakládací maso na jednom konci upevnil spínače kráječ , poté demontáž stolu s nakládáním masa, aby se maso převrátilo kráječ (jeden konec upevnil stůl nakládání masa kráječe nahoru) jste mohli vidět stavěcí šroub čtvercové vodicí lišty, povolit matici klíčem, otočit stavěcím šroubem pomocí šroubováku, dokud se nedosáhne vůle posuvné opěrky mezi čtvercová vodicí lišta se po úpravě příslušného vůli, abyste pak zašroubovali matici.
5. když je izolace elektrický spotřebič o kráječ je dobrý na dotek kráječ a poté test tužka se leskne.	(3) Čepel je tupá. Je třeba přesně nabrousit ostří čepele. (4) Kryt čepele je příliš nízko nebo příliš vysoko. Tento jev se nazývá faradismus. Po připojení země je Pokud je uzemnění účinné, zkuste to znovu, testovací tužka nesvítí.

Electric Schematic Circuit



Notice:

1. The number inside mark "O" is the pin number, FR1-2 is temperature relay, when the temperature of winding is above 120 °C, the temperature relay automatically breaks.
2. While you test the electromotor (M2), The white-line and black-line connect together and the connect pin would be broken.
3. When the slicer is assembled, the white-line of the electromotor (M2) could not be connected.