

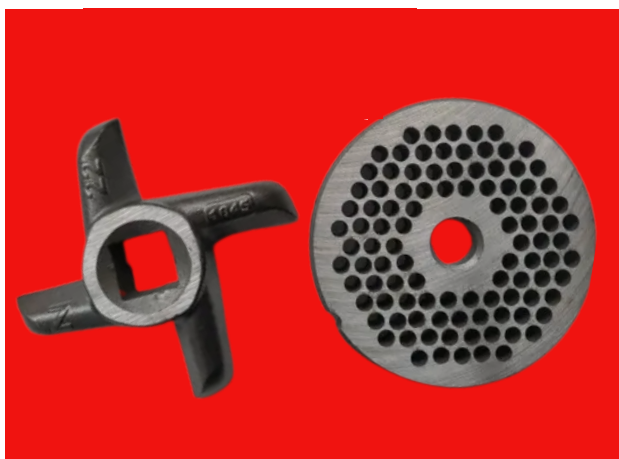
MANUAL PARA TODOS OS MOEDORES DE CARNE



Para orientarmos melhor os nossos clientes desenvolvemos este manual de fácil entendimento para facilitar a utilização do equipamento.

RECOMENDAÇÃO

É IDEAL TER UM JOGO DE DISCO COM CRUZETA RESERVA PARA QUANDO A QUE ESTÁ NO EQUIPAMENTO CEGAR, REALIZAR A SUBSTITUIÇÃO PARA TER TEMPO SUFICIENTE DE COMPRAR OUTRO NA TECPEÇAS OU REALIZAR A AMOLAÇÃO PARA DEIXAR NA RESERVA.



CONJUNTO DE FERRO



CONJUNTO DE INOX

SOLICITE O VALOR COM NOSSOS ATENDENTES INFORMANDO O TAMANHO DA BOCA E A MEDIDA DO FURO DO DISCO OU ACESSE NOSSO SITE!

 **82 98899-1552**

 **82 98818-2518**

www.tecpecasdealagoas.com.br



LIMPEZA

SEMPRE QUE FOR DESMONTAR A BOCA PARA LIMPAR OU FOR USAR PELA PRIMEIRA VEZ, DEIXAR O VOLANTE DA BOCA UM POUCO FOLGADO, QUANDO A CARNE COMEÇAR A SAIR PELO DISCOS É A HORA DE APERTAR O VOLANTE.

ATENÇÃO

Nunca adicione a carne antes de deixar o aparelho ligado por apenas alguns segundos. Porém não deixe o aparelho trabalhando por muito tempo sem carga (sem carne dentro do bocal), pois com isso, ocorre aceleração do desgaste, além de danificar outros componentes o aparelho.

OBSERVAÇÕES

Nunca utilize carne congelada.

Se você notar que o aparelho não consegue processar o alimento ou que ele esteja parando de processar, diminua a quantidade ou o tamanho dos pedaços de carne no pré-corte, antes de inserir o mesmo no bocal de alimentação.

Adicione a carne no bocal de alimentação de forma gradual, assim não prejudicará a velocidade e desempenho do motor, e a vida útil do aparelho.

