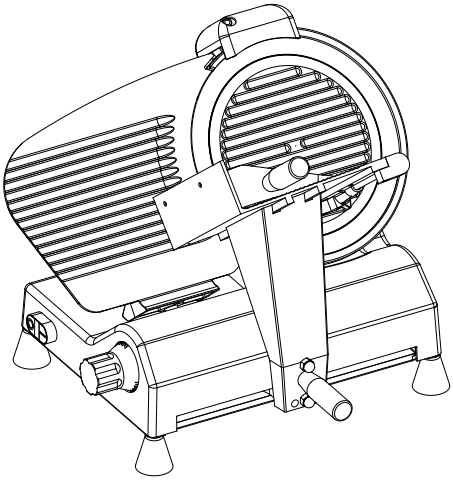
Traducido del inglés al español - www.onlinedoctranslator.com

Serie de cortadoras de carne

Manual del usuario



MS-300

Cliente honorífico:

Lea atentamente el manual de uso antes de utilizar mi producto para plantas.

Además, tenga en cuenta lo siguiente:

Primero: En el manual de afilado y regulación de cuchillos, observe en particular el método para afilar el cuchillo delantero: Queriendo presionar ligeramente para fijar el mango de la rueda de esmeril del cuchillo durante aproximadamente un segundo, como máximo no más de 2 segundos, el pelo de la hoja de afeitar se clava en ella y se desecha, de lo contrario la hoja de afeitar perderá su filo.



Reparar el mango de la muela abrasiva del cuchillo

Este manual de usuario proporciona información detallada sobre cómo usar, instalar, mantener y reparar este producto, garantizando así que los clientes puedan utilizarlo de la mejor y más eficaz manera.

Por favor, conserve bien el manual de usuario y asegúrese de poder encontrarlo rápidamente cuando lo necesite.

Es posible que realicemos algunos ajustes al producto final para optimizar su funcionamiento. En ese caso, el producto final podría diferir de la descripción del manual de usuario. No obstante, tenga en cuenta que el manual de usuario sigue siendo válido para el producto final.

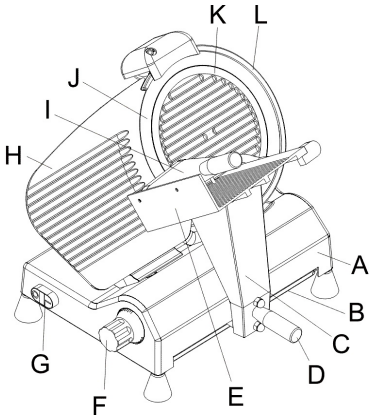
Contenido:

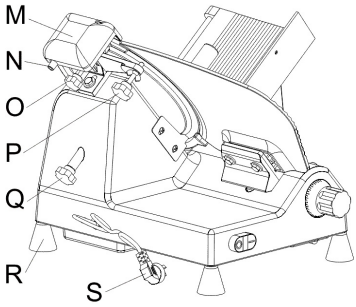
1. Parámetros tecnológicos principales y lista de empaque..... ...4
2. Diagrama de marco.....4
3. Características de este producto.....4~5
4. Antes de comenzar el examen y la preparación.....5~6
5. Secuencia de operación.....6
6. Limpiar y mantener.....6~8
7. Aclarar los asuntos que requieren atención.....8~9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

1. Parámetro tecnológico

Personajes:	Semiautomático	**Viaje interrumpido:**	220 mm
Grosor de la rebanada:	0-18 mm	**Diámetro de la hoja:**	φ300 mm
Tensión nominal:	230V/ 50Hz	**Fuerza:**	270 W
Peso neto:	24,5 kg	**Peso bruto:**	28,5 kg
Tamaño del producto:	590×525×440 mm	**Tamaño de la caja:**	635×485×525 mm

2. Diagrama de estructura para el producto





A. Base de la cortadora de carne

B. rodapié de plástico

C. Estructura del portapies

D. mango

E. portador de alimentos

F. Botón de ajuste de grosor

Interruptor G.

H. Tablero de parada de alimentos

I. Tabla para prensar alimentos

Cuchillo de rebanar J.

K. Cubierta protectora del cuchillo de rebanar

Anillo protector L del cuchillo de rebanar

M. Cubierta protectora de la muela abrasiva

N. mango de la muela abrasiva

Tornillo de fijación de posición O de la muela abrasiva

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

Q. Posición del tornillo de fijación de la tapa protectora de la cuchilla de corte

R. pies de plástico

Cable y enchufe S.

3. Características de este producto:

1). Este producto es una aleación de aluminio anodizado,

Diseño elegante y estructura razonable. Cumple con las normas sanitarias nacionales.

estándar.

2). Es fácil y cómodo de usar y manejar.

3). Es práctico ajustar el grosor de las lonchas de carne. Las lonchas de carne cortadas con este producto son muy buenas.

4) La estructura de este producto es concisa. Es fácil afilar la cuchilla para rebanar. Además, es fácil de reparar y mantener.

5). La transmisión por correa, ruido pequeño

4. Antes de comenzar el examen y la preparación

1). Despliegue el paquete y coloque la cortadora de carne sobre una superficie limpia y lisa. (Nota: La parte trasera del fuselaje debe permanecer con un espacio libre de 150 cm por encima del fuselaje para facilitar su manejo).

2). Compruebe la fuente de alimentación. Utilice el voltaje indicado en la etiqueta; de lo contrario, dañará el motor.

3). Verifique los daños en el cable de alimentación. Si se detectan daños en el cable, solicite la reparación a un electricista profesional antes de su uso.

4). Compruebe que las piezas de la máquina no estén sueltas, como el conjunto de la rueda, el conjunto de la placa de cojinete, como la cubierta protectora de la cuchilla de corte.

5). Confirme la holgura entre la cuchilla y la placa de apoyo. La separación de 4 a 5 mm entre el extremo de la cuchilla y la placa de apoyo es la adecuada. Generalmente, se requiere ajuste de fábrica, pero no es necesario ajustarlo. Según la figura 1, si es necesario ajustar, afloje las cuatro tuercas M6, luego ajuste la placa de apoyo y el soporte de la placa de apoyo y la posición relativa de la derecha, y apriete las cuatro tuercas M6.

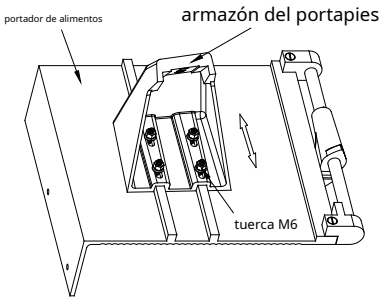


Diagrama 1

6). Limpie todos los residuos de la máquina. Con un paño limpio, limpie cuidadosamente la superficie, eliminando el aceite y el polvo; tenga cuidado al limpiar la cuchilla, ya que podría estar afilada, para evitar lesiones accidentales.

7). Conecte este producto a la fuente de alimentación eléctrica de voltaje correcto, tal como se indica en el manual del usuario. Asegúrese de que la conexión a tierra sea adecuada.

8). Presione el interruptor de inicio; la rebanadora comenzará a funcionar. Deje que la cuchilla funcione durante 1 o 2 minutos sin cortar nada para asegurarse de que funcione correctamente. (La cuchilla debe girar en sentido contrario a las agujas del reloj). Para probar la máquina, presione el interruptor de parada; la máquina se detendrá.

5. Secuencia de operación

Presta atención al disco de apoyo en la carne, bajo ninguna circunstancia puedes colocar la placa de apoyo en la posición de la cuchilla.

1). En la bandeja de cojinete provista con la carne previamente, utilice el botón de ajuste de grosor a la posición "0".

2). Coloque la carne u otro alimento en el recipiente para alimentos (a una temperatura de aproximadamente –5 °C).℃,la mejor presión de clavo para la indentación de la carne es la adecuada), y luego use la tabla de presión de alimentos móvil para presionar la comida y empujarla hacia la tabla de tope de alimentos.

3). Bloqueará la posición fija de la tabla con la manija “P” (ver página 4) para ajustarla y dejarla bloqueando primero, luego regulará el grosor con la perilla, el grosor de la rebanada que necesite, bloqueará la posición fija de la tabla con la manija para ajustarla y bloqueará el contacto de la tabla nuevamente, el bloqueo es firmemente la tuerca en forma de mariposa M8.

4) Al cortar, presione el botón de inicio, la cuchilla. Deténgase presionando el botón de parada.

5). Cuando termine de cortar la pata, ajuste la placa de tope de alimentos a la escala “0” y limpie la cortadora de carne.

6. Limpiar y mantener

A. Cada vez que termine de usar la cortadora de carne, debe limpiarla.

1). Antes de limpiar la cortadora de carne, debe cortar primero la corriente eléctrica, evitando así encender la máquina descuidadamente y causar lesiones con la cuchilla en funcionamiento.

2). Vuelva a colocar el botón de ajuste de grosor en la escala “0”.

3). No utilice agua para lavar este producto directamente, no utilice estropajos con un alto grado de acidez o alcalinidad para limpiar el producto, y no utilice abrasivos.

Utilice un paño húmedo con una esponja para limpiar la superficie del producto y la cuchilla. Para limpiar la superficie, utilice un paño seco. Para garantizar la seguridad e higiene de los alimentos, limpie la cortadora de carne antes de cada uso.

4). Retire la funda protectora del cuchillo para rebanar (consulte la página 4 de “Q”), limpie la funda y el cuchillo con un paño y séquelos. Para evitar que el cuchillo se oxide y mantener los alimentos seguros e higiénicos, asegúrese de secarlo con un paño seco.

5). Al limpiar el cuchillo para rebanar, preste especial atención a lo siguiente:

① Ponte guantes de seguridad

② No toque directamente el filo del cuchillo.

③ Queda estrictamente prohibido limpiar la cuchilla antes de cortar la corriente eléctrica.

6). Cuando termine la limpieza, encienda la máquina y déjela funcionar durante 3 minutos sin cortar nada, para asegurarse 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. Revise y añada lubricante a las piezas periódicamente para asegurarse de que funcionen correctamente durante el tiempo suficiente. 2). Mantenga la cuchilla de corte en buen estado.

① El cuchillo para rebanar está fabricado con aceros de alta resistencia; no debe recibir impactos de objetos duros.

② Una vez que haya terminado de usar el producto, limpie la cuchilla con un paño seco.

③ Utilice un paño seco humedecido con aceite comestible para limpiar el filo del cuchillo una vez al día. Esto evitará que el cuchillo se oxide.

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

① Utilice un trozo de tela 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 que el aceite comestible penetre completamente, hasta que la tabla de prensado de alimentos se pueda mover con agilidad.

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

4). La lubricación del eje de la parte deslizante del transportador de alimentos.

Agregue aceite lubricante (aceite lubricante SAE140) al eje de la parte deslizante, mueva

Mueva el recipiente de alimentos de derecha a izquierda para que el aceite lubricante penetre completamente, hasta que pueda moverse con agilidad. Repita este procedimiento cada semana.

5). Mantenimiento de la transmisión totalmente automática

Compruebe periódicamente si los tornillos del engranaje están flojos y si las piezas de lubricación están desgastadas o quemadas. Refuerce los tornillos flojos y añada aceite lubricante (SAE 140) a tiempo. Se recomienda realizar esta operación una vez por semana.

6). Mantener las piezas de afilado de la cuchilla

① Antes de afilar el cuchillo, compruebe siempre si el eje de la muela es retráctil o no.

② Antes de afilar el cuchillo, compruebe siempre si la muela abrasiva gira con fluidez.

③ Limpie la muela abrasiva antes y después de afilar el cuchillo.

7.Aclarar los asuntos que requieren atención:

Para garantizar la vida útil del micrótomo, es necesario realizar un mantenimiento regular programado de la máquina:

1). Desconecte la alimentación eléctrica y limpie la cuchilla para rebanar.

2). Compruebe si el botón de ajuste de grosor se ha vuelto a colocar en la escala "0".

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

4). Afloje el tornillo de fijación de posición de la muela abrasiva, levante las muelas abrasivas para comprobar si se pueden mover o no, y luego bájelas a la posición correcta, vuelva a bloquear el tornillo de fijación de posición de la muela abrasiva.

Compruebe si existen huecos entre las muelas abrasivas y la cuchilla de corte.(Diagrama 2）.(Atención especial: al retirar la tapa de la lija, la punta de la cuchilla quedará expuesta; tenga mucho cuidado y no la toque para evitar lesiones accidentales.

5). Conecte la rebanadora de carne a la corriente eléctrica, presione el botón de inicio para que la cuchilla de corte se ponga en marcha, presione hacia abajo el mango de la muela abrasiva para que toque la cuchilla de corte y comience a afilarla. Continúe haciendo esto durante 10-15 segundos y

Luego, afloje el mango de la muela abrasiva para detener el proceso de molienda.(Diagrama 3)

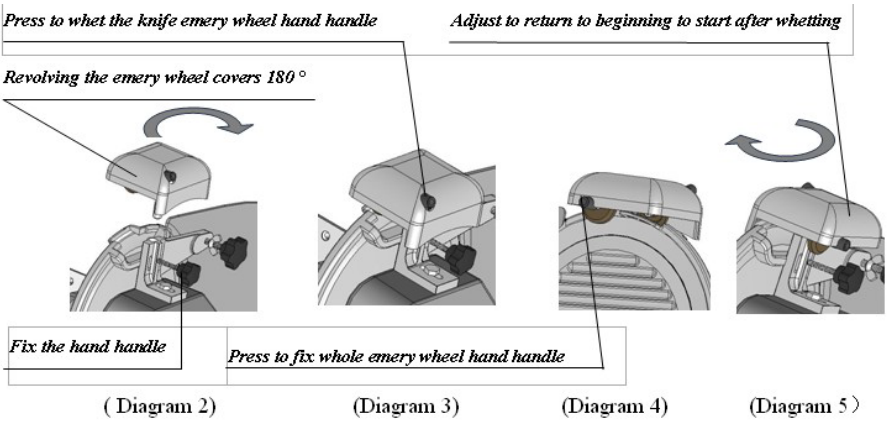
6) Pulse el botón de parada para que la cuchilla de corte deje de funcionar y compruebe si el filo está lo suficientemente afilado. Si no lo está, afílelo de nuevo.

7). Presione el botón de inicio para que la cuchilla de corte funcione, presione suavemente el mango de la muela abrasiva nuevamente, afile la cuchilla de corte durante 1-2 segundos para eliminar la rebaba.(Diagrama 4）.

8). Cuando termine, pulse el botón de parada y corte la alimentación eléctrica.

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

10). Al afilar el cuchillo de rebanar, mantenga la vista alejada de la dirección de giro de la muela abrasiva para evitar lesiones causadas por el polvo y los fragmentos de la misma.



(Diagram 2) (Diagram 3) (Diagram 4) (Diagram 5）

11). La muela abrasiva estará polvorienta y manchada después de usarla varias veces; por favor, use detergente y un cepillo para limpiarla, de modo que pueda volver a usarla la próxima vez.

12). Limpie el producto nuevamente.

8. Aviso y normas de seguridad

※Si este producto se rompió o causó un accidente por ser usado incorrectamente, El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad.

※Por favor, no desinstale ni modifique ninguna parte importante de este producto, como por ejemplo: el eje del cuchillo rebanador y las partes eléctricas.

※Prohibido utilizar este producto para cortar alimentos que hayan sido congelados o que contengan huesos. Prohibido

Utilice este producto para cortar pescado o cualquier otro artículo que no sea alimento.

※Revisa periódicamente el cable y el enchufe, asegúrate de que estén en buen estado.

y suficientemente seguro. Respete las normas de uso de electricidad. Prohíba el uso de este producto si las partes aislantes están rotas.

※Asegúrese de que el cable de tierra del producto esté bien conectado. Prohibido su uso

No utilice este producto si va descalzo o tiene las manos mojadas.

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

※Cuando utilice la cortadora de carne, debe asegurarse de que las cubiertas protectoras estén colocadas.

Bien instalado. Prohibido tocar la cuchilla y demás partes móviles. Prohibido colocarse en la dirección en la que se desplaza la cuchilla.

※Es posible que el cuchillo de rebanar no funcione porque la bandeja que soporta el cuchillo estaba bloqueada o

Este producto presentaba algún problema. En ese caso, desconecte primero la alimentación eléctrica y, a continuación, repárelo y realice el mantenimiento necesario.

※Si el transportador de alimentos o la tabla de prensado de alimentos funcionan obstruidos, por favor limpie el

Deslice el eje y agréguele un poco de aceite lubricante de 30 libras o aceite comestible.

※Cuando la correa no funciona tan bien, compruebe si los tornillos en el

Compruebe si los botones de la base están bien ajustados o si la correa está demasiado floja. Si es así, apriete los tornillos o ajuste la tensión de la correa.

※Si no va a utilizar la cortadora de carne durante un tiempo prolongado, desconecte la alimentación eléctrica.

potencia. Por favor, tenga cuidado de 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, necesita reemplazar la cuchilla de afeitar nueva.

※Por favor, no toque la máquina que no está operada ni la línea eléctrica, etc. Si esta máquina está...

Si el cable exterior está roto, debe ser reemplazado por el fabricante, sus agentes o alguien calificado para ello. Esto es para evitar peligros.

※Niños y sin capacidad civil o con capacidad limitada para la conducta civil de

Se prohíbe a la persona jugar cerca de la máquina, para evitar peligros.

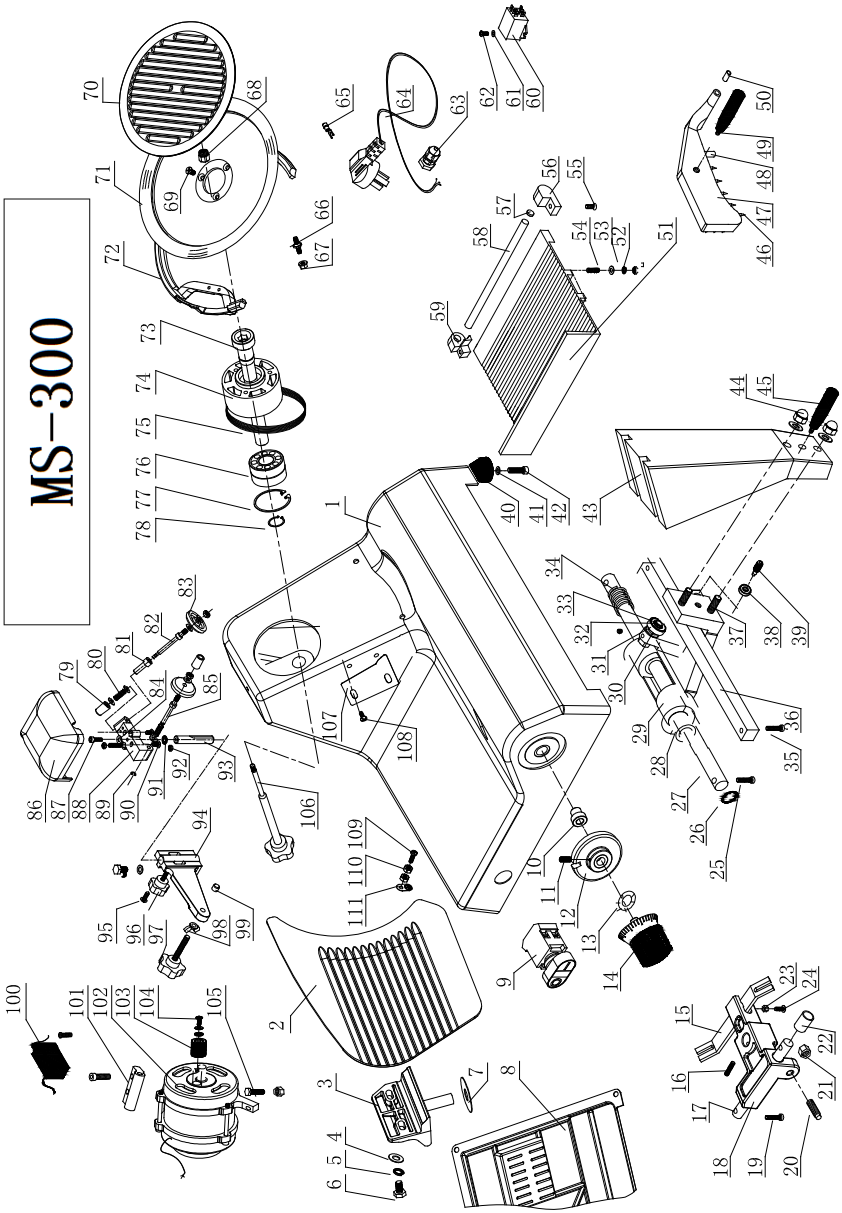
9. Mal funcionamiento y mantenimiento

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 el portador de alimentos se convierte perder	A. posiciones correctas del marco y del Portaalimentos, apriete los tornillos
		B. fijación del clavo de plástico del deslizador parte no está en la escala "0"	B. utiliza la llave hexagonal interior para corrija la posición del plástico de fijación Clava el clavo y aprieta la tuerca.
		C. los tornillos de fijación de la cuadrada eje y el eje redondo se convierten perder	C. Apriete los tornillos
2	El alimento parada tabla más baja que la cuchillo de rebanar	A. los tornillos de fijación en el base de apoyo de la parada de alimentos junta directiva se convierte perder	A. ajuste la tabla de retención de alimentos, haga Equilíbralo con el cuchillo de rebanar, aprieta los tornillos
		B. el botón de ajuste de grosor y El eje de ajuste se aflojó.	B. cambiar el grosor ajustando botón, ajústelo de nuevo.
3	Cuando comenzamos el producto, el rebanado El cuchillo funciona sin potencia.	A. La correa se afloja.	A. Apriete la correa y los tornillos.
		B. La correa está grasienta y causa La correa se está deslizando.	B. Limpiar la correa o añadir algo de producto seco. polvo sobre la correa
4	La muela abrasiva no se puede afilar el cuchillo (o el molienda (La rueda está rota)	A. usarlo incorrectamente	A. Por favor, lea el manual del usuario para detalles
		B. El ángulo del bastidor de rectificado es No es correcto.	B. Ajustar la base de la muela abrasiva.
		C. la muela abrasiva que protege La cubierta toca la muela abrasiva	C. Ajustar la base de la molienda rueda
		D. Hay agua o aceite en la muela abrasiva	D. Limpiar la muela abrasiva y secarla.
5	El cuchillo de rebanar salta ferozmente	A. puede haber algunas impurezas en la superficie de la rueda de correa	A. Limpiar las impurezas, usar poco aceite comestible para limpiarlo
		B. Los tornillos de la cuchilla de corte pueden no estar suficientemente apretado	B. Apriete los tornillos de la cuchilla para rebanar.

		C. El cuchillo de rebanar está deformado	C. Cambiar el cuchillo de rebanar
		D. el anillo de bloqueo de la rueda de la correa se ha aflojado o se ha dañado	D. Apriete el anillo de bloqueo o cambie el rueda de correa
6	El alimento parada junta toques el cuchillo de rebanar o se vuelve suelto	A. la distancia entre los alimentos tabla de tope y cuchillo de rebanar No es correcto.	A. ajustar la distancia a 0,4-0,5 mm, Aprieta los tornillos
		B. los tornillos en la base del alimento tablero de tope o tornillos en el El botón de ajuste se aflojó.	B. Aprieta los tornillos
		C. el juego de cobre de ajuste puede ser suelto o perdido	C. Desinstale el botón de ajuste y aprieta el juego de cobre de ajuste o cambiar el botón de ajuste
7	El alimento transportador toques el rebanar Funda protectora para cuchillo	A. el perno o tuerca de fijación de posición de La rueda de soporte se afloja	A. igual que 1
		B. los tornillos de fijación del marco y el portador de alimentos se convierte perder	B. igual que 1
8	Las láminas de carne no son simétrico, sinuoso o el producto no puede lonchas de carne y otros alimentos	A. el ángulo del cuchillo de rebanar no es correcto	A. Ajusta de nuevo el ángulo del cuchillo.
		B. El cuchillo de rebanar se ha desafilado.	B. Afilar de nuevo el cuchillo de rebanar (lea el (Consulte el manual del usuario para obtener más detalles)
		C. la tabla de detención de alimentos tiene volverse suelto	C. Desinstale el botón de ajuste y aprieta el juego de cobre de ajuste o cambiar el botón de ajuste
9	corredizo parte movimientos aletargadamente	A. El eje de fijación de posición está demasiado apretado.	A. ajuste el tornillo de posición fijar el eje a la escala “0” y dejarlo toque la superficie del eje cuadrado, apriete la nuez
		B. puede haber algunas impurezas en el eje de soporte y el cuadrado eje de la parte deslizante	B. Limpie el eje de soporte y el eje cuadrado de la parte deslizante y añadir un poco de mantequilla

		C. el juego de cobre estaba dañado o no estaba en su posición correcta	C. cambiar el conjunto de cobre

10. Dibujo de despiece



11. Lista de componentes

Lista de componentes	
1 marco completo	27 eje guía de la parte deslizante φ20×441
2 tabla de parada de alimentos	28 Juego de cobre 2025
3 base de tablero	29 parte deslizante
4 arandelas planas φ8	30 Manguito de cojinete de
5 arandelas elásticas φ8	31 rodamiento de bolas φ 10 × 6 6000Z
6 Tornillo hexagonal M8×30	32 eje elástico φ10
7 cubierta de la base de la rama,	33 eje del cojinete
8 zócalo de plástico	34 resorte φ10
9 cambiar	35 Tornillos de cabeza hexagonal M8×25 de
10 Juego de ejes del botón de ajuste, tornillos de	36 eje cuadrado
11 fijación de cabeza hexagonal con copa Punta M5×8	37 Tornillos de fijación de cabeza hexagonal con cabeza plana Punta M10×35
12 rueda elevada	38 rodamiento 625Z
13 Cojín elástico con forma de vex, botón	39 eje desviado del centro del cojinete M8×24
14 de ajuste de φ12	40 pies de plástico
15 tablero deslizante ajustable	41 arandelas planas φ10
16 Tornillos de fijación de cabeza hexagonal con casquillo Punto M8×30	42 Tornillos de cabeza hexagonal M10×40 para el
17 eje de la parte deslizante φ14×146	43 marco del soporte del pie
18 parte deslizante de ajuste	44 tuerca ciega M10
19 Tornillos de cabeza hexagonal M6×25	45 manejar
20 tornillo de ajuste de la rueda saliente	46 Clavo de acero inoxidable de φ 3 × 13 para
21 tuerca M10	47 tabla de prensado de alimentos
22 Juego de cobre 1412	48 Varilla de nailon
23 tuerca M6	49 Tornillos prisioneros de cabeza hexagonal con punta cónica M10×20
24 Tornillos de cabeza plana de cobre con ranura en cruz M6×25	50 Juego de cobre 1015
25 Tornillos de cabeza hexagonal M6×35	51 contenedor de alimentos 230×300
26 Banda elástica en forma de O M20-A	52 arandelas elásticas φ6

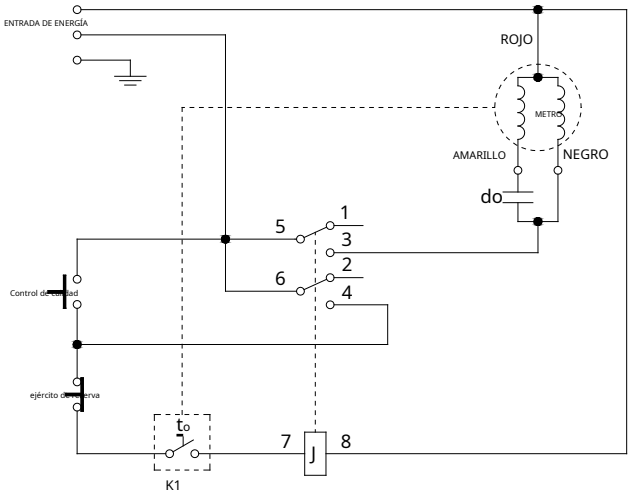
Lista de componentes

53 arandelas planas φ6	79 Mango del resorte de la muela abrasiva (diámetro
54 Tornillos prisioneros de cabeza hexagonal con punta cónica M6×30	80 interior φ6,5 × 0,6 × 20) Juego de cobre de la base
55 Tornillo de cabeza avellanada ranurada M6× 25	81 de la muela abrasiva φ12
56 marco pequeño A	82 Eje de la rueda B de φ 10 ×74
57 Banda elástica en forma de O M14-A, varilla	83 muela abrasiva φ40
58 guía de la tabla de prensado de alimentos φ10×285	84 arandelas planas φ5
59 Marco pequeño B	85 Eje de la muela B de φ 10 × 68,5 mm, cubierta
60 relés JQX-13F	86 protectora de la muela abrasiva, tornillos de
61 arandelas planas φ4	87 cabeza hexagonal M5 × 16, base de la muela
62 Tornillos de cabeza plana con ranura en cruz M4×10	88 abrasiva
63 abrazadera de fijación del	89 eje elástico φ5
64 cable y enchufe	90 Tornillos de cabeza plana con ranura en cruz M5×10
65 terminal de cableado	91 Arandelas de seguridad dentadas con dientes externos M6
66 Tornillo especial M5×30	92 tuerca M5
67 Tuercas hexagonales con brida M5, protector de	93 eje del bastidor de las piezas de molienda φ12
68 plato para cuchillo, tuerca de cobre M6, tornillo de	94 marco de las piezas de molienda
69 cabeza avellanada con ranura en cruz M6×16	95 Tornillos de cabeza plana con ranura en cruz M5×25
70 Funda protectora para la cuchilla de rebanar φ258	96 Manija de fijación del bastidor de las piezas de molienda
71 cuchillo de rebanar φ300	97 manivela de ajuste del marco del
72 anillo protector del eje principal de la	piezas de molienda
73 cuchilla de rebanar polea de la correa de	98 tuercas de mariposa M8
74 la cuchilla de afeitar	99 juego de plásticos de protección
75 Correa trapezoidal poli 440	100 Condensador eléctrico de 10 μF,
76 Rodamiento de bolas 6004-2RS	101 amortiguador de conexión del motor de
77 agujero elástico φ42	102 270 W.
78 eje elástico φ20	103 polea de la correa del motor de la cuchilla φ22

Lista de componentes

104 Tornillo de cabeza avellanada con ranura en cruz M5×10	108 Tornillos de cabeza plana con ranura en cruz M6×10
105 Tornillo hexagonal M6×50	109 los tornillos de cabeza de sartén de cobre con Cruz empotrada M5×16
106 Tornillo de fijación de la tapa protectora de la cuchilla de corte φ8×178	110 la tuerca de cobre M5
107 raspar el plato de carne	111 signo equipotencial

12. Diagrama de circuito eléctrico

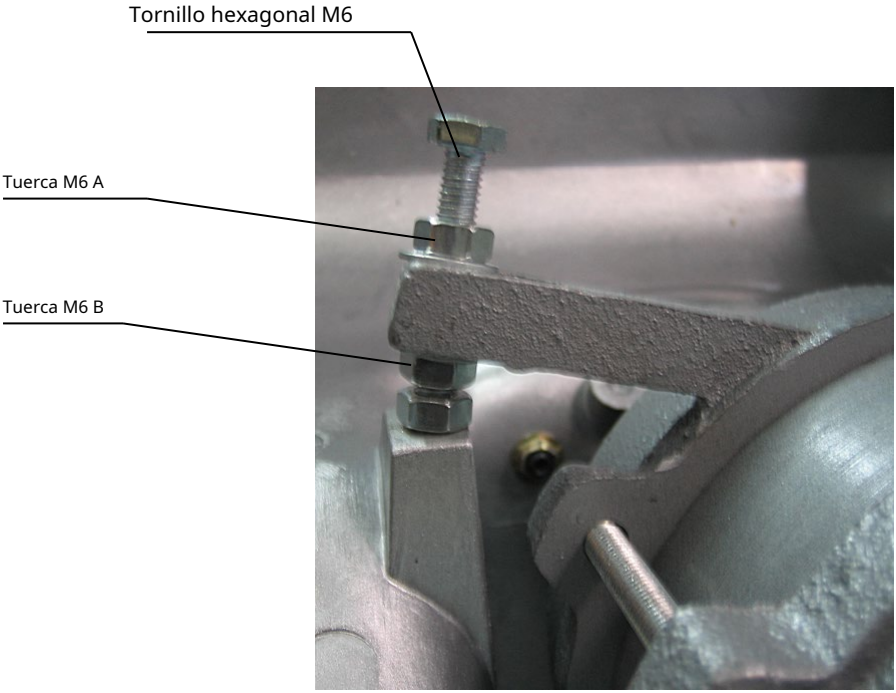


Control de calidad·····BOTÓN DE INICIO TA·····BOTÓN DE PARADA
J·····DETECTOR(JQX-13)
METRO·····MOTOR
do·····CONDENSADOR
K1·····MÁQUINA PROTECTORA CONTRA EL CALOR DEL MOTOR

DIAGRAMA DE CIRCUITO DE CORTADORAS DE CARNE SEMIAUTOMÁTICAS

13. Ajuste de la correa poli-V

Cuando la correa poli V se haya aflojado, primero afloje hacia arriba la tuerca M6 A, luego ajuste hacia arriba la tuerca M6 B, hasta que la elasticidad de la correa poli V se ajuste a adecuadoSi la correa trapezoidal está demasiado tensa, el ajuste será el contrario.



Posdata:

Los propios proveedores asumen las siguientes responsabilidades: cumplir con los requisitos.

Como se indica en el manual del usuario, todos los productos con el símbolo CE deben cumplir con los requisitos básicos de salud y seguridad de la norma CE y con la normativa pertinente.

Les pedimos disculpas si no publicamos un aviso adicional una vez que hayamos realizado algunos cambios en este manual de usuario.

Garantía de calidad del producto

Nombre del producto	MS-300		
Dirección del cliente			
Nombre del cliente		Teléfono:	
Fecha de compra	(fecha)	(mes)	(año)
Período de garantía	DESDE (fecha) (mes)	(año) A (fecha) (mes)	(año)
Nombre y dirección de la tienda donde se realizó la compra.		Teléfono:	

Si surge algún problema de calidad, póngase en contacto con nuestros agentes o directamente con los proveedores. Tenga en cuenta que este producto ha superado un riguroso proceso de control de calidad. Se trata de un producto de alta calidad.

Durante el período de garantía, siempre que se utilice este producto de forma normal y correcta, si el producto presenta algún problema, el fabricante se compromete a ayudar a repararlo gratuitamente según lo estipulado a continuación:

a. Si necesita reparar el producto, comuníquese con la tienda donde lo adquirió y muestre la Garantía de Calidad del Producto. La Garantía de Calidad del Producto no será válida si no cuenta con registros o firmas. En ese caso, no ofreceremos reparación gratuita.

b. Durante el período de garantía, solo cobramos el costo cuando se cambian las piezas dañadas.

c. No aceptamos reparar gratuitamente las partes dañadas (como la cuchilla de corte y la muela abrasiva).

d. Incluso durante el período de garantía, no nos comprometemos a reparar gratuitamente el producto dañado si sus daños fueron causados por un uso incorrecto, un voltaje inestable o un desastre irresistible.