

FREECOOK

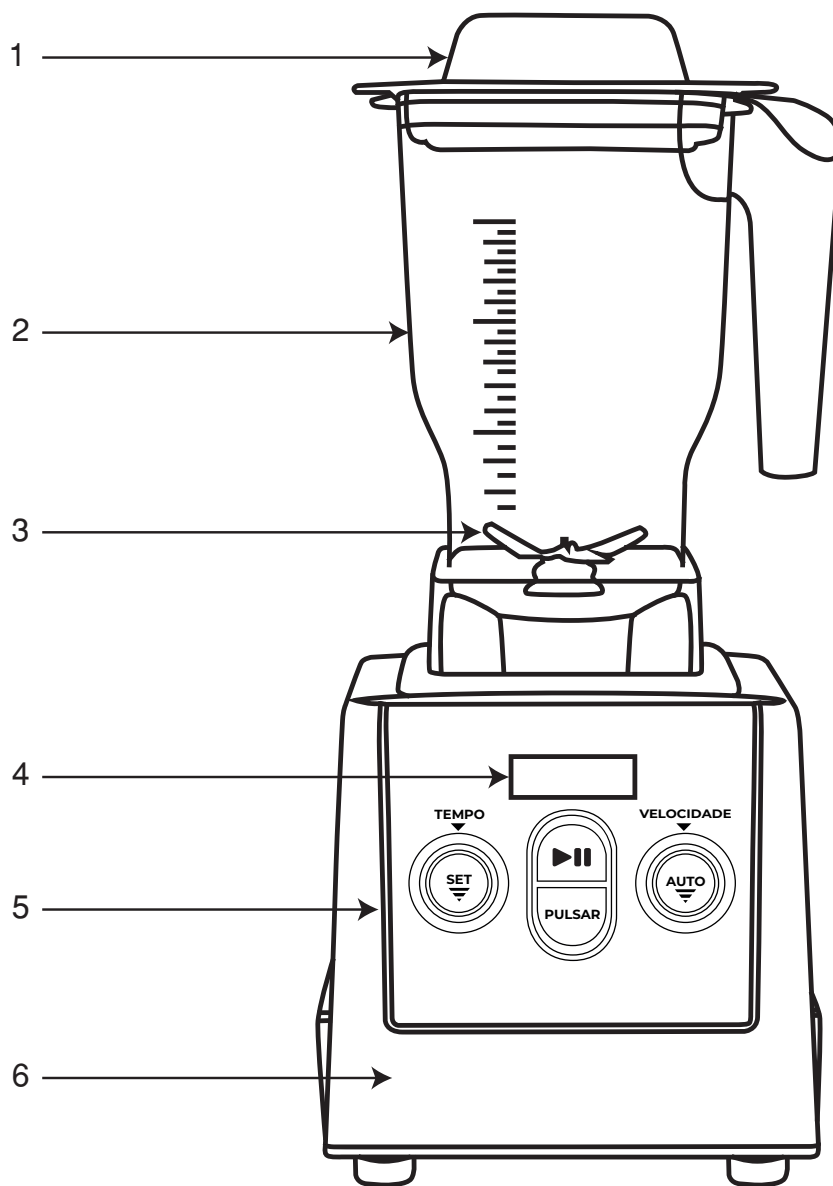
Manual de Instruções

ROBOCOOK

fit

LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL DE INSTRUÇÕES ANTES DE OPERAR ESTE EQUIPAMENTO.

Componentes



1 - Tampa

2 - Jarro

3 - Conjunto de lâminas

4 - Visor

5 - Painel de controle

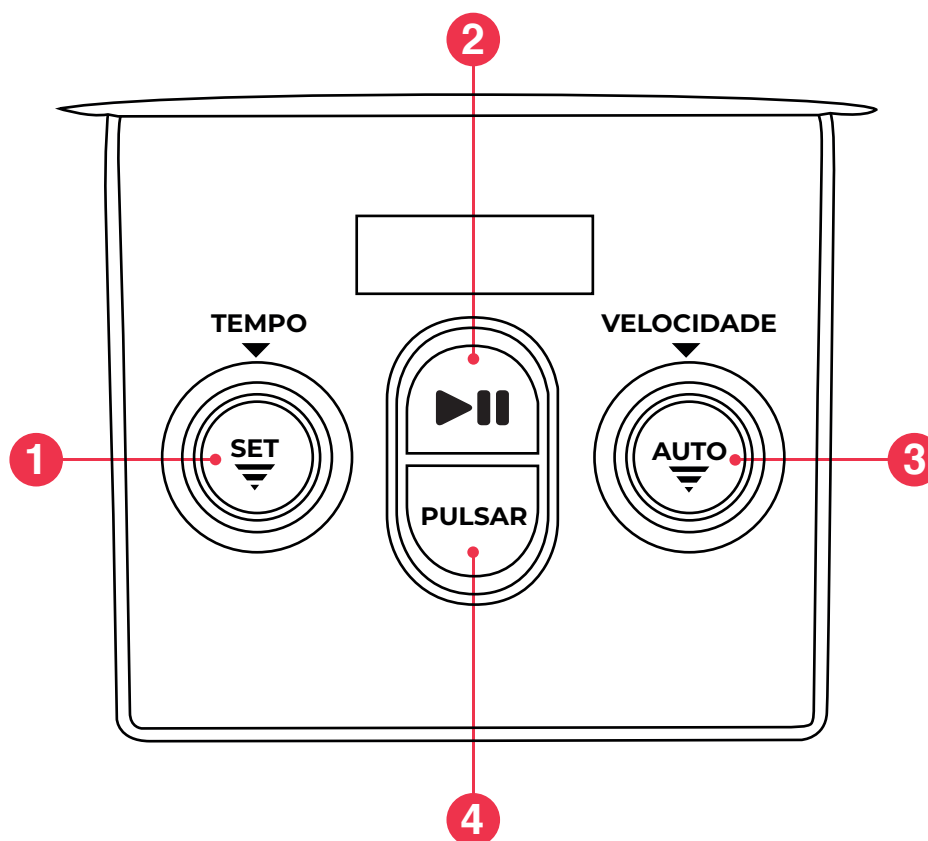
6 - Base do motor

Cuidados importantes

Verifique todos os acessórios cuidadosamente antes de usar este equipamento.

1. Leia este manual cuidadosamente antes de operar este equipamento.
2. O equipamento deve estar desligado e não energizado durante seu processo de montagem, desmontagem e higienização.
3. Mantenha este equipamento fora do alcance de crianças.
4. O equipamento não deve ser usado por pessoas sem treinamento ou conhecimento para operá-lo de forma segura.
5. Nunca deixe este equipamento sem supervisão quando estiver em funcionamento.
6. Não ligue o equipamento se ele apresentar defeito.
7. Para reparos, aquisição de acessórios entre outros, entre em contato com seu revendedor ou Centro de Serviço autorizado.
8. O equipamento (total ou parcialmente) não deve ser imerso em água.
9. Este equipamento não deve ser operado com as mãos molhadas.
10. Para a higienização do equipamento, a temperatura da água não deve ser superior a 60°C (graus Celsius).
11. Durante a limpeza, as lâminas devem ser manuseadas com cuidado a fim de evitar danos.
12. Desligue o aparelho e desconecte-o da alimentação antes de trocar os acessórios ou peças.
13. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoa igualmente qualificada para evitar acidentes.
14. A intensidade do ruído emitido pelo equipamento é menor que 80dB (A). Dentro das normas vigentes.
15. Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas.
16. Este aparelho não se destina à utilização por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

Painel de controle



- 1 Botão giratório seletor de tempo // Botão SET
- 2 Botão Play/Pause: Iniciar e Pausar a operação
- 3 Botão giratório seletor de velocidade // Botão AUTO
- 4 Botão Pulsar

Soluções de problemas

Problema	Possível motivo	Solução do problema
Motor não funciona.	Tensão da tomada divergente da indicada pelo fabricante (220v).	Verifique a tensão da tomada utilizada.
Equipamento não funciona	Botão de segurança acionado	Pressioná-lo na parte inferior do equipamento
Motor começa a funcionar automaticamente quando se liga o equipamento.	Desgaste na engrenagem de encaixe do conjunto de lâminas.	Encaminhar o equipamento a uma assistência técnica.
Superaquecimento do motor ou cheiro ruim (queimado).	Muito produto ou tempo de trabalho por longo período.	Reduza a quantidade e execute novamente após a unidade esfriar.
O conjunto de lâminas não gira.	Desgaste no acoplamento.	Efetuar a troca do acoplamento.

Descarte



Sempre descarte lixo eletrônico/elétrico em locais específicos para este fim.

Limpeza e manutenção

NOTA: O equipamento necessita de limpeza periódica afim de manter o correto funcionamento bem como produzir alimentos de acordo com as normas sanitárias vigentes.

1. Após sua utilização retire o copo para limpeza.
2. Não use produtos de limpeza abrasivos, esfregões, acetona ou álcool para limpar o aparelho.
3. Limpe essas peças com a escova de limpeza em água morna com detergente neutro e enxágue na torneira.
4. A desmontagem do conjunto lâmina junto ao copo para uma limpeza periódica, é de extrema importância e necessidade.
5. A garantia tem a cobertura de 12 meses a partir da data de compra na nota discal e cobre os defeitos de fábrica das peças do equipamento. A apresentação da nota fiscal é obrigatória para acionar a garantia.

NÃO SE DEVE EM HIPÓTESE ALGUMA DEIXAR O COPO DE MOLHO PARA HIGIENIZAÇÃO







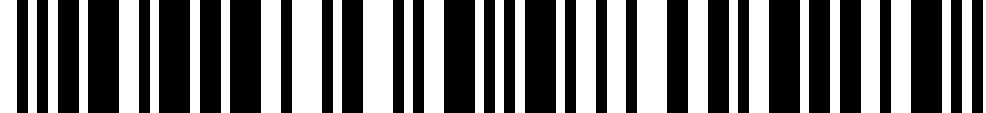
Sistemas de segurança

Sobrecarga / superaquecimento: Caso o motor do equipamento se sobrecarregue ou superaqueça o equipamento é desligado automaticamente. Se isso acontecer é necessário desarmar o protetor térmico, o mesmo botão de liga/desliga encontrado do lado direito do equipamento para o mesmo voltar a disponibilidade do funcionamento.

O equipamento deve ficar a uma distância de no mínimo 15 cm da parede por conta da ventilação do motor. Caso contrário o mesmo virá a superaquecer e queimar.

A superfície de operação deve estar sempre seca. O equipamento precisa de ar para refrigeração do motor, e o mesmo é aspirado pelas laterais do equipamento.

Especificações técnicas

FREECOOK		Freecook.com.br	
MODELO:	ROBOCOOK FIT ROSA	SUORTE TÉCNICO	
SKU:	FR0033		
TENSÃO:	220-240 V		
FREQUÊNCIA:	50/60 HZ		
POTÊNCIA:	1.200 W		
Nº DE SÉRIE:			
			
7	898750	981525	

Operação

Ligando o Equipamento

Para ligar o equipamento, conecte o cabo de alimentação de energia na tomada com a tensão correspondente especificada no equipamento.

Função Pulse

Pressione e mantenha pressionada a tecla PULSE para acionar o equipamento na velocidade máxima. O funcionamento é interrompido assim que a tecla for solta.

Botão Play/Pause

Pressione a tecla para iniciar a operação do equipamento. Pressione novamente para pausar.

Botão Tempo

Gire o botão para a direita para aumentar o tempo do ciclo, ou para a esquerda para diminuí-lo. O tempo pode ser ajustado entre 10 e 180 segundos.

Botão SET

Ao acionar o botão SET, o equipamento segue a predefinição de fábrica e inicia uma contagem automática de 30 segundos.

Botão Velocidade

Gire o botão para a direita para aumentar a velocidade de rotação, ou para a esquerda para diminuir. A velocidade pode variar de 1 (mínima) a 10 (máxima).

Botão AUTO

Ao acionar o botão AUTO, o equipamento opera conforme as predefinições de fábrica, com variação automática de velocidade.

A função AUTO inicia o funcionamento de acordo com o tempo definido pelo operador. O motor começa na velocidade mais baixa, aumenta gradualmente até a máxima e pode oscilar durante o ciclo para otimizar a homogeneização dos ingredientes.

FREECOOK

Freecook Brasil Comércio de Máquinas Ltda
CNPJ: 10.675.180/0001-65
Av. Mal. Rondon, 2136 - Jardim Chapadão
Campinas - SP, 13070-176, Brasil
Tel: (19) 3324-9787
E-mail: contato@freecook.com.br



SUPORTE TÉCNICO



Dicas de preparo

1 – Sucos e vitaminas

Para a produção de sucos e vitaminas, utilize preferencialmente a rotação baixa do motor. Caso necessário, ajuste para uma velocidade média. Esse tipo de preparo não exige alta potência do equipamento.

2 – Misturas com ingredientes congelados

Ao preparar sucos ou vitaminas com ingredientes congelados, utilize inicialmente a função Pulse para triturar os pedaços maiores, facilitando o trabalho do motor. Em seguida, use a rotação baixa para homogeneizar o conteúdo e, se necessário, altere para uma rotação média.

3 – Frozen, milkshakes e smoothies

Para esse tipo de preparo, recomenda-se o uso da menor velocidade de rotação possível. Velocidades altas podem fazer a mistura subir, dificultando o contato com a lâmina. Utilize sempre a haste socadora para obter melhor resultado final.

4 – Trituração de gelo

Para triturar gelo, utilize a função Pulse por no máximo 2 segundos. Aguarde o gelo descer até a lâmina e repita o processo quantas vezes forem necessárias, sempre em intervalos curtos para evitar sobrecarga do motor.