



INSTRUÇÕES DE USUÁRIO

MULTIUSO ARBEL MTU/MTUX 08 – 4.0 BIVOLT



PALAVRA DO FABRICANTE

Parabéns pela escolha do **MULTI-USO 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 com a 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.

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

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 da máquina, abaixo da Caixa do Redutor (11) Moedor de Carne.

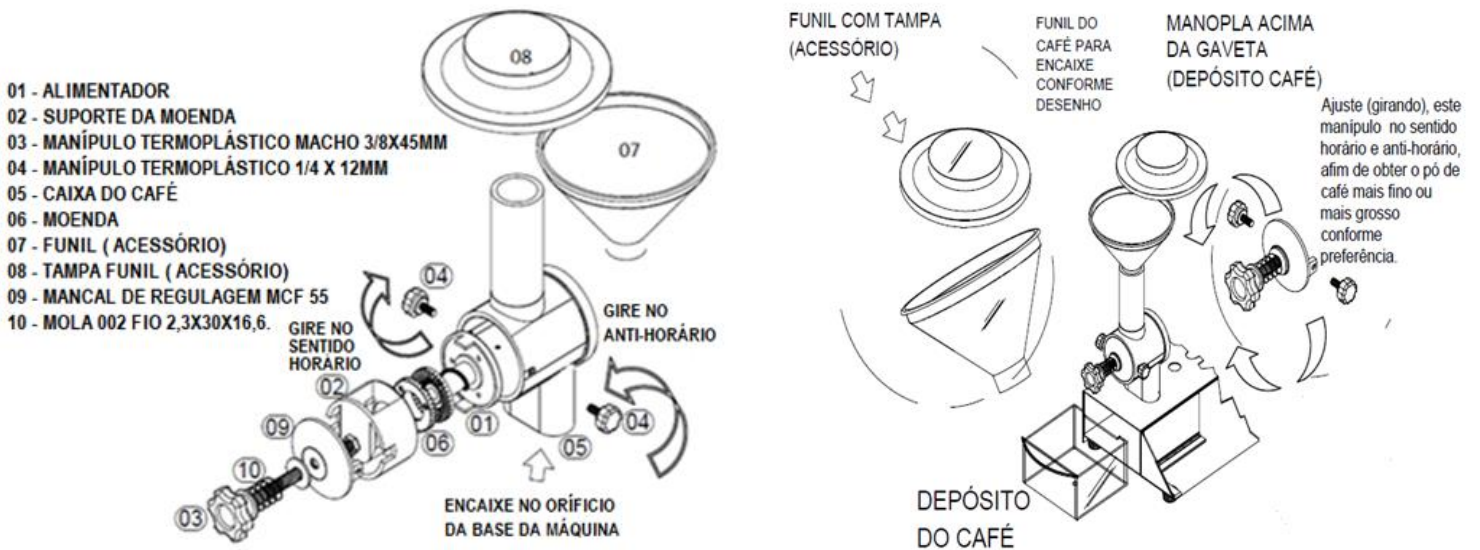
O Aparelho deverá ser ligado antes da colocação do café ou da carne a ser moída.

2. OPERANDO A MÁQUINA

2.1. MONTAGEM

Para montar a máquina inicie pela montagem do **moedor de café**:

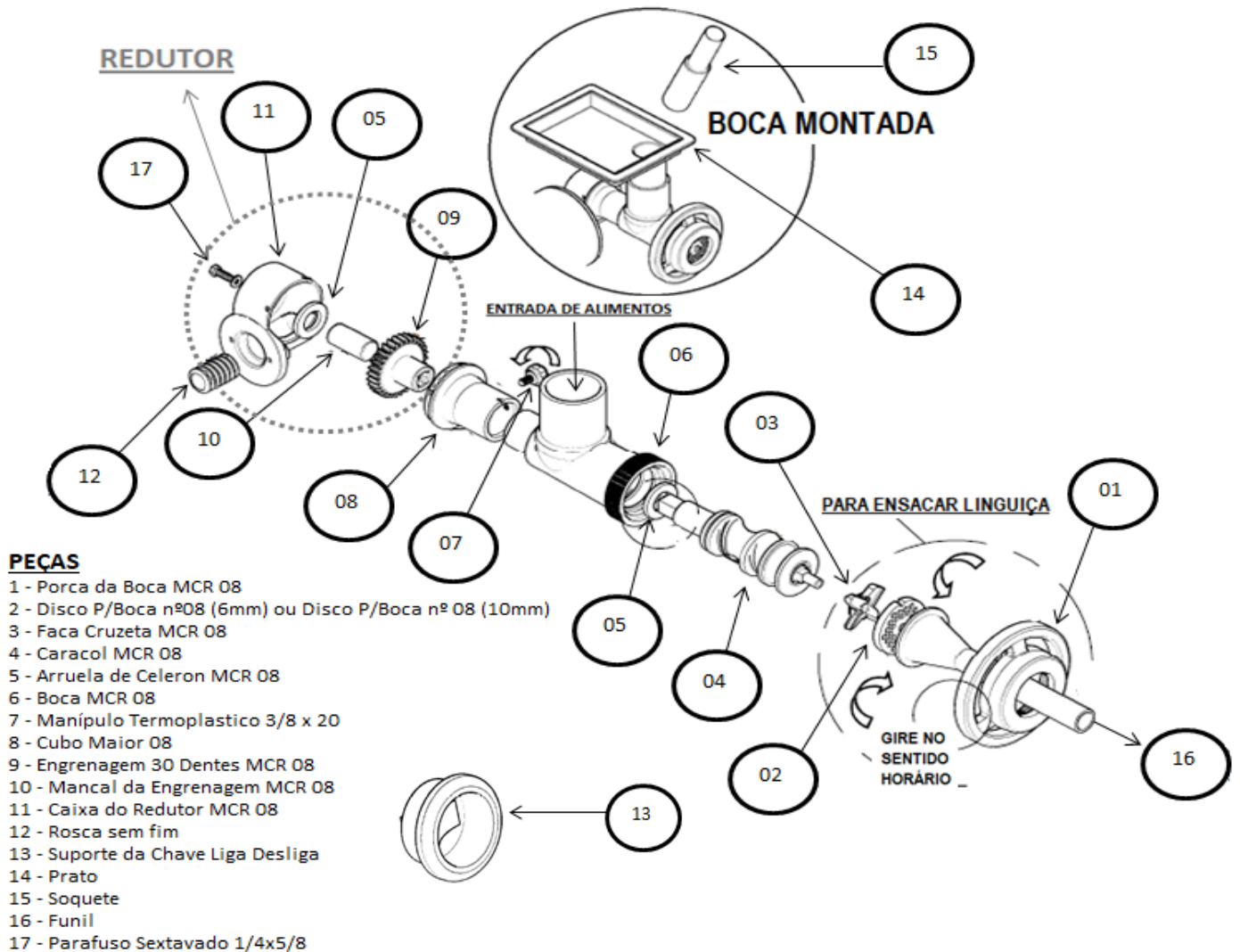
- Encaixe o Alimentador (01) na trava do eixo do motor.
- Encaixe o suporte da moenda (2) no Alimentador (01), fazendo com que a cavidade existente no mesmo fique para cima.
- Finalmente, encaixe o mancal de regulagem (9), prendendo-a com os manípulos menores (04)



Após montar a parte do café inicie a montagem da parte do **moedor carne** 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 Celeron (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.



2.2. MOER CAFÉ

Para moer a quantidade que você necessita, ligue a máquina conforme indicado no item 1 e com a quantidade equivalente a uma colher de sopa, introduza os grãos de café no Funil (07).

Para regular a espessura do pó, utilize o **MANIPULO (03)** que está localizado acima da gaveta.

Para obter o pó mais fino, gire o **MANIPULO (03)** no sentido horário e, para obter o pó mais grosso, gire no sentido anti-horário.

Não apertar muito o Manipulo, para não danificar a máquina.

Após regular a espessura do pó e ainda com a máquina ligada, encha o Funil com a até 250g de grãos de café (capacidade do Funil) e repita este processo até moer a quantidade desejada.

ATENÇÃO: Este equipamento não é recomendado para moer grãos oleaginosos. (Ex: Amendoim, Castanhas em geral etc.).

2.3. MOER CARNE

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.



INSTRUÇÕES DE USUÁRIO

MULTIUSO ARBEL MTU/MTUX 08 – 4.0 BIVOLT

2.4. ENSACAR LINGUIÇA

Para ensacar linguiça é necessário que a carne já esteja moída conforme item 2.3.

Montar os componentes para ensacar conforme descrito abaixo:

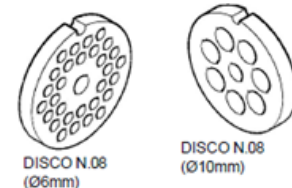
Montar o bocal (6) com funil (16)

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.

3. LIMPEZA

Recomenda-se que seja realizada uma limpeza completa do equipamento após o uso do mesmo.

Antes de realizar a limpeza do equipamento, **primeiramente desligue o aparelho** e em seguida desconecte-o da tomada.

Com a máquina desligada, nas partes em inox ou pintadas do aparelho, recomendamos que utilize um pano umedecido em água e detergente neutro para limpeza. Em seguida, retire o detergente com um pano limpo umedecido somente em água limpa.

Advertimos que a máquina nunca deverá ser submetida a jatos de água, mergulhada em água ou em qualquer outro líquido, pois isto pode danificar o aparelho.

Para a limpeza da máquina de café, retire os dois Manípulos 1/4 (04) localizadas abaixo do Funil (07), girando-os no sentido anti-horário.

Em seguida retire o Mancal de Regulagem (09), o Suporte da Moenda (02) e o Alimentador (01). Limpe o Suporte da Moenda (02) e o Alimentador (01) com auxílio de uma escova, assim como o interior do moedor e a gaveta.

Para a limpeza da máquina de carne, desmonte o bocal e lave juntamente com seus componentes em água morna com detergente neutro enxaguando-os em seguida com água fervente.

Caso a máquina não seja usada imediatamente após a limpeza, deve-se lubrificar os discos e a faca cruzeta com óleo de cozinha, guardando-os desmontados.

GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Para atendimentos em garantia ou assistência técnica, acesse o site nosso site www.arbel.ind.br ou através do telefone (17) 3202 – 69 10.

| DADOS TÉCNICOS DO PRODUTO | COMPONENTES | |
|--------------------------------|--|---|
| POTÊNCIA: 418/558 W | CAFÉ | CARNE |
| ROTAÇÃO: 1.630 RPM | 01 – ALIMENTADOR | 01 - PORCA DA BOCA |
| TENSÃO: 127/220 V | 02 – SUPORTE DA MOENDA | 02 – DISCO P/BOCA Nº 08 (6mm) OU DISCO Nº 08 (10mm) |
| FREQUÊNCIA: 60 Hz | 03 – MANÍPULO TERMOPLÁSTICO MACHO 3/8X45MM | 03 – FACA CRUZETA MCR 08 |
| CLASSE ISOLAÇÃO: F | 04 – MANÍPULO TERMOPLÁSTICO ¼ X 12MM | 04 – CARACOL MCR 08 |
| GRAU DE PROTEÇÃO: IPX1 | 05 – CAIXA DO CAFÉ | 05 – ARRUELA DE CERELON MCR 08 |
| PESO BRUTO: 14,220 Kg | 06 – MOENDA | 06 – BOCA MCR 08 |
| PESO LÍQUIDO: 13,150 Kg | 07 – FUNIL (ACESSÓRIO) | 07 – MANÍPULO TERMOPLÁSTICO 3/8X20 |
| PRODUÇÃO ESTIMADA: | 08 - TAMPA FUNIL (ACESSÓRIO) | 08 – CUBO MAIOR MCR 08 |
| CAFÉ: 7 Kg/h | 09 – MANCAL DE REGULAGEM MCF | 09 – ENGRENAGEM 30 DENTES MCR 08 |
| CARNE: 40 Kg/h | 10 – MOLA 002 FIO 2,3 X 30 X 16,6 | 10 – MANCAL DE ENGRENAGEM MCR 08 |
| | 11 – SUPORTES DA CHAVE LIGA-DESLIGA | 11 – CAIXA DO REDUTOR |
| | | 12 – ROSCA SEM FIM |
| | | 13 – SUPORTE DA CHAVE LIGA-DESLIGA |
| | | 14 – PRATO |
| | | 15 – SOQUETE |
| | | 16 – FUNIL |
| | | 17 – PARAFUSO SEXTAVADO 1/4X5/8 |