

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Características	U.N.	LQI-15		LQI-25	
Frequência	Hz	60		60	
Tensão	V	127V	220V	127V	220V
Potência	W	1400	1400	1400	1400
Altura	mm	1060		1315	
Largura	mm	320		320	
Profundidade	mm	620		620	
Peso Líquido	kg	25,500		26,700	
Peso Bruto	kg	27,000		28,200	
Capacidade máxima do copo	L	15		25	
Rotações por minuto	RPM	3450		3450	

(\*) Conferir a etiqueta de tensão localizada próximo ao plugue do equipamento.

Classe de Proteção: IPX1

Classe de Proteção Térmica: H

Proteção de choque Elétrico: Classe I

**IMPORTANTE**



VITALEX INDÚSTRIA DE APARELHOS ELETRODOMÉSTICOS LTDA.

Rua Albelardo Rodrigues y Rodrigues, 40

Pólo Comercial e Industrial Prof. Giordano Mestrinelli

CEP - 15803-295 - Catanduva - SP - Brasil

Fone: +55(0\*\*)17-3531-1900

email: [vitalex@vitalex.com.br](mailto:vitalex@vitalex.com.br) - [www.vitalex.com.br](http://www.vitalex.com.br)

CNPJ: 05.585.956/0001-16

ALÉM DESTAS MÁQUINAS, FABRICAMOS UMA LINHA COMPLETA DE EQUIPAMENTOS, CONSULTE SEU REVENDEDOR

MANUAL DO USUÁRIO

# Vitalex

VITALEX INDÚSTRIA DE APARELHOS ELETRODOMÉSTICOS LTDA.

## LIQUIDIFICADOR DE BAIXA ROTAÇÃO



MODELOS: LQI-15/ LQI-25

## TERMO DE GARANTIA

A Vitalex Ind. de Aparelhos Eletrodomésticos Ltda, fabricante dos produtos VITALEX, garante seus produtos contra eventuais defeitos de fabricação, pelo período de 12 (doze) meses, contados da data de emissão da respectiva Nota Fiscal e Termo de Garantia preenchido no ato da venda ao consumidor.

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

Dentro do período de garantia, as peças ou componentes que, comprovadamente, apresentarem defeitos de fabricação, serão consertados ou (conforme o caso) substituídos gratuitamente, pela Fábrica ou por qualquer Oficina Autorizada VITALEX, contra a apresentação do Certificado de Garantia, devidamente preenchido, juntamente com a Nota Fiscal de venda ao consumidor.

A garantia oferecida pela VITALEX não compreende a reparação de defeitos, danos ou avarias de qualquer natureza, quando originárias de:

- utilização inadequada do equipamento;
- inobservância das normas de manutenção e segurança;
- quedas ou pancadas;
- prolongada falta de utilização do equipamento;
- assistência técnica prestada por pessoas não autorizadas pela Vitalex;
- armazenagem inadequada;
- suprimento ou utilização inadequada de energia elétrica.

A garantia oferecida pela VITALEX extingue-se-á:

- pelo término de sua validade;
- pela introdução ou alterações 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 Vitalex).

Correrão por conta do COMPRADOR os encargos decorrentes do transporte de peça, de componentes ou do próprio equipamento.

A garantia oferecida pela Vitalex limita-se reparação ou substituição das peças ou componente com defeitos, obedecendo o estipulado nos itens anteriores.

A Vitalex, 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.

Data de Venda: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Nº da Nota Fiscal: \_\_\_\_\_

Modelo: \_\_\_\_\_

Nº de Série: \_\_\_\_\_

Nome do Revendedor: \_\_\_\_\_

Nome do Comprador: \_\_\_\_\_

Carimbo e Assinatura do Revendedor

## 1. INSTALAÇÃO E PRÉ OPERAÇÃO

### 1.1. INSTALAÇÃO

Coloque o seu aparelho sobre uma superfície limpa, seca e estável com preferencialmente 850 mm de altura.

### 1.2. PRIMEIRO USO

Lave todas as partes do aparelho, EXCETO o corpo e demais partes que envolvem o motor do liquidificador.

### 1.3. RECOMENDAÇÕES DE USO DEVE-SE

- Utilizar somente a tensão especificada na etiqueta que está junto ao plugue do liquidificador;
- Sempre operar o liquidificador em uma superfície limpa e seca para evitar que o ar possa incluir substâncias estranhas ou água no motor;
- Colocar líquidos das receitas no liquidificador primeiro que os sólidos;
- Coloque todas as frutas e legumes em porções de 1,5 a 2,5 cm;
- Coloque a tampa firmemente no copo do liquidificador antes de ligá-lo e mantenha a mão sobre a tampa enquanto o motor estiver funcionando;
- Aguarde alguns instantes até que o alimento esteja triturado da forma esperada;
- No caso de trituração de gelo ou semelhante, recomenda-se a adição de um pouco de água.
- Se processar açaí, utilize porções menores, pois o excesso do volume máximo pode travar o motor acionando o protetor térmico, desligando o liquidificador automaticamente como proteção para sobrecarga.
- Para limpeza do liquidificador, com referência ao copo deve-se utilizar água e detergente neutro, já a base utilizar somente um pano levemente umedecido.

## NÃO SE DEVE

- NÃO espere que seu liquidificador substitua todos os artefatos de cozinha. Ele não faz purê de batata, não bate clara de ovo ou substitutos para cobertura de creme, não mói carne crua, não mistura massas duras, nem extrai caroços de frutas e verduras.
- NÃO processe as misturas sem a adição de algum tipo de líquido. A adição do líquido permite que o alimento se movimente no interior do copo e ajuda no processo de triturar o alimento.
- NÃO processe alimentos quentes, como por exemplo sopas e caldos. Pode ocasionar danificação do copo do liquidificador e seus componentes, além do risco de acidente para com o usuário em caso de abertura acidental da tampa.
- NÃO sobrecarregue o motor com porções muito pesadas ou muito grandes. Se o motor parar, desligue-o imediatamente, desconecte o cabo da tomada de energia e remova parte do alimento antes de iniciar novamente a operação.
- NÃO fazer qualquer tipo de manutenção ou limpeza com máquina ligada à rede elétrica. Antes de fazer, retire o plugue da tomada

## OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

Se o cabo de alimentação não estiver em boas condições de uso, deverá ser substituído pelo fabricante, seu assistente técnico autorizado ou pessoa qualificada para que seja evitado acidentes.

Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brinquem com o aparelho.

Este equipamento não é para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas ou mentais reduzidas, ou por falta de experiência ou conhecimento, ao menos que tenham recebido supervisão, ou instrução referente ao uso deste equipamento por uma pessoa responsável pela segurança dos mesmos.

## 2. ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Os liquidificadores foram projetados para necessitarem o mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural causado pelo uso do equipamento. Caso haja algum problema com seu aparelho, verifique a Tabela abaixo, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
O aparelho não liga	Falta de energia elétrica, ou plugue desconectado da rede de energia. Problema no circuito elétrico interno ou externo do aparelho.	Verifique se o plugue está conectado na tomada e se há energia na rede elétrica. Contate a loja revendedora para encaminhá-lo à Assistência Técnica.
Vazamento no Copo	Problema no sistema de vedação	Contate a loja revendedora para encaminhá-lo à Assistência Técnica.
O equipamento não tritura	Produto muito grande, impossibilitando o contato com a hélice. Hélice sem afiação	Corte o produto em pedaços menores, de aproximadamente 1,5 a 2,0 cm. Contate a loja revendedora para encaminhá-lo à Assistência Técnica.



45006.5

A figura ao lado destina-se a ligação de um conector externo para equilíbrio equipotencial.

## ATENÇÃO

Nunca utilize jatos de água diretamente sobre o equipamento.