

4. Instruções de limpeza

4.1 Como limpar seu aparelho

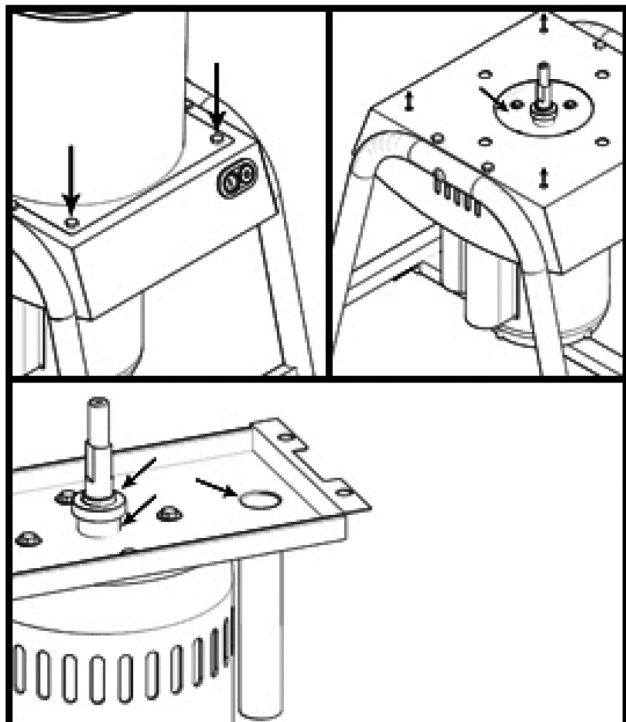
4.1.1 Para a limpeza retirar a lâmina e limpar o interior do reservatório utilizando um pouco de água, um pano e sabão neutro.

4.1.2 A lâmina pode ser limpa individualmente utilizando água e sabão neutro.

4.1.3 Recomenda-se a limpeza da base basculante (motor) e cavalete com pano úmido. Nunca exponha o motor a jatos d'água de torneiras ou mangueiras.

4.1.4 Caso seja necessário a limpeza do eixo ou de sua parte interna, é necessário que seja executado os passos descritos na figura 1 e 2, ou seja, retirar os parafusos que prendem o copo a base e remove-lo, expondo assim a parte interna do eixo e seu suporte.

4.1.5 Para evitar a contaminação dos componentes do motor pelo conteúdo que venha a se infiltrar através do tubo interno do copo, o motor é isolado e possui uma fuga para líquidos. Os resíduos devem ser limpos seguindo os passos de 4.1.4.



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. Compreende 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 _____

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) 3546-2193/3546-3062/3546-3068/3546-2084

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

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

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

SPOLU

Manual de Instruções



CUTTER BASCULANTE

Cortador de Alto Rendimento

Modelo

SPL - 300

INTRODUÇÃO

Parabéns por sua escolha!

Você acaba de adquirir um produto de qualidade da marca **SPOLU**.

- Este manual foi desenvolvido para ser um guia de instalação e consultas para seu produto. Nele você irá aprender os cuidados básicos com o aparelho, características técnicas, precauções, operação, limpeza e possíveis soluções para problemas.

- O uso em desacordo com ele pode causar mau funcionamento, diminuição da vida útil do aparelho, danos precoces e permanentes ao produto, bem como a perda da garantia.

1. Introdução

1.1 Informações Básicas

1.1.1 Cutter 18 litros com sistema basculante dotado de cavalete e pedal.

1.1.2 O copo e lâminas do cutter são confeccionados em aço inox, o cavalete e base basculante são confeccionados em aço carbono com pintura epoxi.

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 as lâminas.

1.2 Características técnicas

Produto	CORTADOR 18 L
Referência	SPL - 300
Potência [W]/[CV]	2500 W - 2 CV
Frequência [Hz]	50 - 60
Tensão [V] monovolt	220V
Consumo [kW/h]	1,40
Rotação [rpm]	1.740
Peso Liq. [Kg]	24,0
Altura [mm]	890

1.3 Precauções necessárias

1.3.1 Leia com atenção as instruções antes de usar.

1.3.2 Este aparelho é monovolt 220 V

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 30 minutos com intervalos de 4 min.

1.3.13 Este aparelho é equipado com terminal Terra



2. Instruções de uso

2.1 Tempo estimado de preparação

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 (18 litros).

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

2.2 Operação

2.2.1 Coloque seu aparelho sobre uma superfície limpa, seca e estável.

2.2.2 Verifique o copo e retire a tampa.

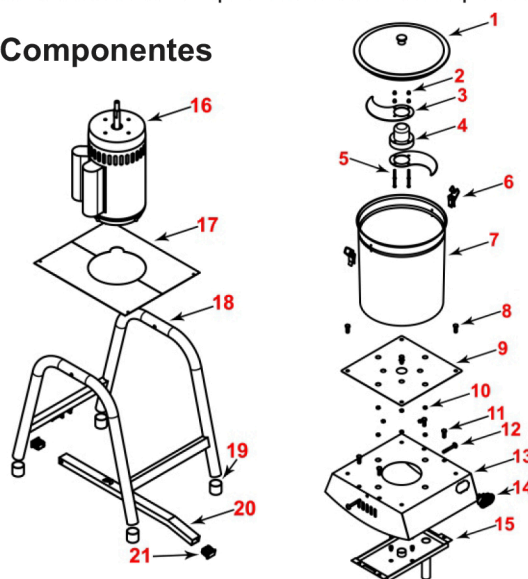
2.2.3 Coloque os ingredientes, cortados em porções de 50 a 75 mm.

2.2.4 Não tente triturar produtos de dureza excessiva, pois poderá danificar a máquina ou mesmo fazer com que a faca perca o corte prematuramente. Caso isto ocorra, procure por alguma assistência técnica autorizada.

2.2.5 Coloque a tampa no copo e prenda os fechos laterais antes de ligá-lo. Posicione a chave Liga/Desliga na posição "LIGA" para que a máquina permaneça ligada.

2.2.6 Desconecte o aparelho da tomada após usar.

3. Componentes



1	Tampa	11	Parafuso 5/16"
2	Porca inox 3/16"	12	Paraf. 1/4" x 2"
3	Lâmina inox	13	Base Basc.
4	Acoplamento	14	Chave lig/desl 2 cont.
5	Parafuso 3/16"x1.1/4"	15	Chapa do motor
6	Fecho da Tampa	16	Motor 2 CV
7	Reservatório 18 L	17	Tampa da base basc.
8	Parafuso 5/16"	18	Cavalete
9	Chapa do reserv.	19	Ponteira do cavaleta
10	Porca 1/4"	20	Pedal basculante

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

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