

TERMO DE GARANTIA

VITALEX IND. DE APARELHOS ELETRODOMÉSTICOS LTDA., fabricante dos produtos VITALEX, garante seus produtos contra eventuais defeitos de fabricação pelo período de 3(três) meses estabelecido pela Lei e mais 3(três) meses por concessão da VITALEX (totalizando 6meses), a partir da data da compra.

O Prazo da garantia será contado a partir da data de emissão da respectiva NOTA FISCAL e TERMO DE GARANTIA, preenchido no ato da venda ao consumidor.

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, quando originárias de peças sujeitas à desgaste natural (ex. rolamentos, hélices, ...); danos causados por agentes da natureza; utilização em desacordo com o manual de instruções de produto; aparelhos com sinais de violação, peças, substituídas por técnicas não autorizadas; aparelhos que sofreram ação por água direta ou indiretamente no motor; motores danificados devido a tensão imprópria; casos fortuitos ou de motivos maior.

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 de garantia sem debito, serão de propriedade da VITALEX.).

Correrão por conta do COMPRADOR os encargos decorrentes do transporte de peças, de componentes ou equipamentos em qualquer época, sem incorrer na obrigação de efetuar o mesmo nos equipamentos anteriormente vendidos.

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.

PREENCHIMENTO OBRIGATÓRIO

DATA DA VENDA: _____ de _____ de 20__

Nº da nota fiscal: _____ Modelo: _____

Nº de série: _____ Comprador: _____

Nome e assinatura do revendedor: _____

CARIMBO DA LOJA



VITALEX INDÚSTRIA DE APARELHOS ELETRODOMÉSTICOS LTDA.

Rua: Abelardo Rodrigues y Rodrigues, 4

Polo Comercial e Industrial Prof. Giordano Mestrinelli – Cep. 15803 -295

Catanduva- SP – Brasil – Fone: 17 3531-1900

Email: vitallex@vitallex.com.br – www.vitallex.com.br

CNPJ: 05.585.956/0001-16



MANUAL DO USUÁRIO

BATEDOR DE MILK SHAKE

MODELOS: BMS/127V – BMS/220V



REV. 03

1. INTRODUÇÕES.

Os batedores de Milk Shake foram fabricados em aço inoxidável para uso doméstico, não sendo recomendado para uso comercial e industrial de funcionamento contínuo.

Este aparelho destina-se a ser usado na casa e aplicações semelhantes, tais como: Áreas de cozinha pessoal em lojas, escritório e outros ambientes de trabalho; casa de fazenda; por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais;

2. CUIDADOS E SEGURANÇA.

As informações abaixo devem ser lidas antes do uso do produto;

Verificar a tensão do aparelho na etiqueta junto ao plugue antes de conectar à rede elétrica (Aparelho de tensão única);

Nunca manuseie o equipamento com roupas largas, principalmente nos punhos;

Nunca utilize instrumentos que não façam parte do equipamento para auxiliar em modo de operação;

Nunca ligue o equipamento com roupas ou pés molhados;

Desconecte o equipamento da rede elétrica, quando desejar executar limpeza, manutenção ou qualquer outro tipo de serviço;

Sempre utilize o pino terra do equipamento para garantir maior segurança;

Não fazer qualquer tipo de manutenção ou limpeza com a máquina ligada à rede elétrica. Antes de fazer, retire o plugue da tomada.

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 segurança.

ATENÇÃO!

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, seu assistente técnico autorizado ou pessoa qualificada para que seja evitado riscos.

3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

CARACTERÍSTICAS	UND	BMS/127V	BMS/220V
TENSÃO (*)	V	127	220
FREQUÊNCIA	Hz	60	60
POTÊNCIA NOMINAL	W	200	200
POTÊNCIA DO MOTOR	W	500	500
CONSUMO	KW.h/mês	6	6
ROTAÇÃO POR MINUTO	rpm	18000	18000
ALTURA	cm	55	55
LARGURA	cm	25	25
PROFUNDIDADE	cm	30	30
PESO LÍQUIDO	kg	3,9	3,9
PESO BRUTO	kg	4,3	4,3
CAPACIDADE MÁXIMA DE LÍQUIDO	l	0,5	0,5

(*) o aparelho não é bivolt

Conferir a etiqueta de tensão localizada próxima ao plugue do equipamento.

Classe de isolamento térmica: H

Proteção de choque elétrico: Classe I

4. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO.

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

Lave todas as partes do aparelho, EXCETO o corpo que envolve o motor;

Sempre opere o aparelho em uma superfície limpa e seca para evitar que o ar possa incluir substâncias estranhas ou água no motor;

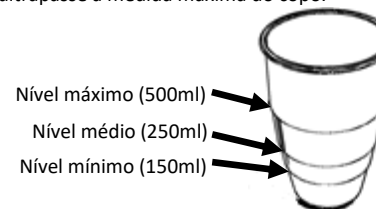
Antes de ligar o equipamento verifique se a hélice do aparelho está bem fixa;

O aparelho foi projetado para tensões de 127 ou 220 volts sendo de tensão única, o cabo de energia elétrica tem 3 pinos; onde o pino do meio é de aterramento. Os 3 pinos são obrigatórios estar ligados antes do funcionamento do equipamento.

5. OPERAÇÃO.

O produto não foi projetado para fazer outras funções, então ele não tritura alimentos somente mistura líquidos e pós.

Para o funcionamento adequado do aparelho recomenda-se usar a sequência correta dos ingredientes, líquido, pasta, e pó. Nunca ultrapasse a medida máxima do copo.



ATENÇÃO!

Recomenda-se que as crianças devem ser vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho que está equipado com protetor térmico.

Em casa do mesmo não operar, nunca manuseie o equipamento com ele ligado à rede elétrica.

Até mesmo em casa de limpeza, certifique que o mesmo está desconectado da rede elétrica.

Nunca utilize jatos de água diretamente sob o equipamento.

Tempo aconselhável de uso é de 1 minuto ligado para 5 minutos desligado.

6. LIMPEZA

Nunca faça a limpeza com o aparelho ligado à rede elétrica.

Para limpeza do equipamento, utilize apenas água e detergente neutro para as peças removíveis, como hélice, espaçador, bucha e copo; para o corpo do motor utilize somente um pano levemente umedecido com água;

Não limpar o aparelho utilizando jatos d'água, limpador a vapor ou água corrente.

7. ANÁLISE E SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

Os produtos 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.	Verifique se o plugue está conectado na tomada e se há energia na rede elétrica.
	Problema no circuito elétrico	Contate a loja revendedora para encaminhá-lo à assistência técnica.
Cabo elétrico danificado	Problema no sistema de vedação	Contate a loja revendedora para encaminhá-lo à assistência Técnica.
Aparelho com ruído	Eixo e haste desbalanceados ou descentralizados	desmonte os discos superior, meio e inferior localizado no eixo e monte novamente centralizando os.
	Hélice danificada ou haste torta.	Contate a loja revendedora para encaminhá-lo à assistência Técnica.
Motor cheirando queimado	Problema no motor	Contate a loja revendedora para encaminhá-lo à assistência técnica.
	Problema com rede elétrica	Verifique se o produto está na tomada de tensão correta 127V ou 220V
Transbordo do conteúdo colocado.	Acima do limite máximo permitido	Colocar o líquido até na marcação máxima permitida.
Os ingredientes contidos no copo na preparação não se misturam.	O sorvete colocado no processo está congelado "muito duro"	Colocar no copo sorvete com consistência mais cremosa.
	Os ingredientes foram colocados em sequência desordenadas, primeiramente líquido(leite), pastoso(sorvete) e por último ingrediente em pó.	Retirar o conteúdo do copo e colocar na sequência correta.
	A proporção líquido e pastoso está desproporcional	Colocar uma quantidade de líquido maior.