

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 (disco de moagem, 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.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.



Moedor de Café

Modelo

BM 03NR



PRODUZINDO QUALIDADE E ASSOCIANDO BELEZA!

**Parabéns! Você acaba de adquirir um
produto de excelente qualidade.**

1. INTRODUÇÃO

1.1 INFORMAÇÕES BÁSICAS

- 1.1.1 O Moedor de Café BM 03 NR é fabricado em aço carbono e pintado com tinta epóxi;
- 1.1.2 Foi projetado, desenvolvido e testado para uso comercial, podendo ser utilizado em lanchonetes, restaurantes, bares, padarias, cantinas, hospitais, cafeterias e similares;
- 1.1.3 Seu uso não é recomendado quando o processo de produção for contínuo ou de escala industrial, pois não atenderá à demanda necessária;
- 1.1.4 O Moedor tem capacidade de até 8kg/h, dependendo da espessura e do tipo de grão moído, quanto mais fino, mais tempo levará para ser moído, além disso, os discos devem estar em bom estado de conservação.
- 1.1.5 A gaveta do reservatório de pó possui capacidade para até 460 g de café moído;
- 1.1.6 Grãos indicados e testados pela fábrica: Café, guaraná e pimenta-do-reino. Demais grãos não garantimos a moagem;

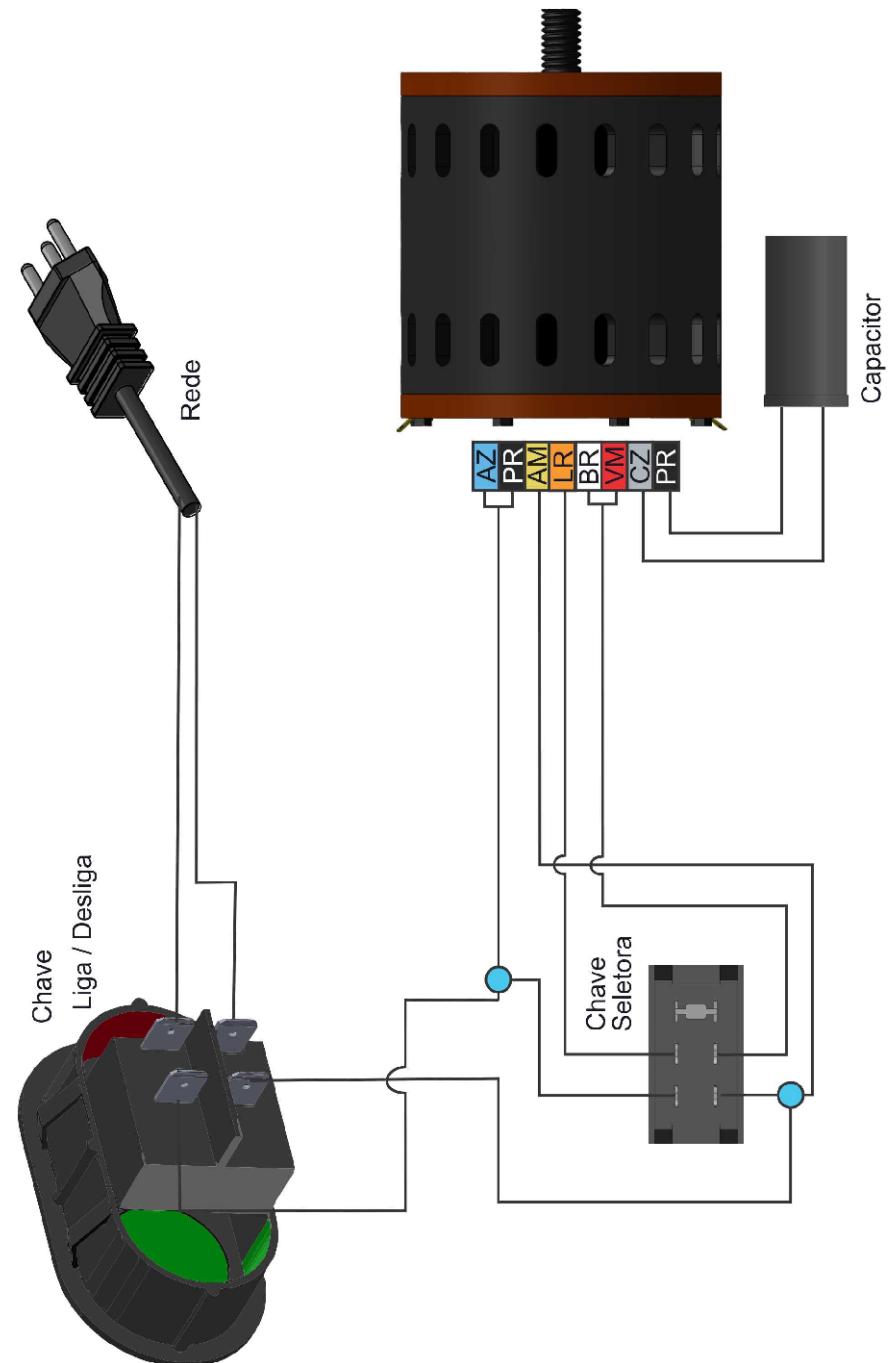
1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	DADOS
TENSÃO (ac)	V	127/220
FREQUÊNCIA	Hz	60
POTÊNCIA	W	675
CONSUMO	kWh	0,67
ALTURA	mm	535
LARGURA	mm	220
COMPRIMENTO	mm	380
PESO LÍQUIDO	kg	13,3

1.3 CUIDADOS NECESSÁRIOS

- 1.3.1 Leia atentamente todas as instruções antes de usar o 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 são fornecidos com chave seletora de tensão na posição 220 V, caso necessário, utilize a chave seletora para inverter a tensão para 127 V. 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 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", 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, o fato de possuir 3 furos não garante que a tomada seja aterrada, confira a rede elétrica antes de ligar o equipamento;
- 1.3.6 O fio terra do produto atua 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 e/ou queimar os componentes elétricos;
- 1.3.8 A manutenção e limpeza da máquina devem ser feitas 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 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;
- 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;

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;
Máquina apresentando ruído.	- Discos muito apertados, moendo muito fino;	- Faça a regulagem do disco novamente;
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;

7. NORMAS DE REFERÊNCIA

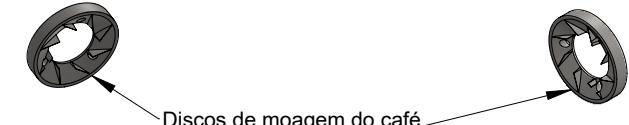
ABNT NBR 60335-1;
IEC 60335-2-64;
Portaria 148/2022 INMETRO.

- 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 O uso 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

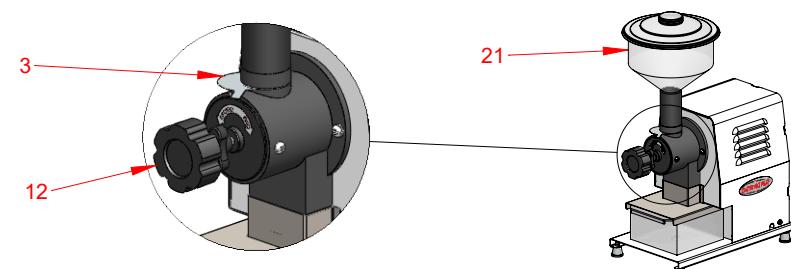
2.1 PRÉ-OPERAÇÃO

- 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 da máquina, mantenha os discos de moagem sempre bem regulados (6);



2.2 OPERAÇÃO

- 2.2.1 Verifique se a máquina está na mesma tensão da rede, se sim, conecte-a à tomada usando o cabo (18);
- 2.2.2 Feche a trava reguladora do café (3);
- 2.2.3 Coloque o café torrado no funil (21);
Observe que a capacidade do funil não é a mesma da gaveta plástica (24) portanto, você deverá desligar a máquina para retirar o pó moído da gaveta durante o processo de moagem;
- 2.2.4 Ligue a máquina no botão verde (LIGAR) (16) e gire o manípulo de regulagem (11) para a direita até ouvir o atrito dos discos, assim que começar a ouvir use o manípulo (10) para travar os discos e abra a trava reguladora (03), deixe moer uma pequena quantidade de grãos, feche a trava e verifique na gaveta (24) se a espessura do pó é a desejada;
- 2.2.5 Caso a espessura não esteja como desejada feche a trava (03) e regule o manípulo (11) novamente, repita o processo até encontrar a espessura desejada, após, trave o manípulo (10);
- 2.2.6 Abra a trava reguladora (03) e deixe moer;
- 2.2.7 Antes de desligar a máquina, feche a trava reguladora (03) e deixe moer todo o café contido na boca plástica (04);
- 2.2.8 Desconecte o aparelho da tomada após o uso e faça a limpeza conforme item 3 - Limpeza;
- 2.2.9 O tempo aconselhável de uso é de 1 minuto ligado para 5 minutos desligado;



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 uso e também após o uso diário.

3.1 COMO LIMPAR SUA MÁQUINA

- 3.1.1 Desligue a máquina no botão vermelho (DESLIGAR) (16) e desconecte o cabo de ligação (18) da tomada;
- 3.1.2 Retire os parafusos laterais (item 05, figura 01);
- 3.1.3 Remova todos os componentes do Conjunto de Boca (figura 01) e faça a limpeza das peças, exceto dos discos, usando pano umedecido em água e sabão neutro;
ATENÇÃO: o par de discos não deve ser molhado, use uma escova ou pano seco para limpá-lo, pois, em contato com água, podem enferrujar;
- 3.1.4 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 sob a torneira, pois isso pode danificá-lo;
- 3.1.5 Peças que podem ser removidas para limpeza;
- Peças plásticas;
- 3.1.6 Após a limpeza, faça a montagem do conjunto de boca novamente conforme item 3.2.

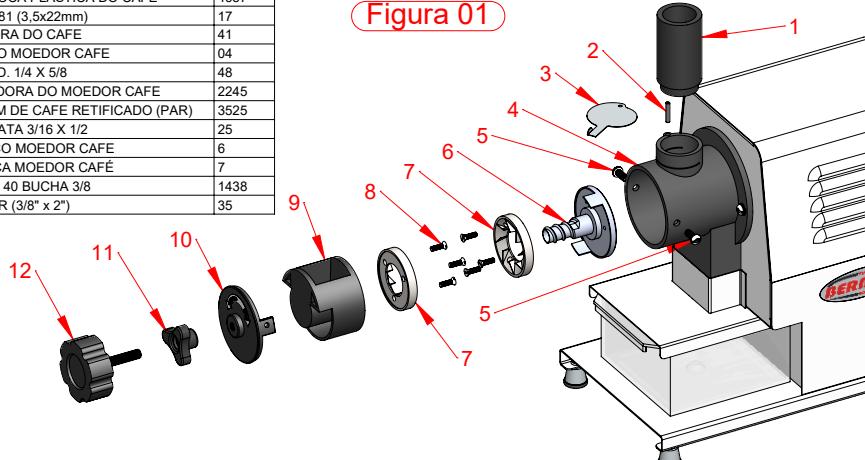
NOTA: Será necessário regular a espessura de moagem todas as vezes que fizer a limpeza do conjunto de boca (figura 01)

3.2 MONTAGEM DO CONJUNTO DE BOCA PLÁSTICA

- 3.2.1 Limpe todas as peças antes de montá-las;
- 3.2.2 Fixe o disco de moagem (7) com os parafusos (8) na rosca alimentadora (6), e encaixe o conjunto no eixo do motor;
- 3.2.3 Fixe os discos de moagem (7) com os parafusos (8) no suporte plástico do moedor (9) e encaixe a montagem dentro da boca plástica (4);
- 3.2.4 Os discos de moagem (7) devem ficar um de frente para o outro conforme figura 01;
- 3.2.5 Encaixe a manopla plástica (10) e fixe com os parafusos laterais (5) conforme figura 01;

Item	Nome da peça	Código Bermar
1	ALONGADOR DA BOCA PLÁSTICA DO CAFÉ	4657
2	PINO ELÁSTICO 1481 (3.5x22mm)	17
3	TRAVA REGULADORA DO CAFÉ	41
4	BOCA PLÁSTICA DO MOEDOR CAFÉ	04
5	PARAF. FENDA RED. 1/4 X 5/8	48
6	ROSCA ALIMENTADORA DO MOEDOR CAFÉ	2245
7	DISCO DE MOAGEM DE CAFÉ RETIFICADO (PAR)	3525
8	PARAF. FENDA CHATA 3/16 X 1/2	25
9	SUPORTE PLÁSTICO MOEDOR CAFÉ	6
10	MANOPLA PLÁSTICA MOEDOR CAFÉ	7
11	MANIPULO 3 P KT -40 BUCHA 3/8	1438
12	MANIPULO BERMAR (3/8" x 2")	35

Figura 01



4. MANUTENÇÃO

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

- 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 apresentar desgaste ou estar 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 à 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 ácidas e salinas contidas em desinfetantes, esterilizantes e outros;
- Não use abrasivos como esponjas de aço e itens pontiagudos.

5. COMPONENTES

