

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

0800 591 9837

www.jlcolombo.com.br

sac@jlcolombo.com.br

MANUAL DO USUÁRIO



COLOMBO

BATEDOR DE MILK-SHAKE



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!

O Batedor de Milk Shake não faz a função de um liquidificador. Portanto, não tritura produtos. Somente mistura líquidos e pastas ou líquidos e pós.

- 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 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 sem que o copo esteja devidamente encaixado;
- 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 em caso de queda de energia e após o uso;
- A utilização de peças não originais podem danificar o aparelho;
- Esse equipamento foi desenvolvido para 127 ou 220 Volts (50 - 60Hz). Ao receber o equipamento verifique a tensão registrada na etiqueta fixada no cabo elétrico.

PROCEDIMENTO DE OPERAÇÃO

- Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado sobre uma superfície seca e firme com preferencialmente 850mm de altura.
- Antes de utilizar seu equipamento, deve-se lavar com água e sabão neutro todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado.-
- No Copo coloque primeiramente o líquido (Ex: leite) e posteriormente a pasta (Ex: sorvete) ou o pó (Ex: chocolate em pó).
- O acionamento do equipamento é feito por meio da chave Liga/desliga/pulsar. Segure o copo com uma mão e acione/ligue o aparelho com a outra mão, desligando após o uso antes de remover o copo.
- O volume máximo de líquido a ser processado, não deverá ultrapassar a última marcação do copo, equivalente ao volume de 450 ml, sob o risco de transbordamento ao ligar o equipamento. A primeira marcação equivale ao volume de 150 ml, se refere ao nível mínimo de líquido processável pelo equipamento. **Verificar figura 1**
- O tempo médio de processamento é entre 1 e 2 minutos. Não sendo necessário manter seu equipamento ligado por mais tempo.

LIMPEZA

- Coloque um pouco de água e detergente e lave o copo sob água corrente individualmente.
- Limpe o motor com um pano levemente umedecido com água e sabão neutro;
- Os discos batedores não possuem arestas cortantes, mas é importante ter cuidado na limpeza dos mesmos para evitar lesões.
- Nunca utilize jatos de água nem coloque o motor embaixo da torneira.

ATENÇÃO!

Ao ligar o aparelho mantenha as mãos fora da área de trabalho do batedor.

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, limpeza ou caso haja queda de energia certifique-se que o aparelho está fora da tomada.

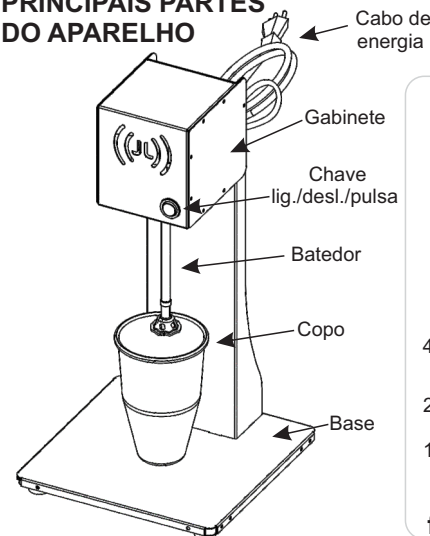
ATENÇÃO!

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

Copo	Rotação	Frequência	Isolação	Peso	Altura	Tensão	Potência
800 ml	18000 rpm	50-60 Hz	Classe F	3,000 kg	485 mm	127 V	225 W
						220 V	225 W

PRINCIPAIS PARTES DO APARELHO



COPO Capacidade nominal 800 ml

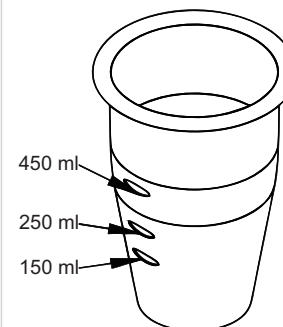


figura 1

ATENÇÃO!

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

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