

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 CONSUMIDOR 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

LEVE

BAIXA ROTAÇÃO



2 L

3,5 L

6 L

8 L

10 L

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.

UTILIZAÇÃO

- 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;
- Adicione algum líquido aos ingredientes para que o aparelho funcione corretamente;
- O tempo máximo aconselhável de uso contínuo é de 20 minutos, com intervalo mínimo de 2 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;
- Este produto não é recomendado para bater mandioca cozida.

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.

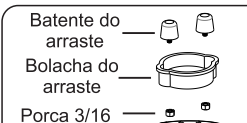
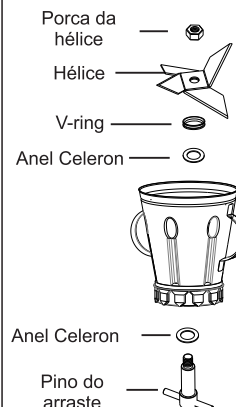
ATENÇÃO!

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

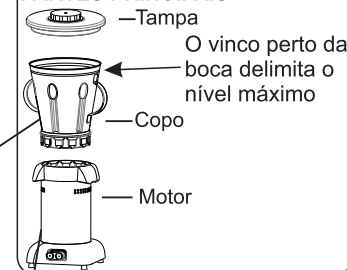
ATENÇÃO!

Estes aparelhos destinam-se a ser utilizados em aplicações COMERCIAIS, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, padarias, açougues, etc., mas não para a produção contínua de alimentos.

MONTAGEM DA HÉLICE



PARTES PRINCIPAIS



	Rotação	Frequência	Isolação	Peso	Tensão	Potência
2 L	6000 rpm	60 Hz	Classe F	3,500 Kg	127 V	800 W
					220 V	800 W
3,5 L				3,700 Kg	127 V	800 W
					220 V	800 W
6 L				4,000 Kg	127 V	800 W
					220 V	800 W
8 L				5,500 Kg	127 V	800 W
					220 V	800 W
10 L				5,700 Kg	127 V	800 W
					220 V	800 W

BOTÃO LIGA/DESLIGA

ATENÇÃO!

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

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