

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 (faca, pedras de afiar, rolamentos, discos 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 N° _____

APARELHO N° _____



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.



Extrator de Suco Super

Modelos

BM 79NR



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 Extrator de Suco tem o corpo confeccionado em aço inoxidável 430 e as partes plásticas confeccionadas em plástico de engenharia atóxico.
- 1.1.2 A tampa e o anel da bica são em alumínio repuxado e polido;
- 1.1.3 O Extrator de Suco BM 79 NR foi projetado, desenvolvido e testado para uso comercial podendo ser utilizado em lanchonetes, restaurantes, bares, padarias, cantinas, hospitais e similares.
- 1.1.4 O uso desse Extrator de Suco não é recomendado quando o processo de produção for contínuo ou de escala industrial pois ele não atenderá a demanda necessária.

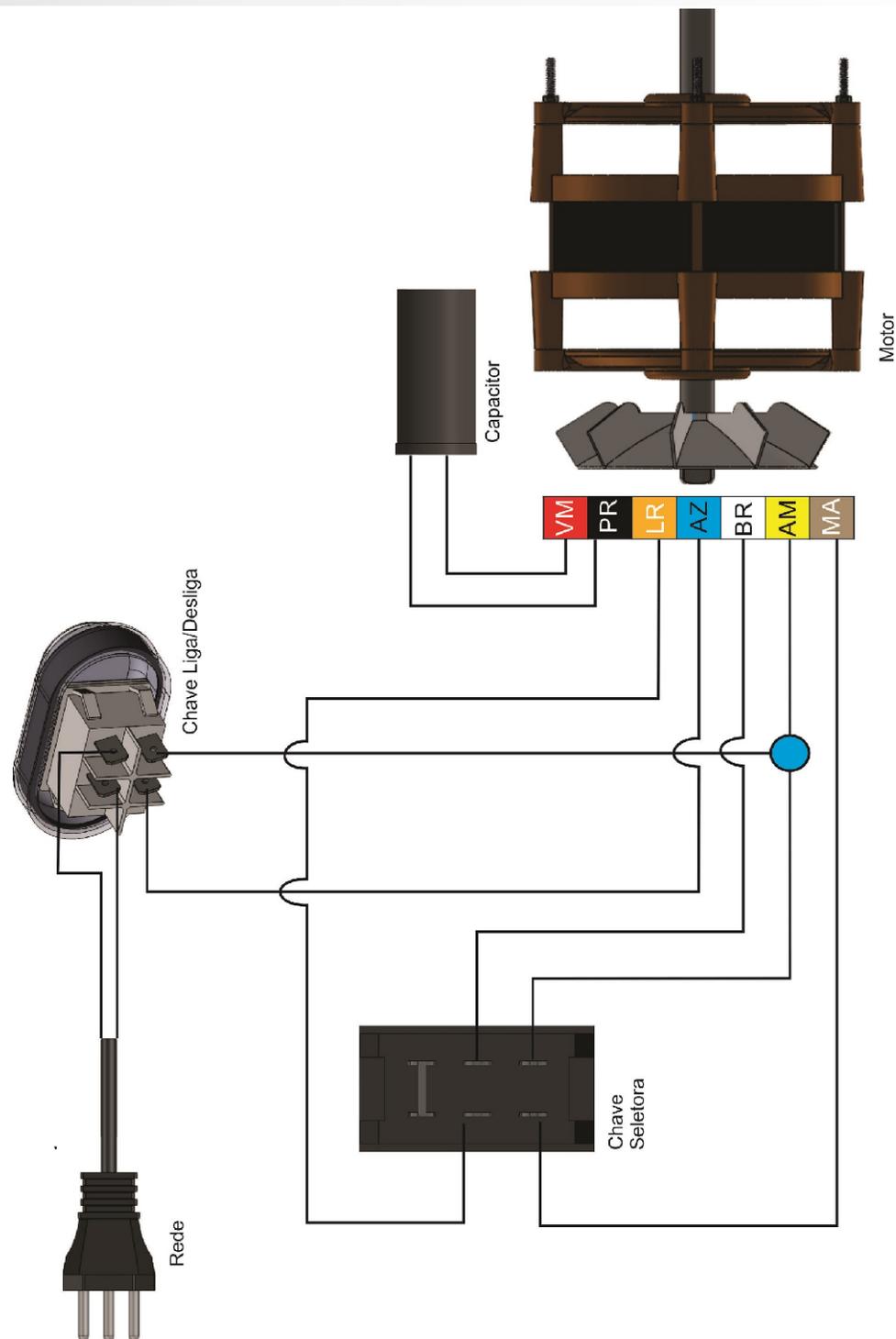
1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	DADOS
TENSÃO (ac)	V	127/220
FREQUÊNCIA	Hz	50/60
POTÊNCIA	W	530
CONSUMO	kWh	0,83
ROTAÇÃO	rpm	1720
ALTURA	mm	415
LARGURA	mm	275
COMPRIMENTO	mm	270
PESO LÍQUIDO	kg	6,5

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 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;
- 1.3.7 A manutenção e limpeza da máquina deve ser feita por pessoa treinada e com a máquina desconectada da tomada;
- 1.3.8 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;
- 1.3.9 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;
- 1.3.10 Para proteção contra choques elétricos não coloque o cabo de ligação e/ou o plugue dentro de água ou de quaisquer outros líquidos;
- 1.3.11 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);
- 1.3.12 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 de acordo com a chave seletora;
	- 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;
	- Castanha mau encaixada ou encaixe quebrado;	- Fazer a troca das castanhas;
	- Problemas com o motor;	- Entre em contato com a assistência técnica autorizada;
Ruídos na máquina.*	- Vazamento de líquido no eixo do motor;	- Entre em contato com a assistência técnica autorizada;
	- 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.

- 1.3.13 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;
- 1.3.14 A nota fiscal e o termo de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia;
- 1.3.15 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode danificar o aparelho e colocar o usuário em risco;
- 1.3.16 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;

2.2 OPERAÇÃO

- 2.2.1 Verifique se a máquina está na mesma tensão da rede, se sim, conecte a máquina na tomada usando o cabo (17);
- 2.2.2 Selecione a castanha (2) que irá utilizar e faça o encaixe da mesma no eixo do motor;
- 2.2.3 Pressione o botão verde (LIGAR) (14) e com as mãos vá pressionando a fruta na castanha, não é necessário usar força para pressionar, isso pode travar o motor, somente encoste a fruta e deixe que rotação da máquina faça a extração do suco;
- 2.2.4 Nunca coloque diretamente a mão na castanha quando a máquina estiver ligada, use sempre a fruta;
- 2.2.5 Caso queira fazer a troca da castanha aguarde a parada completa do motor que deve ser feita pressionando o botão vermelho (DESLIGAR) (14) retire a castanha da máquina e coloque a outra observando o encaixe;
- 2.2.6 Desconecte o aparelho da tomada após o uso e faça a limpeza da bica (7);
- 2.2.7 O tempo aconselhável de uso é de 1 minuto ligado para 3 minutos desligado;

2.3 TROCA DAS CASTANHAS

- 2.3.1 Nunca faça a troca das castanhas com o aparelho ligado;
- 2.3.2 Retire a castanha que está em uso e puxe-a para cima com uma das mãos, com a outra segure o aparelho;
- 2.3.3 Encaixe a castanha desejada observando a posição de encaixe;

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) (7) e desconecte o cabo de ligação (17) da tomada;
- 3.1.2 Retire a castanha (2);
- 3.1.3 Remova o anel da bica (3) e a bica (7), lave em água corrente, após, seque bem a mesma antes de guardá-la para evitar manchas e/ou corrosão do material;
- 3.1.4 O motor não deve ser limpo por jato d'água, 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;
- 3.1.5 Peças que podem ser removidas para limpeza:
 - Tampa;
 - Bica plástica;
 - Castanhas;
 - Anel da bica;

