



INSTRUÇÕES DE USUÁRIO

MOEDOR DE CARNE MCR 08 – 4.0 BIVOLT



PALAVRA DO FABRICANTE

Parabéns pela escolha do **MOEDOR DE CARNE ARBEL!**

Os produtos ARBEL são aparelhos projetados e fabricados para proporcionar satisfação a você durante um longo período de tempo.

Para garantir o melhor desempenho do seu produto, leia atentamente as recomendações a seguir, antes da utilização do equipamento.

Recomendamos que guarde este manual para eventuais consultas.

ATENÇÃO USUÁRIO

Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob supervisão de uma pessoa responsável pela segurança.

Recomenda-se que crianças sejam vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.

O aparelho foi projetado para ser utilizado em: cozinhas de lojas, escritórios, fazendas e outros locais de trabalho, bem como em residências. Também utilizável por clientes como: restaurantes, hospitais, hotéis, motéis e similares em suas respectivas cozinhas.

Ao desembalar o aparelho para uso, verifique sua a perfeita integridade: Não deve haver riscos, tortura em suas partes salientes ou peças quebradas decorrentes do transporte.

Antes do início do uso do equipamento verifique a correta tensão elétrica da tomada em que pretende utilizar seu aparelho. Se necessário faça a conversão através da chave HH. Dessa forma, você evita sobrecargas e seu aparelho terá uma vida útil mais longa, evitando a queima de motor elétrico devido à tensão inapropriada. As máquinas saem da fábrica na voltagem 220v.



Se o cordão de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pela ARBEL (fabricante), agente autorizado ou pessoa qualificada a fim de evitar riscos.

Mantenha o cordão de alimentação com o plugue original de fábrica, a troca do mesmo implicará em possíveis danos ao aparelho e pode impedir a concessão da garantia.

Não é recomendado o uso de adaptadores de tomada.

As mudanças de acessórios, ou inclusões, quando necessárias, devem ser feitas somente pela ARBEL (fabricante), agente autorizado ou pessoa qualificada a fim de evitar riscos.

Os motores ARBEL que compõem os equipamentos são providos de "proteção térmica".

Na possibilidade de superaquecimento do motor, o "protetor térmico" atuará desligando por completo o equipamento.

Ocorrendo superaquecimento do motor, deve-se desligar o equipamento da tomada e aguardar o esfriamento.



INSTRUÇÕES DE USUÁRIO

MOEDOR DE CARNE MCR 08 – 4.0 BIVOLT

INSTRUÇÕES DE USO

1. PARA LIGAR O APARELHO

Certifique-se de que a superfície em que você pretende utilizar o aparelho seja uma base firme, plana e seca, que suporte os esforços durante o uso.

Acione a **Chave “Liga-Desliga” (13)**, localizada na parte lateral.

O Aparelho deverá ser ligado antes da colocação da carne a ser moída.

2. OPERANDO A MÁQUINA

2.1. MOER CARNE

2.2. MONTAGEM

Antes de moer a carne e outros alimentos, **monte** a máquina de acordo com a sequência abaixo:

- Encaixe o Bocal (06) no aparelho e fixe-o girando o Manípulo 3/8 (07) no sentido horário.
- Introduza o Caracol (04) com a Arruela de Cerelon (05) no Bocal (6), de forma que o Caracol (04) fique fixo e não seja possível movimentar o mesmo com as mãos.
- Em seguida, coloque a Faca Cruzeta (3), de modo que o lado do corte (parte brilhante) fique **virado** para fora.
- Monte um dos Discos (02), observando o encaixe no Bocal (06).
- Rosqueie a Porca da Boca (1) no sentido horário até que **encoste** no disco. Não force ou tente rosquear após a Porca da Boca (1) ter encostado no Disco (2).

Não utilize “discos perfurados” que não sejam originais da ARBEL.

2.3. MOER

Para moer, recomenda-se que a carne seja cortada em tiras.

Utilize obrigatoriamente o Soquete (15) que acompanha a máquina para introduzir os alimentos **no** Bocal para total segurança do usuário na operação da máquina.

Recomendação: Moa o toucinho com o Disco 10 mm

Os Discos para boca são banhados com verniz de proteção. Antes de usá-los, retire o verniz, fervendo-os em água, em seguida, limpe – os com auxílio de uma palha de aço e detergente neutro.

2.4. ENSACAR LINGUIÇA

2.5. Para ensacar linguiça é necessário que a carne já esteja moída conforme item 5.2.

MONTAR O BOCAL (6) COM FUNIL (16):

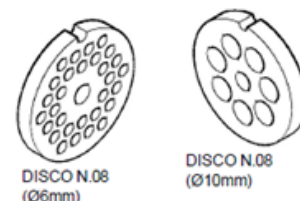
Retire o a Porca da Boca (1) girando-a no sentido anti-horário.

Retire também o Disco (02) e a Faca Cruzeta (3).

Em seguida, recoloque o Disco com furos maiores (10mm), encaixando-o na trava do Bocal (6).

Coloque o Funil (16), fixando-o com a Porca da Boca (1) girando-o no sentido horário até que o mesmo esteja firme.

Não forçar o aperto.



DADOS TÉCNICOS DO PRODUTO	COMPONENTES	
Frequência: 60 Hz	1 - Porca da Boca	
Potência: 418/558 W	2 – Disco p/Boca nº 08(6mm) ou Disco nº 08 (10mm)	
Frequência: 60 Hz	3 – Faca Cruzeta MCR 08	
Rotação: 1.630 RPM	4 – Caracol MCR 08	
Tensão: 127/220 V	5 – Arruela de Cerelon MCR 08	
Produção estimada: 40 kg/h	6 – Boca MCR 08	12 - Rosca sem Fim
Peso: Bruto 12.440 kg / Líquido 11,370 kg	7 – Manipulo Termoplástico 3/8x20	13 – Suporte da Chave Liga-Desliga
Tensão: 127/220 V	8 – Cubo maior MCR 08	14 - Prato
Embalagem: Altura 32 cm /Largura 28 cm /	9 – Engrenagem 30 Dentes MCR 08	15 - Soquete
Comprimento 41 cm	10 – Mancal de Engrenagem MCR 08	16 - Funil
Classe Isolação “F”	11 – Caixa do Redutor	17 - Parafuso Sextavado 1/4x5/8

