

MANUAL DE OPERAÇÃO DO CORTADOR FRIOS AUTOMÁTICO U SM1 350



LEIA ATENTAMENTE ANTES DE UTILIZAR ESTE EQUIPAMENTO

Obrigado por escolher e adquirir o cortador **U SM1 350** da Urano.

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

Esta máquina foi especialmente desenvolvida para o corte de alimentos, utilizada para o corte de carne resfriada sem ossos (especialmente carne de vaca e de ovelha) e vegetais (pepino, batata, cenoura, alho etc.). É ideal para restaurantes, hotéis, supermercados e indústrias alimentícias.

A umidade considerada para utilização do equipamento deve ficar abaixo de 85%.

1. AVISOS

- A informação contida na conexão elétrica deve ser seguida a fim de que não haja problemas com o equipamento e de segurança.
- Deve ser utilizado aterramento no local de utilização do equipamento, pois, caso não seja utilizado, poderão ocorrer acidentes elétricos.
- Caso haja alguma situação de emergência, sempre desligue a máquina e desconecte o equipamento da tomada.
- Nunca coloque partes do corpo na área de corte da máquina enquanto estiver operando a mesma, ou poderão ocorrer acidentes.
- 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 em abundância, ou então poderão ocorrer choques e defeitos nas partes elétricas. A estrutura do equipamento não é à prova de água.
- Desligue sempre o equipamento e retire o plug 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.
- Pare a utilização do equipamento quando qualquer anormalidade ocorrer.
- O operador do equipamento não deve utilizar roupas muito largas 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, a fim de verificar se não estão em contato com outras ou apertadas demasiadamente.
- Não podem ser cortados alimentos de carne com temperatura abaixo de -6°C .
- Sempre quando for revender a máquina, inclua este manual do usuário.
- Sempre nos contate caso o manual se encontre avariado ou com falta de informações.



- 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 no momento de trabalho da máquina a fim de evitar danos ao seu corpo.



- Nunca toque a lâmina com as mãos ou dedos quando a máquina estiver em operação ou quando trocar ou limpar a lâmina, a fim de evitar, também, danos ao seu corpo.

2. PARÂMETROS TÉCNICOS PRINCIPAIS

Voltagem/modelo	220V
Frequência	60Hz
Potência de Entrada Medida	750KW
Espessura da Lâmina	0~25mm (ajustável)
Diâmetro da Lâmina	363mm
Peso Líquido	220kg
Medidas	1000mm*710mm*1370mm (comprimento* largura * altura)

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 220V, com frequência 60Hz.

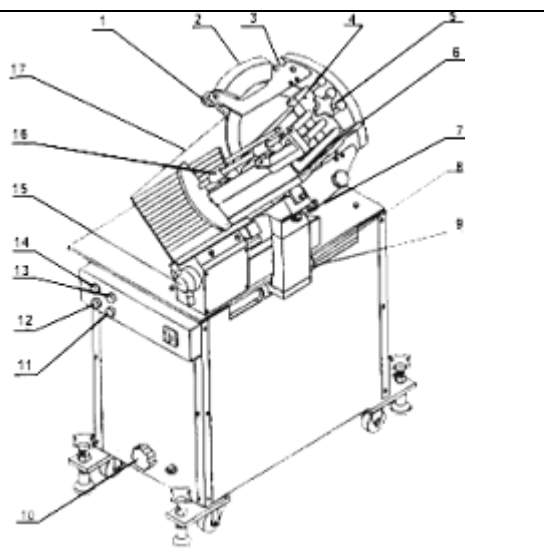
3.2 ABRINDO A CAIXA

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, PEÇAS E POSIÇÃO

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

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



1. Você deve lubrificar entre o eixo e o redutor de velocidade. Troque o óleo lubrificante uma vez a cada ano. O óleo indicado é SAE 10. O equipamento já vem com o óleo na máquina.

2. Lubrificação entre o suporte deslizante e o globo. Adicione óleo, de duas em duas vezes, e pressione a almotolia 4-5 vezes. A máquina deve estar desligada quando for colocar o óleo.

3.5 CONEXÃO ELÉTRICA

- O interruptor do fatiador fica no ângulo direito, à esquerda da máquina. Coloque o interruptor na posição "0", para deixar o fatiador na posição "desligado".
- Como o cortador U SM1 350 é monofásico, ele não possui chave de voltagem, mas possui dois cabos de segurança para aterramento. Nunca esqueça de utilizar o aterramento quando colocar esta máquina em operação.
- Conecte o plug na tomada na parede. A corrente elétrica normal está em 16A.

3.6 VERIFICAÇÕES DA MÁQUINA

- Antes de eliminar possíveis problemas, esteja seguro de que a capa da lâmina, suporte, lâmina e outras partes estão na posição ideal. Adicione o óleo no local adequado com a almotolia.
- Verifique se a lâmina está girando pressionando o botão da lâmina.
- Pressione os botões "CARRO" e "PARAR" para verificação se o suporte está funcionando e se outras partes podem estar colidindo involuntariamente entre si.
- Gire a barra de direção de temporização, ela pode ajustar a velocidade do movimento "para frente e para trás". (OBSERVAÇÃO: controle-a após o movimento "para frente e para trás".)
- Faça testes em torno de 3 minutos para verificar se a máquina está OK.

3.7 AFIANDO A LÂMINA

- A lâmina circular do fatiador usa aço de alta qualidade, e vem afiada de fábrica.
- Quando a lâmina ficar sem fio, ela pode ser afiada com o afiador que vem junto na máquina. Afie a lâmina mais vezes em menor tempo. Limpe a lâmina antes de afiá-la. Use uma escova e água alcalina para limpar a pedra de afiar quando não estiver limpa.

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

3.7.1 MÉTODO DE AJUSTE DA ALTURA E DO ÂNGULO DA PEDRA

- 1) Ajuste a altura da pedra;
- 2) Afrouxe o parafuso, retire todo o afiador, ajuste o comprimento do parafuso na guia do afiador;
- 3) Ajuste o ângulo da pedra;
- 4) Afrouxe dois parafusos apertados do afiador, mude o ângulo entre o afiador e a guia.
- 5) 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 de a lâmina girar, deve ser verificado 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. Pouca força já afiará a lâmina.
- 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.

6. Resultado: Gire o manípulo, faça com que a pedra fique longe da lâmina, aperte o botão "PARAR" e veja o resultado. Refaça este processo até obter a afiação desejada.

INFORMAÇÃO: Não use nenhuma parte do seu corpo para verificação do resultado da afiação.

7. 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 água ou produtos tóxicos, pois poderão prejudicar a saúde das pessoas.

8. O diâmetro da lâmina irá ficar menor após algumas afiações. O parafuso que regula a distância da lâmina deverá ser afrouxado quando o espaço entre a lâmina e a placa de controle for menor que 5mm. Após a regulagem, aperte novamente o parafuso.

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 o tamanho da placa de controle é a espessura da fatia.
- 2) Gire o manípulo para ajustar a espessura da fatia.
- 3) Quando ajustar a fatia de menor para maior, deve ser feito o ajuste sempre de uma espessura maior para uma menor, até chegar na desejada. Quando for necessário um ajuste de uma fatia maior para menor, poderá ser feito diretamente.

3.9 AQUECENDO A CARNE CONGELADA

- Se a carne estiver muito congelada, ela irá quebrar quando for cortar fatias muito finas e a máquina não irá movimentar, o motor poderá sofrer avarias quando esta situação ocorrer.
- Quando a espessura da fatia for menor que 1,5mm, a temperatura aceitável da carne é de -4°C.
- 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 poderá cortar carnes com ossos em uma temperatura abaixo de -6°C ou carnes muito duras ou com muita concentração de água nelas.
- Durante o processo de colocação e retirada da carne no local, a lâmina não poderá estar em movimento.

1. Coloque o pressionador da carne para cima e então gire para fora, pendurando no suporte.
2. Solte o manípulo, coloque a carne 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.

- Coloque o atuador do fixador em contato com a carne, pressione o botão “LÂMINA” e o botão “CARRO”. Tente cortar de acordo com a espessura desejada. Pressione o botão “PARAR” quando a espessura for ajustada.

3.11 MUDANDO A LÂMINA

- Remova o carro;
- Solte e afrouxe as duas barras de direção em formato de estrela da cobertura da lâmina;
- Retire a capa da lâmina em sentido horário;
- Retire o afiador;
- Retire os parafusos de fixação da lâmina;
- Retire a lâmina;
- 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: Separe a área de controle de tamanho da lâmina antes de remover a capa da lâmina.

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.

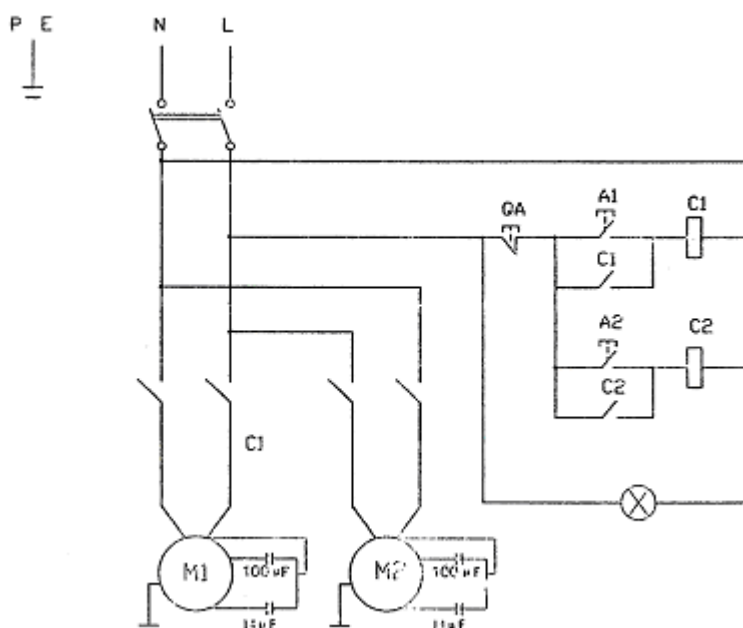
3.12 AJUSTANDO O ESPAÇO ENTRE O SUPORTE E A CAPA DA LÂMINA

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

4. ESQUEMA ELÉTRICO

4.1 ESQUEMA ELÉTRICO DE FUNCIONAMENTO

- Modelo monofásico



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 está bem conectado ou avariado
2. Não é possível cortar a fatia na espessura desejada ou a fatia não sai uniforme	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.
3. Não está afiando corretamente	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.
4. A lâmina gira devagar ou o fusível está quebrado quando a máquina é aberta	1. Verifique o capacitor do motor "CARRO" (74MF) e partida (14MF) para verificar qual que apresenta mau funcionamento. 2. Verifique se o carro deslizante está com pouco óleo. Deverá ser adicionado óleo conforme item 3.4.
5. A lâmina está girando; porém, o suporte não se move	1. Verifique o motor "CARRO" para verificar se o capacitor está quebrado 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 tira trigonal está solta ou quebrada. 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 direção.
6. A lâmina não gira, porém o suporte está se movendo	1. Se o motor da lâmina não funciona, verifique o capacitor do motor, a chave e as conexões. 2. Se o motor da lâmina funciona, verifique se a engrenagem de transmissão não está avariada.

U SM1 350 - CORTADOR AUTOMÁTICO DE CARNE

Compõe o produto	Quantidade
▪ CORTADOR AUTOMÁTICO DE CARNE U SM1 350	1 PEÇA
▪ MANUAL DE OPERAÇÃO	1 PEÇA
▪ PEDRA DE AFIAÇÃO	1 PEÇA
▪ ALMOTOLIA DE ADIÇÃO DE ÓLEO	1 PEÇA
▪ FUSÍVEL 15A	4 PEÇAS
▪ CHAVE HEXAGONAL (M6)	1 PEÇA

