

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 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.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.



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;

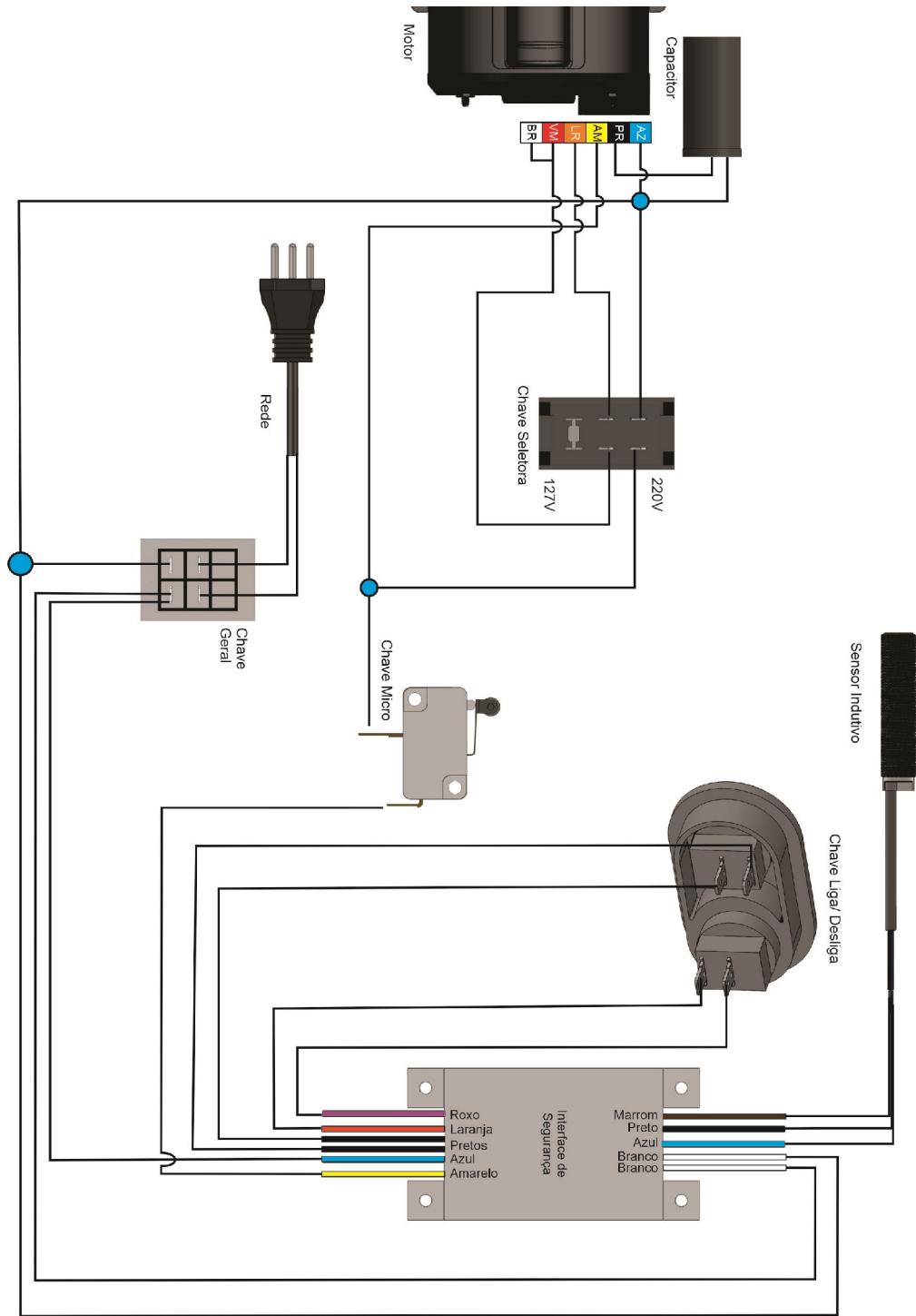
1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| 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 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 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 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; |
| 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

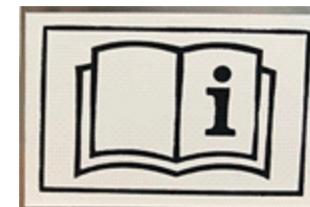
OBSERVE TODAS AS ETIQUETAS QUE POSSUEM INFORMAÇÕES IMPORTANTES NA MÁQUINA.

- 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

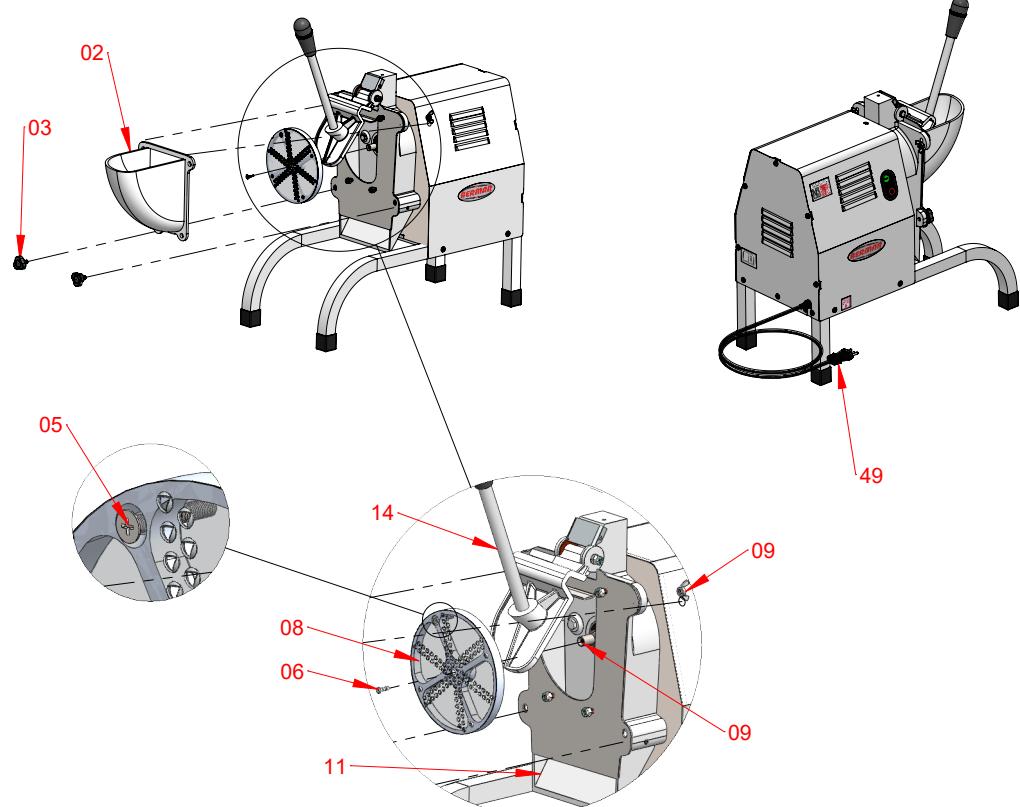
- 2.1.1 Antes de utilizar o aparelho lave todas as partes que entram em contato com o produto/alimento com água e sabão neutro (**ver item 3 - Limpeza**);
- 2.1.2 Posicione a máquina em uma superfície plana, limpa e seca;
- 2.1.3 Para um bom funcionamento e desempenho verifique o estado de conservação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

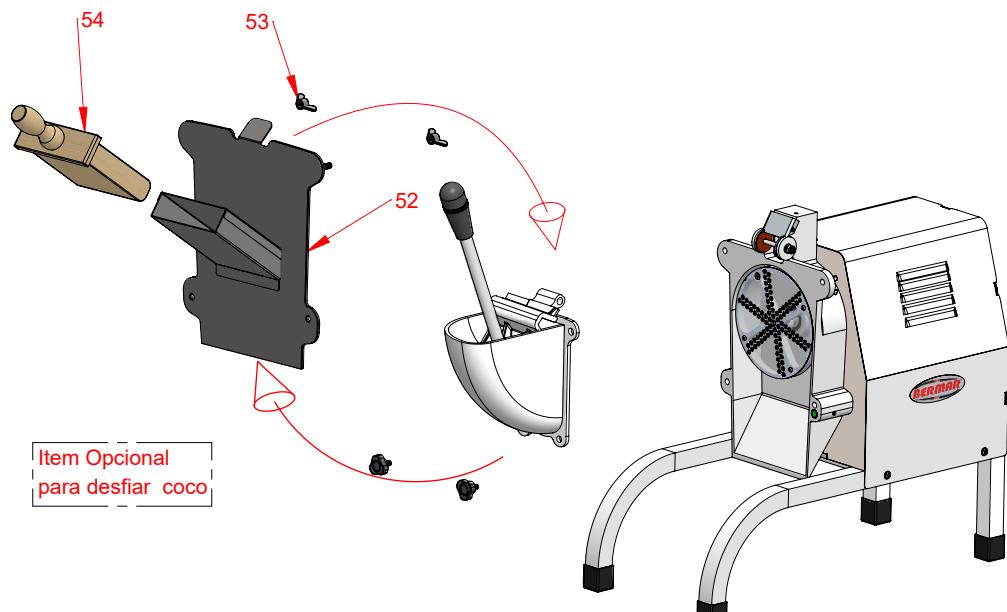
2.3 COMO FAZER A TROCA DOS DISCOS

- 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);



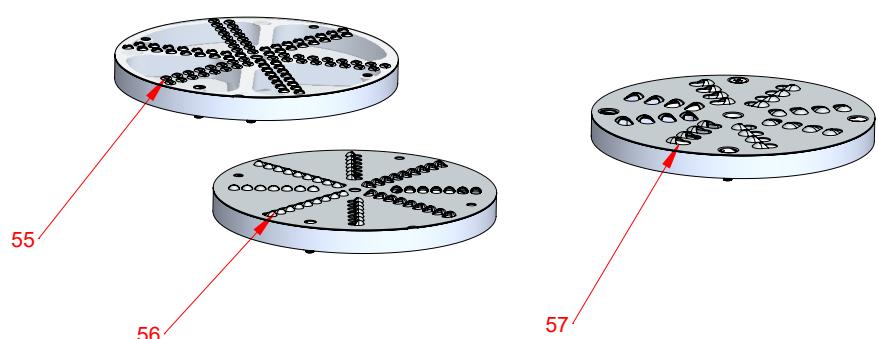
5.3 DISPOSITIVO DESFIADOR DE COCO - 9363

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

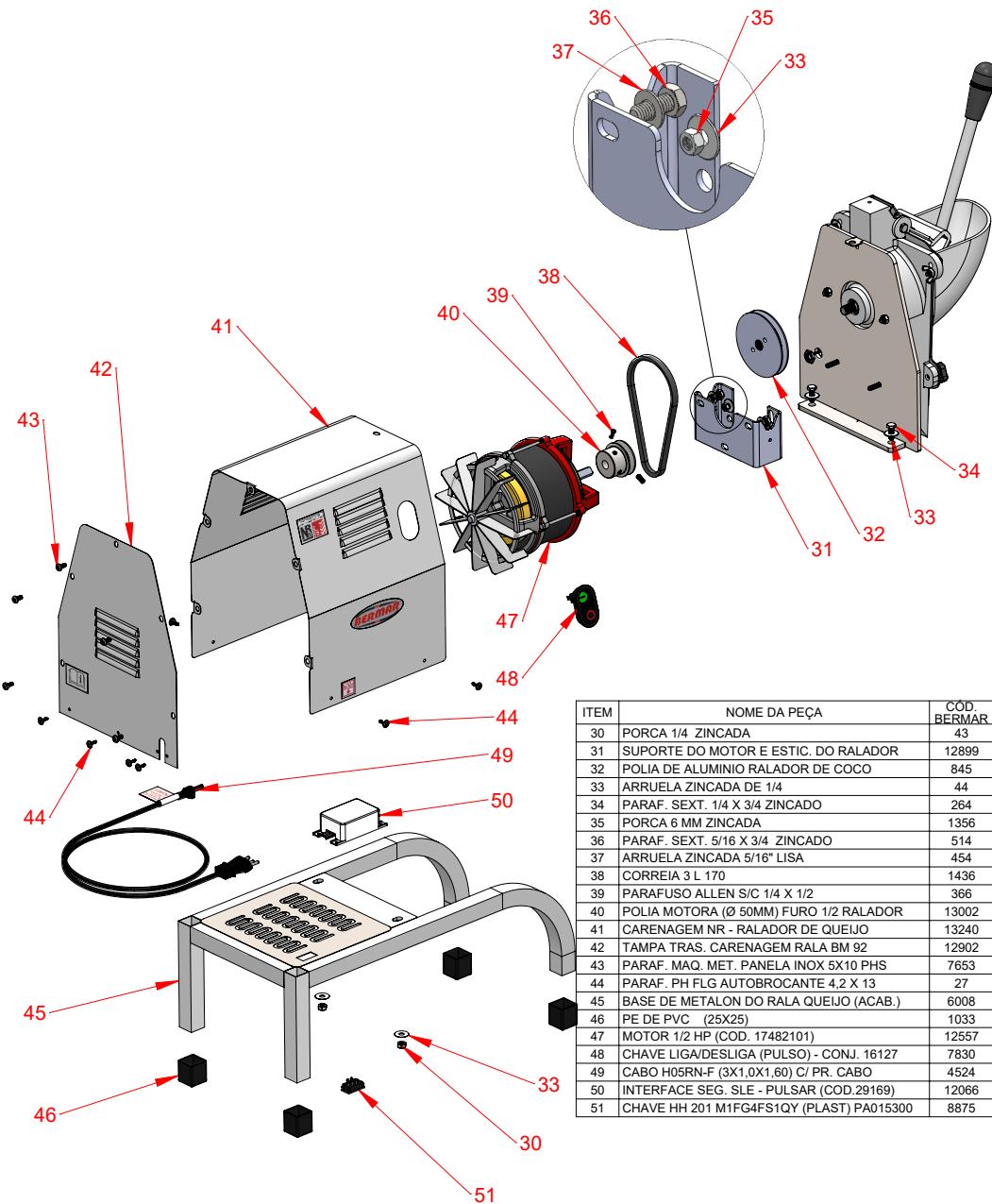


5.4 DISCO DO RALADOR

| 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.

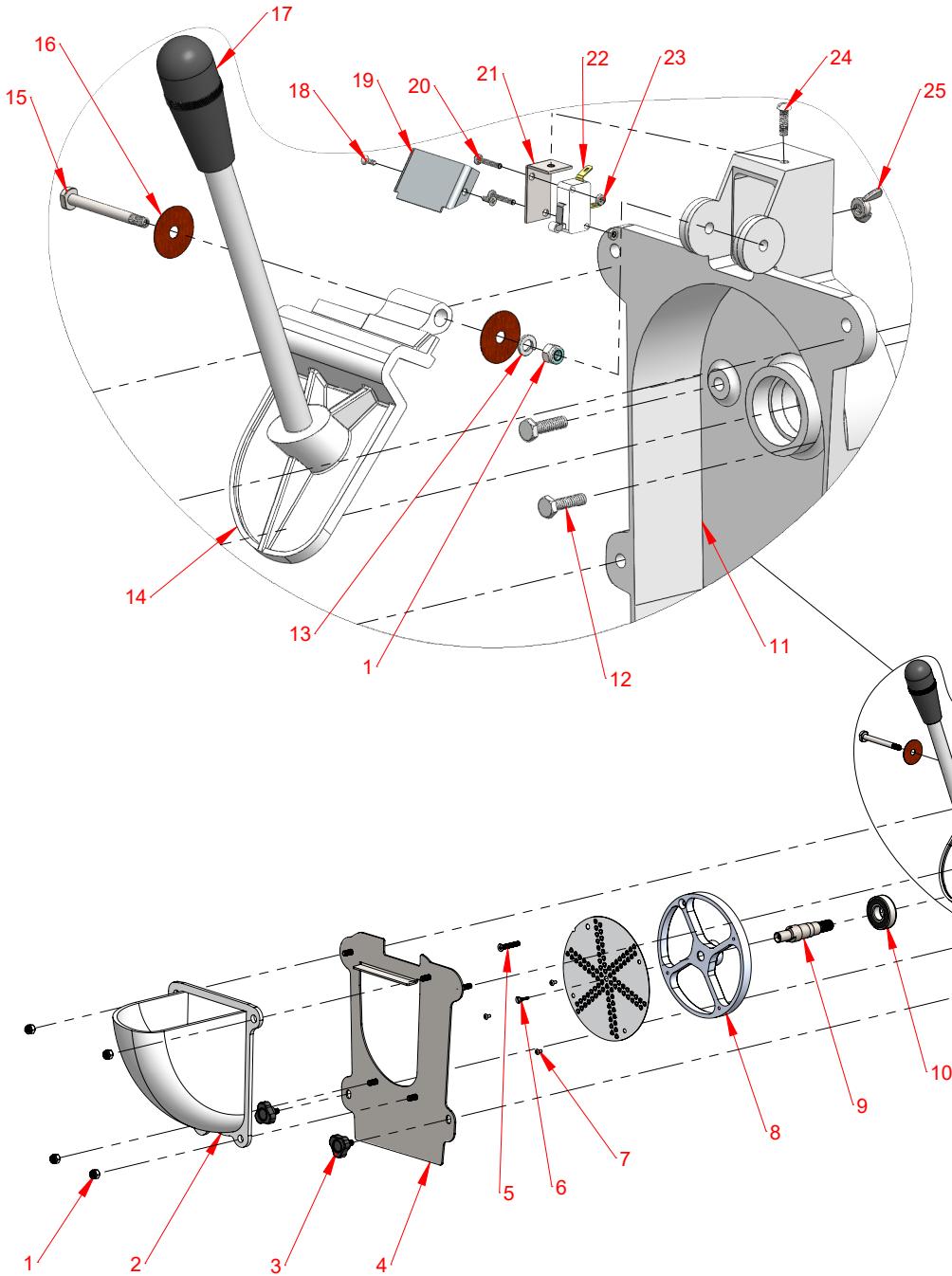
- 4.1 Limpeza: verificar item 3 deste manual de instruções;
- 4.2 Fiação elétrica: verificar a integridade do cabo de energia sempre que o aparelho ficar algum tempo sem ser utilizado, ele não deve estar desgastado e/ou partido;
- 4.3 Chaves de ligação e componentes de segurança: verificar e conferir 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 acidas 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 DE 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 RECARTELHADO 3282 FUR. 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 |

