

# **MANUAL DE OPERAÇÃO**

## **CORTADOR U SM1 195**



## 1. AVISOS IMPORTANTES:

- Verifique se a tensão da máquina está de acordo com a rede elétrica na qual vai ser ligada.
- A máquina deve ser aterrada para evitar danos elétricos e proteger o circuito de oscilações e descargas da rede.
- Não lavar a máquina com água corrente. A água pode danificar o equipamento elétrico e causar choques no operador. Quando for efetuar a limpeza, utilize um pano.
- Quando não estiver em operação, o motor deve ser desligado e a tomada deve ser desligada da rede elétrica.
- **SEMPRE** que for fazer a limpeza, **desligue** o motor e retire o plug da rede. **Nunca limpe a máquina antes de retirar o plug da rede.**
- Desligue a máquina se notar algum mau funcionamento, e ligue para a assistência autorizada.
- Não usar para cortes de carne congelada.



- O terminal de aterramento deve ser aterrado antes de fixar o fatiador.  
- Evite assim acidente pessoal devido a vazamento.

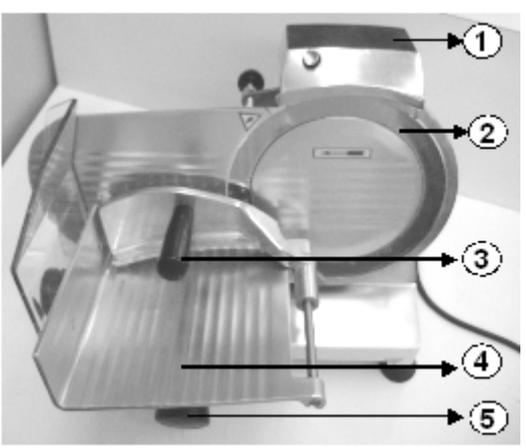


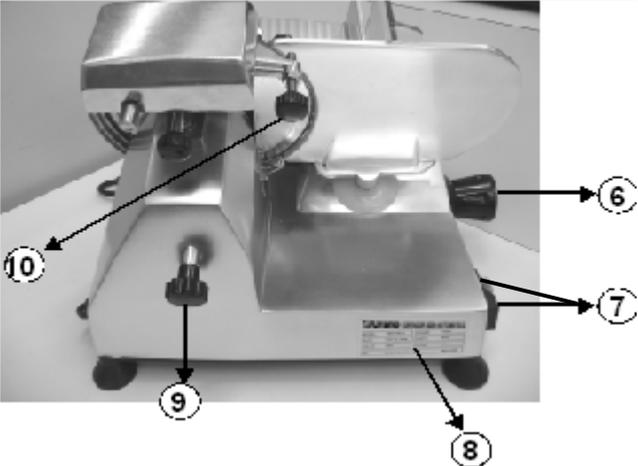
- Limpe e troque a lâmina do fatiador, tenha cuidado, pois a borda da lâmina pode cortar seu dedo.

## 2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ELÉTRICAS

MODELO	U SM1 195	
Tensão	110V	220V
Frequência	60Hz	60Hz
Potência	120W	120W
Espessura da fatia	0.2~12MM	0.2~12MM
Diâmetro da lâmina	195MM	195MM
Largura Max. do fatiamento	10mm	10mm
Peso	11,50 kg	11,50 kg
Medidas	520x420x380MM	520x420x380MM

## 3. INSTRUÇÕES DA MÁQUINA – NOME DAS PEÇAS

1. Afiador	
2. Lâmina	
3. Manete de pressão	
4. Bandeja suporte	
5. Manete do carro	

6. Regulador da espessura	
7. Botões verde – para ligar vermelho- para desligar	
8. Etiqueta de especificações	
9. Parafuso do prato da lâmina	
10. Parafuso de travamento	

#### 4. OPERAÇÃO

- 1- O cortador deve estar montado em uma superfície suficientemente forte e estável para suportar seu peso. A máquina deve estar firmemente posicionada para poder operar.
- 2- Confira se a voltagem do aparelho está de acordo com a voltagem da rede, e conecte o plug na tomada.
- 3- Acione o botão liga (verde) e aguarde instantes até o motor iniciar e girar a lâmina (verifique se a lâmina está girando corretamente sem vibrações).
- 4- Ajuste a espessura de corte através do parafuso de ajuste que se encontra ao lado da máquina. Existe também um parafuso de travamento atrás do prato de suporte (vide foto).
- 5- Utilize o manete posicionado no carro para mover a carne para frente e para trás de modo a fazer o fatiamento.
- 6- Após feitas as fatias, desligue o motor (botão vermelho) e retire as fatias da máquina.

#### 5. LIMPEZA

- Sempre antes de limpar o cortador, desligue o motor e tire o plugue da tomada. Regule a espessura do corte para zero (alinhe a mesa de corte com a lâmina).
- Nunca utilize produtos químicos ou abrasivos.
- Não utilize escovas, podem danificar peças do fatiador.
- Utilize um pano com detergente. A máquina deve ser limpa todos os dias.
- Remova a proteção da lâmina para poder limpá-la.
- Para limpar a lâmina utilize luvas de proteção.
- Não toque no fio da lâmina.
- Se possível, após a limpeza da máquina, ligue-a por 5 min.

**ATENÇÃO:** nunca lave a máquina com esguichos de água, pois a mesma possui peças eletrônicas que podem ser danificadas.

#### 6. MANUTENÇÃO

- Para prevenir ferrugem na lâmina:
  - Retire o óleo da lâmina com um pano seco.
  - Espalhe óleo novo sobre a lâmina também com um pano seco.
  - Pode-se afiar a lâmina diariamente.
- Para a guia do braço:
  - Limpe a graxa da guia do braço com um pano seco.
  - Deslize o braço para poder alcançar as extremidades.
  - Aplique óleo novo.
  - Pode-se lubrificar a guia semanalmente.
- Para a guia de suporte de alimento:

- A guia de suporte de alimento possui um eixo que deve ser limpo e re-lubrificado.
- Deslize a guia de suporte para poder limpar as extremidades.
- Aplique óleo para lubrificação após limpar o óleo velho com um pano seco.

## 7. AFIAÇÃO DA LÂMINA

**ATENÇÃO:** Quando for afiar a lâmina não fique diretamente na frente da mesma. O processo pode soltar fagulhas. Para sua segurança, utilize óculos de proteção e se possível luvas de proteção.

- Deve-se afiar a lâmina quando a espessura da fatia não está uniforme.
- Limpe o fio da lâmina sempre que for afiá-la.
- Solte o parafuso que prende a tampa do afiador.
- Puxe a tampa para cima para removê-la.
- Vire o afiador 180° de modo que as pedras afiadoras se posicionem perto da lâmina.
- Existem dois botões na tampa do afiador. Estes botões movem as pedras para afiar a lâmina.
- Ligue o motor e pressione os botões do afiador interno.
- Desligue o motor e verifique o fio da lâmina. Caso não esteja afiado o suficiente repita a operação.
- Depois de afiada a parte interna da lâmina, ligue o motor e pressione o botão da pedra externa para remover possíveis farpas de metal originais do primeiro processo.
- Remova a tampa novamente e limpe as pedras afiadoras.
- Reposicione a tampa na posição original.

11.50.302.0252 - Revisão 1.0 - 15/03/10