

CORTADORA/FATIADORA

MANUAL DE INSTRUÇÕES



Modelo no.: 195ES-7/220ES-8/250ES-10/275ES-11/300ES-12



Caros clientes,
Agradecemos a sua confiança na compra deste produto.



Por favor, leia e guarde
estas instruções

Por favor, leia atentamente as instruções do utilizador antes de ligar o aparelho a fim evitar danos devido ao uso inadequado. Tome especial atenção aos parágrafos com os símbolos de segurança e de perigo. Os operadores devem receber formação sobre os perigos associados à utilização e limpeza da fatiadora e às precauções a tomar.

IMPORTÂNCIA DA INSTRUÇÃO



- A instrução é parte integrante da máquina. Inclui informações importantes no que diz respeito à segurança e perigos, assinalados com os respetivos símbolos:
- As informações incluídas permitirão que use a máquina em condições de perfeita segurança e obtenha um resultado de máxima satisfação
- O objetivo desta instrução é fornecer ao cliente o máximo de informações possíveis sobre a nossa fatiadora de alimentos e com as instruções para a sua utilização e manutenção a fim de manter o equipamento a funcionar de forma eficiente.
- Esta instrução deve ser dada aos responsáveis pelo uso e manutenção periódico da fatiadora.
- As instruções devem ser mantidas em boas condições e armazenadas em local de fácil acesso para referência rápida.
- Os equipamentos são sujeitos a revisão e podem, portanto, ter detalhes diferentes dos mostrados; Esta possibilidade não tem efeito sobre as informações contidas nesta instrução.

ATENÇÃO: PRECAUÇÕES A TOMAR



- Para proteger contra qualquer risco de choque elétrico, não coloque o aparelho em água ou em qualquer outro líquido. Não limpe a máquina com muita água.
- Desligue a tomada quando o aparelho não estiver a ser utilizado. Retire a ficha antes da manutenção e operações de desmontagem para limpeza das proteções.
- Utilize sempre fatiadoras completamente montadas com bandeja de alimentos e braço de suporte de alimentos e com todas as proteções. Não utilize a máquina com as proteções removidas.
- Evite entrar em contato com peças móveis.
- Nunca empurre alimentos com a mão.
- A lâmina é afiada, manuseie cuidadosamente durante a limpeza.
- Não utilize qualquer aparelho com um cabo ou ficha danificados.
- Devolver o aparelho à assistência técnica autorizada mais próxima para inspeção ou ajustes elétricos/mecânicos possíveis e necessários.
- A utilização de peças sobresselentes não recomendadas ou vendidas pelo fabricante pode provocar incêndio, choque elétrico ou lesão.
- Não utilizar ao ar livre.

AVISOS E REGRAS DE SEGURANÇA



O fabricante declina qualquer responsabilidade no caso de uso indevido da máquina.

Não use a fatiadora de alimentos para alimentos frescos, carne desossada, **vegetais** ou qualquer outro produto não alimentício.

Verifique periodicamente o estado do cabo; se estiver danificado, deve ser substituído por pessoal qualificado.

- Não submerja a fatiadora de alimentos em água durante a limpeza.
- A fatiadora não deve ser lavada por jato de água.
- Não utilize cabos de extensão.
- Não desligue puxando o cabo.
- Não utilize a máquina com as mãos molhadas ou os pés descalços.
- Coloque a fatiadora distante das fontes de calor.

Não coloque as mãos perto das peças em movimento, mesmo que existam dispositivos de segurança. Mesmo que a máquina esteja equipada com dispositivos de segurança, mantenha as mãos afastadas da lâmina e das partes móveis.

Durante as operações de manutenção ou limpeza (portanto, tendo removido as proteções) os restantes riscos devem ser cuidadosamente considerados. Antes de realizar qualquer operação de manutenção, desligue a máquina da tomada e certifique-se de que a botão está na posição "O". Retire periodicamente a proteção da lâmina desenroscando o parafuso (no centro da proteção da lâmina), em seguida, limpe a lâmina e o interior do protetor com álcool ou água morna.

Aviso: Não está previsto que este dispositivo seja utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou por pessoas sem experiência ou conhecimento, salvo se tiverem um intermediário responsável pela sua segurança, vigilância ou por instruções preliminares relativas à utilização do equipamento. É melhor vigiar as crianças para ter certeza de que elas não brincam com o equipamento.

Esta operação deve ser realizada com o máximo cuidado, pois trata-se de um equipamento de corte. A máquina e todas as suas peças devem ser limpas com panos macios humedecidos com detergentes neutros padrão.

Use panos macios para secar.

TENSÃO DE REDE

Antes de ligar, verifique se a tensão da rede corresponde à tensão indicada na placa de identificação. A fonte de alimentação deve ter proteção extra para este aparelho. Verifique o fio não está em local de passagem para evitar tropeços ou quedas.

INSTRUÇÕES DE USO

- Uma vez desembulhado, coloque-o de modo a que o interruptor on/off fique à frente do operador.
- Rode o botão até à posição "O", ligue, verifique se a lâmina roda adequadamente, verifique o som da lâmina a girar e verifique se o indicador "ON" funciona bem.

Desligue, verifique se a lâmina parou de funcionar.

- Regule a espessura da fatia desejada rodando o botão.

- Coloque os alimentos a serem cortados na carruagem deslizante empurrando contra o suporte de alimentos através do braço, com o braço virado para a lâmina, certificando-se de que o alimento está apoiado contra o móvel e devidamente amparado.

- Ligue, ativando assim a lâmina.

- Após a utilização, rode o botão de volta para a posição "O".

A película protetora dos alimentos não deve ser removida, a menos que pela forma e o tamanho dos alimentos impeça a utilização do aparelho.

Especificações:

N.º do modelo	ESPECIFICAÇÃO	DIÂMETRO DA LÂMINA.
195ES-7	220-240V 50Hz 150W	195 milímetros
220ES-8	220-240V 50Hz 240W	220 milímetros
250ES-10	220-240V 50Hz 240W	250 milímetros
275ES-11	220-240V 50Hz 240W	275 milímetros
300ES-12	220-240V 50Hz 380W	300 milímetros



TRANSPORTE - MANUSEAMENTO - ARMAZENAGEM

- A máquina é embalada em caixa de cartão com *plugs* inseridos.
- A embalagem é adequada para todos os meios de transporte.
- Pode ser empilhada até um máximo de 3-4 caixas.
- A embalagem deve ser mantida seca.
- O aparelho pesa mais de 15kg, deve ser manuseado por 2 pessoas cuidadosamente.
- Quando em paletes, manuseie apenas com porta-paletes ou elevadores elétricos.

INSTALAÇÃO

Recomenda-se que o pessoal operador seja instruído durante a instalação por um representante do fabricante ou do fornecedor.

Condições ambientais:

- Temperatura mínima + 8 °c
- Temperatura máxima + 38 °c
- Humidade mínima 30%
- Humidade máxima 80%
- A fatiadora deve de ser colocada em local nivelado e estável para evitar a sua movimentação.

- O cabo tem de estar ligado longe de locais de passagem para evitar tropeçar ou deslizar.
- Monte o afiador (10), o dispositivo de proteção do polegar (24) e a alça de proteção (25) corretamente. As peças podem proteger o usuário. Quando retirar a lâmina, desligue o equipamento para evitar cortes.

Quando o dispositivo de proteção do polegar (24) não estiver no lugar, não utilize o aparelho para fatiar carne não desossada e outros produtos não alimentares.

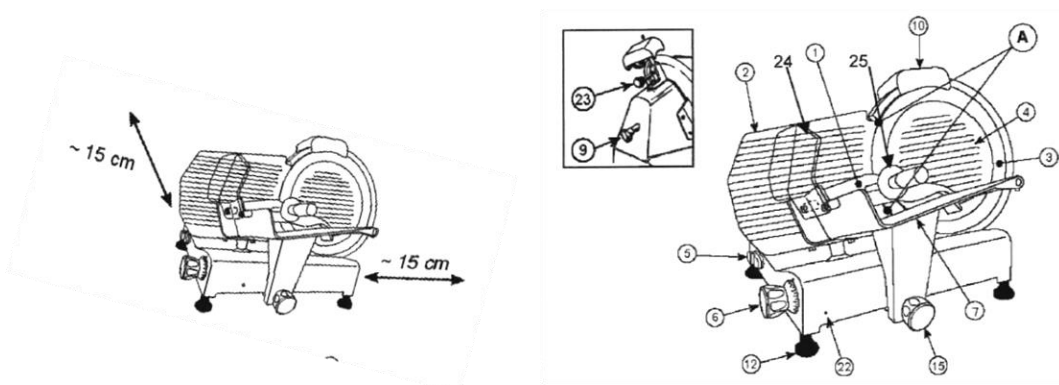
- Existe um micro interruptor no botão de bloqueio do protetor da faca (9), quando o botão é desligado, a máquina deixa de funcionar automaticamente para garantir a segurança do utilizador. Por favor, veja a imagem abaixo.

Nivelamento.

Verificar se a antepara móvel (2) com o botão graduado (6) na posição "0" estão alinhados com a lâmina na zona (A).

Se não estiverem alinhados, mexa nos pés (12) desenroscando ou aparafusando o direito.

Espaço necessário para utilização.



Número da peça

- 1 - Braço do porta-alimentos
- 2 - Antepara móvel
- 3 - Lâmina
- 4 - Protetor de faca
- 5 - Interruptor On/Off
- 6 - Botão graduado
- 7 - Carrinho deslizando ou bandeja deslizando de alimentos
- 9 - Botão de bloqueio de proteção de lâmina
- 10 - Afiador
- 12 - Pés
- 15 - Botão de fixação da bandeja de alimentos (BLC)
- 22 - Bandeja de bloqueio de alimentos/furo de antepara móvel (BLC)
- 23 - Botão de bloqueio do afiador
- 24 - Dispositivo de proteção do polegar
- 25 - Pega de proteção redonda



Limpeza e manutenção de máquinas

- Antes de fazer a operação de limpeza, retire a ficha da tomada e certifique-se de que o botão graduado (6) está na posição "O". A chapa ou a placa de proteção deve ser fechada durante a limpeza da lâmina;
- Não utilize jatos de água.
- Não utilize escovas que possam deteriorar a superfície da máquina.
- Use um pano macio humedecido com um detergente neutro normal (ver, por exemplo, o tipo incluído na caixa de acessórios).
- Não mova a máquina para limpá-la. Recomenda-se o uso de luvas anti-corte adequadas sempre que houver perigo de corte.

Como pode notar, a fatiadora foi desenvolvida com o intuito de ser fácil e rápida de usar e oferece a possibilidade de limpar todas as suas partes.

A limpeza da máquina tem de ser feita pelo menos uma vez por dia ou com mais frequência, se necessário (por cada alteração do tipo de produto), tendo o cuidado de fazer uma limpeza escrupulosa de todas as superfícies que estão em contacto com os alimentos a serem fatiados.

Se o aparelho estiver sujo, limpe-o.

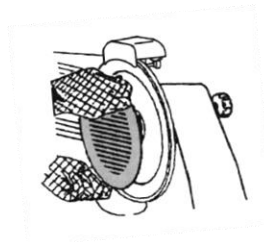
Se a fatiadora parar de cortar, pode ser por motor superaquecido, por favor, devolva o aparelho ao serviço autorizado mais próxima para inspeção.

Não é necessário desmontar a lâmina para limpeza, pois o equipamento pode ser totalmente limpo sem ter que desmontar.

- Use luvas anti-corte.

Desmontagem da tampa da lâmina (4).

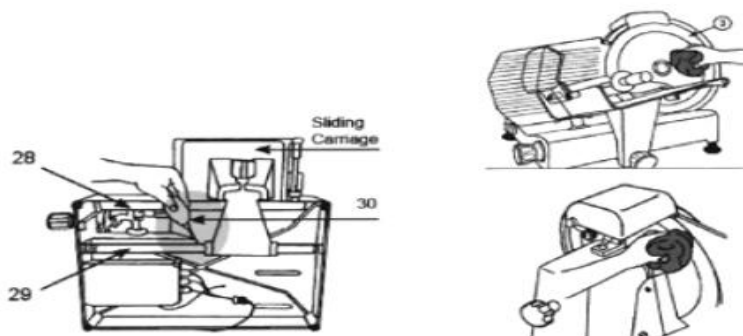
- Solte o botão (9), desenrosque-o e remova o disco protetor da lâmina (4).



- Limpe a lâmina (3) em ambas as faces, conforme indicado no o desenho.

Se a carruagem deslizante parar de deslizar suavemente, coloque a máquina de lado.

Limpar a barra deslizante (29) e lubrificá-la com vaselina ou óleo industrial.



AFIAÇÃO DA LÂMINA

Se o aparelho não cortar bem e a lâmina não estiver afiada, deve ser afiada por pessoal qualificado.

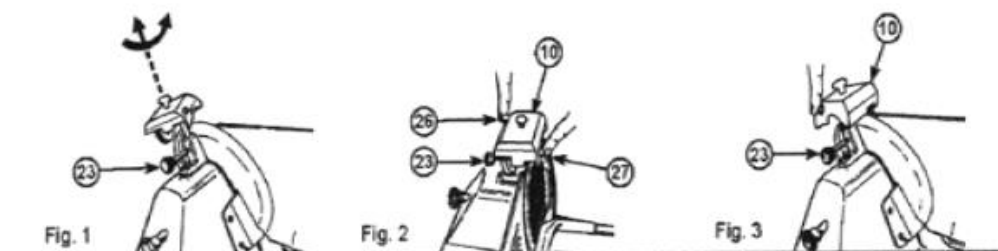


Fig. 2º

NOTA: A lâmina é altamente resistente, pelo que necessita de ser afiada apenas quando a capacidade de corte diminui. A chapa de medição ou a placa de proteção devem ser fechadas em cortadores com um afiador de lâmina integrado durante a operação de afiação.

• Desligue a tomada. • Verifique se a antepara móvel está fechada (botão graduado (6) em posição "0"). • Limpe cuidadosamente a parte da lâmina a ser afiada. • Reinsira na ficha. • Solte o botão de bloqueio (23) do afiador (10). • Aumentar afiação (10), girando em 180° para que ambas as rodas estejam em posição de trabalho.

Ver Fig. 1. • Baixe o afiador (10) até bloquear. • Rode o botão de fecho para proteção (23).

Ver fig. 2. • Ligue. • Pressione o botão (26) e deixe a lâmina rodar por cerca de 1 minuto. Quando a lâmina estiver parada, verifique se alguma rebarba ou má formação na borda. • Depois de ter verificado a presença de rebarbas, ligue (5) e pressione suavemente o botão (27) durante cerca de 3 segundos para remover a rebarba produzida durante a afiação. Coloque o botão graduado (6) de volta à posição "0". • Após a afiação, mover o afiador (10) de volta à sua posição original (ver Fig. 3) limpar a lâmina, as extremidades e as rodas com álcool. • Após várias operações de afiação, retire qualquer resíduo da roda de afiação com álcool e uma escova.



SUBSTITUIÇÃO DE LÂMINAS

A lâmina tem de ser substituída quando já não é possível afiá-la ou quando a distância entre a parte de corte da lâmina e o protetor da lâmina é superior a **6 milímetros**. Devolver o aparelho à assistência técnica autorizada mais próxima para substituir a lâmina.

REGRAS DE CONSTRUÇÃO

As nossa fatiadoras foram projetadas e fabricadas de acordo com a diretiva de máquinas 98/37 CEE & 2006/42 EC em conformidade com a requisitos exigidos pela legislação à data de fabrico.

O REGULAMENTO RELATIVO AOS PRODUTOS foi tomado em consideração:

EN 60335.1, EN 60335-2-64,

EN 62233,

EN 55014-1 2006,

EN 55014-2 edição 2007, A 1 2001,

EN 61000-3-2 edição 2006,

EN 61000-3-3 edição 1995, A 1, A2 2005.

Padrão Rohs

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

O fornecedor declara-se responsável pela conformidade dos aparelhos mencionados nestas instruções de utilização e também no rótulo que indica a classificação com Marcação CE com as diretivas em vigor. O dossier técnico para a marcação CE é responsabilidade da empresa e está à disposição das autoridades competentes.



Descarte

Quando este produto chegar ao fim da sua vida útil, por favor descarte o aparelho de acordo com o regulamento e à orientação aplicáveis nesse momento.

O equipamento não pode ser eliminado com resíduos domésticos comuns. Deve ser levado a um ponto de recolha para eliminação de bens elétricos e eletrónicos.

Existe um símbolo explicativo no item, no manual de instruções ou no embalagem.

Alguns materiais podem ser recuperados: leia atentamente as instruções.

A valorização, reutilização ou outras formas de reciclagem de aparelhos antigos significa que

O utilizador pode desempenhar um papel importante na proteção ambiental.

Por favor, pergunte à sua Autarquia onde se situam as suas instalações de resíduos recicláveis.

Declaração:

O nível de pressão acústica de emissão ponderado A nos postos de trabalho não excede 70 dB(A);

O valor total das vibrações a que o sistema mão-braço está sujeito, não excede 2,5 m/s².

