

6. 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

Tempo hábil de garantia deste produto: 12 meses contados a partir da data de compra.

7. Símbolos indicativos: Símbolos indicativos



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.

AVISO: É possível que você precise substituir a engrenagem principal do equipamento, visto que ela sofre desgaste natural conforme o uso. A troca deve ser feita por um profissional.

MADE IN BRAZIL
VERSÃO 2.0

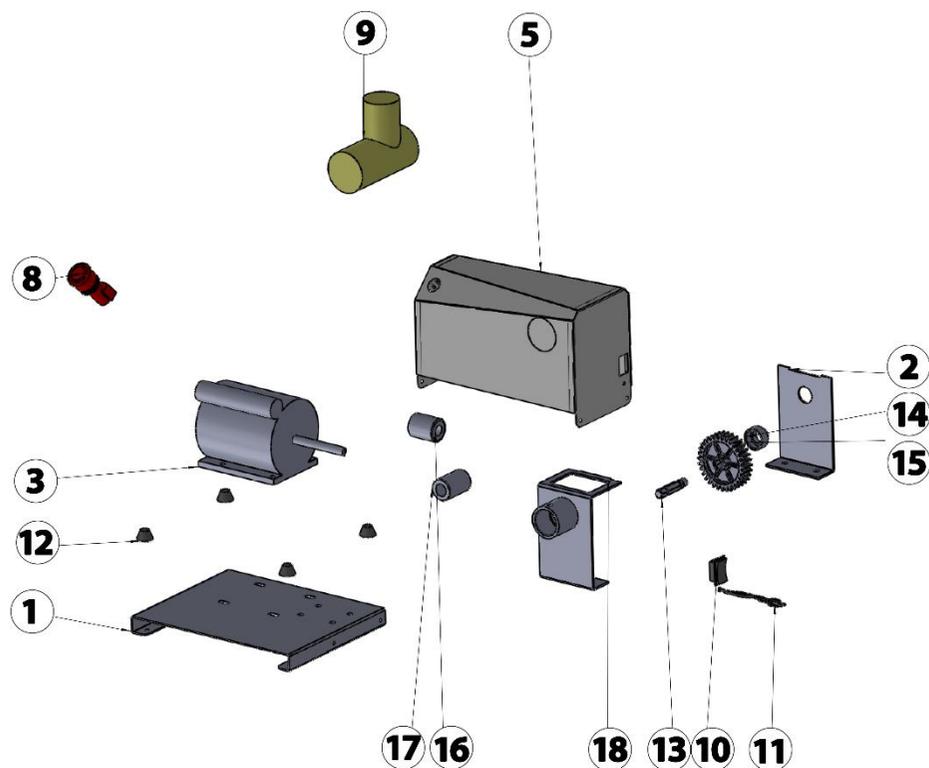
MANUAL DO USUÁRIO

MOEDOR ELÉTRICO – MEG / MEC



SARO
equipamentos gastronômicos

MANUAL DO USUÁRIO:



Identificação de peças (vista explodida):			
Nº	Nome	Nº	Nome
1	Base	12	Pé de borracha
2	Suporte do bocal 1/2	13	Eixo da engrenagem
3	Motor	14	Bucha da engrenagem
5	Carenagem	15	Engrenagem nylon
8	Botão de emergência	16	Bucha do bocal
9	Bocal	17	Eixo sem fim
10	Chave liga/desliga	18	Suporte do bocal 2/2
11	Cabo de alimentação		

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

a) Motor emite barulho, mas não gira: É possível apenas que seu motor esteja apenas travado, isso pode acontecer quando ele é novo ou até mesmo por segurança quando detecta um esforço demasiado grande. De todos os modos, o inconveniente é extremamente simples de resolver, para isso peça que siga os passos abaixo:

- 1) Retire o bocal do equipamento
- 2) Encaixe somente a engrenagem sem-fim no moedor
- 3) Ligue o moedor e gire com força a engrenagem sem-fim de forma a dar impulso para que o motor volte a girar.
- 4) Deixe o equipamento girando por aproximadamente 20 minutos.

b) O equipamento está emitindo fumaça e cheiro de queimado: Se você não tiver escutado nenhum estouro ou explosão, não se preocupe, pois, não há nada de errado com o seu equipamento. Ocorre que o motor é novo e ainda há graxa de fábrica na sua superfície, portanto, ao ligar o equipamento, a graxa esquenta e começa a queimar, emitindo a fumaça e o cheiro de queimado, mas não se preocupe pois isso é normal durante os primeiros usos.

c) A carne está embuchando: Isso somente ocorre quando a carne não foi limpada corretamente, verifique o item 4 deste manual para solucionar o inconveniente.

d) O equipamento está esquentando muito: O motor realmente trabalha a uma alta temperatura, portanto, é normal que ele esquente. Lembre-se de não utilizar o equipamento por mais de 2 horas seguidas.

3.1. Montagem do bocal de grãos:

- 1º Encaixe o bocal no equipamento e aperte o manípulo até o fim do curso. Gire-o em sentido horário para fechar e gire-o em sentido anti-horário para abrir.
- 2º Coloque a rosca sem-fim no bocal.
- 3º Coloque o disco maior, em seguida coloque o disco menor. Verifique que o disco maior possui uma posição correta de encaixe.
- 4º Coloque a proteção plástica junto com o cone e a esfera. Em seguida prenda a proteção plástica apertando os 2 manípulos até o final do curso.

3.2. Instruções de uso (moedor de grãos):

- 1º Siga o passo 3.1 para realizar a montagem do bocal.
- 2º Conecte o equipamento à tomada. Sempre verifique a tensão antes.
- 3º Ligue o equipamento pela sua chave lateral.
- 4º Despeje o café no reservatório. Coloque no máximo 180gr de café por vez.
- 5º Gire o manípulo frontal em sentido horário para obter moagem fina. Gire o manípulo frontal em sentido anti-horário para obter moagem grossa.
- 6º. Repita a etapa 4 até finalizar o trabalho e desligue o equipamento de sua chave lateral.

ATENÇÃO: Nunca interrompa (desligue) o processo de moagem com o reservatório de grãos cheio. Caso precise obter moagem extremamente fina, deverá passar o grão mais de uma vez pelo equipamento.

4. Limpeza do equipamento: Para limpar o equipamento, deve seguir as próximas indicações. Retire a bandeja, desrosqueie o volante e retire o manípulo, remova todas as peças do bocal e limpe-as separadamente. Utilize água e sabão neutro para limpar as peças e um pano úmido para limpar a máquina.



AVISO: Não deixe as peças mergulhadas na água e seque-as após a limpeza, dessa forma, irá prolongar a vida útil delas.

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

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

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.

Ficha técnica:

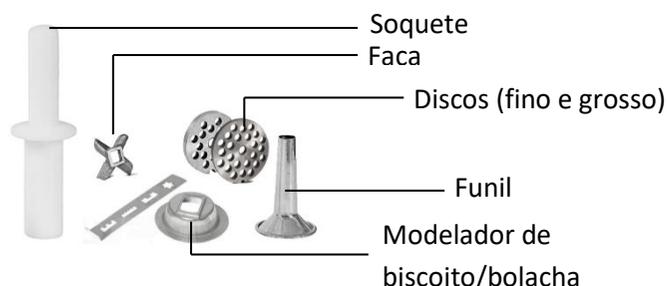
Produto:	Moedor de carne elétrico	Frequência:	50-60 Hz
Modelo:	ME	Proteção IP:	X0
Classe:	I	Potência:	380W
Capacidade:	70kg/hora		

1. 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) "É vedado o uso e/ou manuseio por menores de 16 anos."
- b) "Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho."

- c) “Desligue a máquina e desconecte o cabo de alimentação antes de mudar acessórios ou manusear partes que se movem durante o uso.”
- d) “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 duas horas.”
- h) “Nunca empurre o alimento com os dedos, sempre utilize o soquete.”
- i) “Não sobrecarregue a capacidade máxima do equipamento.”

2. Uso do moedor de carne:



2.1. Montagem do bocal de carne:

- 1º Encaixe o bocal no equipamento e aperte o manípulo até o fim do curso. Gire-o em sentido horário para fechar e gire-o em sentido anti-horário para abrir.
- 2º Coloque a rosca sem-fim no bocal.
- 3º Coloque a faca no bocal.
- 4º Escolha um disco e insira-o no bocal.
- 5º Coloque o volante e rosqueie ele até metade de curso.
- 6º Encaixe a bandeja.

2.2. Limpeza da carne: É indispensável limpar a carne antes de começar a utilizar o equipamento. Corte a carne em tiras de aproximadamente 30 mm de largura e 20mm de espessura. Retire todas as fibras que enxergar a olho nu (partes brancas) e somente depois coloque a carne no equipamento.

2.3. Instruções de uso (bocal de carne):

- 1º Siga o passo 2.1 para realizar a montagem do bocal.
- 2º Conecte o equipamento á tomada. Sempre verifique a tensão antes de conectá-lo.
- 3º Ligue o equipamento pela sua chave lateral.
- 5º Siga o passo 2.2 para realizar a limpeza da carne
- 6º Despeje a carne na bandeja e empurre o alimento com o soquete. A carne a ser moída deve estar cortada em tiras de aproximadamente 30mm de largura. As tiras não podem ter mais do que 20 mm de espessura.
- 7º. Repita a etapa 4 até finalizar o trabalho e desligue o equipamento de sua chave lateral.

ATENÇÃO: A faca deve ser colocada de modo que o lado do corte fique em contato com o disco. Não aperte o volante demasiado. O disco com furos menores produzirá carne moída fina enquanto o disco com furos maiores produzirá carne grosseiramente moída.

2.4. Preparo de linguiça: Após ter montado o equipamento, retire o volante, retire o disco e retire a faca. Coloque novamente o disco, em seguida insira o funil para linguiça e coloque o volante novamente.

2.5. Preparo de biscoitos/bolachas: Após ter montado o equipamento, retire o volante, retire o disco e retire a faca. Coloque novamente o disco, em seguida insira o modelador de biscoito/bolacha, coloque o volante e somente depois selecione o formato que deseja para o seu biscoito/bolacha.

3. Uso do moedor de grãos

