

# Instruções de operação para cortadora/fatiadora de carne

Antes de usar, leia este manual  
Por favor, preste atenção à segurança e saúde



Obrigado por escolher a nossa cortadora/fatiadora de alimentos semi-automática

A cortadora/fatiadora é adequada para uso doméstico e profissional sempre com a vantagem de ser facilmente manuseável e segura.

## 1- Observação

A potência deve estar de acordo com os requisitos elétricos na classificação de etiqueta, sob risco de causar incêndio ou danos na máquina se usado incorretamente.

A máquina deve ser ligada à terra ao usar e a ligação deve ser confiável, caso contrário pode provocar um choque elétrico.

Por favor, desligue todos os interruptores e desligue em caso de emergência.

Não coloque as mãos ou outra parte do corpo no espaço de trabalho quando a máquina estiver em funcionamento pois pode provocar acidentes.

A máquina deve ser reparada pelo fabricante ou agente em caso de avaria.

O fabricante não é responsável por ferimentos ou avarias em caso de mau uso ou tentativas de reparação.

Quando o fio elétrico danificar, deve ser trocado imediatamente.

O fio elétrico deve ser fio macio especial, de preferência adquirido no fabricante ou departamento de reparação.

A máquina não pode ser lavada com água, a sua estrutura não é impermeável e poderá causar um choque elétrico e danificar a parte mecânica e as peças elétricas.

Desligue todos os interruptores quando não estiver a funcionar.

Por favor, pare de operar e desligue quando limpar a máquina.

Deve parar o funcionamento da máquina quando encontrar a máquina a operar de forma incomum.

Verifique periodicamente a lâmina-tampa, mesa de carga e outras peças para detectar possíveis danos.

Não cortar a carne congelada abaixo da temperatura de  $-6^{\circ}$  C.

Por favor, anexe o manual de operações quando revender a máquina.

Entre em contato conosco quando danificar ou perder o manual.

Entre em contato conosco quando encontrar outros problemas não detalhados no manual.

## Sinais de segurança



Antes da operação a máquina deve ter aterramento confiável para evitar vazamentos ou acidentes.



Durante o funcionamento da máquina, é estritamente proibido colocar os dedos na área de trabalho para evitar cortes.

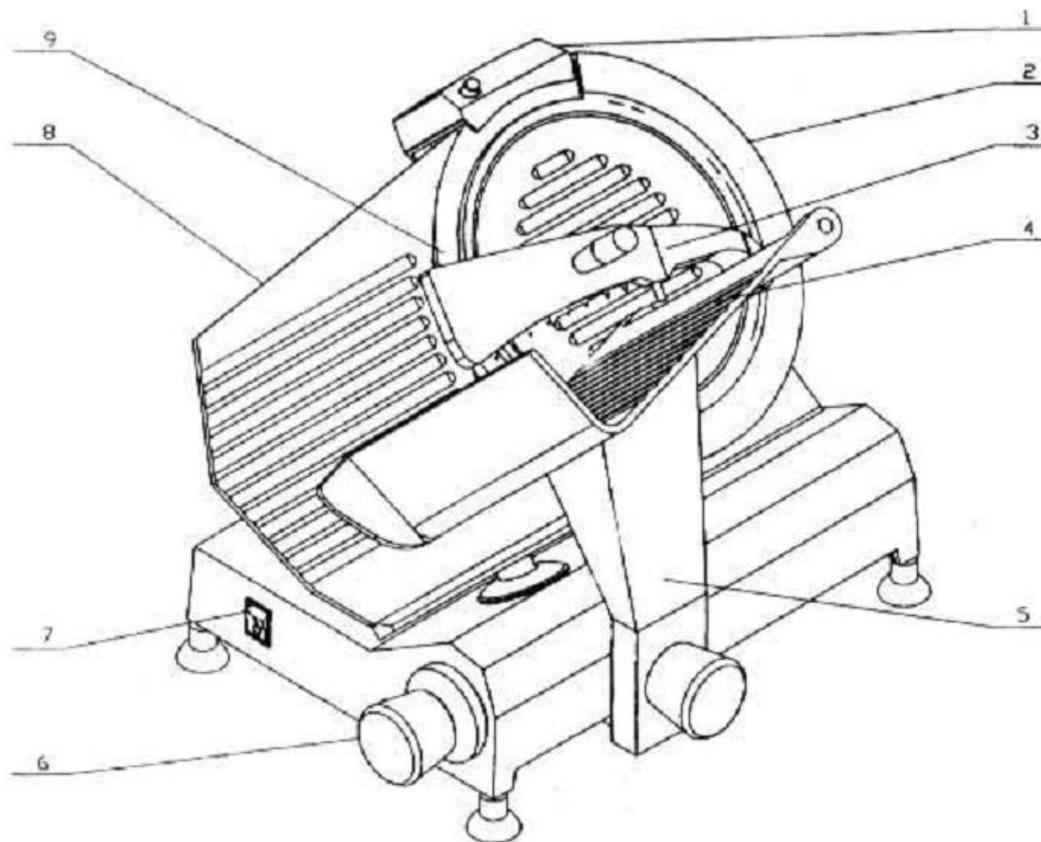


Na máquina e na lâmina de substituição de limpeza, o dedo não pode tocar na borda da lâmina, para não esfaquear os dedos.

## 2- Especificações Técnicas

Modelo	Tensão	Potência (W)	Espessura da fatia (mm)	Diâmetro da lâmina (mm)	Largura máxima de fatiamento	Peso	Medidas
220ES-8	220V/50Hz	320W	0.2-12MM	220MM	160MM	14.3 KG	440*380*340 MM
250ES-10	220V/50Hz	320W	0.2-12MM	250MM	160MM	15.5 KG	490*390*380 MM
300ES-12	220V/50Hz	420W	0.2-12MM	300MM	160MM	24.3 KG	530*460*460 MM

## 3- Instruções da máquina e nome das peças



1. Afiação 2. Cortador 3. Pega do Empurrador 4. Carruagem 5. Empurrador do produto 6. Regulador de espessura 7. Botão liga/desliga 8. Placa de escala 9. Lâmina

## 4 - Funcionamento

1. A máquina deve ser instalada numa superfície de trabalho que tenha estabilidade e resistência suficientes para suportar o peso da máquina.
2. Certifique-se de que a tensão da linha da fonte de alimentação principal corresponde à tensão nominal da máquina.
3. Ligue o interruptor e deixe a máquina correr cerca de 2-3 minutos para ver se a máquina funciona bem.

4. Ligue o interruptor, a lâmpada do botão de energia irá acender, rode o botão no caminho oposto dos ponteiros do relógio.
5. Ajuste a espessura de corte rodando o regulador de espessura no sentido oposto dos ponteiros do relógio. Rode o botão do posicionador de fixação no sentido dos ponteiros do relógio.
6. Empurre a carruagem para a frente e para trás sobre a lâmina com um movimento contínuo, usando a alça do empurrador do produto e o botão de pressão.
7. Depois de cortar a quantidade desejada rode o botão de volta à posição zero. Rode o botão do posicionador de fixação e deixe o posicionador de fixação voltar à posição original.
8. Agora pode retirar as fatias e os produtos.

### 3- Limpeza

1. Desligue sempre a máquina antes de limpar, e certifique-se de girar o regulador de espessura da fatia para a posição zero.
2. Nunca utilize produtos químicos ou abrasivos. Não use uma escova ou qualquer outro tipo de instrumento ou utensílios que possam danificar o aparelho.
3. Use um pano humedecido em detergente e fino para limpar a máquina. No fim passe um pano seco. Certifique-se de limpar a máquina completamente todos os dias.
4. Remover a tampa da lâmina durante a limpeza, limpar a carruagem também.
5. Aviso de limpeza da lâmina:
  - A. Usar uma luva de segurança para efetuar a operação
  - B. Não toque na extremidade da lâmina.
  - C. Esta é uma operação perigosa, tenha cuidado.

### 4- Manutenção

1. Para evitar ferrugem:
  - a. Seque a lâmina com um pano frio após o trabalho.
  - b. Espalhe o óleo de cozinha na extremidade da lâmina com um pano seco.
  - c. Afie a lâmina todos os dias para evitar a ferrugem.
2. Lubrificação da carruagem:

- a. Empurre a carruagem para um lado e limpe a sujidade de gordura da guia com pano seco.
- b. Esfregue a superfície, espalhe bem e lubrifique.
- c. Deve lubrificar pelo menos uma vez por semana.

### 3. Lubrificação do empurrador:

- a. Limpe primeiro o empurrador com um pano seco.
- b. Coloque o óleo de cozinha em ambos os eixos.
- c. Deve lubrificar pelo menos uma vez por semana.

### 4. Lubrificação do empurrador do produto:

- a. Rode o posicionador de fixação no sentido oposto dos ponteiros do relógio até ao comprimento máximo.
- b. Limpe e coloque o óleo de cozinha.
- c. Vire e deslize o eixo até que os eixos deslizem bem.
- d. Deve lubrificar pelo menos uma vez por semana e não espalhar muito óleo.

## 5- Afiação da lâmina

1. Deve afiar a lâmina quando a espessura da fatia não estiver adequada ou quando as fatias se fragmentarem.
2. Limpe a extremidade da lâmina antes de afiar
3. Puxe o apontador para fora e lubrifique os eixos do afiador para um melhor funcionamento.
4. Puxe o apontador para fora e vire 180° C, pressione o botão do lado direito para baixo a apontar para a posição de trabalho.
5. Certifique-se de que a superfície da pedra está alinhada com a superfície da lâmina. Se não, por favor, ajuste.
6. Ligue o aparelho e deixe em funcionamento por 1-2 minutos, pare a máquina, veja se a lâmina está afiada bem, se não, contínuo.
7. Pressione o botão do lado esquerdo para baixo e certifique-se de que a superfície da pedra está alinhada com a superfície da lâmina, em seguida, afie 3 segundos para remover a rebarba.
8. Coloque o apontador de volta à posição original após o trabalho.

9. Mantenha sempre a pedra limpa para um melhor desempenho.

10. Evite olhar diretamente para a pedra durante o processo pois podem saltar limalhas para os olhos.

## ILUSTRAÇÃO

