

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha da Centrífuga de Alimentos BRCT800.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **ler atentamente as instruções a seguir. Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções**, guardá-lo para eventuais consultas.

NOTA: É comum que aparelhos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou gases durante as primeiras vezes em que eles forem utilizados. Isso acontece devido ao aquecimento dos materiais e componentes usados na manufatura do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.

Refresco de Cenoura e Laranjada

Ingredientes

4 cenouras

1 xícara (chá) de suco de limão

1 laranja

Cubos de gelo (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

Dica: Adoçar a gosto e acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Limonada com Hortelã

Ingredientes

1 limão Taiti

3 folhas de hortelã

Açúcar a gosto

1 copo de água

Cubos de gelo (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

Dica: Enfeitar com hortelã e acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Maçã com Hortelã

Ingredientes

1 maçã média

1 maço de hortelã

½ litro de leite gelado

Dica: Misturar o leite com o suco processado e adoçar a gosto.

Suco de Verão

Ingredientes

2 tomates pequenos

1 maçã pequena

3 folhas de alface

1 talo de salsaão

Cubos de gelo (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

Dica: Adoçar a gosto e acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Suco Boa Noite

Ingredientes

3 folhas de couve

4 cenoures

4 folhas de alface

½ maçã

1 punhado de salsa

Dica: Acrescentar a salsa picada por último.

Suco de Melancia, Uva e Hortelã

Ingredientes

1 laranja sem casca

1 cacho médio de uvas verdes

2 fatias de melancia sem casca

1 raminho de hortelã

Cubos de gelo (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

Dica: Enfeitar com hortelã, adoçar a gosto e acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Coquetel de Abacaxi

Ingredientes

½ limão

2 fatias de abacaxi

2 colheres (sopa) de leite condensado

1/3 de xícara (chá) de vodka

Cubos de gelo (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

Dica: Misturar a vodka e o leite condensado ao suco processado. Acrescentar cubos de gelo antes de servir.

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

• Não usar o aparelho se o cordão elétrico, o plugue ou parte do aparelho estiver danificado. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a *Assistência Técnica Autorizada*.

• Não utilizar o aparelho caso a lâmina rotativa esteja danificada.

• Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhar o cordão elétrico, o plugue nem o aparelho em água ou em outro líquido.

• Este produto não deve ser manuseado ou operado por crianças ou pessoas incapazes.

• Desconectar o plugue da tomada elétrica quando o aparelho não estiver em uso, antes de limpá-la ou de instalar seus acessórios.

• Desligar o aparelho e desconectar o plugue da tomada elétrica antes de mudar seus acessórios ou de se aproximar de suas partes móveis.

• Sempre colocar o aparelho sobre uma superfície plana e estável, longe de fontes de calor. Evitar o contato com as partes móveis do aparelho.

• Antes de fazer funcionar o aparelho, sempre certificar-se de fechar a tampa, encaixando até bloqueá-la pelas travas de segurança.

• Nunca usar o aparelho sem a tampa.

• Não use este produto caso a lâmina rotativa esteja danificada.

• Depois de usar o aparelho, deixar os controles eletrônicos para a posição "0". Certificar-se de que o motor parou completamente antes de retirar a tampa.

• O uso de acessórios não recomendados para este aparelho poderá causar acidentes pessoais.

• Não deixar que o cordão elétrico fique pendente de mesas e balcões.

• Não usar o aparelho ao ar livre.

• Desligar o aparelho antes de mudar seus acessórios ou de se aproximar de suas partes móveis.

• Não deixar o cordão elétrico pender de bordas de mesas ou de balcões, ou tocar superfícies aquecidas.

• Muito cuidado deverá ser tomado ao transportar aparelhos que contenham líquidos quentes.

• Este aparelho não foi projetado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou instruídas por uma pessoa

responsável pela sua segurança.

- As crianças deverão ser supervisionadas, para assegurar de que não brinquem com o aparelho.
- Se não for usar o aparelho ou se for deixá-lo sem supervisão, sempre desligá-lo e retirar o plugue da tomada elétrica.
- Evitar todo e qualquer contato com os componentes em movimento.
- As lâminas do filtro em aço inoxidável são muito afiadas. Manuseá-las com cuidado.
- Sempre certificar-se de que o aparelho foi totalmente montado e de que a sua tampa esteja na posição correta e bem travada antes de ligar o motor.
- Caso o alimento fique preso não utilizar os dedos para empurrá-los. Sempre usar o pilão para empurrar o alimento para baixo. Se isto não for possível, desligar o aparelho e desconectar o seu plugue da tomada elétrica. Em seguida, desmontar o aparelho para retirar o alimento que ficou preso.
- Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos, não tentar consertar o aparelho. Se necessário, levá-lo à *Assistência Técnica Autorizada*.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

PARA USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Ler atentamente todas as instruções e guardar o Manual de Instruções para futuras consultas.
- Retirar toda a embalagem.
- Desmontar o aparelho (ver a seção Manutenção e Limpeza). Lavar todos os componentes removíveis para retirar eventuais resíduos provenientes do processo de fabricação.

03

Suco Bem-Estar

Ingredientes

- 3 beterrabas pequenas
- 1 punhado de espinafre
- 4 cenouras
- ½ maçã
- 1 ramo de salsa

Dica: Enfeitar com um ramo de salsa.

Suco de Aipo e Salsa

Ingredientes

- 4 cenouras
- 1 dente de alho
- 2 talos de aipo
- 1 punhado de salsa

Dica: Acrescentar a salsa picada por último.

Suco de Cenoura, Salsão e Erva-Doce

Ingredientes

- 4 cenouras
- 1 ramo de salsão
- 2 ramos de erva-doce

Dica: Enfeitar com um ramo de erva-doce.

Suco de Kiwi, Maçã e Uva

Ingredientes

- 1 kiwi firme
- 1 maçã verde pequena
- 1 cacho pequeno de uvas
- 1 rodelas de kiwi

16

Suco Misto

Ingredientes

- 2 cenouras cruas
- 1 maçã
- 1 xícara (chá) de melão
- 1 fatia pequena de gengibre sem casca
- 1 maço pequeno de salsa
- 1 colher (sobremesa) de linhaça (deixar na água de um dia para o outro)
- Cubos de gelo (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

Dica: Adoçar a gosto e acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Suco de Couve e Hortelã

Ingredientes

- 1 folha de couve
- 3 cenouras pequenas
- 1 punhado de folhas de salsa
- 1 punhado de hortelã
- 1 talho de aipo sem folha
- 2 maçãs

Suco Especial

Ingredientes

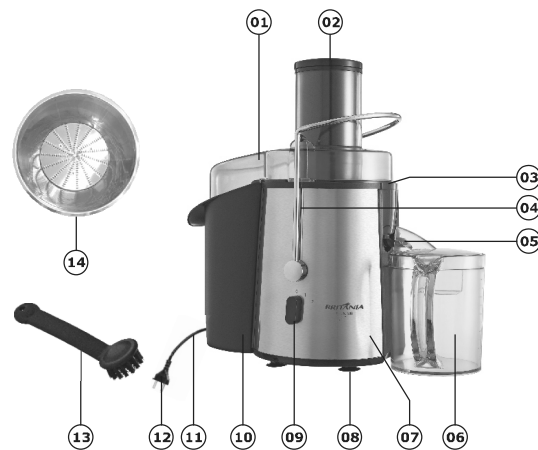
- ½ pepino
- 1 beterraba pequena
- ½ maçã pequena
- 4 cenouras

Dica: Enfeitar com um palitinho de cenoura.

15

COMPONENTES

- | | |
|--|-------------------------|
| 1. Tampa | 9. Botão |
| 2. Bocal extra-grande com pilão | •1 - Baixa velocidade |
| 3. Conjunto coletor de suco | •2 - Alta velocidade |
| 4. Trava de segurança | •0 - Desligado |
| 5. Saída de suco com corta pingo | 10. Jarra para bagaço |
| 6. Jarra para o suco com separador de espuma | 11. Cordão elétrico |
| 7. Corpo do motor | 12. Plugue |
| 8. Base antiderrapante | 13. Escova para limpeza |
| | 14. Filtro em aço |



04

COMO MONTAR O APARELHO

1-Colocar o conjunto coletor de suco sobre o corpo do motor com a saída de suco alinhada conforme encaixe. Girá-lo até que se encaixe na posição correta (figura 1).



Figura 1

2-Colocar o filtro de aço inoxidável dentro do coletor de suco. Uma vez posicionado o filtro, pressioná-lo para baixo para que um encaixe completo seja efetuado (figura 2).



Figura 2

Atenção: Encaixar e pressionar firmemente o filtro para baixo antes de montar a tampa. Certificar-se que o filtro esteja bem encaixado a cada utilização para evitar danos ao aparelho.

3-Colocar a tampa de modo que sua abertura fique no lado oposto à saída de suco (figura 3).



Figura 3

4-Travar a tampa na posição correta e levantar a trava de segurança.

Nota: Empurrar a trava até que esta fique na posição vertical. Caso contrário, o aparelho não irá funcionar (figura 4).

5-Alinhar o sulco do pilão com a pequena saliência situada dentro do bocal extra-grande.



Figura 4

6-Deslizar a jarra para bagaço na posição correta, debaixo do dispositivo de queda de bagaço (figura 05).

7-Se o separador de espuma não tiver sido instalado na jarra, inseri-lo entre as guias da jarra. Se o usuário preferir sucos com espuma, não será necessário instalar o separador.

8-Colocar a jarra para o suco debaixo da saída de suco (figura 5).



Figura 5

Suco de Abacaxi, Laranja e Limão

Ingredientes

- 1/3 do abacaxi
- 1 laranja média descascada
- ½ limão com casca
- Cubos de gelo (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

Dica: Adoçar a gosto e acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Suco de Pêra, Gengibre e Salsa

Ingredientes

- 4 pêras pequenas
- 1 pedaço de raiz de gengibre descascada (aproximadamente 1 cm)
- ¼ de xícara de salsa

Suco Exótico

Ingredientes

- ½ repolho verde de tamanho pequeno
- 1 limão
- 1 talo de aipo com as folhas
- 1 colher (sopa) de folhas frescas de coentro
- ½ colher (chá) de cúrcuma
- 1 copo de água gelada

Dica: Misturar a água gelada ao suco processado.

Suco de Uva e Maçã

Ingredientes

- ½ limão
- 1 xícara (chá) de uva rosada com casca
- 2 maçãs verdes
- 1 xícara (chá) de água gelada

Dica: Misturar a água gelada ao suco processado e adoçar a gosto.

Refresco de Abacaxi com Hortelã

Ingredientes

- ½ abacaxi em pedaços
- 1 colher (sopa) de folhas de hortelã
- 1 copo de água
- Cubos de gelo (Não processar o gelo na centrifuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

Dica: Misturar a água e adoçar a gosto. Acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Suco de Pepino, Aipo e Espinafre

Ingredientes

- 2 pepinos
- 3 talos de aipo
- 3 ramos de espinafre

Suco de Beterraba e Laranja

Ingredientes

- 3 beterrabas pequenas
- 2 laranjas cortadas ao meio

Suco de Cenoura, Maçã e Beterraba

Ingredientes

- 2 cenouras médias
- 2 maçãs pequenas
- 1 beterraba pequena
- 1 copo de água
- Cubos de gelo (Não processar o gelo na centrifuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

Dica: Misturar a água ao suco processado, adoçar a gosto. Acrescentar cubos de gelo antes de servir.

13

COMO PREPARAR AS FRUTAS E LEGUMES ANTES DE FAZER SUCO

- Lavar as frutas e legumes.
- Retirar os caroços e as sementes de frutas, tais como: pêssegos, cerejas, nectarinas, etc.
- A maioria das frutas e dos legumes, como, por exemplo, maçãs, cenouras e pepinos, não precisarão ser cortados. Se os pedaços forem muito grandes para entrar no tubo alimentador, fatiá-los antes de preparar o suco.
- Para alimentos cítricos (laranja, tangerina, limão, ...), recomenda-se retirar a casca dos alimentos para evitar que o suco fique a amargo e perca seu sabor natural.

COMO PREPARAR SUCOS

- Montar o aparelho. Deverá ser colocado a jarra com separador de espuma ou um copo debaixo da saída de suco para coletar o suco.
- Ligar o plugue do aparelho a uma tomada elétrica.
- Escolher a velocidade BAIXA (1) ou ALTA (2) no botão dependendo do tipo de fruta ou de legume a ser utilizado. Nunca colocar frutas nem legumes no aparelho antes de ligá-lo. O suco de frutas e os legumes moles, tais como: tomates, morangos, melões e pepinos, deverão ser preparados na velocidade BAIXA (1). As frutas e os legumes mais duros, como, por exemplo, maçãs, cenouras e salsaão, exigirão a velocidade ALTA (2). Escolher a velocidade que lhe convier.
- Com o motor funcionando, colocar a fruta ou o legume no bocal. Usando o pilão, empurrá-los para baixo do bocal. Para extrair o máximo de suco, sempre empurrar o pilão lentamente.

IMPORTANTE

- Nunca usar os dedos ou objetos estranhos para empurrar os alimentos no bocal. Sempre usar o pilão.
- Quando a tampa do coletor de suco ou recipiente para bagaços estiverem cheios de resíduos de alimentos, deve-se desligar o aparelho e efetuar a limpeza. A performance do aparelho é reduzida quando estas peças estão bloqueadas por resíduos, assim sua limpeza é fundamental para um uso eficiente da Juicer.
- O aparelho só liga com a tampa e a trava de segurança devidamente encaixadas. Caso o aparelho desligue durante o funcionamento, verificar se as travas não foram desconectadas.
- Se o usuário utilizar a velocidade ALTA (2), ele não deverá deixar o aparelho funcionar por mais de 3 minutos. Ele deverá prever uma pausa de 2 minutos antes de ligá-lo novamente.
- O separador de espuma instalado na jarra impedirá que a espuma passe para o copo ao servir o suco. Se o usuário preferir suco com espuma, ele deverá retirar o separador da jarra antes de começar a preparar o suco.
- Não processar frutas com caroços ou gelo na centrifuga, pois pode provocar danos ao filtro de aço inox.

06

DICAS IMPORTANTES

- Uma pequena quantidade de suco de limão poderá ser adicionada ao suco de maçã para evitar que este escureça.
- Não usar bananas nem abacates. Estas frutas quase não contêm suco e bloqueiam o aparelho.
- Deixar o aparelho funcionar por um minuto antes de desligá-la para que todo o excesso de suco seja extraído da polpa (bagaço).
- Para facilitar a limpeza poderá ser colocado um saco plástico na jarra para bagaço.
- Depois de preparar o suco, desmontar o aparelho e enxaguar para remover inteiramente o bagaço.
- Lavar os componentes do aparelho imediatamente depois de usá-la para evitar a descoloração do plástico que pode ocorrer com algumas frutas e legumes.
- Se preparar suco de ervas e hortaliças, combiná-las com outras frutas para produzir um volume maior de suco.

NOTA: Diferentes frutas apresentam quantidades diferentes de suco entre si. Assim sendo, algumas frutas necessitam de uma maior ou menor quantidade que outras para extrair um mesmo volume de suco.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Como desmontar o aparelho.

IMPORTANTE: Antes de desmontar o aparelho, certificar-se de que o botão esteja na posição "0". Certificar-se também de que o plugue tenha sido retirado da tomada elétrica e de que o motor esteja completamente parado.

1-Retirar o pílão do bocal extra-grande.

2-Remover a jarra para bagaço segurando pelo bocal extra-grande e fazendo o aparelho inclinar levemente para liberá-lo.

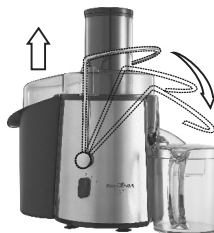
3-Retirar a jarra.

4-Segurar a tampa do aparelho e liberar a trava de segurança situada na lateral da tampa.

5-Levantar e retirar a tampa do aparelho.

6-Retirar o coletor de suco e o filtro em aço colocando uma mão sob a saída de suco e a outra sob a borda de plástico preta no lado oposto da saída de suco e levar para cima. O filtro em aço poderá ser retirado do coletor de suco quando empurrado para cima através do orifício situado no fundo do coletor.

Nota: Tomar muito cuidado ao manusear o filtro pois as lâminas são muito afiadas.



07

2 colheres (sopa) de açúcar

1 garrafa de vinho branco seco

1 garrafa de vinho tinto demi sec

Modo de Preparo

Corte as maçãs em pedaços pequenos, passe-as no açúcar e coloque para gelar. Processe o abacaxi e as laranjas no aparelho. Em uma poncheira, coloque o suco das frutas processadas, misturar os vinhos e acrescentar as maçãs reservadas.

Limonada Suíça

Ingredientes

2 limões Taiti

½ lata de leite condensado

1 litro de água

Cubos de gelo (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

Dica: Misturar o leite condensado e a água ao suco processado. Acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Refresco de Kiwi com Laranja

Ingredientes

3 kiwis

3 laranjas

2 copos de água

Cubos de gelo (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

Dica: Misturar a água ao suco processado e adoçar a gosto. Acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Suco de Beterraba, Cenoura e Laranja

Ingredientes

3 beterrabas pequenas

2 cenouras médias

2 laranjas cortadas ao meio

12

Refresco Cremoso de Morango

Ingredientes

- 1 xícara de morango
- 2 colheres (sopa) de leite condensado
- ½ copo de água
- Cubos de gelo (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

Dica: Misturar a água e o leite condensado ao suco processado. Acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Coquetel de Tomate

Ingredientes

- 6 tomates maduros
- 1 colher (chá) de molho inglês
- 1 pitada de sal
- Cubos de gelo (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

Dica: Temperar com o molho inglês e sal. Acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Batida de Carambola

Ingredientes

- 4 carambolas maduras
- 1 copo de vodka
- Açúcar a gosto
- Cubos de gelo (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

Dica: Misturar a vodka ao suco de carambola processado. Adoçar a gosto e acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Ponche de Frutas

Ingredientes

- 1 abacaxi em pedaços
- 6 laranjas-pêra cortadas ao meio
- 2 maçãs cortadas em cubos

11

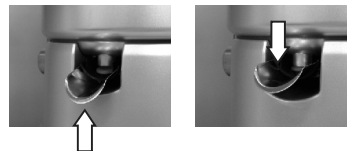
COMO LIMPAR O PRODUTO

- 1-Colocar a chave do botão na posição "0" e esperar que o motor pare totalmente.
 - 2-Retirar o plugue da tomada elétrica.
 - 3-Desmontar o aparelho.
 - 4-Lavar a jarra para bagaço, a tampa do aparelho, o pilão, a jarra para o suco com separador de espuma com água e detergente neutro. Enxaguar e secar bem.
 - 5-Segurar o filtro de aço inoxidável sob água corrente limpa. Usar a escova para remover o bagaço. Enxaguar em água corrente. Verificar se os orifícios não estão obstruídos. Se eles estiverem, será necessário deixar de molho em água quente para soltar o bagaço. Limpar novamente com uma escova. Deixá-la secar sobre um tecido ou papel absorvente antes de montar o aparelho.
- CUIDADO: OS ORIFÍCIOS DO FILTRO DE AÇO SÃO MUITO AFIADOS!**
- 6-Limpar o corpo do motor com um tecido macio umedecido com água e detergente neutro.

NUNCA MERGULHAR O CORPO DO MOTOR EM ÁGUA OU OUTROS LÍQUIDOS.

SAÍDA DE SUCO COM CORTA PINGOS

A Centrífuga possui um dispositivo com corta pingos que permite ajustar a saída do suco. Basta pressionar o corta pingos para baixo ou para cima para que o suco seja liberado, evitando vazamentos.



NOTA

Para evitar transbordamento de suco, o corta pingos deve ser bloqueado apenas com o aparelho desligado

08

DICAS DE SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSAS	PROCEDIMENTO
Aparelho não Liga.	Sem energia na Tomada.	Verificar se o plugue está corretamente conectado.
		Verificar se o disjuntor da casa não está desligado.
		Testar a tomada com outro tipo de aparelho eletrodoméstico qualquer.
	Produto ligado na tensão incorreta.	Verificar se a tensão do aparelho é coerente com a tensão da rede de alimentação.
	As travas de segurança soltaram durante o funcionamento.	Instalar novamente a tampa e prender corretamente a(s) trava(s) de segurança.
Aparelho não está corretamente montado (trava de segurança).	O aparelho possui trava(s) de segurança que não permitem ligá-lo sem que a(s) trava(s) esteja(m) corretamente montada(s). Seguir as instruções do manual para fazer a correta montagem.	
Transbordamento de suco pelo coletor.	O corta pingo foi mantido fechado durante o uso.	Abri o corta pingo para liberar a saída do suco, o corta pingo deve ser fechado apenas com o aparelho desligado ou por intervalos pequenos.
O Aparelho perde eficiência durante o uso.	Excesso de resíduos de alimentos na tampa ou no recipiente coletor de resíduos.	Desligar o aparelho e efetuar a limpeza da tampa e do recipiente de resíduos.
Pouca quantidade de suco extraída.	Utilização de alimentos com pouca proporção de suco.	Não é um defeito. Alguns alimentos tem menos suco que outros. Assim, a proporção de suco extraído varia entre variedades e qualidades de alimentos.
	O processamento do alimento está ocorrendo de maneira muito rápida.	Reduzir a velocidade do processamento do alimento (pressão sobre o pilão), quanto mais lento, melhor será a extração do suco.
Aparelho não consegue processar o alimento.	O alimento é muito duro ou de uso não recomendável.	Não processar alimentos muito duros, os quais sejam difíceis de cortar com uma faca de cozinha. Retirar os caroços e sementes de frutas tais como pêssegos, cerejas, nectarinas, etc.

PROBLEMA	CAUSAS	PROCEDIMENTO
O produto parou de funcionar durante o processamento	Esforço excessivo durante o processamento causou superaquecimento e desarmou o dispositivo interno de segurança.	Aguardar de 15 a 30 minutos o aparelho esfriar e continuar o processamento com menos esforço.
Aparelho vibra durante o uso.	O aparelho está mau encaixado ou sobre superfície irregular.	Montar novamente o aparelho tomando o cuidado para que todas as peças sejam corretamente montadas e colocá-lo sobre uma superfície firme e plana.
Suco amargo.	Frutas cítricas.	Retirar a casca de frutas cítricas como por ex: (laranja, tangerina, limão etc). Para se obter um suco natural.
Pilão não entra totalmente.	Pilão não foi encaixado corretamente.	Alinhar o sulco do pilão com a pequena saliência situada dentro do bocal.

RECEITAS

A Centrifuga processa os alimentos inteiros, não há necessidade de descascar e retirar as sementes. Os ingredientes maiores que o bocal podem ser cortados em pedaços para facilitar o processamento. Recomenda-se lavar bem os ingredientes antes de utilizá-los. Para receitas que incluem leite ou água, misturar os líquidos sempre por último.

Suco Verde

Ingredientes

- 10 folhas de alface
- 1 xícara (chá) de rúcula
- 1 maçã

Suco de Manga

Ingredientes

- 1 manga cortada em pedaços
- 2 laranjas lima cortadas ao meio
- 1 copo de água
- Açúcar a gosto