



INSTRUÇÕES DE USUÁRIO

MOEDOR DE CARNE ARBEL MCR / MCRX 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 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.

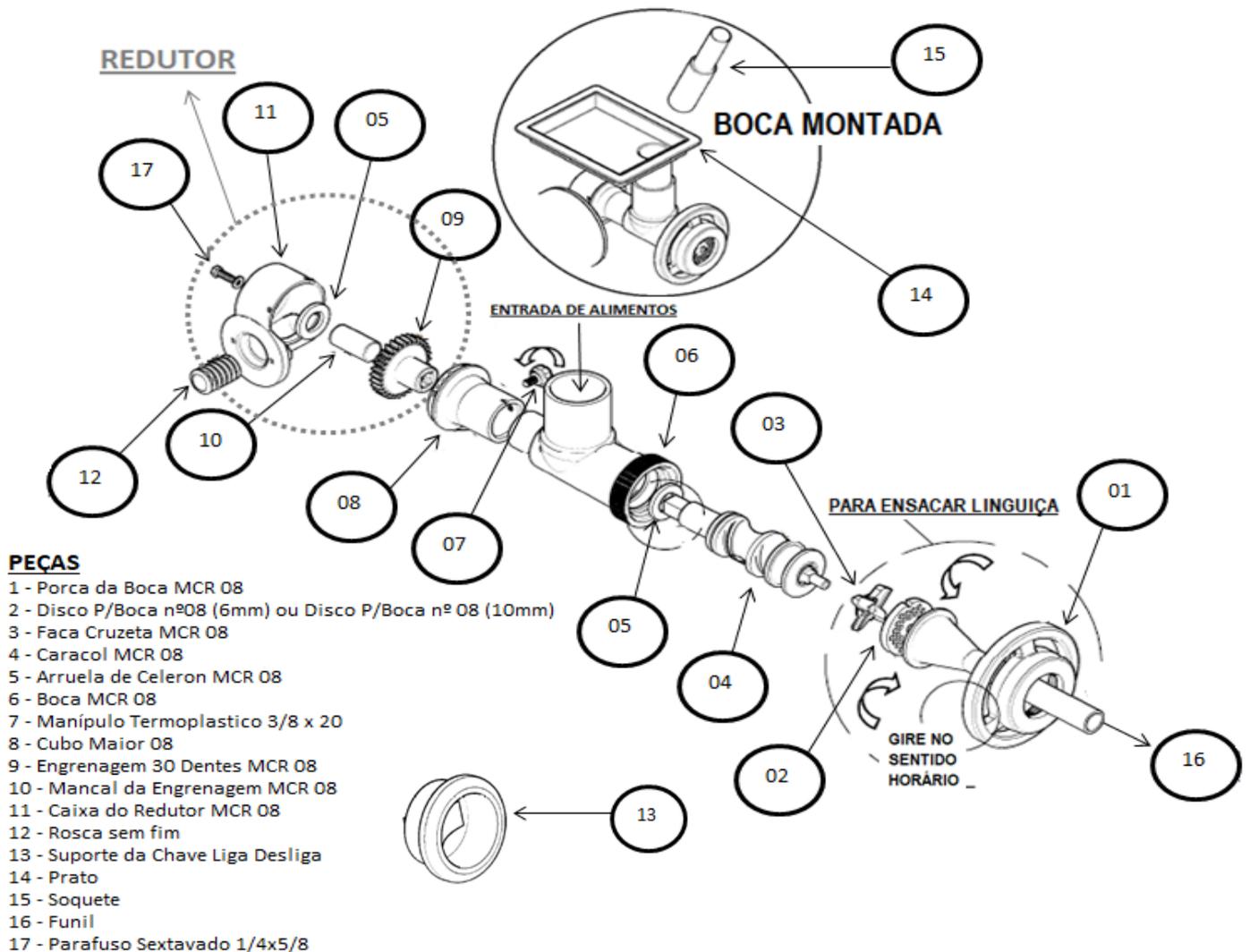
2. OPERANDO A MÁQUINA

2.1. MONTAGEM

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 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 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



INSTRUÇÕES DE USUÁRIO

MOEDOR DE CARNE ARBEL MCR / MCRX 08 – 4.0 BIVOLT

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.

2.3. 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:

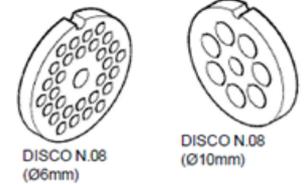
Montar o bocal (6) com funil (16)

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 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	
<p>POTÊNCIA: 418/558 W ROTAÇÃO: 1.630 RPM TENSÃO: 127/220 V FREQUÊNCIA: 60 Hz CLASSE ISOLAÇÃO: F GRAU DE PROTEÇÃO: IPX1 PESO BRUTO: 12,440 Kg PESO LÍQUIDO: 11,370 Kg PRODUÇÃO ESTIMADA: CARNE: 40 Kg/h</p>	<p>CARNE 01 - PORCA DA BOCA 02 - DISCO P/BOCA Nº 08 (6mm) OU DISCO Nº 08 (10mm) 03 - FACA CRUZETA MCR 08 04 - CARACOL MCR 08 05 - ARRUELA DE CERELON MCR 08 06 - BOCA MCR 08 07 - MANÍPULO TERMOPLÁSTICO 3/8X20 08 - CUBO MAIOR MCR 08 09 - ENGRENAGEM 30 DENTES MCR 08 10 - MANCAL DE ENGRENAGEM MCR 08</p>	<p>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</p>