

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 (hélice, rolamento, copo, 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
de Parede

Modelos

BM 168NR - BM 169NR



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 possuem 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 atenderão à demanda necessária;

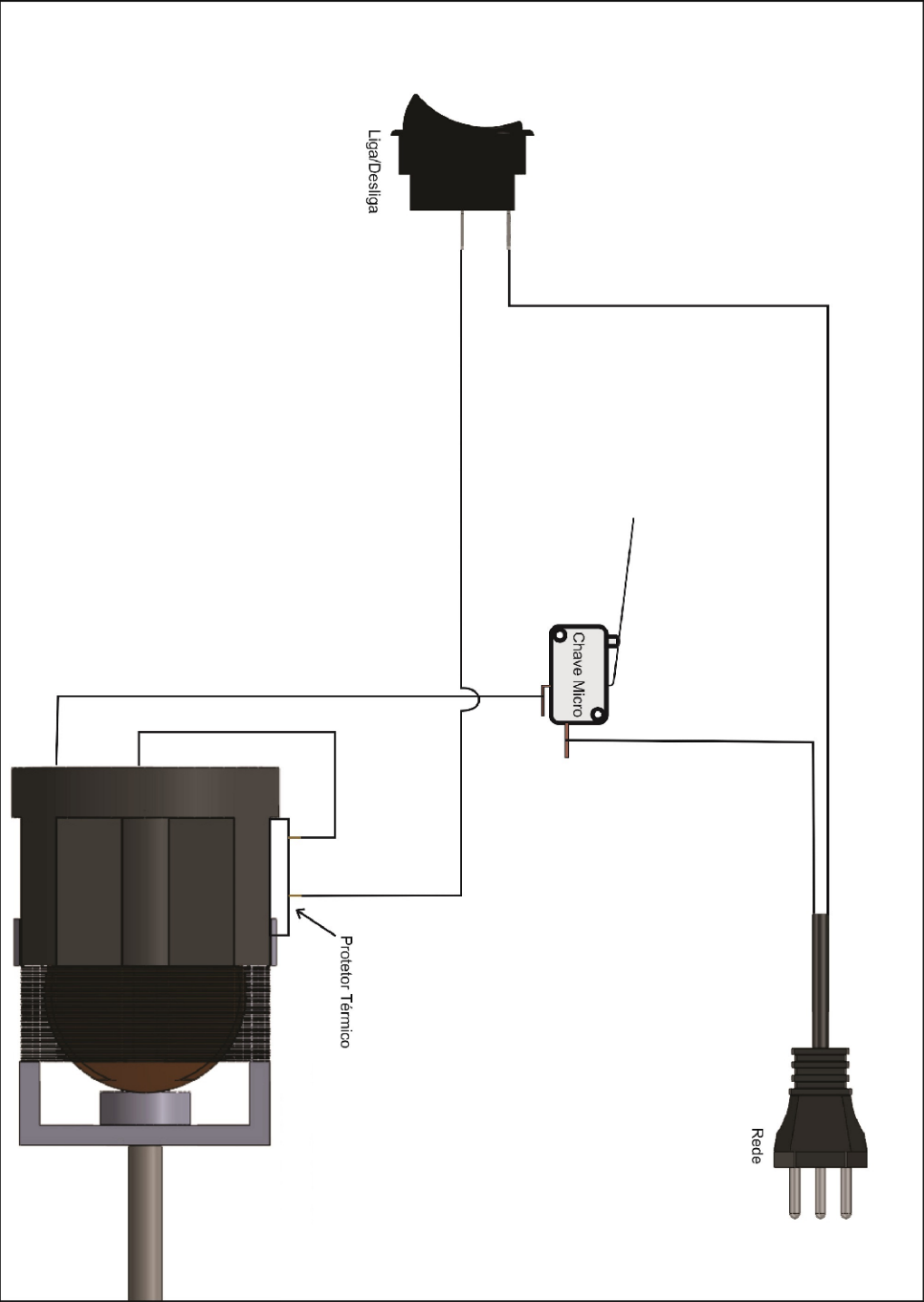
1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| CARACTERÍSTICAS | UNIDADE | BM 168NR | BM 169NR |
|----------------------------|---------|----------|----------|
| 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 | 320 | 320 |
| LARGURA | mm | 145 | 145 |
| COMPRIMENTO | mm | 185 | 185 |
| PESO LÍQUIDO | kg | 2 | 2 |
| 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, poderá ocasionar a queima do motor ou danos elétricos que não se enquadram em defeito de fabricação e, portanto, não serão cobertos pela 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, deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado a fim de evitar riscos.);
- 1.3.6 O cabo de alimentação dos produtos BERMAR possui 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, pois 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 ou queimar os componentes elétricos;
- 1.3.8 A manutenção e limpeza da máquina devem 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, 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;

8. ESQUEMA ELÉTRICO



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; |

7. NORMAS DE REFERÊNCIA

ABNT NBR 60335-1;
IEC 60335-2-64;
Portaria 148/2022 INMETRO.

- 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

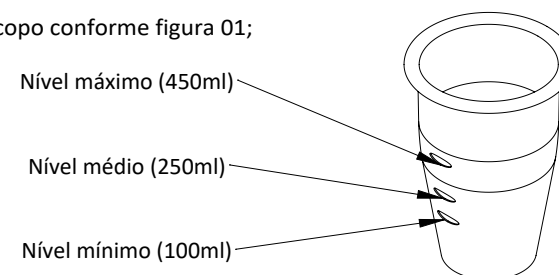
2.1 PRÉ-OPERAÇÃO

- 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 - Instruções de 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 na tomada usando o cabo (item 27);
- 2.2.2 Retire o copo (item 20) do suporte (item 24), observe que a máquina não irá funcionar sem que o copo esteja encaixado;
- 2.2.3 Adicione no copo (item 20) 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 3) na posição L (LIGAR);
- 2.2.5 Não exceda o nível máximo da capacidade nominal do copo que é de 450 ml, para não ocorrer transbordamento, além disso, este aparelho não processa quantidades menores que 100 ml;
Observe os limites no copo conforme figura 01;

Figura 01



- 2.2.6 Após o uso, pressione o botão (item 3) 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, após longos períodos sem uso e/ou após o uso diário.

- 3.1 Desligue a máquina na posição D (DESLIGAR) (item 3) e desconecte o cabo de ligação (item 3) da tomada;
- 3.2 Desencaixe o copo e coloque água com um pouco de detergente biodegradável até o nível médio (250 ml), encaixe o copo novamente e pressione o botão na posição L (LIGAR) (item 3), deixe o aparelho ligado por alguns segundos;
- 3.3 Desligue o aparelho e retire-o da tomada;
- 3.4 Retire o copo e finalize a limpeza, seque bem o aparelho antes de guardá-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 sob da torneira, pois isso pode danificá-lo;
- 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.

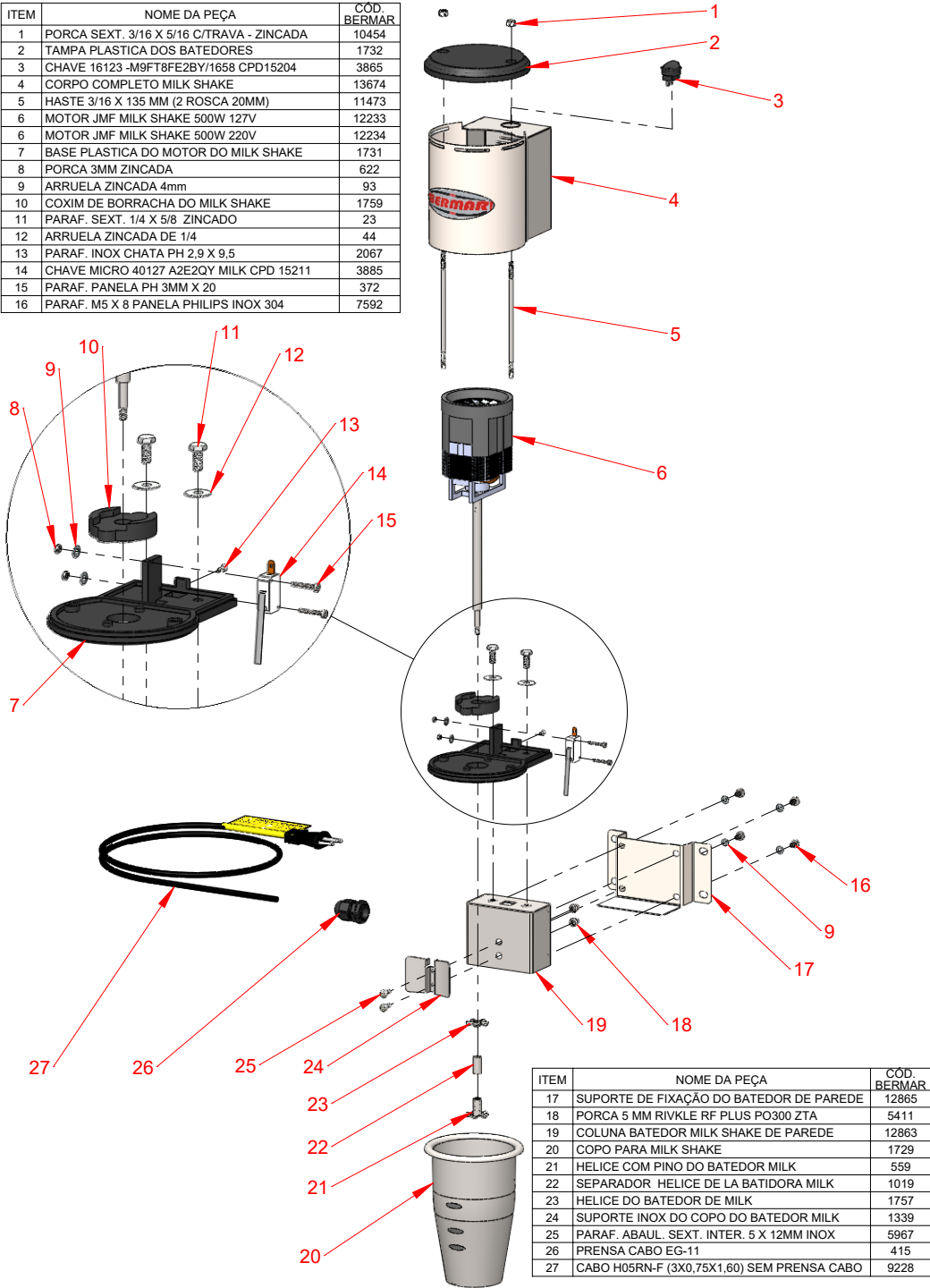
- 4.1 Limpeza: verificar item 3 deste manual de instruções;
- 4.2 Fiação elétrica: verificar a integridade do cabo de energia sempre que o aparelho ficar algum tempo sem ser utilizado, ele não deve estar desgastado e/ou partido;
- 4.3 Chaves de ligação e componentes de segurança: verificar e conferir 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

| ITEM | NOME DA PEÇA | CÓD. BERMAR |
|------|---|-------------|
| 1 | PORCA SEXT. 3/16 X 5/16 C/TRAVA - ZINCADA | 10454 |
| 2 | TAMPA PLASTICA DOS BATEDORES | 1732 |
| 3 | CHAVE 16123 -M9FT8FE2BY/1658 CPD15204 | 3865 |
| 4 | CORPO COMPLETO MILK SHAKE | 13674 |
| 5 | HASTE 3/16 X 135 MM (2 ROSCA 20MM) | 11473 |
| 6 | MOTOR JMF MILK SHAKE 500W 127V | 12233 |
| 6 | MOTOR JMF MILK SHAKE 500W 220V | 12234 |
| 7 | BASE PLASTICA DO MOTOR DO MILK SHAKE | 1731 |
| 8 | PORCA 3MM ZINCADA | 622 |
| 9 | ARRUELA ZINCADA 4mm | 93 |
| 10 | COXIM DE BORRACHA DO MILK SHAKE | 1759 |
| 11 | PARAF. SEXT. 1/4 X 5/8 ZINCADO | 23 |
| 12 | ARRUELA ZINCADA DE 1/4 | 44 |
| 13 | PARAF. INOX CHATA PH 2,9 X 9,5 | 2067 |
| 14 | CHAVE MICRO 40127 A2E2QY MILK CPD 15211 | 3885 |
| 15 | PARAF. PANELA PH 3MM X 20 | 372 |
| 16 | PARAF. M5 X 8 PANELA PHILIPS INOX 304 | 7592 |



| ITEM | NOME DA PEÇA | CÓD. BERMAR |
|------|--|-------------|
| 17 | SUPORTE DE FIXAÇÃO DO BATEDOR DE PAREDE | 12865 |
| 18 | PORCA 5 MM RIVKLE RF PLUS PO300 ZTA | 5411 |
| 19 | COLUNA BATEDOR MILK SHAKE DE PAREDE | 12863 |
| 20 | COPO PARA MILK SHAKE | 1729 |
| 21 | HELICE COM PINO DO BATEDOR MILK | 559 |
| 22 | SEPARADOR HELICE DE LA BATIDORA MILK | 1019 |
| 23 | HELICE DO BATEDOR DE MILK | 1757 |
| 24 | SUPORTE INOX DO COPO DO BATEDOR MILK | 1339 |
| 25 | PARAF. ABAUL. SEXT. INTER. 5 X 12MM INOX | 5967 |
| 26 | PRENSA CABO EG-11 | 415 |
| 27 | CABO H05RN-F (3X0,75X1,60) SEM PRENSA CABO | 9228 |