

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 (caracol, cone, componentes do redutor, rolamentos, 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.



**Despulpador de Tomates
Despulpador para Leite de Coco**

Modelo

BM 73NR BM 101NR



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 despulpadores BM 73 NR e BM 101 NR são confeccionados em aço inox;
- 1.1.2 A bandeja é de alumínio;
- 1.1.3 Foram projetados, desenvolvidos e testados para uso comercial, podendo ser utilizados em lanchonetes, restaurantes, bares, padarias, cantinas, hospitais e similares;
- 1.1.4 Seu uso não é recomendado quando o processo de produção for contínuo ou de escala industrial pois ele não atenderá a demanda necessária;

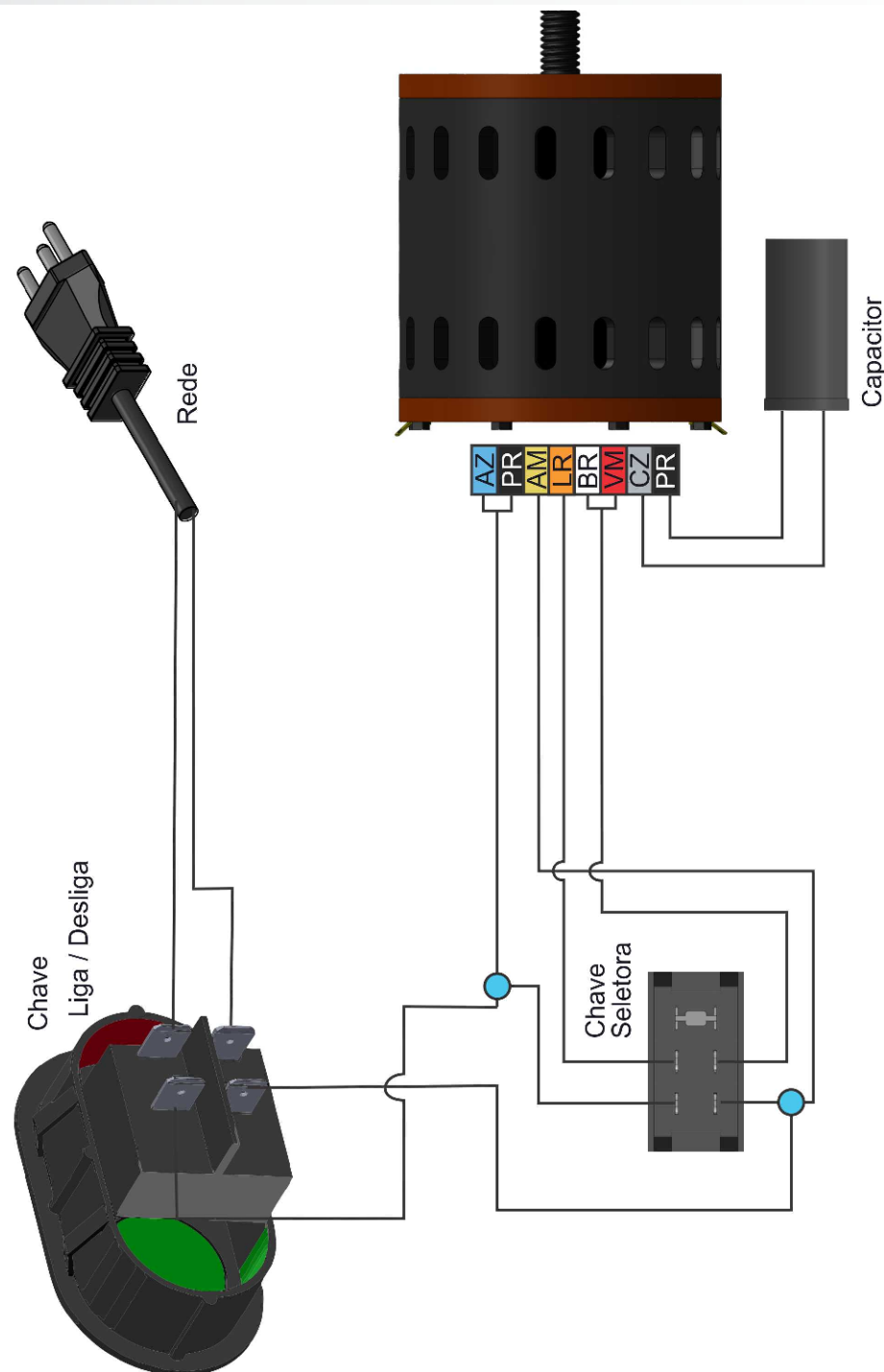
1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	BM 73 NR	BM 101 NR
TENSÃO (ac)	V	127/220	127/220
FREQUÊNCIA	Hz	60	60
POTÊNCIA	W	387,5	387,5
CONSUMO	kWh	0,3875	0,3875
ALTURA	mm	440	440
LARGURA	mm	350	470
PROFUNDIDADE	mm	450	450
PESO LÍQUIDO	kg	15,8	15,8

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 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 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 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;
- 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;

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;
	- 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 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;
Não despolda o coco.	- Coco seco, aberto a vários dias;	- Verificar NOTA 1 item 2.3;
	- Coco ralado sem estar umedecido;	- Verificar NOTA 2 item 2.3;
Não despolda o tomate.	- Tomate verde;	- Despolda somente tomate maduro;
	- Peneira danificada;	- Entre em contato com a assistência técnica autorizada;
A máquina liga mas quando vai moer 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;
A máquina não moe.	- Disco com desgaste;	- Fazer a troca do par de discos;
Ruídos na máquina *.	- Rolamento danificado por ter entrado em contato com água;	- Fazer a troca dos rolamentos; * Rolamentos se danificam por humidade e por isso não são cobertos em garantia.

7. NORMAS DE REFERÊNCIA

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

- 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.

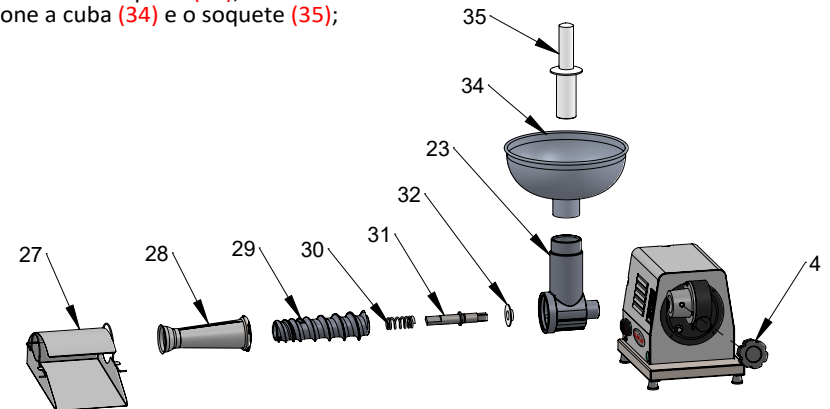
2. INSTRUÇÕES DE USO

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;

2.2 COMO MONTAR O CONJUNTO DESPOLPADOR

- 2.2.1 Encaixe o bocal do despoldador (23) e aperte o manípulo (4);
- 2.2.2 Encaixe a arruela plástica (32) no bocal; a mola (30) no eixo (31) e encaixe no bocal; encaixe o caracol (29);
- 2.2.3 Coloque o cone (28) no bocal (23) e gire-o para travar;
- 2.2.4 Encaixe a bica completa (27);
- 2.2.5 Posicione a cuba (34) e o soquete (35);



2.3 OPERAÇÃO

- 2.3.1 Verifique se a máquina está na mesma tensão da rede, se sim, conecte a máquina na tomada usando o cabo (19);
- 2.3.2 Adicione o produto a ser despoldado dentro da cuba (34);
- 2.3.3 Ligue a máquina no botão verde (LIGAR) (16) e use somente o soquete para empurrar o produto para o bocal (23) a fim de evitar riscos ao usuário;
- 2.3.4 Desligue a máquina no botão vermelho (DESLIGAR) (16);
- 2.3.5 Desconecte o aparelho da tomada após o uso e faça a limpeza de acordo com o item 3 - Limpeza;
- 2.3.6 Para retirar a cuba (34) retire o soquete e remova a mesma puxando-a para cima com as duas mãos;
- 2.3.7 Nunca retire a cuba com a máquina em funcionamento;
- 2.3.8 O tempo aconselhável de uso é de 1 minuto ligado para 5 minutos desligado;

NOTA1: DESPOLPAR COCO NATURAL: RETIRE A CASCA, RALE O COCO E COLOQUE PARA DESPOLPAR;

NOTA2: PARA DESPOLPAR COCO RALADO: UMIDIFIQUE O COCO RALADO PRÉ-AQUECENDO O MESMO ANTES DE DESPOLPAR;

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 (DESILGAR) (16) e desconecte o cabo de ligação (19) da tomada;
- 3.1.2 Retire o soquete(35), a cuba(34) e a bica completa (27);
- 3.1.3 Solte o cone (28) girando-o; retire o cone, o caracol (29) o eixo (31) e a arruela plástica (32);
- 3.1.4 Solte o manipulô (4);
- 3.1.5 Retire o bocal puxando-o com as mãos, caso tenha dificuldade para retirar gire-o lateralmente para a direita/esquerda puxando-o para frente;
- 3.1.6 Lave as peças do conjunto em água corrente e deixe-as secar ao sol ou em lugar quente;
- 3.1.7 O motor não deve ser limpo por jato d'água ou limpador a vapor, 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;
- 3.1.8 Peças que podem ser removidas para limpeza:
 - Bica completa;
 - Cone;
 - Caracol;
 - Mola;
 - Eixo arrastador;
 - Arruela plástica;
 - Cuba;
 - Soquete;
 - Bocal;
- 3.1.9 Após a limpeza faça a montagem do conjunto de boca novamente conforme item 2.2.

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.

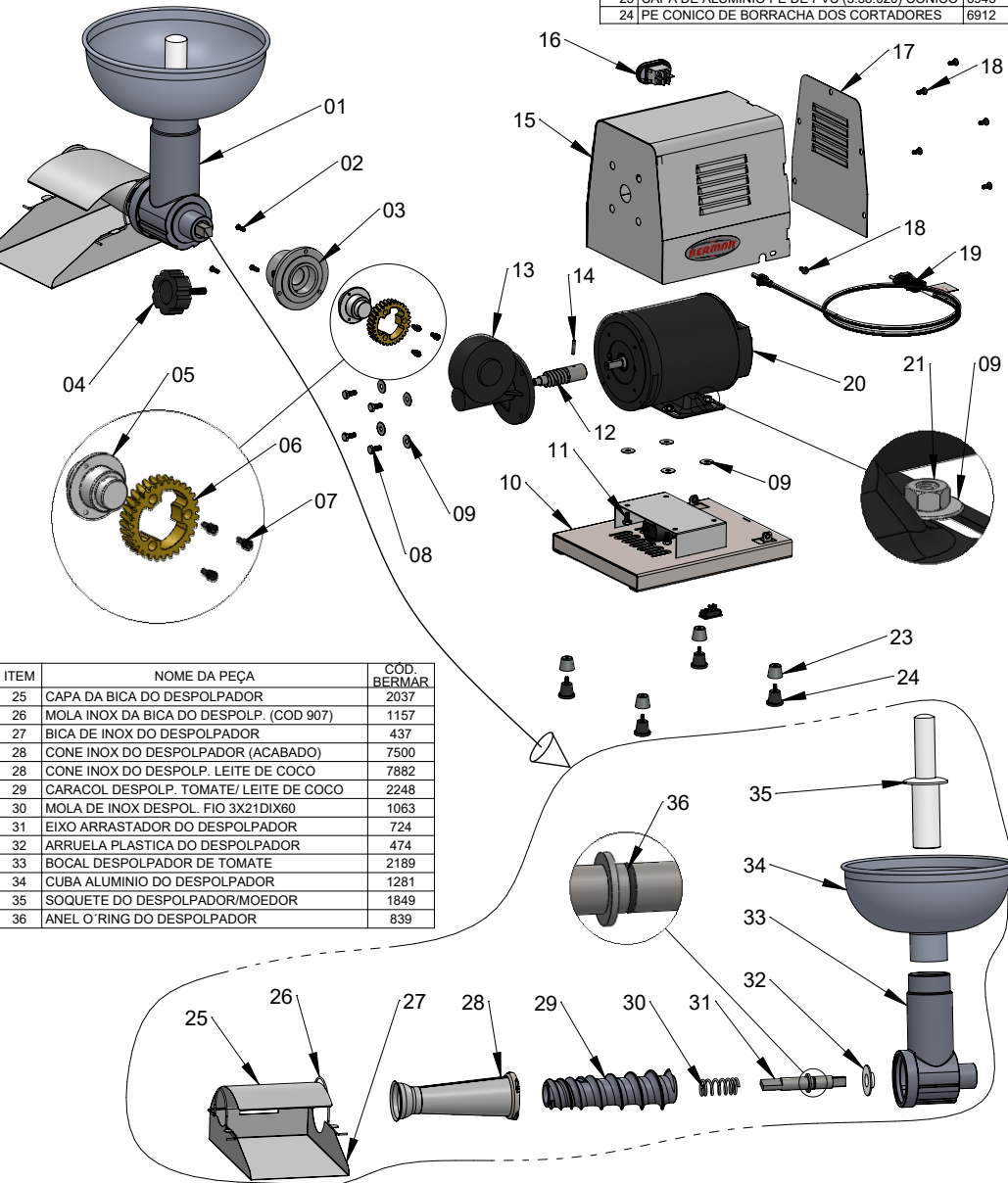
ATENÇÃO: Para evitar corrosão, contaminação e danos à superfície de inox siga as orientações abaixo:

- Lave com detergentes biodegradáveis e segure 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	Código Bernar
01	CONJUNTO DESPOLPADOR COMPLETO	1994
02	PARAF. INOX MAQ RED 3/16 X 5/8	1363
03	TAMPA DO REDUTOR B-08	03
04	MANIPULO BERMAR (3/8" x 2")	35
05	SUPORTE ENGR B-8	2206
06	ENGRENAGEM LATÃO SAE 43 BOCA 8/DESPOLP.	6790
07	PARAF. ALLEN C/C 3/16 X 3/8	438
08	PARAF. SEXT. 1/4 X 5/8 ZINCADO	23
09	ARRUELA ZINCADA DE 1/4	44
10	BASE DO MOEDOR B-8/DESPOLPADOR	1651
11	PARAF. SEXT. 1/4 X 1/2 ZINCADO	175

Item	Nome da peça	Código Bernar
12	ROSCA SEM FIM LONGA DO MOEDOR /DESPOLP.	6799
13	REDUTOR PLASTICO B-8/CORT AUT	3511
14	PINO ELASTICO 1481 (3.5x22mm)	17
15	CARENAGEM NR - DE INOX BOCA 08/DESPOLP.	4671
16	CHAVE LIGA/DESLIGA COMELUX MOD 0401/TTR	6587
17	TAMPA TRAS. CARENAGEM NR B-8 / DESPOLP.	4672
18	PARAF. MAQ. MET. PANELA INOX 5X10 PHS	7653
19	CABO H05RN-F (3X0,75X1,60) C/PR.CABO	4013
20	MOTOR 1/3 HP CAFÉ/BOCA 8 (ALUMINIO)	6566
21	PORCA 1/4 ZINCADA	43
22	CHAVE HH 201 M1FG4FS1QY (PLAST) PA015300	8875
23	CAPA DE ALUMINIO PE DE PVC (3.38.020) CONICO	6943
24	PE CONICO DE BORRACHA DOS CORTADORES	6912



ITEM	NOME DA PEÇA	COD. BERMAR
25	CAPA DA BICA DO DESPOLPADOR	2037
26	MOLA INOX DA BICA DO DESPOLP. (COD 907)	1157
27	BICA DE INOX DO DESPOLPADOR	437
28	CONE INOX DO DESPOLPADOR (ACABADO)	7500
29	CONE INOX DO DESPOLP. LEITE DE COCO	7882
30	CARACOL DESPOLP. TOMATE/LEITE DE COCO	2248
31	MOLA DE INOX DESPOL. FIO 3X21DIX60	1063
32	EIXO ARRASTADOR DO DESPOLPADOR	724
33	ARRUELA PLASTICA DO DESPOLPADOR	474
34	BICAL DESPOLPADOR DE TOMATE	2189
35	CUBA ALUMINIO DO DESPOLPADOR	1281
36	SOQUETE DO DESPOLPADOR/MOEDOR	1849
37	ANEL O'RING DO DESPOLPADOR	839