

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

sac@saro.ind.br

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: 12 meses.**

**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.

**MADE IN BRAZIL**  
VERSÃO 2.0

# MANUAL DO USUÁRIO

## CILINDRO LAMINADOR DE MASSAS



**Segurança**

PCN  
OCP 0104

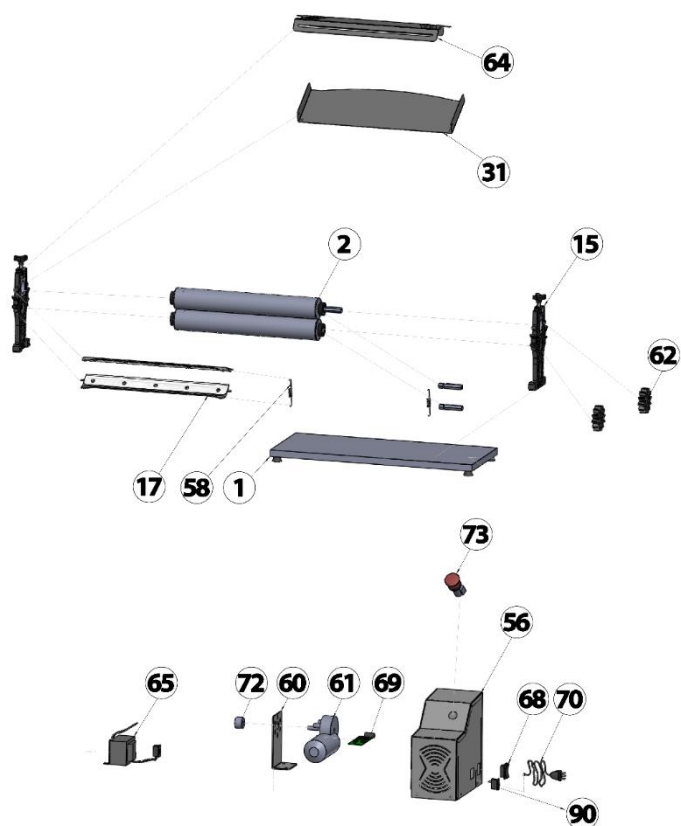
Compulsório



INMETRO

**SARO**  
equipamentos **gastronômicos**

## MANUAL DO USUÁRIO:



### Identificação de peças (vista explodida):

Nº	Nome	Nº	Nome
1	Base	62	Engrenagens
2	Rolos	64	Proteção para os dedos
15	Lateral de nylon	65	Fonte/transformador
17	Raspadores	68	Chave liga/desliga
31	Bandeja de entrada	69	Circuito impresso
58	Molas	70	Cabo de alimentação
60	Suporte do motor	72	Bucha do motor
61	Motor	73	Botão de emergência

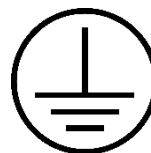
**6. FAQ:** Possui dúvidas sobre o produto ou sobre sua utilização? Confira as principais dúvidas ou erros de uso abaixo:

- O motor não liga, o que fazer?** Verifique que o botão de emergência esteja desativado. Para destravar ele deve girá-lo seguindo o sentido das flechas que estão no próprio. Alguns modelos de cilindro não possuem este botão.
- O equipamento não tem força, o que fazer?** Verifique a capacidade máxima do seu equipamento, sua massa não pode superar o peso máximo suportado e nem a espessura máxima.
- O equipamento trava depois que dobrei a massa, o que fazer?** Isso somente ocorre se você diminuir o espaçamento dos rolos após dobrar a massa, não faça isso. Ao dobrar a massa, você está duplicando a sua espessura, portanto, não deve diminuir a espessura dos rolos.

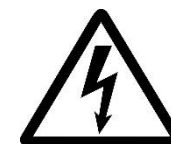
**IMPORTANTE:** Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, tais como:

- 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.

**7. Símbolos indicativos:** Símbolos indicativos:



IEC: 60417-5019  
Terra de proteção



IEC: 60417-5036  
Perigo de voltagem

6º. Cilindre a massa com atenção. Coloque-a seguindo a inclinação da bandeja, nunca empurre a massa contra os rolos com a mão, pois há o risco de esmagamento de dedos.

7º. Repita a etapa 7 até atingir a laminação desejada de sua massa, logo após desligue equipamento de sua chave lateral, desconecte o equipamento da tomada e execute sua limpeza.

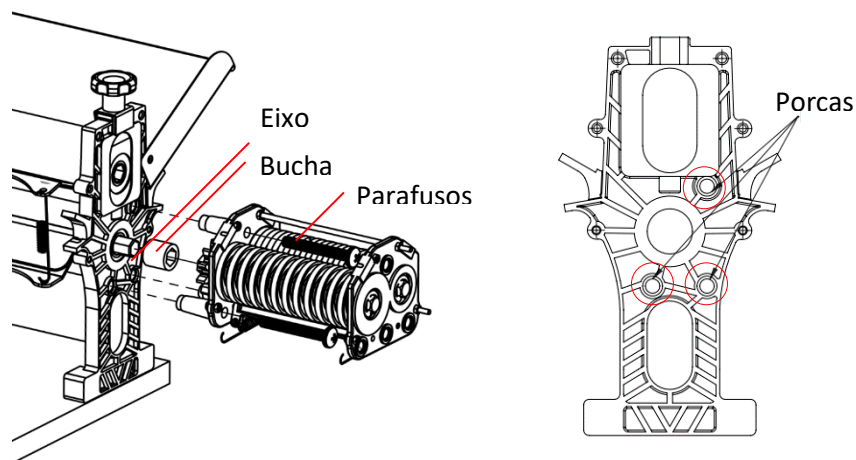
**4. Limpeza:** Utilize pano úmido e sabão neutro para limpeza do equipamento. Não utilize ferramentas pontiagudas ou esponja abrasiva para remover restos de massa dos cilindros, pois poderá danificá-los. Para limpeza dos rolos, poderá retirar as molas dos raspadores e terá livre acesso aos rolos.

**5. Instalação do cortador de massas:** Este item não está incluso em todos os modelos. Sigas as instruções abaixo para instalação:

1º Verifique se o seu cilindro possui as 3 porcas já colocadas. Caso não possua, deverá colocar elas, coloque-as pelo lado de dentro do cilindro e utilize uma chave de fenda para lhe ajudar a posicionar elas no local correto.

2º Verifique se o seu cilindro possui o eixo já colocado. Caso não possua encaixe ele no local mostrado na imagem abaixo. Em seguida coloque a bucha e por último encaixe o cortador.

3º Encaixe os parafusos pela face interna do cortador, conforme imagem abaixo. Utilize uma chave Philips para apertar eles, rosqueie até o final do curso.



**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:	Cilindro elétrico CE	Frequência:	50-60 Hz
Modelo:		Proteção IP:	X1
Classe:	I		

**1. Observações importantes:**

- A primeira passada da massa sempre deve ser feita com a abertura máxima dos rolos.
- Nunca coloque um bolinho de massa no equipamento, você sempre deve ajeitar a massa com mão antes de colocá-la nos rolos, de forma que não ultrapasse mais do que 30mm de espessura.

c) Respeite a capacidade máxima do seu equipamento, seguindo a tabela abaixo. Verifique o modelo do seu equipamento em sua nota fiscal.

Modelo	Capacidade máxima
CSC30/CSC40	0,6 Kg por vez
CECR	1,0 Kg por vez
CICR	1,2 Kg por vez
C3	1,5 Kg por vez

d) Antes de ligar o equipamento, para massas tradicionais, polvilhe farinha nos cilindros para evitar que a massa grude. Ou em pasta americana ou massa biscoit, lubrifique os rolos com óleo de cozinha ou margarina.

e) Nunca force os raspadores indevidamente, o mesmo pode ocasionar a quebra.

f) Nunca deixe os manípulos totalmente soltos ou totalmente apertados.

g) Regule os dois manípulos de forma que a abertura dos cilindros seja paralela.

2. **Segurança:** Todo aparelho elétrico apresenta risco de incêndio e choque elétrico. Ao utilizar aparelhos elétricos, siga sempre às precauções básicas de segurança, além das 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) Nunca manuseie os cilindros com o equipamento ligado, desligue o equipamento de sua chave lateral e desconecte o plug da tomada antes de manusear os cilindros.

c) “É vedado o uso e/ou manuseio por menores de 16 anos.”

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

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

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

g) “Não permita que a máquina seja utilizada por pessoas não capacitadas.”

h) “Não utilize a máquina por mais de três horas.”

3. **Instruções de uso:**

### 3.1 Modelo CSC30/CSC40/CECR/CICR:

1º. Abaixe a bandeja de entrada, deverá aplicar força com as 2 mãos.

2º. Verifique a voltagem correta antes de conectar o equipamento na tomada.

3º. Utilizando os manípulos, ajuste a abertura desejada dos cilindros.

4º. Ligue o equipamento de sua chave lateral.

5º. Regule a sua velocidade, utilize o modo lento para massas grudentas (biscoit ou pasta americana) e o modo mais rápido para massas convencionais.

**(somente siga esta etapa se seu modelo possui regulador de velocidade, caso contrário pule-a).**

6º. Cilindre a massa com atenção. Coloque-a seguindo a inclinação da bandeja, nunca empurre a massa contra os rolos com a mão, pois há o risco de esmagamento de dedos.

7º. Repita a etapa 7 até atingir a laminação desejada de sua massa, logo após desligue equipamento de sua chave lateral, desconecte o equipamento da tomada e execute sua limpeza.

### 3.1 Modelo C3:

1º. Verifique a voltagem correta antes de conectar o equipamento na tomada.

2º. Utilizando os manípulos, ajuste a abertura desejada dos cilindros.

3º. **Abra todos os manípulos ao máximo e em seguida comece a fechar um pouco os rolos de forma individual, os rolos de cima deixe na abertura máxima, os rolos do meio deixe um pouco mais fechados e em seguida feche ainda um pouco mais os rolos de baixo.** Esse processo será repetido até atingir a espessura desejada para sua massa.



AVISO: Não abra os manípulos de forma demasiada, pare sempre que você perceber que a abertura dos rolos já atingiu o nível máximo.

4º. Ligue o equipamento de sua chave lateral.

5º. Caso seu cilindro tenha regulador de velocidade, regule a sua velocidade, utilize o modo lento para massas grudentas (biscoit ou pasta americana) e o modo mais rápido para massas convencionais.