



MANUAL DE INSTRUCCIONES

Cortadora de Fiambre



Contenido

ANTES DE USAR EL PRODUCTO.....	3
1. INFORMACIÓN GENERAL.....	3
2. SEGURIDAD	4
3. INSTALACIÓN Y OPERACIÓN.....	5
3. DIAGRAMA ELECTRICO.....	10
6. SOLUCION DE PROBLEMAS.....	10
5. GARANTIA.....	11

ANTES DE USAR EL PRODUCTO

Antes de usar el producto, lea y siga todas las normas de seguridad e instrucciones de funcionamiento.

Gracias por adquirir esta cortadora de carne semiautomática.

La cortadora de carne, producida por nuestra empresa, es más fácil y segura de operar.

Está especialmente diseñada para uso alimentario: puede cortar jamón, carne congelada sin hueso, carne fresca (vacuna, cordero), vegetales (como jengibre, papas, zanahorias, batatas, etc.), y es adecuada para su uso en restaurantes, hoteles, supermercados y plantas de procesamiento de alimentos.

La máquina debe funcionar en un ambiente con una humedad relativa no mayor al 85%.

1. INFORMACIÓN GENERAL

1.1 Información sobre el manual del usuario:

Este manual contiene información sobre la instalación, operación y mantenimiento del dispositivo. Conocer y seguir las instrucciones garantiza un uso correcto y seguro. Además, se deben cumplir las normas locales de seguridad e higiene. Este manual forma parte del producto y debe estar siempre accesible cerca del dispositivo.

1.2 Clave de los símbolos:

 ¡Precaución! – Señala peligros que podrían causar lesiones.

 ¡PELIGRO ELÉCTRICO! – Riesgo de descarga si no se siguen las instrucciones.

 ¡NOTA! – Recomendaciones para evitar fallas o daños.

 Leer el manual – Información para una operación eficiente y segura.

Las etiquetas de seguridad en la máquina:

 Se debe conectar un cable a tierra confiable para evitar lesiones personales por fugas eléctricas.

 Mantenga las manos alejadas de la zona de trabajo mientras la máquina esté en funcionamiento, para evitar lesiones.

 Tenga cuidado al limpiar o cambiar la cuchilla, y mantenga las manos alejadas del filo para evitar cortes.

1.3 Responsabilidad y garantía:

Este manual fue preparado cuidadosamente con base en la normativa de seguridad vigente y experiencia técnica del fabricante. No se aceptan responsabilidades por errores de traducción. El contenido puede variar si se trata de un modelo especial. Se reservan cambios técnicos para mejoras futuras.

1.4 Especificaciones Técnicas

Modelo	Voltaje (V)	Frecuencia (Hz)	Potencia (W)	Vel. Motor (r/min)	Vel. Cuchilla (r/min)	Diam. Cuchilla (mm)	Espesor Corte (mm)	Ancho Corte (mm)	Peso (kg)	Dimensiones (mm)
SY-300A/S	100~120 / 220~240	50/60	250	1400	310	Φ300	0.2~15	220	21	570*460*420
SY-275A	100~120 / 220~240	50/60	250	1400	310	Φ275	0.2~15	220	20	560*460*420
SY-250A	100~120 / 220~240	50/60	150	1400	350	Φ250	0.2~12	180	18	495*400*350
SY-220A	100~120 / 220~240	50/60	150	1400	350	Φ220	0.2~12	160	17	470*380*340
SY-300S	100~120 / 220~240	50/60	250	1400	310	Φ300	0.2~15	220	24	570*460*435
SY-275S	100~120 / 220~240	50/60	250	1400	310	Φ275	0.2~15	220	23	560*460*420
SY-250S	100~120 / 220~240	50/60	150	1400	350	Φ250	0.2~12	180	19	500*400*360
SY-220S	100~120 / 220~240	50/60	150	1400	350	Φ220	0.2~12	160	18	485*380*350
SY-300L	100~120 / 220~240	50/60	250	1400	310	Φ300	0.2~15	220	25	570*460*435
SY-275L	100~120 / 220~240	50/60	250	1400	310	Φ275	0.2~15	220	24	560*460*420
SY-250L	100~120 / 220~240	50/60	150	1400	350	Φ250	0.2~12	180	20	500*400*360
SY-220L	100~120 / 220~240	50/60	150	1400	350	Φ220	0.2~12	160	19	485*380*350

2. SEGURIDAD

2.1 Información general:

Este dispositivo está diseñado conforme a las normas tecnológicas actuales, pero puede representar peligro si se usa incorrectamente. Conocer y respetar el manual es esencial para operar de forma segura.

2.2 Instrucciones de seguridad para uso comercial:

- La fuente de alimentación debe cumplir con los requisitos eléctricos indicados en la etiqueta. Si se usa de forma incorrecta, puede producirse un incendio o problemas graves.
- La máquina debe estar conectada a tierra durante su uso; de lo contrario, existe riesgo de descarga eléctrica si no está conectada o la conexión no es fiable.
- Por favor, apague todos los interruptores y corte la alimentación en caso de emergencia.
- No se permite introducir las manos u otras partes del cuerpo en la zona de trabajo mientras la máquina está en funcionamiento, ya que podría causar lesiones.
- Si la máquina se avería, debe ser reparada por el fabricante o agentes autorizados.
- No nos hacemos responsables por lesiones o fallas en el equipo si la máquina es modificada por los propios usuarios.
- Si el cable eléctrico está dañado, debe ser reemplazado de inmediato.
- El cable eléctrico debe ser un cable especial flexible adquirido al fabricante o en un centro de servicio autorizado.

- La máquina no debe lavarse con agua, ya que no es a prueba de agua. De lo contrario, podría causar una descarga eléctrica y dañar las partes eléctricas.
- Por favor, apague todos los interruptores y corte la alimentación cuando la máquina no esté en uso.
- Detenga el funcionamiento y apague la máquina antes de limpiarla.
- Debe detenerse la máquina si se detecta un funcionamiento anormal.
- No se debe usar ropa suelta al operar la máquina, y el cabello largo debe estar cubierto con una gorra.
- Revise con frecuencia la cubierta de la cuchilla, el carro, la cuchilla y otras partes para asegurarse de que no estén sueltas o dañadas.
- No se puede cortar carne congelada con una temperatura inferior a -6 °C.
- Por favor, adjunte este manual de operación si revende la máquina.
- Comuníquese con nosotros si el manual se daña o se pierde.
- Comuníquese con nosotros si surgen otros problemas que no estén detallados en este manual.
- No se permite que personas con discapacidades, niños o personas sin experiencia operen la máquina.

2.3 Uso previsto:

⚠ ¡ATENCIÓN! Usar únicamente para el procesado de alimentos con fines comerciales.

3. INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

3.1 Preparación del lugar adecuado para la cortadora de carne

La cortadora debe colocarse sobre una superficie resistente y plana, como una mesa o plataforma, dejando espacio suficiente alrededor para su operación, mantenimiento y ventilación.

Requisitos de alimentación de la cortadora:

Condición de energía: CA, monofásica, 50 Hz., Voltaje según modelo.

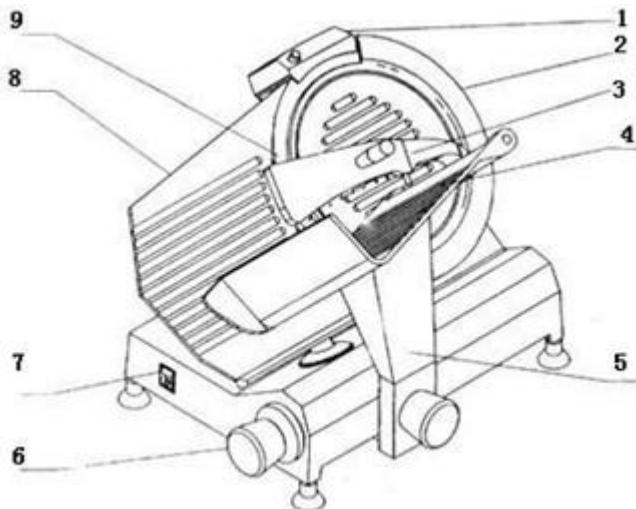
La cortadora está equipada con un enchufe estándar de tres patas con conexión a tierra; el tomacorriente debe ser también del tipo estándar de tres patas.

3.2 Desempaque

Antes de la instalación, verifique que todos los elementos adjuntos estén presentes. En caso de faltantes, comuníquese con el proveedor.

3.3 Partes de la máquina y sus ubicaciones

Atención: Para garantizar el uso adecuado de la máquina, por favor lea cuidadosamente este capítulo y familiarícese con las partes y sus ubicaciones.



Nº	Nombre
1	Afilador
2	Anillo protector
3	Prensador
4	Carro
5	Base Deslizante
6	Ajuste de espesor
7	Interruptor
8	Soporte de Alimento
9	Cuchilla

3.4 Lubricación

3.4.1 Voltee la máquina y aplique aceite lubricante sobre la superficie de la guía cuadrada y la guía circular cada 7 días.

3.4.2 Aplique aceite alimentario sobre el soporte deslizante.

3.5 Conexión del cable de alimentación

3.5.1 El interruptor se encuentra en el lado izquierdo de la máquina. Si se gira a la posición "0", la cortadora se apaga.

3.5.2 Inserte el enchufe en el tomacorriente. La corriente nominal no debe ser inferior a 10A.

3.5.3 Si se utiliza un enchufe bifásico, debe contar con una conexión a tierra confiable.

3.6 Prueba de funcionamiento sin carga

3.6.1 Antes de realizar la prueba de funcionamiento, revise cuidadosamente la firmeza y posibles daños en la tapa de la cuchilla, el carro, la cuchilla y otras partes. Aplique aceite en la superficie de la guía cuadrada y circular.

3.6.2 Presione el botón para comprobar si la cuchilla funciona correctamente y si ocurre algo anormal.

3.6.3 Si no se detecta ningún problema, puede comenzar a utilizar la máquina luego de tres minutos de funcionamiento sin carga.

3.7 Afilado de la cuchilla

3.7.1 La cuchilla circular de la cortadora de carne está fabricada con acero de herramienta de alta calidad y resistente al desgaste. El filo ha sido afilado por el fabricante antes de la venta.

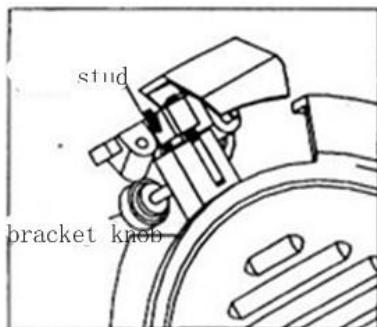
3.7.2 La cuchilla puede perder filo con el uso. Puede utilizar la piedra de afilar provista con el equipo para reafilirla de forma repetida y oportuna. Antes de afilar, limpие cualquier residuo de aceite para evitar que manche la piedra. Si la piedra se mancha con aceite, puede limpiarse con un cepillo y agua alcalina.

3.7.3 Cuando el afilador no esté en uso, la piedra debe mantenerse alejada de la cuchilla. Al afilar, debe acercarse a la cuchilla.

Método para cambiar la posición del afilador:

Sostenga la cubierta del afilador a la altura adecuada, gírela 180° y presione el pomo de bloqueo.

Atención: La altura del afilador está limitada por un perno, cuya longitud puede ajustarse.



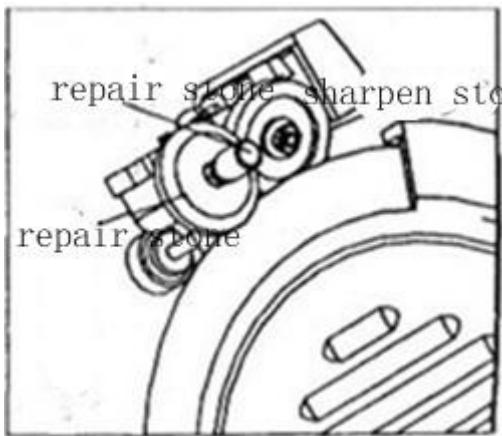
3.7.4 El afilador está equipado con dos piedras de afilar: una para el afilado y otra para la reparación del filo.

Durante el afilado de la cuchilla, presione el botón, haga girar la cuchilla y presione manualmente el extremo del eje de afilado, de modo que la piedra toque la cuchilla. Al girar la rueda de la cuchilla, esta comenzará a afilarse.

Cuando se afila la cuchilla, debe presionar manualmente el extremo del eje de afilado con el objetivo de reparar las rebabas del filo. No se debe afilar en exceso.

Atención:

- Presione ligeramente el eje de afilado; lo ideal es que se produzcan pequeñas chispas.
- Ajuste la posición de la piedra para que quede en el lado frontal de la cuchilla, sin llegar a tocar el filo directamente.



3.7.5 Efecto del afilado

Afloje el eje de la piedra y presione el botón para alejar la piedra de la cuchilla. Luego presione el botón para detener la cuchilla y observe el resultado del afilado.

Si el filo presenta rebabas finas y visibles, significa que la cuchilla está suficientemente afilada y se ha completado el proceso. En caso contrario, repita el procedimiento hasta obtener el resultado deseado.

Atención: No utilice los dedos para comprobar si la cuchilla está afilada, ya que puede causar lesiones.

3.7.6

Limpieza de residuos metálicos y polvo de afilado Al limpiar la cuchilla, puede retirar la tapa de protección.

Atención: No utilice agua para enjuagar la máquina, ni limpiadores que puedan ser perjudiciales para la salud.

3.7.7 Reducción del diámetro de la cuchilla tras múltiples afilados

Después de varios afilados, el diámetro de la cuchilla se irá reduciendo.

Cuando la distancia entre la placa de bloqueo y el filo de la cuchilla sea superior a 5 mm, afloje el tornillo en la parte trasera de la placa de bloqueo, deslícela hacia la cuchilla hasta dejar una distancia de 2 mm y luego ajuste el tornillo.

Atención: La cuchilla debe reemplazarse cuando su diámetro se haya reducido en 12 mm.

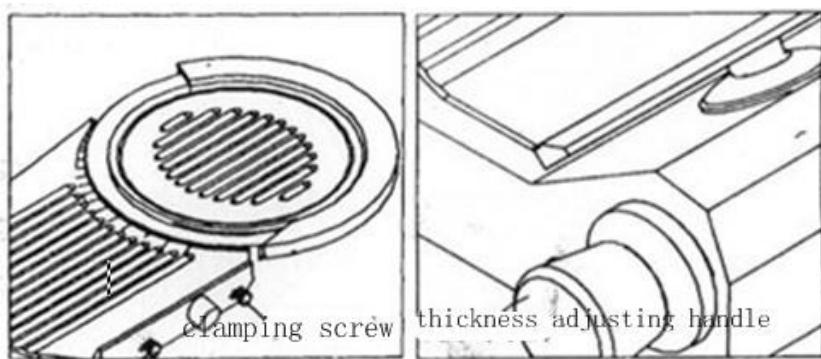
3.8 Ajuste del espesor de corte

3.8.1 El espesor de corte es la distancia entre la cuchilla y la placa de bloqueo.

3.8.2 Girando la manija en sentido antihorario, la rebanada se vuelve más gruesa; en sentido horario, más delgada.

3.8.3 Al ajustar para un corte más grueso, recuerde eliminar el juego del mecanismo de transmisión. Para ello, primero aumente el espesor y luego reduzca hasta alcanzar el valor deseado.

Si desea un corte más delgado, no es necesario eliminar el juego; simplemente ajuste directamente al grosor deseado.



3.9 Descongelado de la carne

3.9.1 Si la carne congelada está demasiado dura, es probable que se generen fragmentos al cortar rebanadas delgadas. Al cortar rebanadas gruesas, la resistencia puede ser demasiado alta y provocar que el motor se trabe o incluso se queme. Por eso, la carne debe descongelarse (colocar la carne congelada en una cámara térmica; el proceso por el cual la temperatura de la carne sube lenta y uniformemente, tanto por dentro como por fuera, se denomina "descongelado").

3.9.2 Para un espesor de corte menor a 1,5 mm, la temperatura adecuada de la carne, tanto interna como externa, es de -4 °C (se logra colocando la carne congelada en un refrigerador desconectado durante ocho horas). Presionando la carne con la uña, su superficie debería mostrar una leve marca.

3.9.3 Para rebanadas de más de 1,5 mm, la temperatura de la carne debe ser superior a -4 °C. A medida que se incrementa el espesor de corte, también debe aumentar proporcionalmente la temperatura de la carne.

3.10 Cambio de la cuchilla

3.10.1 Retire la cubierta de la cuchilla.

Aleje el carro de la zona de la cuchilla.

Desenrosque la varilla ubicada en la parte trasera de la máquina.

Retire la cubierta de la cuchilla.

3.10.2 Retire el afilador.

3.10.3 Retire la cuchilla

Desenrosque los tres tornillos y retire la cuchilla de manera uniforme.

3.10.4 Para instalar la cuchilla, limpie bien la superficie de apoyo y la cuchilla.

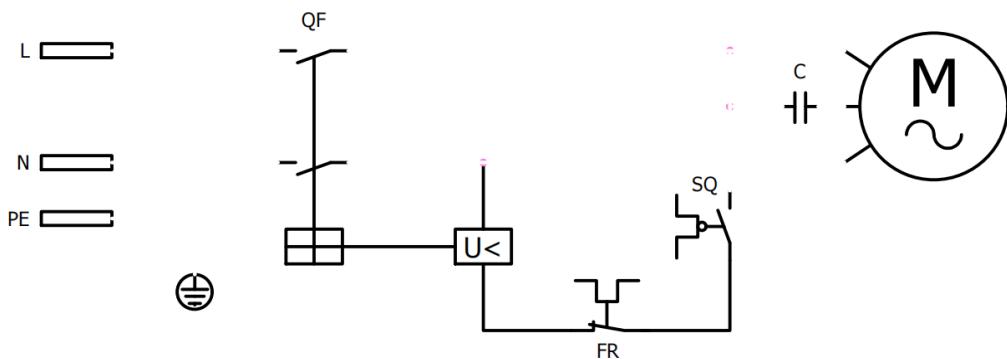
Ajuste gradualmente los tres tornillos de fijación.

Atención:

Al reemplazar la cuchilla, la máquina debe estar apagada y desconectada de la fuente de alimentación.

Use guantes de protección y tenga cuidado con el filo al retirar o instalar la cuchilla.

3. DIAGRAMA ELECTRICO



6. SOLUCION DE PROBLEMAS

La máquina debe ser reparada y mantenida únicamente por personal profesional. No se permite que personas no calificadas realicen reparaciones, ya que esto podría causar lesiones personales o fallas mecánicas y eléctricas.

Los problemas comunes y sus soluciones se muestran en la **Tabla 1**.

Si el problema no está listado en la tabla o las soluciones sugeridas no funcionan, por favor comuníquese con el distribuidor o el fabricante.

Problemas	Soluciones
1. La máquina no funciona	Verifique si la máquina está conectada a una fuente de energía confiable.
2. La máquina no puede cortar carne o las rebanadas son irregulares	1. La cuchilla no está afilada. Lea el capítulo 3.7 y afile la cuchilla correctamente. 2. La carne está demasiado dura. Lea el capítulo 3.9 y descongele la carne.
3. El filo de la cuchilla no está afilado	1. Verifique la altura de instalación de la piedra de afilar y el ángulo de afilado. Lea el capítulo 3.7 y utilice el método correcto para afilar. 2. La piedra de afilar no está presionada correctamente. Ajuste el tornillo para fijarla.
4. La máquina funciona lentamente o la cuchilla gira lentamente	Retire la tapa inferior y ajuste la tensión de la correa como se muestra en la imagen (en máquinas nuevas, ajustar cada 2-3 meses; en máquinas usadas, según necesidad. El período de garantía de la correa nueva es de 9 meses).

5. GARANTIA

PROCEDIMIENTOS DE GARANTIA DE MAQUINAS

Vía Cheff SRL garantiza por 6 meses a partir de la fecha de compra, el funcionamiento de este producto contra cualquier defecto en los materiales empleados para su fabricación. Nuestra garantía incluye la reparación y/o reposición de componentes dañados y mano de obra necesaria para el correcto funcionamiento de la maquina **EN NUESTROS TALLERES TECNICOS**, ubicados en Beethoven 724, Gral. Pacheco.

Via Cheff SRL se compromete a entregar el producto en un lapso no mayor a 30 días hábiles a partir de la fecha de recepción del mismo. No reasumirá responsabilidad alguna en caso de demora del servicio por causa de fuerza mayor.

ESTA GARANTIA NO SERÁ VALIDA BAJO LAS SIGUIENTE CONDICIONES:

- 1- No se presente factura de compra del equipo o se manifestasen signos claros de alteración en los datos originales consignados en ella.
- 2- Cuando el uso, cuidado y operación del producto no haya sido de acuerdo con las instrucciones contenidas en el instructivo de operación
- 3- Cuando el producto haya sido usado fuera de su capacidad, maltratado, golpeado expuesto a la humedad, molada por algún liquido o sustancia corrosiva.
- 4- El desperfecto sea causado por baja tensión, instalación por un electricista no matriculado o conexión eléctrica deficiente del establecimiento en donde fue colocado el equipo.
- 5- Cuando el equipo haya sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por Via Cheff Srl
- 6- Cuando la falla sea originada por el desgaste normal de las piezas debido al uso.

Bajo lo expuesto, de ser valida la garantía, la reparación y/o reposición de componentes dañados y mano de obra necesaria para el correcto funcionamiento de la maquina será sin cargo para el cliente.

Nota: LA VISITA TECNICA A CUALQUIER ESTABLECIMIENTO NO ESTA CUBIERTA POR LA GARANTIA, EN CASO DE SOLICITARLA SERA CON CARGO ADICIONAL. PROCESO DE SOLICITUD DE GARANTIA

1. Comunicarse vía WhatsApp +54 9 11 2763 9988 (solo mensajes)
2. Adjuntar factura de compra del equipo
3. Describir problema del equipo lo más detallado posible
4. Adjuntar foto de la etiqueta identificatoria del equipo
5. Detallar Nombre de contacto y teléfono.
6. En caso de ser valida la garantía se le brindara un día y horario para acercar la maquina a nuestros talleres para proceder a la reparación.

Equipos de gran volumen: (SX40,SX50,OBM1080,OBY500,HORNOS DE PISO, SXL450.SXL500, WFF16B,HELADERAS DE CUALQUIER TIPO)

1. Comunicarse vía WhatsApp +54 9 11 2763 9988 (solo mensajes)
2. Adjuntar factura de compra del equipo
3. Adjuntar foto de la etiqueta identificatoria del equipo
4. Describir problema del equipo lo más detallado posible

5. Detallar Nombre de contacto y teléfono.
6. En caso de ser valida la garantía se le brindara un día y horario para acercar la maquina a nuestros talleres para proceder a la reparación.
7. En caso de solicitar visita técnica al establecimiento, indicar Dirección, Localidad y horario de atención
8. Luego de realizar el pago por anticipado de la visita se le asignara día y horario de atención de nuestros técnicos.

Nota: LA VISITA TECNICA NO ESTA CUBIERTA POR LA GARANTIA, EN CASO DE SOLICITARLA SE TENDRA QUE ABONAR UN IMPORTE POR ANTICIPADO.

En caso de el equipo encontrarse en garantía, únicamente será abonado el valor de la visita. En caso de no encontrarse el equipo en garantía, el valor de la visita técnica se descontará del presupuesto de reparación.