

4. Instruções de limpeza

4.1 Como limpar seu aparelho

4.1.1 Para a limpeza retirar o reservatório sem desencaixar o bloqueador. Pode ser usado água corrente e sabão neutro para lava-los, tomando cuidado com as partes cortantes da lâmina.

4.1.2 Atente-se aos fechos laterais, pois eles devem estar totalmente soltos.

4.1.3 Recomenda-se a limpeza do corpo do aparelho (motor) com pano úmido. Nunca exponha o motor a jatos d'água de torneiras ou mangueiras.

Recomenda-se que crianças sejam vigiadas para assegurar-se que elas não estejam brincando com o aparelho

5. Problemas e possíveis soluções:

Problemas	Causas	Soluções
A máquina não liga	Falta de energia elétrica	Verifique se há energia
	Problemas no circuito Elétrico	Contate a assistência técnica
	Protetor térmico acionou	Espere o resfriamento da máquina
Cheiro de queimado/Fumaça	Problemas no circuito elétrico	Contate a assistência técnica
Conteúdo não tritura	Pedaços grandes/Muito conteúdo	Pedaços menores/reduza conteúdo
	Lâmina sem corte	Troque ou afie as lâminas
Cabo elétrico danificado	Falha no transporte do aparelho	Contate a assistência técnica
Vazamento no reservatório	Excesso de líquidos	Contate a assistência técnica

TERMO DE GARANTIA

A Spolu assegura ao proprietário consumidor desse aparelho a garantia de 6 meses, sendo 3 meses referente ao prazo mínimo estabelecido por lei, mais 3 meses de garantia contratual, que é dada ao produto contra eventuais defeitos decorrentes de fabricação ou projeto que torne-o impróprio ou inadequado ao uso regular. Compreenda a mão de obra e substituição de peças no reparo de defeitos constatados pela Assistência técnica autorizada SPOLU, sendo de fabricação.

Data de venda ____ / ____ / ____ Nota fiscal Nº _____ Lote Nº _____

IMPORTANTE

É responsabilidade do consumidor comprovar que o aparelho a ser substituído se encontra dentro do prazo de garantia, mediante a apresentação do "Termo de Garantia" juntamente com a Nota. A SPOLU responde apenas pela qualidade do produto, não sendo responsável por eventuais acidentes ou danos causados por instalação ou mau uso.

SPOLU

Spolu-Benesse do Brasil Ltda.

Tel/Fax: +55 (17) 3546-9050

e-mail: spolu@spolu.com.br - www.spolu.com.br

Rua Aracaju, 205/1 - Centro - Itajobi - SP - CEP: 15.840-000



SAC

Fone: +55 17 3546 9050

e-mail: assistec@spolu.com.br

"Devido ao constante aperfeiçoamento, os produtos podem sofrer alterações sem aviso prévio"

SPOLU

Manual de Instruções



CUTTER INOX

Cortador de Alto Rendimento

Modelos

SPL - 200/201/202

1. Introdução

1.1 Informações Básicas

1.1.1 O motor do cutter inox é embobinado com um termostato de segurança. Caso haja sobrecarga de energia ou aquecimento excessivo ele desarma, evitando assim que queime o motor.

1.1.2 O corpo, copo e lâminas do cutter são confeccionados em aço inox.

1.1.3 Sua função é triturar alimentos a seco ou com pouca adição de líquido.

1.1.4 Se algum produto liberar líquidos em excesso, observe que o nível de líquido não seja superior ao conjunto de lâminas e acoplamento.

1.2 Características técnicas

Produto	CORTADOR 4 L	CORTADOR 6 L	CORTADOR 8 L
Referência	SPL - 200	SPL - 201	SPL - 202
Potência [W]	600/600	600/600	600/600
Frequência [Hz]	60	60	60
Tensão [V]	127/220	127/220	127/220
Consumo [kW/h]	0,30	0,30	0,30
Rotação [rpm]	1.750	1.750	1.750
Peso Liq. [Kg]	11,0	11,5	12,050
Altura [mm]	700	780	860

1.3 Precauções necessárias

1.3.1 Leia com atenção as instruções antes de usar o aparelho

1.3.2 Este aparelho vem com a tensão 220 V selecionada na fábrica. Para liga-lo em 127 V, basta mudar a chave seletora sob o aparelho.

1.3.3 Não ligue/utilize o aparelho caso algum componente aparente (cabo, plug, corpo, chave seletora e ou liga/desliga) esteja danificado.

1.3.4 Nunca utilize este ou qualquer outro aparelho elétrico se estiver com os pés descalços ou molhados.

1.3.5 Mantenha plugs e chaves (seletora e liga/desliga) livre da exposição a líquidos.

Certifique-se que não haja contato direto do plug ou cabo com superfícies úmidas.

1.3.6 Este aparelho 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 a utilização do aparelho ou estejam sob supervisão de uma pessoa responsável pela segurança.

1.3.7 Não toque nas facas, pois são afiadas. Nunca tente colocar a mão dentro do copo enquanto estiver ligado ou em uso.

1.3.8 Caso haja travamento das facas, desligue o aparelho antes de remover os ingredientes que estão bloqueando o funcionamento do mesmo.

1.3.9 Não retire ou coloque o copo com o aparelho funcionando.

1.3.10 Não tente consertar ou abrir o aparelho, isso fará com que ele perca a garantia.

1.3.11 Guarde a nota fiscal do aparelho e este manual para efeito de garantia.

1.3.12 Recomenda-se o uso ininterrupto por no máximo 20 minutos com intervalos de 4 min.

PREENCHIMENTO DO COPO



2. Instruções de uso

2.1 Tempo estimado de preparação de alimentos

2.2.1 O tempo de preparação dos alimentos pode variar de acordo com a dureza, pastosidade e quantidade processada.

2.2.2 É sempre importante observar o processamento do conteúdo e verificar se não há sobrecarga do motor. Por se tratar de um aparelho que bate produtos a seco pode haver variação na máxima porção para diferentes alimentos, não sendo possível em alguns casos processar com toda a capacidade do copo.

2.2.2 Algumas sugestões para aplicação desse aparelho são: Bacalhau desfiado, farinha de rosca, recheio de castanha e nozes, pasta de amendoim, carnes, hambúrguer, almôndegas, kibe, cebola, alho, salsa, geléias, figado e salmão.

2.2 Operação

2.2.1 Coloque seu aparelho sobre uma superfície limpa, seca e estável com preferencialmente 850 mm de altura.

2.2.2 Encaixe o reservatório prenda os fechos do reservatório e tire a tampa.

2.2.3 Coloque o produto a ser picado ou processado no interior do copo e verifique o item 2.1 para estimar o tempo de operação necessário para o produto desejado.

2.2.4 Posicione corretamente a tampa.

2.2.5 Ligue o equipamento na rede de energia elétrica.

2.2.6 Prenda os fechos da tampa.

2.2.7 Posicione a chave Liga/Desliga na posição "LIGA" para que a máquina permaneça ligada. Aguarde o tempo de operação estimado para o produto (item 2.1).

2.2.8 Desligue a máquina, solte os fechos da tampa e abra-a.

2.2.9 Solte o fechos do reservatório para retirá-lo. Despeje o produto processado em outro recipiente.

ATENÇÃO

Se o cabo de alimentação estiver danificado ele deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, para evitar riscos.

3. Componentes



1	Tampa	11	Flange oitavada
2	Bloqueador	12	Motor 1/2 CV
3	Porca inox 3/16"	13	Gabinete inox.
4	Lâmina	14	Fecho de pressão
5	Acoplamento	15	Base quadrada
6	Lâmina	16	Chave liga/desliga
7	Parafus 3/16" x 1.1/4"	17	Grelha da base
8	Copo 4, 6 ou 8 L	18	Pé da base quadrada
9	Fecho de pressão	19	Cabo elétrico
10	Parafuso 5/15" x 1"	20	Placa de segurança