

ATENÇÃO Por favor, certifique-se de que as pessoas que forem usar este equipamento leiam e entendam este manual do usuário antes de usar.

Manual de Operação Moedor de Carne da FácilTec

Modelo JSMG301-120



Moedor de Carne da FácilTec

Modelo JSMG301-120



PRODUTO IMPORTADO POR:

Multivisi Comércio e Importação Eireli-ME.
Rua: Floriano Peixoto, 1713 - Loja 41 - NSª Aparecida
38400-700 - Uberlândia - MG
CNPJ 10.409.455/0001-19
SAC: sac@multivisi.com.br
(34) 3257-0800 / (34) 3257-0835

FABRICADO NA CHINA

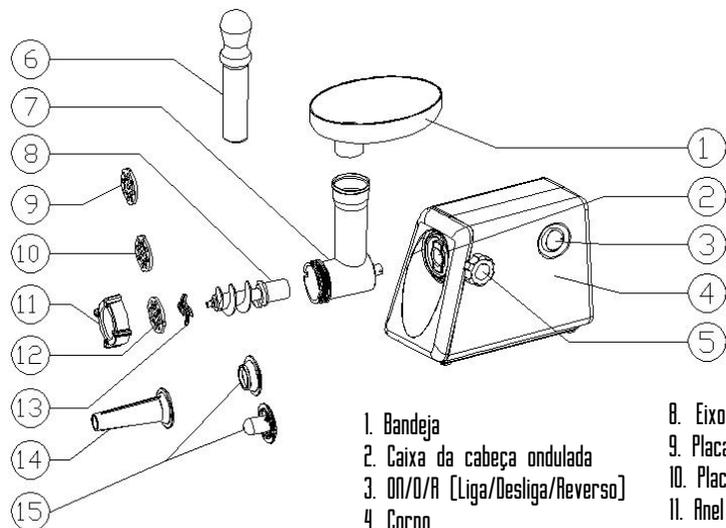
M
MULTIVISI

Fácil Tec

Multivisi - www.multivisi.com.br

M
MULTIVISI

DESCRIÇÃO



1. Bandeja
2. Caixa da cabeça ondulada
3. ON/O/R [Liga/Desliga/Reverso]
4. Corpo
5. Botão lateral
6. Bastão
7. Cabeça
8. Eixo triturador
9. Placa de corte [pequeno]
10. Placa de corte [médio]
11. Anel de fixação
12. Placa de corte [grande]
13. Lâmina de corte
14. Peça de fazer linguça
15. Peça de fazer quibe

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

- ◆ Equipamento exclusivo para uso doméstico. Não utilize para fins industriais.
- ◆ Desligue da energia ao montar e desmontar o equipamento.
- ◆ É necessário supervisão quando o aparelho for utilizado próximo a crianças. Ao carregar o equipamento, é necessário segurar pelo corpo do produto, com as duas mãos. Não o carregue segurando pela bandeja ou pela cabeça.
- ◆ Não utilize a lâmina de corte e a placa de corte ao utilizar o bico para quibe.
- ◆ Nunca pressione os produtos com a mão. Utilize o bastão próprio.
- ◆ Não moa itens duros, tais como ossos, castanhas, etc.
- ◆ Não moa gengibre e outros materiais com fibra dura.
- ◆ A utilização contínua do moedor de carne não deve exceder 10 minutos, com o seguinte intervalo de 10 minutos de descanso para a refrigeração do motor.

- ◆ Opere o equipamento de "ON" para "Reverso" e de "Reverso" para "ON". Após a condição de funcionamento anterior, espere cerca de 30 segundos, caso contrário poderá causar um funcionamento anormal, como se mover para cima e pra baixo e danificar a unidade.
- ◆ A fim de evitar obstruções, não exerça uma força excessiva ao operar o equipamento.
- ◆ Quando o disjuntor ativar, não ligue o equipamento.
- ◆ Nunca tente substituir ou reparar as peças do equipamento por conta própria. Este aparelho não se destina ao uso por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas (incluindo crianças), ou que não tenham conhecimento ou experiência do equipamento, a menos que tenham sido instruídas ou estejam sob supervisão de uma pessoa responsável, para a segurança dos mesmos.
- ◆ As crianças devem ser vigiadas para não brincarem com o aparelho.
- ◆ Não utilize este aparelho se o cabo ou o plugue estiver danificado. Nesse caso, entre em contato com o suporte técnico ou procure um profissional.

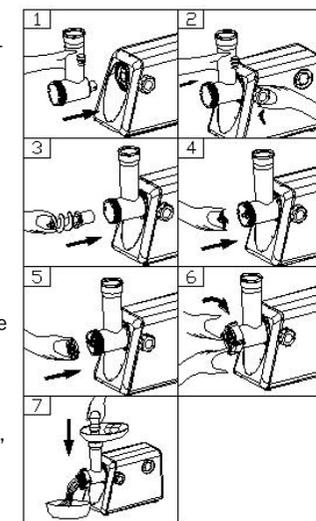
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- ◆ Verifique se a tensão indicada na etiqueta do produto corresponde à corrente elétrica da sua casa.
- ◆ Lave todas as partes (exceto o corpo) em água morna com sabão.
- ◆ Antes de conectar na tomada, certifique -se que o botão "ON/O/R" está na posição "0".

INSTRUÇÕES PARA O USO

MONTAGEM

- ◆ Pressione o botão lateral, segure a cabeça e a insira na entrada (ao inserir, a cabeça deve estar inclinada de acordo com a seta indicada na parte superior, veja figura 1), e então gire a cabeça no sentido anti-horário para que a mesma fique bem apertada (figura 2).
- ◆ Coloque o eixo triturador na cabeça, e gire para parafusá-lo na unidade, até que esteja preso na carcaça do motor (figura 3).
- ◆ Insira a lâmina de corte no eixo com a lâmina virada pra frente como ilustrado (figura 4). Se não estiver montado apropriadamente, a carne não será moída.
- ◆ Coloque a placa de corte desejada ao lado da lâmina de corte, ajustando as saliências na abertura (figura 5).
- ◆ Suporte ou aperte o centro da placa de corte com um dedo, e então parafuse o anel de fixação apertando com a outra mão (figura 6). Não aperte além do devido.



- ◆ As passagens de ar na parte inferior e do lado da caixa do motor devem ser mantidas livres, e não bloqueadas.
- ◆ Coloque a bandeja na cabeça e fixe na posição.
- ◆ Coloque a unidade em um lugar firme.

CARNE MOÍDA

- ◆ Corte toda a carne em pedaços (é recomendado carne sem pele, desossada e sem gordura, com tamanho aproximado de 20mm x 20mm x 60mm), para que elas caibam facilmente na abertura do funil.
- ◆ Conecte a unidade na tomada e mude o botão "ON/O/R" pra posição "ON".
- ◆ Insira a carne no funil. Para isso, utilize somente o pressionador de alimentos.
- ◆ Após a utilização do equipamento, desligue-o e retire o cabo da tomada de energia.

FUNÇÃO REVERSA

- ◆ Em caso de obstrução, desligue o aparelho pressionando o botão "ON/O/R" para a posição "R".
- ◆ O eixo de trituração irá girar no sentido contrário, e a cabeça vai se esvaziar.
- ◆ Caso não funcione, desligue o equipamento e limpe a cabeça.

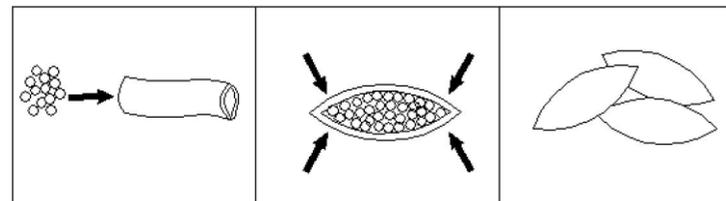
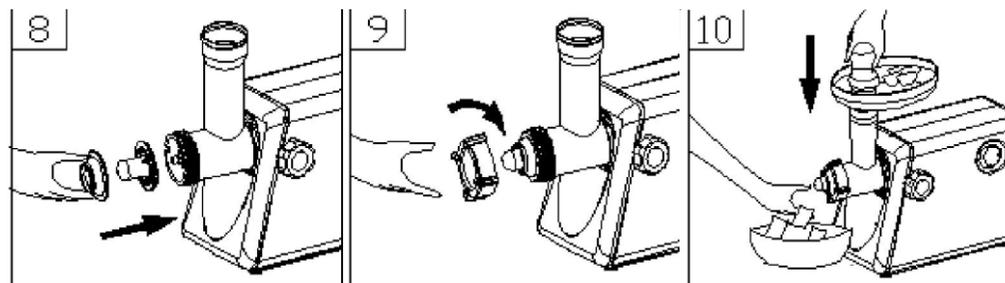
FAZENDO KIBE

INGREDIENTES

CARNE MAGRA	450 G
FARINHA	150 G-200 G
TEMPEROS	A GOSTO
NOZ-MOSCADA	1 (UM)
PIMENTA VERMELHA EM PÓ	A GOSTO
PIMENTA	A GOSTO

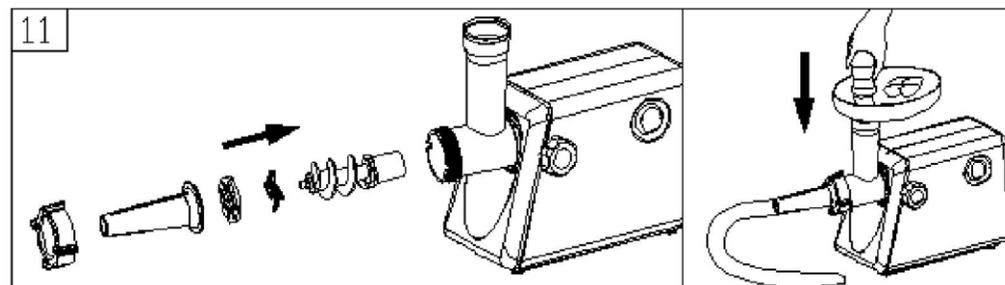
- ◆ Corte a carne três vezes e misture todos os ingredientes em um recipiente. Utilize mais carne e menos farinha para a tampa de saída criar uma melhor consistência e sabor.
- ◆ Moa a mistura três vezes.
- ◆ Desmonte, invertendo os passos de 5 a 3 para remover a placa de corte e a lâmina de corte.

- ◆ Coloque as peças de kibbe A e B no eixo do parafuso de alimentação em conjunto, encaixando as saliências na abertura.
- ◆ Parafuse o anel de fixação no seu lugar até ficar bem apertado. Não aperte demasiadamente (figura 9).
- ◆ Coloque a tampa de saída cilíndrica (figura 10).
- ◆ Faça o quibe como ilustrado abaixo e frite.



FAZENDO LINGUIÇA

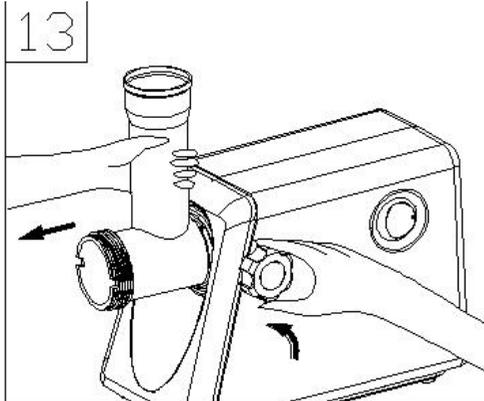
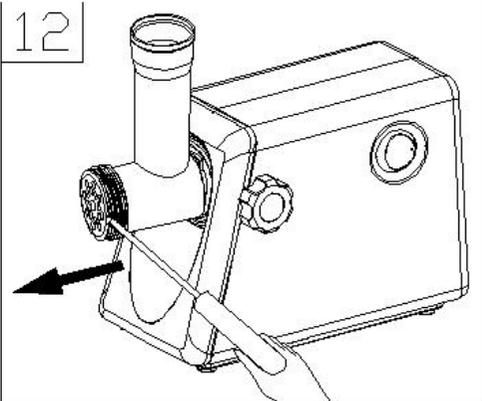
- ◆ Antes de começar, monte a peça de fazer linguiça, como mostrado a seguir (figura 11).



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

DESMONTAGEM

- ◆ Certifique-se que o motor tenha parado completamente.
- ◆ Desconecte o cabo de energia da tomada.
- ◆ Desmonte invertendo os passos das figuras de 1 a 6.
- ◆ Para remover a placa de corte facilmente, posicione uma chave de fenda entre a placa de corte e a cabeça, como mostrado na figura 12, e levante-a.
- ◆ Pressione o botão lateral, mover a cabeça na direção mostrada na figura 13, e então retire a cabeça.



LIMPEZA

- ◆ Remova a carne restante, etc. Lave todas as partes com água morna e sabão.
- ◆ Caso a solução de limpeza contenha cloro, irá descolorir a superfície de alumínio.
- ◆ Não mergulhe o corpo do motor na água, apenas limpe-o com um pano úmido.
- ◆ Diluentes e gasolina irão danificar a unidade ou alterar sua cor.
- ◆ Limpe todas as peças de corte com um pano molhado com óleo vegetal.

ESPECIFICAÇÕES

Fonte de energia	127 Vc. a.
Potência	450 W
Peso líquido/bruto	3,5 Kg
Dimensões (C x L x A)	426 x 230 x 192 mm

Fonte de energia	220-240 Vc. a.
Potência máxima do motor	550 W
Peso líquido/bruto	3,5 Kg
Dimensões (C x L x A)	426 x 230 x 192 mm