

# MANUAL DO USUÁRIO

## MISTURADOR ELÉTRICO

PA4 PA10 PA21 PA4D PA10D PA21D PA21C PA21CM PM



**Segurança**

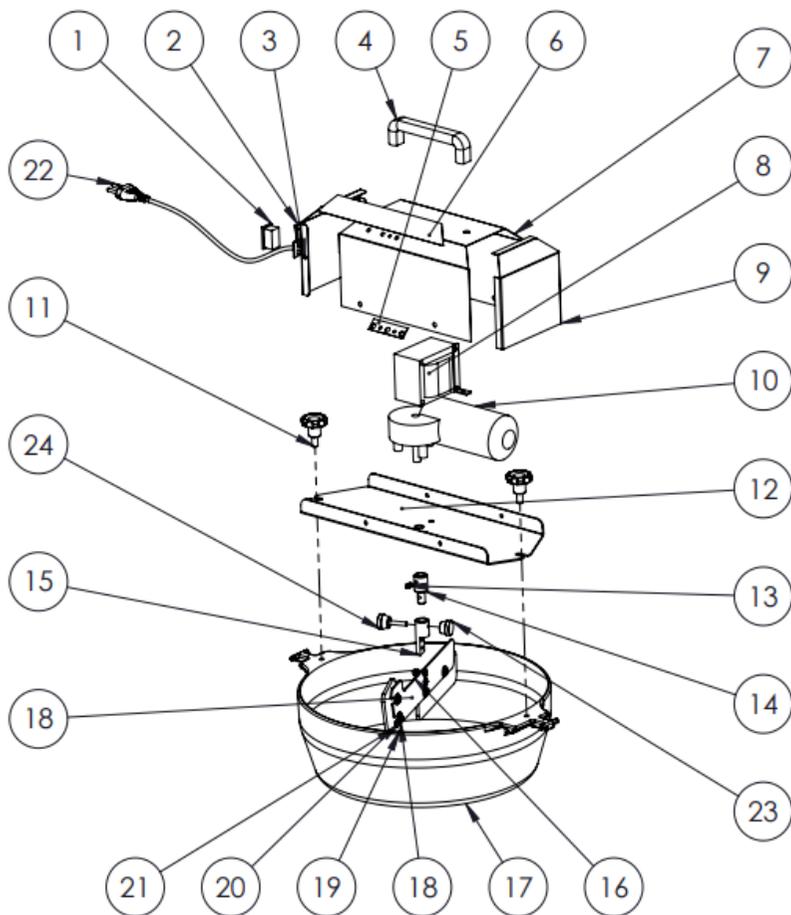
**PCN**  
OCP 0104 **Compulsório**  **INMETRO**

**SARO**  
equipamentos gastronômicos

## MANUAL DO USUÁRIO:



**1. Vista das peças:** Abaixo encontrará a vista explodida com as principais peças do seu equipamento. Para visualização da vista completa de peças acesse o QRCode ao lado. Em caso de solicitação de peças, sempre informe o modelo do seu equipamento para garantir que receberá a peça correta.



**Identificação de peças (vista explodida):**

<b>Nº</b>	<b>Nome</b>	<b>Qtd.</b>
1	P16 - Chave seletora de tensão	1
2	P15 - Chave H liga desliga	1
3	P177 - Chapa lateral esquerda da carenagem do misturador	1
4	P13 - Alça da carenagem do misturador	1
5	P22 - Placa de ajuste de velocidade via botões	1
6	P23 - Adesivo do painel frontal do misturador	1
7	P200 - Chapa frontal da carenagem do misturador	1
8	P17 - Transformador 24V 5A	1
9	P179 - Chapa lateral direita da carenagem do misturador	1
10	P7 - Motor Imobras 30N	1
11	P20 - Manípulo M8 x 20	2
12	P5 - Base do misturador 10 litros	1
	P4 - Base do misturador 4 Litros	1
	P6 - Base do misturador 21 litros	1
13	P180 - Allen SC M5 x10	1
14	P8 - Bucha do motor 30N para misturadores	1
15	P108 - Bucha da armação da espátula dos misturadores	1
16	P408 - Porca inox M5 autotrav.	1
17	P3 - Bacia do misturador 21 litros	1
	P2 - Bacia do misturador 10 litros	1
	P1 - Bacia do misturador 4 litros	1
18	P407 – Paraf. Inox M5x16	6
19	P416 - Espátula silicone do misturador 10 litros	1
20	P406 - Arruela inox M5	8
21	P11 - Armação da espátula do misturador 10 litros	1
	P10 - Armação da espátula do misturador 4 litros	1
	P12 - Armação da espátula do misturador 21 litros	1
22	P14 - Cabo de alimentação 10A	1
23	P444 - Manipulo M5 Femea	1
24	P443 - Manipulo macho M5 x25	1

**Ficha técnica:**

<b>Produto:</b>	Misturador Elétrico	<b>Frequência:</b>	50-60 Hz
<b>Modelo:</b>	PA	<b>Proteção IP:</b>	X0
<b>Classe:</b>	I		

**IMPORTANTE:** Certifique-se de que o cabo de alimentação esteja em perfeita condição de uso. Caso o mesmo não esteja, deve-se substituir o cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança. A substituição deve ser realizada pelo fabricante ou por agente autorizado ou por pessoa qualificada, afim de evitar risco.

**IMPORTANTE:** Certifique-se que crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.

**IMPORTANTE:** Este equipamento não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do equipamento ou que estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável por sua segurança.

**IMPORTANTE:** Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.

**IMPORTANTE:** Em caso de emergência retire o plugue da tomada de energia elétrica.

**Antes de fazer qualquer utilização do equipamento, retire a película conforme as instruções a seguir:**



Utilize um objeto cortante (estilete, faca, tesoura, etc) e faça o corte das arestas do equipamento, sem medo de riscar o produto.



Após feito o corte nas arestas, remova a película de forma contínua e lenta.

### 1. Observações importantes:

- a) Nunca ligue o equipamento sem adicionar algum ingrediente ou líquido primeiramente.
- b) Utilize o timer como auxiliar. Nunca abandone a supervisão do equipamento.

c) Não utilize colheres ou acessórios de cozinha enquanto as paletas do equipamento estiverem girando.

d) Não aperte demasiado os parafusos que prendem o silicone, pois isso irá rasgar o silicone.

e) Sempre observe para que o silicone esteja bem alinhado à panela, evitando que fique dobrado, tanto no fundo quanto na lateral. Exemplo na imagem ao lado:



## 2. Segurança:

Todo aparelho elétrico apresenta risco de incêndio e choque elétrico. É importante seguir todas as instruções de segurança. Ao utilizar aparelhos elétricos, siga sempre às precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

a) Para evitar incêndios, choques elétricos e acidentes, não mergulhe o cabo elétrico, o plugue ou o aparelho em água ou qualquer outro líquido.

b) É vedado o uso e/ou manuseio por menores de 16 anos.

c) Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

d) Desligue a máquina e desconecte o cabo de alimentação antes de mudar acessórios ou manusear partes que se movem durante o uso.

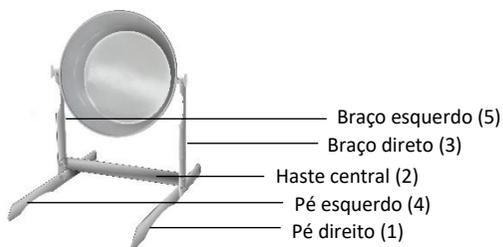
e) Instale sua máquina em local seguro e apropriado, evite superfícies irregulares e ou locais muito úmidos.

f) Não permita que a máquina seja utilizada por pessoas não capacitadas.

g) Não utilize a máquina por mais de três horas.

## 3. Suporte para virar panela:

Item não incluso em todos os modelos. Siga o procedimento abaixo para montá-lo.



1º Prenda o pé direito (1) no braço direito (3).

2º Prenda o pé esquerdo (4) no braço esquerdo (5).

3º Una as partes prendendo-as na haste central (2).

#### 4. Limpeza de primeiro uso:

É necessário seguir o procedimento abaixo para limpar sua panela e remover resíduos de alumínio antes de utilizar ela por primeira vez.

- 1º Coloque o equipamento no fogo com água até a metade e adicione quatro colheres de vinagre, ligue o motor na velocidade média.
- 2º Deixe o motor ligado até a água ferver, desligue ele em seguida.
- 3º Espere a água esfriar, retire o misturador e limpe a panela com água e sabão.

#### 5. Instruções de uso:

- 1º Antes de conectar o equipamento na tomada, verifique a voltagem.



A imagem à esquerda indica que o equipamento está trabalhando em **110 volts**.

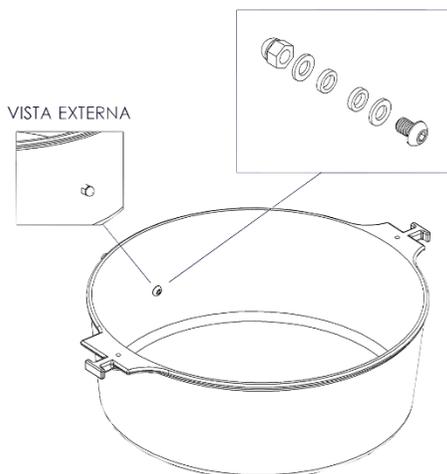


A imagem à esquerda indica que o equipamento está trabalhando em **220 volts**.

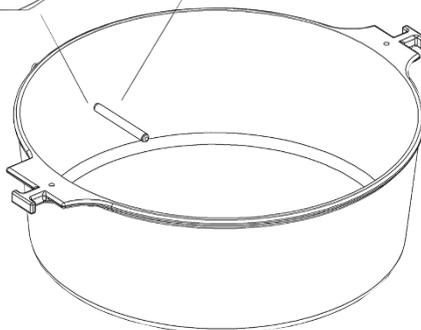
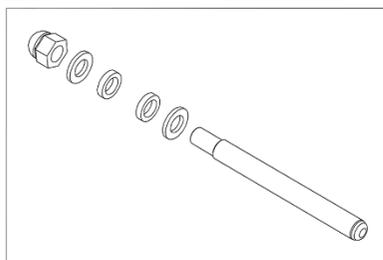
#### 5.1 Instruções para preparo de doces:

**Obs.:** Antes de preparar seu doce, caso seu misturador for do modelo PA21C ou PA21CM, deve:

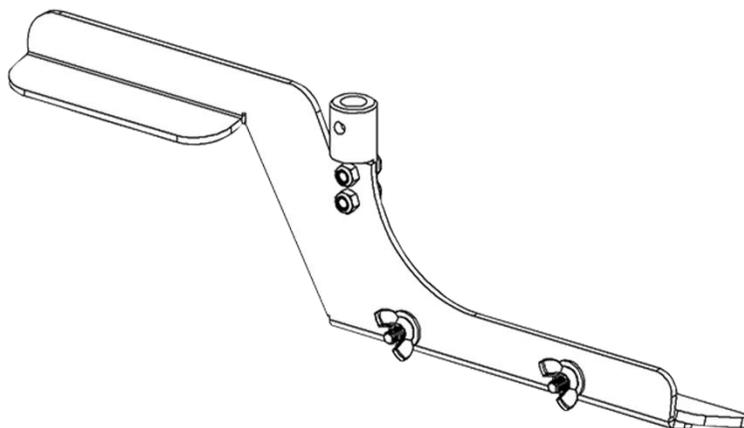
- 1º retirar o pino da panela e colocar o tampão:



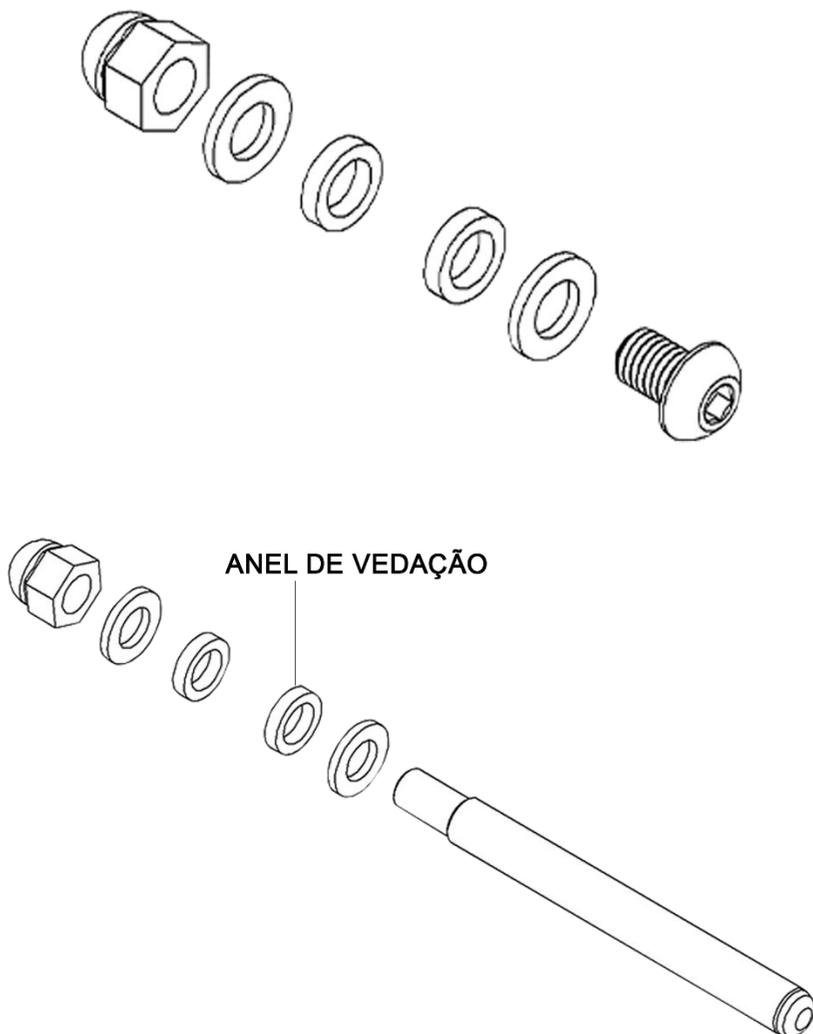
VISTA EXTERNA



2° Em seguida instale a espátula convencional.



3º Coloque o tampão, após retirar o pino, e não esqueça de utilizar sempre o anel de vedação junto. (estão sendo mostrados na imagem a seguir).



- 1º Com o misturador (motor) já instalado na bacia, despeje os primeiros ingredientes na bacia e em seguida ligue o equipamento pela sua chave lateral.
- 2º Ligue o fogo, mantenha sempre o fogo baixo.
- 3º Regule a velocidade conforme sua necessidade. Utilize o modo rápido para menores quantidades de ingredientes e o modo lento para maiores. **Não utilize o modo rápido com muito ingrediente pois a bacia irá transbordar.**
- 4º Adicione o restante dos ingredientes gradualmente.
- 5º Respeite a capacidade máxima do equipamento e desligue o fogo assim que atingir a cocção. Somente desligue o motor após ter desligado o fogo.
- 6º Leia as dicas do chef para conseguir atingir o ponto do doce.

**5.2 Dicas do Chef para o preparo de doces:** Acesse o QRCode ao lado para ter acesso a vídeos de outras doceiras com dicas valiosas para lhe ajudar a atingir o ponto de doce perfeito.



Quanto mais tempo o seu brigadeiro ficar na panela, maior a probabilidade de ele açucarar, portanto, é necessário retirar ele no ponto certo. Sempre cozinhe em fogo baixo e quando a sua receita começar a criar uma pequena camada no fundo já pode desligar o fogo. Além disso, é necessário tomar cuidado com o modo de resfriar o brigadeiro, o melhor é resfriar ele fora da geladeira e somente colocá-lo na geladeira depois que ele atingir a temperatura ambiente. Outro modo de evitar que o doce fique açucarado é colocando um pouco de creme de leite na sua receita (até 50 gramas por caixa de leite condensado).



### **5.3.1. Instruções para preparo do massas salgadas (espátula convencional):**

- 1º Ainda sem ter colocado o misturador (motor) na bacia, coloque a água e temperos na bacia, ligue o fogo e aguarde a água ferver.
- 2º Adicione a farinha e o restante dos ingredientes. Respeite a capacidade do equipamento, seguindo a tabela abaixo.

**AVISO:** A capacidade em farinha pode variar para menos conforme a densidade de sua receita.

Modelo (espátula convencional)	Capacidade (massa pronta):	Capacidade (farinha):
<b>PA4, PA4D, PM</b>	2,0 kg	1,0 kg
<b>PA10, PA10D, PA21, PA21D</b>	3,0 kg	1,5 kg

**3º** Misture todos os ingredientes rapidamente, utilizando uma colher de pau, até que comece a se formar uma mistura pastosa.

**4º** Coloque o misturador (motor) na bacia. Aperte os manípulos com força, o motor deve ficar firmemente apoiado na panela.

**5º** Ligue o equipamento de sua chave lateral.

**6º** Desligue o fogo assim que atingir a cocção. Somente desligue o motor após ter desligado o fogo.



**5.3.2 Instruções para preparo do massas salgadas (espátula Massas Mix):** Esta espátula é adquirida separadamente, ela aumenta a capacidade de produção e facilita o uso.

**Obs:** Antes de preparar sua massa, caso seu misturador for do modelo PA21C ou PA21CM, siga o processo inverso do item 5.1. Retire o tampão, coloque o pino para massas e em seguida utilize a espátula Massas Mix.

**1º** Com o misturador (motor) já instalado na bacia, coloque a água e temperos na panela, ligue o fogo e aguarde a água ferver.

**2º** Adicione a farinha e o restante dos ingredientes. Respeite a capacidade do equipamento, seguindo a tabela abaixo. **AVISO: A capacidade em farinha pode variar para menos conforme a densidade de sua receita.**

Modelo (espátula mix massas)	Capacidade (massa pronta):	Capacidade (farinha):
<b>PA4, PA4D, PM</b>	3,0 kg	1,5 kg
<b>PA10, PA10D, PA21, PA21D</b>	5,0 kg	2,0 kg
<b>PA21C, PA21CM</b>	8,0 kg	3,0 kg

**3º** Regule a velocidade conforme sua necessidade. Utilize o modo rápido para menores quantidades de ingredientes e o modo lento para maiores. **Não utilize o**

**modo rápido com muito ingrediente pois a bacia irá transbordar.**

**4º** Adicione o restante dos ingredientes gradualmente.

**5º** Respeite a capacidade máxima do equipamento e desligue o fogo assim que atingir a cocção. Somente desligue o motor após ter desligado o fogo.

## 6. Temporizador integrado:

Este item não está incluso em todos os modelos. Caso seu modelo possua este item, siga as instruções abaixo antes de iniciar o preparo do seu doce/massa.



**1º** Mantenha a tecla 4 pressionada até que o painel ligue.

**2º** Em seguida clique na tecla 1 duas vezes para poder programar o tempo desejado.

**3º** Clique na tecla 4 para iniciar o timer, conforme o tempo que você programou.

**4º** Utilize as teclas do ajuste de velocidade para definir a velocidade do seu misturador. Este modelo possui termômetro digital, portanto, a temperatura mostrada no visor do equipamento é a temperatura atual do seu doce/massa.

## 7. Limpeza:

Siga os passos abaixo para limpar o seu equipamento:

**1º** Desrosqueie os manípulos e retire o misturador (motor) da panela. Gire eles em sentido horário para fechá-lo e gire em sentido anti-horário para abri-los.

**2º** Retire o parafuso que prende as espátulas. Lave as espátulas e a panela na pia com água e sabão.

**3º** Limpe o misturador (motor) com um pano úmido. Se desejar poderá utilizar álcool para a limpeza.

**4º** Seque as espátulas e o motor com um pano seco.

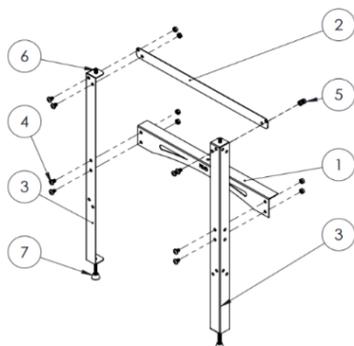


**AVISO:** Na primeira limpeza, pode acontecer do usuário ter uma dificuldade maior em desrosquear os manípulos com a mão, neste caso, utilizem um alicate bico de louro para desrosquear ele.

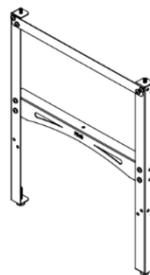
## 8. Montagem do cavalete:

Siga as orientações abaixo para montagem:

**1º** Utilizando os parafusos e porcas enviados, faça a montagem das 2 laterais, conforme ilustração abaixo:

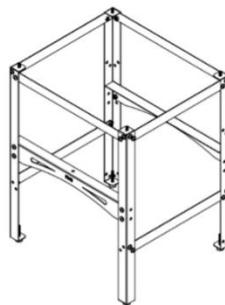
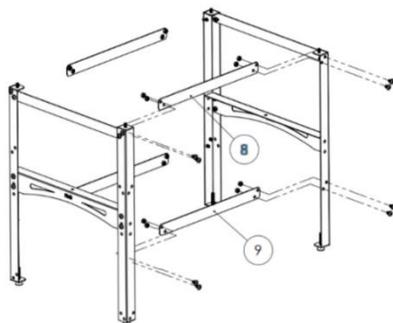


**2º** Em



seguida,  
finalize a  
montagem

realizando a união das 2 laterais, para isso, sigas as orientações abaixo:



## 10. FAQ:

Possui dúvidas sobre o produto ou sobre sua utilização? Confira as principais dúvidas ou erros de uso abaixo:

- a) **Quanto tempo dura as espátulas?** Elas duram em média 120 dias, porém, isso varia muito conforme o uso. Para adquirir novas espátulas entre em contato com a sua revenda, ou com a nossa equipe de atendimento.
- b) **Minha panela solta resíduos de alumínio, o que fazer?** Infelizmente algumas panelas possuem uma quantidade maior de resíduos, portanto, é recomendado realizar +2 limpezas conforme o “item 3” do manual para corrigir o inconveniente. Caso o inconveniente persistir adicione 2 colheres (sopa) de bicarbonato de sódio na mistura do vinagre durante cada uma das limpezas.

## 11. Suporte ou Assistência Técnica:

Possui alguma dúvida ou precisa de assistência técnica? Acesse [www.saro.ind.br](http://www.saro.ind.br) para visualização da lista de assistências. Ou entre em contato com nosso suporte pelos contatos abaixo:

**WhatsApp: (54) 99251-8542**

**Telefone: (54) 3771-7100 E-mail: [sac@saro.ind.br](mailto:sac@saro.ind.br)**

## 11. Símbolos indicativos:

Entenda a nomenclatura de cada símbolo do seu equipamento.



IEC: 60417-5019  
Terra de proteção



IEC: 60417-5036  
Perigo de voltagem

**IMPORTANTE:** Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, tais como:

- Áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- Em fazendas ou chácaras.
- Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais.
- Ambientes do tipo bed and breakfast.

Requisitos defeitos de fábrica:	Requisitos Arrependimento de compra:
O produto apresentar qualquer tipo de avaria proveniente de algum defeito de fábrica que comprometa o funcionamento do produto. Mau uso não é considerado um defeito de fábrica.	Iniciar a reclamação até o 7º dia após o recebimento do produto, o produto não ter sido utilizado e não apresentar nenhum indício de uso para que este possa ser revendido novamente.
<b>Tempo hábil de garantia deste produto: 12 meses</b>	

A SARO reserva-se o direito, a qualquer tempo sem qualquer aviso, revisar, modificar ou alterar o produto, ou qualquer um dos seus componentes, bem como as condições aqui descritas, sem que, isso, incorra em qualquer responsabilidade ou obrigação para com o serviço autorizado SARO, revendedores, consumidores ou terceiros.