

# MANUAL DE OPERAÇÃO DO CORTADOR U SM1 320



LEIA ATENTAMENTE ANTES DE UTILIZAR ESTE EQUIPAMENTO

Obrigado por escolher e adquirir o cortador de carne **U SM1 320** da Urano.

Nosso equipamento é de fácil utilização e seguro em sua operação.

Esta máquina é para uso de corte de alimentos como queijos e frios (embutidos como salame, mortadela, etc.). A peça de embutido ou queijo deve estar resfriada e sem ossos. O equipamento é designado para uso em restaurantes, hotéis, mercados e indústrias de alimentos.

A umidade considerada para utilização do equipamento é de até 85%.

## 1. AVISOS

- Observar as especificações de tensão na etiqueta do equipamento.
- Deve ser utilizado aterramento no local de utilização do equipamento.
- Caso haja alguma situação de emergência, desligue a máquina imediatamente.
- Nunca coloque partes do corpo na área de corte.
- Caso haja necessidade de assistência técnica, apenas a URANO ou alguma empresa designada pela URANO poderá efetuar a assistência necessária.
- A URANO não é responsável por acidentes ou ferimentos ocasionados pelo mau uso do equipamento.
- O cabo de eletricidade deve ser trocado imediatamente caso haja problema com o mesmo.
- Não lave a máquina com água corrente sob pena de choques elétricos, curto circuitos e descargas elétricas.
- Desligue sempre o equipamento e retire o plugue da tomada quando o mesmo não estiver em uso.
- Antes de limpar ou trocar a lâmina da máquina, certifique-se que a mesma esteja parada. Se possível cubra a parte cortante da lâmina com uma proteção como, por exemplo, uma fita isolante.
- Pare a utilização do equipamento quando qualquer anormalidade ocorrer.
- O operador do equipamento não deve utilizar roupas muito folgadas e os cabelos compridos devem estar protegidos por rede ou chapéu, a fim de não proporcionar contato com a máquina.
- A máquina deve ser operada por pessoal designado e preparado para tal. O uso por pessoas não autorizadas ou despreparadas e crianças não é autorizado, bem como a aproximação destas pessoas da máquina.
- Verifique freqüentemente as lâminas, carro, protetor e outras partes da máquina. Caso exista algum desgaste natural, desligue a máquina e contate um serviço autorizado.
- Não podem ser cortados alimentos com temperatura abaixo de  $-6^{\circ}\text{C}$ .
- Este manual deve ser incluído quando a máquina for revendida.
- Sempre nos contate caso o manual encontre-se avariado ou com falta de informações

### **INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA DA MÁQUINA**



O aterramento deve ser realizado antes da instalação da máquina. Isso irá evitar problemas causados pela energia estática e choques.



Nunca coloque suas mãos na área de trabalho da máquina a fim de evitar danos ao seu corpo.



Nunca toque na borda da lâmina com as mãos ou dedos quando a máquina estiver em operação. Quando trocar ou limpar a lâmina proteja a borda da mesma com uma fita adesiva e evite o manuseio pelas bordas.

## 2. PARÂMETROS TÉCNICOS PRINCIPAIS

Voltagem/modelo	110V ou 220V
Frequência:	60Hz
Potência de Entrada Medida:	370W
Velocidade:	42 cortes/min
Espessura da Lâmina:	0~15mm (ajustável)
Diâmetro da Lâmina:	320mm
Peso Líquido:	88kg
Medidas:	820x740x580mm
Largura Máxima da Fatia:	250mm

## 3. INSTRUÇÃO DE USO

### 3.1 ESPAÇO PARA INSTALAÇÃO DO CORTADOR

A máquina necessita estar em uma superfície plana e estática. É necessário espaço suficiente para operação da mesma.

A conexão elétrica é monofásica com opções de modelo em 110V ou 220V, ambas 60Hz.

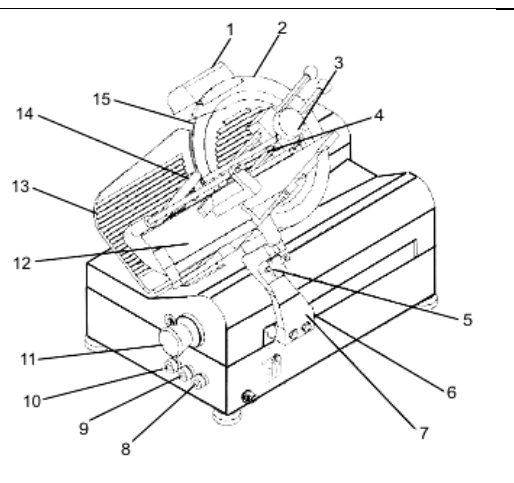
### 3.2 ABRINDO A CAIXA

Verifique se todos os itens e componentes que compõem o produto estão na caixa antes de instalar a máquina. Caso algo esteja faltando, contate o local de aquisição do produto.

### 3.3 PARTES E PEÇAS E POSIÇÃO

Com a finalidade de uso correto da máquina, por gentileza leia, com atenção, o que vem a seguir:

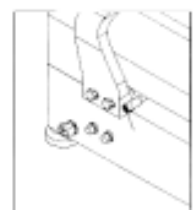
1. Afiador
2. Capa da Lâmina
3. Braço Fixador
4. Atuador do Fixador
5. Parafuso para locomoção
6. Local de adição de óleo
7. Suporte deslizante
8. Botão "PARAR"
9. Botão "LÂMINA"
10. Botão "CARRO"
11. Manípulo para ajuste de espessura
12. Suporte da Bandeja
13. Área do Controle de tamanho
14. Pressionador da Carne
15. Lâmina de Corte



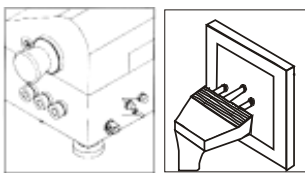
### 3.4 LUBRIFICAÇÃO

1. Você deve lubrificar o eixo do carro e o redutor de velocidade. Troque o óleo lubrificante uma vez a cada ano. O óleo indicado é SAE 140. O equipamento já vem com o óleo na máquina.

2. Deve-se também lubrificar os globos dos parafusos da haste de transferência de movimento. O braço de transferência também deve ser lubrificado no parafuso que fixa o mesmo no carro. A máquina deve estar desligada quando for colocar o óleo.



### 3.5 CONEXÃO ELÉTRICA



1. Como o cortador **U SM1 320** é monofásico, ele não possui chave de voltagem, mas possui dois cabos de segurança para aterramento. Nunca esqueça de utilizar o aterramento quando operar com esta máquina.

2. Conecte o plug na tomada na parede. A corrente elétrica normal fica em torno de 16A.

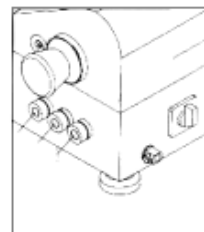
### 3.6 ELIMINANDO PROBLEMAS

1. Antes de eliminar possíveis problemas, esteja seguro de que a capa da lâmina, suporte, lâmina e outras partes estão nas posições originais e bem fixos. Adicione o óleo no local adequado com a almotolia.

2. Verifique se a lâmina gira para o lado indicado quando pressionando o botão da lâmina.

3. Pressione os botões “LÂMINA” e “PARAR” para verificação se o suporte está funcionando e se outras partes podem estar colidindo involuntariamente.

4. Faça testes em torno de 10 minutos para verificar se a máquina está OK.



### 3.7 AFIANDO A LÂMINA

1. A lâmina circular do cortador usa um material de alta qualidade, e foi afiada no processo de produção na fábrica

2. Quando a lâmina ficar sem fio, ela pode ser afiada com o afiador que vem junto na máquina. Limpe a lâmina antes e depois de afiá-la. Use uma escova e um líquido abrasivo para limpar a pedra de afiar quando não estiver limpa.

3. Enquanto a lâmina não estiver sendo afiada, a pedra de afiar deve estar longe da lâmina.

### METODO PARA MUDANÇA DE POSIÇÃO



Solte o suporte da pedra, eleve o afiador até a altura necessária, gire 180 graus e aperte, fixando o suporte.

**INFORMAÇÃO:**

a altura do afiador é decidida pelo parafuso. o tamanho do parafuso irá ajustar a posição de acordo com o diâmetro da lâmina.



4. Pressionando o botão “LÂMINA”, fará com que ela gire em direção horária e então faça com que a pedra de afiar toque a lâmina, fazendo com que a mesma seja afiada.

**INFORMAÇÃO:**

Antes da lâmina girar, verifique se a pedra está tocando a lâmina. Gire o manípulo em sentido anti-horário para deixar 2mm de espaço entre eles.

Não utilize muita força para girar o manípulo.

Se a pedra de afiar está apenas afiando a parte frontal da lâmina, a mesma deverá ter a sua posição ajustada para tocar ambos os lados.



5. Resultado: Gire o manípulo, faça com que a pedra fique longe da lâmina, aperte o botão “PARAR” e veja o resultado. Repita processo até obter a afiação desejada.

**INFORMAÇÃO:** não use nenhuma parte do seu corpo para verificação do resultado da afiação

6. O cortador deverá ser limpo depois do processo de afiação e a cobertura da lâmina poderá ser retirada para limpeza da lâmina.

**INFORMAÇÃO:** Não limpe a máquina com produtos tóxicos. Lembre-se que o alimento entra em contato com varias partes da máquina.

7. O diâmetro da lâmina irá ficar menor após algumas afiações. Os parafusos que regulam a distância da lâmina deverão ser afrouxados quando o espaço entre a lâmina e a placa de controle for menor que 5mm. Após a regulagem, aperte novamente os parafusos.

**INFORMAÇÃO:** a lâmina deverá ser trocada quando o diâmetro for menor que 280mm.

### 3.8 AJUSTANDO A ESPESSURA DA FATIA

1. A altura entre a lâmina e tamanho da bandeja resulta na espessura da fatia.
2. Gire o manípulo para ajustar a espessura da fatia.
3. Regule a espessura sempre partindo da espessura menor para a espessura maior.



### 3.9 AQUECENDO A CARNE CONGELADA

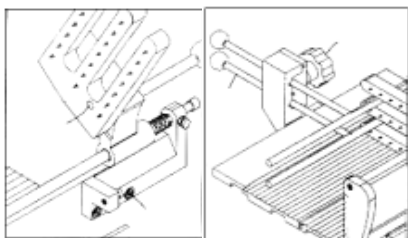
Para uma melhor eficiência da máquina, a peça de alimento deve estar perto do ponto de congelamento.

1. Caso a peça esteja congelada, aquecer até que esteja a aproximados 0°C.
2. Quando a espessura da fatia for menor que 1,5mm, a temperatura aceitável da carne é de -4°C.
3. Quando a espessura da fatia for maior que 1,5mm, a temperatura da carne deve ser maior que -4°C. A temperatura deverá ser maior de acordo com a espessura da fatia desejada.

### 3.10 FATIA

#### **INFORMAÇÃO:**

- Esta máquina não corta alimentos com ossos ou embutidos muito duros. A concentração excessiva de água também prejudica o corte da peça de alimento.
- Durante o processo de colocação e retirada da peça de alimento, a lâmina deve estar parada.

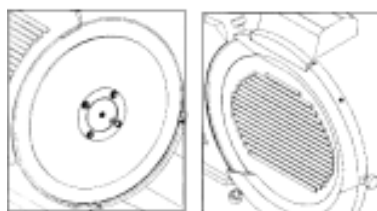


1. Coloque o pressionador da carne para cima e então gire para fora, pendurando no suporte.
2. Solte o manípulo, coloque a peça de alimento e depois empurre os braços fixadores para fora.
3. Coloque a carne rígida no suporte e aperte a mesma com os braços fixadores com a finalidade de deixar a mesma preparada para o corte na posição adequada.

**INFORMAÇÃO:** não pressione a carne demasiadamente ou a máquina não irá operar de maneira normal.

4. Coloque o atuador do fixador em contato com a carne, pressione o botão "LAMINA" e o botão "CARRO". Pressione o botão "PARAR" quando a espessura for ajustada.

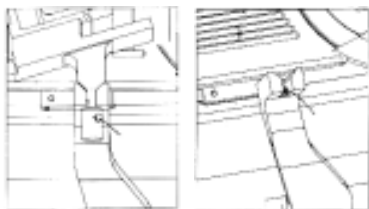
### 3.11 MUDANDO A LÂMINA



1. Remova o carro;
2. Solte os dois manípulos do lado esquerdo da capa da lâmina e retire o parafuso do lado direito da mesma;
3. Retire a capa da lâmina;
4. Retire o afiador;
5. Retire os parafusos de fixação da lâmina;
6. Retire a lâmina
7. Quando fixar a lâmina, a superfície da mesma deve estar limpa e use força igualmente distribuída no momento de apertar os parafusos para prender a mesma.

**INFORMAÇÃO:** a máquina deverá estar parada e sem alimentação de eletricidade quando a lâmina for trocada. É indicado o uso de luva de proteção. Retire a lâmina com cuidado ou poderão acontecer acidentes com a mesma.

### 3.12 AJUSTANDO O ESPAÇO ENTRE O SUPORTE E A CAPA DA LÂMINA

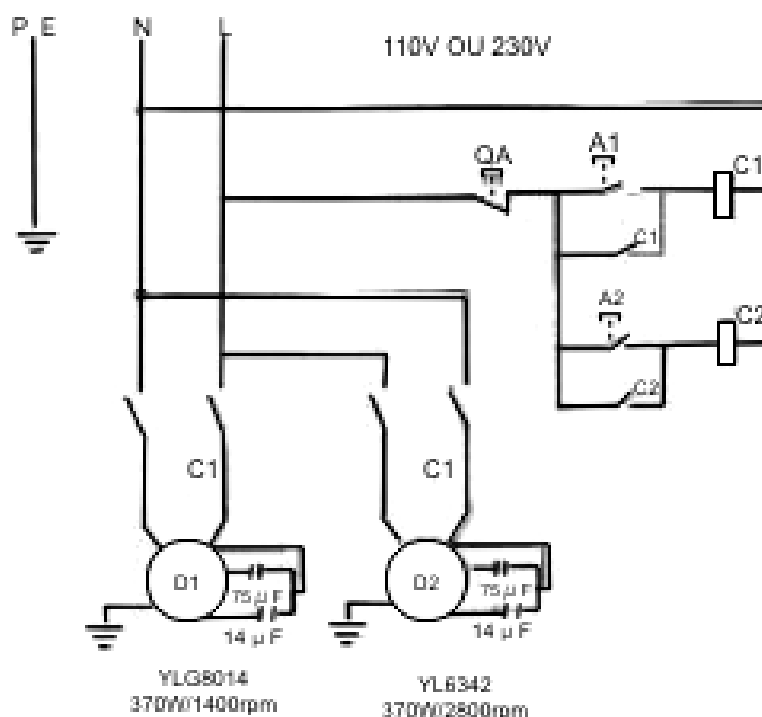


1. O espaço entre o suporte e a capa da lâmina é de 2-3mm. Esta é a posição original de fábrica.
2. Se for desejado o ajuste desta posição, deverá ser solto o parafuso do suporte, retirado o suporte e então ajustado a altura do parafuso.
3. Fixe o suporte, verificando o espaço entre eles e aperte o parafuso .

## 4. ESQUEMA ELÉTRICO

### 4.1 ESQUEMA ELÉTRICO DE FUNCIONAMENTO

1. Modelo monofásico (sem implementação de segurança).



## 5. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Esta máquina deverá ser operada por uma pessoa preparada para tal.

Se estas informações não puderem resolver o problema efetivamente, contate o local de compra deste produto ou a URANO.

Problema	Solução
1. A máquina não funciona depois de ser utilizada	1. Verifique se está conectada a eletricidade. 2. Verifique se o fusível esta bem conectado ou queimado.

<p>2. Não é possível cortar a fatia na espessura desejada ou a fatia não sai uniforme</p>	<p>1. A lâmina não está bem afiada. Pode ser afiada conforme o item 3.7                  2. A carne pode estar muito pressionada , então pode não estar deslizando facilmente. Isso deve ser ajustado.                  3. A carne está muito congelada, e a mesma deverá estar conforme o item 3.9.                  4. A espessura está grande demais.                  5. O espaço entre o parafuso e a direção está demasiado grande. Deve ser ajustado.</p>
<p>3. Não está afiando corretamente</p>	<p>1. Verifique a altura da pedra de afiar e o ângulo da lâmina. Afie a mesma de acordo com o item 3.7                  2. A pedra de afiar não está firme, então o parafuso e a pedra devem ser apertados</p>
<p>4. A lâmina gira devagar ou o fusível está queimado quando a máquina é aberta</p>	<p>1. Verifique o capacitor do motor da lâmina. Se o mesmo estiver em curto o motor pode queimar por excesso de corrente.</p>
<p>5. A lâmina está girando; porém, o suporte não se move</p>	<p>1. Verifique o motor do carro. O capacitor pode estar em curto ou sofreu avarias. Verifique se todas as peças elétricas estão em contato e conectadas. Verifique se o botão “LIGA/DESLIGA” está funcionando.                  2. Se o motor está funcionando, você deve verificar se a correia se encontra em boas condições.                  3. Se o parafuso ajustável do carro de direção está muito apertado, você deve ajustar o espaço entre o parafuso ajustável e o carro de modo a diminuir o atrito.</p>

### **U SM1 320 CORTADOR AUTOMÁTICO DE CARNE**

<b>Compõe o produto</b>	<b>Quantidade</b>
▪ CORTADOR AUTOMÁTICO DE CARNE U SM1 320	1 PEÇA
▪ MANUAL DE OPERAÇÃO	1 PEÇA
▪ PEDRA DE AFIAÇÃO	1 PEÇA
▪ ALMOTOLIA DE ADIÇÃO DE ÓLEO	1 PEÇA
▪ CORREIA TRAPEZOIDAL (Z500)	1 PEÇA
▪ FUSÍVEL 15 A	4 PEÇAS
▪ CHAVE HEXAGONAL (M6)	1 PEÇA

