

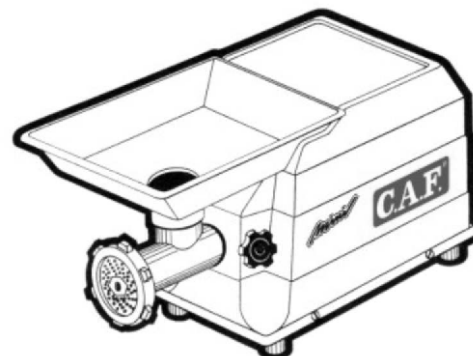
Manual de Instruções

Picador de carne CAF 5 mini



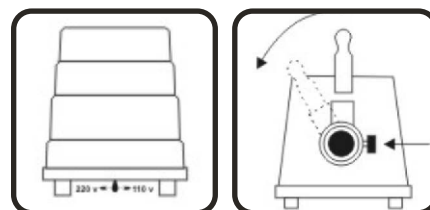
FUNCIONAMENTO

- ✂ Antes de ligar o aparelho na tomada verifique se a voltagem da rede corresponde a do PICADOR MINI CAF (110 ou 220 Volts).
- ✂ Chave reversora atrás do aparelho.
- ✂ Para um bom funcionamento e rendimento, manter a cruzeta e o disco sempre afiados.
- ✂ Não deixe o aparelho trabalhar com o bocal vazio.
- ✂ Para a lubrificação das peças, usar óleo de máquina de costura (óleo fino)

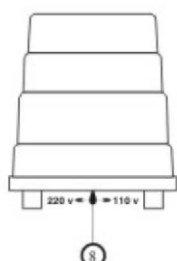
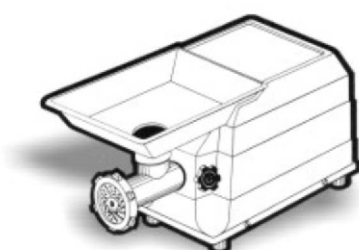


LIMPEZA

- ✂ Desmontar o bocal
- ✂ Retirar o prato de segurança
- ✂ Soltar o volante
- ✂ Retirar o disco, a cruzeta e o caracol
- ✂ Soltar o manipulador lateral
- ✂ Para soltar o bocal coloque o soquete e pressione-o lateralmente, como uma alavanca
- ✂ Lavar as peças em água quente e deixa-las secar ao sol ou em lugar quente

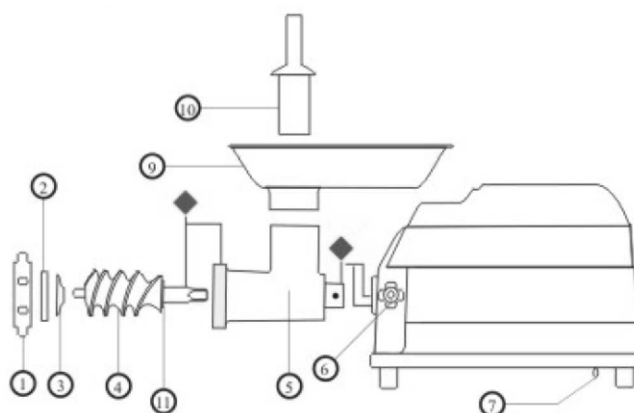


LEGENDA



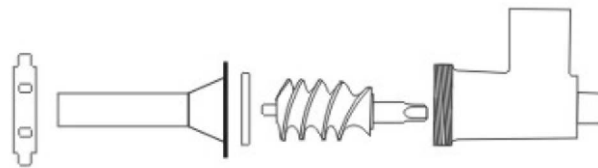
- | | |
|-------------------------------|----|
| Volante | 1 |
| Disco | 2 |
| Cruzeta | 3 |
| Caracol | 4 |
| Bocal | 5 |
| Manipulo | 6 |
| Chave Liga - Desliga | 7 |
| Chave Reversora 110/220 Volts | 8 |
| Prato de Segurança | 9 |
| Soquete | 10 |
| Arruela de Celerom | 11 |

PONTOS DE LUBRIFICAÇÃO



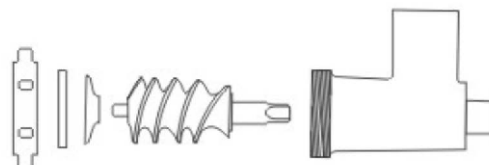
MONTAGEM PARA ENSACAR LINGUIÇA

- ✗ Colocar o funil de acordo com o desenho
- ✗ Retirar a cruzeta
- ✗ Trocar o cilindro pelo 3 RIM



MONTAGEM PARA MOER OU PICAR

- ✗ Limpar o encaixe do bocal e lubrificar com óleo fino
- ✗ Colocar o bocal e apertar o manípulo lateral
- ✗ Lubrificar o eixo do caracol com óleo fino e encaixar no bocal
- ✗ Colocar a cruzeta corretamente
- ✗ Lubrificar a rosca do bocal com óleo fino
- ✗ Colocar o volante e rosquear até encostar no disco
- ✗ Cortar os alimentos em pedaços e por aos poucos no bocal



CONSELHOS ÚTEIS

- ✗ Para kibe - Usar o disco com furos de 3,0 mm
- ✗ Para ensacar linguiça ou calabreza - usar disco com furos 3 RIM e funil
- ✗ Para moer toucinho e carne para linguiça usar disco com furos de 10 mm

CERTIFICADO DE GARANTIA

Declaramos pelo presente termo, que garantimos pelo prazo de 360 dias, a contar desta data, a mercadoria descrita, contra qualquer defeito de peças e/ou de fabricação que possam acarretar seu mal funcionamento e comprometemo-nos a eliminar gratuitamente tais defeitos, desde que reclamados imediatamente.

Esta garantia não se estende a defeitos produzidos por queda s, fogo, mal uso , intervenção de terceiros, equipamentos elétricos, despesas como transporte, embalagem, etc. da máquina que porventura tenha que voltar a fábrica.

MODELO DA MÁQUINA: _____ N.º _____

NOTA FISCAL: _____ DE ____/____/20____

REVENDEDOR: _____

PRODUTOS FABRICADOS PELA CAF MÁQUINAS®

PICADOR DE CARNE CAF-5
 PICADOR DE CARNE CAF-9
 PICADOR DE CARNE CAF-10
 PICADOR DE CARNE CAF-22S
 PICADOR DE CARNE CAF-22AR (auto rendimento)
 PICADOR DE CARNE CAF-32S
 PICADOR DE CARNE CAF-98S
 PICADOR DE CARNE CAF-98B
 PICADOR DE CARNE CAF-106C
 PICADOR DE CARNE CAF-114DS

AMACIADOR DE BIFE - INOX
 CORTADOR DE FRIOS CF-300
 PROCESSADOR DE ALIMENTOS PA-270
 ENSACADEIRA DE LINGUIÇA E-5
 ENSACADEIRA DE LINGUIÇA E-8
 MISTURADEIRA M-60 de 1 e 2 eixos
 MISTURADEIRA M-120 - de 1 e 2 eixos
 MISTURADEIRA M-180 - de 2 eixos
 SERRA FITA SFO 1,69 - MINI
 SERRA FITA SFO 2,20

SERRA FITA SFO 2,55
 SERRA FITA SFO 2,82 e 2,82 SUPER
 SERRA FITA SFO 3,10 e 3,10 SUPER
 HOMOGENIZADORA HG-98 MINI
 HOMOGENIZADORA HG-8098-S
 HOMOGENIZADORA HG-120/114-S
 HOMOGENIZADORA HG-120/114 S - ACOPLADA
 ACESSÓRIOS P/ AÇOUGUES E FRIGORÍFICOS