

TERMO DE GARANTIA

Os produtos Bermar possuem 90 dias (3 meses) de garantia contra eventuais defeitos de fabricação ou material conforme código de defesa do consumidor e mais 90 dias (3 meses) cedidos pela fábrica, 6 meses de garantia total.

O que não se enquadra em defeito de fabricação e portanto não será coberto em garantia:

- reposição/manutenção de materiais com desgaste natural de uso (faca, pedras de afiar, rolamentos, discos etc.);
- serviço de manutenção quando for constatado o uso indevido ou má utilização do equipamento;
- efeitos de corrosão decorrentes de produtos químicos abrasivos ou por falta de limpeza adequada;
- avarias causadas por insetos, roedores e de qualquer outra natureza que seja causada pela falta de higienização adequada;
- avarias de transporte, armazenamento ou manuseio indevido;
- queima ou avaria do equipamento se ocorrer a ligação elétrica em tensão contrária da indicada no produto ou por deficiência nas instalações elétricas internas e/ou externas ou pela companhia de abastecimento de energia elétrica local ou ainda, se a máquina estiver conectada a extensões ou adaptadores;
- se a etiqueta que identifica o produto estiver adulterada ou rasurada;

Tenha sempre a nota fiscal de compra do equipamento em mãos quando acionar a garantia do produto.

OS APARELHOS PERDEM A GARANTIA SE CONSTATADO O USO INDEVIDO.

DATA DA VENDA ____/____/____

NOTA FISCAL Nº _____

APARELHO Nº _____



BERMAR INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.
CNPJ: 55.390.470/0001-09

Rua Francisco Curti, 245 - Dist. Industrial - CEP: 15035-620
São José do Rio Preto - São Paulo - Brasil
Fone/Fax: +55 (17) 3214 - 9600
www.bermar.ind.br - bemark@bermar.ind.br

Serviço de
Atendimento
a Cliente | **SAC**

e-mail: garantia@bermar.ind.br

DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SOFRER ALTERAÇÕES SEM AVISO PRÉVIO

Manual de Instruções



IMPORTANTE

Sempre verifique se a tensão (voltagem) indicada no aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada.

Batedor de Milk Shake Duplo

Modelos

BM 84NR - BM 85NR



PRODUZINDO QUALIDADE E ASSOCIANDO BELEZA!

Parabéns você acaba de adquirir um produto de excelente qualidade.

1. INTRODUÇÃO

1.1 INFORMAÇÕES BÁSICAS

- 1.1.1 Os Batedores de Milk Shake são confeccionados em aço inoxidável 430 e possui o copo em alumínio;
- 1.1.2 Os Batedores de Milk Shake foram projetados, desenvolvidos e testados para uso comercial podendo ser utilizado em lanchonetes, restaurantes, sorveterias e similares;
- 1.1.3 O uso dos Batedores de Milk Shake não é recomendado quando o processo de produção for contínuo ou de escala industrial pois ele não atenderá a demanda necessária;

1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	BM 84NR	BM 85NR
TENSÃO (ac)	V	127	220
FREQUÊNCIA	HZ	60	60
POTÊNCIA	W	500	500
CONSUMO	KWh	0,5	0,5
ROTAÇÃO	rpm	18000	18000
ALTURA	mm	500	500
LARGURA	mm	285	285
COMPRIMENTO	mm	250	250
PESO LÍQUIDO	kg	6	6
CAPACIDADE NOMINAL DO COPO	L	0,8	0,8

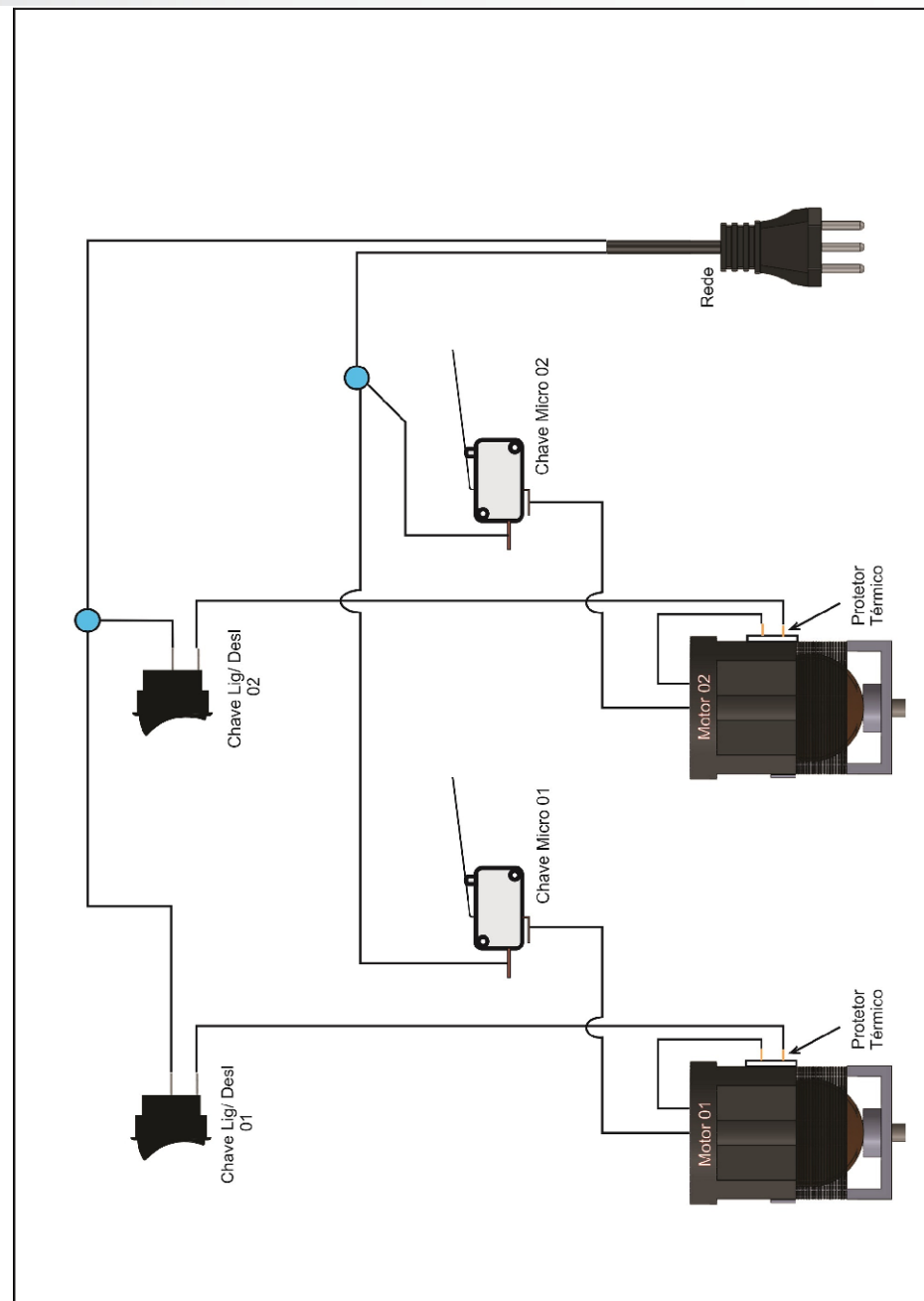
1.3 CUIDADOS NECESSÁRIOS

- 1.3.1 Leia atentamente todas as instruções antes do uso do aparelho;
- 1.3.2 Verifique se a tensão (VOLTAGEM) indicada no aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada;
- 1.3.3 Aparelho de voltagem única 127V ou 220V;
- 1.3.4 Caso o equipamento seja ligado em rede diferente da indicada no mesmo poderá ocasionar a queima do motor ou danos elétricos que não se enquadram em defeito de fabricação e, portanto, não serão cobertos em garantia;
- 1.3.5 Não utilize o aparelho caso o cabo, o plugue ou outra parte do mesmo esteja danificada. (Se o cabo estiver danificado ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado a fim de evitar riscos);
- 1.3.6 O cabo de alimentação dos produtos BERMAR possuem 3 pinos redondos, o terceiro pino é conhecido como “terra” que é o responsável por levar a energia excedente ao solo, desmagnetizando o aparelho e assim evitando acidentes com a máquina. É obrigatório que os 3 pinos estejam devidamente ligados e que a tomada seja aterrada, ela possuir 3 furos não significa que a tomada é aterrada, confira a rede elétrica antes de ligar o equipamento;
- 1.3.7 Nunca utilize extensão ou qualquer adaptador para fazer a ligação da máquina à rede elétrica, esses componentes podem prejudicar o desempenho da mesma e/ou queimar os componentes elétricos existentes;
- 1.3.8 A manutenção e limpeza da máquina deve ser feita por pessoa treinada e com a máquina desconectada da tomada;
- 1.3.9 Nunca utilize o aparelho se: estiver com sapatos, roupas e/ou pés molhados ou ainda, se a máquina estiver em uma superfície úmida a fim de evitar danos ao equipamento e choque elétrico;
- 1.3.10 Desconecte o equipamento da rede elétrica quando o mesmo não estiver em uso, antes de limpá-lo, antes da manutenção do mesmo ou de qualquer outro tipo de serviço;

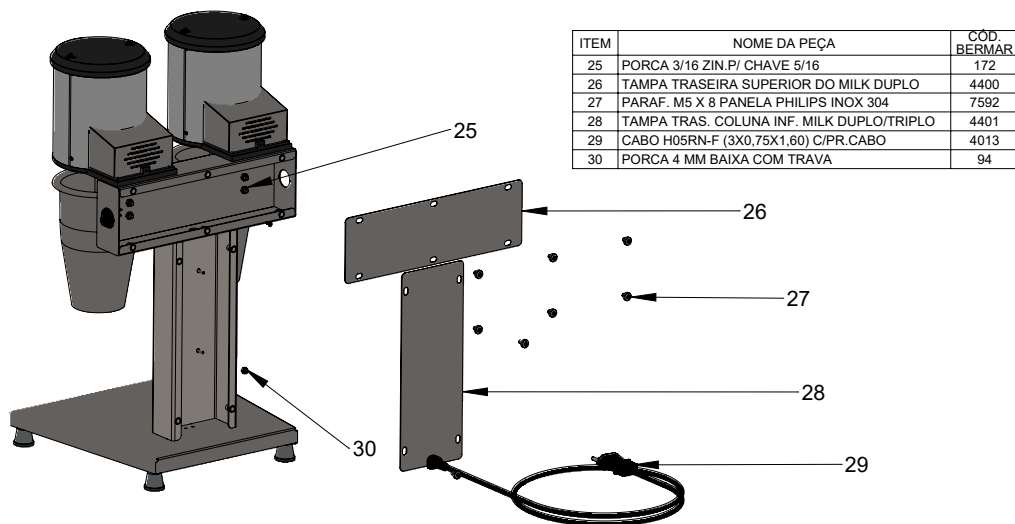
7. NORMAS DE REFERÊNCIA

ABNT NBR 60335-1;
IEC 60335-2-64;
PORTARIA 371 INMETRO.

8. ESQUEMA ELÉTRICO



5.2 COMPONENTES PARTE POSTERIOR



6. SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
A máquina não liga.	- Falta de energia elétrica na rede ou plugue desconectado da rede de alimentação;	- Verificar a rede elétrica e a tomada aonde o produto está sendo ligado;
	- Copo não encaixado ou mau encaixado;	- Coloque o copo no suporte e/ou retire o copo e coloque novamente de modo que acione a chave micro;
	- Chave micro danificada ou problema no circuito elétrico interno;	- Entre em contato com assistência técnica autorizada;
	- Cabo de energia danificado;	- Entre em contato com a assistência técnica autorizada;
Máquina, quando em uso, cheirando queimado.	- Problemas na rede;	- Verificar a rede elétrica e a tomada aonde o produto está ligado; - Verificar se a máquina está na tomada correta, ou 127V OU 220V;
	- Problemas com o Motor;	- Entre em contato com a assistência técnica autorizada;
Máquina apresentando ruído.	- Eixo/Haste com folga;	- Entre em contato com a assistência técnica autorizada;
	- Hélice danificada;	- Entre em contato com a assistência técnica autorizada;
Os ingredientes no copo não se misturam.	- Ingredientes colocados no copo em ordem contrária a indicada (líquido, pastoso e depois os ingredientes em pó);	- Retire os ingredientes e adicione novamente no copo de acordo com o indicado;
	- A quantidade de líquido (ex.: leite) está muito abaixo (desproporcional) da quantidade de sorvete;	- Aumentar a quantidade de líquido;
	- O sorvete que está sendo processado, pode ser o de pote e estar muito duro (congelado);	- Usar o sorvete com consistência mais cremosa;
O conteúdo colocado transborda.	- Volume do produto acima do limite máximo permitido;	- Abastecer o copo com líquido, no volume máximo de 450 ml;

- 1.3.11 Para proteção contra choques elétricos não coloque o cabo de ligação e/ou o plugue dentro de água ou de quaisquer outros líquidos;
- 1.3.12 Nunca deixe o aparelho elétrico ao alcance de crianças, elas devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho (especialmente quando estiver em uso);
- 1.3.13 Este aparelho não deve ser utilizado por crianças, nem por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou ainda sem experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas em relação ao uso do aparelho por alguém que seja responsável por sua segurança;
- 1.3.14 Mantenha as mãos e/ou qualquer utensílio afastados das partes em movimento do aparelho enquanto o mesmo estiver funcionando para evitar lesões corporais ou danos no equipamento;
- 1.3.15 A nota fiscal e o termo de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia;
- 1.3.16 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode danificar o aparelho e colocar o usuário em risco;
- 1.3.17 Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos não tente consertar o aparelho.

2. INSTRUÇÕES DE USO

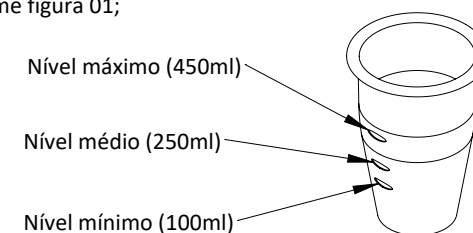
2.1 PRÉ-OPERAÇÃO

- 2.1.1 Antes de utilizar o aparelho lave todas as partes que entram em contato com o produto/alimento com água e sabão neutro (ver item 3 - Limpeza);
- 2.1.2 Posicione a máquina em uma superfície plana, limpa e seca;
- 2.1.3 Este aparelho tem função de misturar líquidos com pastas e/ou pó portanto, ele não tritura ingredientes;
- 2.1.4 Este aparelho possui um sistema de segurança que só funciona com o copo encaixado no suporte do corpo;

2.2 OPERAÇÃO

- 2.2.1 Verifique se a máquina está na mesma tensão da rede, se sim, conecte a máquina na tomada usando o cabo (item 29);
- 2.2.2 Retire o copo (item 21) do suporte (item 23), observe que a máquina não irá funcionar sem que o copo seja encaixado novamente;
- 2.2.3 Adicione no copo (item 21) primeiro o produto em estado líquido, as pastas e por último os ingredientes em pó;
- 2.2.4 Encaixe o copo no suporte e pressione o botão (item 7) na posição L (LIGAR);
- 2.2.5 Não exceda o nível máximo da capacidade nominal do copo que é de 450ml para não ocorrer transbordamento, além disso, este aparelho não processa quantidades menores que 100ml. Observe os limites no copo conforme figura 01;

Figura 01



- 2.2.6 Após o uso, pressione o botão (item7) na posição D (DESLIGAR) e desconecte o aparelho da tomada;
- 2.2.7 O tempo aconselhável de uso é de 1 minuto ligado para 5 minutos desligado;

NOTA 1: A máquina não funciona sem que o copo esteja encaixado no suporte;
NOTA 2: Não movimente o copo durante o processo pois a hélice do batedor pode encostar no mesmo e entortar ou até mesmo amassar o copo;

3. INSTRUÇÕES DE LIMPEZA

ATENÇÃO: o equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado quando for utilizado pela primeira vez ou quando ficar um tempo sem ser utilizado e/ou ainda após o uso diário.

- 3.1 Desligue a máquina na posição D (DESLIGAR) (item7) e desconecte o cabo de ligação (item29) da tomada;
- 3.2 Desencaixe o copo e coloque água com um pouco de detergente biodegradável até o nível médio (250ml), encaixe o copo novamente e pressione o botão na posição L (LIGAR) (item7), deixe o aparelho ligado por alguns segundos;
- 3.3 Desligue o aparelho e retire da tomada;
- 3.4 Retire o copo e finalize a limpeza, seque bem o aparelho antes de guarda-lo para evitar manchas e/ou corrosão;
- 3.5 O motor não deve ser limpo por jato d'água, passe somente pano umedecido em água e sabão neutro na base da máquina. Nunca coloque a base do motor embaixo da torneira isso pode danificar o motor;
- 3.6 Peças que podem ser removidas para limpeza:
 - Copo;

4. MANUTENÇÃO

A durabilidade do equipamento depende de alguns cuidados e procedimentos que devem ser realizados no dia a dia do equipamento em uso e que podem aumentar a vida útil do mesmo.

- 4.1 Limpeza: verificar item 3 deste manual de instruções;
- 4.2 Fiação elétrica: verificar a integridade do cabo de energia sempre que o aparelho ficar algum tempo sem ser utilizado, ele não deve estar desgastado e/ou partido;
- 4.3 Chaves de ligação e componentes de segurança: verificar e conferir o funcionamento adequado desses componentes;
- 4.4 Tensão da tomada: verificar a tensão da tomada para garantir que a energia que está chegando da rede é a mesma do equipamento;
- 4.5 Nunca utilize extensão ou qualquer adaptador para fazer a ligação da máquina à rede elétrica, esses componentes podem prejudicar o desempenho da mesma e/ou queimar os componentes elétricos existentes;
- 4.6 Cuidados com o inox: o inox 430 é resistente a corrosão devido a camada de cromo existente em sua superfície, quando esta camada é contaminada ou "agredida" inicia-se um processo de corrosão, quase sempre motivados por agentes externos ou quando o equipamento não é limpo e higienizado de forma correta.

ATENÇÃO: Para evitar corrosão, contaminação e danos à superfície de inox siga as orientações abaixo:

- Lave com detergentes biodegradáveis e seque em seguida;
- Não use soluções ácidas e salinas contidas em desinfetantes, esterilizantes e outros;
- Não use abrasivos como esponjas de aço e itens pontiagudos.

5. COMPONENTES

5.1 COMPONENTES PRINCIPAIS

ITEM	NOME DA PEÇA	COD. BERMAR
1	PORCA 3/16 COM TRAVA	1324
2	TAMPA PLASTICA DOS BATEDORES	11517
3	MOTOR FCM PARA MILK SHAKE 127 V	4565
3	MOTOR FCM PARA MILK SHAKE 220 V	4566
4	HASTE 3/16 X 135 MM (2 ROSCA 20MM)	11473
5	CORPO COMPLETO MILK SHAKE (FCM)	11581
6	COXIM DE BORRACHA DO MILK SHAKE	1759
7	CHAVE 16123 -M9FT8FE2BY/1658 CPD15204	3865
8	GABINETE DO BATEDOR DE MILK SHAKE DUPLO	4397
9	CAPA DE ALUMINIO PE PVC CONICO	6943
10	PE CONICO DE BORRACHA	6912
11	PARAF. AA CHATA PH 2,9 X 9,5 INOX 304	2067
12	ARRUELA ZINCADA DE 1/4	44
13	PARAF. PANELA PH 3MM X 20	372
14	CHAVE MICRO 40127 A2E2QY MILK CPD 15211	3885
15	PARAF. SEXT. 1/4 X 1/2 ZINCADO	175
16	ARRUELA ZINCADA 4mm	93
17	PORCA 3mm ZINCADA	622
18	HELICE CON PIN DE LA BATEDORA	559
19	SEPARADOR HELICE DE LA BATIDORA MILK	1019
20	HELICE DO BATEDOR DE MILK	1757
21	COPO PARA MILK SHAKE	1729
22	PARAF. INOX MAQ RED 3/16 X 3/8 -	691
23	SUPORTE INOX DO COPO DO BATEDOR MILK	1339
24	BASE PLASTICA DO MOTOR DO MILK SHAKE	1731

