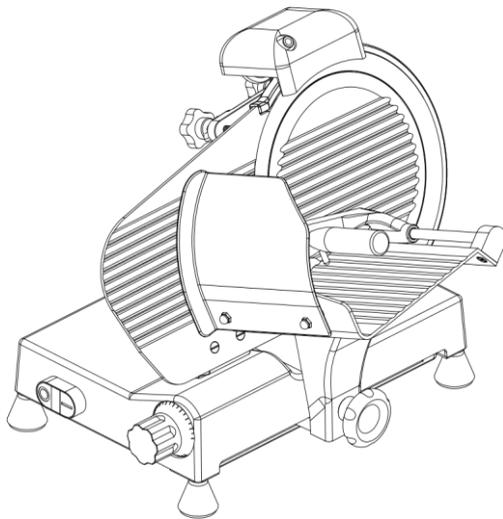


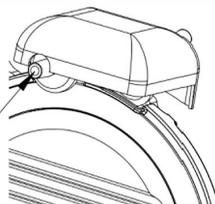
**CLIMA**  
**HOSTELERIA**

Manual del usuario



**Modelo: MS-300**

Fix the knife emery  
wheel hand handle



afilar el cuchillo frontal: si desea presionar ligeramente el mango de la rueda de esmeril del cuchillo para fijarlo, puede hacerlo de inmediato durante aproximadamente un segundo; si no, no puede hacerlo durante más de 2 segundos; luego, tire el pelo de la hoja de afeitar, de lo contrario, la hoja de afeitar perderá su filo.

Este manual del usuario proporciona a los clientes información detallada sobre cómo utilizar, instalar, mantener y reparar este producto, garantizando que pueda utilizarse de la forma más eficaz y óptima.

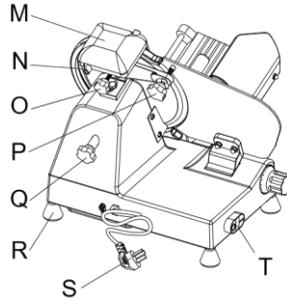
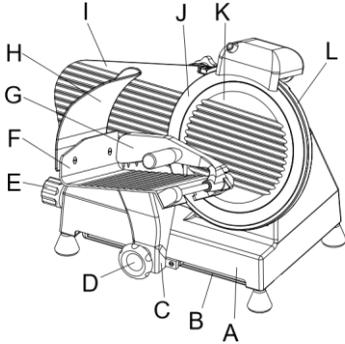
Conserve bien el manual del usuario y asegúrese de que, cuando necesite leerlo, pueda encontrarlo pronto.

Es posible que realicemos algunos ajustes al producto real para que funcione mejor. En ese caso, la descripción del producto real podría diferir de la del manual de usuario. Sin embargo, tenga en cuenta que el manual de usuario sigue siendo válido para el producto real.

Contenido:

|  |       |
|--|-------|
| 1. Parámetros tecnológicos principales y lista de empaque..... | 4     |
| 2. Diagrama del marco.....                                     | 4     |
| 3. Características de este producto.....                       | 4~5   |
| 4. Antes de comenzar el examen y la preparación.....           | 5     |
| 5. Secuencia de operación.....                                 | 5~6   |
| 6. Limpieza y mantenimiento.....                               | 6~8   |
| 7. Afinando los asuntos que requieren atención.....            | 8~9   |
| 8. Aviso y normas de seguridad.....                            | 9~10  |
| 9. Mal funcionamiento y mantenimiento.....                     | 11~12 |
| 10. Plano de desglose.....                                     | 13    |
| 11. Lista de accesorios.....                                   | 14~16 |
| 12. Diagrama del circuito eléctrico.....                       | 16    |
| 13. Ajuste de la correa poli V.....                            | 17    |
| 14. Garantía del producto.....                                 | 18    |

# 1. Diagrama del marco del producto



A. base de la cortadora de carne

B. zócalo de plástico

## C. Marco del portapiés

D. manejar

E. Botón de ajuste de espesor

F. portador de alimentos

G. tabla de prensado de alimentos

H. cubierta protectora del portador de alimentos

I. tablero de parada de alimentos

J. cuchillo rebanador

K. cubierta protectora del cuchillo rebanador

L. Anillo protector del cuchillo rebanador

M. cubierta protectora de la muela abrasiva

N. mango de la muela de afilar

O. Tornillo de fijación de la posición de la muela de rectificar

P. Tornillo de fijación de la posición de la placa de retención de alimentos

Q. Tornillo de fijación de la posición de la tapa protectora de la cuchilla cortadora

R. pies de plástico S. cable y enchufe T. interruptor

## 2. Características de este producto:

1) Este producto es de aleación de aluminio, tiene un diseño elegante y una estructura razonable. Cumple con la norma sanitaria nacional.

2) Es fácil y cómodo de utilizar y operar.

3) Es fácil ajustar el grosor de las lonchas de carne. Este producto corta lonchas de carne de excelente calidad.

4) La estructura de este producto es concisa. Es fácil de afilar y su mantenimiento es sencillo.

5) Transmisión por correa, pequeño ruido.

### 3. Antes de comenzar el examen y la preparación

- 1) Abra el paquete y coloque la cortadora de carne en un lugar limpio y liso. (Aviso: La parte trasera del fuselaje debe permanecer con los 150 cm de espacio mencionado anteriormente, para facilitar su operación).
- 2) Verifique la fuente de alimentación. Utilice el voltaje indicado en la etiqueta; de lo contrario, podría dañar el motor.
- 3) Compruebe si el cable de alimentación está dañado. Si detecta daños en el cable, solicite la reparación a un electricista profesional antes de usarlo.
- 4) Compruebe que las piezas de la máquina estén sueltas, como el conjunto de la rueda, el conjunto de la placa de apoyo o la cubierta protectora de la cuchilla cortadora.
- 5) Limpie todos los residuos de la máquina. Con un paño limpio, limpie cuidadosamente el aceite y el polvo de la superficie. Tenga cuidado al limpiar las cuchillas afiladas para evitar lesiones accidentales.
- 6) Conecte este producto a la fuente de alimentación con el voltaje correcto, según lo indicado en el manual del usuario. Asegúrese de que la conexión a tierra sea adecuada.
  
- 7) Presione el interruptor de inicio para que la rebanadora comience a funcionar. Deje que la cuchilla rebanadora funcione durante 1 o 2 minutos sin cortar nada. Asegúrese de que funcione correctamente (la cuchilla rebanadora debe girar en sentido antihorario). Pruebe la máquina; presione el interruptor de parada y la máquina se detendrá.

### 4. Secuencia de operación

**Preste atención al disco de apoyo en la carne, absolutamente no puede hacer que la placa de apoyo esté en la posición de la cuchilla.**

- 1) Coloque la carne en la bandeja de carga. Coloque el botón de ajuste de grosor en la posición "0".
- 2) Coloque la carne u otro alimento en el recipiente para alimentos (a un grado de -5 grados aproximadamente). °C, (La hendidura de la carne con la mejor presión de las uñas es la adecuada). Luego, use la tabla de prensado móvil para presionar los alimentos y empujarlos hacia la tabla de retención. 3) Bloquee la posición fija de la tabla con la manija manual "P" (ver página 2) para ajustarla y bloquearla. Luego, ajuste el grosor con la perilla. El grosor de la rebanada que desee. Bloquee la posición fija de la tabla con la manija manual.

Ajuste y bloquee nuevamente el contacto de la tabla, el bloqueo está firmemente en forma de tuerca en forma de mariposa M8.

4) Al cortar, presione el botón de inicio y la cuchilla. Para detener la cuchilla, presione el botón de parada.

5) Al terminar de cortar la pata, ajuste la tabla de retención de alimentos a la escala "0" y limpie la rebanadora de carne.

## **5. Limpiar y mantener**

### **A. Cada vez que haya terminado de utilizar la cortadora de carne, deberá limpiarla.**

1) Antes de limpiar la cortadora de carne, debe cortar la alimentación eléctrica para evitar encenderla sin cuidado y causar lesiones con la cuchilla en funcionamiento.

2) Gire el botón de ajuste de grosor nuevamente a la escala "0" .

3) No lave este producto directamente con agua, ni con limpiadores con alto grado de acidez o alcalinidad, ni con artículos abrasivos para limpiar la superficie del producto ni la cuchilla. Utilice un paño húmedo con limpiador para limpiar la superficie y luego un paño seco para secarla. Para garantizar la seguridad y la salud de los alimentos, limpie la cortadora de carne antes de cada uso.

4) Retire la cubierta protectora de la cuchilla rebanadora (ver página 2 de "Q"), limpie la cubierta de la cuchilla rebanadora y la cuchilla rebanadora con un paño y séquelas. Para evitar que la cuchilla rebanadora se oxide y mantener los alimentos sanos y seguros, asegúrese de limpiarla con un paño seco.

5) Al limpiar el cuchillo rebanador, preste especial atención a lo siguiente:

① Ponga guantes de seguridad

2 No toque directamente el borde del cuchillo para rebanar.

③ Está estrictamente prohibido limpiar el cuchillo rebanador antes de cortar la energía eléctrica.

6) Al terminar de limpiar, encienda la máquina y déjela funcionar durante 3 minutos sin cortar nada, asegúrese de que pueda funcionar normalmente.

**B. Para garantizar que este producto funcione durante el tiempo suficiente, debe realizarle un mantenimiento periódico:**

1) Las piezas giratorias y deslizantes deben mantenerse lubricadas y ágiles. Revíselas y lubrique las piezas trimestralmente para asegurar su correcto funcionamiento. 2) Realice el mantenimiento de la cuchilla rebanadora.

④ El cuchillo rebanador está hecho de aceros de alta intensidad; no debe ser golpeado por objetos duros. artículos.

2 Cuando termine de usar el producto, limpie el cuchillo para rebanar con un paño seco.

③ Use un paño seco con aceite comestible para limpiar el filo del cuchillo rebanador una vez al día. Esto evita que se oxide.

3) La lubricación del eje deslizante de la tabla de prensado de alimentos.

① Utilice un trozo de paño para limpiar el eje deslizante.

② Agregue un poco de aceite comestible al eje deslizante, mueva la tabla de prensado de alimentos hacia arriba y hacia abajo. para permitir que el aceite comestible penetre completamente, hasta que la tabla de prensado de alimentos se pueda mover con agilidad.

③ Haga esto una vez al día antes de usar el producto.

4) Lubricación del eje de la parte deslizante del transportador de alimentos.

Añada aceite lubricante (SAE140) al eje de la pieza deslizante y mueva el transportador de alimentos de derecha a izquierda para que el aceite penetre completamente, hasta que pueda moverse con agilidad. Repita este proceso cada semana.

5) Mantenimiento de engranajes totalmente automático

Revise trimestralmente si los tornillos del engranaje están flojos y si las piezas lubricantes están desgastadas o quemadas. Refuerce los tornillos flojos y añada aceite lubricante (SAE 140) periódicamente. Se recomienda realizar esto una vez por semana.

6) Mantenimiento de las piezas de afilado del cuchillo.

① Cada vez, antes de afilar el cuchillo, compruebe si el eje de la muela es retráctil o no.

2 Cada vez, antes de afilar el cuchillo, compruebe si la muela puede girar con agilidad o no.

③ Cada vez, antes y después de afilar el cuchillo, limpie la muela de afilar.

## **6. Afinando los asuntos que requieren atención:**

**Para garantizar la vida útil del micrótopo, es necesario programar un mantenimiento periódico en la máquina:**

1) Corte la energía eléctrica y limpie la cuchilla cortadora.

2) Compruebe si el botón de ajuste de grosor se ha girado a la escala “0” .

3) Compruebe si las piezas de afilado de la cuchilla funcionan correctamente. Por ejemplo, compruebe si el mango de la muela se mueve con agilidad o si las muelas están lo suficientemente firmes.

4) Afloje el tornillo de fijación de la muela abrasiva, levántela para comprobar si se mueve y, a continuación, colóquela en la posición correcta. Vuelva a bloquear el tornillo de fijación de la muela abrasiva.

Compruebe si hay espacios entre las muelas abrasivas y la cuchilla cortadora.

(Diagrama 2). (Atención especial: al levantar la cubierta de la rueda de esmeril, la punta de la hoja de afeitar queda expuesta; tenga mucho cuidado, no toque la punta del cuchillo para evitar lesiones accidentales).

5) Conecte la cortadora de carne a la corriente eléctrica, presione el botón de inicio para que la cuchilla de corte funcione, presione hacia abajo el mango de la muela para que toque la cuchilla de corte. Para empezar a afilar el cuchillo, manténgalo así durante 10-15 segundos y luego afloja el mango de la muela para detener el afilado. (Diagrama 3)

6) Presione el botón de parada para que la cuchilla rebanadora se detenga. Luego, verifique si el filo está lo suficientemente afilado. De lo contrario, afílelo de nuevo.

7) Presione el botón de inicio para dejar que el cuchillo rebanador funcione, presione suavemente el mango de la muela de nuevo y afile el cuchillo rebanador durante 1-2 segundos para eliminar las rebabas. (Diagrama 4) .

8) Cuando haya terminado, presione el botón de parada y corte la energía eléctrica.

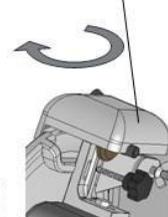
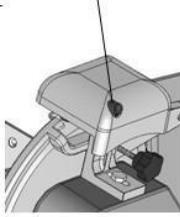
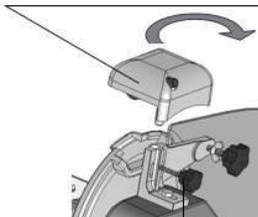
9) Ajuste las piezas de afilado de la cuchilla a sus posiciones originales y bloquee el tornillo de fijación de la posición de la muela de afilado. (Diagrama 5) .

10) Al afilar el cuchillo, mantenga la vista alejada del movimiento de la muela para evitar lesiones causadas por el polvo y los fragmentos.

*Press to whet the knife emery wheel hand handle*

*Adjust to return to beginning to start after whetting*

*Revolving the emery wheel covers 180°*



*Fix the hand handle*

*Press to fix whole emery wheel hand handle*

(Diagram 2)

(Diagram 3)

(Diagram 4)

(Diagram 5)

11) La muela abrasiva puede acumular polvo y suciedad tras su uso. Limpie la superficie con detergente y un cepillo para que pueda volver a usarla la próxima vez.

12) Limpie nuevamente el producto.

## 7. Aviso y normas de seguridad

※Si este producto se rompió o provocó un accidente por usarse incorrectamente, el fabricante no asumirá ninguna responsabilidad.

※No desinstale ni cambie ninguna pieza importante de este producto, como la eje de la cuchilla cortadora y las partes eléctricas.

※Prohibido usar este producto para cortar alimentos congelados o con huesos. Prohibido utilizando este producto para cortar pescado o cualquier otro artículo que no pertenezca al tipo alimenticio. ※Revise periódicamente el cable y el enchufe, asegúrese de que estén en buen estado y suficientemente seguro. Respete las normas de uso de la electricidad. No utilice este producto si las piezas aislantes están dañadas.

※Asegúrese de que el cable de tierra del producto esté bien conectado. Prohibido su uso. Este producto cuando esté descalzo o tenga las manos mojadas.

※Al limpiar el producto, no lo lave directamente con agua ni lo sumerja en agua.

※Al utilizar la cortadora de carne, debe asegurarse de que las cubiertas protectoras estén bien instaladas. No toque la cuchilla rebanadora ni otras piezas móviles. No se pare en la dirección en la que se mueve la cuchilla rebanadora.

- ※Es posible que la cuchilla rebanadora no funcione porque el soporte de la cuchilla estaba bloqueado o Este producto tenía algún problema. En ese caso, primero desconecte la alimentación eléctrica y luego realice la reparación y el mantenimiento.
- ※Si el transportador de alimentos o la tabla de prensado de alimentos funcionan mal, limpie el material. eje y agregue un poco de aceite lubricante n.º 30 o aceite comestible sobre él.
- ※Cuando la correa no funciona tan bien, verifique si los tornillos del botón Compruebe si los tornillos de la base están bien apretados o si la correa está demasiado suelta. De ser así, apriete los tornillos o ajuste la tensión de la correa. ※Si la cortadora de carne no se va a utilizar durante un tiempo prolongado, corte la energía eléctrica. Preste atención a mantener el producto alejado del agua y la humedad. ※Cuando la punta de un cuchillo de la hoja de afeitar protege la hendidura del cuchillo Corona grande de 5 mm, necesitando reemplazar la nueva hoja de afeitar.
- ※Por favor, no toque la máquina que no esté en uso ni cables de alimentación, etc. Si esta máquina... Si un cable externo está roto, debe ser reemplazado por el fabricante, sus agentes o alguien cualificado para ello. Esto es para evitar peligros.
- ※Niños y sin capacidad civil o con capacidad limitada para la conducta civil de A la persona se le prohíbe jugar cerca de la máquina, para evitar peligro.

## 9. Mal funcionamiento y mantenimiento

| Posibles averías y métodos de mantenimiento |                                 |  |  |
|---|---------------------------------|--|--|
|   | Funcionamiento defectuoso       | análisis de mal funcionamiento   | Métodos de mantenimiento   |
| 1   | Batidos portadores de alimentos | A. Los tornillos de fijación del marco y del portador de alimentos se aflojan. | A. Corrija la posición del marco y del portador de alimentos, apriete los tornillos.                                   |
|   |                                 | B. Fijación del clavo de plástico de la parte deslizante no en la escala "0"   | B. utiliza la llave hexagonal interna para corregir la posición del clavo de plástico de fijación y apretar la tuerca. |

|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
|   |   | C. Los tornillos de fijación del eje cuadrado y del eje redondo se aflojan.                          | C. apriete los tornillos   |
| 2 | El tablero de parada de alimentos inferior al<br><br>cuchillo rebanador                     | A. Los tornillos de fijación de la base de soporte de la tabla de retención de alimentos se aflojan. | A. Ajuste la tabla de retención de alimentos, equilibrela con el cuchillo rebanador y apriete los tornillos. |
|   |   | B. el botón de ajuste de espesor y el eje de ajuste se aflojan                                       | B. cambie el botón de ajuste de espesor y ajústelo nuevamente.   |
| 3 | Cuando iniciamos el producto, el corte<br><br>El cuchillo corre sin poder hacer nada.       | A. la correa se afloja.  | A. Apriete la correa y los tornillos.  |
|   |   | B. la correa está grasosa y eso hace que patine.   | B. Limpie la correa o agregue un poco de detergente seco.<br><br>polvo sobre la correa                       |
| 4 | La muela de afilar<br><br>no se puede afilar el cuchillo (o el molienda la rueda está rota) | A. usarlo incorrectamente  | A. Lea el manual del usuario para obtener más detalles.  |
|   |   | B. el ángulo del marco de molienda no es correcto.   | B. ajustar la base de la muela abrasiva  |
|   |   | C. La cubierta protectora de la muela abrasiva toca la muela abrasiva.                               | DO. ajustar la base de la molienda<br><br>rueda  |
|   |   | D. hay agua o aceite en el muela abrasiva  | D. Limpie la muela abrasiva y séquela.   |
| 5 | El cuchillo rebanador salta ferozmente  | A. Puede haber algunas impurezas en la superficie de la rueda de correa.                             | A. Limpie las impurezas, use un poco de aceite comestible para limpiarlo.                                    |
|   |   | B. Es posible que los tornillos de la cuchilla cortadora no estén lo suficientemente apretados       | B. apriete los tornillos de la cuchilla cortadora  |
|   |   | C. el cuchillo rebanador está deformado  | C. cambiar el cuchillo rebanador   |

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
|   |  | D. el anillo de bloqueo de la rueda de correa se ha aflojado o se ha quedado dañado                              | D. apriete el anillo de bloqueo o cambie la rueda de la correa   |
| 6 | <p>El <sup>alimento</sup> <sup>o</sup> <sup>pping el</sup> <sup>toque</sup> <sup>él</sup> <sup>s rebanando</sup> <sup>cuchillo</sup> <sup>se afloja</sup></p>          | A. la distancia entre la tabla de cortar los alimentos y la cuchilla rebanadora no es correcta.                  | A. Ajuste la distancia a 0,4-0,5 mm y apriete los tornillos.   |
|   |  | B. los tornillos de la base de la placa de retención de alimentos o los tornillos del botón de ajuste se aflojan | B. apriete los tornillos   |
|   |  | C. El juego de cobre de ajuste puede ser suelto o perdido  | C. Desinstale el botón de ajuste y apriete el conjunto de cobre de ajuste o cambie el botón de ajuste.                                   |
| 7 | <p>El <sup>alimento</sup> <sup>transportador</sup> <sup>cubierta de glaseado</sup> <sup>protección de cuchillos</sup> <sup>toques el</sup></p>                         | A. el perno o la tuerca de fijación de la posición de la rueda de soporte se afloja                              | A. lo mismo que 1  |
|   |  | B. los tornillos de fijación del marco y del portador de alimentos se aflojan                                    | B. igual que 1   |
| 8 | <p>Came <sup>hojas</sup> <sup>son no</sup> <sup>simétrico, sinuoso o el</sup> <sup>El producto no puede cortar carne</sup> <sup>y otros</sup> <sup>alimentos</sup></p> | A. el ángulo del cuchillo rebanador no es correcto   | A. Ajuste nuevamente el ángulo del cuchillo.   |
|   |  | B. el cuchillo para cortar se ha vuelto desafilado   | B. Afíle nuevamente el cuchillo rebanador (lea el manual del usuario para obtener más detalles)  |
|   |  | C. el tablero de parada de alimentos tiene aflojarse   | C. Desinstale el botón de ajuste y apriete el conjunto de cobre de ajuste o cambie el botón de ajuste.                                   |
| 9 | <p>corredizo <sup>parte</sup> <sup>movimientos</sup> <sup>torpemente</sup></p>   | A. El eje de fijación de la posición está demasiado apretado.  | A. Ajuste el tornillo del eje de fijación de posición a la escala "0" y deje que toque la superficie del eje cuadrado, apriete la tuerca |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  | B. Puede haber algunas impurezas en el eje de soporte y en el eje cuadrado de la parte deslizante. | B. Limpie el eje de soporte y el eje cuadrado de la parte deslizante y agregue un poco de mantequilla. |
|  |  | C. el conjunto de cobre estaba dañado o no estaba en su posición correcta                          | C. cambiar el juego de cobre   |

# 10. Dibujo de desglose

