

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.

**Tempo hábil de garantia deste produto: 360 (trezentos e sessenta) dias corridos.**

# SARO

equipamentos **gastronômicos**

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.

**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.

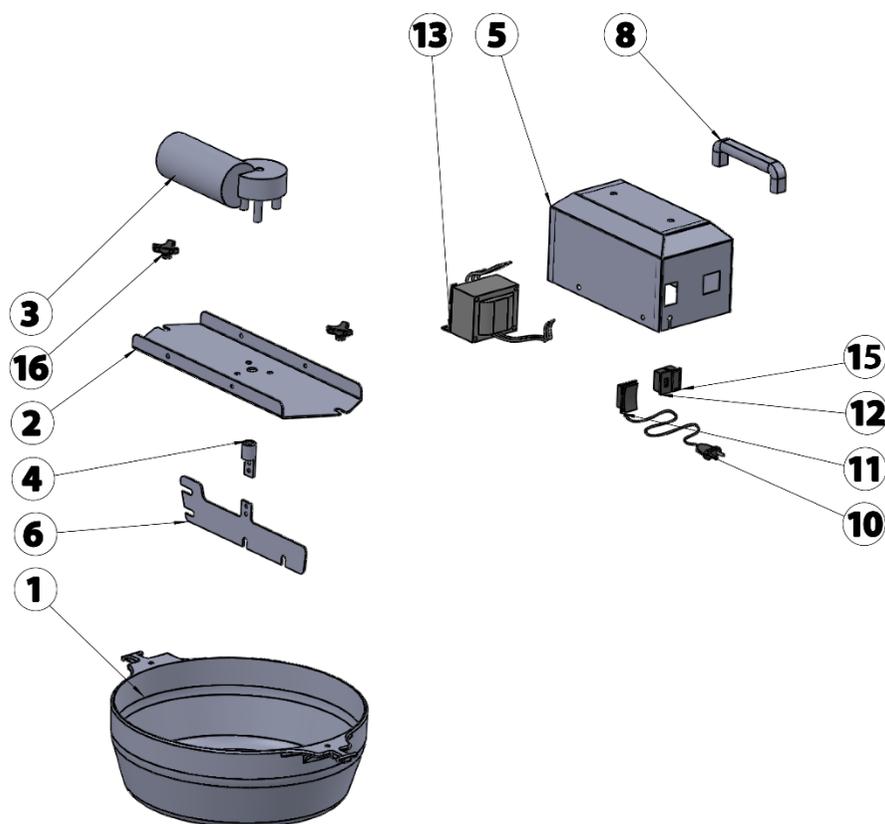
## MANUAL DO USUÁRIO

### MISTURADOR ELÉTRICO



**SARO**  
equipamentos **gastronômicos**

## MANUAL DO USUÁRIO:



### Identificação de peças (vista explodida):

Nº	Nome	Nº	Nome
1	Bacia do Misturador	10	Cabo de alimentação
2	Base	11	Chave liga/desliga
3	Motor	12	Seletor de tensão
4	Bucha do motor	13	Fonte/transformador
5	Carenagem	15	Fusível
6	Armação da espátula	16	Manípulo
8	Alça da carenagem		

### 8. Suporte do fogareiro (não disponível em todos os modelos):



- 1º Utilize as peças 1 e 4 para unir as peças 2 e 3, faça isso com seus respectivos parafusos e porcas.
- 2º Faça o mesmo com o outro lado do suporte.
- 3º Utilize as peças 5 e 6 para unir os dois lados do suporte.
- 4º Prenda a peça 7 e posteriormente encaixe o fogareiro nessa peça.
- 5º Conecte a mangueira do fogareiro no seu botijão de gás

GLP. Abra a passagem de gás e acenda o fogo aproximando um fósforo longo ou isqueiro dos caulins do queimador. A tubulação do queimador possui uma furação lateral para entrada de ar, essa furação faz parte do produto.

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

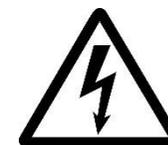
- a) **Quanto tempo dura as espátulas?** Elas duram em média 120 dias, porém, isso varia muito conforme o uso.
- b) **Minha panela solta resíduos de alumínio, o que fazer?** Infelizmente algumas panelas possuem uma quantidade maior de resíduos, portanto, é recomendado realizar +2 limpezas conforme o "item 3" do manual para corrigir o inconveniente. Adicione 2 colheres (sopa) de bicarbonato de sódio na mistura do vinagre.

**10. Suporte ou Assistência técnica:** Possui alguma dúvida ou precisa de assistência técnica? Entre em contato conosco, se necessário lhe encaminharemos até a assistência técnica mais próxima.

[sac@saro.ind.br](mailto:sac@saro.ind.br)



IEC: 60417-5019  
Terra de proteção



IEC: 60417-5036  
Perigo de voltagem

**Dica do Chef:** 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).

**6. Temporizador Integrado:** Este item não está incluso em todos os modelos. Se o seu modelo possuir este item, siga o procedimento abaixo para configurá-lo:



- 1º Clique na tecla 2 para acessar a programação do tempo.
- 2º Utilize as teclas 3 e 4 para definir o tempo. Mantenha elas pressionadas para aumentar ou diminuir o tempo de forma mais rápida.
- 3º Clique na tecla 1 para dar START ao misturador e ao cronometro.

**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, utilize um alicate bico de louro para desrosquear ele.



**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.

**Ficha técnica:**

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

**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 eles.**

**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:

- Para evitar incêndios, choques elétricos e acidentes, não mergulhe o cabo elétrico, o plugue ou o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- É vedado o uso e/ou manuseio por menores de 16 anos.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Desligue a máquina e desconecte o cabo de alimentação antes de mudar acessórios ou manusear partes que se movem durante o uso.
- Instale sua máquina em local seguro e apropriado, evite superfícies irregulares e ou locais muito úmidos.
- Não permita que a máquina seja utilizada por pessoas não capacitadas.
- Não utilize a máquina por mais de três horas.

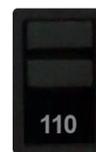
**3. Suporte para virar a panela:** Siga o procedimento abaixo para montá-lo.



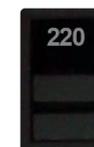
- 1º Prenda o pé direito (1) no braço direito (3).
- 2º Prenda o pé esquerdo (4) no braço esquerdo (5).
- 3º Una as partes prendendo-as na haste central (2).

**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.

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



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 de uso (doces):

- 1º Conecte o equipamento á tomada. Verifique a voltagem antes de conectá-lo.
- 2º Despeje os primeiros ingredientes na bacia e em seguida ligue o equipamento pela sua chave lateral.
- 3º Ligue o fogo, mantenha sempre o fogo baixo.
- 4º 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.**
- 5º Adicione o restante dos ingredientes gradualmente.
- 6º Respeite a capacidade máxima do equipamento e desligue o fogo assim que atingir a cocção. Somente desligue o motor após ter desligado o fogo.
- 7º Leia as dicas do chef para conseguir atingir o ponto do doce.

### 5.2. Instruções de uso (massas):

- 1º 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 máxima do equipamento, seguindo a tabela abaixo.

Modelo:	Capacidade (massa pronta):	Capacidade (farinha):
PA4, PA4D:	3,0Kg	1,0kg
PA10, PA10D, PA21, PA21D	5,0Kg	2,0kg
PA21C, PA21CM	8,0Kg	3,5kg

- 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 panela. 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.