



## MANUAL DE INSTRUÇÕES SUPER CUTTER

### LEIA ATENTAMENTE O MANUAL ANTES DE OPERAR ESTE EQUIPAMENTO

#### INSTALAÇÃO

- Este produto possui índice de proteção **IPX1**.
- Este produto é BIFÁSICO e foi fabricado para operar apenas em corrente alternada ( ~ ).
- Para evitar danos, verificar se a tensão indicada no equipamento é a mesma da tomada ( **220V** ).
- A tomada e a fiação deverão ser adequadas ao tipo de serviço. Em caso de dúvidas, consulte a concessionária de energia elétrica da região.
- Nunca ligue simultaneamente, mais de um equipamento elétrico na mesma tomada e verifique se a mesma está com bom contato, a fim de evitar aquecimento excessivo da fiação.
- Antes de ligar o Super Cutter FIRE na rede elétrica, retire a tampa girando-a no sentido horário e remova a caneca juntamente com a faca.
- Lave apenas com água e detergente neutro, evitando com isso a presença de poeiras, metal fundido, resíduos de produção que podem ser tóxicos a saúde.
- **NUNCA LIGAR O EQUIPAMENTO SEM ESTE PROCEDIMENTO.**
- **CUIDADO AO MANUSEAR E LAVAR A FACA.**
- Reposicione na sequência a caneca, a faca, coloque a tampa e gire no sentido anti-horário para travar.
- Desligue o equipamento da rede elétrica após o uso.
- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto antes de iniciar qualquer manutenção, verifique se o equipamento está completamente resfriado e desconectado da rede elétrica.

#### MODO DE USAR

**O Super Cutter Fire é um produto certificado pelo INMETRO e dispõe de dispositivos de segurança NR-12, obedecendo todos os quesitos necessários e obrigatórios de segurança compulsória tanto do produto quanto do operador**

- Coloque o plugue na tomada tendo antes verificado as recomendações de instalação.
- Girar a tampa de acrílico no sentido horário para retirá-la, encaixe a faca no eixo, coloque o alimento a ser preparado na caneca, reposicione a tampa na posição inicial, pressione o botão azul de REARME localizado na lateral esquerda do equipamento e observe o tempo de preparo sugerido na segunda folha deste manual.
- **Este produto possui facas girantes e cortantes e só terá contato de partida após o travamento da Caneca e fechamento da tampa.**
- No painel frontal, ligue a chave geral na posição 1 para energizar o equipamento.
- Para ligar efetivamente o equipamento pressione a chave verde/vermelha na posição " 1 " VERDE . Para desligar, pressione na posição " 0 " VERMELHA.

#### IMPORTANTE !

**Toda vez que a tampa for removida para retirada do alimento processado, será necessário repetir a seguinte sequência de operações, para reiniciar o Super Cutter.**

- 1 - Reposicione a caneca, coloque a faca no eixo, deposite os alimentos e feche a tampa.
- 2 - Imediatamente a botoeira luminosa AZUL piscará indicando a necessidade de executar a operação de " REARME " .
- 3 -Gire a chave geral de volta a posição " 0 " e em seguida na posição " 1 " reenergizando o equipamento.
- 4 - Pressione a botoeira luminosa azul " REARME " , a mesma apagará, tornando seguro o reinício das operações.
- 5 - Caso exista necessidade de uma parada instantânea e emergencial, acionar o botão de EMERGÊNCIA, localizado no painel frontal, DESLIGAR o equipamento da rede elétrica e repetir os itens de 1 à 4.

#### ATENÇÃO !

**- Caso o sistema de segurança seja danificado ou retirado por conta do consumidor final do produto, a responsabilidade por danos ao equipamento e acidentes aos operadores passará a**

**ser total, única e exclusiva do mesmo, bem como todos os custos referentes aos atos, fatos e processos ocorridos, isentando a fábrica de toda e qualquer responsabilidade.**

- Estes equipamentos são destinados a aplicações comerciais, por exemplo, cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais, empresas comerciais, padarias, supermercados e afins e não para produção em massa contínua de alimentos.
- Este equipamento não se destina à utilização por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas; ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do mesmo, ou estejam sob supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Crianças devem ser supervisionadas e proibidas de brincarem com este equipamento ou próximas do mesmo.
- Não use o equipamento se a fonte de alimentação, cordão de alimentação, plugue ou outras partes estiverem danificadas.
- Caso ocorram danos no cordão de alimentação, o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante, assistência técnica autorizada ou pessoa qualificada, afim de evitar riscos .
- **Terminal de equipotencialidade:** utilizado para minimizar as diferenças potenciais entre os componentes de instalações elétricas de energia e de sinal, prevenindo acidentes com pessoas e baixando a níveis aceitáveis os danos tanto nas instalações, quanto nos equipamentos conectados as mesmas.

#### LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

Para sua segurança, desligar o equipamento da rede elétrica antes de iniciar a limpeza. Após o resfriamento total do equipamento, proceder da seguinte forma:

1. **NÃO UTILIZE ÁCIDOS, AMONÍACO, PRODUTOS CORROSIVOS OU DERIVADOS DE PETRÓLEO.**  
UTILIZE APENAS ÁGUA, DETERGENTE NEUTRO, ESPONJA E PANOS NO PROCESSO DE LIMPEZA.
2. Não usar jato de água e não usar esponja metálica ou qualquer tipo de fibra para evitar danos no acabamento.
3. Lave apenas a Caneca, a faca e a tampa conforme itens 1 e 2 desta seção.
4. O painel frontal, as botoeiras e a base do Super Cutter, onde se encontram os comandos, deverão ser limpas apenas com pano LEVEMENTE úmido.
5. Certifique-se de que o equipamento esteja completamente seco para reutilização.
6. A limpeza do equipamento deve ser feita diariamente após sua utilização.
7. Para garantir um bom desempenho, recomendamos uma revisão anual do equipamento.

#### TERMO DE GARANTIA

A **POWER-FIRE INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.** garante que os equipamentos por ela fabricados estão livres de defeitos de material e de mão-de-obra. Nossa obrigação se limita no reparo ou substituição, a próprio critério, sem custo para o cliente, de peça (s) defeituosa (s) incluindo a mão-de-obra e matérias utilizadas para substituição da (s) mesma (s).

A garantia legal é válida por 03 meses a contar da data de emissão da primeira nota fiscal de venda para consumidor.

- 1** - Esta garantia não se aplica a manutenção normal do equipamento, incluído (mas não limitado) a limpeza e lubrificação.
- 2** - Esta garantia não se aplica quando comprovada armazenagem inadequada, operação ou instalação imprópria (incluindo oscilações de voltagem), uso indevido ou em desacordo com as orientações do Manual de Instruções ou utilização de peças inadequadas.
- 3** - Esta garantia não se aplica a qualquer peça, mão-de-obra ou material cujo serviço tenha sido executado em agente não autorizado FIRE.
- 4** - Qualquer serviço realizado por pessoal não autorizado cancela imediatamente a garantia.
- 5** - A garantia só será considerada desde que o equipamento seja remetido para a Fábrica ou Assistência Técnica Autorizada, acompanhado Nota Fiscal de Venda, cabendo ao cliente todas as despesas relativas ao transporte.

A **POWER-FIRE INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA** se reserva o direito de alterar especificações e design deste equipamento ou qualquer documentação relacionada a ele a qualquer momento sem a necessidade de comunicação prévia e sem a obrigação de efetuar o mesmo nos equipamentos vendidos anteriormente. Fica desde já eleito o Foro da comarca da Capital do Estado de São Paulo para emitir qualquer dúvida oriunda do cumprimento deste Termo de Garantia.