

TERMO DE GARANTIA

Os produtos Berman 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 (lâminas, rolamento, motor 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.berman.ind.br - berman@berman.ind.br

Serviço de
Atendimento
a Cliente

SAC

e-mail: garantia@berman.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.



Ralador de Milho Comercial

Modelo

BM 157



PRODUZINDO QUALIDADE E ASSOCIANDO BELEZA!

Parabéns você acaba de adquirir um produto de excelente qualidade.

1.1 INFORMAÇÕES BÁSICAS

- 1.1.1 O Ralador de Milho Verde Comercial modelo BM 157, é confeccionado em aço inox;
- 1.1.2 Foi projetado, desenvolvido e testado para uso comercial e residencial, podendo ser utilizado em lanchonetes, restaurantes, padarias, cantinas, feiras livres e similares;
- 1.1.3 O Ralador possui o sistema de separação automática entre a polpa e a espiga;
- 1.1.4 A capacidade aproximada é de 15 espigas por minuto. A quantidade de espigas e a qualidade da polpa está ligada ao tempo de processamento e a qualidade do milho;

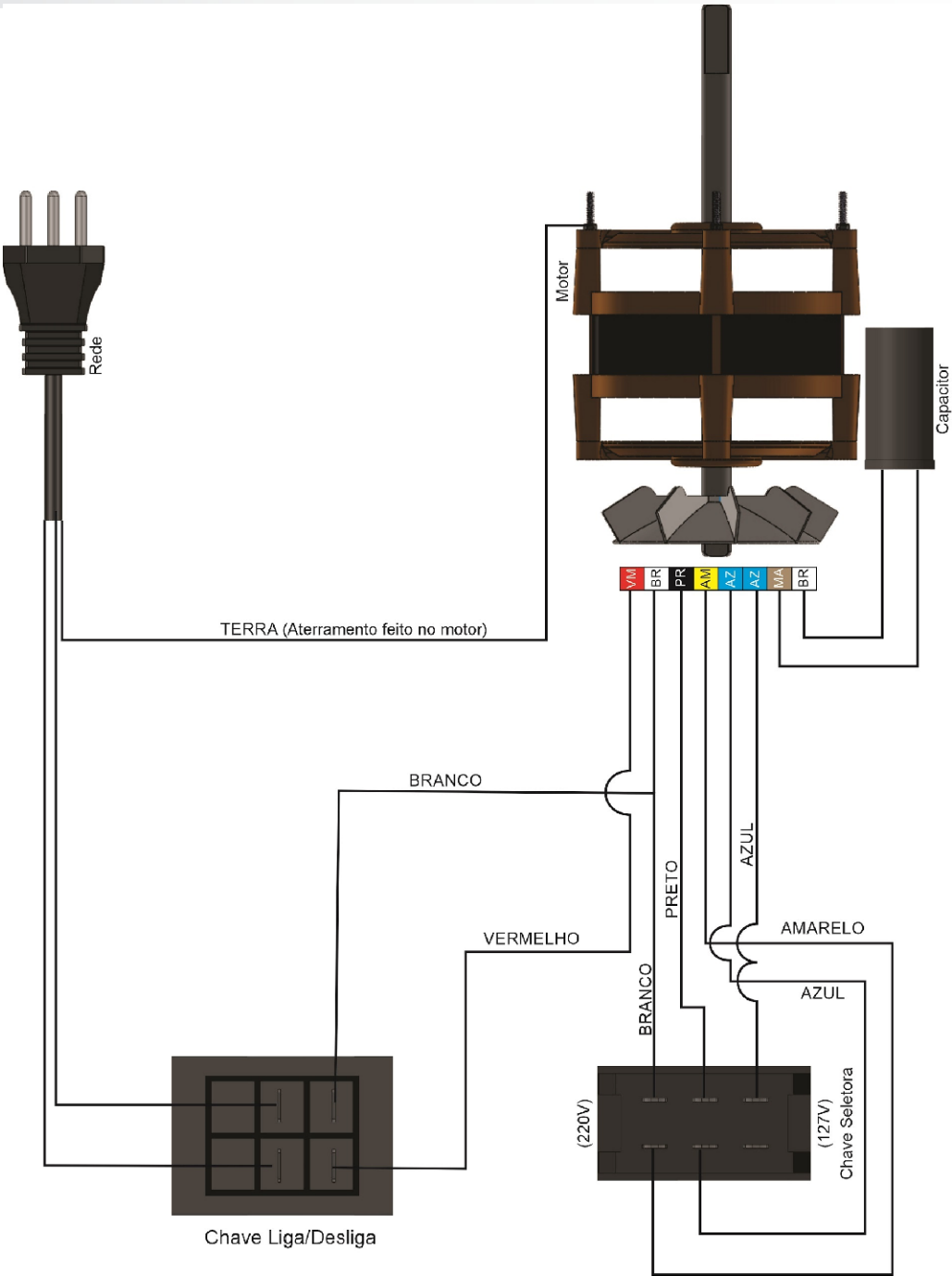
1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	DADOS
TENSÃO (ac)	V	127 / 220
FREQUÊNCIA	Hz	60
POTÊNCIA	W	420
CONSUMO	kWh	0,420
ALTURA	mm	460
LARGURA	mm	330
COMPRIMENTO	mm	680
PESO LIQUIDO	kg	13,6

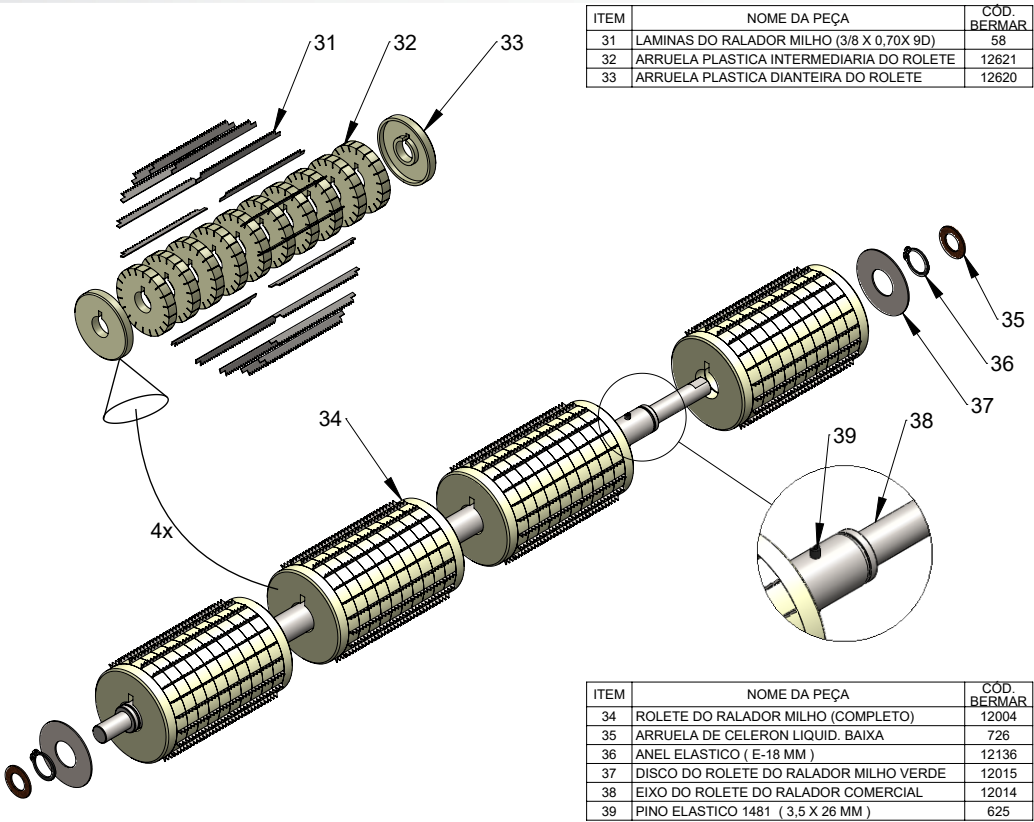
1.3 CUIDADOS NECESSÁRIOS

- 1.3.1 Leia atentamente toas 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 Os equipamentos BERMAR saem com chave seletora de tensão na posição 220V, caso necessário, utilize a chave seletora para inverter a tensão para 127V. Nunca faça a inversão da tensão com o cabo plugado na tomada;
- 1.3.4 Não utilize o aparelho caso o cabo, o plugue ou outra parte do esteja danificada. (Se o cabo estiver danificado ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado a fim de evitar riscos.);
- 1.3.5 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;
- 1.3.6 O fio terra do produto age como proteção adicional na isolação do 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 mesa 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 húmida 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. ESQUEMA ELÉTRICO



5.2 COMPONENTES DO ROLETE



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;
	- Cabo de energia danificado;	- Entre em contato com a assistência técnica autorizada;
	- Protetor térmico acionado;	- Aguarde a máquina resfriar e ligue novamente;
Máquina, quando em uso, cheirando queimado.	- Problemas na rede;	- Verificar a rede elétrica e a tomada aonde o produto está sendo ligado;
	- Problemas com o Motor.	- Entre em contato com a assistência técnica autorizada;
Cabo de energia danificado.	- Falha no transporte do produto;	- Entre em contato com a assistência técnica autorizada;
A máquina liga mas quando em uso, gira em baixa rotação ou para.	- Aparelho com chave seletora em 220V e funcionando em rede elétrica 127V;	- Verificar a chave seletora e a rede elétrica;
	- Problemas com o Motor;	- Entre em contato com a assistência técnica autorizada;
O produto não rala.	- Lâminas do rolete gastas;	- Fazer a troca das lâminas do rolete;

- 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.

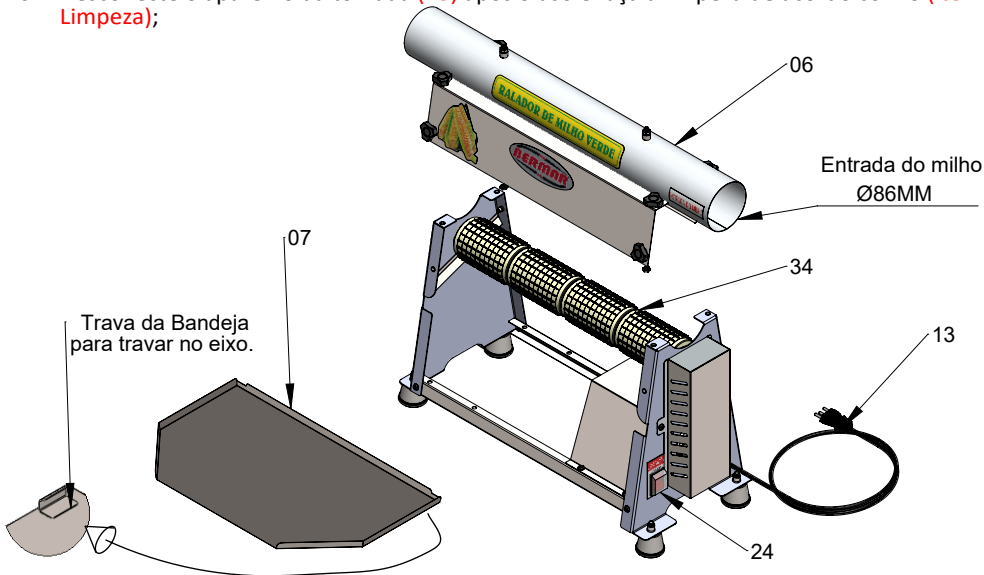
2. INSTRUÇÕES DE USO

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 Para um bom funcionamento e desempenho verifique o estado de conservação das lâminas do rolete (34) e troque-as quando necessário;

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 (13);
- 2.2.2 Aperte o botão vermelho (24) e ela estará pronta para começar o processo;
- 2.2.3 Coloque o milho no duto (06), do lado indicado com a etiqueta "entrada do milho";
- 2.2.4 O milho deve ser colocado no duto de forma sequencial, a espiga deve ser empurrada pela que antecede até a saída do duto;
- 2.2.5 O tempo aconselhável de uso é de 5 minutos ligado para 10 minutos desligado;
- 2.2.6 Desconecte o aparelho da tomada (13) após o uso e faça a limpeza de acordo com o (item 3, Limpeza);



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 COMO LIMPAR SUA MÁQUINA

- 3.1.1 Desligue a máquina no botão vermelho (24) e desconecte o cabo de ligação (13) da tomada;
- 3.1.2 Remova o conjunto do duto (06) soltando os manipululos (01) ;
- 3.1.3 Remova a bandeja (07) apoiada sobre o eixo (30), recomenda retirar a bandeja depois da retirada do conjunto do duto (06), para ter mais espaço para movimentação da mesma;
- 3.1.4 Após desmontado o conjunto do duto (06) e a bandeja (07), limpe com jato d'água esponja e sabão neutro;
- 3.1.5 A limpeza do rolete (34) deve ser feita com pincel o escova plastica, evite tocar no rolete (34) ele possui lâminas pontiagudas (31) e, portanto, deve ser manuseado com cuidado;
- 3.1.6 A limpeza dos demais itens, deve ser feita com cuidado, usando somente pano umedecido com água, para evitar danos nos componentes elétricos.
- 3.1.7 Peças que podem ser removidas para limpeza:
 - Conjunto do Duto;
 - Bandeja;

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 segue em seguida;
- Não use soluções acidas e salinas contidas em desinfetantes, esterilizantes e outros;
- Não use abrasivos como esponjas de aço e itens pontiagudos.

5. COMPONENTES

5.1 COMPONENTES PRINCIPAIS

Ver item 5.2
Componetes do Rolete

ITEM	NOME DA PEÇA	COD. BERMAR
1	MANIPULO 3 P KT - 30 M5 X 10 MM	5728
2	PORCA SEXTAVADA ESTAMPADA 1/4	1712
3	PORCA 1/4 ZINCADA	43
4	MOLA INOX FIO 1X14,5DIX40 (CD 390) CARRIN	166
5	APARADOR SUPERIOR DO RALADOR MILHO	12060
6	CONJUNTO DE DUTO DO RAL. MILHO VERDE	12022
7	BANDEJA DO RALADOR MILHO VERDE	12023
8	LATERAL ESQUERDA RALADOR DE MILHO	12020
9	LATERAL DIREITA RALADOR DE MILHO	12021
10	PARAF. ABAULADO SEXT. INTERNO 1/4 X 1/2	469
11	MANCAL DE LATÃO DO RALA MILHO	10619
12	PRENSACABO CON TUERCA E EG-11	415
13	CABO H05RN-F (3X0,75X1,60) SEM PRENSA CABO	9228

ITEM	NOME DA PEÇA	COD. BERMAR
14	PARAF. ABAUL. SEXT. INTER. 5 X 12MM INOX	5967
15	PARAFUSO ALLEN S/C 1/4 X 1/2	366
16	POLIA MOTORA (DIAM. 42MM) SERRA 1,49	11921
17	CORREIA 3 L 170	1436
18	TAMPA DA CORREIA DO RALADOR MILHO	12024
19	PARAF. MAQ. MET. PANELA INOX 5X10 PHS	7653
20	POLIA MOTORA DO RALADOR MILHO	12017
21	PORCA 4 MM BAIXA COM TRAVA	94
22	ARRUELA ZINCADA 3/16 LISA	96
23	CHAVE HH 201 M1FG4FS1QY (PLAST) PA015300	8875
24	CHAVE 30223 - 15A CPD-15055 (VERMELHA)	4481
25	PE DE PVC CONICO	5714
26	CAPA DE ALUMINIO PE DE PVC CONICO	5726
27	MOTOR 1/3 HP (COBRE) COD 10035294 (BIVOLT)	143
28	PROTEÇÃO DO MOTOR RALADOR MILHO	12138
29	TRAVA DAS LATERAIS DO RALADOR	12012
30	EIXO DA BANDEJA DO RALADOR COMERCIAL	12016