

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 - 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



Batedor de Milk Shake

Modelos

BM 71NR - BM 72NR



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 em escala industrial pois ele não atenderá a demanda necessária;

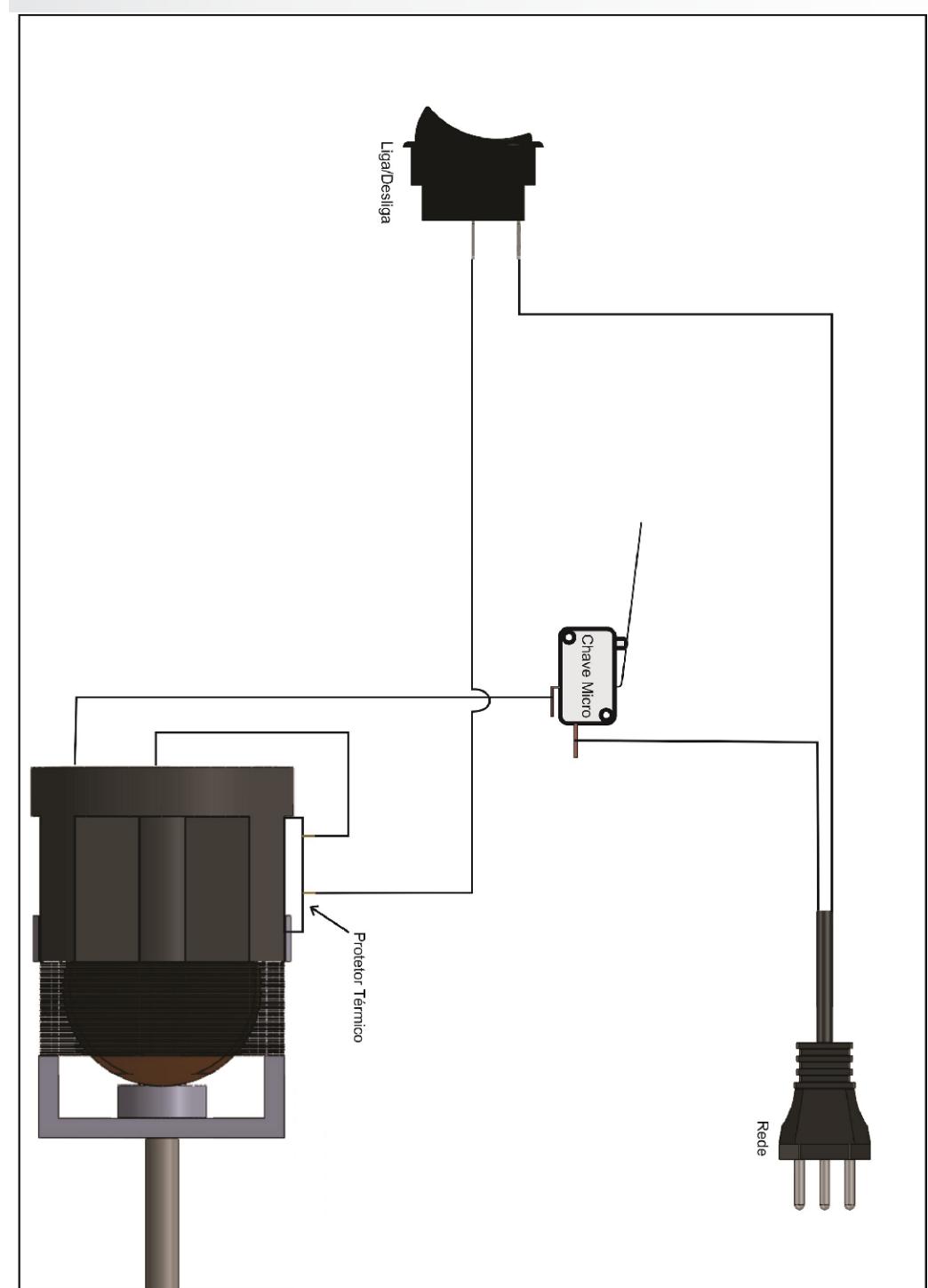
1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	BM 71NR	BM 72NR
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	510	510
LARGURA	mm	270	270
COMPRIMENTO	mm	200	200
PESO LÍQUIDO	kg	4	4
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 marcada 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 estejam danificados. (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, 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 sobre 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 assistencia técnica autorizada;
Máquina, quando em uso, cheirando queimado.	- Problemas na rede;	- Verificar a rede elétrica e a tomada aonde 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 ele 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 máquina na tomada usando o cabo (item 23);
- 2.2.2 Retire o copo (item 14) do suporte (item 16), observe que a máquina não irá funcionar sem que o copo esteja encaixado;
- 2.2.3 Adicione no copo (item 14) 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 20) 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 100ml;
Observe os limites no copo conforme figura 01;

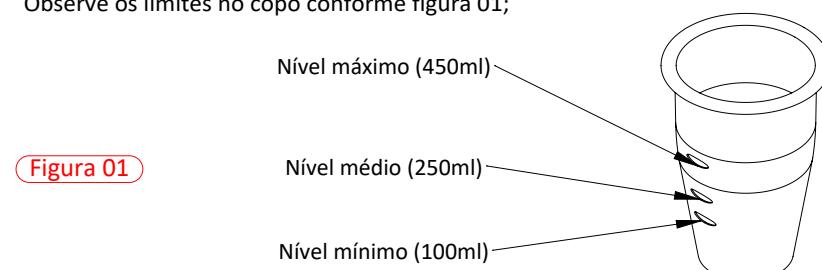


Figura 01

- 2.2.6 Após o uso, pressione o botão (item 20) 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 amassá-lo;

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.

- Desligue a máquina na posição D (DESLIGAR) (item 20) e desconecte o cabo de ligação (item 23) da tomada;
- Desencaixe o copo, coloque água com um pouco detergente biodegradável até o nível médio (250 ml), encaixe o copo novamente e pressione o botão na posição L (LIGAR) (item 20), deixe o aparelho ligado por alguns segundos;
- Desligue o aparelho e retire da tomada;
- Retire o copo e finalize a limpeza, seque bem o aparelho antes de guardá-lo para evitar manchas e/ou corrosão;
- O motor não deve ser limpo por jato d'água, use apenas pano umedecido em água e sabão neutro na base da máquina. Nunca coloque a base do motor sob a torneira, pois isso pode danificá-lo;
- Peças que podem ser removidas para limpeza:
 - Copo;

4. MANUTENÇÃO

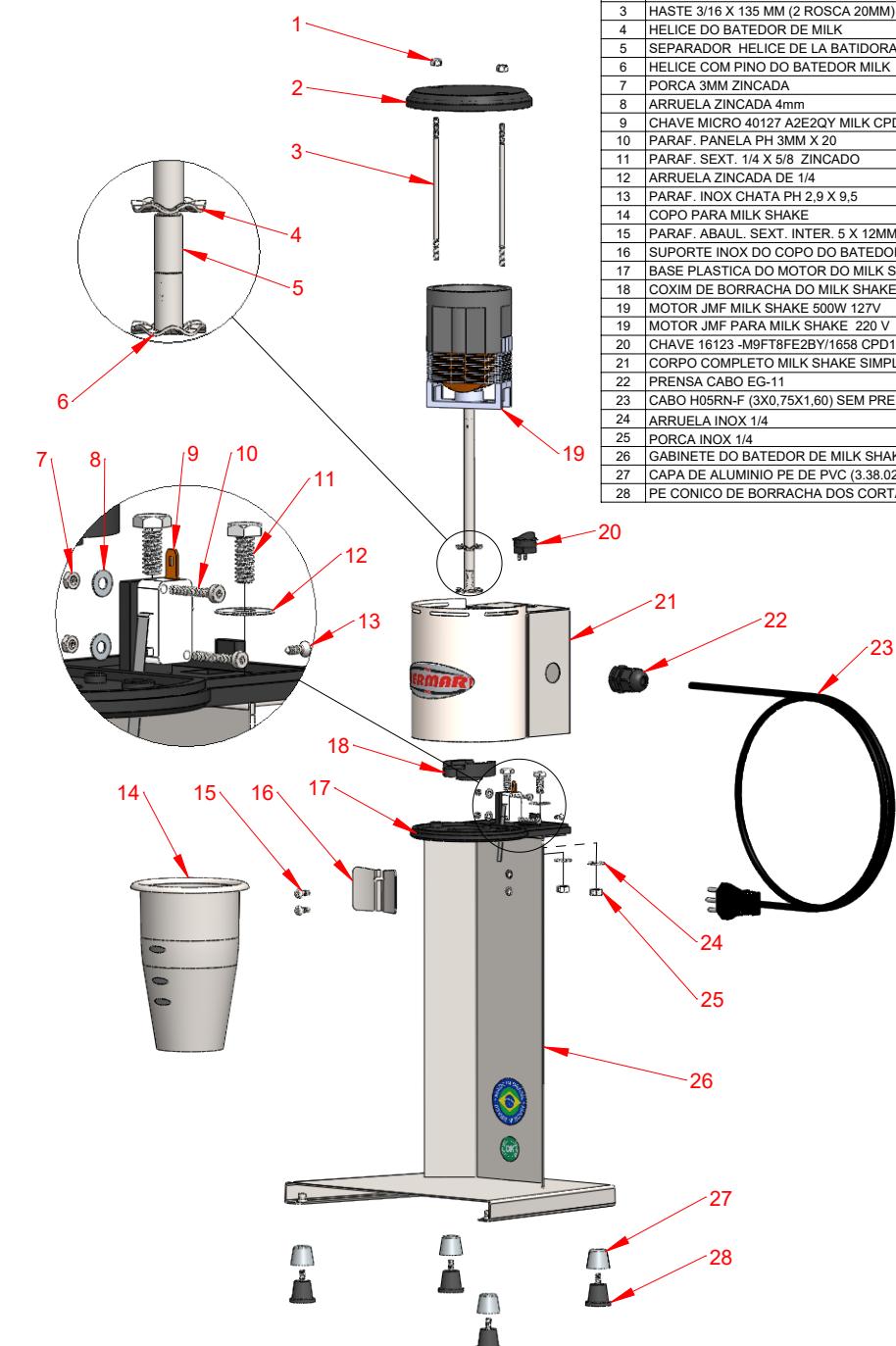
A durabilidade do equipamento depende de alguns cuidados e procedimentos que devem ser realizados no dia a dia do equipamento em uso e que podem aumentar a vida útil do mesmo.

- Limpeza: verificar item 3 deste manual de instruções;
- 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;
- Chaves de ligação e componentes de segurança: verificar e conferir o funcionamento adequado desses componentes;
- Tensão da tomada: verificar se a energia que chega da rede é a mesma do equipamento;
- 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;
- Cuidados com o inox: o inox 430 é resistente à corrosão devido a camada de cromo existente em sua superfície, quando esta camada é contaminada ou "agredida" inicia-se o 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 do inox, siga as orientações abaixo:

- Lave com detergentes biodegradáveis e seque 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



ITEM	NOME DA PEÇA	CÓD. BERMAR
1	PORCA SEXT. 3/16 X 5/16 C/TRAVA - ZINCADA	10454
2	TAMPA PLÁSTICA DOS BATEDORES	1732
3	HASTE 3/16 X 135 MM (2 ROSCA 20MM)	11473
4	HELICE DO BATEDOR DE MILK	1757
5	SEPARADOR HELICE DE LA BATIDORA MILK	1019
6	HELICE COM PINO DO BATEDOR MILK	559
7	PORCA 3MM ZINCADA	622
8	ARRUELA ZINCADA 4mm	93
9	CHAVE MICRO 40127 A2E2QY MILK CPD 15211	3885
10	PARAF. PANELA PH 3MM X 20	372
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	COPO PARA MILK SHAKE	1729
15	PARAF. ABAUL. SEXT. INTER. 5 X 12MM INOX	5967
16	SUporte INOX do COPO do BATEDOR MILK	1339
17	BASE PLÁSTICA do MOTOR do MILK SHAKE	1731
18	COXIM DE BORRACHA do MILK SHAKE	1759
19	MOTOR JMF MILK SHAKE 500W 127V	12233
20	MOTOR JMF PARA MILK SHAKE 220 V	12234
21	CORPO COMPLETO MILK SHAKE SIMPLES	3865
22	PRENDA CABO EG-11	13668
23	CABO H05RN-F (3X0,75X1,60) SEM PRENSA CABO	415
24	ARRUELA INOX 1/4	9228
25	PARCA INOX 1/4	1252
26	GABINETE do BATEDOR de MILK SHAKE	1249
27	CAPA DE ALUMÍNIO PE de PVC (3,38.020) CONICO	13672
28	PE CONICO de BORRACHA dos CORTADORES	6943