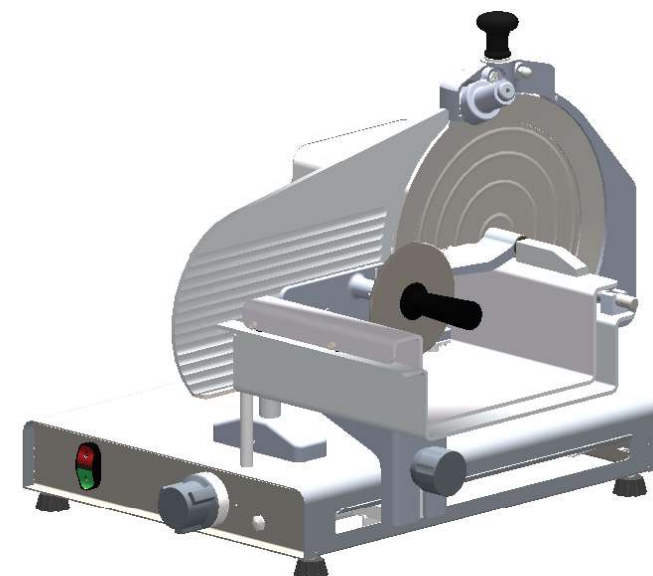




MEAT SLICER / CORTADORA DE CARNE

MODEL / MODELO
FC-350

692173 - ENGLISH/ESPAÑOL

Data de Revisão: 13/11/2025

Metalúrgica Skymssen Ltda.
Rodovia Ivo Silveira 9525
Volta Grande

88355-202 Brusque/SC/Brasil
www.skymssen.com - Fone: +55 47 3211 6000
CNPJ: 82.983.032/0001-19 - IE 250.064.537

INSTRUCTION MANUAL MANUAL DE INSTRUCCIONES

SUMMARY

1. Introduction2

1.1 Safety 2

2. COMPONENTS AND TECHNICAL

CHARACTERISTICS 2

3. Installation and Pre-Operation3

4. Operation3

5. Cleaning7

6. MAINTENANCE.....7

7. PROBLEM ANALYSIS AND SOLVING...8

8. DIAGRAM ELECTRIC.....9

1. Introduction

1.1 Safety

This equipment is suitable to grind meat without bones and defrosted and if not correctly used it may be potentially DANGEROUS. Maintenance, cleaning or any other service is to be done by a qualified person with the machine unplugged.

To avoid accidents, follow the instructions below:

1.1.1 Read the instructions carefully

1.1.2 Always turn off, unplug from power source BEFORE cleaning or servicing.

1.1.3 Never use tools not belonging to the machine to help operation.

1.1.4 Never touch knife edge, it could cause serious irreparable damages. Keep hands away from exposed knife.

1.1.5 Do not catch slices with your hands, let slices drop down on receiving tray.

1.1.6 Do not wear loose clothes mainly no loose sleeves during operation.

1.1.7 Never connect power source with wet hands nor wet clothes.

1.1.8 Never spray water or other liquid substances directly at motor, power switch or any other electrical components.equipamento.

1.1.9 Always install equipment in working area with adequate light and space away from children and visitors.

1.1.10 Never operate without all warning labels attached and owner/operator manual available to operator.

1.1.11 Never leave unattended while operating.

1.1.12 Always ground machine properly.

1.1.13 Before turning machine ON check if all its removable parts are properly fitted into their right positions, and isolate machine from power supply before assembling parts.

1.1.14 Never operate without knife guard.

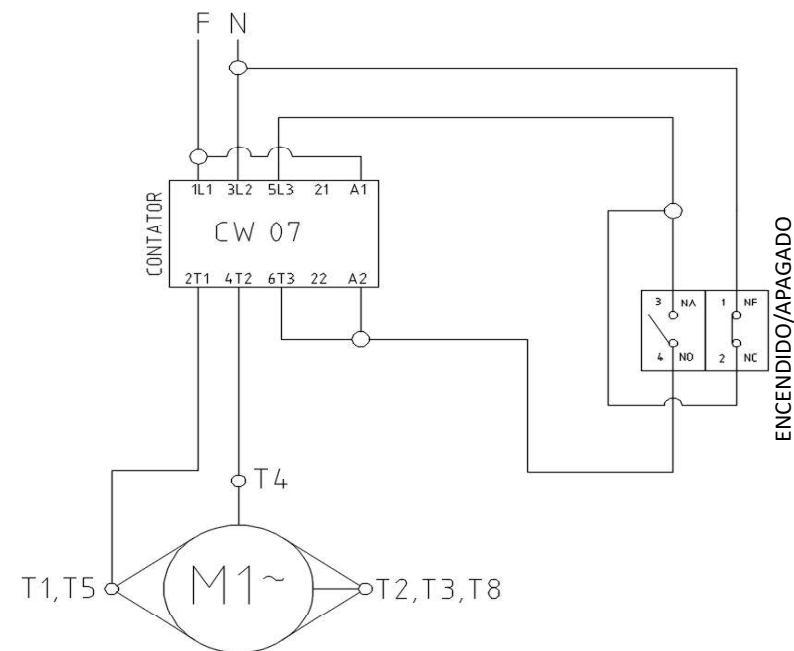
1.1.15 Keep hands off the knife during operation.

- ⚠ Always turn machine off before cleaning and maintenance.
- ⚠ Provide enough space around machine to avoid breakings.
- ⚠ Always keep the floor dry. Wet floors may cause slippings.
- ⚠ Always turn machine off in case of power supply lack.
- ⚠ Never let dust or water to get into electrical and mechanical components of the machine.
- ⚠ Do not modify original features of the machine.
- ⚠ Do not take out nor tear off any safety or identification label.



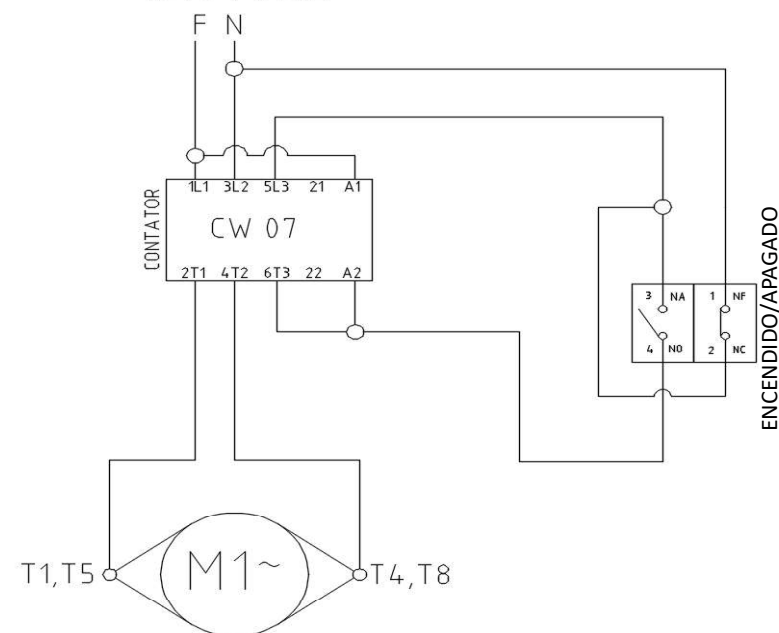
RED ELÉCTRICA

220V / 60Hz



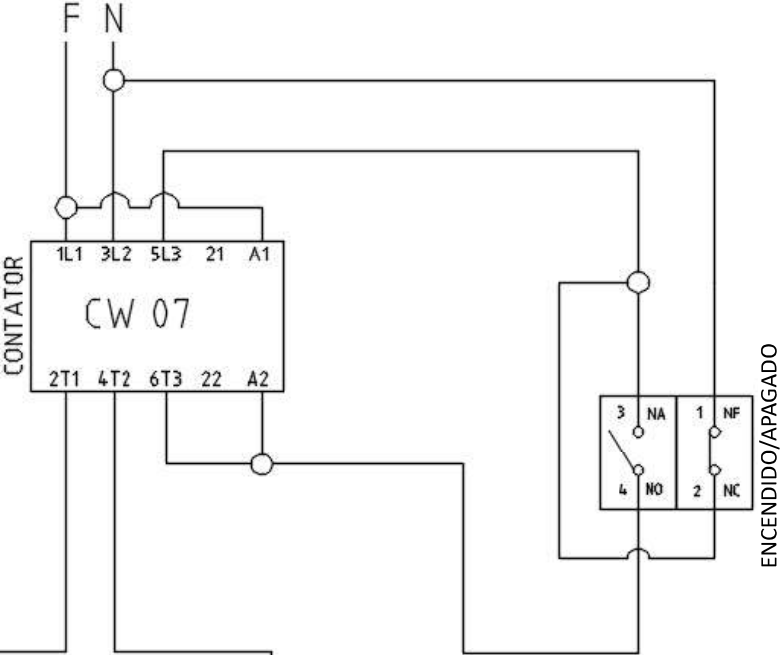
RED ELÉCTRICA

220V / 50Hz



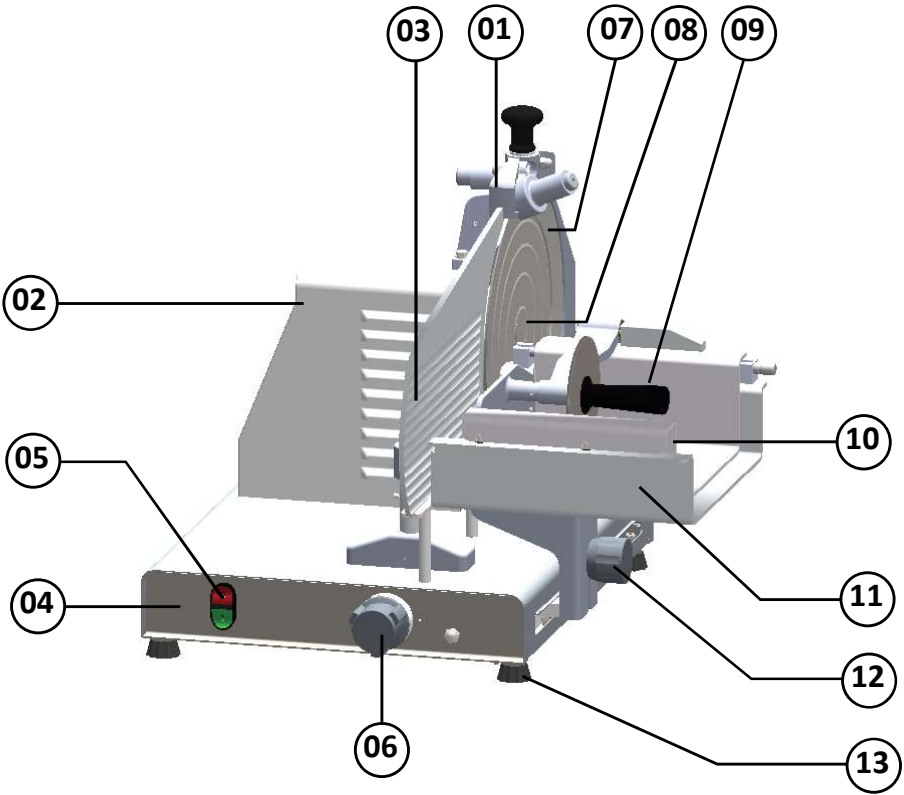
8. DIAGRAMA ELÉCTRICO

RED ELÉCTRICA
110V / 60Hz



2. COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS

Figure 01



- 01 - Shaper
- 02 - Motor Housing
- 03 - Gauge Plate
- 04 - Base
- 05 - ON/OFF Switch
- 06 - Gauge Plate Knob
- 07 - Knife 350mm (13,8 inches)

- 08 - Knife Guard
- 09 - Carriage Handle
- 10 - Upper Carriage
- 11 - Lower Carriage
- 12 - Carriage Knob
- 13 - Rubber Feet

Table 01

CHARACTERISTICS	UNITS	FC-350	
Voltage	V	110	220
Frequency	Hz	50-60	50-60
Power rating	HP	0,5	0,5
Consumption	kW/h	0,38	0,38
Height	mm	525	525
Width	mm	750	750
Depth	mm	760	760
Net Weight	kg	45	45
Gross Weight	kg	49	49
Maximum Thickness	mm	40	40
Knife Diameter	mm	350	350
Knife Rotation	RPM	580	580

3. INSTALLATION AND PRE-OPERATION

The FC-350 meat slicer must be installed on a level, non-slip work surface, with a maximum recommended height of 850 mm.

Check the machine's voltage. The unit's voltage must match the power supply voltage.

Have a qualified electrician install the machine in accordance with current regulations.

If you have any questions or problems with the installation or operation of this machine, please contact your local distributor.

This equipment is supplied with a two- or three-prong power cord. All prongs must be connected before switching on the machine.

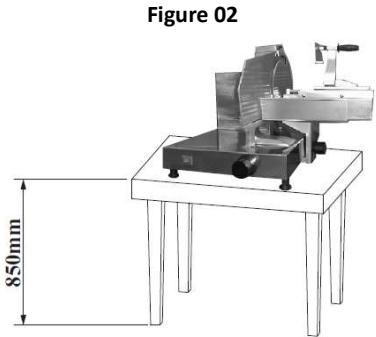


Figure 02

3.1 PRE-OPERATION

Check that the cutter is firmly in its position. Before use, all removable parts should be washed with soap and water.

4. OPERATION

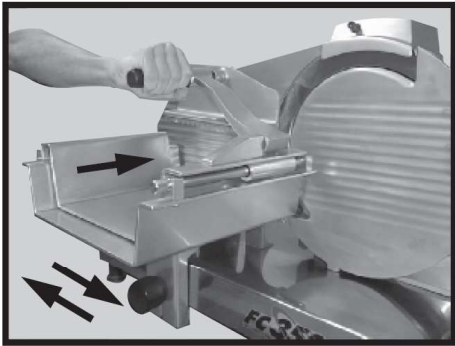
4.1 Starting

Press the green League/Lead No. 05 button located on the left side of Base No. 04 (Fig. 01).

4.2 Procedure for use

Raise Pusher Handle No. 09 (Fig. 01) to its final position. Place the meat (boneless) on the Upper Movable Table No. 10 (Fig. 01), then lower the Pusher Handle onto it. Use Cutting Adjuster Handle No. 06 (Fig. 01) to determine the desired thickness of the meat slice. Cutting Adjuster Handle No. 06 (Fig. 01) has millimeter graduations (mm).

Connect the machine, firmly grasp the Pusher Handle No. 09, and move the Upper Movable Table No. 10 (Fig. 01) back and forth. With each backward movement of the Upper Movable Table No. 10, push the meat against the Cutting Guide Table No. 03 (Fig. 01) and repeat the operation.



⚠ Before using the machine, please ensure that the Upper Movable Table No. 10 and the Disc Protector No. 08 (Fig. 01) are securely fastened.

4.3 Removing the Disc Protector
Release Manipulator No. 01 (Fig. 03) by turning it counter-clockwise and remove Disc Protector No. 02 as shown in (Fig. 04).

Figure 03



Figure 04



⚠ When removing the Disc Protector No. 02 (Fig. 04), be careful with the Cutting Disc No. 02 (Fig. 03), as it is sharp and can cut.

7. ANÁLISIS Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

7.1 Problemas , Causas y Soluciones

La Cortadora de Carne , fue diseñada para que necesite un mínimo de manutención . Sin embargo pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento , debido al desgaste natural causado por su uso.
Caso haya algún problema con su maquina, verifique la Tabla 02 abajo, donde están indicadas algunas soluciones recomendadas.

TABLA 02

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
-Olor a quemado o humo	-Problema con el motor o otros circuitos eléctricos.	-Llame el asistente técnico autorizado.
-La maquina liga pero el a disco demora a girar	-Correas con mala tensión -Falla del condensador de partida del motor	-Llame el asistente técnico autorizado -Llame el asistente técnico autorizado
-Dificultad de corte y/o producto desmigajado	- Disco sin corte , o aplastado - Correas con mala tensión	-Afile el disco, ítem 4.7 -Llame el asistente técnico autorizado
-Ruidos anormales.	-Rodamientos con fallas	-Llame el asistente técnico autorizado
-El Disco de corte para durante la operación	-Falta de energía eléctrica. -Correas con mala tensión -Algún contacto malo en la llave eléctrica o en otras partes eléctricas.	-Verifique si el enchufe está en su soquete -Llame el asistente técnico autorizado -Llame el asistente técnico autorizado
-Mesa movable con dificultad de deslizar.	- Falta lubricación en la Guía de la mesa movable	-Lubricar la guía de acuerdo con el ítem 5.1.2

5. LIMPIEZA

Todas las piezas que entren en contacto con los alimentos deben retirarse y lavarse con agua tibia y jabón neutro. Para ello, siga las siguientes instrucciones: (Todas las imágenes que se mencionan a continuación se encuentran en la página 12).

Apague la cortadora y desconecte el cable de alimentación.

⚠ Al retirar la cubierta protectora, tenga cuidado con el cuchillo, ya que puede causar daños graves e irreparables.

Lave el cuerpo de la cortadora con agua tibia y jabón suave usando un paño suave. Enjuague con un paño suave limpio.

Limpieza de la cuchilla: Presione un paño húmedo contra la cuchilla y límpiela lentamente desde el centro hacia afuera, teniendo cuidado de que no entre agua en el orificio central donde se encuentran los rodamientos.

Limpie la parte posterior de la cuchilla de la misma manera.

Pase el lector de QR Code para obtener informaciones sobre cuidados con los aceros inoxidables.



6. MANTENIMIENTO

El Mantenimiento debe ser considerado como un conjunto de procedimientos para ofrecer perfecta condición de funcionamiento del equipamiento, aumentando la vida útil y seguridad de uso del mismo.

- *Limpieza – Verificar item 5 Limpieza de este manual.
- *Cables – Controlar si los cables están en buen estado, sin ningún daño y si todos los terminales eléctricos están bien y sin oxidación.
- *Verifique Llave ON/OFF, Llave reset, circuitos electrónicos, para que todos estos componentes estén funcionando correctamente y que el uso del equipo sea regular sin inconvenientes.
- *Instalación – Verifique la instalación de su equipamientos el item 2 Instalación y Pre Operación de este manual.

1 - Itens a verificar y ejecutar mensualmente:

- Verificar la instalación eléctrica del local;
 - Medir a tensión de la toma de corriente eléctrica;
 - Medir la corriente de funcionamiento y comparar con la corriente nominal;
 - Verificar las conexiones de los terminales eléctricos del equipamiento para evitar posibles fallos de contacto;
 - Verificar posible desgaste o juego en el eje del motor eléctrico;
- Verificar los hilos de los cables eléctricos en cuanto a señales de sobrecalentamiento, aislamiento dañado o avería mecánica.

2 - Itens a verificar y ejecutar a cada 3 meses:

- Verificar las partes eléctricas como Llave ON/OFF, botón de emergencia, tecla reset y circuitos electrónicos cuanto a señales de sobrecalentamiento, aislamiento dañado o avería mecánica.
- Verificar posible juego en los cojinetes y rodamientos.
- Verificar retenes, o’rings, v’rings y otros sellos.
- Verifique el apriete de todos los tornillos y tuercas para evitar posibles daños al equipo.

Pase el lector de QR Code para obtener informaciones sobre seguridad y mantenimiento.



4.4 Removing the Upper and Lower Movable Tables

To remove the Upper Movable Table No. 02 (Fig. 06), partially loosen the Latch Handle No. 01 (Fig. 05) and lift the entire assembly out. To remove the Lower Movable Table No. 04 (Fig. 08), loosen the Latch Handle No. 03 (Fig. 07) and pull it vertically upwards.

Figure 05



01

Figure 06

Details AA

02

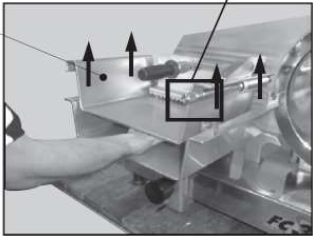


Figure 07



03

Figure 08

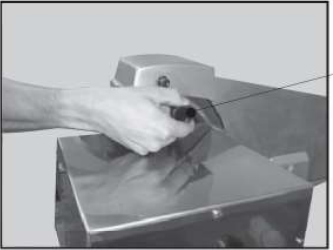
04



4.5 Removing the Sharpener

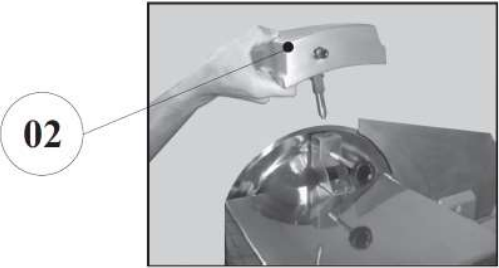
Loosen Manipulator No. 01 (Fig. 09). Remove Sharpener No. 02 (Fig. 10) by pulling it upwards.

Figure 09



01

Figure 10

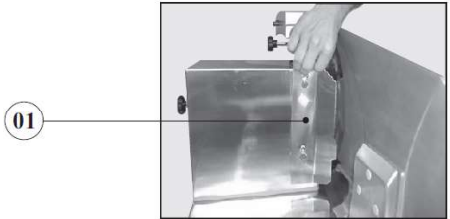


02

4.6 Removing the Scraper from the Sheet Metal

To remove Scraper No. 01 (Fig. 11), pull it upwards. To replace it, snap it into place and push it downwards.

Figure 11



01

4.7 How to Sharpen a Disc

The FC-350 Meat Slicer is equipped with its own easy-to-use and efficient sharpener. To use it correctly, follow the instructions below:

* Disconnect the machine from the power supply using the power switch.

* Loosen handle No. 3 (Fig. 13) and remove sharpener No. 2 (Fig. 12). Rotate it 180 degrees to reattach it. Then tighten handle No. 3 (Fig. 13).

* Reconnect the machine, and with the blade in motion, apply pressure to handle No. 4 (Fig. 14) until the grinding wheel makes contact with the blade and sharpens it.

Maintain pressure for 2 to 3 seconds. Repeat this process 3 to 5 times. If the blade is not sharp, repeat the entire process.

Figure 12

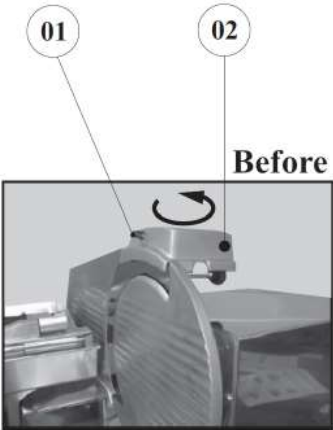


Figure 13

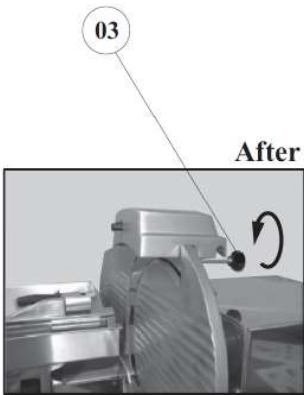
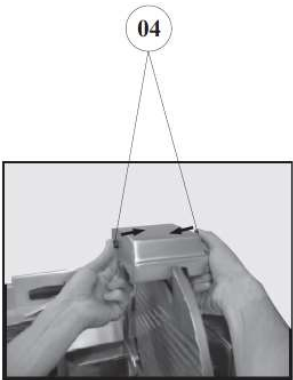


Figure 14



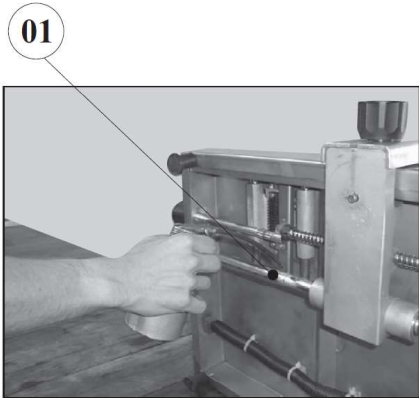
⚠ After sharpening the disc, return the sharpener to its initial position.

4.8 Lubrication

When the Complete Mobile Table No. 11 (Fig. 1) is jammed or difficult to move, it is recommended to lubricate the Mobile Table Guide No. 1 (Fig. 15), located inside the machine, with petroleum jelly. Using a soft brush, apply petroleum jelly (liquid or cream) to perform the lubrication.

Never use oil, grease, or any other type of lubricant.

Figure 15



4.7 Como Afilar el Disco

La Cortadora de Carne Mod. FC-350 es equipada con su propio Afilador, de operación fácil y eficaz. Para usarlo correctamente siga las instrucciones abajo:

* Desligue la maquina de la corriente eléctrica , con la llave Liga-Desliga.

* Afloje la Manipula No.03 (Fig.13) y retire el Afilador No.02 (Fig.12) y girelo por 180 grados para encajarlo otra vez. Después apriete la Manipula No.03 (Fig.13).

* Ligue la maquina, y con el disco en movimiento , haga presión sobre la Manipula No.04 (Fig.14), hasta que la piedra de amolar entre en contacto con el Disco y lo afile.

Mantenga la presión por 2 a 3 segundos. Repita la operación de 3 a 5 veces. Caso el disco no esté afilado repita toda la operación.

Figura 12

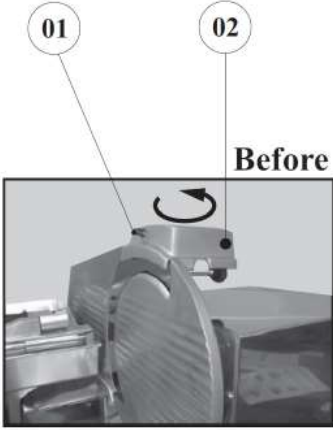


Figura 13

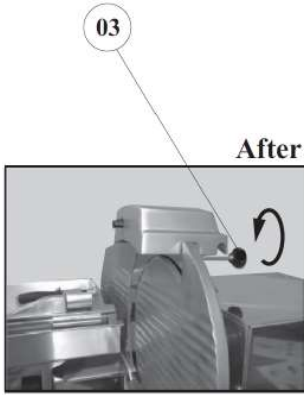
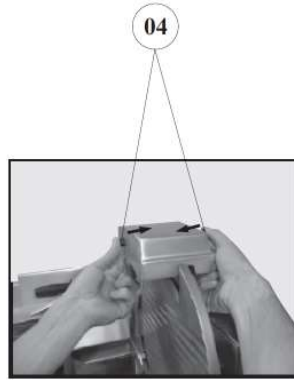


Figura 14



⚠ Después de afilar el disco, vuelva a colocar el afilador en su posición inicial.

4.8 Lubricación

Cuando la Mesa Móvil Completa N°11 (Fig.01) esté trabando o esté pesada para moverse, se recomienda lubricar con vaselina la Guía de la Mesa Móvil N°01 (Fig.15) ubicado en la parte interna de la maquina. Con la ayuda de una brocha suave, pasar vaselina (liquida o en crema), para hacer la referida lubricación.

Nunca utilizar aceite, engrase o cualquier otro tipo de óleo.

Figura 15



4.4 Removiendo la Mesa Movable Superior y Inferior

Para retirar la Mesa Movable Superior No.02 (Fig.06) afloje la Manipula del Prendedor No.01 (Fig.05) parcialmente y saque el conjunto entero levantándolo . Para retirar la Mesa Movable Inferior No.04 (Fig.08) afloje la Manipula de la Mesa Movable No.03 (Fig.07) y saquela verticalmente para arriba .

Figura 05

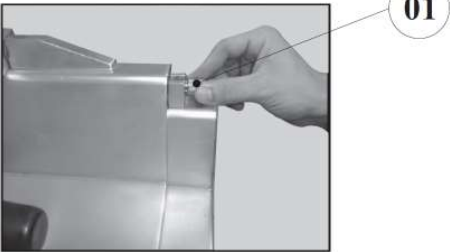


Figura 06

Details AA

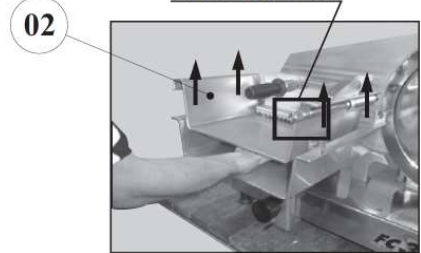
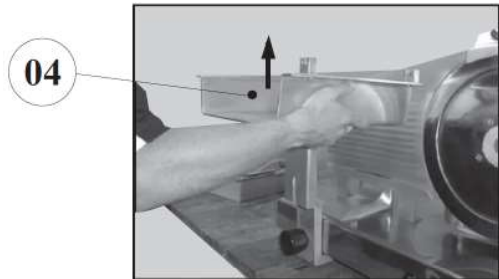


Figura 07



Figura 08



4.5 Removiendo el Afilador

Afloje la Manipula No.01 (Fig. 09) . Retire el Afilador No. 02 (Fig.10) , tirandolo para arriba.

Figura 09

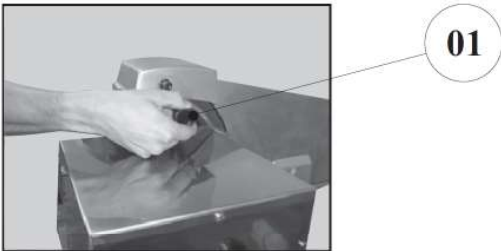
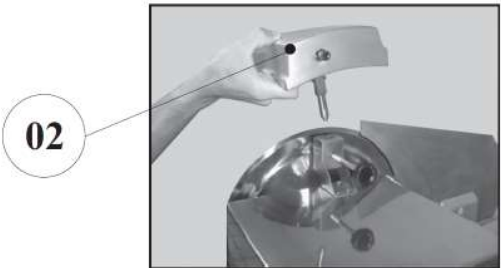


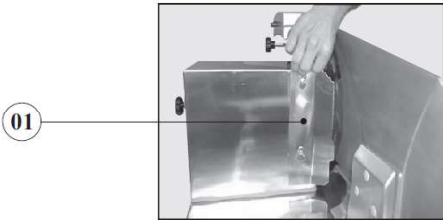
Figura 10



4.6 Retirando el Rascador de la Chapa

Para retirar el Rascador No.01 (Fig.11) tirelo para arriba . Para colocarlo de vuelta encájelo y empujelo para abajo .

Figura 11



5. CLEANING

All parts that come into contact with food must be removed and washed with warm water and mild soap. To do this, follow these instructions: (All images mentioned below are found on page 4).

Turn off the slicer and unplug the power cord.

⚠ When removing the protective cover, be careful with the knife, as it can cause serious and irreparable damage.

Wash the clipper body with warm water and mild soap using a soft cloth. Rinse with a clean, soft cloth.

Cleaning the blade: Press a damp cloth against the blade and wipe it slowly from the center outwards, being careful not to get water in the center hole where the bearings are located.

Clean the back of the blade in the same way.

Use Your QR Code Reader to access more information regarding the cares and attention needed when handling stainless Steel.



6. MAINTENANCE

It is considered MAINTENANCE the group of actions that aim to offer and grant the perfect working condition of the equipment, enlarging its useful life, and general user safety.

* Cleaning – Check item 5 Cleaning of this manual.

* Cords – Check if the cords are in good condition, without any damage and if all electrical terminals are in good condition and without oxidation.

*Check the ON/OFF button, electronic circuits and make sure that all these components are working correctly and in good condition, and that the use of the equipment is occurring in a normal way, without any inconvenient.

* Installation – Check the installation of Your Equipment as per the item 2 – Installation and Pre Operation of this manual.

1 - Items to check and execute monthly:

- Check the electrical grid and installation of the work place;
- Measure the amperage intake of the electric power supply;
- Measure the working current and compare it to the nominal current;
- Check the electrical terminal connections of the Equipment to avoid contact failures;
- Check for possible wearing or looseness in the electric motor shaft;
- Check the wires of the electric cords for signs of overheating, damaged insulation or mechanical damage.

2 – Items to check and execute every 3 months:

- Check the ON/OFF button electronic circuits for signs of overheating, damaged insulation or mechanical damage.

Use your QR Code Reader to access more information regarding safety and maintenance.



7. PROBLEM ANALYSIS AND SOLVING

7.1 Problems, Causes and Solutions

The Meat Slicer was designed to require minimal maintenance. However, some irregularities in its operation may occur due to natural wear and tear from use. If you experience any problems with your machine, please refer to Table 02 below, which lists some recommended solutions.

TABLE 02

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
-Smell of burning or smoke	-Problem with the motor or other electrical circuits.	-Call the authorized technical support.
The machine works, but the disc takes a long time to spin.	- Belts with incorrect tension - Engine starting capacitor failure	-Call the authorized technical support assistant. -Call the authorized technical support assistant.
-Difficulty in cutting and/or crumbly product	- Disc with no cutting edge, or crushed - Belts with incorrect tension	-Sharpen the disc, item 4.7 -Call an authorized technical support representative
-Abnormal noises.	-Faulty bearings	-Call the authorized technical support
-The cutting disc for during operation	- Power outage. - Belts with poor tension. - A loose connection in the electrical switch or other electrical components.	-Check if the plug is in its socket -Call an authorized service technician -Call an authorized service technician
-Movable table with difficulty sliding.	- Lack of lubrication in the Movable table guide	-Lubricate the guide according to item 4.8

3. INSTALACIÓN Y PRÉ-OPERACIÓN

La cortadora de carne FC-350 debe instalarse sobre una superficie de trabajo nivelada y antideslizante, con una altura máxima recomendada de 850 mm.

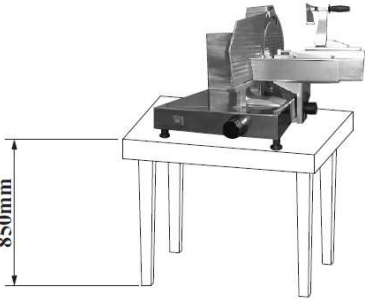
Verifique el voltaje de la máquina. El voltaje de la unidad debe coincidir con el voltaje de la fuente de alimentación.

Contrate a un electricista calificado para la instalación, de acuerdo con la normativa vigente.

Si tiene alguna duda o problema con la instalación o el funcionamiento de esta máquina, póngase en contacto con su distribuidor local.

Este equipo se suministra con un cable eléctrico de dos o tres clavijas. Todas las clavijas deben estar conectadas antes de encender la máquina.

Figura 02



3.1 PRE-OPERACION

Verifique si la Cortadora está firme en su posición . Antes del uso se debe lavar con agua y jabón todas las partes removibles .

4. OPERACIÓN

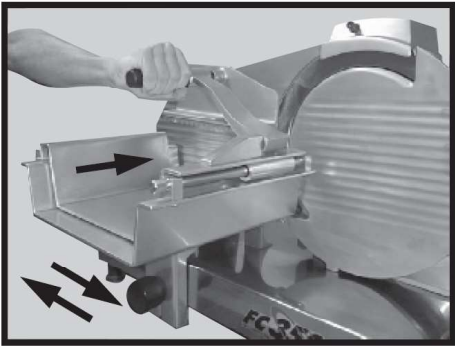
4.1 Accionamiento

Se apriete el botón verde Liga/Desliga No. 05 que se encuentra en la lateral izquierda de la Base No.04 (Fig.01).

4.2 Procedimiento para el uso

Levante la Manipula Empujadora No.09 (Fig.01) hasta su posición final. Coloque la carne (sin hueso) sobre la Mesa Movable Superior No.10 (Fig.01), en seguida baje la Manipula Empujadora sobre ella . Utilice la Manipula Reguladora de Corte No.06 (Fig.01) para determinar el espesor deseado de la tajada de carne . La Manipula Reguladora de Corte No.06 (Fig.01) tiene graduación milimétrica (mm) .

Ligue la maquina, agarre firmemente la Manipula Empujadora No.09 y mueva la Mesa Movable Superior No.10 (Fig.01) para adelante y para atrás . A cada movimiento para atrás de la Mesa Movable Superior No.10 , empuje la carne contra la Mesa Guía de Corte No.03 (Fig.01) y repita la operación .



⚠ Certifíquese antes de usar la maquina , que la Mesa Movable Superior No.10 , y el Protector del Disco No.08(Fig.01) estén bien fijos.

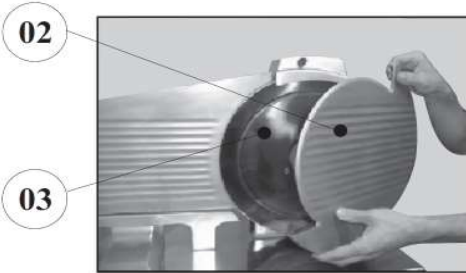
4.3 Removiendo el Protector del Disco

Suelte la Manipula No.01 (Fig.03), girándola en el sentido anti-horario y retire el Protector del Disco No.02 como en (Fig.04)

Figura 03

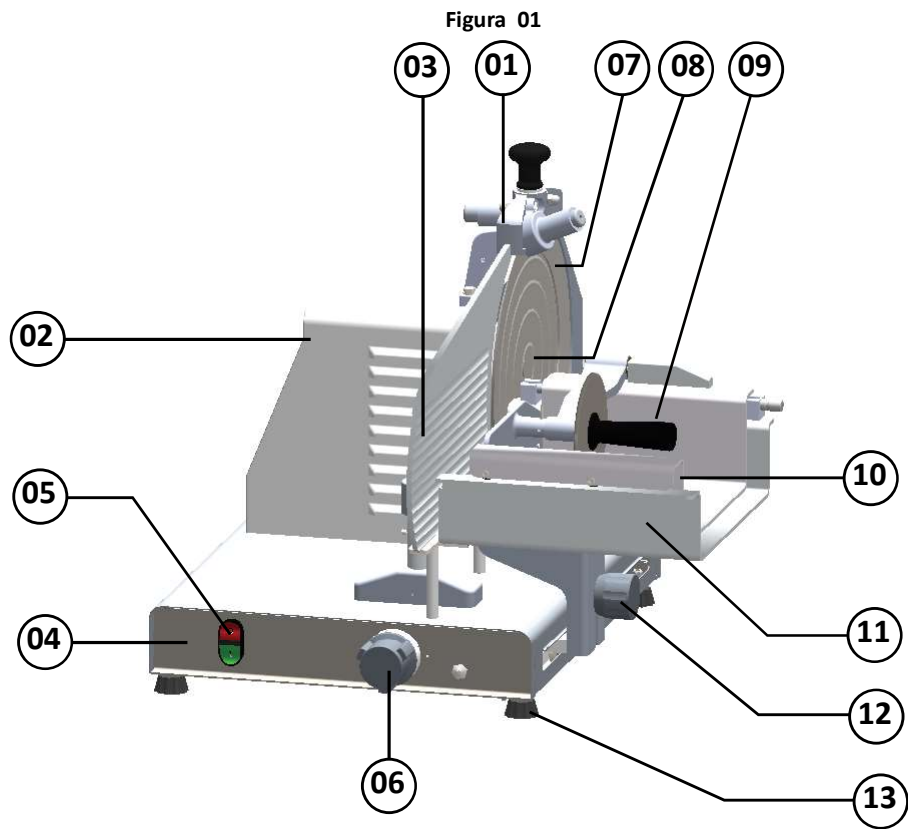


Figura 04



⚠ Al se retirar el Protector del Disco No.02 (Fig.04) , tenga cuidado con el Disco de Corte No.02 (Fig.03) , pues es afilado y puede cortar.

2. COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



- 1.Afilador

2.Gabinete

3.Mesa Guía de Corte

4.Base

5.Llave Liga/Desliga

6.Manipula Reguladora de Corte

7.Disco de Corte con 350 mm
- 8.Protector del Disco

9.Manipula Empujadora

10.Mesa Movable Superior

11.Mesa Movable Inferior

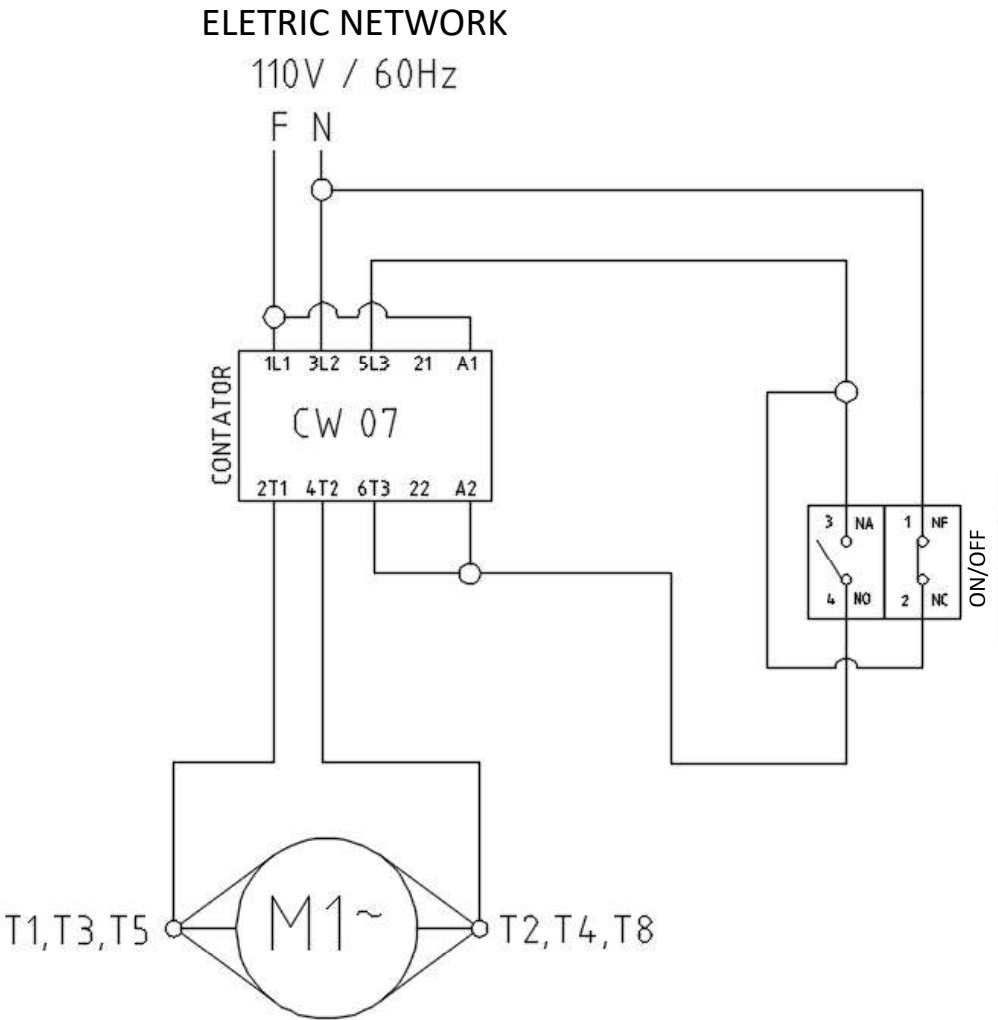
12.Manipula de la Mesa Movable

13.Pies de Goma

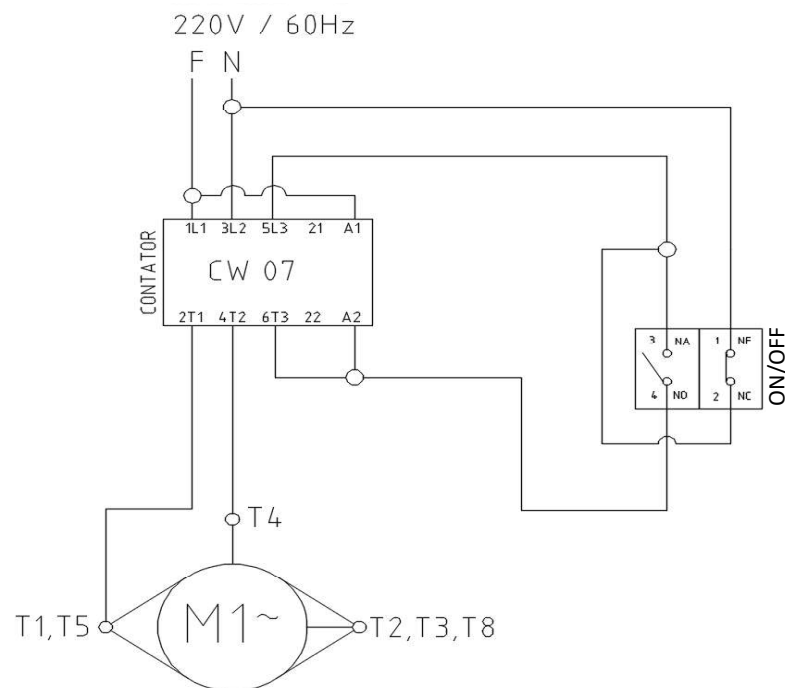
Table 01

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	FC-350	
Voltaje	V	110	220
Frecuencia	Hz	50-60	50-60
Potencia	CV	0,5	0,5
Consumo	kW/h	0,38	0,38
Altura	mm	525	525
Ancho	mm	750	750
Profundidad	mm	760	760
Peso Neto	kg	45	45
Peso Bruto	kg	49	49
Largura máxima de corte	mm	40	40
Diámetro del Disco	mm	350	350
Rotación del cuchillo	RPM	580	580

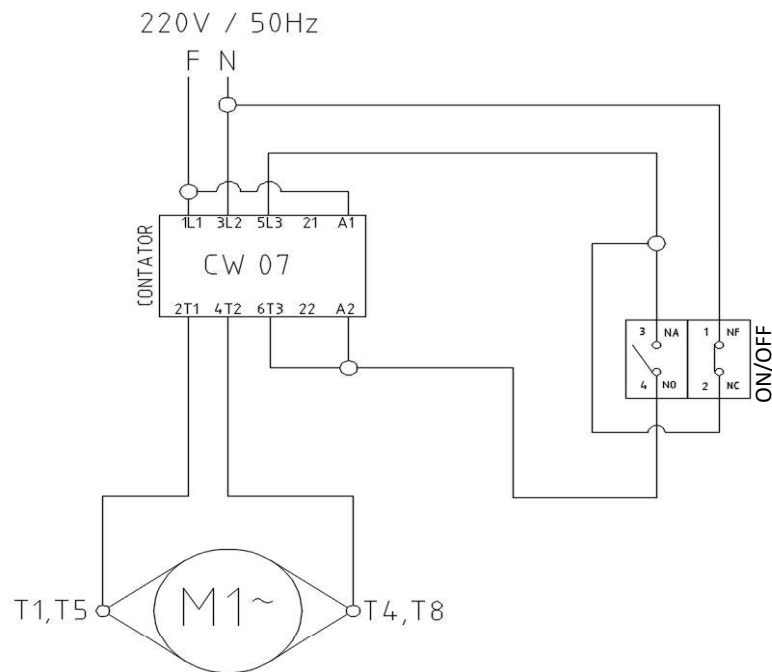
8. DIAGRAM ELECTRIC



ELETRIC NETWORK



ELETRIC NETWORK



SUMARIO

1. Introducción.....	10
1.1 Seguridad	10
2. COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	11
3. Instalación y Pré-operación.....	12
4. Operación.....	12
5. Limpieza	15
6. MANTENIMIENTO.....	15
7. Análisis y Solución de Problemas..	16
8. Diagrama Eléctrico.....	17

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Seguridad

Cuando usada incorrectamente , la Cortadora de Carne Mod. CF-350 es una maquina potencialmente PELIGROSA . La manutención , la limpieza o otra cualquier actividad de servicio , solamente deben ser hechas por personas debidamente entrenadas , y con la maquina desconectada de la red eléctrica .

Las instrucciones abajo deberán ser seguidas para evitar accidentes :

- 1.1.1 Desconecte la maquina de la red eléctrica cuando sea deseado retirar cualquier parte removible , para hacer la limpieza , la manutención o otro cualquier servicio.
- 1.1.2 Nunca usar instrumentos fuera a los que acompañan la maquina para auxiliar en su operación .
- 1.1.3 Antes de ligar la maquina , verifique si las partes removibles están fijas en sus posiciones .
- 1.1.4 Nunca use chorros de agua directamente sobre la maquina.
- 1.1.5 Nunca use ropas con mangas anchas , principalmente en los puños , durante la operación.
- 1.1.6 Nunca trabaje sin el Protector del Disco No. 08 (Fig. 01) y tampoco lo retire con la maquina conectada a la red eléctrica .
- 1.1.7 Mantenga las manos lejos de las partes movibles.
- 1.1.8 Nunca ligue la maquina con las manos , los zapatos o ropas mojadas.

1.1.9 Cuando se haga la instalación de la maquina no sea olvidado de hacer la conexión de tierra.
Una buena conexión a la tierra es importante para la seguridad suya y del equipo.

⚠ Apague siempre la máquina antes de limpiarla o realizarle mantenimiento.

⚠ Deje suficiente espacio alrededor de la máquina para evitar roturas.

⚠ Mantenga siempre el suelo seco. Los suelos mojados pueden provocar resbalones.

⚠ Apague siempre la máquina en caso de corte de energía.

⚠ Nunca permita que entre polvo o agua en los componentes eléctricos y mecánicos de la máquina.

⚠ No modifique las características originales de la máquina.

⚠ No retire ni arranque ninguna etiqueta de seguridad o identificación.

