

MOINHO PARA CEREAIS E CAFÉ (ARA-1000 / ARA-1003)

1. Instruções de montagem

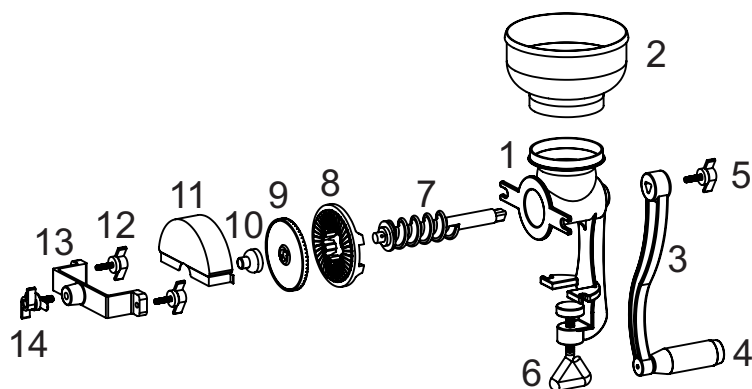


Figura 1

- 1 - Corpo do moinho
- 2 - Copo ou funil
- 3 - Manivela
- 4 - Cabo de madeira
- 5 - Parafuso da manivela
- 6 - Parafuso de fixação
- 7 - Eixo propulsor
- 8 - Navalha fixa
- 9 - Navalha giratória
- 10 - Mancal de ajuste
- 11 - Meia-lua em aço
- 12 - Parafuso do cavalete
- 13 - Cavalete
- 14 - Parafuso de ajuste da navalha

Montagem passo-a-passo

1 - Primeiramente encaixe a navalha fixa (item 8) na entrada do corpo do moinho. Em seguida, insira o eixo propulsor juntamente com a navalha giratória (que já está fixada no eixo) dentro do corpo do moinho como mostra a figura 2.

2 - Encaixe o mancal de ajuste no furo central indicado no cavalete e então posicione o conjunto no corpo do moinho como mostrado na figura 3. Coloque os dois parafusos do cavalete nos locais indicados e aperte levemente para segurar o conjunto.

3 - Encaixe a meia-lua (item 11) entre o corpo e o cavalete de cima para baixo como na figura 4, termine de apertar os dois parafusos do cavalete e coloque o parafuso de ajuste da navalha (item 14) no furo frontal do cavalete, apertando levemente. Encaixe a manivela no eixo e aperte o seu parafuso. Por fim, encaixe o copo na parte superior do moinho.

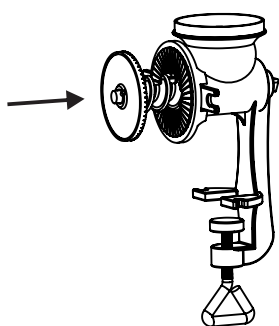


Figura 2

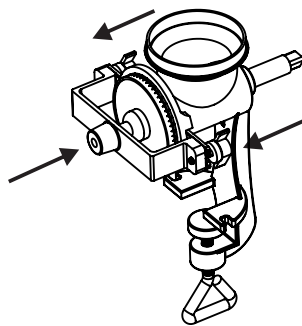


Figura 3

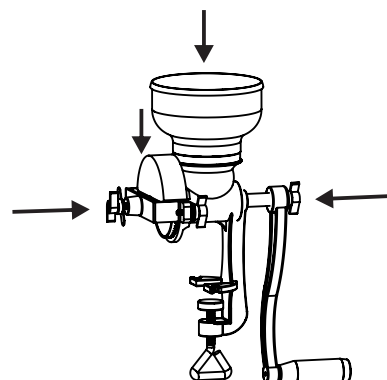


Figura 4

2. Instruções de utilização

O moinho ARA-1000 é ideal para moer milho, pimenta, café e qualquer classe de grãos. Para sua utilização basta fixar o moinho sobre uma mesa ou bancada, inserir o alimento pela parte superior e moê-lo através do giro da manivela. O nível de aperto do parafuso de ajuste da navalha (item 14) define a espessura final do farelo após a trituração. Para realizar um aperto mais forte, gire a manivela e vá apertando o parafuso simultaneamente e de maneira progressiva até o nível desejado. Procure manter o moinho sempre limpo e em boas condições de uso para uma maior eficiência e durabilidade do produto.