

MEAT SLICER / CORTADORA DE CARNE

MODEL / MODELO  
**FC-350**

688853 - ENGLISH/ESPAÑOL

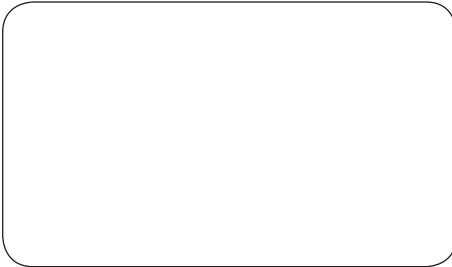
Data de Revisão: 14/04/2026

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

<b>1. Introduction .....</b>	<b>2</b>
<b>1.1 Safety .....</b>	<b>2</b>
<b>2. COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS .....</b>	<b>2</b>
<b>3. Installation and Pre-Operation .....</b>	<b>3</b>
<b>4. Operation .....</b>	<b>3</b>
<b>5. Cleaning .....</b>	<b>7</b>
<b>6. MAINTENANCE.....</b>	<b>7</b>
<b>7. PROBLEM ANALYSIS AND SOLVING...8</b>	
<b>8. DIAGRAM ELECTRIC.....</b>	<b>9</b>

## 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.

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.

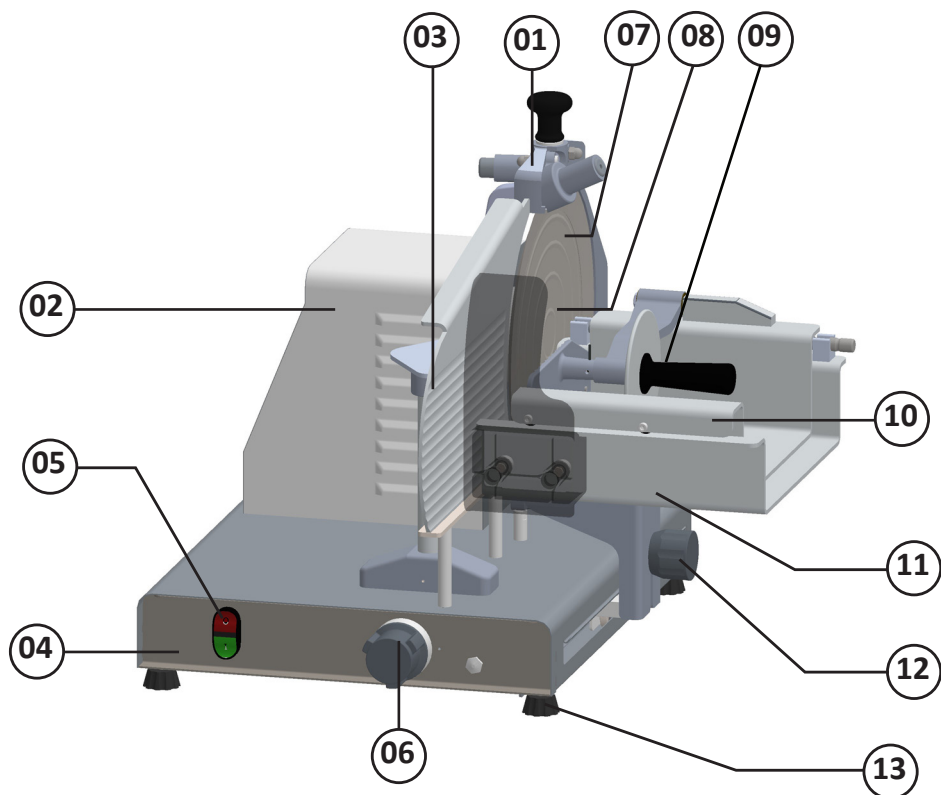
1.1.15 Keep hands off the knife during operation.

- ⚠ 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.



## 2. COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS

Figure 01



- 01 - Shapener
- 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.

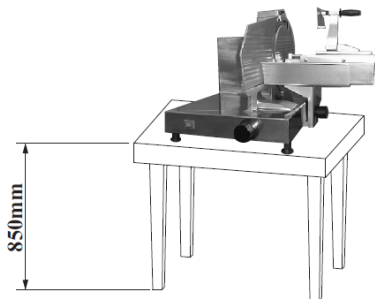
Check the machine's voltage. The unit's voltage must match the power supply voltage.

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.

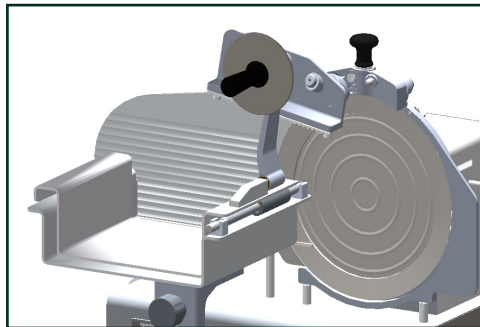
This equipment is supplied with a two- or three-prong power cord. All prongs must be connected before switching on the machine.

**Figure 02**



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.

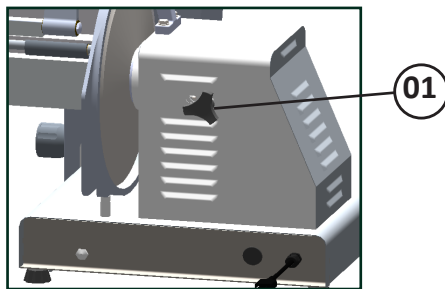


**⚠** Before using the machine, please ensure that the Upper Movable Table No. 10 and the Disc Protector No. 08 (Fig. 01) are securely fastened.

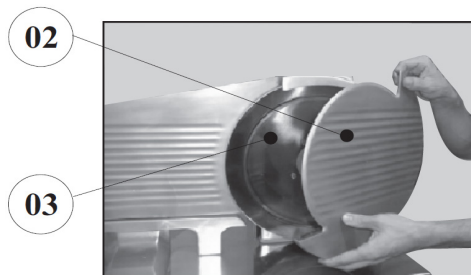
#### 4.3 Removing the Disc Protector

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.

### 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

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).

#### 4.4 Operating Procedure

Before turning on the machine:

With the machine off, position yourself in front of the equipment.

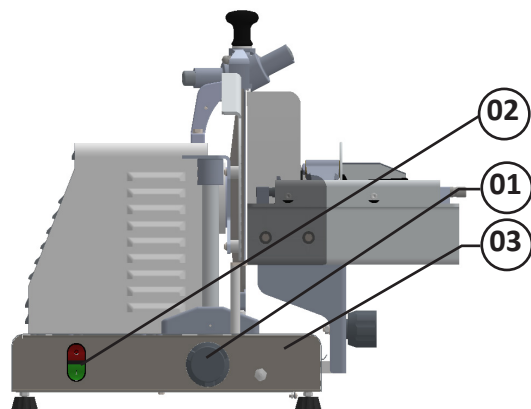
Hold the Pusher Handle and move the Upper Table to the right.

Lift the Pusher, allowing the product to be processed to be positioned on the Upper and Lower Tables.

Adjust the desired thickness using the Cutting Adjustment Handle (item 01 fig. 05).

Position the Pusher firmly over the product to be processed.

Figure 05



**⚠ The product to be processed must be refrigerated. Never attempt to cut meat or meat products that are FROZEN or contain BONES.**

Direct the product to be processed towards the Cutting Regulator Table until it touches it.

Turn on the machine by pressing the On/Off switch (item 02 fig.: 05) to the "I" position.

Place your right hand on the Pusher Handle and slide the Movable Table against the Cutting Disc, cutting the product at a constant and uniform speed.

After cutting the entire slice, use your left hand to remove it. The slice should ALWAYS be removed from the left side of the equipment and from behind the Cutting Disc to avoid contact between your hand and the cutting zone.

Place or stack the slices on the Base (item 03 fig. 05).

Return the Movable Table to the front of the machine and repeat the previous steps to process the entire product.

At the end of the last slice, turn off the machine by pressing the On/Off switch (item 02 fig.: 05) to the "O" position.

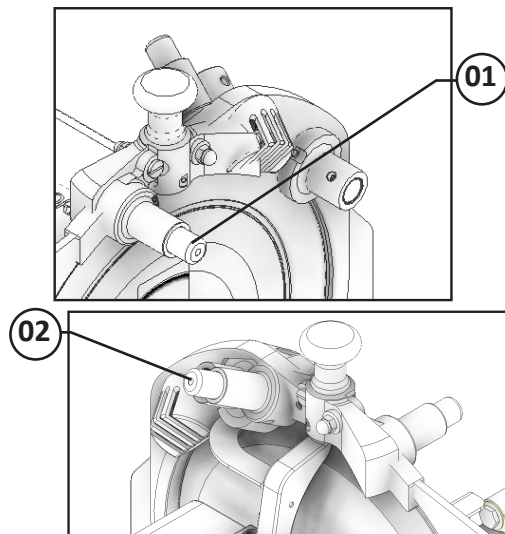
#### 4.5 Sharpening the Cutting Disc

The Meat Slicer has an effective sharpening system incorporated into the equipment. This system is divided into a GRINDING SHARPENER (item 01 fig. 06) and a FINISHING SHARPENER (item 02 fig. 06).

To sharpen the Cutting Disc, proceed as follows:

- Position the Cutting Adjustment Table in the ZERO position;

Figure 06



- Turn on the machine;

- First, press the GRINDING SHARPENER (item 01 fig. 05) until the abrasive wheel makes contact with the cutting edge. Keep the GRINDING SHARPENER pressed and in contact with the cutting edge for 3 seconds (repeat this operation 3 times);

- After releasing the Grinding Sharpener,

- Press the FINISHING SHARPENER (item 02 fig. 05) until the abrasive wheel makes contact with the cutting edge. Keep the FINISHING SHARPENER pressed and in contact with the cutting edge for 3 seconds (repeat this operation 3 times);

- Turn off the equipment;

- Clean the Cutting Disc.

#### 4.6 Safety System

##### 4.6.1 Anti-Restart System

This equipment has a safety system that prevents the device from automatically restarting when power is

restored after a temporary disconnection.

It has a dual-channel relay monitoring system.

Control panel with a maximum voltage of 25 V.

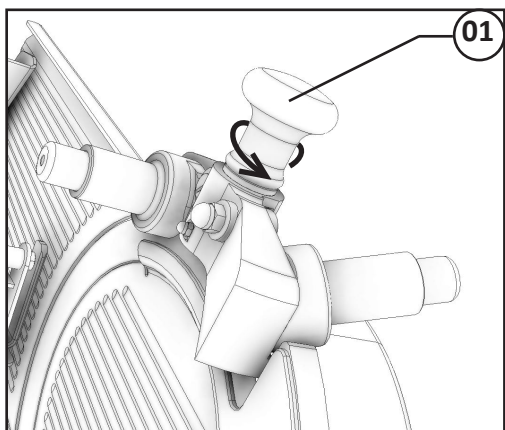
### Cleaning the Sharpeners

**⚠ The sharpeners CANNOT be removed due to safety regulations that prohibit exposing the cutting edge during the cleaning and sharpening process.**

To clean the sharpeners, simply follow the instructions below:

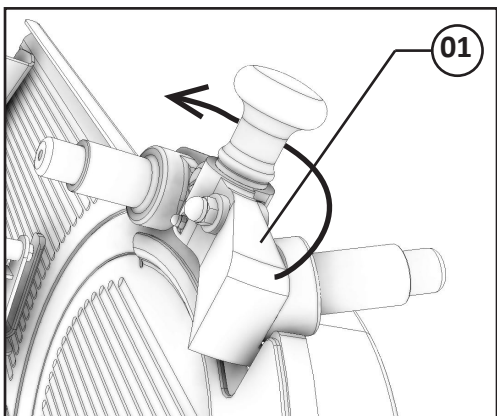
01 - Loosen the Sharpener Handle (Item 01 Fig.: 07).

FIGURA 07

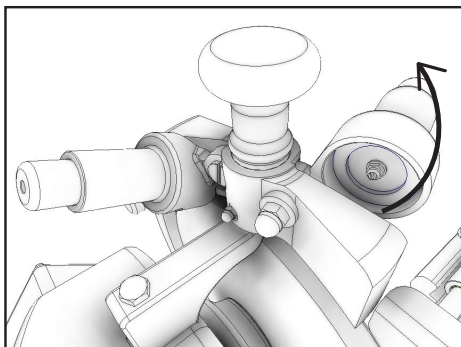


02 - Turn the base of the sharpener (Item 01 Fig.: 08) counterclockwise.

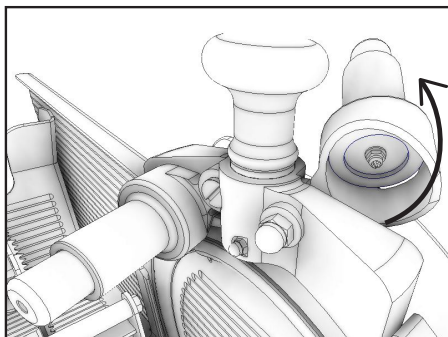
FIGURA 08



03 - Turn the Grinding Sharpener upwards and push the Sharpener Bearing for cleaning behind the Grinding Wheel.



04 - Turn the Finishing Sharpener upwards and push the Sharpener Bearing for cleaning behind the Grinding Wheel.



05 - Clean the sharpeners with a cloth dampened with water and neutral soap;

To return to the working position, proceed in reverse order to the sequence described above.

## 4.7 Lubrication

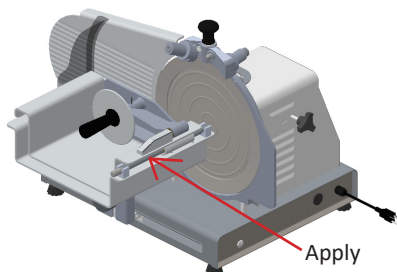
Lubricate the sliding guides once a week.



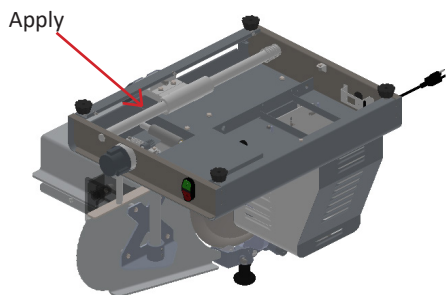
**ATTENTION**  
Use only food-grade lubricant.

To properly lubricate the guides, follow the instructions below:

Using a spray bottle or brush with lubricant, lubricate the sliding guide of the product support.



Using a spray bottle or brush with lubricant, lubricate the sliding guide of the product support.



- Spread a small amount of oil on the guides and move the assembly 2 to 3 times.

- After lubrication, wipe away any excess oil.

## 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.

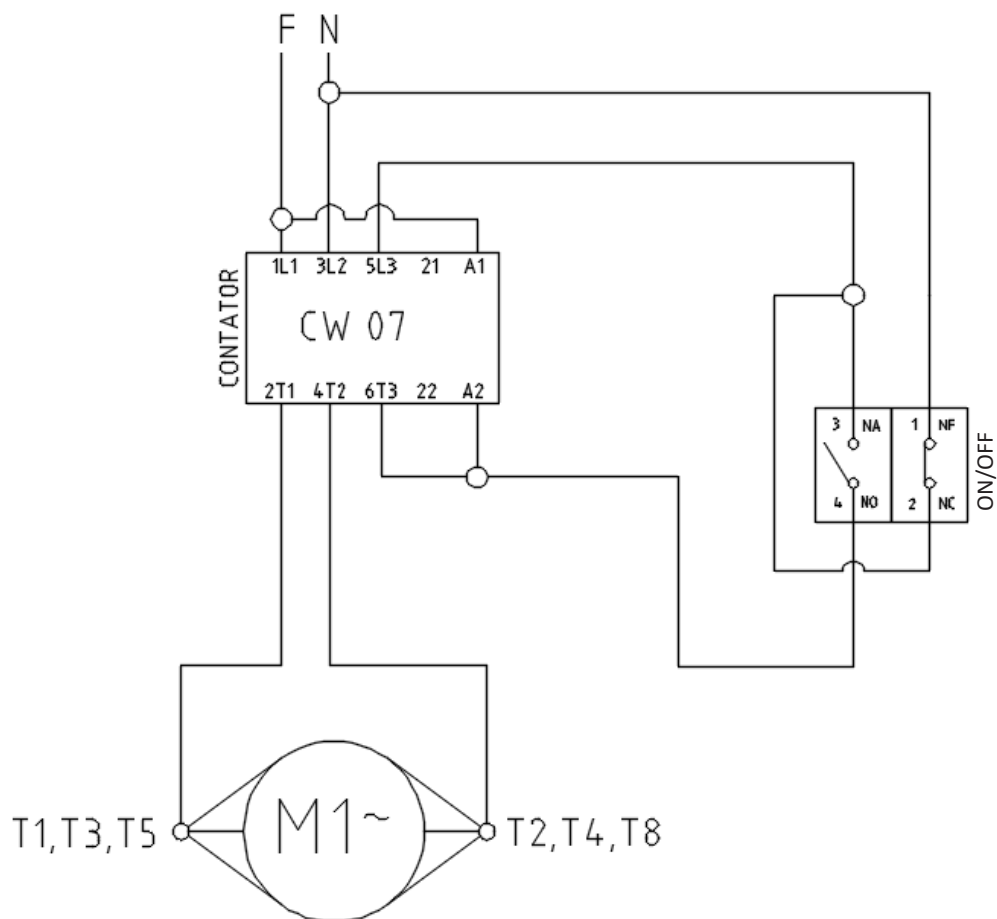
**TABLE 02**

<b>PROBLEMS</b>	<b>CAUSES</b>	<b>SOLUTIONS</b>
-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

## 8. DIAGRAM ELECTRIC

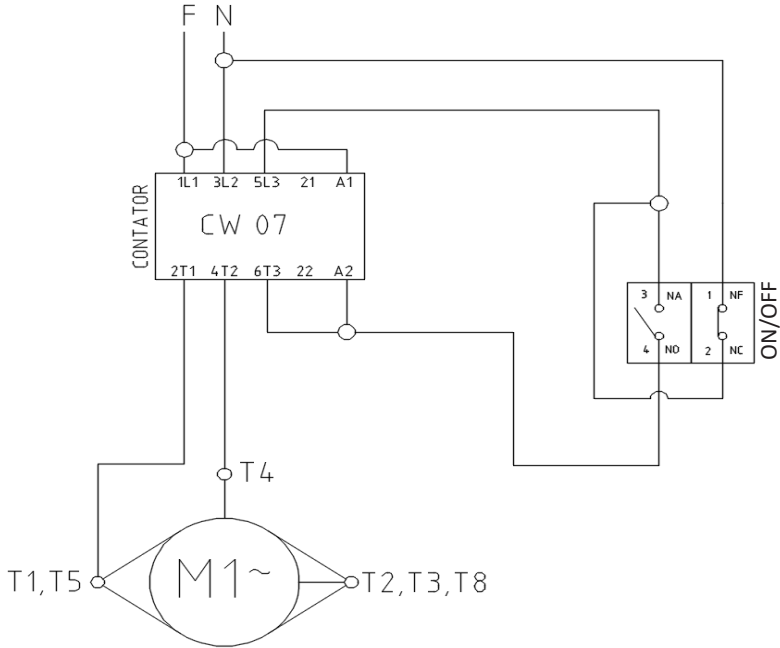
### ELETRIC NETWORK

110V / 60Hz



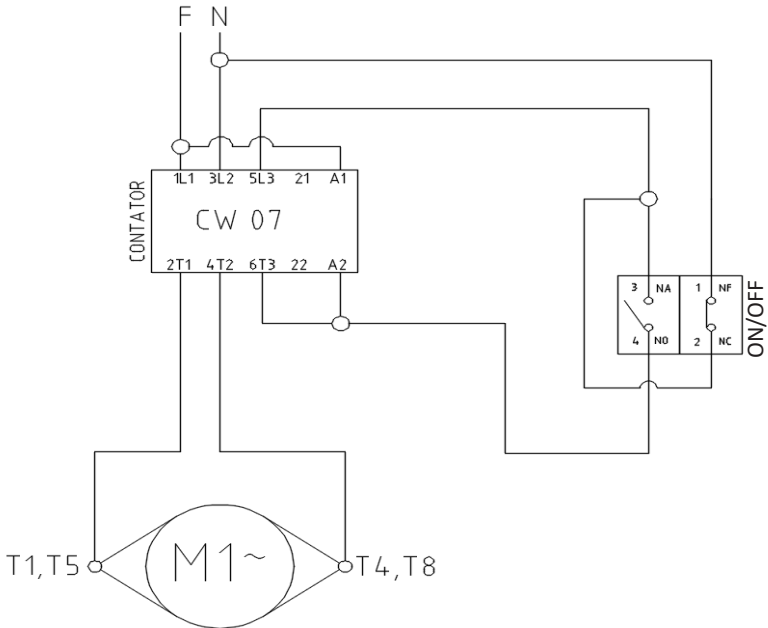
# ELETRIC NETWORK

220V / 60Hz



# ELETRIC NETWORK

220V / 50Hz



# SUMARIO

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

## 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.**

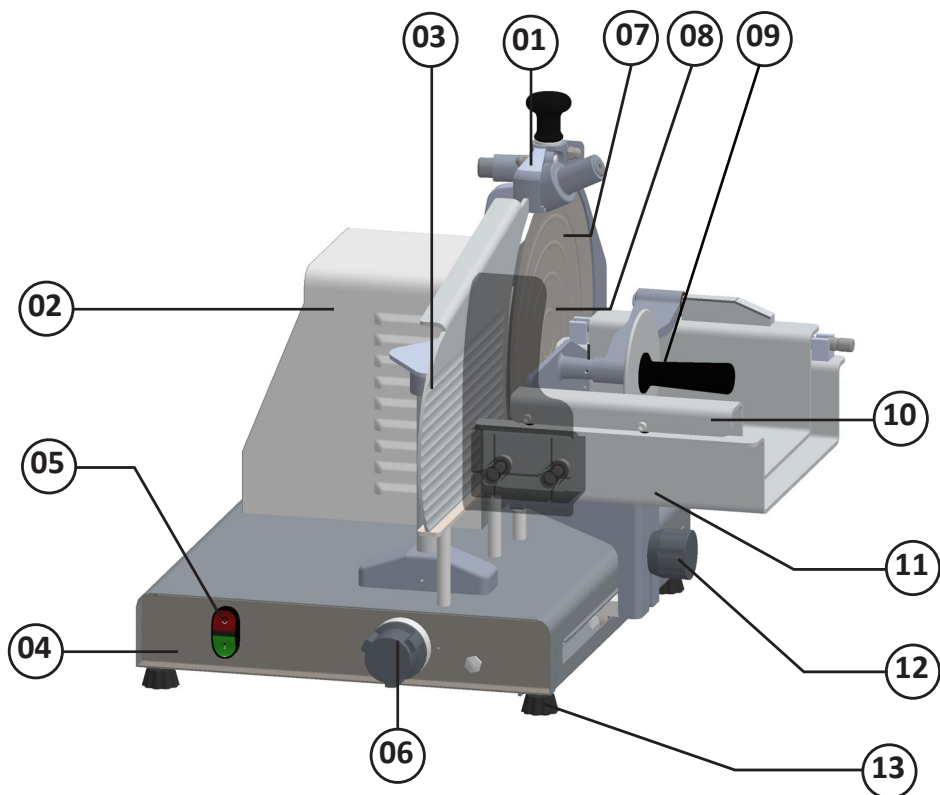
**⚠ No modifique las características originales de la máquina.**

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



## 2. COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Figura 01



- |                                 |                                 |
|---------------------------------|---------------------------------|
| 1. Afilador                     | 8. Protector del Disco          |
| 2. Gabinete                     | 9. Manivela Empujadora          |
| 3. Mesa Guía de Corte           | 10. Mesa Movable Superior       |
| 4. Base                         | 11. Mesa Movable Inferior       |
| 5. Llave Liga/Desliga           | 12. Manivela de la Mesa Movable |
| 6. Manivela Reguladora de Corte | 13. Pies de Goma                |
| 7. Disco de Corte con 350 mm    |                                 |

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

### 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.

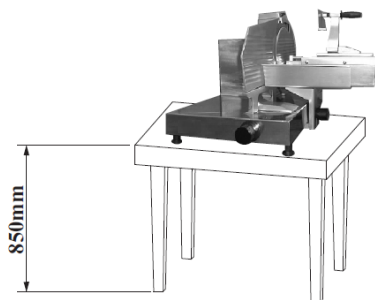
Verifique el voltaje de la máquina. El voltaje de la unidad debe coincidir con el voltaje de la fuente de alimentación.

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

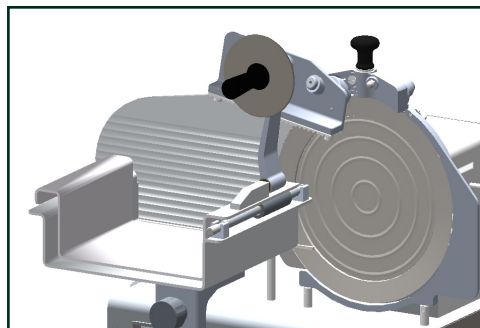
Se apriete el botón verde Liga/Desliga No. 05 que se encuentra en la lateral izquierda de la Base No.04 (Fig.01).

#### 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 máquina, 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 máquina, 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

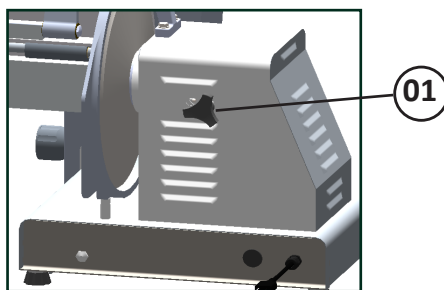
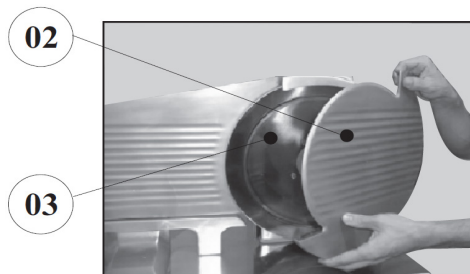


Figura 04



**⚠** 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.

#### 4.4 Procedimiento de operación

Antes de encender la máquina:

Con la máquina apagada, colóquese frente al equipo.

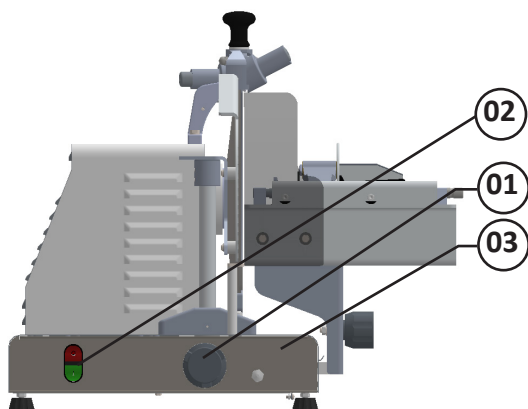
Sujete la manija del empujador y mueva la mesa superior hacia la derecha.

Levante el empujador para que el producto a procesar se posicione sobre las mesas superior e inferior.

Ajuste el grosor deseado con la manija de ajuste de corte (elemento 01, fig. 05).

Coloque el empujador firmemente sobre el producto a procesar.

Figura 05



**⚠ El producto a procesar debe estar refrigerado. Nunca intente cortar carne ni productos cárnicos congelados o que contengan huesos.**

Dirija el producto a procesar hacia la Mesa Reguladora de Corte hasta que la toque.

Encienda la máquina presionando el interruptor de encendido/apagado (ítem 02 fig.: 05) a la posición "I".

Coloque la mano derecha sobre el Empujador y deslice la Mesa Móvil contra el Disco de Corte, cortando el producto a una velocidad constante y uniforme.

Después de cortar toda la rebanada, use la mano izquierda para retirarla. La rebanada SIEMPRE debe retirarse del lado izquierdo del equipo y por detrás del Disco de Corte para evitar el contacto de la mano con la zona de corte.

Coloque o apile las rebanadas sobre la Base (ítem 03 fig. 05). Regrese la Mesa Móvil a la parte delantera de la máquina y repita los pasos anteriores para procesar todo el producto.

Al terminar la última rebanada, apague la máquina presionando el interruptor de encendido/apagado (ítem 02 fig.: 05) a la posición "O".

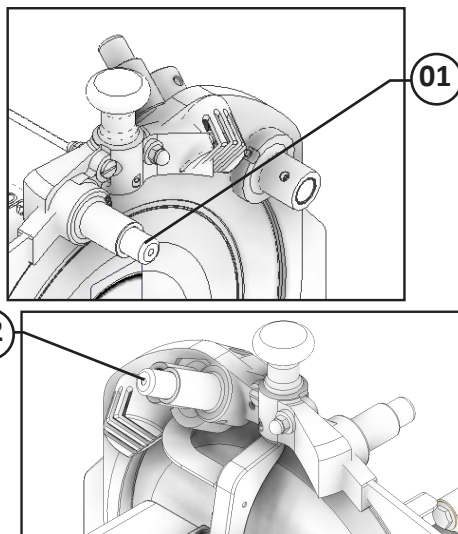
#### 4.5 Afilado del disco de corte

La cortadora de fiambres incorpora un eficaz sistema de afilado. Este sistema se divide en un afilador de rectificado (artículo 01, fig. 06) y un afilador de acabado (artículo 02, fig. 06).

Para afilar el disco de corte, proceda de la siguiente manera:

- Coloque la mesa de ajuste de corte en la posición CERO;

Figura 06



- Encienda la máquina.

- Primero, presione el AFILADOR (elemento 01 fig. 05) hasta que la muela abrasiva haga contacto con el filo. Mantenga el AFILADOR presionado en contacto con el filo durante 3 segundos (repita esta operación 3 veces).

- Después de soltar el Afilador,

- Presione el AFILADOR DE ACABADO (elemento 02 fig. 05) hasta que la muela abrasiva haga contacto con el filo. Mantenga el AFILADOR DE ACABADO presionado en contacto con el filo durante 3 segundos (repita esta operación 3 veces).

- Apague el equipo.

- Limpie el disco de corte.

#### 4.6 Sistema de seguridad

##### 4.6.1 Sistema antirreinicio

Este equipo cuenta con un sistema de seguridad que evita que el dispositivo se reinicie automáticamente al desconectar la alimentación.

Se restablece tras una desconexión temporal.

Cuenta con un sistema de monitorización de relés de doble canal.

Panel de control con una tensión máxima de 25 V.

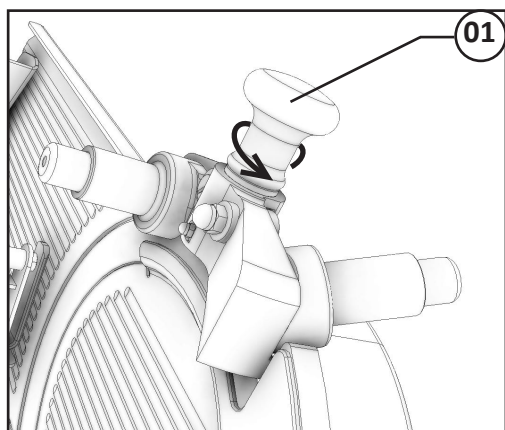
### Limpieza de los afiladores

**⚠ Los afiladores NO se pueden quitar debido a las normas de seguridad que prohíben exponer el filo durante el proceso de limpieza y afilado.**

Para limpiar los afiladores, simplemente siga las instrucciones a continuación:

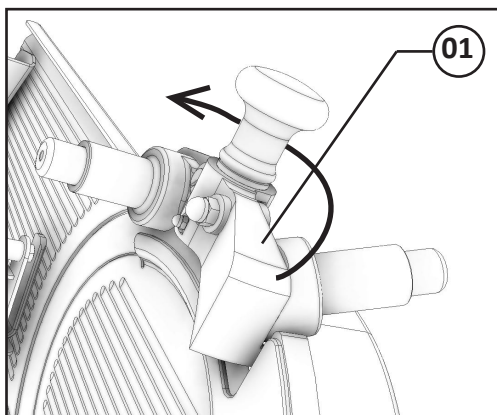
01 - Afloje el mango del afilador (elemento 01, fig.: 07).

FIGURA 07

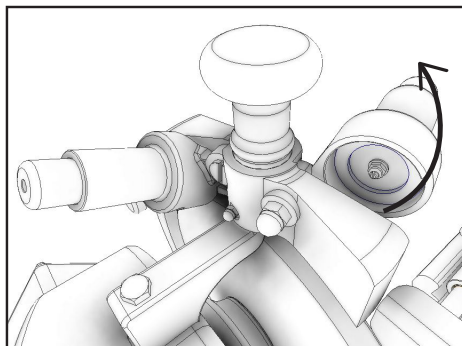


02 - Gire la base del sacapuntas (ítem 01 Fig.: 08) en sentido antihorario.

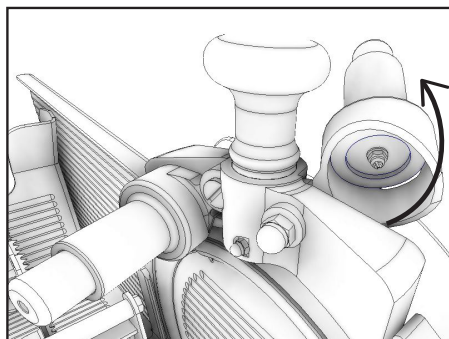
FIGURA 08



03 - Gire el afilador hacia arriba y empuje el cojinete del afilador para limpiarlo detrás de la muela de afilar.



04 - Gire el afilador de acabado hacia arriba y empuje el cojinete del afilador para limpiarlo detrás de la muela de afilar.



05 - Limpie los afiladores con un paño humedecido con agua y jabón neutro.

Para volver a la posición de trabajo, proceda en orden inverso al descrito anteriormente.

## 4.7 Lubricación

Lubrique las guías deslizantes una vez por semana.

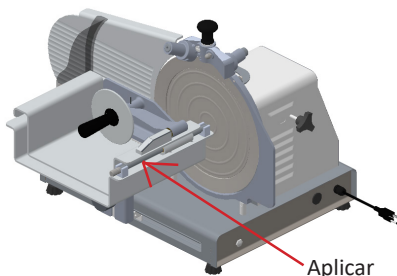


### ATENCIÓN

**Utilice únicamente lubricante de calidad alimentaria.**

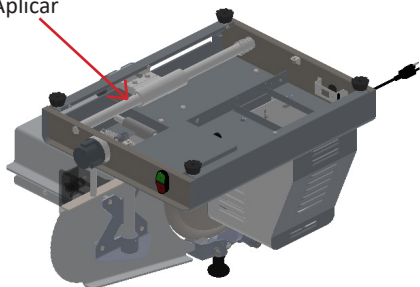
Para lubricar correctamente las guías, siga las instrucciones a continuación:

Utilizando un pulverizador o un cepillo con lubricante, lubrique la guía deslizante del soporte del producto.



Utilizando un pulverizador o un cepillo con lubricante, lubrique la guía deslizante del soporte del producto.

Aplicar



- **Aplice una pequeña cantidad de aceite en las guías y mueva el conjunto de 2 a 3 veces.**

- **Después de lubricar, limpie el exceso de aceite.**

## 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 ítem 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 ítem 2 Instalación y Pre Operación de este manual.

1 - Ítems 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 - Ítems 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.



## 7. ANÁLISIS Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### 7.1 Problemas , Causas y Soluciones

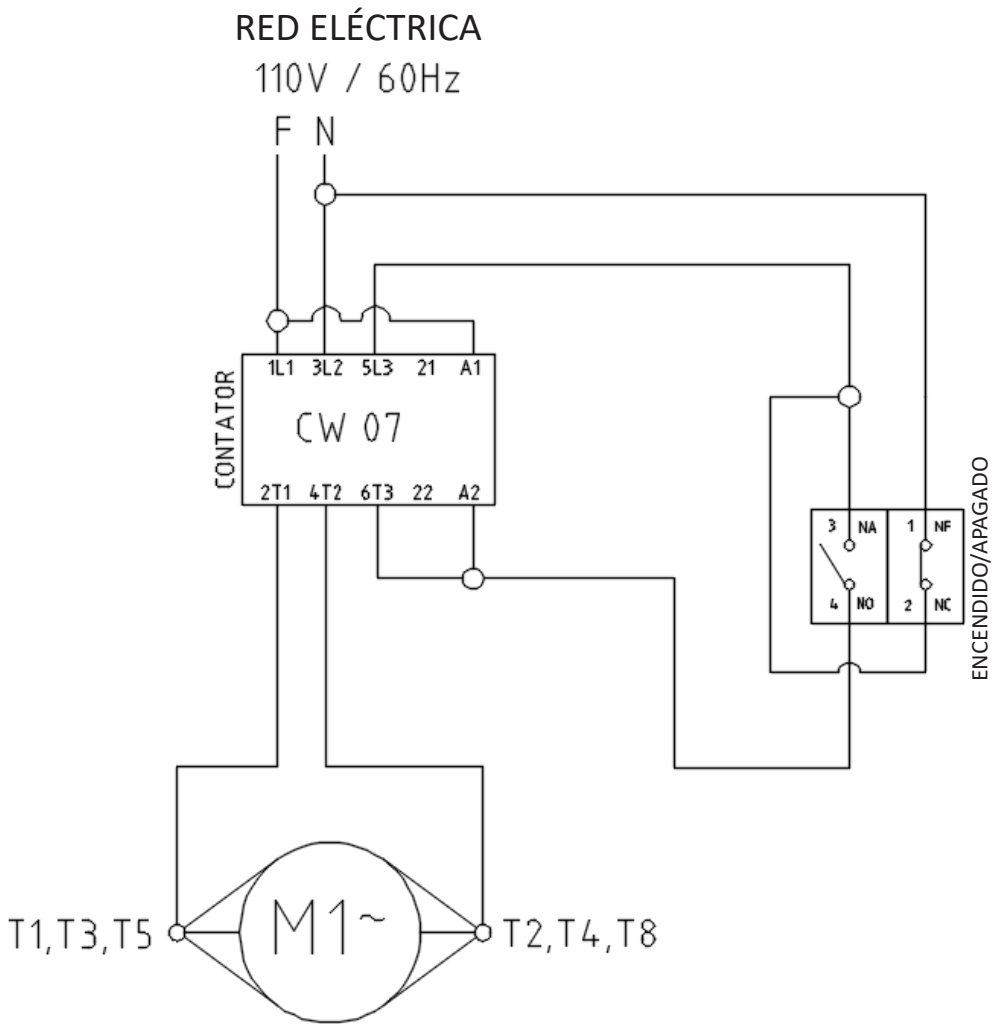
La Cortadora de Carne , fue diseñada para que necesite un mínimo de mantenimiento . Sin embargo pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento , debido al desgaste natural causado por su uso.

Caso haya algún problema con su maquina, verifique la Tabla 02 abajo, donde están indicadas algunas soluciones recomendadas.

**TABLA 02**

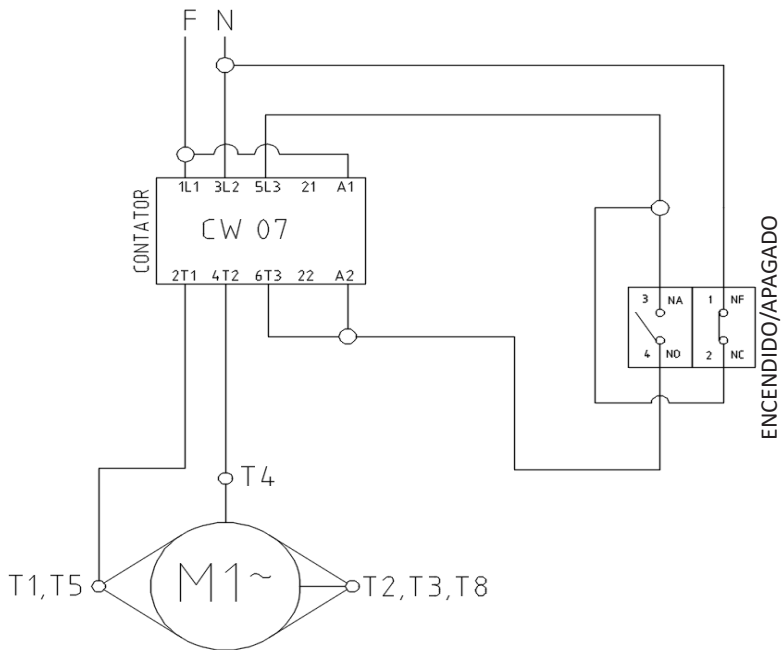
<b>PROBLEMAS</b>	<b>CAUSAS</b>	<b>SOLUCIONES</b>
-Olor a quemado o humo	-Problema con el motor o otros circuitos eléctricos.	-Llame el asistente técnico autorizado.
-La maquina liga pero el a disco demora a girar	-Correas con mala tensión -Falla del condensador de partida del motor	-Llame el asistente 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 movible con dificultad de deslizar.	- Falta lubricación en la Guía de la mesa movible	-Lubricar la guía de acuerdo con el ítem 5.1.2

## 8. DIAGRAMA ELÉCTRICO



# RED ELÉCTRICA

220V / 60Hz



# RED ELÉCTRICA

KEDE ELETRIKAL

220V / 50Hz

