

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 1° 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 3511 1766

www.jlcolombo.com.br

sac@jlcolombo.com.br

Rua José Augusto Colombo, 4080 - Monjolinho - Itajobi - SP - CEP: 15.842-215

MANUAL DO USUÁRIO



COLOMBO

LIQUIDIFICADORES ALTA ROTAÇÃO



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 tomada possui a mesma tensão do aparelho;

UTILIZAÇÃO

ATENÇÃO!

Este aparelho foi desenvolvido para bater sucos ou batidas líquidas (não densas) em geral. Não bate massas densas. Não bate açaí.

- Leia atentamente o Manual do Usuário antes do uso do aparelho;
- Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou por pessoa qualificada, a fim de evitar riscos;
- 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 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;
- Adicione algum líquido aos ingredientes para que o aparelho funcione corretamente;
- 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;
- Tenha cuidado ao derramar líquido quente no liquidificador pois ele pode ser ejetado para fora do aparelho devido a repentina vaporização;
- Este aparelho destina-se a ser usado na casa e aplicações semelhantes, tais como:
 - Áreas de cozinha pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - Casas de fazenda;
 - Por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais;
 - Ambientes do tipo cama e café da manhã.

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!

Cuidado ao colocar líquido quente no copo do liquidificador, pois ele pode ser ejetado do aparelho devido a um vapor repentino.

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.

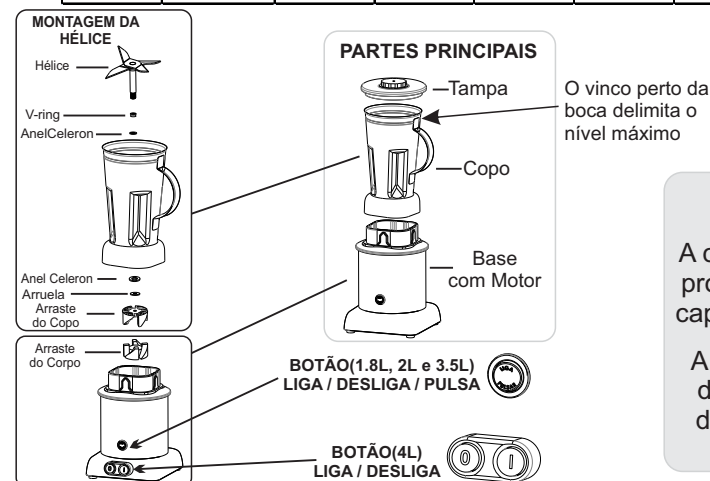
ATENÇÃO!

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.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS								
	Documento Portaria 371	Rotação	Frequência	Isolação	Peso	Altura	Tensão	Potência
1,8L	IEC 60335-2-14	18000 rpm	60 Hz	Classe F	2,400 Kg	47 cm	127 V	330 W
							220 V	330 W
2 L		18000 rpm			2,700 Kg	51 cm	127 V	360 W
							220 V	380 W
3,5L M800	IEC 60335-2-64	18000 rpm	60 Hz	Classe F	3,500 Kg	53 cm	127 V	360 W
							220 V	380 W
3,5L		22000 rpm			4,000 Kg	53 cm	127 V	550 W
							220 V	510 W
4 L	IEC 60335-2-64	22000 rpm	60 Hz	Classe F	4,000 Kg	53 cm	127 V	550 W
							220 V	510 W



ATENÇÃO!

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

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