

DESEMBALANDO O EQUIPAMENTO



Retire o equipamento da embalagem, verifique o conteúdo da caixa.



RALADORES DE CÔCO E QUEIJO.

Acompanha:

- *1 lâmina grossa de 5mm de furo (RLG5) montado no volante;
- *1 lâmina fina de 4mm de furo (RLF4)



RALADORES DE MILHO VERDE

Acompanha:

- *1 lâmina fina de 4mm já montada pronto para uso.



TRITURADOR DE GELO/ÇAÍ

Acompanha:

- *1 volante com faca fixada entre 30/45 graus já montado, pronto para uso.



PROCESSADORES DE ALIMENTOS PY01

Acompanha:

- *1 disco fatiador com corte de 1,5mm com faca única;
- *1 disco ralador com lâmina 4mm;
- *1 disco ralador com lâmina 6mm.



PY02

Acompanha:

- *1 disco fatiador, corte regulável de 0,1 a 0,8mm com duas facas de corte;
- *1 disco ralador com lâmina 4mm;
- *1 disco ralador com lâmina 6mm.

CONDIÇÕES ELÉTRICAS

Seu equipamento vem de fábrica com plugue bipolar. Utilize uma tomada bipolar exclusiva e em perfeito estado para ligar o equipamento.

Verifique se a tensão (voltagem) de alimentação indicada na placa de identificação é a mesma da tomada onde ela será ligada (110/220V).

ATENÇÃO! NUNCA ALTERE OU USE O CABO DE FORÇA DE MANEIRA DIFERENTE DA RECOMENDADA, PARA NÃO PROVOCAR CHOQUE, INCÊNDIO, ETC...

É indispensável a utilização de disjuntores termomagnéticos para a proteção de equipamento e da rede elétrica contra sobrecorrentes.

Caso não existam disjuntores termomagnéticos no quadro de distribuição de força e uma tomada bipolar exclusivos, consulte um eletricista para instalá-los, preferencialmente próximo ao equipamento. Instale o fio terra, independente de tensão.

ATENÇÃO! NÃO LIGUE O FIO TERRA EM CANOS DE ÁGUA, GÁS OU OUTROS, PARA NÃO PERDER A PROTEÇÃO CONTRA CHOQUE ELÉTRICO. SIGA AS NORMAS DA ABNT. NBR 5410-SEÇÃO DE ATERRAMENTO.

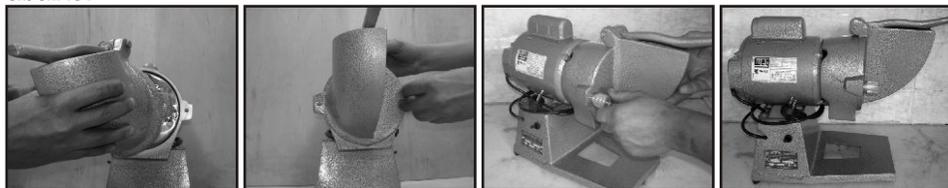
A bitola dos fios da rede elétrica devem estar de acordo com a tabela a seguir:

EQUIPAMENTO	POTÊNCIA	ATÉ 30 METROS	ATÉ 70 METROS	DIMENSÕES	PESO	Hz	VOLTAGEM	Produção H.
RP94	¼ cv	4 mm	6 mm	470x240x370	13 kg	60	110/220	50 Kg
RY01	1/3 cv	4 mm	6 mm	470x240x370	14 kg	60	110/220	80 Kg
RY02	½ cv	4 mm	6 mm	510x240x370	16 kg	60	110/220	130 Kg
RY03	¾ cv	4 mm	6 mm	660x320x477	26 kg	60	110/220	150 Kg
RY04	1 cv	4 mm	6 mm	660x320x480	27 kg	60	110/220	200 Kg
RY05	1 ½ cv	6 mm	8 mm	700x320x480	30 kg	60	110/220	200 Kg
RY06	2 cv	6 mm	8 mm	730x320x480	35 kg	60	110/220	200 Kg
PY01	1/3 cv	4 mm	6 mm	300x445x465	30 kg	60	110/220	150 Kg
PY02	½ cv	4 mm	6 mm	300x445x465	30 kg	60	110/220	200 Kg
RMY01	1/3 cv	4 mm	6 mm	380x240x370	15,5 kg	60	110/220	30 kg
TY01	1/3 cv	4 mm	6 mm	510x240x370	16 kg	60	110/220	60 Kg
TY02	½ cv	4 mm	6 mm	510x240x370	16 kg	60	110/220	80 Kg
RY07	3 cv trif.	Sob consulta					220/380	
RY08	5 cv trif.	Sob consulta					220/380	

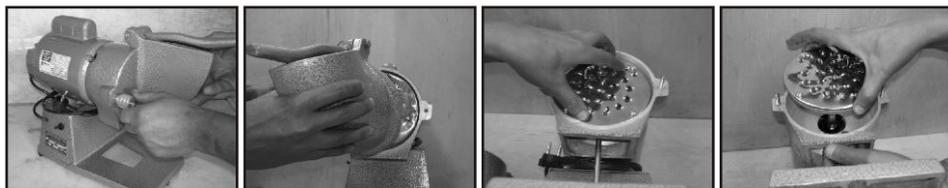
Produção feita por estimativa podendo variar de acordo com operador, produto a ser processado, e o tipo de corte (lamina usada).

RALADORES DE CÔCO E QUEIJO

Retire o equipamento da embalagem, monte o ralador conforme as fotos abaixo:



— Para substituir as lâminas utilize uma chave canhão de 7/16" para remover o volante, não use chave L pois o aperto acima do desejado pode estragar a rosca do volante. Depois de retirar o volante, faça a troca da lâmina apoiando o volante em uma bancada usando uma chave de fenda em boas condições, veja abaixo:



— Para uso, coloque o seu ralador em funcionamento, ligando a chave liga/desliga;

— Corte o alimento a ser processado de maneira que entre no bocal do ralador, e com a alavanca (sapatinha) aperte com cuidado até que o alimento seja ralado ou triturado dependendo da lâmina que se utilize.

ATENÇÃO! NUNCA APORTE A ALAVANCA DE MANEIRA QUE POSSA TRAVAR O MOTOR POIS O MESMO PODE QUEIMAR E PERDER A GARANTIA DE FÁBRICA.

RALADOR DE MILHO VERDE

Retire o equipamento da embalagem, o ralador de milho verde já vem montado de fábrica. Para usar acione a chave liga/desliga, tire a casca do milho verde e mãos à obra.

Segure um lado a espiga e gire-a forçando contra o disco ralador para que seja ralado todo o milho, depois vire a espiga segure no sabugo e gire o outro lado até que seja totalmente ralado, em seguida repita a operação. Cuidado para não ralar o sabugo; o sabugo amarga muito. As lâminas devem ser substituídas quando estiverem cegas. Nunca jogue água no equipamento, limpe-o sempre com pano úmido.

ATENÇÃO! CUIDADO COM ACIDENTES, USE EQUIPAMENTOS DE SEGURANÇA E SEJA ATENCIOSO!

TRITURADOR DE GELO / AÇAÍ

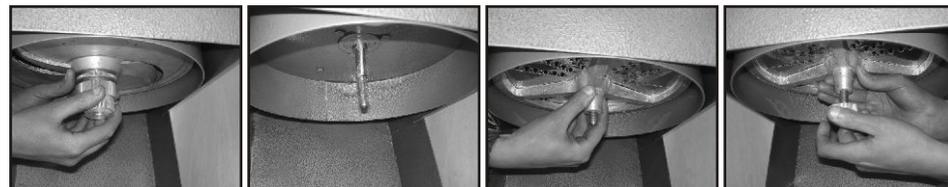
Retire o equipamento da embalagem, monte a alavanca (sapatinha) e está pronto para usar.

Para usá-lo acione a chave liga/desliga, sempre antes de colocar os alimentos, pois o alimento pode travar o motor e não dar partido. Coloque pequenos cubos de gelo ou pedaços de polpa de frutas congeladas e aperte a alavanca (sapatinha). Repita a operação quantas vezes precisar.

ATENÇÃO! NUNCA APORTE A ALAVANCA DE MANEIRA QUE POSSA TRAVAR O MOTOR, POIS O MESMO PODE QUEIMAR E PERDER A GARANTIA DE FÁBRICA. QUANDO A FACA PERDER O CORTE, ESTA DEVE SER AFIADA NOVAMENTE.

PY01/ PY02 PREPARADORES DE ALIMENTOS

Retire o equipamento da embalagem, prepare um local maior para trabalhar. Faça a troca dos discos, esta troca é feita conforme segue abaixo, escolha o disco e proceda da seguinte forma; solte a porca que segura o volante ao



eixo, retire o disco, coloque o disco desejado e inicie o trabalho. Veja abaixo:
ATENÇÃO! NUNCA TROQUE OS DISCOS DO PREPARADOR DE ALIMENTOS COM A TOMADA LIGADA, EVITE ACIDENTES.

Depois de colocar o disco desejado, ligue a tomada e acione a chave liga/desliga, está pronto para trabalhar, coloque o alimento a ser processado no tubo, empurre com cuidado com o cilindro (toco de alumínio). Repita a operação quantas vezes necessário.



METALÚRGICA YOLE LTDA.

TERMO DE GARANTIA

A METALÚRGICA YOLE, fabricante dos produtos yole garante seus produtos contra eventuais defeitos de fabricação pelo período de 3(três) meses contados da data da emissão da respectiva NOTA FISCAL de venda ao consumidor.

A responsabilidade da YOLE se restringe apenas a substituição do componente defeituoso, não havendo responsabilidade pela queima ou defeitos em qualquer elemento elétrico assim como em caso de curto-circuito e entrada de umidade ou insetos em qualquer parte do equipamento de seus componentes.

Dentro do período de garantia as peças ou componentes que, comprovadamente apresentam defeitos de fabricação serão consertados ou (conforme o caso), substituídos gratuitamente pela fábrica ou por qualquer oficina autorizada YOLE contra a apresentação do certificado de garantia devidamente preenchido juntamente com a NOTA FISCAL de venda ao consumidor.

— A garantia oferecida pela YOLE não compreende a reparação de defeitos, danos ou avarias de qualquer natureza quando originários de:

- a) Utilização inadequada do equipamento;
- b) Inobservância das normas de manutenção e segurança;
- c) Quedas ou pancadas;
- d) Prolongada falta de utilização do equipamento;
- e) Assistência técnica prestada por pessoas não autorizadas pela YOLE;
- f) Armazenagem inadequada;
- g) Suprimento ou utilização inadequada de energia elétrica;

— A garantia oferecida pela YOLE extingue-se-à:

- a) Pelo termino de sua validade.
- b) Pela introdução ou alteração no equipamento ou uso de acessórios impróprios.

A reparação, modificação ou substituição das peças ou componentes durante o período de garantia não prorrogará o prazo original de garantia (as peças ou componentes substituídos em decorrência da garantia, sem débito serão de propriedade da YOLE).

“Correção por conta do comprador os encargos do transporte da peça de componentes ou do próprio equipamento”.

A garantia oferecida pela YOLE limita-se a reparação ou substituição das peças ou componentes com defeito obedecendo ao estipulado nos itens anteriores. A Indústria YOLE Ltda., reserva-se o direito de modificar as especificações ou introduzir melhoramentos nos equipamentos em qualquer época, sem incorrer na obrigação de efetuar o mesmo nos equipamentos anteriormente vendidos.

DADOS ESSENCIAIS PARA A COMPROVAÇÃO DA GARANTIA

Num.de série: _____

Data e num. da nota fiscal de venda ao consumidor: _____

Nome do consumidor: _____

Cidade: _____ Estado: _____ País: _____

Ciente do Consumidor: _____

Nome do Revendedor: _____

Endereço do Revendedor: _____

Cidade: _____ Estado: _____ País: _____