

## 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) adicionais 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](mailto: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 Duplo

### Modelos

## BM 84NR - BM 85NR



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 copo em alumínio;
- 1.1.2 Os Batedores de Milk Shake foram projetados, desenvolvidos e testados para uso comercial, podendo ser utilizados 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 atenderá a demanda necessária;

1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	BM 84NR	BM 85NR
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	330	330
COMPRIMENTO	mm	210	210
PESO LÍQUIDO	kg	6	6
CAPACIDADE NOMINAL DO COPO	L	0,8	0,8

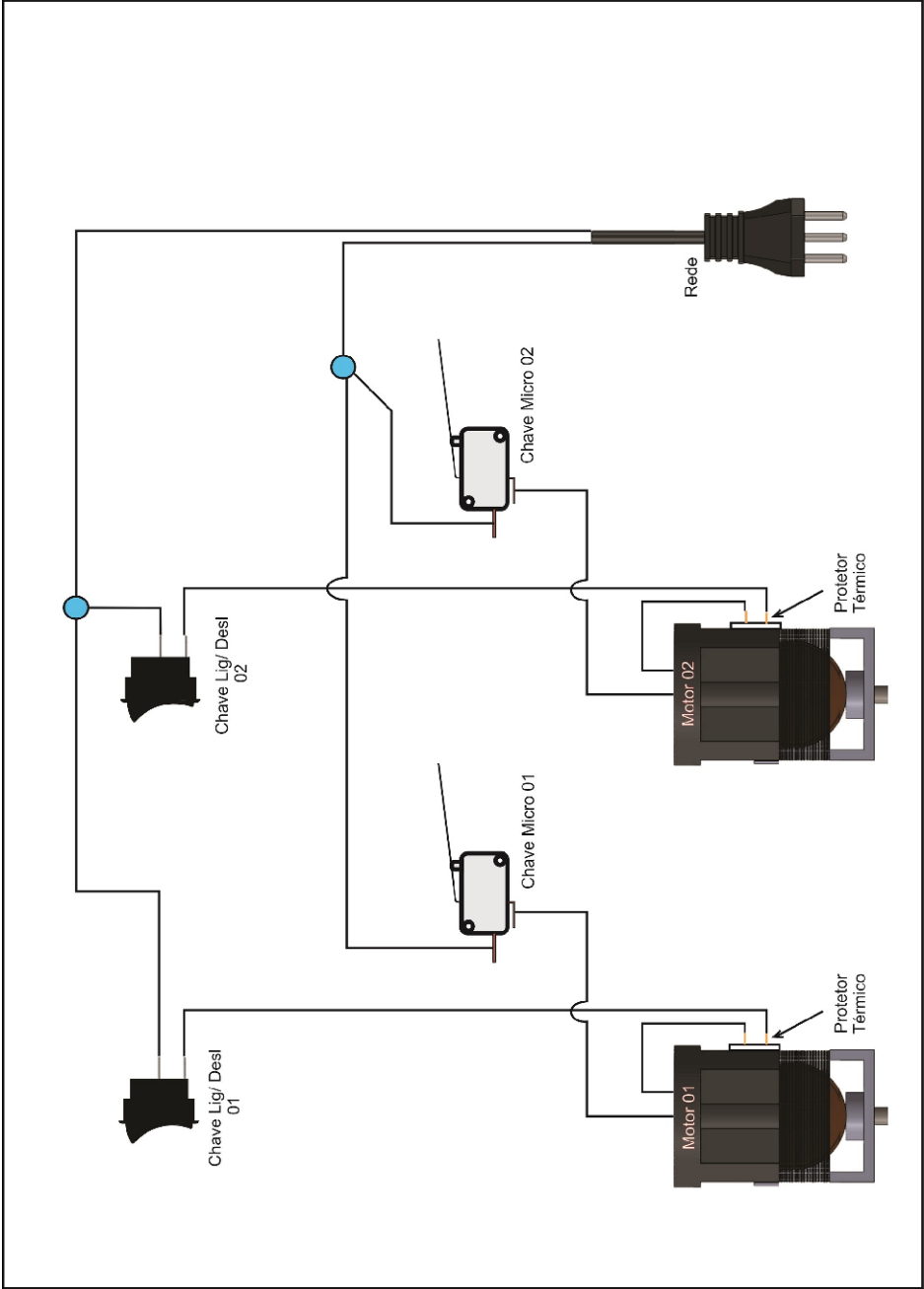
1.3 CUIDADOS NECESSÁRIOS

- 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 ocorrer 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 esteja danificada. Se o cabo estiver danificado ele deverá 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, ela 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 ligar a máquina à rede elétrica, pois esses componentes podem prejudicar o desempenho da mema e/ou queimar os componentes elétricos;
- 1.3.8 A manutenção e limpeza da máquina deve 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 risco de choque elétrico;
- 1.3.10 Desconecte o equipamento da rede elétrica quando não estiver em uso, antes de limpá-lo, durante manutenção ou para qualquer outro tipo de serviço;

7. NORMAS DE REFERÊNCIA

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

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;
	- 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;

- 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 ao 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

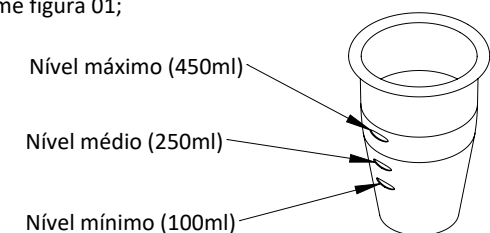
### 2.1 PRÉ-OPERAÇÃO

- 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;
- 2.1.3 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 elétrica, se sim, conecte-a máquina na tomada usando o cabo (item 10);
- 2.2.2 Retire o copo (item 27) do suporte (item 25), observe que a máquina não funcionará sem que o copo seja encaixado novamente;
- 2.2.3 Adicione no copo (item 27) 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 4) na posição L (LIGAR);
- 2.2.5 Não exceda o nível máximo da capacidade nominal do copo que é de 450 ml, para evitar transbordamento. 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 (item4) 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 ou quando ficar um tempo sem ser utilizado e/ou ainda após o uso diário.

- 3.1 Desligue a máquina na posição D (DESLIGAR) (item4) e desconecte o cabo de ligação (item10) da tomada;
- 3.2 Desencaixe o copo e coloque água com um pouco de detergente biodegradável até o nível médio (250ml), encaixe o copo novamente e pressione o botão na posição L (LIGAR) (item4), deixe o aparelho ligado por alguns segundos;
- 3.3 Desligue o aparelho e retire da tomada;
- 3.4 Retire o copo e finalize a limpeza, seque bem o aparelho antes de guarda-lo para evitar manchas e/ou corrosão;
- 3.5 O motor não deve ser limpo por jato d’água, passe apenas um pano umedecido em água e sabão neutro na base da máquina. Nunca coloque a base do motor sob a torneira isso pode danificar o motor;
- 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 ligar da máquina à rede elétrica, pois esses componentes podem prejudicar o desempenho do equipamento e/ou queimar seus componentes elétricos;
- 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

5.1 COMPONENTES PRINCIPAIS

ITEM	NOME DA PEÇA	COD. BERMAR
1	PORCA SEXT. 3/16 X 5/16 C/TRAVA - ZINCADA	10454
2	TAMPA PLASTICA DOS BATEDORES	1732
3	HASTE 3/16 X 135 MM (2 ROSCA 20MM)	11473
4	CHAVE 16123 -M9FT8FE2BY/1658 CPD15204	3865
5	CORPO COMPLETO MILK SHAKE	13674
6	MOTOR JMF MILK SHAKE 500W 127V	12233
6	MOTOR JMF MILK SHAKE 500W 220 V	12234
7	HELICE DO BATEDOR DE MILK	1757
8	SEPARADOR HELICE DE LA BATIDORA MILK	1019
9	HELICE CON PIN DE LA BATEDORA	559
10	CABO H05RN-F (3X0,75X1,60) SEM PRENSA CABO	9228
11	PRENSA CABO EG-11	415
12	GABINETE DO BATEDOR DE MILK SHAKE DUPLO	13679
13	PORCA 3MM ZINCADA	622
14	ARRUELA ZINCADA 4mm	93
15	COXIM DE BORRACHA DO MILK SHAKE	1759
16	PARAF. SEXT. 1/4 X 5/8 ZINCADO	23
17	ARRUELA ZINCADA DE 1/4	44
18	CHAVE MICRO 40127 A2E2QY MILK CPD 15211	3885
19	PARAF. PANELA PH 3MM X 20	372
20	PARAF. INOX CHATA PH 2,9 X 9,5	2067
21	BASE PLASTICA DO MOTOR DO MILK SHAKE	1731
22	PORCA 1/4 ZINCADA	43
23	FECHAMENTO DE PROT. DO CABO DO MILK.	13676
24	PARAF. M5 X 8 PANELA PHILIPS INOX 304	7592
25	SUORTE INOX DO COPO DO BATEDOR MILK	1339
26	PARAF. ABAUL. SEXT. INTER. 5 X 12MM INOX	5967
27	COPO PARA MILK SHAKE	1729
28	CAPA DE ALUMINIO PE PVC CONICO	6943
29	PE CONICO DE BORRACHA	6912

