

Powerfresh



150197

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



Versão: 1.0

Data de preparação: 2020-10-21

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	4
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	18
6.1	Instruções referentes à segurança durante a limpeza	18
6.2	Limpeza	18
7	Reciclagem	20



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.



AVISO!

O sinal de atenção de **AVISO!** 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.
- O cabo de alimentação deve ser verificado regularmente do ponto de vista de danificações. Não utilizar o aparelho com o cabo de alimentação danificado. Se o cabo estiver danificado, para evitar qualquer perigo, deve encomendar a sua troca num ponto de serviço ou a um electricista qualificado.

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.

PT

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 legumes.

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:	Espremedor Powerfresh
Número de ref.:	150197
Material:	plástico, aço inoxidável
Níveis de velocidade:	1
Velocidade de rotação (rpm) máx.:	3000
Capacidade do coletor de polpa em l:	7
Diâmetro do bocal de alimentos em mm:	80
Altura do bico em mm:	210
Carga de conexão:	0,7 kW / 220-240 V / 50-60 Hz
Dimensões (L x P x A) em mm:	245 x 455 x 530
Peso em kg:	12,8

Sujeito a alterações técnicas!

PT

Versão / propriedades

- Projetado para: frutas e legumes macios e duros
- Interruptor de ligar/desligar
- Interruptor de segurança
- Controlo: botão
- Bocal de alimentos XXL, para frutas inteiras (por exemplo, maçãs) ou legumes
- Bico bloqueável
- Motor potente e silencioso
- Peneira de aço inoxidável fino
- Elementos individuais adaptados para lavar na máquina de lavar loiça (exceto para a unidade principal)
- Inclui: escova de limpeza

4.2 Resumo dos componentes do aparelho



- | | |
|----------------------------------|---|
| 1. Coletor de polpa | 2. Elementos de controlo |
| 3. Acionamento do motor | 4. Suporte de bloqueio |
| 5. Unidade base / bloco do motor | 6. Base com pés de borracha (5x) |
| 7. Bocal de alimentos | 8. Tampa |
| 9. Escova de limpeza | 10. Tubo de escoamento de sumo, com fecho |
| 11. Coletor de sumo | 12. Pilão |
| 13. Peneira de microtrituração | 14. Anel intermédio |

4.3 Funções do aparelho

O dispositivo foi concebido para uma produção profissional e eficiente de sumos. O potente motor – combinado com um grande bocal de alimentos e coletor de polpa – permite espremer facilmente o sumo de frutas ou legumes inteiros.

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.
- Debe mantener una distancia suficiente de los bordes de la mesa. El dispositivo podría volcar y caerse.
- 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.

5.2 Operação

Preparação de frutas e legumes

- Durante a preparação de frutas e legumes, devem ser observadas as seguintes orientações e dados do quadro a seguir.
- Antes de espremer o sumo, as frutas e os legumes devem ser cuidadosamente limpos para remover quaisquer vestígios de contaminação e pesticidas.
- Usar apenas frutas ou vegetais frescos para obter melhores resultados e sabor.
- Maçãs, ananases, laranjas, uvas, melões, cenouras, aipo, beterraba vermelha e tomates são particularmente adequados para o processamento no espremedor.
- Alguns alimentos não são adequados para serem processados no espremedor (por exemplo, cocos) devido à sua consistência dura.
- Não há necessidade de descascar vegetais de casca 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.
- Retirar a raspa grossa, por exemplo, de limões, laranjas ou ananás.
- Sementes e caroços de frutas como manga, papaia e outros, devem ser removidos para evitar danificar as lâminas na peneira de microtrituração.
- Alguns caroços de frutas cítricas podem ser amargos. Retirar as sementes de tais frutas antes de espremer o sumo.
- Vegetais e frutas demasiado grandes devem ser cortados em pedaços menores. Os legumes ou frutas cónicas, como as cenouras, introduza primeiro com a extremidade fina.

Frutas/legumes	Preparação
Cenoura	Descasque e deixe inteira, introduzir 2 - 3 de cada vez
Maçãs	Lave e deixe inteiras (retire o talo e a etiqueta)
Beterraba vermelha	Lave, corte em pedaços apropriados
Morangos	Remova o caule
Uvas	Remova o caule
Bananas	Remova a casca
Manga	Remova casca, remova o caroço
Ananás	Remova a casca e corte em pedaços
Frutas cítricas (laranjas, limões, tangerinas, toranja)	Descasque todos os citrinos. Laranjas e limões podem ser deixados inteiros
Melões	Remova a casca e corte em pedaços
Aipo	Corte em pedaços de 6-7 cm
Pepinos	Retire a casca, corte em pedaços de aproximadamente 15 cm
Tomates	-
Funcho	Corte em pedaços de 6-7 cm
Cerejas	Remova os caroços
Damascos	Remova os caroços
Pêssegos	Remova os caroços
Ameixas	Remova os caroços

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

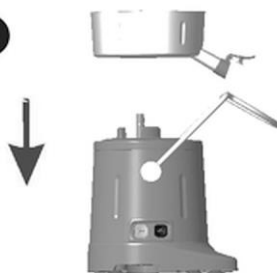
1. Antes da primeira utilização, limpe cuidadosamente o aparelho e os acessórios, de acordo com as instruções no capítulo 6 “Limpeza”.
2. As peças limpas devem ser enxaguadas com água limpa e depois secas com um pano sem pelos ou deixar secar ao ar.
3. Limpe o bloco do motor com a base e cabo de ligação com um pano macio e húmido.

Montagem

1



2

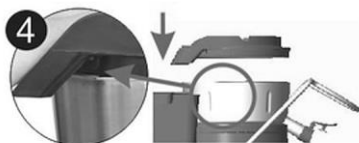


PT

1. Coloque o bloco do motor sobre uma superfície seca e uniforme para facilitar o acesso aos elementos de funcionamento.
Pressione bem o bloco do motor à superfície de modo a que os pés de borracha da base estejam bem presos.
2. Aplique o coletor de sumo no bloco do motor de modo que o tubo de escoamento do sumo com o fecho fique acima do bico da base do aparelho.



3. Coloque o coletor de polpa no bloco do motor.



4. Coloque o anel intermédio na borda do coletor de sumo.

Deve-se ter cuidado para que o bico para saída da polpa fique em frente ao tubo de escoamento de sumo com fecho.



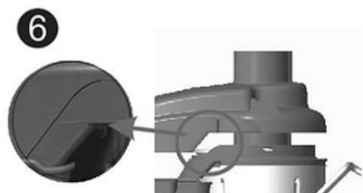
5. Abaixar a peneira de microtrituração no coletor de sumo e fixe-a, girando-a levemente no acionamento do motor.



ATENÇÃO!

Certifique-se de que o encaixe da unidade do motor entrou na parte inferior da peneira de microtrituração.

PT



6. Em seguida, insira a tampa, prestando atenção às saliências junto à tampa, para que encaixem corretamente no anel intermédio.



7. Por fim, puxe o suporte de bloqueio sobre a tampa até encaixar no lugar. Desta forma estabelece-se a ligação com o interruptor de segurança.

ATENÇÃO!

O aparelho só funciona se todos os componentes estiverem corretamente montados e o suporte de bloqueio com interruptor de segurança encaixado na tampa.

PT

Espremer sumo de frutas e vegetais



AVISO!

Risco de lesão por peças móveis

Nunca coloque as mãos no bocal de alimentos. Pressione sempre os alimentos na direção da peneira de microtrituração, através do pilão incluído.

Durante o processo, o cabelo, as mãos, a roupa e os utensílios de cozinha devem estar longe de elementos em movimento.

Nunca retire a tampa até que o motor e a peneira de microtrituração parem completamente.

1. Coloque um recipiente adequado sob do tubo de escoamento de sumo.
2. Conecte o aparelho a uma tomada única apropriada.



3. Pressione o botão preto "ON" para ligar o aparelho.

4. Encha o bocal de alimentos com frutas ou legumes preparados.
5. Insira o pilão no bocal de alimentos, pressionando ligeiramente. Para obter a quantidade máxima de sumo, o pilão deve ser movido lentamente para baixo.

AVISO! Perigo de ferimento!

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

ATENÇÃO!

Caso pressionar com muita força, a quantidade de sumo obtida é reduzida e o aparelho pode ficar danificado.

O sumo espremido de frutas e vegetais sai do tubo de escoamento do sumo e acumula-se no recipiente colocado embaixo dele. Os restos são separados e recolhidos no coletor de polpa.

As frutas ou legumes só podem ser adicionados até que o recipiente para sumo ou o coletor de polpa estejam cheios.

6. Lembre-se sempre de colocar um recipiente sob o tubo de escoamento de sumo.
7. Se o recipiente para sumo estiver cheio e tiver de ser substituído, feche o tubo de escoamento do sumo com o fecho e reabra-o quando o recipiente estiver novamente debaixo dele.



8. Durante o funcionamento, observe o grau de enchimento do coletor de polpa. Assim que estiver cheio, desligue o aparelho utilizando o botão laranja "OFF" e esvazie o coletor de polpa.

CUIDADO!

Um recipiente cheio pode fazer com que o aparelho deixe de funcionar corretamente. Se o excesso de resíduos penetrar na estrutura do motor, pode causar danos. O coletor de polpa deve sempre ser observado e esvaziado regularmente!

9. Depois de espremer o sumo das frutas e legumes necessários, o aparelho deve ser deixado ligado por mais alguns segundos para que as últimas gotas de sumo escoem.
10. Quando terminar, desligue o aparelho utilizando o botão "OFF".
11. Aguarde alguns segundos para que o motor pare completamente e só depois desligue o dispositivo da tomada (puxe a ficha!)

6 Limpeza

PT

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. Limpe o aparelho após cada uso.
2. Imediatamente após a utilização, retire as peças amovíveis para limpeza, seguindo a seguinte ordem:
 - libere o suporte de bloqueio da tampa,
 - remova a tampa levantando-a do anel intermédio,
 - puxe cuidadosamente a peneira de microtrituração para fora do coletor de sumo,

Limpeza

- remova o anel intermédio do coletor de sumo,
 - remova o coletor de sumo do bloco do motor,
 - retire o coletor de polpa e remova os restos.
3. Limpe todas as partes removidas do aparelho em água corrente morna com um agente de limpeza suave.

AVISO! Perigo de ferimento!

As lâminas da peneira de microtrituração são muito afiadas.

Utilize a escova de limpeza incluída para limpar a peneira de microtrituração.

4. Todas as peças limpas devem ser cuidadosamente enxaguadas com água limpa.
5. Deixe as peças secarem ao ar ou seque-as com um pano sem pelos.

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

AVISO!

Nunca lave o bloco do motor com água corrente, não molhe, não lave na máquina de lavar loiça.

6. Limpe o bloco do motor e o cabo de alimentação apenas com um pano macio e húmido.
7. Limpe o bloco do motor e o cabo de alimentação com um pano macio.
8. Após a secagem, as peças removidas devem ser reinstaladas antes de usar o dispositivo novamente ou armazená-lo.

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.