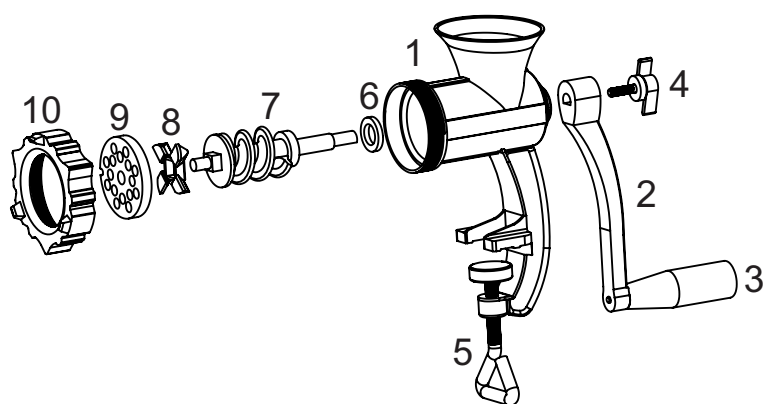


MÁQUINA PARA MOER CARNE N° 8 (ARA-1400)

1. Instruções de montagem



- 1 - Corpo da máquina
- 2 - Manivela
- 3 - Cabo de plástico
- 4 - Parafuso da manivela
- 5 - Parafuso de fixação
- 6 - Arruela de vedação
- 7 - Eixo propulsor
- 8 - Navalha
- 9 - Disco 8 mm
- 10 - Porca ou arruela com rosca

Figura 1

Montagem passo-a-passo

1 - Primeiramente encaixe a arruela de vedação, a navalha e o disco 8 mm (ou o disco desejado) no eixo propulsor como mostrado na figura 2.

2 - Em seguida, insira o conjunto montado no passo 1 no interior do corpo da máquina, como mostrado na figura 3. Certifique-se de que o disco encaixe e fique travado no corpo.

3 - Encaixe a manivela na extremidade menor do eixo propulsor, insira o seu parafuso e faça o aperto. Por fim, encaixe a arruela com rosca na parte frontal do corpo certificando-se de que esta fique bem fixada.

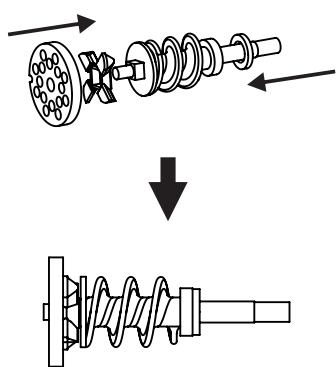


Figura 2

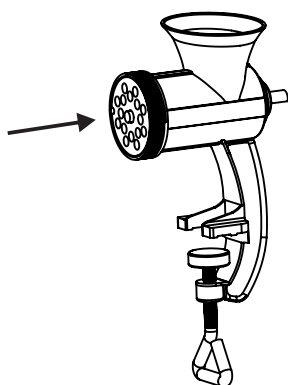


Figura 3

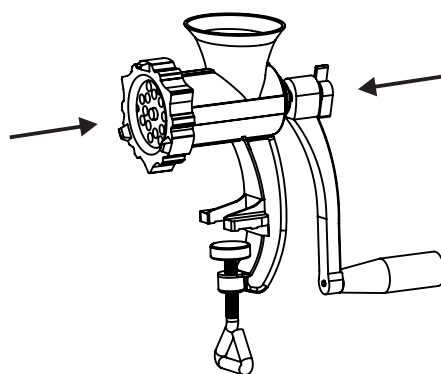


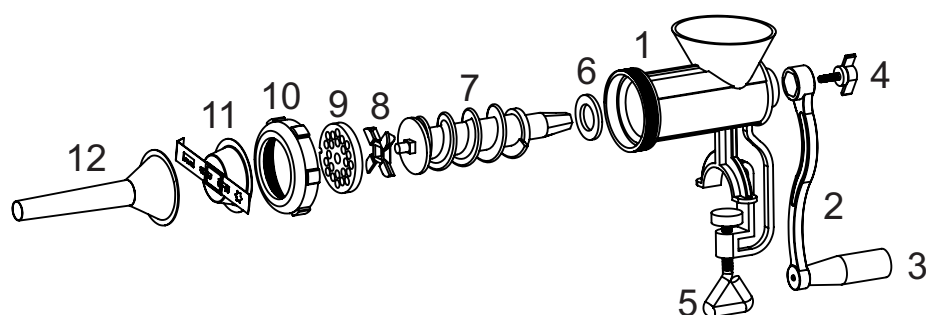
Figura 4

2. Instruções de utilização

A máquina N° 8 (ARA-1400) é ideal para moer carne de diferentes maneiras. Para sua utilização basta fixar a máquina sobre uma mesa ou bancada, inserir a carne pela parte superior e moê-la através do giro da manivela. O diâmetro dos furos do disco utilizado define o formato e espessura da carne após ser moída. A Araceba possui diferentes tamanhos de discos disponíveis, utilize o que melhor atenda à sua necessidade. Procure manter a máquina sempre limpa e em boas condições de uso para uma maior eficiência e durabilidade do produto.

MÁQUINA PARA MOER CARNE E FAZER BOLACHA N° 10 (ARA-1200)

1. Instruções de montagem



- 1 - Corpo da máquina
- 2 - Manivela
- 3 - Cabo de plástico
- 4 - Parafuso da manivela
- 5 - Parafuso de fixação
- 6 - Arruela de vedação
- 7 - Eixo propulsor
- 8 - Navalha
- 9 - Disco 8 mm
- 10 - Porca ou arruela com rosca
- 11 - Funil para doces
- 12 - Funil para carne

Figura 1

Montagem passo-a-passo

1 - Primeiramente encaixe a arruela de vedação, a navalha e o disco 8 mm (ou o disco desejado) no eixo propulsor como mostrado na figura 2.

2 - Em seguida, insira o conjunto montado no passo 1 no interior do corpo da máquina, como mostrado na figura 3. Certifique-se de que o disco encaixe e fique travado no corpo.

3 - Encaixe a manivela na extremidade menor do eixo propulsor, insira o seu parafuso e faça o aperto. Por fim, encaixe a arruela com rosca na parte frontal do corpo certificando-se de que esta fique bem fixada. Se for utilizar o funil para carne ou para doces, retire o disco e a navalha e insira o funil antes da arruela com rosca, como mostrado na figura 4.

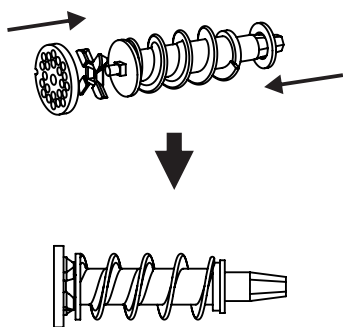


Figura 2

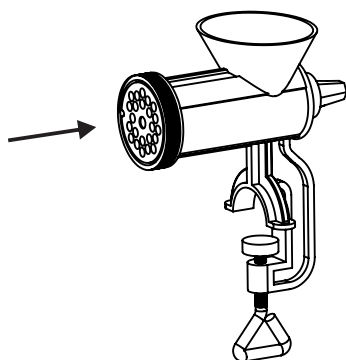


Figura 3

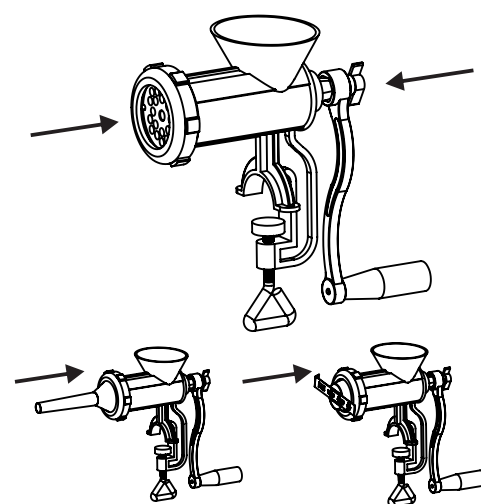


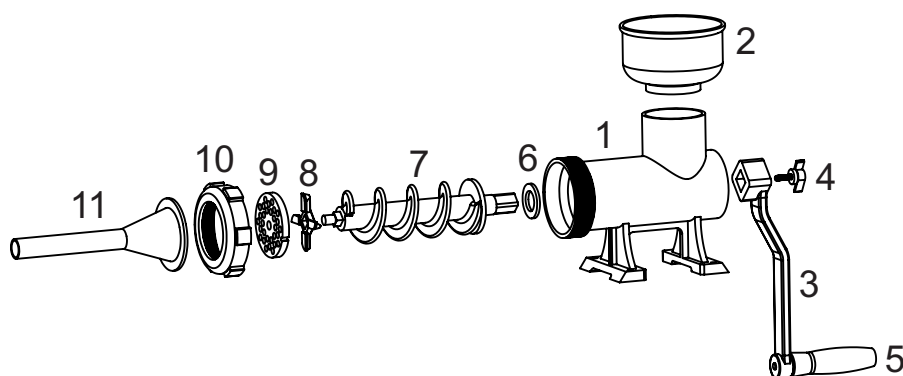
Figura 4

2. Instruções de utilização

A máquina N° 10 (ARA-1200) é ideal para moer carne e fazer bolachas ou outros doces. Para sua utilização basta fixar a máquina sobre uma mesa ou bancada, inserir o alimento pela parte superior e moê-lo através do giro da manivela. O diâmetro dos furos do disco utilizado define o formato e espessura da carne após ser moída. A Araceba possui diferentes tamanhos de discos disponíveis, utilize o que melhor atenda à sua necessidade. Para utilizar a máquina para fazer doces, retire o disco e a navalha de dentro do corpo antes de inserir o funil. Procure manter a máquina sempre limpa e em boas condições de uso para uma maior eficiência e durabilidade do produto.

MÁQUINA PARA MOER CARNE N° 22 (ARA-1300)

1. Instruções de montagem



- 1 - Corpo da máquina
- 2 - Copo de alumínio
- 3 - Manivela
- 4 - Parafuso da manivela
- 5 - Cabo de madeira
- 6 - Arruela de vedação
- 7 - Eixo propulsor
- 8 - Navalha
- 9 - Disco 8 mm
- 10 - Porca ou arruela com rosca
- 11 - Funil para carne

Figura 1

Montagem passo-a-passo

1 - Primeiramente encaixe a arruela de vedação, a navalha e o disco 8 mm (ou o disco desejado) no eixo propulsor como mostrado na figura 2.

2 - Em seguida, insira o conjunto montado no passo 1 no interior do corpo da máquina, como mostrado na figura 3. Certifique-se de que o disco encaixe e fique travado no corpo.

3 - Encaixe a manivela na extremidade menor do eixo propulsor, insira o seu parafuso e faça o aperto. Por fim, encaixe o copo de alumínio na parte superior e a arruela com rosca na parte frontal do corpo certificando-se de que esta fique bem fixada. Se for utilizar o funil para carne, retire o disco e a navalha e insira o funil antes da arruela com rosca, como mostrado na figura 4.

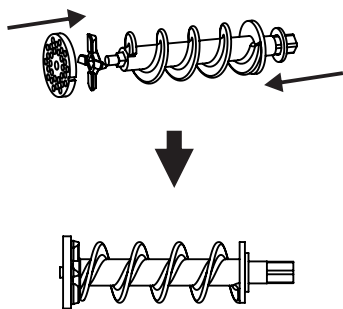


Figura 2

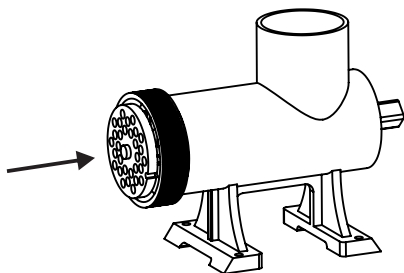


Figura 3

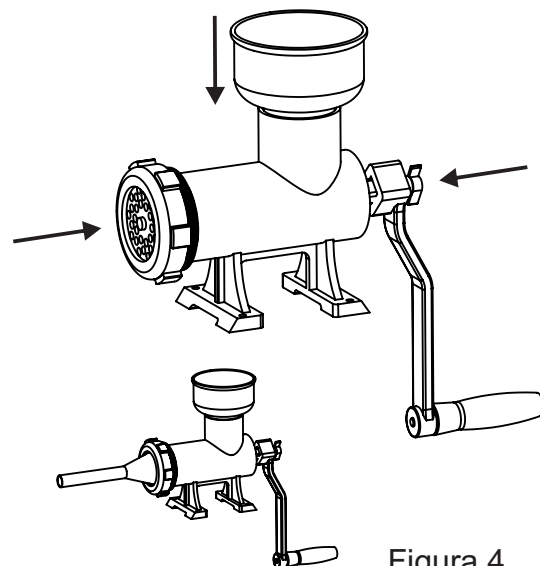


Figura 4

2. Instruções de utilização

A máquina N° 22 (ARA-1300) é ideal para moer carne em maiores quantidades. Para sua utilização basta fixar a máquina sobre uma mesa com a furação apropriada utilizando quatro parafusos, inserir a carne pela parte superior e moê-la através do giro da manivela. O diâmetro dos furos do disco utilizado define o formato e espessura da carne após ser moída. A Araceba possui diferentes tamanhos de discos disponíveis, utilize o que melhor atenda à sua necessidade. Para utilizar o funil para carnes, retire o disco e a navalha de dentro do corpo antes de inserir o funil. Procure manter a máquina sempre limpa e em boas condições de uso para uma maior eficiência e durabilidade do produto.