



# 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.

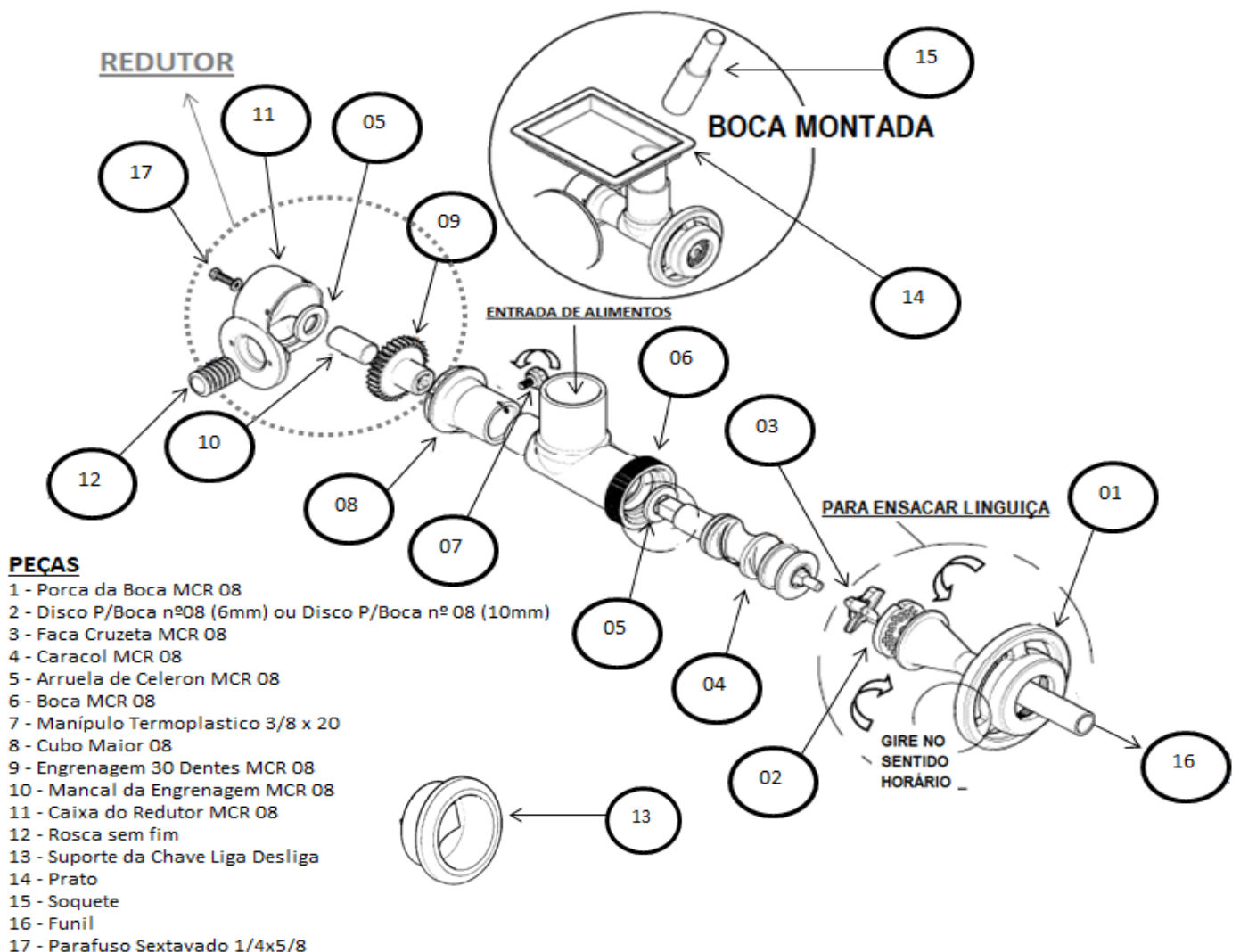
### 2. OPERANDO A MÁQUINA

#### 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:

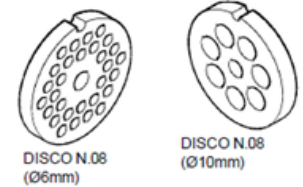
Montar o bocal (6) com funil (16)

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](http://www.arbel.ind.br) ou através do telefone (17) 3202 – 69 10.

DADOS TÉCNICOS DO PRODUTO	COMPONENTES	
<p>POTÊNCIA: <b>418/558 W</b>            ROTAÇÃO: <b>1.630 RPM</b>            TENSÃO: <b>127/220 V</b>            FREQUÊNCIA: <b>60 Hz</b>            CLASSE ISOLAÇÃO: <b>F</b>            GRAU DE PROTEÇÃO: <b>IPX1</b>            PESO BRUTO: <b>12,440 Kg</b>            PESO LÍQUIDO: <b>11,370 Kg</b>            PRODUÇÃO ESTIMADA:            CARNE: <b>40 Kg/h</b></p>	<p><b>CARNE</b>            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>