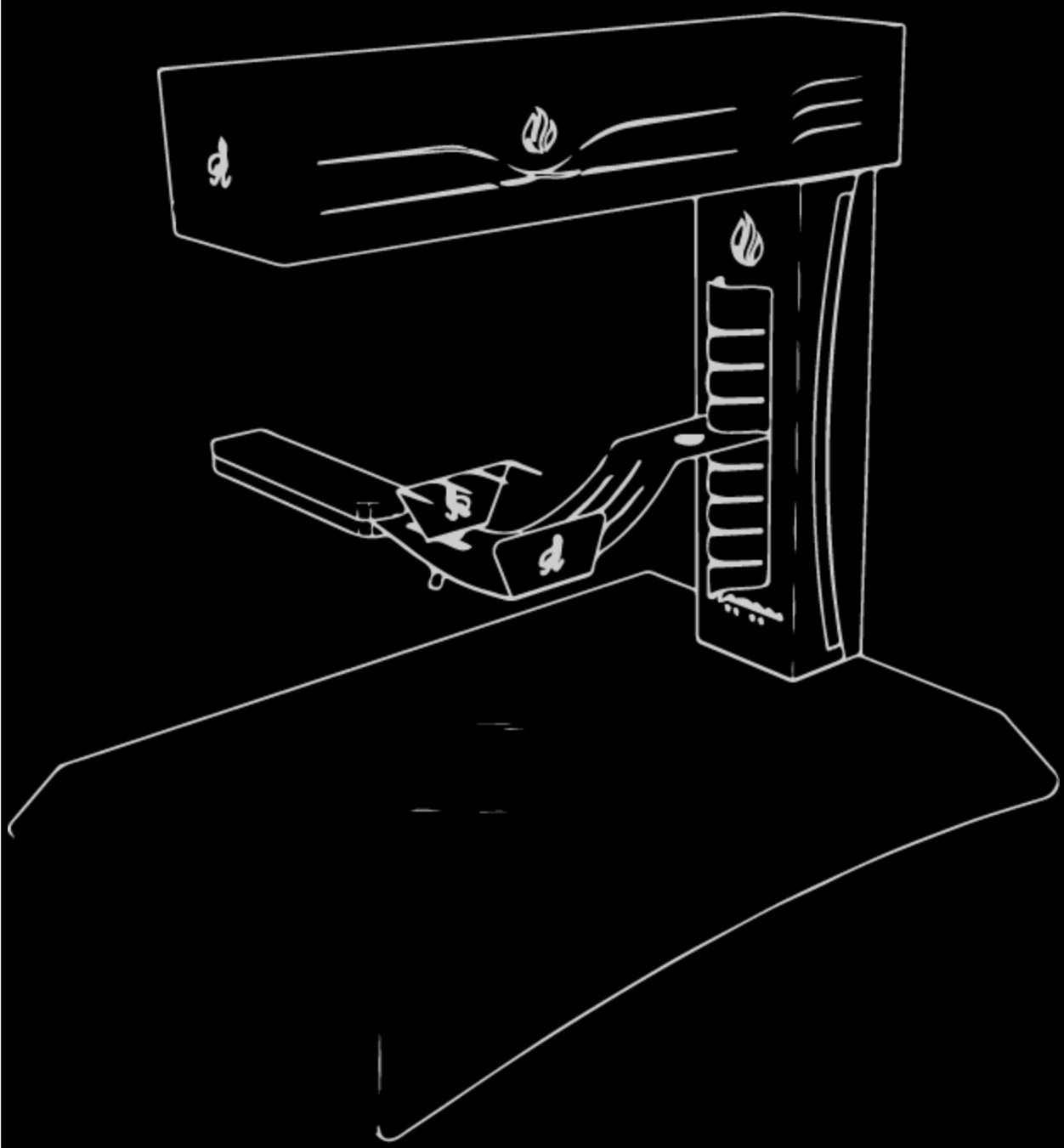



Racleteira
PREMIUM GOURMET
★★★★★

Manual de Instruções





Sumário

Racleteira Premium	4
<i>Recomendações importantes</i>	4
<i>Advertências</i>	5
<i>Limpeza</i>	5
Itens inclusos.....	6
<i>Base da Racleteira Premium</i>	6
<i>Estrutura principal</i>	7
<i>Prato Premium</i>	8
<i>Garfo Premium</i>	8
<i>Cabo de energia</i>	8
<i>Parafusos e Arruelas inox</i>	9
Montagem	10
Instruções de uso	11
Mapa de calor	12
Garantia e assistência técnica	13
Mais informações	13

Racleteira Premium

Parabéns, agora você possui a Racleteira Premium! Com ela suas confraternizações ficarão ainda mais interessantes. Simples e prática, é tudo que você precisava para receber seus amigos e familiares na sua casa. Crie diversas receitas e experimente novos sabores!

Recomendações importantes

Alguns cuidados devem ser tomados na utilização do produto.

Leia todas as instruções antes de utilizar a Racleteira Premium.

- ✓ Antes de ligar o plugue na tomada, **verifique se a tensão elétrica** do aparelho é compatível com a rede elétrica da tomada do local.
- ✓ A **resistência em cerâmica** é um item **muito frágil** e não deve ser tocada em hipótese alguma. É normal que apareça microfissuras, ou trincos na superfície da resistência.
- ✓ Para evitar acidentes, não permita que crianças ou pessoas com capacidade física, mental ou sensorial reduzida, ou que desconheçam as instruções de uso ou suas características, utilizem o produto.
- ✓ **Crianças** devem ser **supervisionadas** se estiverem próximas ao aparelho em funcionamento.
- ✓ Sempre posicione o seu aparelho em superfície plana, firme, limpa e seca.
- ✓ Não coloque a Racleteira Premium contra a parede ou outros aparelhos. Mantenha, pelo menos, **10cm de distância** da parte de trás, laterais e a parte de cima da Racleteira de outro objeto.
- ✓ Mantenha o aparelho distante de superfícies quentes, brasas ou fogo.
- ✓ Não utilize o aparelho na proximidade de torneiras, chuveiros ou piscinas.
- ✓ A fim de evitar riscos, nunca utilize o produto com o cabo-plugue ou plugue danificado.
- ✓ Retire o plugue da tomada sempre que não tiver utilizando o aparelho.
- ✓ Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do calor emitido pela resistência.
- ✓ Utilize apenas peças ou acessórios fornecidos pelo fabricante.
- ✓ Para evitar choques elétricos, não manipule o aparelho com as mãos molhadas e nunca o mergulhe em água ou outros líquidos.
- ✓ Não coloque o aparelho sobre ou próximo a materiais inflamáveis, como toalhas de mesa ou cortinas.
- ✓ Não coloque nenhum objeto em cima do aparelho ou em suas aberturas. É preciso manter a mesma livre para que não reduza o fluxo de ar.
- ✓ Não deixe o aparelho funcionando sem vigilância.

Advertências

Este aparelho não deve ser utilizado 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 a utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável. Crianças devem ser supervisionada para que não brinquem com o aparelho.

O tempo máximo de **utilização contínua** do aparelho é de **5 horas**. Após este período, deve-se desligar o aparelho da tomada e **aguardar 30 minutos** para a sua reutilização.

A superfície da resistência atinge **altas temperaturas** durante sua utilização. Desta forma, deve-se tomar o máximo de cuidado para não encostar neste local. Tal ato pode causar **queimaduras graves**.

Não transportar o aparelho montado (base e Estrutura Principal). Para transportar você deve desmontar estas peças, removendo seus parafusos de encaixe e em hipótese alguma carregue a Racleteira montada segurando pela Estrutura Principal (parte superior).

Não aconselhamos a utilização de queijos com peso superior a **2.5kg**.

Limpeza

- ✓ Sempre limpe o aparelho após o uso;
- ✓ Desconecte o plugue da tomada e deixe o aparelho esfriar por aproximadamente 30 minutos antes de manuseá-lo.
- ✓ Limpe a **estrutura principal** do aparelho apenas com pano úmido. Nunca molhe esta parte da Racleteira ou utilize utensílios de metal para limpá-la, isso pode danificar o aparelho. Evite encostar na resistência, se caso necessite limpá-la, seja bem delicado pois, ela é extremamente frágil.
- ✓ A **base** da Racleteira pode ser lavada normalmente, com sabão neutro e esponja macia. Não utilize ácidos ou solventes.
- ✓ Evite utilizar utensílios de metal para remover crostas e sobras de queijo grudados no **garfo** e no **prato** da Racleteira. Utilize água morna para facilitar a limpeza.

Itens inclusos

Base da Racleteira Premium

Fabricada em madeira maciça com incríveis 50mm de espessura, a base possui acabamento incolor que evidencia todas as variações peculiares de sua árvore de origem, a Lyptus®. Extraída de plantios sustentáveis, é uma madeira nobre que possui grande resistência, ótimo acabamento e uma beleza única.

A base possui o tratamento especial contra fungos e bactérias, o Microban AG+, que impede completamente a proliferação de microrganismos. Permanente, inorgânica, atóxica, absolutamente segura para a saúde humana e com baixíssimo impacto ambiental. É antibacteriano natural, cientificamente aprovado através de estudos realizados em importantes institutos de pesquisas da Europa e do Japão.

Esta linda peça pode ser utilizada de duas maneiras. De um lado a base tem a superfície lisa, que deve ser utilizada com a Racleteira ou como uma taboa de corte. Do outro ela possui um design curvo, incomum e extravagante, que pode ser utilizada para decoração, taboa de frios, frutas, entre outras diversas utilidades.



Dimensões:
490mm x 370mm x 50mm

Estrutura principal



Fabricada com tecnologia de corte a laser (Light Amplification by Stimulated Emission of Radiation - Amplificação da Luz por Emissão Estimulada de Radiação), que proporciona um nível de acabamento superior e grande resistência, esta estrutura é o principal item da Racleteira Premium.

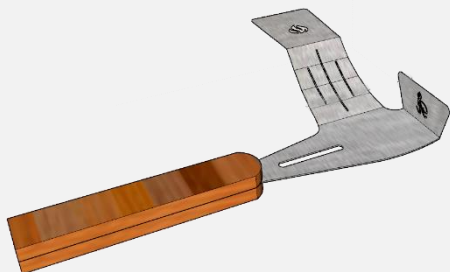
Produzida em Aço Inox 304 com alta resistência à oxidação e à corrosão, a estrutura comporta elementos cruciais para o funcionamento da Racleteira:

Resistência de radiação infravermelha em cerâmica oferece uma melhor performance no gradiente de aquecimento e na inércia térmica. Fabricados em porcelana aluminosa que tem alto poder de dispersão térmica através da radiação infravermelha. Essa resistência é dotada de isolamento térmico em sua própria estrutura, fazendo com que o calor seja dirigido para o queijo de forma focal proporcionando também uma ótima economia de energia.

A **Regulagem de altura** para o prato permite 7 ajustes diferentes a serem utilizados. Quanto mais alto maior será a velocidade da cocção do queijo.

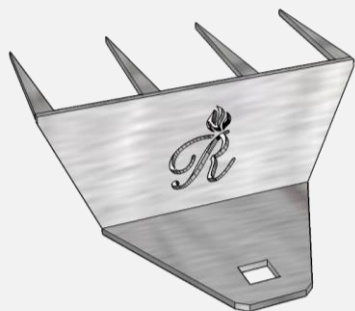
Plugue conector permite a remoção do cabo de energia do aparelho.

Super LED 2w 6500k indica o funcionamento da Racleteira.



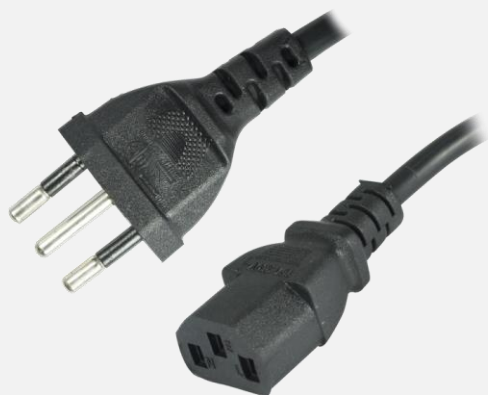
Prato Premium

Superfície preparada para receber o queijo. Desenvolvida com tecnologia de corte a laser, em aço inox 304, com alta resistência à oxidação e à corrosão. As dimensões deste prato, possibilitam a utilização de diversos tipos e tamanhos de queijos. Tanto queijo meia lua (utilizando o garfo abaixo), quanto fatias retangulares, pedaços, etc. Cabo revestido com madeira nobre, à Teca, com acabamento Microban AG+.



Garfo Premium

Acessório desenvolvido em aço inox 304, com design exclusivo capaz de abranger uma maior diversidade de queijos em diferentes formatos. Ele é responsável pela fixação do queijo no prato e proporciona firmeza para remover as porções de queijos durante o manuseio. Quanto maior o queijo utilizado, maior a necessidade de utilização do garfo de fixação. Queijos menores ou fatias dispensam o uso deste acessório.

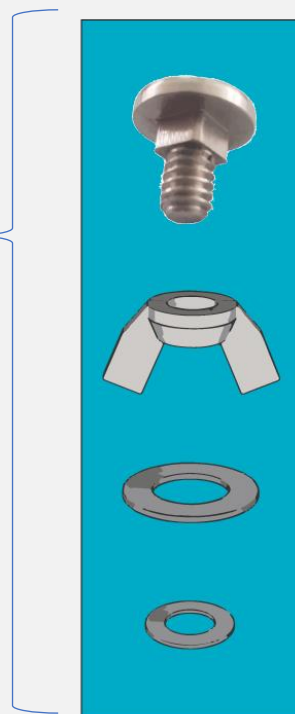


Cabo de energia

Cabo de Força Tripolar com 3 vias, 1,8 metros de comprimento, padrão brasileiro nema - NBR 14136. Plugue fêmea tipo IEC e plugue macho 3 pinos de 4,00mm e 10 Amperes.

Parafusos e Arruelas inox

Conectados no prato e garfo



Parafuso Especial em aço inox 304. É responsável pela junção do garfo e prato.

Porca Borboleta em aço inox 304. Conjunto que une o garfo ao prato.

Arruela Grande em aço inox 304. Utilizada entre o garfo e o prato.

Arruela Pequena em aço inox 304. Utilizada entre o prato e a porca borboleta.

Conectado na base



Parafuso de Mão em aço inox 304. Faz a união da estrutura da Racleteira com a base.

Arruela especial em poliacetal. Utilizada na união da estrutura da Racleteira com a base.

Montagem

1

Retire todos os itens de suas embalagens. Coloque sobre uma superfície ampla e sem obstruções para facilitar a montagem. Confira todos os acessórios.

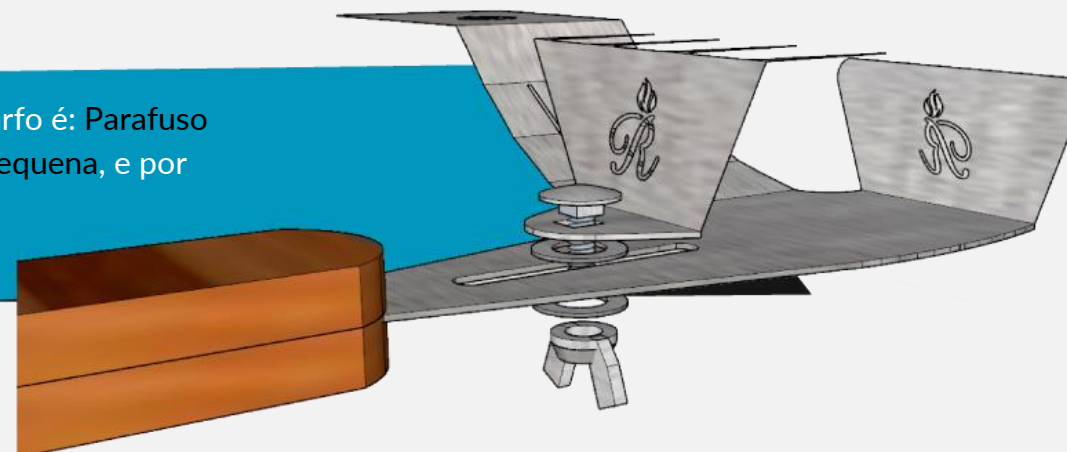
2

Posicione a base com o lado reto (com o logo) para cima. Encaixe a estrutura principal sobre a base e enrosque o **parafuso de mão** com a **arruela especial** totalmente até sentir firmeza.



3

A ordem dos itens para montagem do prato e garfo é: Parafuso francês, garfo, arroela grande, prato, arroela pequena, e por último a porca borboleta.



Instruções de uso

1

Posicione o queijo em uma superfície plana e espete o garfo centralizado ao queijo e alinhado verticalmente com a superfície plana.

2

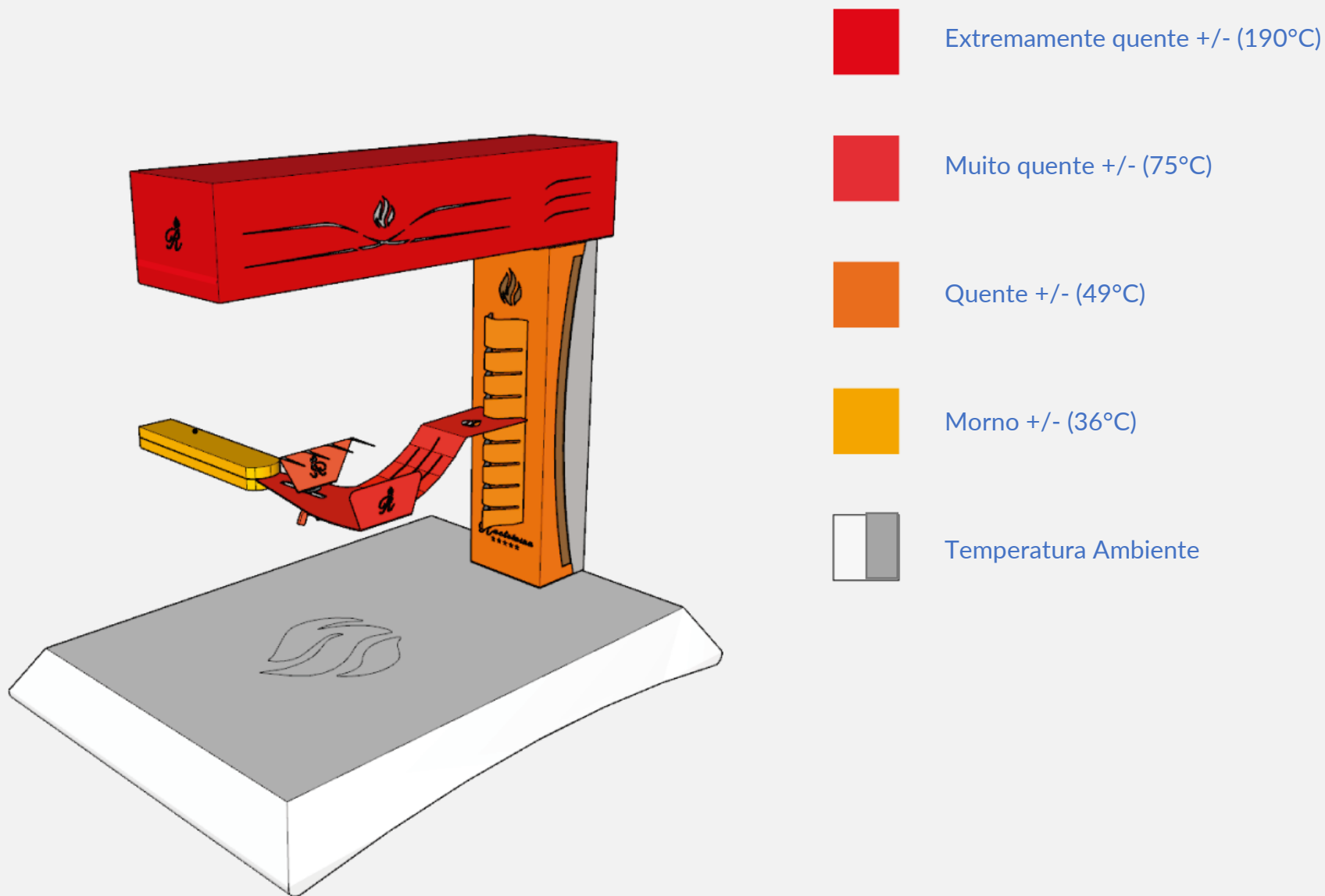
Coloque o queijo e o garfo sobre a superfície do prato e monte as peças seguindo a ordem: Parafuso Frances, garfo com o queijo, arruela, prato, arruela, e porca borboleta. Agora basta encostar a outra superfície do queijo no apoio do prato e em seguida apertar a porca borboleta.

3

Posicione o prato de tal forma que a superfície reta do queijo fique aproximadamente 3 cm de distância da resistência. Mais próximo o queijo ficar da resistência, mais rápido formará a superfície crocante e menor será a raspagem da porção. Você poderá regular a velocidade que deseja as suas porções de acordo com a regulação dessa altura.

Ligue sua Racleteira na tomada, acione o botão de ligar e tenha uma ótima experiência gourmet!

Mapa de calor



Garantia e assistência técnica

1. Para todos os casos de troca ou devolução, será obrigatória a apresentação dos dados completos do comprador.
2. Recomenda-se que todas as orientações de uso contidas no Manual de Instruções do produto devam ser rigorosamente seguidas, para não resultar ou caracterizar defeito por mau uso;
3. A troca ficará condicionada a disponibilidade do produto em estoque. Caso não haja o produto em estoque, você poderá optar por uma das seguintes alternativas:
 - 3.1. Escolher outro produto, pagando ou recebendo de volta a diferença de valores, se houver; ou
 - 3.2. Receber a restituição do valor pago no prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data de recebimento do produto.
4. O consumidor poderá devolver o produto através dos Correios, no endereço que será indicado pela nossa Central de Atendimento ao Cliente ou a retirada poderá ser feita pela Racleteira, sempre no mesmo endereço onde foi realizada a entrega;
5. O processo de substituição ou restituição somente será iniciado após o recebimento do produto em nosso Centro de Distribuição e checagem de suas condições.

Desenvolvemos nossa Política, com base no Código de Defesa do Consumidor:

Art. 49 do Código de Defesa do Consumidor:

“O consumidor pode desistir do contrato, no prazo de 7 dias a contar de sua assinatura ou do ato de recebimento do produto ou serviço, sempre que a contratação de fornecimento de produtos e serviços ocorrer fora do estabelecimento comercial, especialmente por telefone ou a domicílio. “

Mais informações

Fale conosco através de nossa Central de Atendimento ao Cliente presente em nosso site www.racleteira.com.br, e-mail contato@racleteira.com.br ou telefone (0xx31) 9 9720-9139 ou (0xx31) 4042-3270. Consulte também o Código de Defesa do Consumidor, no site: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L8078.htm



[Facebook.com/Racleteira](https://www.facebook.com/Racleteira)



[Instagram.com/Racleteira](https://www.instagram.com/Racleteira)



[youtube.com/Racleteira](https://www.youtube.com/Racleteira)



31 - 997209139



Racleina
PREMIUM GOURMET
★★★★★