

**700**



**150184**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Alemanha

tel. +49 5258 971-0  
fax.: +49 5258 971-120  
**Linha de atendimento:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Versão: 1.0

Data de preparação: 2019-11-27

---

## Manual de Instruções Original

1	Segurança .....	2
1.1	Explicação de sinais de atenção .....	2
1.2	Instruções de segurança .....	3
1.3	Utilização adequada .....	5
1.4	Utilização inadequada .....	5
2	Informações gerais .....	6
2.1	Responsabilidade e garantia .....	6
2.2	Proteção de direitos autorais .....	6
2.3	Declaração de conformidade .....	6
3	Transporte, embalagem e armazenagem .....	7
3.1	Controle de entrega .....	7
3.2	Embalagem .....	7
3.3	Armazenagem .....	7
4	Dados técnicos .....	8
4.1	Dados técnicos .....	8
4.2	Resumo dos componentes do aparelho .....	9
4.3	Funções do aparelho .....	9
5	Instalação e operação .....	10
5.1	Instalação .....	10
5.2	Operação .....	11
6	Limpeza .....	15
6.1	Instruções referentes à segurança durante a limpeza .....	15
6.2	Limpeza .....	15
7	Reciclagem .....	16



**Antes de iniciar a utilização deve ler o manual de instruções e seguidamente guardá-lo num lugar facilmente acessível!**

Este manual do usuário descreve a instalação, operação e manutenção e serve como uma fonte importante de informações e orientação. Um pré-requisito para o funcionamento seguro e adequado do aparelho é estar familiarizado com todas as instruções de segurança e operação contidas no aparelho. Além disso, aplicam-se as disposições sobre a prevenção de acidentes, regulamentos de saúde e segurança e regulamentos legais em vigor no que se refere à utilização do aparelho.

Antes de iniciar o trabalho com o aparelho e, em particular, antes de ligá-lo, leia este manual do usuário para evitar danos a pessoas e materiais. O uso inadequado pode causar danos.

Este manual de instruções é parte integrante do produto e deve ser mantido na proximidade imediata do aparelho e disponível em todos os momentos. Caso o aparelho seja transferido, também será necessário fornecer este manual do usuário.

PT

## 1 Segurança

O aparelho foi produzido de acordo com as normas técnicas vigentes. Entretanto o aparelho pode se tornar uma fonte de perigos se for utilizado de maneira incorreta ou inadequada. Todas as pessoas que usam o aparelho devem aderir às informações contidas neste manual de instruções de operação e observar as instruções de segurança.

### 1.1 Explicação de sinais de atenção

As instruções relacionadas à segurança e as informações de atenção estão indicadas neste manual de instruções mediante sinais de atenção. Estas instruções precisam ser seguidas à risca para se evitar acidentes, danos pessoais e materiais.



**PERIGO!**

O sinal de atenção de **PERIGO** alerta sobre perigos que podem levar à ferimentos sérios ou morte, se não forem evitados.



### ATENÇÃO!

O sinal de atenção de **ATENÇÃO** alerta sobre perigos que podem causar ferimentos médios ou morte se não forem evitados.



### CUIDADO!

O sinal de atenção de **CUIDADO** alerta sobre perigos que podem causar ferimentos leves e médios se não forem evitados.

### ATENÇÃO!

O sinal de atenção **ATENÇÃO** indica possíveis danos materiais que podem ocorrer se as instruções de segurança não forem seguidas.

### NOTA!

O símbolo de **NOTA** informa ao usuário dicas e informações referentes ao uso correto do aparelho.

## 1.2 Instruções de segurança

### Corrente elétrica

- A sobretensão ou instalação incorreta pode resultar em choque elétrico.
- O aparelho só pode ser conectado se os dados da placa de informação corresponderem à tensão da rede.
- Para evitar curtos-circuitos elétricos, o aparelho deve ser mantido seco.
- Se ocorrerem avarias durante o funcionamento, desligue imediatamente o aparelho da fonte de alimentação.
- Não toque na tomada do aparelho com as mãos molhadas.
- Nunca segure o aparelho se este cair na água. Desconecte imediatamente o aparelho da fonte de alimentação.
- Todos os reparos ou aberturas do gabinete só podem ser realizados por especialistas e por oficinas adequadas.
- Não transportar o aparelho pelo cabo de conexão.
- Não permitir que o cabo de conexão entre em contato com fontes de calor e bordas afiadas.
- Não dobrar, apertar ou prender o cabo de conexão.
- Sempre desconectar o cabo de conexão do aparelho.

- Nunca colocar o aparelho ou outros itens sobre o cabo de conexão.
- Para desligar o aparelho da fonte de alimentação elétrica, segure sempre pelo plugue.

### Equipe de operação

- Este dispositivo não pode ser operado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas, bem como por pessoas com experiência limitada e / ou conhecimento limitado.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem ou liguem o dispositivo.

### Operação somente sob supervisão

- O aparelho só pode ser operado sob supervisão.
- Fique sempre nas imediações do aparelho.

### Uso indevido

- O uso indevido ou o uso proibido podem danificar o aparelho.
- O dispositivo pode ser usado somente quando sua condição técnica não levanta objeções e permite um trabalho seguro.
- O dispositivo só pode ser usado se todas as conexões tiverem sido feitas de acordo com os regulamentos.
- O aparelho só pode ser usado quando estiver limpo.
- Use apenas peças de reposição originais. Nunca realize uma auto-reparação do dispositivo.
- Não faça alterações ou modificações no dispositivo.

### 1.3 Utilização adequada

Qualquer uso do aparelho para fins diferentes e/ou divergentes de seu uso normal conforme descrito abaixo é proibido e considerado uso indevido.

O uso a seguir está de acordo com o uso pretendido:

- Produção de sumos de frutas e vegetais.

#### **O aparelho não se destina ao uso contínuo em instalações industriais!**

Este aparelho pode ser usado em casa e em locais semelhantes, como:

- em cozinhas para empregados em lojas, escritórios ou áreas similares de trabalho;
- em empresas agrícolas;
- pelos clientes em hotéis, motéis e outros espaços de habitação;
- em pensões.

### 1.4 Utilização inadequada

O uso incorreto pode levar a ferimentos à pessoas e bens causados por tensão, fogo e temperaturas elevadas perigosas. No aparelho, apenas podem ser realizados os trabalhos descritos neste manual.

O uso a seguir não está de acordo com o uso pretendido:

- Processamento de produtos alimentares inadequados.

## 2 Informações gerais

### 2.1 Responsabilidade e garantia

Todas as informações e nas dicas contidas neste manual de instruções foram compiladas com o devido respeito aos regulamentos vigentes, com base em conhecimentos atuais de engenharia e de projetos, bem como em nossos muitos anos de experiência. No caso de encomendar modelos especiais ou opções adicionais e, no caso de utilização dos conhecimentos técnicos mais recentes, o aparelho fornecido em determinadas circunstâncias pode diferir das explicações e numerosos desenhos contidos neste manual de instruções.

O fabricante não tem qualquer responsabilidade por danos e defeitos causados por:

- não seguimento das instruções,
- utilização inadequada,
- interferências em mudanças técnicas pelo usuário,
- utilização de peças de substituição não autorizadas.

Reservamo-nos o direito de realizar mudanças técnicas no produto para melhorar sua utilização e seu desempenho.

PT

### 2.2 Proteção de direitos autorais

Este manual, os textos, desenhos, imagens e outros itens nele contidos estão protegidos por direitos autorais. Sem o consentimento por escrito do fabricante, é proibido reproduzir o conteúdo do manual do usuário em qualquer forma e de qualquer maneira (incluindo fragmentos), e usar e/ou transferir seu conteúdo para terceiros. As violações do descrito acima resultarão na obrigação de pagamentos de compensações. Reservamo-nos o direito de prosseguir outras reivindicações.

### 2.3 Declaração de conformidade

O aparelho cumpre com os padrões atuais e as diretrizes da UE. O acima referido está confirmado pela Declaração de Conformidade CE. Se necessário, estamos à disposição para enviar-lhe a Declaração de Conformidade relevante.

## 3 Transporte, embalagem e armazenagem

### 3.1 Controle de entrega

Após a recepção do produto, você deve verificar imediatamente se o aparelho está completo e que não tenha sido danificado durante o transporte. Em caso de danos visíveis durante o transporte, recuse-se a aceitar o aparelho ou aceite o produto de maneira condicional. Nos documentos de transporte / nota de transporte da empresa transportadora, assinale a descrição do dano e faça uma reclamação. Os danos ocultos devem ser relatados imediatamente após terem sido identificados, uma vez que as reivindicações só podem ser reclamadas dentro dos prazos aplicáveis.

Na ausência de peças ou acessórios, entre em contato com o nosso Departamento de Atendimento ao Cliente.

### 3.2 Embalagem

Por favor, não descarte a caixa de papelão do aparelho. Pode ser necessário armazenar o aparelho quando se deslocar ou quando enviar o aparelho ao nosso centro de serviço em caso de qualquer dano.

A embalagem e os itens individuais são feitos de materiais recicláveis. Em detalhes são: folhas e sacos de plástico e embalagens de papelão.

Ao descartar a embalagem, observe os regulamentos vigentes em seu país. Os materiais de embalagem reutilizáveis devem ser reciclados.

### 3.3 Armazenagem

Mantenha a embalagem fechada até o aparelho ser instalado e observe as instruções de configuração e armazenagem contidos na parte externa. As embalagens só devem ser armazenadas nas seguintes condições:

- dentro de casa
- se estiverem em ambiente seco e livre de poeira
- se estiverem longe de produtos agressivos
- em um local protegido da luz solar
- se estiverem em local protegido contra choques mecânicos.

Em caso de período longo de armazenamento (mais de 3 meses), verifique o estado da embalagem e das peças regularmente. Se necessário, a embalagem deve ser substituída por uma nova.

### 4 Dados técnicos

#### 4.1 Dados técnicos

Nome:	<b>Espremedor 700</b>
Número de ref.:	<b>150184</b>
Material:	aço inoxidável, plástico
Níveis de velocidade:	2
Velocidade de rotação (rpm) máx.:	20000
Diâmetro do funil em mm:	70
Capacidade do recipiente de plástico em l:	1
Conexão:	1,0 kW / 230 V / 50 Hz
Dimensões (L x P x A) em mm:	300 x 240 x 430
Peso em kg:	4,2

PT

Sujeito a alterações técnicas!

#### Versão / propriedades

- Interruptor ligar/desligar
- Interruptor de segurança
- Função Pulse
- Controlo: interruptor basculante
- Motor potente e silencioso
- Uma peneira fina de aço inoxidável para um sumo perfeito dos sumos de frutas da mais alta qualidade
- Elementos individuais são adaptados para lavar na máquina de lavar louça (exceto para a unidade principal)
- Incluído: 1 recipiente de plástico, capacidade: 1 litro

### 4.2 Resumo dos componentes do aparelho



- |                                  |  |
|----------------------------------|--|
| 1. Recipiente para sobras        | 2. Empurrador                              |
| 3. Cubra com a tremonha          | 4. Recipiente de plástico                  |
| 5. Acionamento do motor          | 6. Botão para função de operação por pulso |
| 7. Interruptor de velocidade     | 8. Pés (4x)                                |
| 9. Unidade base / bloco do motor | 10. Alavanca de segurança                  |
| 11. Base da peneira              | 12. Cesto de peneira                       |

### 4.3 Funções do aparelho

O espremedor potente processa eficientemente com 20.000 rotações por minuto legumes ou fruta para obter um sumo.

## 5 Instalação e operação

### 5.1 Instalação

#### Como desembalar / instalar

- Desembale o aparelho e remova todos os elementos externos e internos da embalagem e as proteções de transporte.



#### **CUIDADO!**

##### **Perigo de sufocamento!**

Impedir que as crianças acessem materiais de embalagem, como sacolas plásticas e elementos de isopor.

- Se houver uma película protetora no aparelho, remova-a. Deve-se retirar a película de proteção lentamente para que não deixe restos de cola. Remova qualquer resíduo do adesivo com um solvente adequado.
- Tenha cuidado para não danificar a placa de identificação ou as indicações de aviso no aparelho.
- **Nunca** coloque o aparelho num ambiente húmido ou molhado.
- Instale o aparelho de modo que as conexões sejam facilmente acessíveis para uma eventual desconexão rápida, se necessário.
- O aparelho deve ser colocado em uma superfície com as seguintes características:
  - plana, com capacidade de carga suficiente, resistente à água, seca e resistente a altas temperaturas
  - grande o suficiente para que se possa operar o aparelho sem problemas
  - facilmente acessível
  - ter boa ventilação.
- Mantenha uma distância suficiente das bordas da mesa. O aparelho pode tombar e cair.
- Mantenha uma distância de pelo menos 20 cm das paredes e de objetos inflamáveis.

### Conectar à eletricidade

- Verifique se os dados técnicos da unidade (ver placa de informações) correspondem aos dados da rede local.
- Conecte o dispositivo a uma tomada única e suficientemente protegida com um contato de proteção. Não conectar o aparelho a uma tomada múltipla.
- Conecte o cabo de conexão de forma que ninguém possa pisar ou tropeçar nele.
- Não use o aparelho com um temporizador ou controle remoto externos.

## 5.2 Operação

### Instruções para o utilizador

#### Preparação de frutas e legumes

- Antes de espremer sumo, frutas e legumes devem ser lavados cuidadosamente. Não é necessário descascar legumes com uma pele fina. Eles podem ser levemente limpos com uma esponja para remover qualquer sujeira ou revestimento de cera.
- Frutas e legumes com casca dura, como melão, abacaxi e frutas cítricas, devem ser descascados.
- Use apenas frutas ou vegetais frescos para obter melhores resultados e sabor.
- Corte frutas grandes, por exemplo, melão, em tiras grandes.
- Algumas pedras de frutas cítricas podem ser amargas. Remova as sementes antes de espremer o sumo.
- Remova sementes e poços de frutas de caroço, como manga, mamão e outras frutas para evitar danificar a faca.

#### Dicas e conselhos

- Ao espremer sumo de várias frutas e legumes, pode ser útil criar combinações / combinações diferentes, por exemplo, ao espremer sumo de maçãs e laranjas, é melhor começar com frutas macias (laranjas) e depois espremer o sumo de frutas duras (maçãs). Desta forma, o melhor rendimento de sumo será alcançado.
- Ao espremer sumo de ervas frescas, como hortelã ou salsa, eles devem ser processados nos chamados ou seja, entre espremer sumo de frutas e vegetais para obter a maior eficiência possível. Com uma pequena quantidade de ervas, elas devem ser espremidas juntamente com um pedaço de fruta ou vegetal.
- As frutas que contêm amido (bananas, mamão, figo, abacate, manga, etc.) cedem a sumos fortes (a mousse em formação pode levar ao entupimento do

cesto da peneira). Este tipo de fruta é melhor preparado em um liquidificador ou liquidificador. No entanto, se for necessário um sabor de banana para um determinado sumo, a banana deve ser espremida como a primeira ou a segunda peça de fruta. Ao misturar com outros sumos de frutas, o néctar de banana pode fluir um pouco melhor. No entanto, pode formar espuma.

- Ao espremer sumo de frutas pequenas, como uvas ou morangos, elas devem ser colocadas no dispositivo em porções do tamanho de um punhado, em vez de jogar pedaços individuais. Desta forma, melhores resultados são alcançados.
- Deve-se lembrar que a beterraba vermelha colorirá todas as outras frutas e legumes. Ao fazer muitos sumos diferentes, o sumo de beterraba vermelha deve ser preparado por último para evitar manchas em todos os outros sumos.
- O sumo de maçã vai dourar rapidamente, adicione um pouco de sumo de limão.
- O sumo é melhor servido imediatamente após a preparação, porque no ar os sumos perdem seu sabor e valor nutricional ao longo do tempo.
- Nunca coloque cubos de gelo ou frutas congeladas na tremonha.

### Antes da primeira utilização

PT

1. Antes de usar pela primeira vez, as peças removíveis (tampa, empurrador, Base da peneira, Cesto de peneira, Recipiente de plástico e recipiente de sobras) devem ser cuidadosamente limpas conforme as instruções no capítulo 6 "Limpeza".
2. As peças limpas devem ser lavadas com água limpa e depois limpas com um pano que não solte fiapos ou deixar secar ao ar.

### Montagem

1. Coloque o bloco do motor (9) em uma superfície adequada.
2. Coloque a base da peneira (11) no bloco do motor (9).
3. Cesto de peneira (12) coloque a peneira (11) na base, de forma que ela se encaixe firmemente no acionamento do motor (5).
4. Agora coloque a tampa (3) no cesto de peneira (12).
5. Aperte a tampa com as duas alavancas de fixação (10) girando-os para cima e encaixando-os nos elementos fornecidos na tampa (3).

Quando as alavancas de segurança estão montadas corretamente, a chave de segurança no bloco do motor é ativada. Assim que as alavancas de segurança são liberadas, a chave de segurança é desativada e o motor não funciona.

6. Em seguida, coloque o recipiente de sobras (1) sob a tampa (3).
7. Coloque um recipiente de plástico (4) sob a saída na base da peneira (11).

### Inicialização do aparelho

1. Certifique-se de que o espremedor de sumo tenha sido montado completamente e corretamente.
2. Prepare legumes ou frutas, se necessário, corte-os em pedaços adequados que caibam na tremonha do espremedor.
3. Conecte o aparelho de uma tomada única apropriada.
4. Use o botão basculante para selecionar um dos níveis de velocidade:
  - a posição superior do interruptor "1" se destina a alta velocidade
  - a posição superior do interruptor "2" se destina a baixa velocidade
  - Posição DESL. "0" é para desligar o dispositivo.

Para obter melhores resultados ao espremer frutas e legumes, recomendamos escolher a posição "2".

5. Após selecionar o nível de velocidade, encha a tremonha com as frutas ou legumes selecionados e empurre-os para baixo com o empurrador (2).

#### **AVISO! Perigo de ferimento!**

**Nunca mova frutas e legumes com os dedos ou com utensílios de cozinha. Utilize sempre o empurrador destinado a este fim!**

PT

6. Para espremer melhor o sumo, empurre o empurrador para baixo muito rapidamente.
7. Certifique-se de que o recipiente de plástico (4) ou outro recipiente de sumo esteja em pé embaixo da saída durante o processo de sumo.

O sumo de frutas ou vegetais espremido flui da saída da base da peneira (11) e se acumula no recipiente de sumo.

Os sobras se acumulam no recipiente de sobras (1).

#### **ATENÇÃO!**

**Encher demais o recipiente de sobras danificará o dispositivo.**

**O recipiente de sobras deve sempre ser observado e esvaziado regularmente!**

8. Assim que o recipiente de sobras (1) estiver cheio, desligue a máquina colocando o interruptor basculante na posição Off. "0".
9. Esvazie o recipiente de sobras (1) para que o motor não fique bloqueado.

#### **ATENÇÃO!**

**O dispositivo não pode funcionar continuamente por mais de 1 minuto.**

10. Se tiver sido muito pouco tempo para preparar todo o sumo, desligue a máquina e deixe esfriar por algum tempo antes que o processo de sumos continue.

### Função Pulso

O dispositivo tem uma função de trabalho de pulso. Pode ser ativado pressionando o botão branco acima do interruptor. A função pulsante é usada para processamento curto de, por exemplo, frutos silvestres.

### Proteção contra superaquecimento

O dispositivo está equipado com **proteção contra superaquecimento**. Em caso de superaquecimento ou operação muito longa, ele desliga automaticamente o dispositivo e, depois de esfriar (aproximadamente 15 min), liga-o automaticamente novamente.

### Desligamento do aparelho

PT

1. Para desligar o dispositivo, desligue o botão basculante para a posição "0".
2. Desconecte o aparelho da fonte de alimentação (puxe o plugue da tomada!).

## 6 Limpeza

### 6.1 Instruções referentes à segurança durante a limpeza

- Antes da limpeza, o aparelho deve ser desconectado da fonte de alimentação.
- Deixar o aparelho se arrefecer por completo.
- Preste atenção para que a água não entre no aparelho. Não mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos enquanto o limpa. Não use um jato de água sob pressão para limpar o aparelho.
- Não use objetos pontiagudos ou de metal (faca, garfo, etc.) para limpar o aparelho. Objetos pontiagudos podem danificar o aparelho e causar choque elétrico quando em contato com componentes condutores.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos que contenham solventes ou agentes de limpeza cáusticos. Eles podem danificar a superfície.

### 6.2 Limpeza

1. O aparelho deve ser limpo regularmente no final do dia de trabalho e, se necessário, também com mais frequência.
2. Todas as partes removíveis do dispositivo (tampa, empurrador, Base da peneira, Cesto de peneira, Recipiente de plástico e recipiente de resíduos) devem ser limpas com um detergente suave e água morna.

**AVISO! Perigo de ferimento!**

**As facas do cesto são muito afiadas.**

Use uma escova para lavar a louça para limpar o cesto da peneira.

3. Todas as peças limpas devem ser cuidadosamente enxaguadas com água limpa.
4. Deixe as peças secarem ao ar ou seque-as com um pano que não solte fiapos.

**DICA: todas as partes removíveis do dispositivo também podem ser lavadas na máquina de lavar louça.**

5. Limpe o bloco do motor e o cabo de alimentação apenas com um pano macio e húmido.

**ATENÇÃO!**

**Nunca limpe o bloco do motor em água corrente ou em uma máquina de lavar louça.**

6. Limpe o bloco do motor e o cabo de alimentação com um pano macio.

7. Antes de usar o aparelho novamente ou guardá-lo, reinstale as peças removidas.

## 7 Reciclagem

### Equipamentos elétricos



Equipamentos elétricos são marcados com este símbolo. O equipamento elétrico deve ser descartado e reciclado de forma adequada e ecologicamente correta. Não descarte eletrodomésticos em lixos domésticos. Desconecte o aparelho da fonte de alimentação e remova o cabo de conexão do aparelho.

Aparelhos elétricos devem ser descartados em pontos de coleta designados.