

MANUAL DO USUÁRIO

MISTURADOR ELÉTRICO

PA4 / PA10 / PA21 / PA4D / PA10D / PA21D / PA21C / PA21CM



Segurança

PCN
OCP 0104

Compulsório



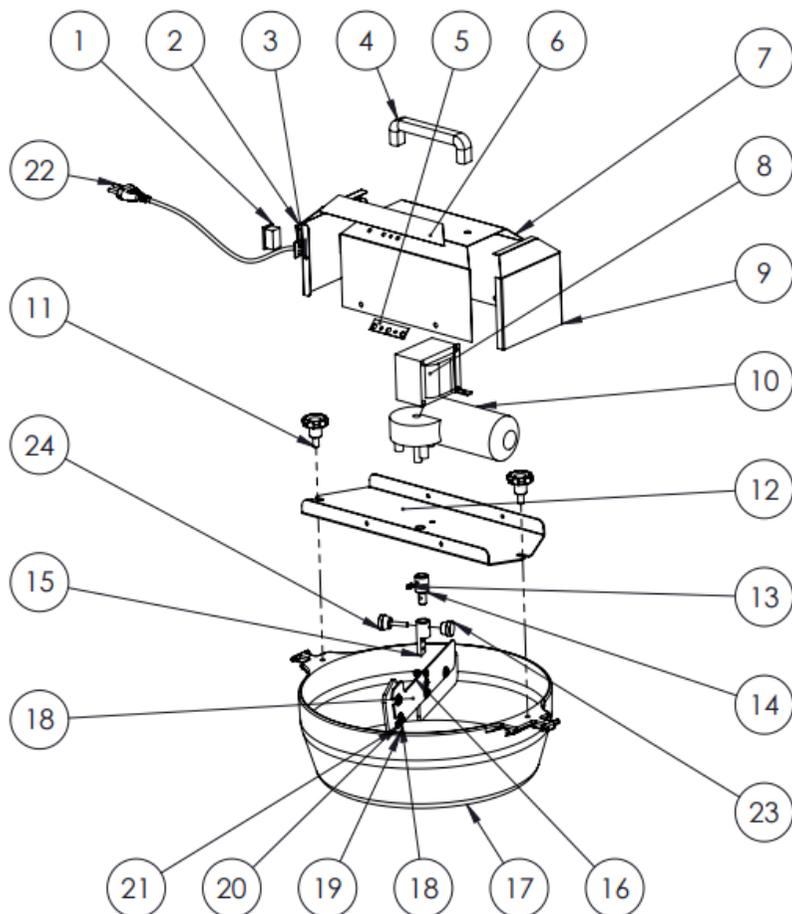
INMETRO

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):

Nº	Nome	Qtd.
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
	P5 - Base do misturador 10 litros	1
12	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
	P3 - Bacia do misturador 21 litros	1
17	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
	P11 - Armação da espátula do misturador 10 litros	1
21	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

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:

- Nunca ligue o equipamento sem adicionar algum ingrediente ou líquido primeiramente.
- Utilize o timer como auxiliar. Nunca abandone a supervisão do equipamento.
- Não utilize colheres ou acessórios de cozinha enquanto as paletas do equipamento estiverem girando.
- Não aperte demasiado os parafusos que prendem o silicone, pois isso irá rasgar o silicone.**

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 a 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).

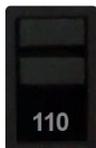
3º Una as partes prendendo-as na haste central (2).

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:

1º 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 Chefe para o preparo de doces: 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 Ponto do doce: 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.

5.3 Instruções para preparo do massas salgadas:

- 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.

6. Temporizador Integrado (versão 1): 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 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. Temporizador Integrado (versão 2): 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.

8. Limpeza: Siga os passos abaixo para limpar o seu equipamento:

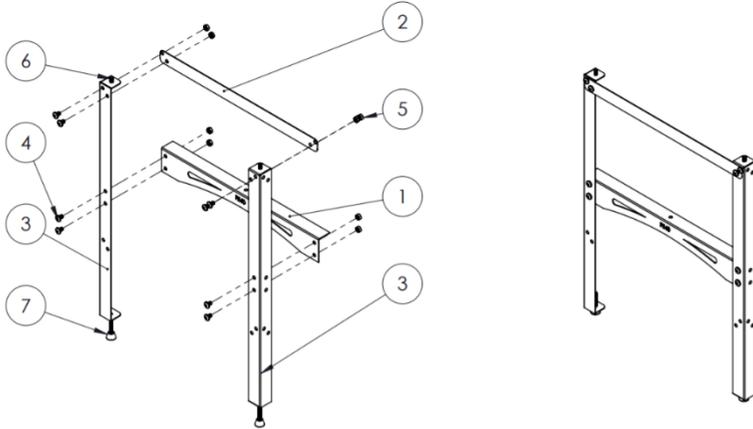
- 1º Desrosqueie os manípulos e retire o misturador (motor) da panela. Gire eles em sentido horário para fechá-lo e gire em sentido anti-horário para abri-los.
- 2º Retire o parafuso que prende as espátulas. Lave as espátulas e a panela na pia com água e sabão.
- 3º Limpe o misturador (motor) com um pano úmido. Se desejar poderá utilizar álcool para a limpeza.
- 4º Seque as espátulas e o motor com um pano seco.



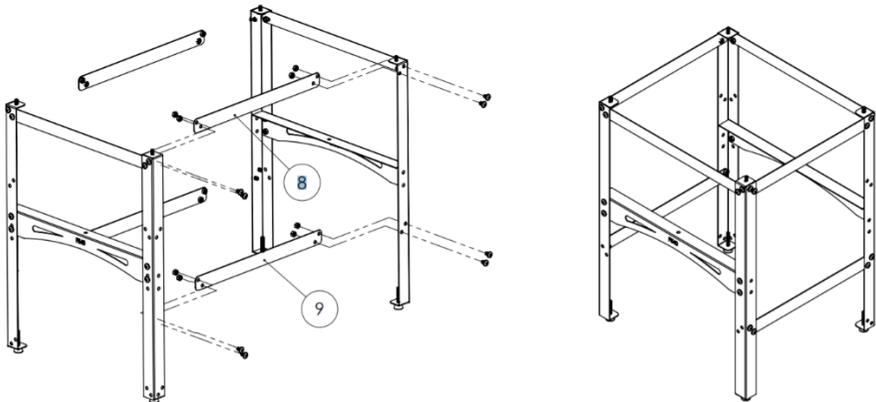
AVISO: Na primeira limpeza, pode acontecer do usuário ter uma dificuldade maior em desrosquear os manípulos com a mão, neste caso, utilize um alicate bico de louro para desrosquear ele.

9. Montagem do cavalete com fogareiro: Disponível apenas no modelo PA21CM, caso seu equipamento possui este item, siga as orientações abaixo para montagem:

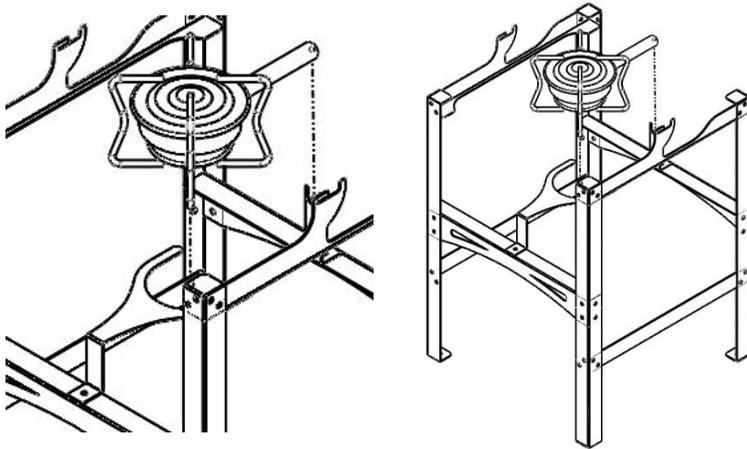
1º Utilizando os parafusos e porcas enviados, faça a montagem das 2 laterais, conforme ilustração abaixo:



2º Em seguida, finalize a montagem realizando a união das 2 laterais, para isso, siga as orientações abaixo:



3º Por último, prenda na estrutura as 2 peças suporte do fogareiro, conforme imagem abaixo:



4º Conecte a mangueira do fogareiro no seu botijão de gás GLP.

5º 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.**

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 limpeza.

11. Suporte ou Assistência técnica: Possui alguma dúvida ou precisa de assistência técnica? Acesse www.saro.ind.br para visualização da lista de assistências. Ou entre em contato com nosso suporte pelos contatos abaixo:

WhatsApp: (54) 99248-9631
Telefone: (54) 3771-7100
E-mail: sac@saro.ind.br

12. 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.

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.