

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 N° _____

APARELHO N° _____



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 - bermar@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



**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;

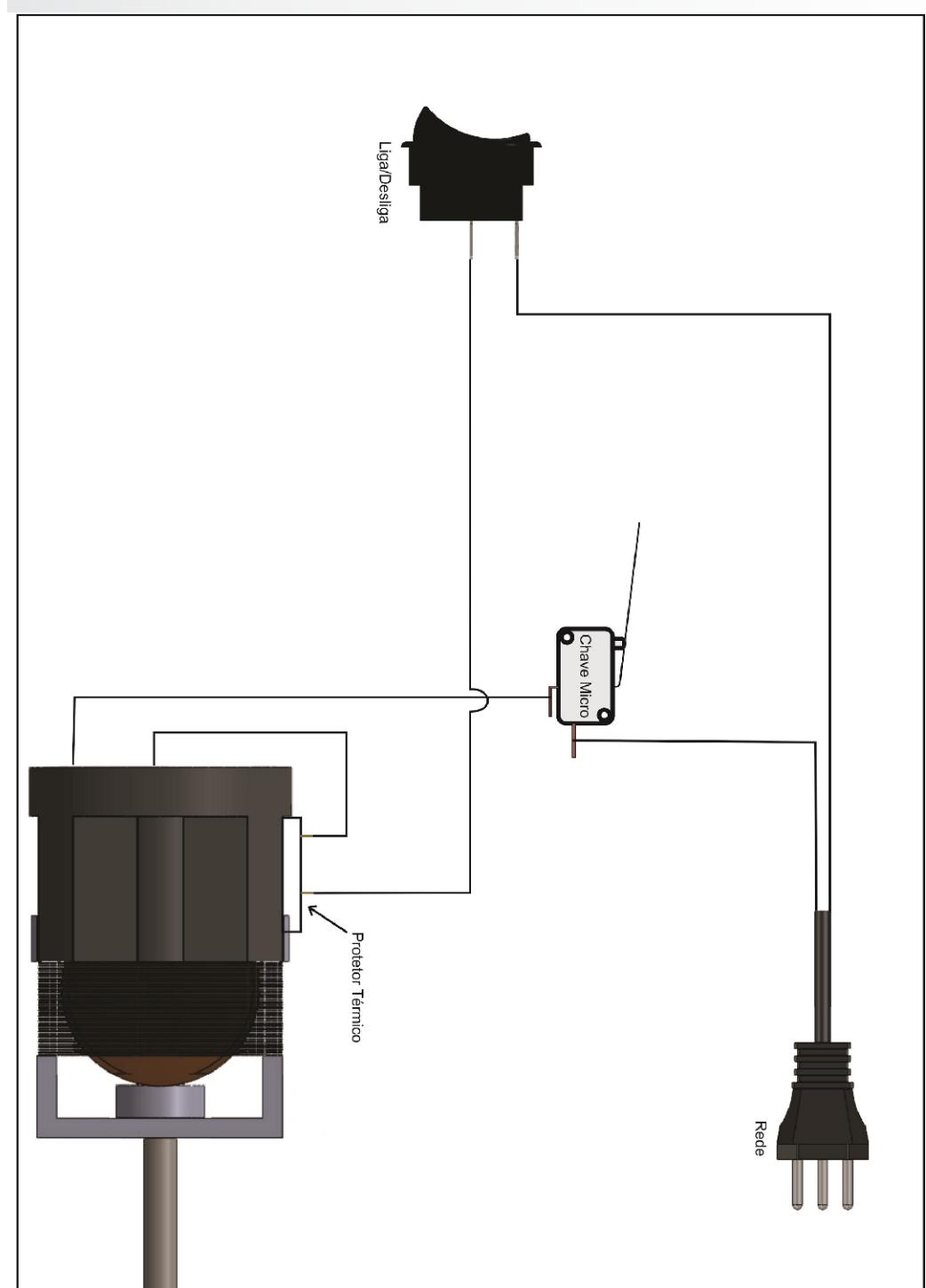
1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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 danificado. (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 onde 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 onde o produto está ligado;
	- Problemas com o Motor;	- Verificar se a máquina está na tomada correta, ou 127V OU 220V;
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;

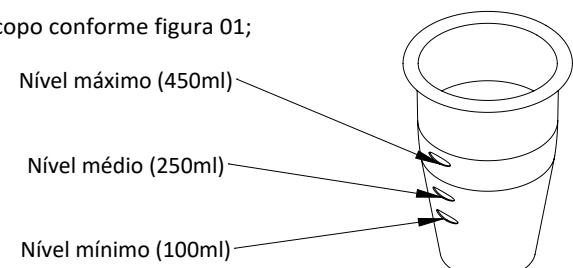


Figura 01

- 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 1/2 C/TRAVA - ZINCADA	10454
2	TAMPA PLÁSTICA 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
7	BASE PLÁSTICA 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

