

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS	U.N.	LI-1,5	LI-02	LI-3,5
TENSÃO	V	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220
FREQUÊNCIA	Hz	60	60	60
POTÊNCIA	W	800	800	1200
ROTAÇÃO POR MINUTO	RPM	18.000	18.000	22.000
ALTURA	mm	425	490	645
LARGURA	mm	190	190	260
PROFUNDIDADE	mm	165	165	232
PESO LIQUIDO	Kg	2,289	2,731	4,545
PESO BRUTO	Kg	2,546	2,978	5,525
CAPACIDADE DO COPO	L	1,5	2,5	3,5
		USO DOMÉSTICO	USO DOMÉSTICO	USO DOMÉSTICO

Classe de isolamento Térmica: B Proteção de choque Elétrico: Classe I IPX1

ATENÇÃO!

Em caso do mesmo não operar, nunca manipule o equipamento com ele ligado a rede elétrica. Até mesmo em caso de limpeza, certifique que o mesmo está desconectado da rede elétrica.



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 6 meses), 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 do produto; aparelhos com sinais de violação, peças substituídas por técnicos não autorizados; aparelhos que sofreram ação por água direta ou indiretamente no motor; motores danificados devido a tensão imprópria; casos fortuitos ou de motivo 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 débito, serão de propriedade da VITALEX.).

Correrá 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.....
 N° da Nota Fiscal:.....Modelo:.....
 N° de Série:.....Comprador:.....
 Nome e Assinatura do Revendedor:.....

CARIMBO DA LOJA

VITALEX INDÚSTRIA DE APARELHOS ELETRODOMÉSTICOS LTDA.
 Rua Abelardo Rodrigues y Rodrigues, 40
 Pólo Comercial e Industrial Prof. Giordano Mestrinelli - CEP: 15803-295
 Catanduva - SP - Brasil - Fone: 17-3531-1900
 email: vitaléx@vitaléx.com.br - www.vitaléx.com.br
 CNPJ: 05.585.956/0001-16



Vitaléx

MANUAL DO USUÁRIO

LIQUIDIFICADORES ALTA ROTAÇÃO

MODELOS: LI-1,5/ LI-02/ LI-3,5



1. INSTALAÇÃO E PRU 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

Love todos 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 no rótulo 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 dos receitas no liquidificador primeiro que os sólidos;
- Coloque todos os frutos e legumes em porções de 1,5 a 2,0 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 o processador estiver muito cheio, utilize porções menores, pois o excesso de volume máximo pode travar o motor e provocar a sua queima.
- O liquidificador realize seus trabalhos em segundos, portanto, nunca mantenha o liquidificador processando por períodos superiores a 1 minuto. Tempo aconselhável de uso é 45 segundos ligado para 5 minutos desligado.
- Desligue o aparelho do alimentador antes de trocar acessórios ou partes móveis em uso.
- Cuidado ao manusear as lâminas de corte, ao esvaziar a tigela durante a limpeza do copo. Nunca coloque a mão dentro do copo se o aparelho estiver ligado.
- Se as lâminas do liquidificador estiverem desligadas, desligue o aparelho antes de remover os ingredientes que estão bloqueando o mesmo.
- Este aparelho destina-se a ser usado em casa e em aplicações semelhantes, tais como: áreas de cozinha pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, casas de fazenda, por clientes em hotéis, motéis, outros tipos de ambientes residenciais e ambientes do tipo como e café de manhã.
- Quantidade mínima de líquido recomendado 500 ml.

Limpeza do Aparelho

Faça a limpeza do copo do liquidificador utilizando água e sabão neutro. Mantenha o copo encaixado no corpo, coloque água e um pouco de sabão neutro, tampe e ligue por alguns segundos. Em seguida desligue o aparelho e retire do tomada. Retire o copo e enxague em água corrente. Seque bem o copo antes de guardá-lo.

Siga corretamente as instruções de limpeza para que não sobre resíduos no copo e consequentemente não trave o eixo por excessos do mesmo.

Nunca coloque o motor debaixo de água corrente, utilize apenas um pano levemente umedecido.

Nunca faça a limpeza com o aparelho ligado à rede elétrica

NÃO SE DEVE

- NÃO espere que seu liquidificador substitua todos os eletrodomésticos de cozinha. Ele não faz purê de batata, não bate clara de ovo ou substitutos para cobertura de creme, não moí carne crua, não mistura massas duras, nem extrai caroços de frutos 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 ajude no processo de trituração do alimento.
- NÃO processe alimentos quentes, como por exemplo sopas e caldos. Pode ocasionar deformação do copo do liquidificador e seus componentes, além do risco de acidente para com o usuário em caso de abertura acidental do tampa.
- NÃO sobreaqueça o motor com porções muito pesadas ou muito grandes. Se o motor parar, desligue-o imediatamente, desconecte o cabo do 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 do tomada

IMPORTANTE!

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, seu assistente técnico autorizado ou pessoa qualificada para a fim de evitar riscos

IMPORTANTE!

Este equipamento não se destina à utilização por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas ou mentais reduzidas, ou por falta de experiência e conhecimento, ou menor que tenha recebido supervisão, ou instrução referente ao uso deste equipamento por uma pessoa responsável pelo segurança de mesmo

ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS Os liquidificadores foram projetados para necessitar o mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer alguns 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 descritos alguns 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 no tomada e se há energia na rede elétrica.
	Problemas no circuito elétrico	Contatar o revendedor para encaminhá-lo à Assistência Técnica.
Vozamento no Copo	Problemas no sistema de vedação	Contatar a loja revendedor para encaminhá-lo à Assistência Técnica.
o equipamento não tritura	Alimento muito grande, impossibilitando o contato com a hélice.	Corte o alimento em pedaços menores, de aproximadamente 1,5 a 2,0 cm.
	Hélice sem afiação	Contatar o revendedor para encaminhá-lo à Assistência Técnica.