

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.

1 - Esta garantia perderá sua validade se:

1.1 - O defeito apresentado for ocasionado por uso indevido, em desacordo com o Manual, ou se ocasionado por fatores externos, como quedas, pancadas, defeitos na rede elétrica e raios.

1.2 - O produto for alterado, violado ou consertado por pessoa não autorizada pela Spolu.

1.3 - O produto for ligado à fonte de energia diferente daquela recomendada no aparelho.

1.4 - A garantia não cobre a limpeza do aparelho. O produto deverá ser entregue para conserto ao posto da rede autorizada, ou aos correios em boas condições de limpeza.

1.5 - Esta é uma garantia de balcão e, portanto, não cobre atendimento domiciliar.

1.6 - A garantia não abrange peças e acessórios sujeitos ao desgaste natural e desgaste proveniente do uso de alimentos de dureza excessiva ou abuso e sobrecarga do aparelho.

1.7 - Esta garantia não cobre danos sofridos pelo produto durante o transporte de terceiros contratado pelo reclamante da garantia.

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 fiscal.

A SPOLU responde apenas pela qualidade do produto, não sendo responsável por eventuais acidentes ou danos causados por instalação ou mau uso.

Data da venda ___/___/___ Nota Fiscal Nº _____ Aparelho Nº _____

SPOLU

Spolu-Benesse do Brasil Ltda.

Fones/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



MEXEDOR ELÉTRICO

Modelos

SPL - 405 e SPL - 408

1. Introdução

1.1 Informações Básicas

1.1.1 O mexedor elétrico Spolu é produzido em aço inox e possui uma panela de alumínio fundido onde é acoplado. Para mexer os doces ele possui um batedor em aço inox com pás de silicone.

1.1.2 Sua função é mexer doces como: brigadeiro, doces de colher, salgados como creme de fubá (polenta mole) e outros que necessitem ser mexidos constantemente.

1.2 Características técnicas

Produto	MEXEDOR 5,6 LITROS	MEXEDOR 8 LITROS
Referência	SPL - 405	SPL - 408
Tensão [V]	127/220	127/220
Potência [W]	26	26
Frequencia [Hz]	50-60	50-60
Consumo [kW/h]	0,026	0,026
Dimensões (AxLxP) [mm]	330x280x375	330x300x395
Diâmetro da panela [mm]	28	30
Peso [kg]	5,50	6,50

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 ligá-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 interruptores livre de exposição a líquidos. Certifique-se que não haja contato direto do plug ou cabo com superfícies úmidas ou quentes.

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.

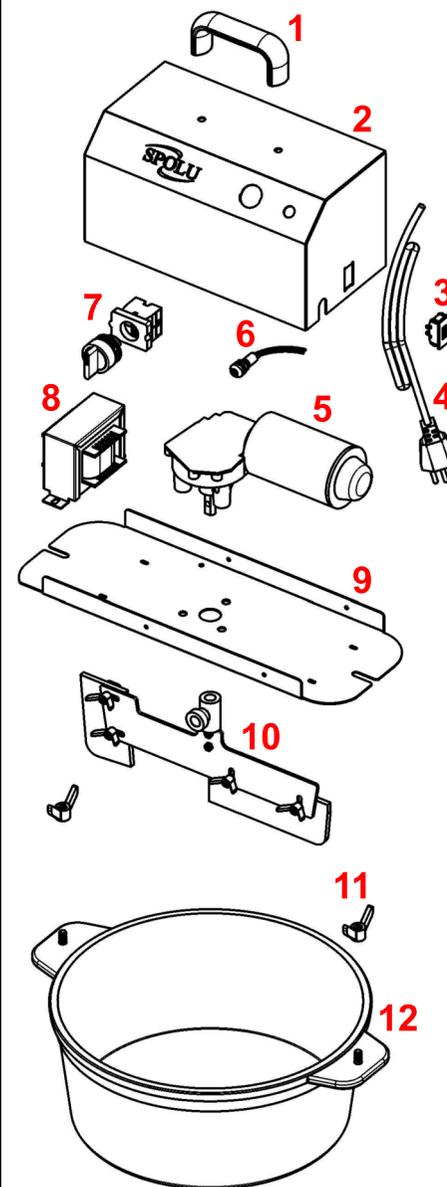
1.3.7 Desconecte o aparelho da tomada caso ele não esteja em uso.

1.3.8 Mantenha as mãos e qualquer utensílio afastados das partes em movimento do aparelho enquanto estiver em uso para evitar lesões pessoais ou danos ao equipamento.

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

1.3.10 Nunca use roupas com mangas largas, principalmente nos punhos, durante a operação.

7. Principais componentes



Nº	PEÇA
1	Alça
2	Gabinete do cabeçote
3	Chave HH (voltagem)
4	Rabicho
5	Motoredutor
6	Lâmpada piloto
7	Chave 3 posições
8	Trafo 0-12
9	Chapa fixação do motoredutor
10	Raspador completo
11	Porca Borboleta inox 1/4"
12	Caçarola

8. Problemas e possíveis soluções

Este equipamento foi projetado para necessitar do mínimo de manutenção. Entretanto podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento devido ao desgaste natural causado pelo uso. Caso haja algum problema com seu equipamento, verifique a tabela a seguir onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas. Na dúvida contate a assistência técnica.

Problemas	Soluções
O equipamento não liga	Verifique se há energia na rede.
	O cabo pode estar danificado.
Cheiro de queimado ou fumaça	Verifique se não está forçando muito o raspador.
	Verifique se há pedaços de alimento sobre o queimador do fogão ou chama alta.
As pás não giram	Verifique se não há muito conteúdo. Retire um pouco.
Alimento respinga fora da panela	Velocidade das pás em ponto de vibração. Aumente ou diminua a velocidade.
Equipamento liga, mas com o alimento para ou gira devagar.	Problemas com o motor ou engrenagens gastas/quebradas.

4. Instruções de limpeza

4.1 Como limpar seu aparelho

4.1.1 Desligue o aparelho e desconecte o plug da tomada.

4.1.2 A máquina deve ser totalmente limpa e higienizada após a operação de cada dia ou após um longo período de inatividade.

4.1.3 Retire o cabeçote da caçarola e solte o raspador.

Lave a caçarola e o raspador retirado com água corrente e sabão. Lave o cabeçote com pano úmido e sabão neutro. Não utilize jatos de água diretamente no cabeçote.

4.1.4 Não utilize objetos pontiagudos na limpeza.

4.1.5 Evite utilizar materiais/substâncias abrasivas como por exemplo, água sanitária ou hipoclorito de sódio, pois isso danifica o equipamento.

5. Normas observadas

ABNT NBR NM 60335-1

IEC 60335-2-14

6. Manutenção

ATENÇÃO: Você acaba de adquirir uma máquina que precisa de cuidados e manutenção para prolongar sua vida útil e garantir seu bom funcionamento. Para isso alguns procedimentos devem ser adotados.

- Limpeza periódica como instruí o item 4
- Verificar as conexões e fiações visualmente quanto ao aperto e corrosão. Evite contato demasiado com umidade.
- Botões e contatos devem ser checados para garantir que não haja infiltração de líquidos, poeira ou substâncias que possam causar mau contato ou mau funcionamento.

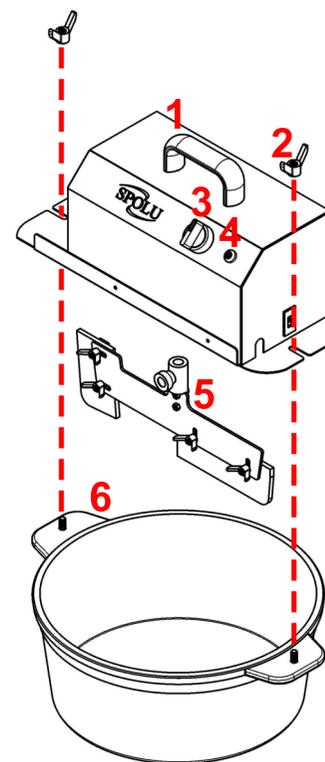
6.1- Verificar mensalmente:

- Instalação elétrica;
- Medir a tensão da tomada;
- Verificar aperto de todos os terminais elétricos do aparelho, para evitar possíveis maus contatos; cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento.
- Verificar folga na lâmina da serra e nas correias.

6.2- Itens a verificar ou executar a cada 3 meses:

- Verificar componentes elétricos
- Verificar possíveis folgas nos rolamentos, polias e correias
- Verificar retentores, anéis e demais sistemas de vedações.

1.4 Conhecendo o aparelho



Nº	PEÇA
1	Alça do cabeçote
2	Borboleta fixação do cabeçote
3	Chave 3 posições
4	Lâmpada piloto
5	Raspador completo
6	Caçarola/panela

2.2.1 Os manípulos de fixação e a alça são feitos em material resistente ao calor e a chama.

2.2.2 A parte flexível do raspador, que faz a varredura no fundo e lateral da caçarola é feita em silicone.

2.2.3 A caçarola é feita em alumínio fundido para melhor distribuição do calor.

2.2.4 O cabeçote e partes rígidas do raspador são produzidos em aço inox.

2. Instruções de uso

2.1 Pré operação

2.1.1 Coloque seu aparelho sobre uma superfície plana, limpa, seca e estável. Esse aparelho foi concebido para trabalhar sobre uma grelha/boca de fogão. Não é possível usar a caçarola de alumínio em fogões de indução.

2.1.2 O cabo de energia deve ser mantido fora do alcance da chama do fogão.

2.1.3 Este aparelho foi projetado para ser instalado em uma rede doméstica.

2.1.4 Após o uso sempre desconecte o aparelho da tomada.

2.1.5 Antes do primeiro uso, retire todas as películas protetoras do inox e lave todas as peças que entrarão em contato com alimento (raspador e caçarola).

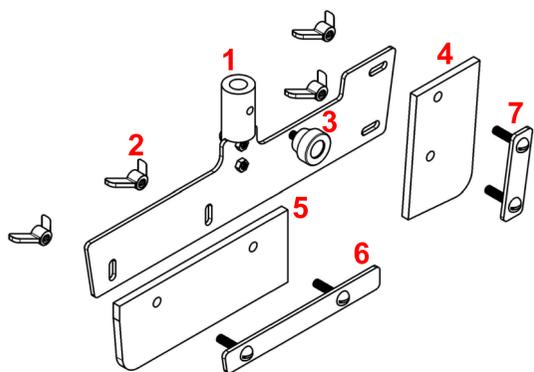
2.2 Tempo estimado de preparação de alimentos

2.2.1 O tempo de preparação dos alimentos pode variar de acordo com a pastosidade e volume processado. Tempo médio de uso: 25 min. com descanso de 3 min.

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 processa produtos em transformação pode haver variação na máxima porção para diferentes alimentos, não sendo possível em alguns casos processar com toda a capacidade da caçarola.

2.3 Operação

2.3.1 Principais componentes do raspador e montagem do cabeçote na caçarola:

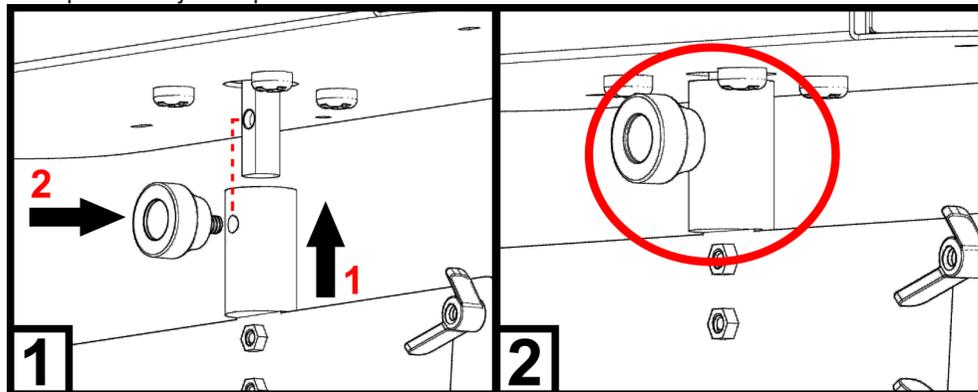


2.3.1.1 Seu raspador vem montado e regulado pela fábrica, porém, as pás de silicone irão se desgastar ou será necessário fazer uma higienização mais profunda das mesmas. Nessas condições é necessário desmontar o raspador.

2.3.1.2 Siga o desenho ao lado para fazer a desmontagem e montagem do raspador.

2.3.1.3 Certifique-se sempre que a parte maior do raspador de silicone fique para baixo e os cantos arredondados para fora.

2.3.1.4 Encaixe o raspador no eixo do cabeçote, alinhando o furo de fixação do raspador com o furo de fixação do eixo do cabeçote. Aperte o manipulador para fixar o raspador. Veja no quadro abaixo:

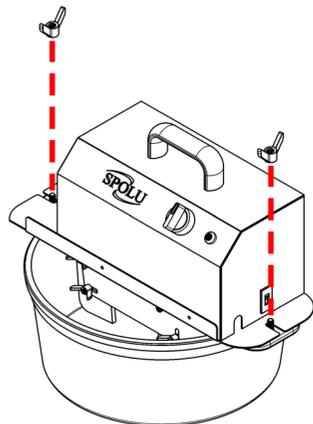


2.3.1.5 Posicione o cabeçote com o raspador acoplado na caçarola e coloque as borboletas com pouco aperto.

2.3.1.6 Ligue o equipamento e deixe-o girar. Vá apertando aos poucos as borboletas para que os raspadores se posicionem corretamente.

2.3.1.7 Insira o conteúdo a ser processado.

2.3.1.8 Ligue a máquina e selecione a rotação adequada. Se você perceber que o alimento está transbordando ou respingando para fora da panela, use a velocidade menor, caso não resolva diminua a quantidade.



4

3. Cuidados especiais

3.1 Terminais

3.1.1 Este aparelho é equipado com terminal terra , que é o pino central do plug no rabicho de ligação

3.1.2 Verifique se a tomada onde o aparelho será ligado possui a correta instalação de uma rede de aterramento.

3.2 Noções de segurança

3.2.1 O usuário deve ter ciência da localização do interruptor, para que possa ser acionado a qualquer momento sem a necessidade de procura-lo.

3.2.2 Nunca altere as características originais do aparelho.

3.2.3 Não suje, rasgue ou retire qualquer etiqueta de segurança ou identificação. Elas são essenciais para usuários futuros e assistências autorizadas.

3.2.4 O cabo ou tomada onde o aparelho for instalado, deve ter secção (bitola do cabo) suficiente para suportar a potência elétrica consumida pelo aparelho. Caso contrário isso pode ocasionar mau funcionamento, sobrecarga da sua rede ou até mesmo o derretimento da cobertura dos fios onde o aparelho está instalado.

3.2.5 Em caso de emergência, retire imediatamente o plug do aparelho da tomada.

3.2.6 Certifique-se de que a rede onde o seu aparelho será instalado possua, pelo menos, um disjuntor com a amperagem adequada ao consumo desse aparelho.

3.2.7 Não trabalhe com cabelos soltos ou manga da camisa comprida, de modo que possam se projetar e enroscar nos raspadores. Prenda os cabelos e dobre as mangas das camisas de modo que não haja o mínimo risco de contato com as partes móveis do aparelho.

3.2.8 Terminado o processo desligue a máquina e desconecte-a da rede elétrica.

3.2.9 A caçarola é feita em material fundido, evite colocar água fria enquanto ainda estiver quente. O choque térmico poderá levar a mesma rachar.

ATENÇÃO

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

ATENÇÃO

No preparo de doces, observar a intensidade da chama no fogão. Chamas muito altas podem desandar ou queimar os doces.

ATENÇÃO

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

ATENÇÃO

Apesar de a panela possuir uma litragem específica, será necessário trabalhar sempre abaixo desse limite, pois o movimento circular das pás poderá jogar o conteúdo em excesso para fora da panela. Para isso será necessário controlar o volume processado e a rotação das pás.

5