

# MANUAL DO USUÁRIO

## MOEDORES E SERRAS FITA

MEC MEG SF14 SF14M



### Segurança

PCN

OCP 0104

Compulsório

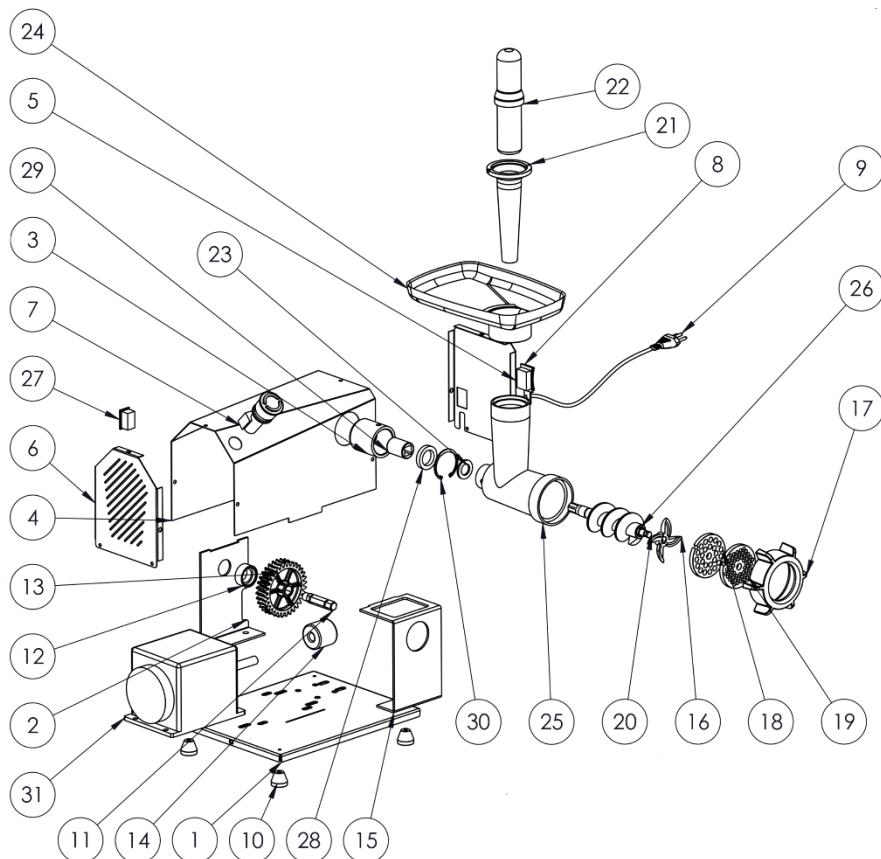


**SARO**  
equipamentos gastronômicos

## 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):**

<b>Nº</b>	<b>Nome</b>	<b>Qtd.</b>
<b>1</b>	P25 - Base do moedor	1
<b>2</b>	P26 – Suporte frontal da caixa de redução do moedor	1
<b>3</b>	P50 – Bucha do bocal do moedor	1
<b>4</b>	P29 - Carenagem do moedor	1
<b>5</b>	P442 – Carenagem LD do moedor de carne	1
<b>6</b>	P441 – Carenagem LE do moedor de carne	1
<b>7</b>	P30 – Botão cogumelo de emergência	1
<b>8</b>	P15 – Chave H liga/desliga	1
<b>9</b>	P14 – Cabo de alimentação 10A	1
<b>10</b>	P46 – Pé de borracha	4
<b>11</b>	P47 – Eixo sextavado da caixa de redução do moedor	1
<b>12</b>	P48 – Bucha da engrenagem do moedor	1
<b>13</b>	P49 – Engrenagem Nylon 32 dentes	1
<b>14</b>	P51 – Sem fim	1
<b>15</b>	P27 – Suporte traseiro da caixa de redução do moedor	1
<b>16</b>	P34 – Cruzeta do bocal moedor de carne	1
<b>17</b>	P37 – Volante do bocal moedor de carne	1
<b>18</b>	P35 – Disco grosso para moedor de carne	1
<b>19</b>	P36 – Disco fino para moedor de carne	1
<b>20</b>	P439 – Eixo do bocal moedor de carne	1
<b>21</b>	P39 – Funil de linguiça para moedor de carne	1
<b>22</b>	P38 – Soquete do moedor de carne	1
<b>23</b>	P178 – Arruela de nylon do moedor	1
<b>24</b>	P440 – Bandeja do bocal do moedor de carne	1
<b>25</b>	P31 Bocal do moedor de carne	1
<b>26</b>	P33 – Caracol do bocal do moedor de carne	1
<b>27</b>	P16 – Chave seletora de tensão	1
<b>28</b>	P675 – Rolamento 037 x 25 x 7 mm	1
<b>29</b>	P810 – Bucha plástica do Moedor	1
<b>30</b>	P810 – Anel de retenção interno 044mm	1
<b>31</b>	P810 – Motor 1/4cv 127-220V HOR.W	1

Antes de fazer qualquer utilização do equipamento, retire a película conforme as instruções a seguir:



Utilize um objeto cortante (estilete, faca, tesoura, etc.) e faça o corte das arestas do equipamento, sem medo de riscar o produto.



Após feito o corte nas arestas, remova a película de forma contínua e lenta.

**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.

## 1. 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:

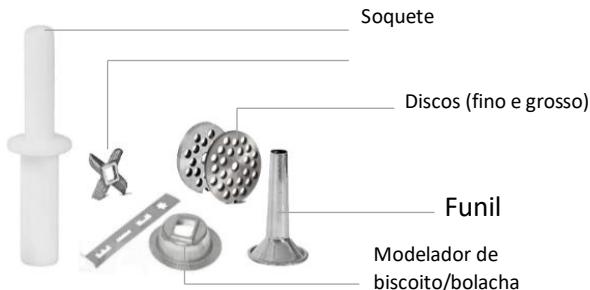
- a)** Para evitar incêndios, choques elétricos e acidentes, não mergulhe o cabo elétrico, o plugue ou o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- b)** É vedado o uso e/ou manuseio por menores de 16 anos.
- c)** Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando 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.

## 2. Montagem do bocal:

Os itens Moedor de carne (MEC) e Moedor de grãos (MEG) precisam passar pelo processo de montagem do bocal antes de fazer o primeiro uso. Caso tenha adquirido algum destes dois itens, siga as indicações abaixo para realizar a montagem:

### 2.1 Montagem do Moedor de grãos (MEG):

- 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.



## 2.2 Montagem do Moedor de carne (MEC):

- 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.

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

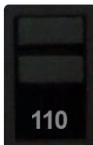
**2.2.1 Preparo de linguiça:** Após ter montado o equipamento, retire o volante, retire o disco e retire a faca. Coloque novamente o disco, em seguida insira o funil para linguiça e coloque o volante novamente.

**2.2.2 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. Instruções de uso:

#### 3.1. Instruções gerais:

1º Antes de conectar qualquer 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**.

#### 3.2 Instruções de uso moedor de carne (MEC):

1º Realize a montagem conforme indicado no item 2 deste manual.

2º Conecte o equipamento á tomada. Sempre verifique a voltagem antes de conectá-lo.

3º Ligue o equipamento pela sua chave lateral.

4º É indispesável 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.

5º Depois de cortar a carne, **retire todas as fibras que enxergar a olho nu (partes brancas) e somente depois coloque a carne no equipamento.**

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.

#### 3.3 Instruções de uso moedor de grãos (MEG):

1º Realize a montagem conforme indicado no item 2 deste manual.

2º Conecte o equipamento á 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.

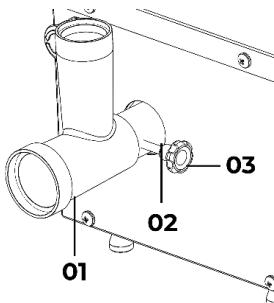
6º. Repita a etapa 4 até finalizar o trabalho e desligue o equipamento de sua chave lateral.

### 3.4 Instruções de uso Serra fita sem moedor (SF14) e da Serra fita com moedor (SF14M):

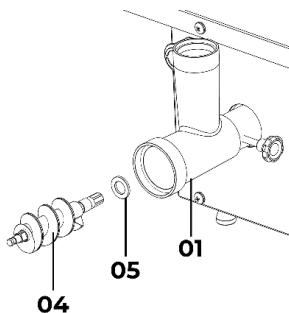
- 1º Primeiro verifique a Serra Fita está alinhada e corretamente tensionada na posição de trabalho.
- 2º Antes de usá-la, deve-se limpar a lâmina com água e sabão neutro.
- 3º Para operar o equipamento acione a chave liga/desliga.
- 4º Coloque o produto a ser cortado sobre a mesa fixa.
- 5º Ajuste o encosto do móvel da serra na altura adequada, empurrando-o na direção da lâmina.
- 6º O operador deve segurar firmemente as partes a serem cortadas.

#### 3.4.1. Instalação do bocal de carne (acessório exclusivo SF14M):

- 1º Instale o corpo da boca (01) no mancal dianteiro (02) e aperte o manípulo (03).

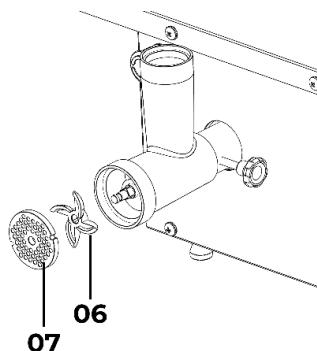


- 2º Coloque a rosca sem fim (04), e a arruela de Celeron (05) dentro do corpo da boca (01), em seguida a faca cruzeta (06) e o disco (07) para moer escolhido.

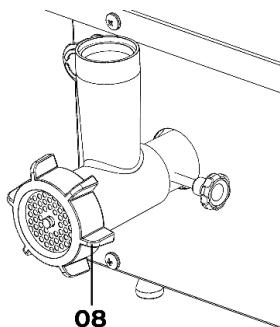


**3º** A arruela de Celeron (05) deve ser montada junto com a rosca sem fim (04).

**4º** A faca cruzeta (06) deve ser colocada de modo que o lado do corte fique em contato com o disco (07) para moer.



**5º** Coloque e rosqueie o volante do moedor (08) até encostar no disco (07) para moer. Apenas encoste.



**6º** O disco com furos menores produzirá carne moída fina enquanto que o disco com furos maiores produzirá carne grosseiramente moída.

**7º** Após a montagem ligue o botão liga/desliga e moa a quantidade de alimento desejada.

**8º** Utilize o soquete para empurrar os alimentos pelo bocal do prato.

**9º** Caso caia o rendimento do moedor de carne verificar a necessidade de troca da faca cruzeta ou dos discos para moer. Nunca interrompa o processo de moagem com a carne em processamento.

### **3.4.2. Montagem da torre da Serra fita (SF14 e SF14M):**

QR CODE AQUI

- 1º** Posicione a máquina em uma superfície plana e segura.
- 2º** Coloque a coluna na base, alinhando os furos, conforme imagem 1.
- 3º** Fixe a coluna com seus parafusos e aperte com uma chave Phillips, conforme imagem 2. Faça o aperto dos parafusos até o fim do curso com força.
- 4º** Verifique que esteja alinhada corretamente.

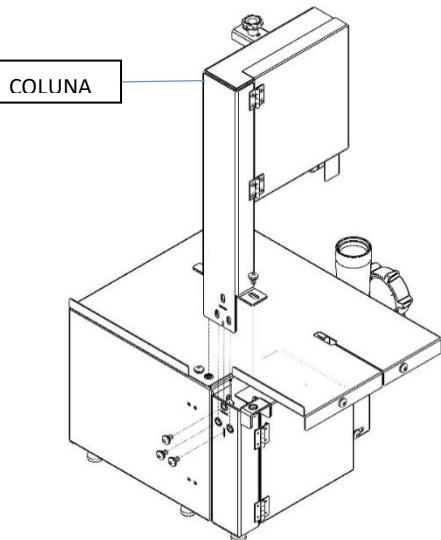


IMAGEM 1

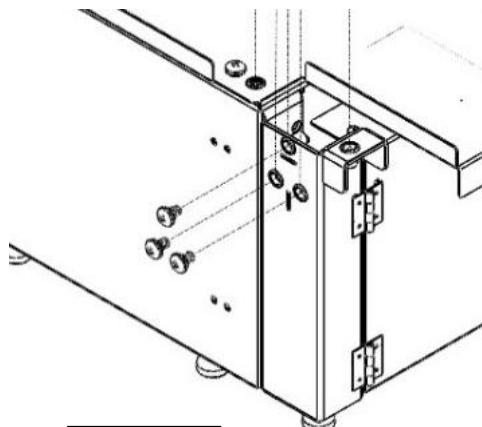
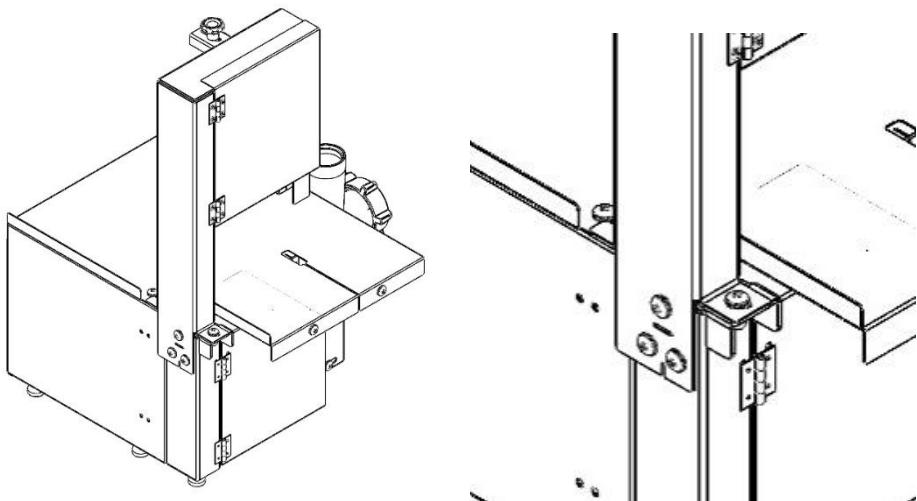
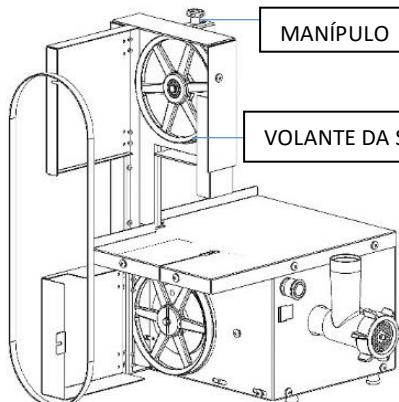


IMAGEM 2

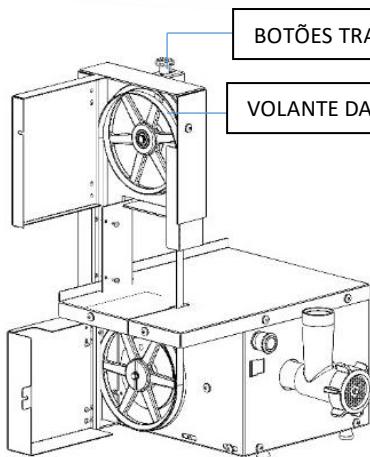


### 3.4.3. Regulagem e instalação da lâmina da Serra fita (SF14 e SF14M):

QRCODE AQUI



- 1º Instale a lâmina pela parte frontal passando pela fresta central da mesa e pela lateral conforme imagem.
- 2º Cuidadosamente, encaixe-a no volante inferior e em seguida no volante superior.
- 3º Use o manípulo superior para tensionar a lâmina.
- 4º Certifique-se de que a lâmina está bem tensionada, mas não completamente rígida.



**5º** Gire o volante da serra manualmente no sentido horário e observe o comportamento da lâmina. Se notar que ela está escorregando para fora do volante, coloque de volta na posição e tencione-a um pouco

**6º** Ajuste os botões traseiros para aumentar a inclinação do esticador.

**7º** Feche bem todas as portas da serra fita e coloque as proteções e parafusos.

**8º** Ao testar a serra, não fique na frente da lâmina

**9º** Solte o botão de emergência, girando-o no sentido horário para ativar a serra.

**10º** Agora, sua serra fita está pronta para uso.



**AVISO:** Operador, utilize sempre os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) e mantenha as mãos afastadas da lâmina durante o uso da serra fita. Segurança em primeiro lugar! Nunca utilize a Serra Fita simultaneamente com o Moedor de carne, pois essa operação pode comprometer a segurança e danificar o aparelho.

#### 4. Limpeza:

##### 4.1 Limpeza do Moedor de Carne e Moedor de Grãos (MEC, MEG):

**1º** Aguarde o equipamento esfriar e retire o mesmo da tomada.

**2º** Primeiramente desmonte o bocal do seu equipamento, para isso siga o processo inverso descrito no item 2 deste manual.

**3º** Lave todas as peças do bocal na pia com água e sabão neutro. Seque todas as peças com um pano seco de forma imediata para garantir que as mesmas não criem oxidação. Nunca deixe as peças secarem sozinhas. Nunca deixe as peças de molho na água.

**4º** Utilize um pano úmido para limpeza do restante do equipamento.

**5º** Recomenda-se que faça a montagem do bocal novamente antes de guardar o equipamento, conforme item 2 deste manual, para garantir que não irá perder nenhuma peça.

#### **4.2 Instruções de limpeza da Serra Fita (SF14 e SF14M):**

- 1º** Desmonte os componentes.
- 2º** Lave-os com água e sabão neutro e seque-os para guarda-los.
- 3º** Nas partes não laváveis do equipamento, utilize pano úmido e sabão neutro.
- 4º** Não utilize ferramentas pontiagudas para remover restos de alimento, pois poderá danificar o equipamento.
- 5º** Monte novamente todos os componentes da máquina na ordem reversa da desmontagem, confirmando se todas as peças foram montadas adequadamente.

#### **5. Assistência Técnica:**

Possui alguma dúvida ou precisa de assistência técnica? Acesse [www.saro.ind.br](http://www.saro.ind.br) para visualização da lista de assistências. Ou entre em contato com nosso suporte pelos contatos abaixo:

WhatsApp: (54) 3771-7100

Telefone: (54) 3771-7100

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

#### **6. Símbolos Indicativos:**

Entenda a nomenclatura de cada símbolo do seu equipamento.



IEC: 60417-5019

Terra de proteção



IEC: 60417-5036

Perigo de voltagem

## 7. FAQ:

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

### 7.1 Avisos sobre a Serra Fita (SF14 e SF14M)

- a)** Durante a instalação preste atenção à direção da serra; verifique se os dentes da serra estão na posição correta.
- b)** Remover as sobras de carne da lâmina da serra, mas não toque na lâmina. Isso pode aumentar o nível de ruído e reduzir a vida útil da serra.
- c)** Ao abrir a porta da máquina, ela irá parar de funcionar; porém a lâmina da serra ainda fica girando. **Cuidado não toque na serra!**
- d)** Nunca tente serrar a carne com a máquina sem equipamentos de proteção, especialmente com cortes menores, como casco de porco, pois a lâmina pode machucar os dedos.
- e)** Nunca mexa em um comando com as mãos, sapatos ou roupas molhadas. A não observância dessa recomendação pode ocasionar choque elétrico.
- f)** Não trabalhe com os cabelos desamarrados.

### 7.2 Dúvidas sobre os moedores elétricos (MEC, MEG):

- a)** Motor emite barulho mas não gira, o que fazer? 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 demais grande. De todos os modos, o inconveniente é extremamente simples de resolver, para isso peço 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 fumaça e o cheiro de queimado, mas não se preocupe pois isso é normal durante os primeiros usos.

**c)** A carne está embuchando, o que fazer? 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 que fazer? 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.

**e)** É necessário trocar a engrenagem do moedor? Sim, é recomendado trocar de forma periódica visto que a mesma sofre desgaste natural. Esta troca não é coberta pela garantia, visto que faz parte da manutenção de uso do produto.

Requisitos devolução defeitos de fábrica:

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.

Requisitos devolução arrependimento de compra:

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

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

**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.

aqui descritas, sem que, isso, incorra em qualquer responsabilidade ou obrigação para com o serviço autorizado SARO, revendedores, consumidores ou terceiros.