

CERTIFICADO DE GARANTIA

A METALÚRGICA JL COLOMBO LTDA garante seus produtos pelo período de 06 (seis) meses, ou 180 dias, onde 03 (três) meses (90 dias) é pelo CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDO e mais 03 (três) meses (90 dias) por nossa conta, contando a partir da data de emissão da NOTA FISCAL e do TERMO DE GARANTIA (preenchido devidamente no ato da venda ao consumidor).

A garantia é dada ao produto exclusivamente contra eventuais defeitos decorrentes de fabricação ou projeto que torne-o impróprio ou inadequado ao uso regular.

A garantia do produto compreende a mão de obra e as peças utilizadas no reparo de defeitos devidamente constatados pela Fábrica ou pela Assistência Técnica Autorizada JL Colombo.

A garantia não abrangerá:

1. Instalação ou fixação incorreta de produto e ou uso inadequado;
2. Produtos com sinais de violação;
3. O não cumprimento das especificações do manual na instalação do produto;
4. Não verificação da compatibilidade da voltagem;
5. Desgaste Natural (rolamentos, hélice);
6. Despesas com instalação do produto, remoção, reinstalação, deslocamento para atendimento pela Assistência Técnica Autorizada JL Colombo;
7. Peças danificadas em consequência do manuseio e instalação de produto, quedas ou atos naturais (chuvas, raios, induções, etc).

Importante:

Para a comprovação desse prazo, o consumidor deverá apresentar este termo de garantia devidamente preenchido e a 1º via da Nota Fiscal de compra, ou documento fiscal equivalente, desde que identifique o produto. Em caso do não atendimento ao consumidor por parte da empresa revendedora, entrar em contato com a JL Colombo.

Atenção:

É responsabilidade exclusiva 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. A JL Colombo responde apenas pela qualidade do produto, não sendo responsável por eventuais acidentes ou danos causados por instalação ou mau uso.

PREENCHIMENTO OBRIGATÓRIO

DATA DA VENDA: ____/____/____
Número da Nota Fiscal: _____
Modelo: _____
Número de Série: _____
Comprador: _____
Nome e assinatura do vendedor: _____

CARIMBO DA LOJA _____



COLOMBO

17 3546 3420

www.jlcolombo.com.br

sac@jlcolombo.com.br

Rod. Anel Viário, nº 4080 - Monjolinho - Itajobi - SP - CEP: 15.840-000

MANUAL DO USUÁRIO



COLOMBO

CORTADOR DE ALTO RENDIMENTO

CUTTER 4L

CUTTER 6L

INSTALAÇÃO

- Sempre utilize o aparelho sobre uma superfície nivelada e seca;
- A tomada que será utilizada deve possuir os três pontos (inclusive o terra) devidamente ligados;
- Certifique-se que a tensão indicada na chave seletora (embaixo do aparelho) é a mesma da tomada. Se não for, selecione a tensão correta com o aparelho fora da tomada;
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar iscos.

INSTRUÇÃO DE SEGURANÇA

- Leia atentamente o Manual do Usuário antes do uso do aparelho;
- Antes de colocar o copo no motor tente girar o pino do arraste do copo com a mão, caso esteja travado, jamais tente utilizar o aparelho - contate a assistência;
- Nunca retire ou coloque o copo com o motor em movimento;
- Nunca colocar o cabo de energia dentro de qualquer líquido;
- Nunca utilize o aparelho caso o cabo, o plugue ou outra parte do aparelho esteja danificado;
- Nunca utilize o aparelho descalço ou se estiver com os sapatos molhados;
- Nunca coloque a mão dentro do aparelho se estiver conectado à tomada e muito menos se o motor estiver em movimento;
- Nunca ligue a máquina vazia para não danificar o mancal;
- Não utilize ingredientes de dureza excessiva para não danificar o aparelho;
- Corte os ingredientes em pedaços pequenos;
- Se a faca travar, desligue o aparelho antes de remover os ingredientes que estão bloqueando seu funcionamento;
- A função do aparelho é triturar alimentos a seco ou com pouca adição de líquido;
- Caso a mistura ao triturar libere líquido em excesso, o nível de líquido não pode ultrapassar o conjunto de faca e acoplamento;
- O tempo máximo aconselhável de uso contínuo é de 2 minutos, com intervalo mínimo de 1 minuto;
- Desconecte o aparelho da tomada após o uso;
- A utilização de peças não originais podem danificar o aparelho;
- Nunca bata alimentos excessivamente pesados ou duros;

UTILIZAÇÃO

- Coloque o aparelho sobre uma superfície nivelada e seca;
- Encaixe o copo travando os fechos da parte inferior;
- Com o produto ainda fora da energia, encaixe as lâminas, atentando ao encaixe correto no eixo;
- Adicione os produtos a serem triturados e/ou picados;
- **Caso adicionar alimento com líquido, respeite o nível para líquidos indicado neste manual;**
- Verifique se o botão está desligado e conecte o produto na energia;
- Coloque a tampa e trave os fechos superiores na tampa;
- Ligue o produto e deixe o tempo necessário para que triture os produtos;
- Desligue o aparelho;
- Destrave todos os fechos, tire a tampa e depois tire o copo para despejar o produto triturado onde desejar;

LIMPEZA

- Coloque um pouco de água e detergente e ligue o aparelho por alguns segundos;
- Com o copo fora do motor, finalize a limpeza e seque bem antes de guardá-lo. Tome muito cuidado com a faca porque ela é cortante;
- Limpe o motor com um pano levemente umedecido com água e sabão neutro;
- Nunca utilize jatos de água nem coloque o motor embaixo da torneira.

ATENÇÃO!

Nunca ligue o aparelho com o arraste do copo travado.

ATENÇÃO!

Este aparelho não se destina à 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 à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

ATENÇÃO!

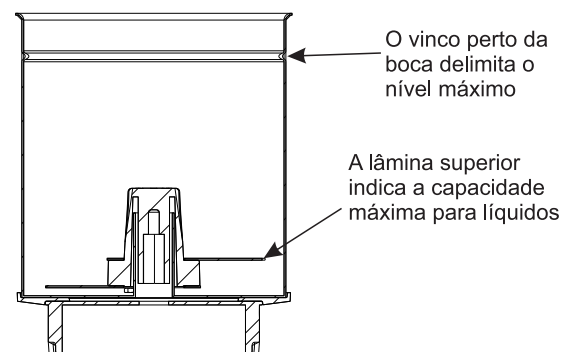
Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

ATENÇÃO!

Antes de qualquer manutenção ou limpeza certifique-se que o aparelho está fora da tomada.

ATENÇÃO!

Estes aparelhos destinam-se a ser utilizados em aplicações domésticas, por exemplo, em copas de pessoal em lojas, por clientes em hotéis, outros ambientes do tipo residencial, etc.



ATENÇÃO!

A capacidade NOMINAL do produto não corresponde à capacidade de TRABALHO.

A capacidade de trabalho depende da viscosidade dos alimentos que serão utilizados.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELO	ROTAÇÃO	FREQUÊNCIA	PESO	TENSÃO	POTÊNCIA
CUTTER 4L	1700 rpm	60 Hz	9,000 Kg	127V ou 220V	600 W
CUTTER 6L	1700 rpm	60 Hz	9,600 Kg	127V ou 220V	600 W