

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 N° _____ Aparelho N° _____

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



Assador SpoGrill 5 Espetos rotativo

Modelos

SPL - 600

1. Introdução

1.1 Informações Básicas

1.1.1 O assador 5 espetos SPOLU possui corpo e partes externas em aço carbono pintado eletrostaticamente, que proporciona melhor proteção e acabamento. O produto fica novo por mais tempo, é mais resistente e fácil de limpar.

1.1.2 Suporte dos infra vermelhos em aço inox 430 e porta de vidro com 6 mm de espessura.

1.1.3 Tem 2 queimadores infra vermelhos com controles independentes que espalham uniformemente o calor.

1.1.3 Sistema de rotação dos espetos.

1.2 Características técnicas

Produto	ASSADOR 5 ESPETOS
Referência	SPL-600
Tensão [V]	127/220
Potência [W]	30
Frequencia [Hz]	50-60
Consumo [kW/h]	0,03
Rotação [rpm]	9
Altura [mm]	675

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 de 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 interruptores 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 pessoas responsável pela segurança.

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

1.3.8 Este equipamento destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como: Áreas de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; - casas de fazenda; - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;

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

2 1.3.10 No caso de falta de energia, desligue imediatamente o aparelho da tomada.

5. Normas observadas

ABNT NBR NM 60335-1

IEC 60335-2-29

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 substancias 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;

- Verificar cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.

7. 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.

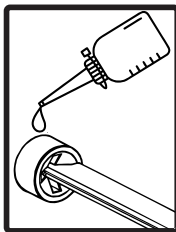
Caso haja algum problema com seu equipamento, verifique a tabela a seguir onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

Problemas	Causas	Soluções
O equipamento não liga	Falta de energia elétrica	- Verifique se há energia na rede - Chame a assistência técnica
	Problemas no circuito elétrico interno ou externo	
	Engrenagens gastas ou quebradas	
Cheiro de queimado ou fumaça	Problemas no circuito elétrico	Chame a assistência técnica
O assador liga, mas quando o produto é colocado no equipamento, ele para ou gira em baixa rotação.	Problemas no circuito elétrico	Chame a assistência técnica
	Engrenagens gastas ou quebradas	
Cabo elétrico danificado	Falha no transporte ou armazena...	Chame a assistência técnica
Espeto não gira	Problemas com o motor	Chame a assistência técnica
	Problemas com a instalação elétrica/tomada	Verifique a ligação e a tomada



3. Cuidados especiais

3.1 Lubrificação

3.1.1 Para um melhor funcionamento do seu assador recomendamos que seja feita a lubrificação conforme figura ao lado, pingando apenas duas gotas de óleo de máquina (cada 30 dias) e não deixando escorrer pela parede da churrasqueira.



3.2 Terminais

- 3.1.1 Este aparelho é equipado com terminal terra  e equipotencial 
- 3.1.2 O terra é o pino central do plug no rabicho de ligação e o equipotencial esta localizado na parte externa da carcaça do aparelho.
- 3.1.3 Verifique se a tomada onde o aparelho será ligado possui a correta instalação de uma rede de aterramento.

ATENÇÃO

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

ATENÇÃO

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

4. Instruções de limpeza

4.1 Como limpar seu aparelho

- 1.4.1 O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:
- Antes de ser usado pela primeira vez.
 - Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade.
- 1.4.2 Para a limpeza, após cada operação, siga os passos abaixo:
- Desligue o equipamento da tomada.
 - Feche o regulador de pressão do botijão.
 - Aguarde o assador estar morno/frio. Nunca inicie a limpeza com ele quente.
 - Para limpeza interna, use esponja umedecida e sabão neutro.
 - Remova a bandeja coletora de gordura e limpe-a com esponja e detergente.
 - Na parte externa repita o procedimento e limpe o vidro somente quando ele estiver totalmente frio, evitando um choque térmico.
 - Realize a limpeza sempre que usar o equipamento.
- 1.4.3 Nunca use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes.
- 1.4.4 Evite contato de umidade com os queimadores – risco de danificar.
- 1.4.5 Não utilize jatos de água diretamente sobre o aparelho.
- 1.4.6 Não utilize objetos pontiagudos na limpeza.

1.4 Segurança (Geral)

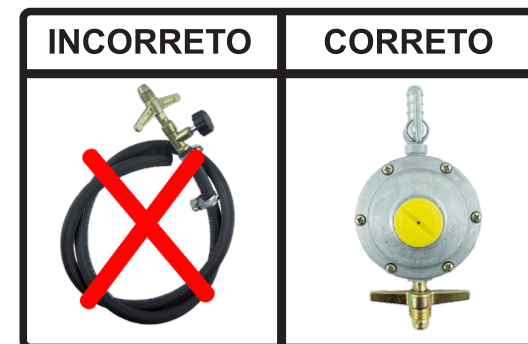
- 1.4.1 Não utilizar carvão vegetal ou combustíveis similares neste aparelho.
- 1.4.2 Nunca opere o assador rotativo próximo de substâncias inflamáveis, como tecidos, papéis, cortinas e produtos químicos: risco de incêndio
- 1.4.3 Nunca coloque o assador rotativo em contato com água ou outros líquidos, evitando assim sérios danos e choques elétricos. Desta forma, não use o aparelho próximo de pias, banheiras, chuveiros ou piscinas.
- 1.4.4 O aparelho não deve funcionar próximo ou abaixo de tomadas elétricas.
- 1.4.5 O assador SpoGrill produz calor para o cozimento rápido, em decorrência disto as partes externas também sofrem aquecimento. Recomendamos ter cuidado ao tocar o produto em uso, para evitar acidentes.
- 1.4.6 Cabelos compridos soltos podem tocar alguma parte do equipamento e causar acidentes sérios. Amarre-os para trás ou cubra-os com um lenço.
- 1.4.7 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 esta instalado.
- 1.4.8 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.

2. Instruções de uso

2.1 Instalação do gás

- 2.1.1 Coloque uma abraçadeira de metal na ponta da mangueira que irá encaixar no ponto de entrada de gás do Assador.
- 2.1.2 Coloque a mangueira no ponto de entrada de gás do assador e aperte o parafuso da abraçadeira para deixar o encaixe bem firme.
- 2.1.3 Coloque a outra abraçadeira na extremidade oposta da mangueira, encaixando-a no regulador de pressão do gás. Aperte o parafuso da abraçadeira.
- 2.1.4 Certifique-se de que o registro do regulador esteja fechado antes de rosqueá-lo no botijão. Para verificar se há vazamentos após a instalação, faça o teste com espuma de sabão.

ATENÇÃO: kit de instalação do gás não acompanha o produto.
Se colocado a mais de 2 metros de distância da chapa, o botijão necessitará a adaptação de manômetro e regulador.



ATENÇÃO: Antes de utilizar, verifique se não há vazamentos. Utilize água e sabão embebidos em uma esponja. Aperte levemente até que se forme uma espuma nas pontas da mangueira (conexões) e na ligação da válvula com o fogão. Verifique se não há formação de bolhas, o que indica vazamentos.

2.2 Segurança (gás)

2.2.1 Não utilize qualquer outro tipo de gás a não ser aquele para o qual o aparelho foi configurado pela fábrica; Se você tiver que mudar o tipo de gás do GLP para o Natural, ou vice-versa, leve seu produto à assistência técnica mais próxima para troca ou adaptação dos componentes, conforme parâmetros técnicos de sua concessionária de gás. Tal transformação não está coberta pela garantia do produto, sendo que os custos decorrentes são de responsabilidade do usuário pois o equipamento já deve ser adquirido para o tipo de gás correto.

2.2.2 Nunca passe a mangueira de gás por trás do assador rotativo: está sofrerá superaquecimento, podendo furar e permitir o escape de gás, com risco de explosão.

2.2.3 O assador rotativo deve ser operado em local arejado, porém sem correntes de ar que apaguem a chama.

2.3 Montagem e instalação do aparelho

2.3.1 Coloque seu aparelho sobre uma superfície plana, limpa, seca, estável e preferencialmente com a altura aproximada de 850 mm.

2.3.2 Para a sua maior segurança coloque a churrasqueira de modo a manter uma distância de no mínimo 20 cm da parede na parte traseira e 10 cm nas laterais. Se as paredes forem de madeira, recomenda-se aumentar a distância.

2.3.3 Nivele o assador na mesa girando os pés (**peça nº 7**), eles irão descer ou subir conforme você for desrosqueando ou rosqueando. Faça de forma que o assador fique estável e não balance.

2.3.4 Coloque o puxador na porta (**peça nº 1**). O puxador vem desmontado, para montá-lo basta abrir o pacote em que ele está, retirar os parafusos M5 que acompanham a embalagem e rosqueá-lo no puxador através dos furos da porta.

2.3.5 Certifique-se que a bandeja esteja no lugar (**peça nº 5**).

2.3.6 Antes de ligar o aparelho a tomada, certifique-se de ajustar a tensão na chave seletora para a mesma da sua rede elétrica (127 V ou 220 V).

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

2.3.8 Após o uso sempre desconecte o aparelho da tomada.

2.4 Funcionamento

2.4.1 Certifique-se de que não há vazamentos de gás.

2.4.2 Abra a porta do forno. Habitue-se a abrir a porta usando sempre o puxador, pois quando o assador estiver em uso, as partes metálicas externas e a porta de vidro estarão bastante quentes, toca-las ou tentar abrir por essas partes irá lhe causar queimaduras.

2.4.3 Libere o gás pressionando o botão superior (**peça nº 2**) e girando em sentido anti-horário até a posição máxima e coloque fogo com fósforo pela tela frontal do queimador superior (**peça nº 6**). Repita o procedimento para o queimador inferior. Obedeça sempre esta ordem: primeiro o queimador superior e depois o inferior.

2.4.4 Certifique-se de que os queimadores estejam acesos e feche a porta.

2.4.5 Espete a carne (**peça nº 8 ou 9**) e tenha cuidado em distribuí-la homogeneamente no espeto. Espetos com má distribuição de carne irão ter dificuldades em girar.

2.4.6 Abra a porta do equipamento, coloque os espetos no sistema giratório e ligue o Botão Motor (**peça nº 3**) no painel da lateral do forno.

2.4.7 Não ligue o motor antes de colocar os espetos com a carne. Para retirá-los, desligue o motor.

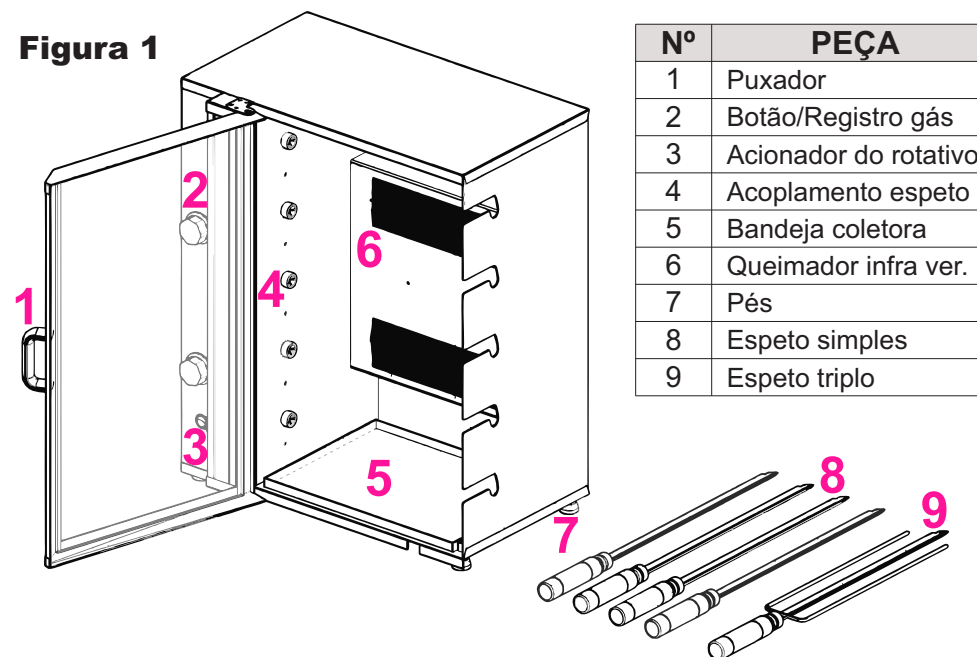
2.4.8 - Capacidade por espeto: 1,5 kg de carne.

- Distância entre espetos: 115 mm.

- Ao espetar a carne não ultrapassar o diâmetro de 100 mm.

2.4.8 - O tempo aproximado de assado pode variar em função da espessura e formato das carnes, da intensidade de calor regulada nos controles dos queimadores (máximo ou mínimo), da posição dos espetos, da temperatura das carnes ao serem colocados no equipamento (temperatura ambiente, resfriado, semi congelado ou congelado), se o equipamento foi pré-aquecido, e do ponto de

Figura 1



2.5 Cuidados durante o funcionamento

2.4.1 Não borrife água na porta de vidro enquanto estiver muito quente, pois poderá ocasionar uma explosão e quebra do vidro.

2.4.2 Para evitar a liberação de odores durante o uso do aparelho, aconselha-se derramar um pequeno volume de água na bandeja, não excedendo os 350 ml;

2.4.3 Algumas dicas:

- Acender os infra vermelhos (pré aquecer) 15 minutos antes de colocar as carnes.

- Colocar papel alumínio na bandeja coletora para facilitar a limpeza.

- O calor se concentra em maior quantidade na parte superior, então as carnes que estiverem nos espetos localizados nessa posição vão assar mais rápido do que as de baixo.