

MANUAL DE OPERAÇÃO

	
U SM2 220	U SM2 250
	
U SM2 250 A	U SM2 300
	
U SM2 300 A	

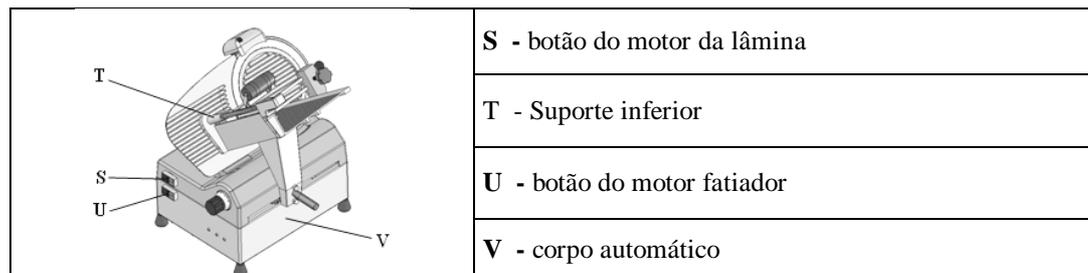
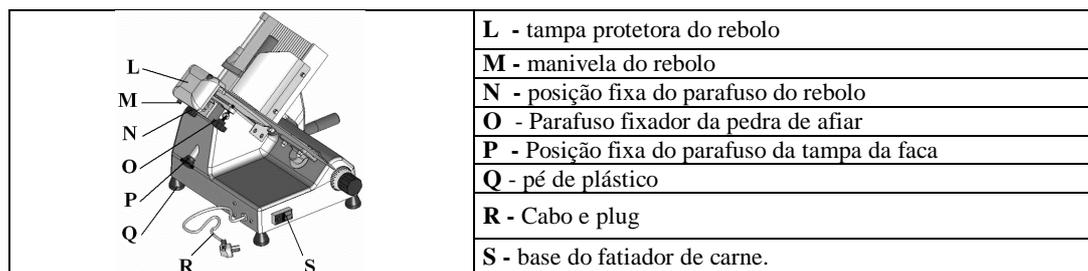
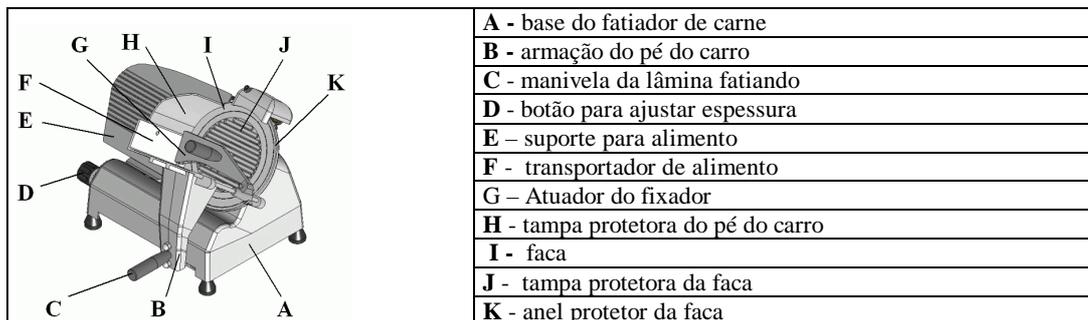
1. MODELOS PRINCIPAIS E SUAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Nº do modelo	Característica	Fim de curso	Espessura de corte	Diâmetro da Lâmina	Tensão de alimentação	Potência de entrada	Tamanho do produto	Peso líquido	Peso bruto	Tamanho da caixa de papelão
U SM2 220	semi-automático	140 mm	0-13 mm	∅ 220 mm	220V/ 60Hz	210W	410 x 400 x 350 mm	15kg	17,5kg	465 x 355 x 425 mm
U SM2 220	semi-automático	140 mm	0-13 mm	∅ 220 mm	110V/ 60Hz	210W	410 x 400 x 350 mm	15kg	17,5kg	465 x 355 x 425 mm
U SM2 250	semi-automático	145 mm	0-17 mm	∅ 250 mm	220V/ 60Hz	240W	480 x 410 x 420 mm	23,5kg	26kg	585 x 465 x 455 mm
U SM2 250	semi-automático	145 mm	0-17 mm	∅ 250 mm	110V/ 60Hz	240W	480 x 410 x 420 mm	23,5kg	26kg	585 x 465 x 455 mm
U SM2 250 A	automático	155 mm	0-17 mm	∅ 250 mm	220V/ 60Hz	240+300W	535 x 475 x 690 mm	53kg	71,7kg	610 x 535 x 820 mm*
U SM2 250 A	automático	155 mm	0-17 mm	∅ 250 mm	110V/ 60Hz	240+300W	535 x 475 x 690 mm	53kg	71,7kg	610 x 535 x 820 mm*
U SM2 300	semi-automático	215 mm	0-18 mm	∅ 300 mm	220V/60Hz	270W	590 x 475 x 450mm	28.5kg	31kg	635 x 535 x 525 mm
U SM2 300	semi-automático	215 mm	0-18 mm	∅ 300 mm	110V/60Hz	270W	590 x 475 x 450mm	28.5kg	31kg	635 x 535 x 525 mm
U SM2 300 A	automático	225 mm	0-18 mm	∅ 300 mm	220V/ 60Hz	270+450W	590 x 545 x 740 mm	63,5kg	85kg	655 x 625 x 820 mm*
U SM2 300 A	automático	225 mm	0-18 mm	∅ 300 mm	110V/ 60Hz	270+450W	590 x 545 x 740 mm	63,5kg	85kg	655 x 625 x 820 mm*

Avisos:

- 1 Fim de curso é até onde o carro pode mover-se (limite). Quando estiver cortando a carne, o carro de alimentos irá mover-se para a esquerda e para a direita
- 2 Na coluna que indica o Tamanho da caixa de papelão tem itens com "*" no final, o qual indica o tamanho da caixa de madeira compensada.

2. IDENTIFICAÇÃO DOS COMPONENTES DO PRODUTO



3. INSTALAÇÃO E USO

- Abra a embalagem, e coloque o cortador de carnes em um lugar plano e limpo. (Obs: a estrutura traseira deve ter uma área de trabalho entre os 150cm para fácil operação)

- Os modelos U SM2 220, U SM2 250 e U SM2 300 são semiautomáticos. Possuem um motor apenas para o movimento da lâmina de corte. O suporte de alimentos (carro) deve ser operado manualmente nestes modelos.
- Os modelos U SM2 200, U SM2 250 e U SM2 300 possuem um sistema de travamento de segurança no início do curso do carro para evitar acidentes. Verifique se o carro se encontra travado quando receber o produto.

3.1 MECANISMO DE TRAVAMENTO DO CARRO

O carro dos cortadores semi-automáticos vem com um sistema de travamento de movimento:

- Para destravar o carro, parafuse o suporte da bandeja com a manivela da lamina (Ver a letra C da figura 1). Após parafusar o suporte, puxe-o um pouco para a esquerda para destravar o movimento.
- Para travar o movimento do carro, coloque a manivela de espessura de corte em: "0". Depois coloque o suporte e o carro na posição inicial (extremidade esquerda do curso). Por fim, desparafuse o suporte do carro para o movimento ser bloqueado.

3.2 OPERAÇÃO

Depois de estabelecer o equipamento em um local seguro, conecte o produto com a tensão elétrica correta de acordo com a especificação da máquina. Certifique-se de que o equipamento está aterrado.

- Ligue a máquina, deixe a lâmina ligada por 1~2 minutos sem fazer cortes, certificando-se que a máquina irá operar corretamente. (A lâmina deve rodar no sentido anti-horário).
- O Carro deve estar bloqueado no início do curso. Desbloqueie usando a manivela da lâmina de acordo com o procedimento descrito anteriormente.
- Coloque o alimento a ser fatiado com uma temperatura acima de -5°C no suporte do carro. Após, mova o alimento pressionando com o manipulador e empurre-o de encontro com a lamina para que o corte seja feito até atingir o fim do curso.
 - Se for um cortador semiautomático, pressione o botão semiautomático para a partida da máquina. Para começar a cortar, segure a haste da lâmina e deixe o pé do carro mover-se da esquerda para a direita. Pressione o botão "STOP" para terminar o corte.
 - Se for um cortador automático, pressione o botão semiautomático e em seguida o botão automático para começar o corte. Para parar a operação aperte o botão "STOP". Quando o corte do alimento for finalizado, ajuste a espessura de corte para "0" e limpe o cortador.
- A função de trava automática e função de interrupção de corrente fazem parte apenas dos cortadores que possuem funções completas/automáticas.
- Caso o apoio do carro estiver solto, gire a maçaneta de ajuste de espessura para "0". Desloque o carro para o lado esquerdo (para o início do curso). Se tudo estiver correto, o carro será travado no início do curso. Nota: O sistema de travamento existe apenas nos cortadores semiautomáticos.
- Os cortadores da linha U SM2 vêm equipados com sensor de segurança da lamina. Quando a manivela da lamina estiver solta, a corrente elétrica será cortada e o equipamento interrompe o seu funcionamento. Para que o equipamento volte a funcionar com segurança, a manivela deve estar posicionada firmemente.
- Quando o conjunto do afiador for retirado, a alimentação elétrica é cortada parando o funcionamento da lâmina.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

4.1 LIMPEZA

- O equipamento deve ser limpo sempre que for utilizado.
- Antes de limpar o equipamento, desconecte o fio da tomada, evitando que a máquina ligue durante a limpeza e eliminando risco de choques elétricos.
- Retorne o manipulador de regulagem de espessura para "0". (Caso o equipamento seja semi-automático recomenda-se trancar o carro no início do curso).
- Não use jato de água quente para lavar a máquina.
- Não use produto de alta acidez ou alta alcalinidade para limpar a máquina (Exemplo: Sapólio Rádium, Diabo Verde, etc).
- Não use produtos abrasivos para limpar a superfície do produto e da lâmina. (Exemplo: Bombril, Palha de aço, etc.)
- Utilize um pano úmido para limpar a superfície do produto. Após, passe um pano seco no equipamento.
- Retire a tampa protetora da lâmina, limpe a tampa e a lâmina com um pedaço de pano seco, para evitar a ferrugem.

Cuidados:

- Ao limpar a lâmina, tenha os seguintes cuidados:
- Use luvas de segurança.
- Não toque diretamente no gume da lâmina.
- Não limpe a lâmina antes de desligar o equipamento.
- Ao terminar de limpar ligue a máquina e verifique se a mesma está funcionando corretamente.

4.2 MANUTENÇÃO

Para prolongar o tempo de uso do equipamento, você deve manter a manutenção através dos seguintes passos:

- Peças rotativas e as partes de combinação devem ser lubrificadas.
- Faça a manutenção da lâmina:
 - Sempre que utilizar o equipamento limpe a lâmina.
 - Use óleo de cozinha para untar a lâmina uma vez por dia e evitar a ferrugem.
- Lubrificar o eixo do quadro de pressão do alimento:
 - Use um pedaço de pano seco para limpar o eixo.
 - Adicione um pouco de óleo comestível no eixo, mova o aparador de alimentos para baixo para ajudar a espalhar o óleo, até que o aparador de alimentos possa ser movido rapidamente. Faça isso uma vez ao dia sempre que usar o produto.
- Lubrificar o eixo do carro de alimento:
 - Adicione óleo lubrificante (SAE140) no eixo, mova o carro da comida para direita e esquerda para ajudar a espalhar o óleo, até que o carro possa ser movido rapidamente. Faça isso, uma vez em cada semana.
- Manutenção das engrenagens automáticas:
 - Verifique se os parafusos do conjunto automático estão bem fixos. Se estiverem frouxos fixe-os.
 - Verifique o estado do óleo (será necessário a troca de óleo se o mesmo estiver sujo ou queimado).
 - O óleo usado nesta parte do equipamento é o (SAE140).
 - Repetir este procedimento uma vez por semana.
- Afiando a lâmina:
 - Para efetuar a afiação, posicione o conjunto afiador de modo que as pedras toquem na lamina quando os botões forem pressionados.
 - Ligue o motor da lamina e pressione os botões por no máximo 1 minuto.
 - Desligue o motor da lamina.
 - Limpe a lamina para remover a sujeira.

5. NORMAS DE SEGURANÇA

Não é de responsabilidade do fabricante ou vendedor o mau funcionamento do equipamento por mau uso ou falta de manutenção adequada.

- Não desinstale, mude ou troque peças do equipamento por conta própria. Procure sempre a assistência técnica autorizada.
- Não utilizar neste equipamento: peixes, carne congeladas e carnes com ossos.
- Procure manter a fiação elétrica da máquina em bom estado e bem isolada. Suspenda o uso do equipamento caso o isolamento esteja comprometido ou em más condições de uso.
- Certifique-se de que o equipamento está aterrado.
- Em hipótese alguma manuseie o equipamento com as mãos molhadas ou pés descalços.
- Quando o equipamento não estiver em uso, retire o fio da tomada.
- Nunca toque na lâmina ou em outras peças que possuam movimentos próprios quando a máquina estiver em operação.
- Verifique os parafusos da presilha. Caso estejam frouxos, é necessário apertá-los.
- Se o fio da lamina estiver avariado (com rachaduras ou ferrugem) ele deve ser trocado.