

1. Introducción

1.1 Información Básica

1.1.1 El motor del cortador está protegido por una placa de seguridad. Si hay una sobrecarga de potencia o recalentamiento se desarma, lo que impide que el motor se queme.

1.1.2 El cortador Spolu tiene gabinete, vaso y cuchilla en acero inoxidable.

1.1.3 Su función consiste en triturar los alimentos en seco o con poco líquido.

1.1.4 Si en cualquier producto hay liberación de líquidos en exceso, verifique si el nivel de líquido no excede el conjunto de cuchillas e acoplamiento.

1.2 Características técnicas

Producto	CORTADOR 4 L	CORTADOR 6 L	CORTADOR 8 L
Referencia	SPL - 200	SPL - 201	SPL - 202
Potencia [W]	600	600	600
Frecuencia [Hz]	50	50	50
Voltaje [V]	220	220	220
Consumo [kW/h]	0,60	0,60	0,60
Rotación [rpm]	2.870	2.870	2.870
Peso Liq. [Kg]	10,2	10,5	10,8
Altura [mm]	700	780	860

1.3 Precauciones necesarias

1.3.1 Lea atentamente las instrucciones antes de utilizar el aparato

1.3.2 Esta unidad funciona con una única tensión. Revise su red eléctrica.

1.3.3 No conecte el aparato si cualquiera de los componentes (cable, enchufe, gabinete, Llave on/off) se encuentran aparentemente dañados.

1.3.4 Nunca use éste o cualquier otro aparato eléctrico si usted está mojado o descalzo.

1.3.5 Mantenga los enchufes e interruptores libres de exposición a líquido. Asegurese de que no haya contacto directo del enchufe o el cable con superficies húmedas.

1.3.6 Este aparato no está previsto que sea utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento excepto que se le haya dado instrucción o supervisión referida al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

1.3.7 No toque las cuchillas. Nunca ponga su mano dentro de el vaso mientras el aparato está conectado o en uso.

1.3.8 Si hay bloqueo de cuchillas, desconecte la unidad antes de retirar los ingredientes que están bloqueando el funcionamiento de la misma.

1.3.9 No retire o coloque el vaso con la máquina en marcha.

1.3.10 No intente reparar o abrir la máquina, porque le hará perder la garantía.

1.3.11 Guarde la factura y este manual (que contiene la garantía en la parte posterior) a efectos de la garantía .

2. Instrucciones de uso

2.1 Tiempo estimado de preparación de alimentos

DIVERSOS	Seg.(s)	CARNES	Seg.(s)	CONDIMENTOS	Seg.(s)	PATÉS	Seg.(s)
Salsa de tomate	4 a 8	Carne	5 a 10	Cebolla	4	Hígado	8
Mayonesa	14 a 20	Hamburguesa	4 a 6	Ajo	4	Salmón	6
Puré de papas	6 a 10	Carne p/ ensalada	6 a 10	Perejil	5	Anchoa	6
Bacalao desmenuzado	3 a 6	Pastel de carne	4	FRUTAS y MERMELADAS	Seg.(s)	Langosta	6
Pan rallado	4 a 6	Albóndigas	5	Ensalada de frutas	5		
Mantequilla de maní	4 a 6	Kibes	4	Jalea de Manzana	5		
Relleno de castañas	4 a 6			Jalea de Pera	4		
Relleno de nueces	4 a 6			Jalea de durazno	4		

2.2 Operación

2.2.1 Trabaje con su cortador sobre una superficie seca y estable preferentemente con 850mm de altura .

2.2.2 Coloque el vaso, cierre las trabas y retire la tapa.

2.2.3 Coloque los ingredientes cortados en pequeñas porciones y verifique la tabla en 2.1 para una estimación del tiempo de operación necesario para triturar el producto.

2.2.4 Coloque la tapa y conecte su aparato a la red eléctrica.

2.2.5 La máquina dispone de parada de seguridad que actúa siempre que el vaso es removido.

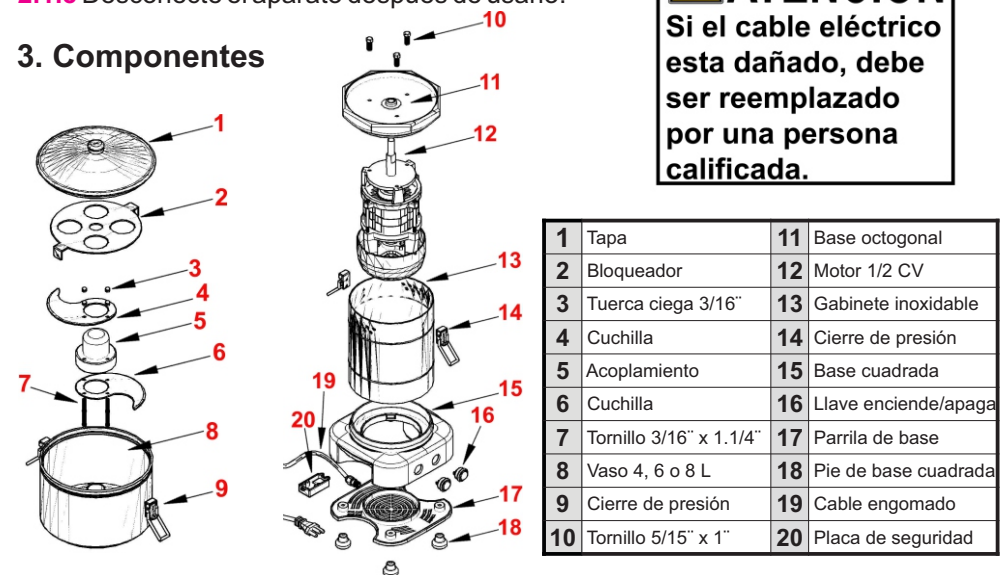
2.2.6 No intente moler/licuar productos muy duros, esto puede dañar la máquina o incluso hacer que la cuchilla pierda el corte antes de tiempo. Si esto ocurre, busque una asistencia técnica.

2.2.7 Coloque la tapa en el vaso antes de encender, mantener su mano sobre ella mientras el producto está en uso.

2.1.8 Desconecte el aparato después de usarlo.

⚠ ATENCIÓN
Si el cable eléctrico está dañado, debe ser reemplazado por una persona calificada.

3. Componentes



1	Tapa	11	Base octogonal
2	Bloqueador	12	Motor 1/2 CV
3	Tuerca ciega 3/16"	13	Gabinete inoxidable
4	Cuchilla	14	Cierre de presión
5	Acoplamiento	15	Base cuadrada
6	Cuchilla	16	Llave enciende/apaga
7	Tornillo 3/16" x 1.1/4"	17	Parrilla de base
8	Vaso 4, 6 o 8 L	18	Pie de base cuadrada
9	Cierre de presión	19	Cable engomado
10	Tornillo 5/15" x 1"	20	Placa de seguridad

4. Instrucciones de limpieza

4.1 Como limpiar su aparato

4.1.1 Retire el vaso y lave con agua corriente y detergente neutro. Cuidado de no tocar la palas de la cuchilla, ya que son afiladas y pueden causar cortes.

4.1.2 Cuidado con los cierres laterales, que deben estar totalmente sueltos.

4.1.3 El cuerpo del aparato(motor) no debe ser limpiado con un chorro de agua . Nunca lo coloque debajo de la canilla o de manguera con agua .

Los niños se deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato

5. Problemas y posibles soluciones:

Problemas	Causas	Soluciones
La maquina no enciende	Falta de energia eléctrica	Verifique si esta conectado
	Problemas en el circuito eléctrico	Llame a asistencia técnica
	El vaso no está en su posición correcta	Recoloque el vaso en su posición correcta
Olor a quemado o humo	Problemas en el circuito eléctrico	Llame a asistencia técnica
Producto no se licúa	Pedazos muy grandes impiden el contacto con la cuchilla	Corte en pedazos menores de aproximadamente 2,5 cm
	Cuchilla no afilada	Llame a asistencia técnica para que cambie la cuchilla
Cable eléctrico dañado	Falla en el transporte del equipo	Llame a asistencia técnica
Vaciamento del vaso	Verificar si no ha líquidos en exceso	Llame a asistencia técnica

TERMINOS DE GARANTÍA

La garantía se otorga al producto contra cualquier defecto de fabricación o diseño que la hace inadecuada o inapropiada para el uso regular. Entiende la mano de obra y el reemplazo de piezas en la reparación de los defectos encontrados por la asistencia Técnica autorizada SPOLU.

Fecha de venta ___/___/___ Factura N° _____ Lote N° _____

IMPORTANTE

En caso de defectos entrar en contacto con su distribuidor.

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 Lauro Sodré, 769 - Centro - Itajobi - SP - CEP: 15.840-000

"Debido a la mejora constante, los productos pueden cambiar sin previo aviso"

SPOLU

Manual de Instrucciones



Cortador de Alto Rendimiento

Modelos

SPL - 200/201/202