

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 como rolamento, disco de ralar 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.



Ralador de Queijo e Coco Mod II

Modelo

BM 92NR



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 Ralador de queijo e coco modelo BM 92 NR tem a carenagem confeccionada em aço carbono pintada com tinta epóxi. A cuba de ralar é confeccionada em alumínio e pintada com tinta epóxi;
- 1.1.2 Foi projetado, desenvolvido e testado para uso comercial, podendo ser utilizado em lanchonetes, restaurantes, cantinas, padarias e similares;
- 1.1.3 Seu uso não é recomendado quando o processo de produção for contínuo ou de escala industrial pois ele não atenderá a demanda necessária;
- 1.1.4 O ralador acompanha 3 discos sendo um para ralar e dois de desfiar;
- 1.1.5 O dispositivo de desfiar coco não acompanha o produto, é adquirido a parte;

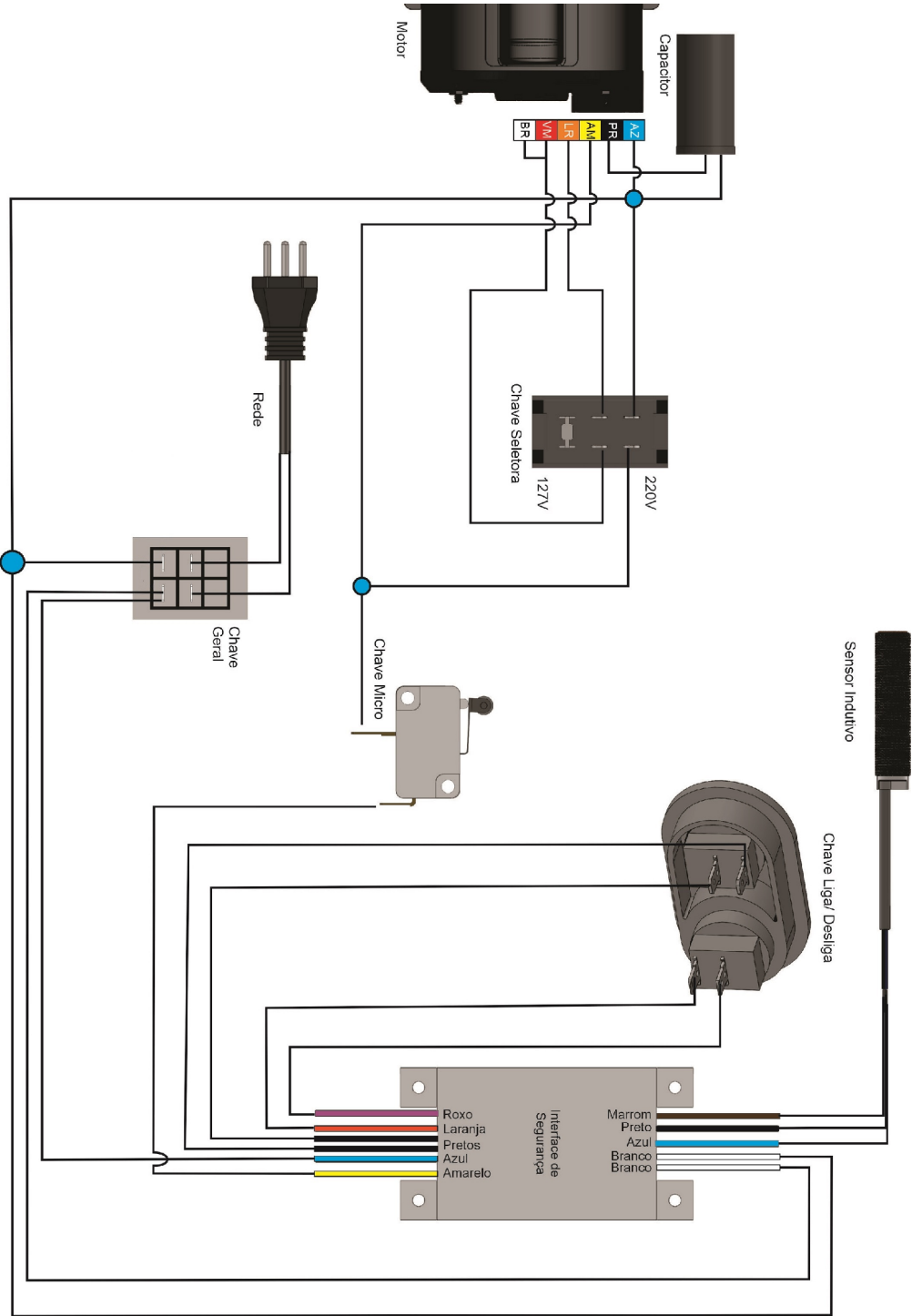
1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	DADOS
TENSÃO (ac)	V	127 / 220
FREQUÊNCIA	Hz	60
POTÊNCIA	W	733
CONSUMO	kWh	0,73
ALTURA	mm	510
LARGURA	mm	250
COMPRIMENTO	mm	610
PESO LÍQUIDO	Kg	19,8

1.3 CUIDADOS NECESSÁRIOS

- 1.3.1 Leia atentamente toas 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 mesa 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 experiencia 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;
	- Problemas com o Motor.	- Verificar se a máquina está na tomada correta, ou 127V OU 220V; - Entre em contato com a assistência técnica autorizada;
A máquina liga mas quando em uso, 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;
	- Disco de ralar/desfiar mau encaixada;	- Retirar o disco e colocar novamente na máquina;
O produto não rala e/ou desfia	- Discos sem corte;	- Fazer a troca dos discos;
	- Discos mau colocados;	- Retirar o disco e colocar novamente na máquina;
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.

1.2 ETIQUETAS IMPORTANTES E SIGNIFICADOS

OBSERVE TODAS AS ETIQUETAS QUE POSSUEM INFORMAÇÕES IMPORTANTES NA MÁQUINA.

- 1.4.1 Terminal de ligação equipotencial:



Utilizado para garantir que não haja diferença de potencial entre os diferentes equipamentos ligados a rede elétrica, diminui significativamente os riscos de choques elétricos;
Cada equipamento elétrico deve ser ligado um ao outro pelos seus respectivos terminais de ligação equipotencial;

- 1.4.2 Manual de Instrução:



Etiqueta que indica ao usuário a necessidade de leitura do manual de instrução da máquina;

2. INSTRUÇÕES DE USO

2.1 PRÉ-OPERAÇÃO

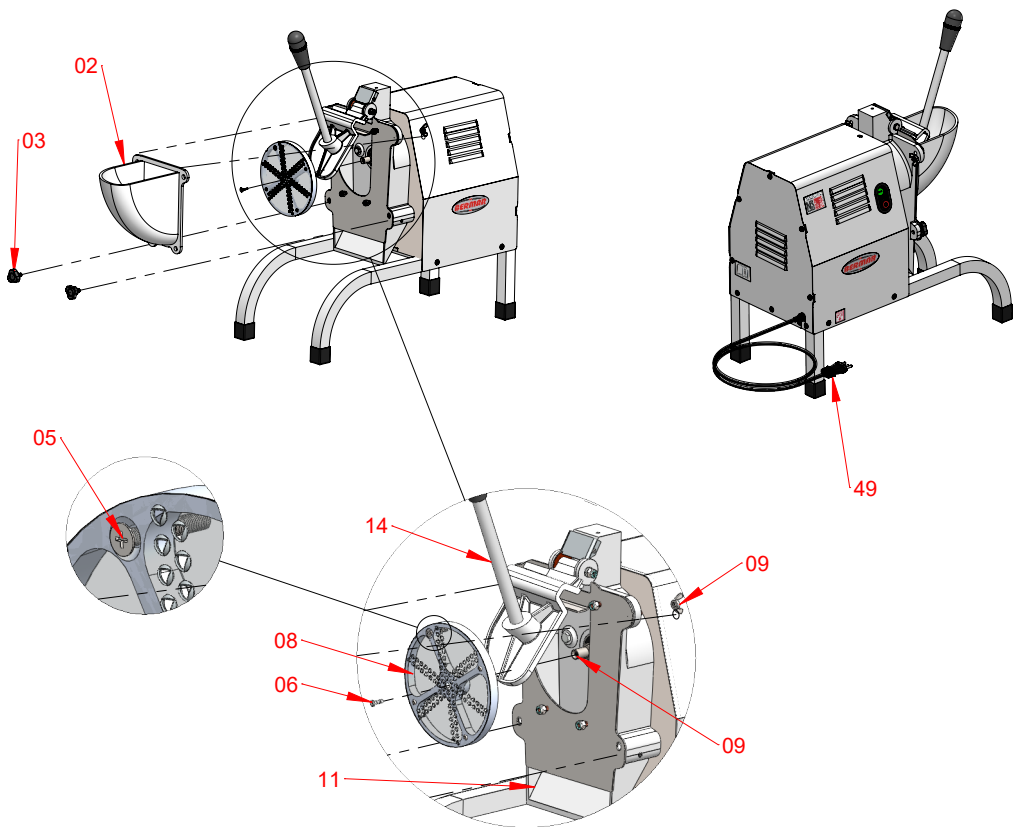
- 2.1.1 Antes de utilizar o aparelho lave todas as partes que entram em contato com o produto/ alimento com água e sabão neutro (ver item 3 - Limpeza);
- 2.1.2 Posicione a máquina em uma superfície plana, limpa e seca;
- 2.1.3 Para um bom funcionamento e desempenho verifique o estado de conservação dos discos e troque-os quando necessário;

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 (49);
- 2.2.2 Coloque o produto a ser ralado/desfiado dentro da cuba (02);
- 2.2.3 Aperte o botão verde (LIGAR) (48) a vá abaixando a tampa esmagadora (14), a máquina só entrará em funcionamento quando a mesma já estiver em contato com o produto na cuba;
- 2.2.4 Desconecte o aparelho da tomada após o uso e faça a limpeza de acordo com o item 3 - Limpeza;
- 2.2.5 O tempo aconselhável de uso é de 1 minuto ligado para 3 minutos desligado;

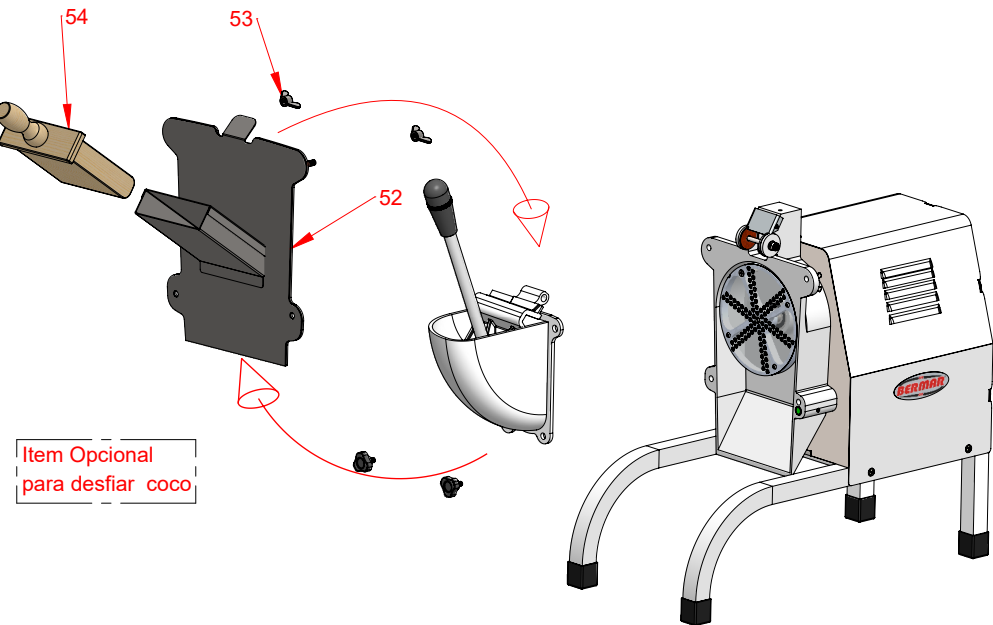
2.3 COMO FAZER A TROCA DOS DISCOS

- 2.3.1 O ralador possui 3 discos, um de ralar e dois de desfiar (ver item 5.4, pag.08);
- 2.3.2 Para fazer a troca desconecte o aparelho da tomada;
- 2.3.3 Retire a cuba (02) soltando as borboletas (25) e os manípulos de fixação (03). Observe que, sem a cuba (02), a máquina não funciona pois ela não acionará o sensor de segurança;
- 2.3.4 Com uma chave de fenda solte o parafuso central (06) do disco do ralador (08) e puxe-o para fora. Faça a substituição do suporte do disco retirando o que está na máquina e inserindo o disco desejado observando que o encaixe do mesmo no eixo (09) deve ser perfeito;
- 2.3.5 Observe que o disco possui um parafuso comprido (05) pois o mesmo além de fixar o disco, também faz a limpeza para não ficarem alimentos acumulados no suporte intermediário (11);



5.3 DISPOSITIVO DESFIADOR DE COCO - 9363

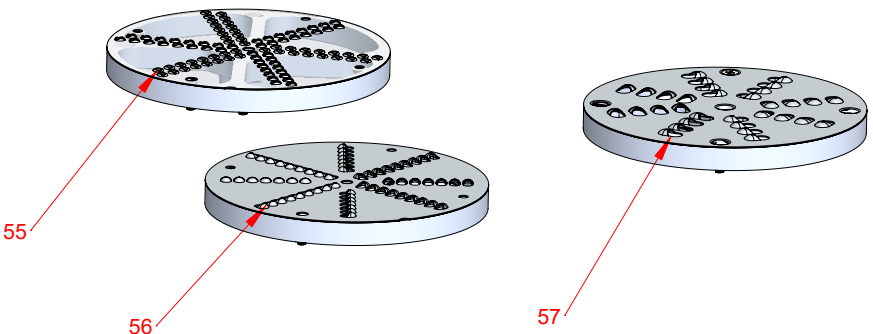
Item	NOME DA PEÇA	CÓD. BERMAR
52	DISPOSITIVO DESFIADOR DE COCO BM 92	1186
53	PORCA BORBOLETA M6-1,00 LEVE ZB ZAMAK	9677
54	SOQUETE DO DISPOSITIVO BM 92	9742



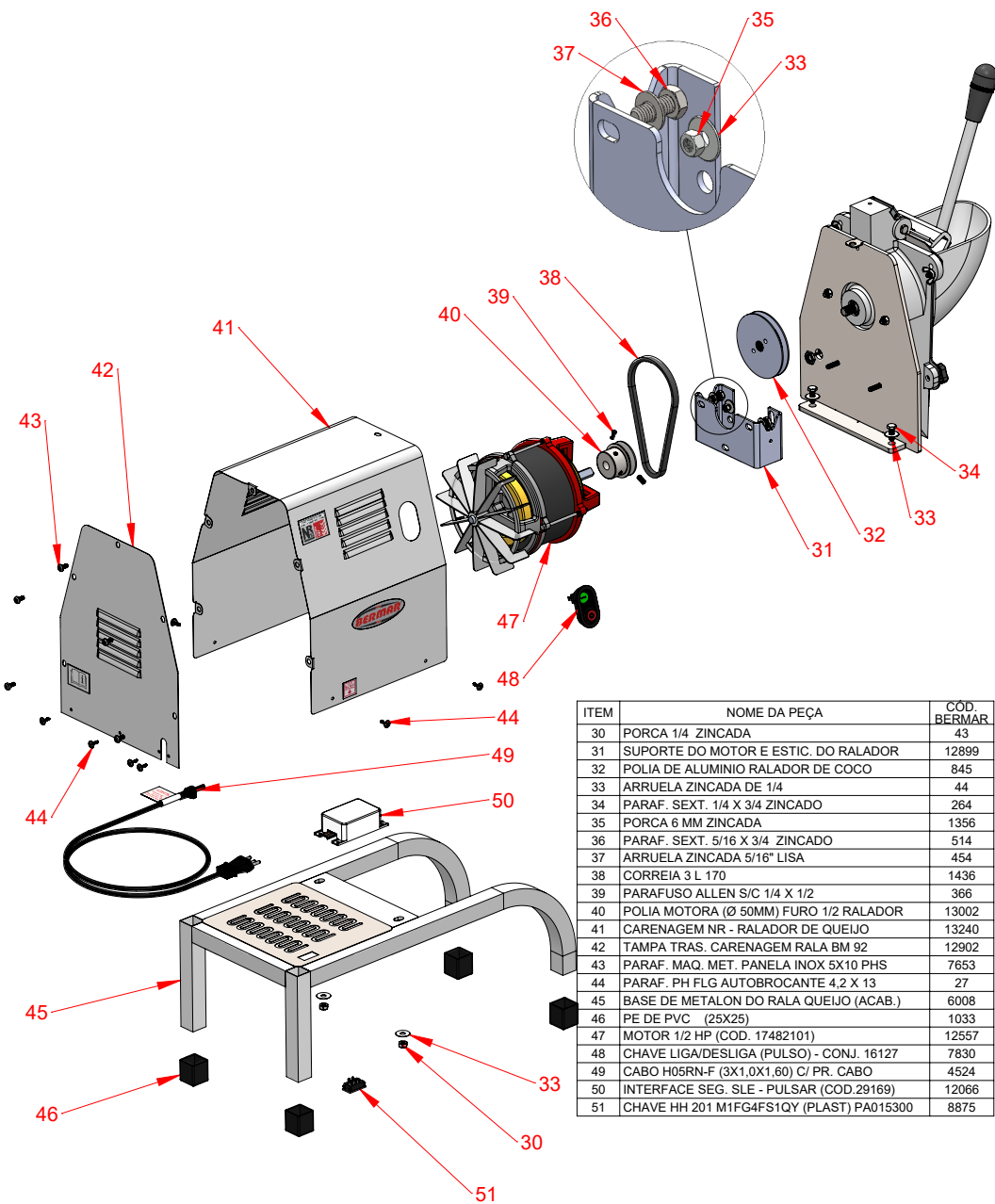
Item Opcional
para desfiar coco

5.4 DISCO DO RALADOR

ITEM	NOME DA PEÇA	CÓD. BERMAR
55	DISCO DE RALAR QUEIJO	167
56	DISCO DE DESFIAR QUEIJO 4 MM	492
57	DISCO DE DESFIAR QUEIJO 8 MM	493



5.2 COMPONENTES DA CARENAGEM



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 (DESLIGAR) (48) e desconecte o cabo de ligação (49) da tomada;
- 3.1.2 Retire a cuba (02) soltando as porcas borboletas (25) e os manípulos de fixação (03);
- 3.1.3 Retire o disco com cuidado, sem tocar diretamente na lâmina e faça a limpeza com pano úmido e esponja com sabão neutro;
- 3.1.4 Após efetuada a limpeza faça a montagem novamente observando que o parafuso comprido só poderá ser colocado em um dos furos próximos a borda do disco ralador;
- 3.1.5 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;
- 3.1.6 Peças que podem ser removidas para limpeza:
 - Discos;
 - Cuba;

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.

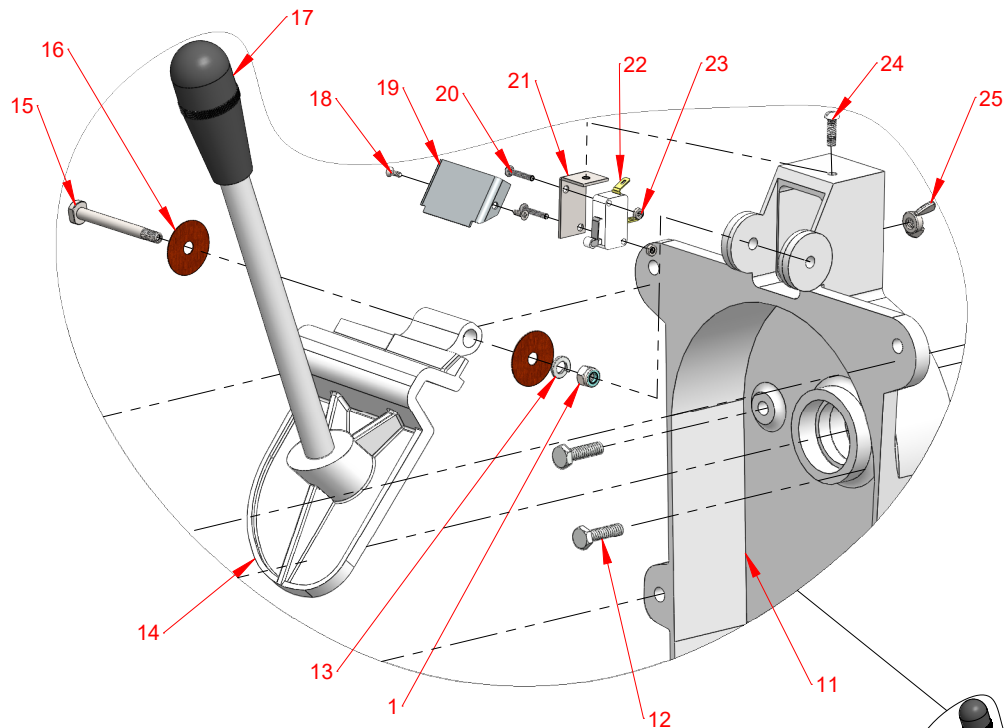
- 4.1 Limpeza: verificar item 3 deste manual de instruções;
- 4.2 Fiação elétrica: verificar a integridade do cabo de energia sempre que o aparelho ficar algum tempo sem ser utilizado, ele não deve estar desgastado e/ou partido;
- 4.3 Chaves de ligação e componentes de segurança: verificar e conferir 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 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

5.1 COMPONENTES GERAIS



ITEM	NOME DA PEÇA	CÓD. BERMAR
1	PORCA TRAVANTE M6-07 INOX	7769
2	CUBA DE ALUMINIO DO RALADOR DE QUEIJO	11359
3	MANIPULO 3 P KT - 30 M6 X 10 MM	11458
4	FRENTE DE DA CUBA DO RALADOR QUEIJO	11929
5	PARAF. CHATA PH 5 MM X 30 MM	669
6	PARAF. FENDA CHATA 3/16 X 1/2	25
7	REBITE 3,2 X 6,0	2104
8	SUPORTE DO DISCO RALADOR COCO (USINADO)	10395
9	EIXO DO RALA COCO PARA ROLAMENTO 3/4"	11388
10	ROLAMENTO 6203 SKF 2RS H/C3 (TIMKEN)	10504
11	SUPORTE INTERM. RALADOR DE QUEIJO	11381
12	PARAFUSO SEXT. 1/4 X 1 ZINC	510
13	ARRUELA DE PRESSÃO 1/4"	442
14	TAMPA ESMAG. ALUM C/ALAV RAL QUEIJO	11931
15	EIXO DA TAMPA DA ALAVANCA RALAD. COCO	11453

ITEM	NOME DA PEÇA	CÓD. BERMAR
16	ARRUELA DE CELERON DO PROC. ALIMENTOS	5655
17	CABO RECARTILHADO 3282 FURO LISO 5/8 PLAST	548
18	PARAF. AA CHATA PH 2,9 X 9,5 INOX 304	2067
19	TAMPA DE INOX SUP ALAV RALA MOD 2	6022
20	PARAF. PAN. PH 3mm X 16mm	621
21	SUPORTE DA CHAVE MICRO DO RALADOR MOD 2	6023
22	CHAVE MICRO 40127 A4E4QY CPD-11196	4517
23	PORCA 3mm ZINCADA	622
24	PARAF. FENDA RED. 3/16" x 5/8"	140
25	PORCA BORBOLETA M6-1,00 INOX 304	11160
26	PARAF. ALLEN S/C 1/4 X 5/16	501
27	ROLAMENTO 6202 SKF 2RS H/C3	6317
28	SENSOR INDUTIVO WEG SL2 - 12G1LPA	5681
29	SUPORTE DO MOTOR FRONTAL DO RALA QUEIJO	12901
30	PORCA 1/4" ZINCADA	43

