

„Top Juicer“



150.145

1. Informações gerais	82
1.1 Informações sobre o manual de instruções	82
1.2 Simbologia	82
1.3 Garantia	83
1.4 Direitos de autor	83
1.5 Declaração de conformidade	83
2. Segurança	84
2.1 Informações gerais	84
2.2 Indicações relativas à segurança durante a utilização do aparelho	84-85
2.3 Uso destinado	85
3. Transporte, embalagem e armazenamento	86
3.1 Controle na entrega	86
3.2 Embalagem	86
3.3 Armazenamento	86
4. Dados técnicos	87
4.1 Especificação dos elementos do aparelho	87
4.2 Especificações técnicas	88
4.3 Característica do espremedor de sumo	88
5. Instalação e uso	89
5.1 Instruções de segurança	89
5.2 Instalação e ligação	89-90
5.3 Utilização	90-93
6. Limpeza e manutenção	94
6.1 Conselhos de segurança	94
6.2 Limpeza	94-95
6.3 Indicação de segurança durante a manutenção	95
7. Reciclagem	96

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Alemanha

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Informações gerais

1.1 Informações sobre o manual de instruções

Este manual de instruções contém informações sobre a instalação, manuseamento e manutenção do aparelho e deve ser consultado como uma fonte importante de informação e guia de referência.

O conhecimento das instruções de segurança e manuseamento garantem o uso correcto e seguro do aparelho. Para além das informações fornecidas neste guia deve respeitar as normas de Higiene e Segurança locais bem como as mais básicas normas de segurança.

O manual de instruções faz parte integrante do produto e deve ser mantido perto do aparelho, acessível ao responsável pela instalação, utilização, manutenção ou limpeza.

1.2 Simbologia

Neste manual, os símbolos alertam para importantes instruções de segurança, ou conselhos técnicos. As instruções devem ser seguidas com atenção para evitar qualquer risco de acidente pessoal ou danificação do material.



ATENÇÃO!

Estes símbolo alerta para perigos que podem provocar lesões. Siga as instruções correctamente e tome particular atenção nestes casos.



ATENÇÃO ! Perigo de choque eléctrico

Este símbolo alerta para potenciais riscos de choque eléctrico. Se não seguir as normas de segurança, corre risco de acidente ou morte.



CUIDADO!

Estes símbolo chama a atenção para instruções que devem ser seguidas, evitando a danificação, mau funcionamento ou destruição do aparelho.



NOTA!

Este símbolo alerta para instruções que devem ser seguidas para um eficiente uso do aparelho.

1.3 Garantia

Toda a informação e instruções deste manual respeitam normas de segurança, os níveis actuais de tecnologia assim como o conhecimento e experiência que adquirimos ao longo dos anos.

O manual de instruções foi traduzido com todo o cuidado e atenção. Contudo não nos responsabilizamos por quaisquer erros de tradução.

No caso de ser encomendado um modelo especial, este pode não corresponder às descrições e ilustrações deste manual. É também o caso de encomendas especiais ou se o aparelho for modificado com nova tecnologia. Em caso de dúvidas deve contactar o fabricante.



NOTA!

Leia o manual de instruções cuidadosamente antes de usar o aparelho. O fabricante não se responsabiliza por qualquer danificação ou mau funcionamento resultante do não seguimento das instruções.

O manual de instruções deve ser mantido perto do aparelho, facilmente acessível a qualquer utilizador do aparelho. É nos reservado o direito de fazer modificações técnicas com o objectivo de melhorar as suas qualidades.

1.4 Direitos de autor

Este manual de instruções contém textos, gravuras e imagens ou outras ilustrações que são protegidas por direitos de autor. Nenhuma parte deste manual pode ser reproduzida, transmitida ou usado de outra forma sem a autorização escrita do fabricante. Qualquer infracção será punida. Todos os direitos reservados.



NOTA!

Os conteúdos, textos, gravuras, fotografias ou qualquer outra ilustração são protegidos por direitos de autor bem como por direitos de propriedade. Qualquer infracção será punida por lei.

1.5 Declaração de conformidade

O aparelho cumpre com as normas e directivas da EU.

Isto é certificado pela declaração de conformidade da IEC.

Se o desejar, com bom grado lhe enviamos a declaração de conformidade.

2. Segurança

Esta secção apresenta um panorama sobre todos os aspectos importantes da segurança. Além disso, qualquer capítulo apresenta conselhos precisos para a prevenção de possíveis perigos que são assinalados pelos símbolos acima mencionados.

Igualmente deve prestar atenção aos pictogramas, rótulos e legendas do aparelho, que devem ser mantidas sempre em bom estado de visibilidade.

Seguindo todas as normas de segurança, garante a protecção ideal contra possíveis perigos bem como um uso seguro e uma utilização sem avarias.

2.1 Informações gerais

Este aparelho foi produzido del acordo com os níveis tecnológicos actuais. Contudo, o aparelho pode ser perigoso quando usado incorrectamente. Conhecer o manual de instruções é um meio de evitar erros e perigos e permite uma utilização segura e sem avarias do aparelho.

Para evitar acidentes e permitir uma ideal eficácia, não deve ser feita nenhuma modificação ou alteração do aparelho que não seja aprovada pelo fabricante.

Este aparelho deve ser usado unicamente em condições técnicas e de segurança adequadas.

2.2 Indicações relativas à segurança durante a utilização do aparelho

As normas de segurança no trabalho cumpridas durante a produção do aparelho respeitam os Regulamentos da União Europeia.

Se ao aparelho for usado industrialmente, o utilizador é obrigado a garantir que as normas de segurança no trabalho estão de acordo com as regras e regulamentos aplicados durante todo o período de utilização do aparelho bem como futuras especificações. Fora da União Europeia, as regras de segurança no trabalho deve ser igualmente cumpridas.

Para além das normas de segurança no trabalho referidas no manual de instruções, as demais normas de segurança bem como as de protecção do ambiente devem ser cumpridas conforme o local de utilização.



CUIDADO!

- O aparelho não se destina ao uso por pessoas com habilidade física, sensorial ou mental reduzida (incluindo crianças) ou pessoas com pouca experiência e/ou conhecimento insuficiente, a não ser que as mesmas estejam sob supervisão da pessoa responsável pela sua segurança ou tenham recebido por parte da mesma instruções relativas ao uso do aparelho.
- As crianças devem ser mantidas sob vigilância, para ter a certeza, de que não brincam com o aparelho.
- Preserve este manual de instruções. Se emprestar ou vender o aparelho a terceiros, o manual deve seguir junto.
- Qualquer utilizador deve respeitar as regras deste manual bem como as normas de segurança.
- O aparelho é para uso exclusivo no interior.

2.3 Uso destinado



CUIDADO!

O aparelho foi planeado e fabricado exclusivamente para uso doméstico. Pela mesma razão não deve ser utilizado para uso comercial em funcionamento contínuo!

A segurança só é garantida quando o aparelho é usado para o fim a que se propõe. Qualquer intervenção técnica, montagem ou manutenção deve ser feita pelo serviço técnico especializado.

O espremedor de sumo serve apenas para a produção de sumo de fruta e vegetais.



CUIDADO!

Nunca use o aparelho com outro fim que não seja o adequado.

O fabricante ou as autoridades responsáveis não aceitam reclamações, sobre possíveis danos causados pelo uso inadequado do aparelho.

O utilizador é responsável por esses danos.

3. Transporte, embalagem e armazenamento

3.1 Controle na entrega

Ao receber o aparelho verifique se está completo e não danificado. Em caso de danos visíveis não aceite ou só com reservas. Assinale os danos na nota de entrega. Apresente em seguida a reclamação.

Danos não visíveis devem ser imediatamente declarados, uma vez que as queixas só são atendidas durante o período estabelecido para as reclamações.

3.2 Embalagem

Por favor, não deite fora o cartão da embalagem, uma vez que pode se útil para o transporte do aparelho ou no caso de ser enviado para o serviço técnico. O material de embalagem interior e exterior deve ser totalmente retirado antes de instalar o aparelho.



NOTA!

Se deseja utilizar a embalagem deve respeitar as normas do seu país. Envie os materiais recicláveis da embalagem para a reciclagem.

Por favor verifique se o aparelho está completo. No caso de faltar alguma peça, por favor contacte imediatamente o nosso serviço de apoio ao cliente.

3.3 Armazenamento

Mantenha a embalagem fechada até a instalação e seguindo as indicações exteriores de armazenamento.

As embalagens devem ser armazenadas considerando o seguinte:

- não armazenar no exterior.
- Manter em local seco e protegido do pó.
- Proteger de ambientes agressivos.
- Manter longe da luz do sol.
- Evite choques e vibrações.
- Em caso de período longo de armazenamento (mais de 3 meses), verifique o estado da embalagem e das peças regularmente. Se necessário renove.

4. Dados técnicos

4.1 Especificação dos elementos do aparelho



- ① Bloco do motor
- ② Tranca de bloqueio com protecção
- ③ Empurrador
- ④ Abertura de enchimento
- ⑤ Tampa
- ⑥ Protecção contra os salpicos
- ⑦ Recipiente de plástico
- ⑧ Cesto do coador
- ⑨ Escova de limpeza
- ⑩ Cano de escoamento do sumo
- ⑪ Caixa do coador
- ⑫ Interruptor de velocidade (**0-1-2**)
- ⑬ Recipiente para o bagaço

4.2 Especificações técnicas

Nome	Espremedor de sumo „Top Juicer“
Nº de encomenda:	150.145
Material do exterior:	aço inoxidável
Valor de ligação:	230 V ~ 50/60 Hz 0,7 kW
Níveis de velocidade:	2 / máx. 18.000 rpm
Dimensões:	L 310 x P 210 x A 400 mm
Diâmetro da abertura de enchimento:	75 mm
Peso:	4,0 kg
Acessórios:	escova de limpeza, recipiente de plástico com protecção contra os salpicos (capacidade de 1 litro)

Sujeito a alterações técnicas!

4.3 Característica do espremedor de sumo

Ao comprar o **espremedor de sumo** eléctrico „**Top Juicer**“ os Senhores tornaram-se proprietários de um aparelho, que possibilita uma produção rápida de sumos de fruta e legumes vitamínicos.

A abertura de enchimento grande e integrada com a tampa com um diâmetro de 75 mm permite reduzir o tempo necessário para a preparação das matérias-primas: desta forma é possível espremer o sumo de frutos inteiros (por exemplo maçãs) ou legumes sem cortá-los.

Motor potente com uma potência 700 W com dois níveis de velocidade rotativa permite obter os melhores resultados. A velocidade rotativa „1“ serve perfeitamente para frutos e legumes macios, que contêm muita água, como por exemplo laranjas e melancias. A velocidade rotativa „2“ serve perfeitamente para frutos e legumes duros e com fibras, como por exemplo maçãs, gengibre, aipo e cenoura.

O recipiente de dois litros para o bagaço permite espremer uma grande quantidade de sumo sem interrupção. Quando o recipiente para o bagaço já estiver cheio, pode retirar-se o mesmo e esvaziar, sem desmontar o aparelho.

A tampa é fixa com uma **tranca de bloqueio**, que vem equipada com o **elemento de protecção**. O elemento de protecção desliga imediatamente o aparelho se a tranca de bloqueio for solta.

5. Instalação e uso

5.1 Instruções de segurança



ATENÇÃO! Risco de choque eléctrico!

O aparelho pode ser ligado apenas a tomadas singulares devidamente instaladas e com protecção.

Nunca desligue da tomada puxando o fio eléctrico.

O cabo eléctrico não deve tocar objectos quentes.

- No permita que el cable tenga contacto con fuentes de energía ni con cantos agudos. El cable no puede colgar de la mesa ni del bar.
- Não utilize o aparelho no caso de não funcionar correctamente, estar danificado ou sofrer uma queda.
- Não utilize nenhum acessório ou peça que não seja recomendada pelo fabricante. Isto pode ser perigoso para o utilizador e provocar acidentes pessoais ou danos no aparelho, levando à anulação da garantia.
- Não coloque o cabo sob tapetes ou isolamentos. Não tape o cabo. Mantenha o cabo distante quando manusear o aparelho e não o coloque dentro de água.
- Não tocar nos elementos móveis do aparelho. Antes de desmontar os componentes deve aguardar-se até à paragem do aparelho.
- Durante o seu funcionamento o aparelho não pode ser deslocado nem girado.



ATENÇÃO ! Perigo de choque eléctrico!

O aparelho pode provocar ferimentos se for mal instalado!

Antes de instalar verifique se a corrente local é compatível com o aparelho (consulte a tabela).

Ligue o aparelho somente em caso de compatibilidade!

As regras de segurança devem ser respeitadas!

5.2 Instalação e ligação

- Desembalar o aparelho e eliminar todo o material de embalagem.
- Coloque o aparelho em local seguro, plano que suporte o seu peso e seja estável.
- **Nunca** coloque o aparelho sobre uma superfície inflamável (ex. toalha de mesa, etc.).
- **Não** coloque o aparelho perto de fogo, aquecedores ou outras fontes de calor.
- O circuito eléctrico na tomada tem que estar protegido com pelo menos 16A. O aparelho deve ser ligado apenas directamente à tomada na parede; não pode usar-se distribuidores ou tomadas múltiplas.

- O aparelho deve ser colocado de forma a ter um acesso fácil à tomada eléctrica e se for necessário poder desligar o aparelho rapidamente da corrente eléctrica.

5.3 Utilização

Antes da primeira utilização deve lavar-se o aparelho conforme descrito no ponto 6.2 „Limpeza“.

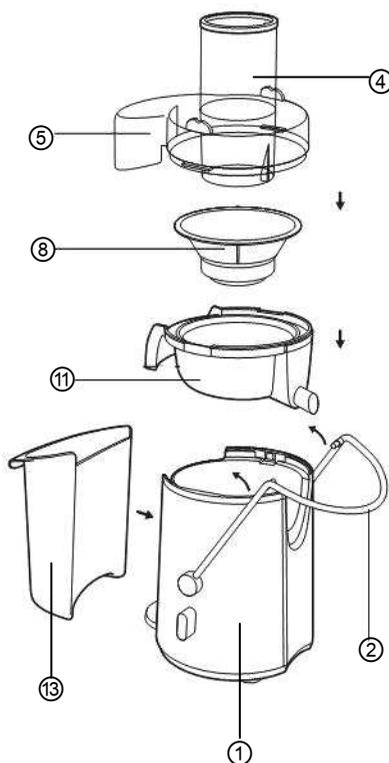


CUIDADO!

Se o aparelho não for utilizado, deve ser desligado da tomada eléctrica. Deve proceder-se da mesma forma antes de retirar ou colocar os componentes.

Montagem

- Durante a montagem deve ter-se como base o desenho do lado direito.
- Colocar o bloco do motor ① numa superfície seca e plana. Premir precisamente o bloco do motor ① contra a superfície de suporte de forma a que os pés fiquem bem presos.
- O recipiente para o bagaço ⑬ deve ser colocado no respectivo suporte junto ao bloco do motor. Para facilitar a limpeza pode colocar-se um saco de plástico no recipiente para o bagaço.
- Colocar a caixa do coador ⑪ no conjunto do motor ① de forma a que a saída do bagaço encontre-se sobre o recipiente para o bagaço.
- O cesto do coador ⑧ deve ser colocado com cuidado na caixa do coador ⑪ e premido até encaixar.



***ATENÇÃO! Perigo de ferimento!
As lâminas no cesto do coador estão muito
afiadas. Deve ter-se muito cuidado durante a
colocação do cesto do coador para evitar
ferimentos.***

- Seguidamente colocar a tampa ⑤, tomando atenção, para que a abertura de enchimento ④ encontre-se por cima do cesto do coador ⑧.
- A tranca de bloqueio ② deve ser colocada sobre a tampa ⑤. Encaixar a tranca nas fendas que encontram-se dos dois lados da tampa ⑤.



CUIDADO!

O aparelho irá funcionar de forma correcta apenas quando todos os elementos forem devidamente montados e a tranca de bloqueio com o elemento de protecção estiver encaixada na tampa.



CUIDADO!

Nunca deve iniciar-se o espremedor, se os acessórios estiverem montados, mas não forem introduzidos produtos alimentares.

Preparação da fruta e dos legumes

- Para obter a melhor qualidade de sumo deve usar-se apenas frutos e legumes frescos.
- Os melhores produtos para serem tratados no espremedor são maçãs, abacaxi, laranjas, uvas, melancias, cenoura, aipo, beterrabas e tomates.
- Lavar precisamente os frutos e os legumes destinados a serem espremidos.
- Os frutos e os legumes com pele fina não têm que ser descascados. Basta passar os mesmos com uma esponja para eliminar qualquer sujidade ou cera. A pela mais grossa deve ser eliminada, por exemplo no caso de limões, laranjas ou abacaxi.
- No caso de frutos com caroços grandes, como por exemplo manga ou papaia, primeiro deve eliminar-se os caroços para evitar a danificação das lâminas.
- Os caroços de alguns citrinos podem ter um sabor amargo. Antes de espremer o sumo destas frutas, deve eliminar-se os caroços.
- Os frutos e os legumes demasiado grandes devem ser cortados em pedaços mais pequenos. Os frutos ou os legumes que tiverem a forma de um cone, como por exemplo a cenoura, devem ser introduzidos no espremedor com a ponta mais fina.

Espremedura do sumo

- O recipiente de plástico com a protecção contra os salpicos deve ser colocado por baixo do cano de escoamento do sumo (ver o desenho).
- Ligar o aparelho a uma tomada eléctrica com fio-terra.
- Colocar o interruptor na velocidade „1“ ou „2“.
O nível „1“ serve para espremer sumos de frutos e legumes macios e o nível „2“ para frutos e legumes duros.
- Inserir os frutos e os legumes preparados na abertura de enchimento.
- Introduzir o empurrador na abertura de enchimento tomando atenção para que o sulco do empurrador encaixe devidamente na entrada da abertura de enchimento.
- Para obter uma quantidade de sumo máxima, o empurrador deve ser apertado devagar com pouca força. Uma pressão demasiado grande diminui a quantidade de sumo obtida e pode danificar o aparelho.



ATENÇÃO! Perigo de ferimento!

Nunca deve apertar-se os frutos e os legumes com os dedos. Sempre deve usar-se o empurrador que vem juntamente com o resto do equipamento!

- O sumo extraído dos frutos ou dos legumes escorre pelo cano de escoamento que encontra-se na caixa do coador e acumula-se no recipiente de plástico. O bagaço é separado e acumulado no recipiente para o bagaço.
- Os frutos ou os legumes podem ser adicionados até encher o recipiente de plástico para o sumo ou o recipiente para o bagaço.
- Deve tomar-se atenção para que durante a preparação do sumo o recipiente de plástico com a protecção contra os salpicos, encontre-se por baixo do cano escoador colocado na caixa do coador.
- Durante a preparação do sumo deve observar-se o nível de enchimento do recipiente para o bagaço. Quando o recipiente para o bagaço estiver cheio, deve desligar-se o aparelho e esvaziar o recipiente.



CUIDADO!

Se o recipiente para o bagaço for enchido com excesso, o aparelho pode começar a funcionar incorrectamente. O derramamento do recipiente para o bagaço pode levar à penetração do sumo na caixa do motor e à danificação do mesmo. O recipiente para o bagaço deve ser observado e esvaziado regularmente!



CUIDADO!

O aparelho não pode funcionar sem interrupção durante mais do que 3 minutos. Após 3 minutos de trabalho contínuo deve desligar-se o aparelho e deixá-lo para arrefecer durante aproximadamente 20 minutos antes da próxima utilização.

- Se durante o tempo indicado não for obtida a quantidade de sumo necessária, deve desligar-se o aparelho (colocar o interruptor de velocidade na posição „0“) e deixar para arrefecer antes de continuar com a espremedura do sumo.
- Após terminar a espremedura do sumo deve desligar-se o espremedor e desligar da corrente eléctrica (tirar a ficha!).



CUIDADO!

Se o aparelho não for utilizado, deve ser desligado da tomada eléctrica. Deve proceder-se da mesma forma antes de retirar ou colocar algum dos componentes.

Conselhos e indicações

- No caso de extracção de sumo de vários tipos pode ser útil combiná-los do ponto de vista de uma composição diferente e extracção em várias combinações – por exemplo espremendo as maçãs e as laranjas, primeiro deve espremer-se os frutos macios (as laranjas) e seguidamente os mais duros (as maçãs). Desta forma pode obter-se um sumo melhor.
- Quando o sumo for preparado de ervas frescas tais como hortelã ou salsa, as mesmas devem ser introduzidas no espremedor entretanto, ou seja, entre outros pedaços de frutos e legumes, de forma a obter uma maior quantidade de sumo possível; no caso de uma pequena quantidade de ervas, as mesmas podem ser inseridas ao mesmo tempo com os pedaços de frutas ou legumes.
- Os frutos amiláceos (bananas, papaia, figos, abacate, manga, etc.) são difíceis de espremer (a musse obtida pode levar ao entupimento do cesto do coador). Os frutos desta espécie devem ser preparados num mixer ou liquidificador. No entanto se o respectivo sumo necessitar por exemplo do sabor de banana, a mesma deve ser inserida no espremedor como primeira ou segunda. Graças à mistura com o sumo de outros frutos, o nêctar de banana terá maior facilidade em escorrer. No entanto pode formar-se espuma.
- No caso de extracção de sumo de frutos pequenos, tais como uvas ou morangos os mesmos devem ser inseridos no espremedor numa quantidade maior e não uma a uma. Desta forma pode obter-se um resultado melhor.
- Deve ter-se em conta que a beterraba vermelha mancha os restante frutos e legumes. Espremendo sumos de vários frutos, o sumo de beterraba deve ser espremido no final, para evitar o manchamento dos outros sumos.
- O sumo de maçã sob o efeito do ar ganha rapidamente uma cor escura. Por isso deve adicionar-se um pouco de sumo de limão.
- O sumo deve ser servido logo após ser espremido, pois sob o efeito do ar os sumos perdem sabor e valor nutricional com o decorrer do tempo.

6. Limpeza e manutenção

6.1 Conselhos de segurança

- Antes de iniciar a reparação ou a limpeza certifique-se que o aparelho se encontra desligado da corrente (desligue o cabo!!!) e que arrefeceu.
- Não use produtos ácidos e não deixe que água entre no aparelho.
- Para o proteger de choques eléctricos **nunca** deve imergir o aparelho, os cabos ou a ficha em água ou outros líquidos.



CUIDADO!

O aparelho não está preparado para ser lavado com jactos de água. Por isso não deve usar água à pressão para limpar o aparelho!

6.2 Limpeza

- O aparelho deve ser limpo regularmente.
- Antes da limpeza o interruptor de velocidade deve ser colocado no „0“ e o aparelho deve ser desligado da tomada eléctrica (tirar a ficha!).
- Logo após terminar a utilização do aparelho, o mesmo deve ser desmontado para ser limpo. Deve respeitar-se a seguinte ordem:
 - Desligar o recipiente para o bagaço do aparelho e deitar fora o bagaço.
 - Separar a tranca de bloqueio da tampa.
 - Tirar a tampa.
 - Tirar a caixa do coador com o cesto levantando a mesma do bloco do motor.
 - Tirar o cesto do coador da caixa com cuidado.
- A caixa do coador, a tampa, o recipiente para o bagaço, o empurrador e o recipiente de plástico devem ser enxaguados sob água corrente e seguidamente lavados com água quente e com um detergente suave. Enxaguar com água limpa.
- O cesto do coador deve ser segurado sob água corrente. Primeiro deve limpar-se o seu exterior com a escova que faz parte da entrega. Seguidamente limpar a parte interior do coador passando a escova na direcção oposta ao movimento dos ponteiros do relógio, de forma a eliminar o bagaço.

Para verificar se o bagaço que possa entupir as aberturas no cesto foi completamente eliminado, deve verificar-se o cesto contra a luz.



ATENÇÃO! Perigo de ferimento!

As lâminas no cesto do coador estão muito afiadas. Para evitar um ferimento não deve tocar-se nas mesmas com as mãos desprotegidas.

- Antes da montagem deve secar-se precisamente todas as partes lavadas ou secá-las ao ar livre.
- As partes removíveis do espremedor também podem ser lavadas na máquina de lavar louça.



NOTA!

Todas as partes removíveis (excepto o bloco do motor!) podem ser lavadas na máquina de lavar louça.

- Deve limpar-se o bloco do motor regularmente.



CUIDADO!

Nunca deve limpar-se o bloco do motor sob água corrente nem na máquina de lavar louça. O bloco do motor deve ser limpo apenas com um pano macio e húmido.

- Para limpar o bloco do motor não deve usar-se nenhuns meios de limpeza agressivos, abrasivos, acetol, álcool, etc., pois os mesmos podem danificar a superfície do aparelho.
- Após terminar a limpeza, deve secar-se a superfície e polir a mesma com um pano macio e seco.
- Se o aparelho não for utilizado durante um período mais longo, o mesmo deve ser devidamente limpo e guardado num lugar seco.

6.3 Conselhos de segurança durante a manutenção

- Verifique periodicamente se o cabo de alimentação não está danificado. Nunca utilizar o aparelho se o cabo estiver danificado. Se o cabo estiver danificado, tem que ser trocado pelo serviço ou por um electricista qualificado, para evitar qualquer perigo.
- Quando encontrar danos ou falhas contacte o nosso agente ou o serviço de apoio ao cliente.
- Somente técnicos qualificados podem reparar ou fazer trabalhos de manutenção no aparelho, usando peças e acessórios originais. **Nunca tente reparar o aparelho sozinho!**

7. Reciclagem

Aparelhos usados

Depois de estar fora de uso, o aparelho deve ser eliminado respeitando as normas nacionais. É aconselhável contactar uma empresa especializada em reciclagem, ou simplesmente contactar as entidades locais.



ATENÇÃO!

Para evitar qualquer uso abusivo, certifique-se que esta impróprio para ser utilizado, antes de o eliminar. Para isso, retire o cabo principal de ligação à corrente.



NOTA!



Para a eliminação do aparelho respeite as normas nacionais e locais.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Alemanha

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120