

**6. Limpeza (raspador de coco):** Utilize um pano úmido para limpar o bocal do equipamento, se necessário poderá utilizar uma escova de cozinha para limpeza da lâmina. Não utilize ferramentas pontiagudas para remover restos de alimentos da máquina, pois poderá danificá-la.

**7. 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)

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: 1 ano contados da data de compra.**

**SARO**  
equipamentos **gastronômicos**

# MANUAL DO USUÁRIO

## RALADOR / RASPADOR ELÉTRICO



**SAC:**

Entre em contato conosco se tiver algum problema com o seu produto:

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

**SARO**  
equipamentos **gastronômicos**

## MANUAL DO USUÁRIO:

### 1. Observações importantes:

- a) Sempre verifique a tensão correta antes de ligar o equipamento na tomada. Você deve selecionar a tensão conforme imagem abaixo:



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**.

- b) **Sempre resfrie qualquer alimento antes de ralar ele, não é necessário congelar, mas deve chegar bem perto disso.** Faça isso para deixar o alimento rígido, caso contrário ele irá embolotar ao seu ralador.

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

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

e) Não é aconselhável o uso contínuo da máquina por mais de duas horas.

**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 plug 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.

### 3. Instruções de uso (ralador multiuso):

1º Corte o alimento em pequenos pedaços de no máximo 40mm<sup>3</sup> (4x4cm) antes de posicioná-lo no bocal.

2º. Fixe um dos discos com seus 4 parafusos, levando em consideração a sua escolha do disco correto para o tipo de alimento escolhido.

3º. Encaixe o bocal de inox de forma que suas alças estejam completamente apoiadas sobre os parafusos e prenda-o com as duas borboletas.

4º. Verifique que o botão de emergência não esteja acionado. Para destravá-lo gire-o em sentido anti-horário.

5º. Ligue o equipamento e aguarde alguns segundos até que o sistema atinja a velocidade máxima de manuseio.

6º. Abra o bocal e posicione cuidadosamente o alimento que se deseja ralar de modo que o bocal consiga empurrá-lo até a lâmina quando estiver fechado.

7º. Pressione a alavanca para baixo, empurrando o alimento até a lâmina.

8º. Repita a etapa 6 e 7 até ralar toda a quantia desejada, logo após desligue equipamento de sua chave lateral, desconecte o plug e execute sua limpeza conforme indicações abaixo.

### 4. Instruções de uso (raspador de coco):

1º Deverá serrar o coco ao meio pela largura, obtendo dois pedaços iguais.

2º. Ligue o equipamento e aguarde alguns segundos até que o sistema atinja a velocidade máxima de manuseio.

3º. Posicione uma vasilha ou travessa na forma frontal do equipamento para recolher o coco raspado/ralado.

4º. Segure o coco com as 2 mãos e com bastante firmeza. Com a polpa voltada para a lâmina do equipamento, esfregue o coco lentamente sobre a lâmina até chegar próximo da casca.

5º Caso necessário, é recomendado forrar o equipamento com plástico para evitar desperdício do coco.

**5. Limpeza (ralador multiuso):** Retire as borboletas e o bocal de inox. Com uma chave, desparafuse a lâmina e retire-a do equipamento. Utilize um pano úmido para fazer a limpeza da máquina. Água e sabão neutro podem ser utilizados para a limpeza do bocal e da lâmina após serem removidos do equipamento. Não utilize ferramentas pontiagudas para remover restos de alimentos da máquina, pois poderá danificá-la. Somente monte o equipamento novamente após a secagem total de todas suas peças.