

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao usar aparelho elétricos, siga sempre as recomendações básicas de segurança, nomeadamente:

A) Leia atentamente as instruções

B) Após utilização, limpe cuidadosamente a máquina e seque com um pano.

C) Para evitar risco de choques elétricos, não mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos.

D) Supervisão atenta é aconselhada quando o aparelho for usado por crianças ou perto de crianças.

E) Desligue da tomada quando não estiver a ser usado, antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar. Garanta que o aparelho está em modo OFF quando não está a ser usado.

F) Evite o contacto com as peças amovíveis, nunca coloque a carne com as mãos, use sempre a espátula.

G) Não utilize nenhum aparelho com o fio ou ficha danificados, após uma anomalia ou queda ou após uma qualquer avaria.

H) O uso de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante pode causar incêndio, choque elétrico ou ferimentos.

I) Aconselhamos a não utilizar o aparelho vazio.

J) Não deixe o fio pendurado nos extremos da bancada ou mesa.

K) Não retire os restos de comida do prato de apoio com as mãos enquanto o aparelho estiver em funcionamento, pode resultar em cortes.

L) Lubrifique as juntas regularmente colocando óleo na caixa de engrenagem pelo menos de 6 em 6 meses.

M) O picador de carne deve ser manuseado com cuidado, é necessário substituí-lo caso não esteja devidamente afiado.

N) Não reinicie o aparelho repetidamente.

NOTA: Reservamos todos os direitos de efetuar alterações às especificações técnicas sem aviso prévio.

PICADOR DE CARNE ELÉTRICO EM AÇO INOXIDÁVEL

MANUAL DE INSTRUÇÕES >>>



Leia atentamente as instruções antes da utilização.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

I. Descrição

O nosso picador de carne elétrico industrial em aço inoxidável foi desenvolvido com recurso a tecnologia avançada e apresenta um conceito inovador. É alimentado pela tecnologia “worm wheel” ou transmissão de propulsão. O aparelho é compacto e tem um funcionamento suave e eficaz, o motor é silencioso e é fácil de instalar de manter. A caixa de picagem da carne é totalmente composta por aço inoxidável a fim de assegurar os mais altos padrões de higiene. Esteticamente agradável e fácil de limpar, o aparelho pode ser usado para picar carne em hotéis, restaurantes, cozinhas e cantinas.

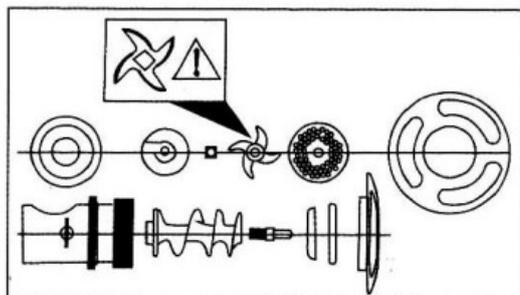
II. Especificações Técnicas

Modelo	TC12	TK22	TK32	TK42
Voltagem	220V	220V	220/380V	380V
Frequência	50-/60Hz	50-/60Hz	50-/60Hz	50-/60Hz
Potência	850W	1500W	2200W	3000W
Capacidade	160kg/H	250kg/H	500kg/H	650kg/H
Peso	19kg	31kg	55kg	110kg

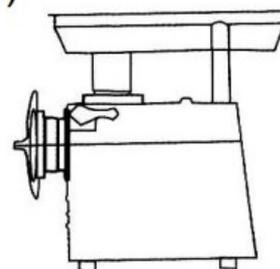
III. Modo de utilização e recomendações

1. Antes de utilizar, por favor verifique que a corrente elétrica é a adequada ao aparelho e que a alimentação externa está devidamente ligada.
2. O aparelho tem um motor de 3 velocidades que deve ser testado para confirmar que roda na direção correta. Caso a direção da rotação não seja a correta, por favor troque dois ou três dos fios. Quando a direção da rotação estiver correta, instale o tabuleiro de alimentação, o cortador, o prato de apoio e o botão usando os parafusos. O aparelho está pronto a usar.
3. Retire os cortadores e limpe-os com um pano molhado, volta a montá-los como indicado na figura e tranque.

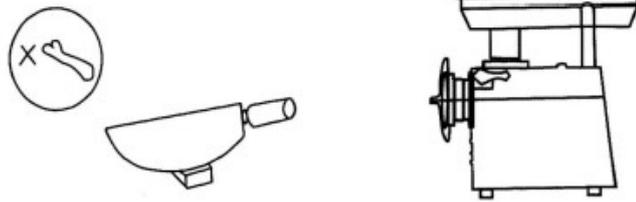
(1)



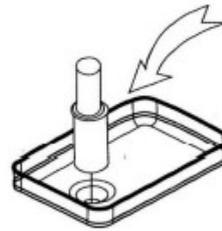
(2)



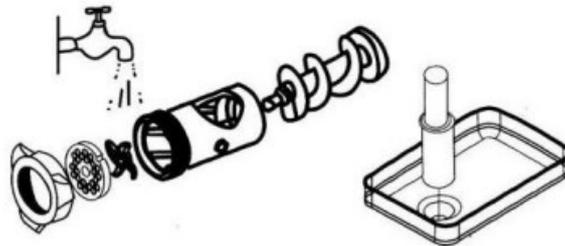
4. Retire a pele e o osso da carne a ser picada, corte-a em pedaços de um tamanho adequado ao alimentador.



5. Insira os pedaços na câmara de picagem de carne com o empurrador fornecido, não utilize outros materiais.



6. Após utilização, desmonte as peças cortantes imediatamente e lave-as para evitar acumulação de bactérias. .



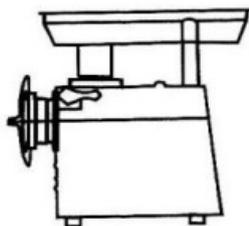
7. Caso a carne não seja solta facilmente ou em formato de salsicha, o problema pode ser:

- a) O parafuso está demasiado apertado, as lâminas não estão alinhadas com o prato de apoio. Ajuste.
- b) O prato de apoio está bloqueado. Limpe-o
- c) As lâminas não estão afiadas. Afie ou substitua-as.

(1)



(2)



(3)

