MANUAL DE INSTRUÇÕES

Batedeira planetária eletrônica

BPEL-12/1 G4 | BPEL-18/1 PLUS | BPEL-38 PLUS

Segurança PCN INMETRO







BRAESI

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO 3

2. SEGURANÇA 4
2.1 Advertências 4
2.2 Cuidados e observações antes de ligar o equipamento 4
2.3 Operação 5
2.4 Após utilizar o equipamento 5
2.5 Manutenção 5
2.6 Avisos 5

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS 6
3.1 Principais componentes 6
3.2 Características técnicas 7
3.3 Etiquetas 7

4. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO 8
4.1 Instalação 8
4.2 Pré-operação 8
4.3 Instruções de montagem 8
4.4 Instalação elétrica 9

5. OPERAÇÃO 9
5.1 Acionamento 9
5.2 Procedimento para operação 10

6. LIMPEZA 14

7. NORMAS OBSERVADAS 14

8. MANUTENÇÃO 14

9. ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS 15

10. DIAGRAMA ELÉTRICO 16

11. TERMO DE GARANTIA 18

1. INTRODUÇÃO

Este equipamento é potencialmente PERIGOSO quando utilizado incorretamente.

A manutenção, limpeza e/ou qualquer outro serviço deve ser realizado por pessoa qualificada e com o equipamento desconectado da rede elétrica.

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar acidentes:

Leia todas as instruções contidas neste manual.

Para evitar risco de choque elétrico e danos ao equipamento, nunca o utilize com roupas ou pés molhados e/ou em superfícies úmidas ou molhadas, não mergulhe em água ou qualquer outro líquido e não utilize jato de água diretamente no equipamento.

Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.

Desconecte-o da rede elétrica quando não estiver em uso; antes de limpá-lo; quando estiver em manutenção; ou qualquer outro tipo de serviço.

Não utilize-o caso esteja com o cabo ou plugue danificado. Assegure-se de que o cabo de força não esteja na borda da mesa/balcão ou que toque superfícies quentes.

Quando o equipamento sofrer uma queda, estiver danificado de alguma forma ou não funcionar é necessário levá-lo a uma Assistência Técnica Autorizada para revisão, reparo, ajuste mecânico ou elétrico.

A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode ocasionar lesões corporais.

Mantenha as mãos e utensílios afastados das partes em movimento enquanto ele estiver em funcionamento para evitar lesões corporais ou danos ao equipamento.

IMPORTANTE!

• A utilização desse equipamento não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do equipamento ou que estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável por sua segurança.

• Certifique-se de que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.

• Nunca utilize jatos de água ou limpadores a vapor diretamente sobre o equipamento.

2. SEGURANÇA

As noções de segurança foram elaboradas para orientar e instruir adequadamente os usuários dos equipamentos e aqueles que serão responsáveis pela sua manutenção.

O equipamento só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, após ser orientado quanto ao seu uso e segurança, pelo revendedor.

O usuário somente deve utilizar o equipamento após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados. LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL

Caso algum item das NOÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA não se aplique ao equipamento, favor desconsiderar.

2.1 Advertências

O usuário deve ter ciência da localização da chave Liga/Desliga e ou registros para que possam ser acionados a qualquer momento sem necessidade de procurá-la. Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue o equipamento da rede elétrica e/ou gás.

Faça uso do equipamento em local onde haja espaço suficiente para o seu manejo seguro, evitando assim quedas perigosas.

Água e óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo.

Avisos

• Evite que água, sujeira ou pó entrem nos componentes mecânicos e elétricos do equipamento.

• Nunca altere as características originais do equipamento.

• Não suje, rasgue ou retire qualquer etiqueta de segurança ou identificação. Caso alguma esteja ilegível ou extraviada, solicite uma nova na Assistência Técnica Autorizada.

• Equipamentos elétricos: Em caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente a chave Liga/Desliga, evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.

• Equipamentos a gás: Em caso de falta de gás desligue imediatamente o registro.

2.2 Cuidados e observações antes de ligar o equipamento

Perigo

• Equipamentos elétricos: O cabo ou um fio elétrico cuja isolação esteja danificada pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usar o equipamento, verifique suas condições.

• Equipamentos a gás: A mangueira e conexão com a rede de gás deve estar em boas condições para evitar vazamentos e acidentes.

Avisos

• Certifique-se de que todas as instruções contidas neste manual foram completamente compreendidas.

• Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro.

IMPORTANTE!

Leia atentamente as INSTRUÇÕES contidas neste manual antes de ligar o equipamento. Certifique-se de que todas as informações foram compreendidas.

Em caso de dúvidas, consulte o Serviço de Atendimento ao Consumidor Braesi.

Cuidados

Equipamentos elétricos: O cabo de energia elétrica, responsável pela alimentação do equipamento, deve ter seção suficiente para suportar a potência elétrica consumida. Os cabos elétricos que ficarem no solo ou junto ao equipamento precisam ser protegidos para evitar curto-circuito.

2.3 Operação

Avisos

Cabelos compridos soltos podem tocar alguma parte do equipamento e causar acidentes sérios. Amarre-os para cima e para trás ou cubra com um lenço para evitar tais riscos.

2.4 Após utilizar o equipamento

Cuidados

• Limpe o equipamento sempre após o uso. Para isso, desligue-o da rede elétrica.

• Não utilizar produtos abrasivos na limpeza dos batedores e partes plásticas. Utilizar esponja com água e sabão neutro.

• Comece a limpeza apenas quando o equipamento parar completamente o seu funcionamento.

• Recoloque todos os componentes em seus devidos lugares antes de ligá-lo outra vez.

2.5 Manutenção

Perigos

Qualquer operação de manutenção é perigosa.

DESLIGUE O EQUIPAMENTO DA REDE ELÉTRICA E/OU GÁS DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO.

IMPORTANTE!

Retire o plugue da tomada em qualquer caso de emergência.

2.6 Avisos

• A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas para a realização do trabalho.

• A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar-se que o equipamento trabalha sob condições totais de segurança.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Todos os componentes que incorporam o equipamento são construídos com materiais criteriosamente selecionados para cada função, dentro dos padrões de testes e da experiência Braesi.

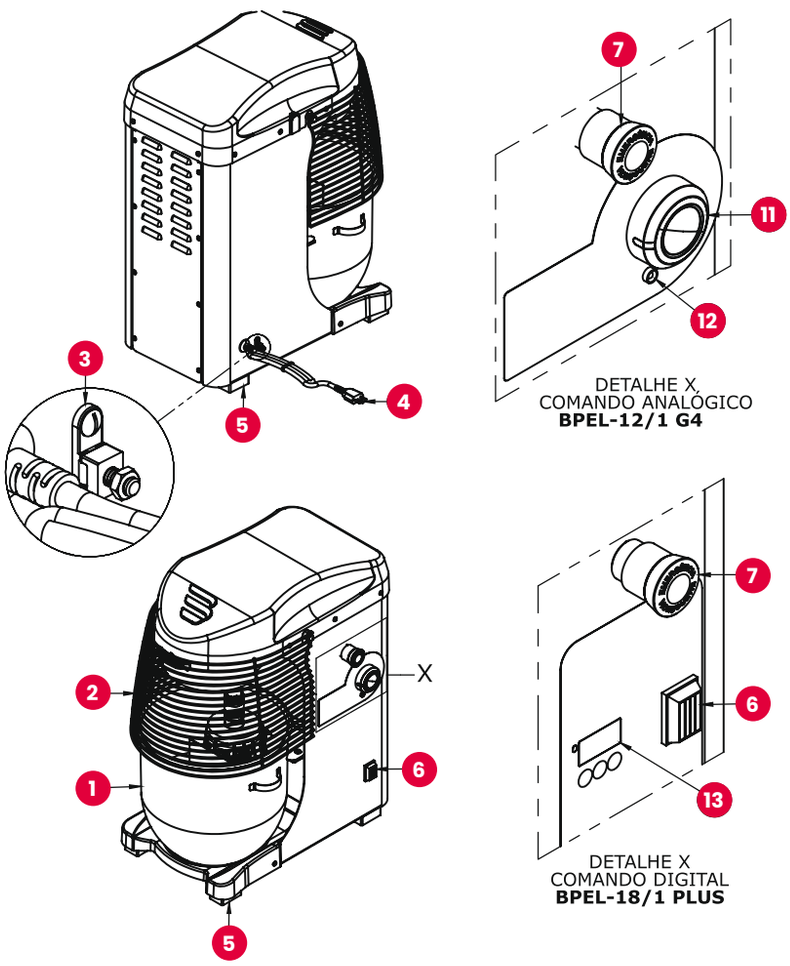
3.1 Principais componentes

BPEL-12/1 G4 | BPEL-18 PLUS | BPEL-38 PLUS

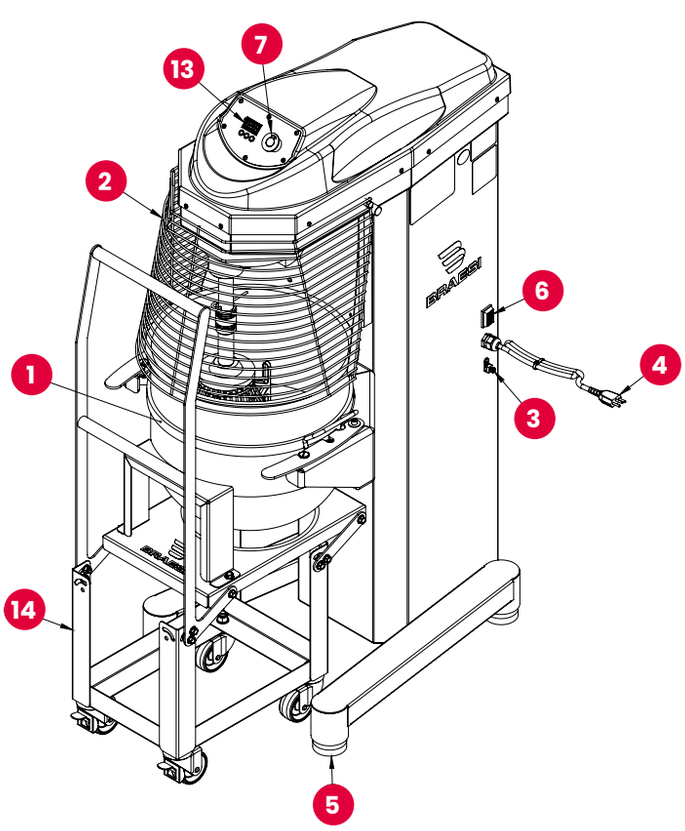
Acompanham o equipamento: manual de instruções.

1. Tacho recipiente de alimentos
2. Grade de proteção
3. Terminal equipotencial
4. Cabo de força
5. Pé de borracha
6. Interruptor geral
7. Botão de emergência
8. Batedor globo
9. Batedor gancho
10. Batedor raquete
11. Manípulo controle de velocidade (para o modelo: BPEL-12/1 G4)
12. LED sinalizador (para o modelo: BPEL-12/1 G4)
13. Comando digital (para o modelo: BPEL-18/1 PLUS)

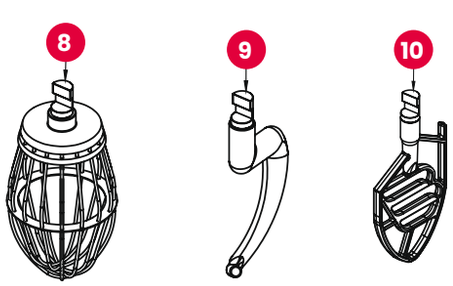
BPEL-12/1 G4 | BPEL-18/1 PLUS



BPEL-38 PLUS



BATEDORES



3.2 Características técnicas

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	BPEL-12/1 G4	BPEL-18/1 PLUS	BPEL-38 PLUS
Capacidade	Litros	12	18	38
Tensão	V	127 - 220	127 - 220	127 - 220
Potência	W	2200 - 2200	2200 - 2200	3000 - 3000
Consumo	kWh	2,0 - 2,0	2,0 - 2,0	2,9 - 2,9
Frequência	Hz	50 - 60	50 - 60	50 - 60
Dimensões (AxLxP)	mm	625x380x570	670x385x590	1416x562x987
Peso líquido	kg	32,8	43,0	105,0

- Estrutura em aço carbono com acabamento em pintura epóxi;
- Tampa em polímero termoformado e alta resistência;
- Tacho em aço inox;
- Grade cromada;
- Sistema planetário de engrenagens de aço e polímero;
- Sistema eletrônico de variação de velocidade;
- Acompanha batedor espiral, batedor raquete e batedor globo;
- Possui grade de segurança que desliga o equipamento ao ser levantada;
- Sensor no tacho (modelo BPEL-38 PLUS).

3.3 Etiquetas

1. Etiqueta de identificação do equipamento;
2. Etiqueta de indicação para a leitura do manual de instruções, atenção: cuidado ao trabalhar com o equipamento e selo INMETRO;
3. Etiqueta de indicação atenção cuidado quando efetuar limpeza ou manutenção nos equipamentos;
4. O símbolo indica o terminal de ligação equipotencial, destinado a ligação do equipamento via condutor elétrico a outros pontos de ligação equipotencial, minimizando possíveis riscos de choque elétrico.

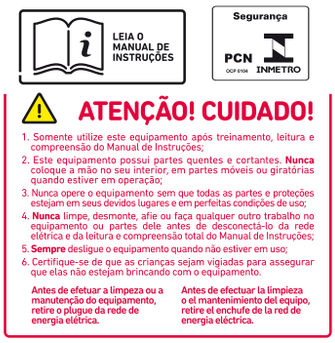
1.

BRAESI
equipamentos gastronômicos

BRAESI EQUIP. PARA ALIMENTAÇÃO LTDA.
CNPJ: 88.833.991/0001-34
Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo
CEP: 95110-325 Caxias do Sul - RS - Brasil
www.braesi.com.br

PRODUTO:			
MODELO:			
CAPACIDADE:			
TENSÃO:		**FREQUÊNCIA:**	
POTÊNCIA:		**PROTEÇÃO IP:**	
Nº SÉRIE:		**ANO FABR.:**	

2.



3.



4.

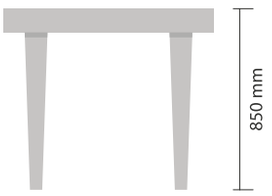


4. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

4.1 Instalação

Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado sobre uma superfície plana.

Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado sobre uma superfície preferencialmente 850 mm de altura.



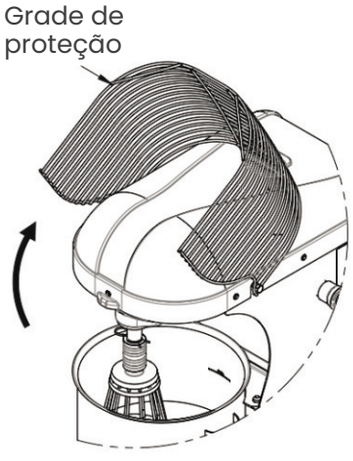
4.2 Pré-operação

Antes de utilizar seu equipamento, devem-se lavar todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado, com água e sabão neutro (leia o item 6 limpeza).

Verifique se o equipamento está firme em seu local de trabalho.

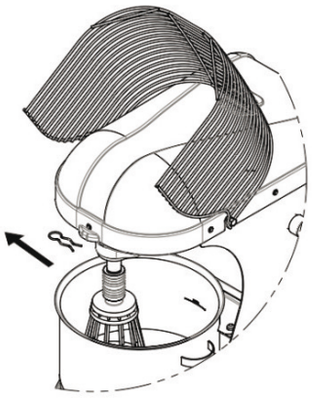
4.3 Instruções de montagem

Acesso aos batedores e tacho recipiente de alimentos.



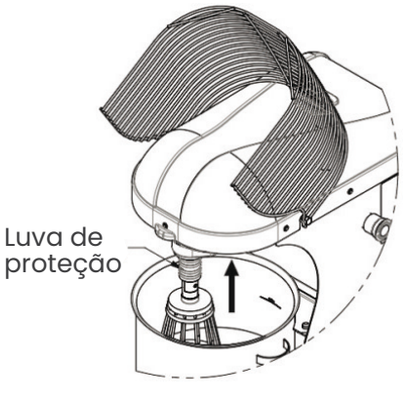
Levantar a grade de proteção (Fig.01).

FIGURA 1



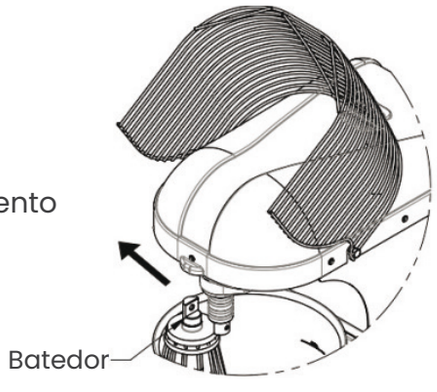
Retirar o pino trava do batedor (Fig. 02) (BP-05 não possui pino trava)

FIGURA 2



Levantar a luva de posicionamento (Fig. 03).

FIGURA 3



Desencaixar o batedor (Fig. 04).

FIGURA 4

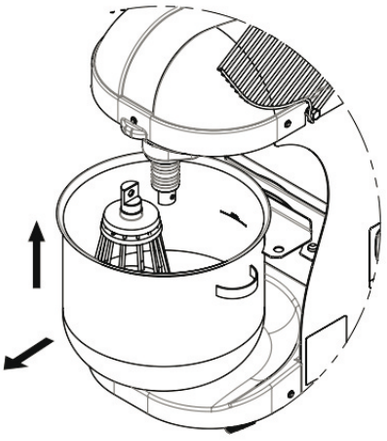


FIGURA 5

Para recolocar os batedores, basta refazer o procedimento inverso conforme figuras 1, 2, 3 e 4.

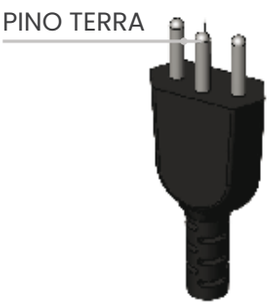
Para retirar o tacho recipiente de alimentos, deve-se levantar a parte frontal do tacho para desencaixá-lo dos pinos e puxá-lo para frente. Para colocá-lo na posição, encaixar o tacho nos pinos e empurrá-lo para baixo (Fig. 05).

4.4 Instalação elétrica

A instalação elétrica deve ser feita por profissional habilitado conforme estabelece a norma NBR 5410 ABNT NBR60898.

O cabo de alimentação monofásico possui 3 pinos, onde o pino central é o pino de aterramento (pino terra). É obrigatório que os três pinos estejam devidamente conectados antes de acionar o equipamento.

O aterramento é obrigatório e de responsabilidade do proprietário do estabelecimento.



IMPORTANTE!

• Ao receber o equipamento certifique-se que a tensão da rede elétrica onde o equipamento será instalado é compatível com a tensão indicada na etiqueta existente no cabo elétrico.

• Não utilizar extensões ou “T” para ligar o equipamento na rede elétrica.

• Certifique-se de que o cabo de alimentação esteja em perfeita condição de uso. Caso o mesmo não esteja, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança. Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais.

5. OPERAÇÃO

5.1 Acionamento

• Antes de ligar o equipamento, certifique-se de ter lido e compreendido as informações do item 4 (instalação e pré-operação) deste manual.

• Tenha certeza de que a montagem dos componentes esteja na sequência correta, de acordo com o item 3.1 deste manual.

IMPORTANTE!

• O equipamento não se destina para preparo de massas duras de baixa hidratação, com percentual menor de 70% de água em relação à farinha, tais como panetones, pães e pizzas.

• Para o preparo de massas e pães sempre inicie com o batedor raquete e deixar por 1 minuto até que misture os ingredientes tais como farinha (no máx. 0,5 kg), água e/ou ovos e fermento conforme sua receita. Logo após trocar para o batedor gancho e deixar por 2 minutos ou até formar a bola desligando o equipamento em seguida, retire a bola do tacho para finalizar sovando manualmente ou em equipamento específico para sovar. Demais preparos utilize pelo tempo necessário, de acordo com sua receita.

• BPEL-38 PLUS - quantidade máxima de farinha 5 kg e mínima de 3 kg.

USO DOS BATEDORES

MASSAS MÉDIAS
ESPIRAL / RAQUETE



VELOCIDADE MÍNIMA / MÉDIA



VELOCIDADE MÉDIA

Panquecas, sorvetes, cremes, bolos, doces, biscoito, etc.

MASSAS LEVES
GLOBO



VELOCIDADE MÁXIMA

Claras em neve, glacês, marshmallows, etc.

MOVIMENTAÇÃO DOS GARFOS



Ao ligar a máquina, observe o sentido de giro do globo, do espiral e da raquete.

5.2 Procedimento para operação

BPEL-12/1 G4:

Ligar o interruptor geral.

Aguardar o LED indicador de função acender (stand-by).

Girar o botão no sentido horário até fazer o “click”, posicionar a velocidade desejada 1 até 10, e o LED fica apagado.

Para desligar girar o botão no sentido anti-horário até fazer o “click” novamente, o motor é desligado e o LED fica acesso (stand-by).

Ao abrir a grade de proteção, o motor é desligado e, ao fechar a grade, o mesmo é ligado automaticamente na velocidade posicionada no botão.

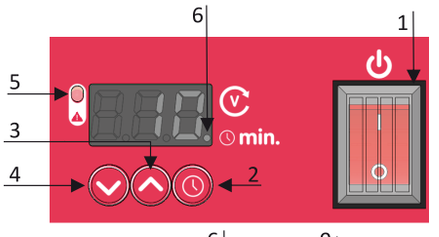
Em caso de risco ao usuário acione o botão de emergência para parada total do equipamento. Para religar, gire o botão de velocidade para a esquerda até fazer o “click”, puxe o botão de emergência e em seguida gire o botão seletor de velocidade para a direita até fazer o “click” posicionando na velocidade desejada.



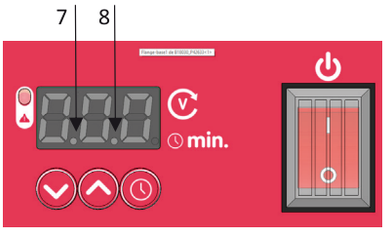
BPEL-18/1 PLUS e BPEL-38 PLUS:

1. Pressione o interruptor geral para ligar ou desligar o equipamento (no modelo BPEL-38 PLUS encontra-se na lateral do produto).
2. Pressione para intercalar entre as telas de programação da velocidade e tempo.
3. Pressione para aumentar a velocidade ou o tempo.
4. Pressione para diminuir a velocidade ou o tempo.
5. LED indicador de avisos/alertas.
6. LED indicador temporizador decrescente ligado, zerado e pausado.
7. LED separa um dígito de minuto (1 até 9) e dois dígitos de segundos (01 até 59).
8. LED separa dois dígitos de minutos (10 até 99) e um dígito de segundo (1 até 5).
9. Botão de emergência (no modelo BPEL-18 PLUS encontra-se na lateral do produto).
10. Avisos sonoros.
11. Pronto — Aviso de fim do tempo programado.
12. StOP — Aviso grade de proteção aberta ou o botão de emergência está acionado.
13. Erro — Circuito eletrônico com defeito.
14. SobrECArGA-1 — Sobrecarga de ingredientes - Sobre corrente nominal
15. SobrECArGA-2 — Sobrecarga de ingredientes - Sobre corrente pico

BPEL-18/1 PLUS:

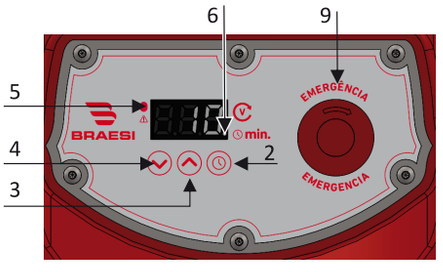


1ª Tela de programação da velocidade (máximo 2 dígitos)

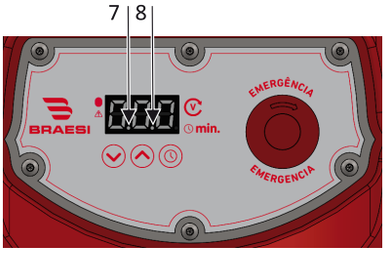


2ª Tela de programação do tempo (sempre 3 dígitos)

BPEL-38 PLUS:



1ª Tela de programação da velocidade (máximo 2 dígitos)



2ª Tela de programação do tempo (sempre 3 dígitos)

Modo de uso

Ligar o interruptor geral, um aviso sonoro é disparado e o display acende.

Após ligado pode ser realizado dois tipos de programação do temporizador, descritas abaixo:

1. Programação de tempo crescente:

• Utilize as teclas ∧ e/ou ∨ para ajustar a velocidade desejada.

• LED 6 fica apagado indicando que não possui um tempo decrescente programado.

• Pressione a tecla ◷ para visualizar o tempo decorrido.

• Utilize a tecla ◷ para intercalar entre as telas de velocidade e tempo sempre que necessário.

• Caso a velocidade seja zerada o temporizador é pausado.

• Se o botão de emergência for pressionado, a grade de proteção erguida, **o tacho removido ou fora de posição (somente para modelo BPEL-38 PLUS),** o temporizador é pausado, um aviso sonoro é disparado e a palavra StOP aparece no display.

• Se necessário alterar a contagem do tempo, a velocidade deve ser zerada. Após pressione a tecla ◷ e em seguida ∨ , note que o tempo será zerado.

2. Programação de tempo decrescente:

Importante: A velocidade e o tempo sempre deverão estar zerados para prosseguir com a programação abaixo.

• Pressione a tecla ◷ para acessar a tela de programação do tempo.

• Utilize as teclas ∧ e/ou ∨ para ajustar o tempo desejado.

• Pressione a tecla ◷ para confirmar a programação do tempo decrescente e voltar para tela de programação de velocidade.

- Utilize as teclas ∧ e/ou ∨ para ajustar a velocidade desejada.
- LED 6 fica piscando na tela de velocidade, indicando que o temporizador decrescente está programado.
- Utilize a tecla ◷ para intercalar entre a tela de velocidade e tempo sempre que necessário.
- Na tela tempo pode utilizar as teclas ∧ e/ou ∨ a qualquer momento para realizar aumento ou diminuição do tempo se necessário.

• Caso a velocidade seja zerada, o temporizador é pausado e LED 6 fica aceso indicando que o temporizador decrescente está pausado.

• Se o botão de emergência for pressionado, a grade de proteção erguida, **o tacho removido ou fora de posição (somente para modelo BPEL-38 PLUS),** o LED 6 fica aceso indicando que o temporizador decrescente está pausado, um aviso sonoro é disparado e a palavra StOP aparece no display.

• LED 6 volta a piscar e a contagem do tempo retorna assim que a velocidade sair de zero, a grade abaixada, botão de emergência desarmado **ou o tacho posicionado novamente (somente para modelo BPEL-38 PLUS).**

• Quando o tempo chegar em zero, um aviso sonoro é disparado e a palavra Pronto é mostrada no display. Pressione qualquer tecla para interromper o alarme, após é mostrado a tela de

programação de velocidade, note que o LED 6 ficará piscando rapidamente indicando que o temporizador está zerado após um fim de ciclo. Se necessário acrescentar mais tempo ao processo de preparo seguir os passos iniciais do item **2. Programação de tempo decrescente.**

LED Indicador	Significado
Apagado	• Interruptor geral desligado/emergência. • Equipamento em funcionamento.
Aceso	• Modo Stand-by: Aguardando a seleção de velocidade. • Grade de proteção aberta • Tacho removido ou mal encaixado (modelo BPEL-38 PLUS)
Piscando	• **Piscando 1 vez rapidamente, alerta de segurança:** O interruptor geral ou botão de emergência foi ligado ou o botão seletor de velocidade entre a posição 1 e 10. Desligar o interruptor geral e girar o botão no sentido anti-horário até fazer o "click" (posição desligado), religar o equipamento conforme procedimento **(somente para o modelo BPEL-12 G4).** • **Piscando 2 ou 3 vezes lentamente, alerta de sobre carga:** alerta de sobrecarga: Exagero dos ingredientes, massa muito pesada ou motor travado. Girar o botão seletor de velocidade no sentido anti-horário até fazer o "click" (posição desligado). Desligar o interruptor e aguardar o LED apagar, religar o equipamento conforme procedimento. Se o problema persistir entrar em contato com assistência técnica. • **Piscando 1 vez lentamente:** Defeito no equipamento, entrar em contato com assistência técnica. • **Na energização do equipamento, após ligar o interruptor:** • Piscar 1 vez: Indica o reconhecimento da tensão de 127 V • Não Pisca: Indica o reconhecimento da tensão de 220 V • **ATENÇÃO:** Se ao ligar o equipamento o LED estiver piscando rapidamente realizar os procedimentos abaixo: • Girar o botão seletor de velocidade no sentido anti-horário até fazer o "click" (posição desligado); • Aguardar o LED acender (stand by).

Tempo de funcionamento: O tempo máximo de operação do equipamento é de 30 min com um intervalo de 15 min entre cada operação.

Avisos e alertas do display

Mensagem no display	Significado
- - -	Carregando e inicialização do circuito eletrônico. Exibe somente quando a placa de comando digital é energizada.
StOP	Tampa do equipamento está aberta, ou o botão de emergência está acionado. Tacho removido ou fora de posição (somente para o modelo BPEL-38 PLUS)
Erro	Circuito eletrônico com defeito.
SobrECArGA-1	Sobre corrente nominal - Sobrecarga de ingredientes
SobrECArGA-2	Sobre corrente pico - Sobrecarga de ingredientes

6. LIMPEZA

O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:

• Antes de ser usado pela primeira vez.

• Diariamente após o uso.

• Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade.

Após cada operação, seguindo a recomendação abaixo:

• Antes da limpeza, desligue o equipamento da tomada.

• Retire a bacia de inox com cuidado para não amassar, lave-a com água e sabão ou detergente neutro.

• Limpe o gabinete com um pano umedecido com álcool, mas cuidado para não molhar as partes elétricas.

OBS: Não use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes. Evite contato de umidade com as partes elétricas, risco de danificar.

IMPORTANTE!

• Retire o plugue da tomada antes de iniciar o processo de limpeza.

• Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.

7. NORMAS OBSERVADAS

ABNT NBR NM 60335-1

IEC 60335-2-64

NR-12 CONFORME PORTARIA Nº 197, DE DEZEMBRO DE 2010.

8. MANUTENÇÃO

A manutenção deve ser considerada um conjunto de procedimentos que visa a manter o equipamento nas melhores condições de funcionamento, proporcionando aumento da vida útil e de segurança.

• Limpeza – Verifique item 6 Limpeza deste manual.

• Fiação – Cheque todos os cabos quanto a deterioração e todos os contatos (terminais elétricos quanto ao aperto e corrosão).

• Instalação – Verifique a instalação do seu equipamento, conforme item 4.1 Instalação.

Em uma eventual consulta:

• Verificar instalação elétrica;

• Medir tensão da tomada;

• Medir a corrente de funcionamento e comparar com a nominal;

• Verificar aperto de todos os terminais elétricos do equipamento, para evitar possíveis maus contatos;

• Verificar possíveis folgas do eixo do motor elétrico;

• Checar a fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolação deficiente ou avaria mecânica;

• Verificar o tensionamento das correias.

9. ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Este equipamento foi projetado para necessitar do mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural causado pelo seu uso.

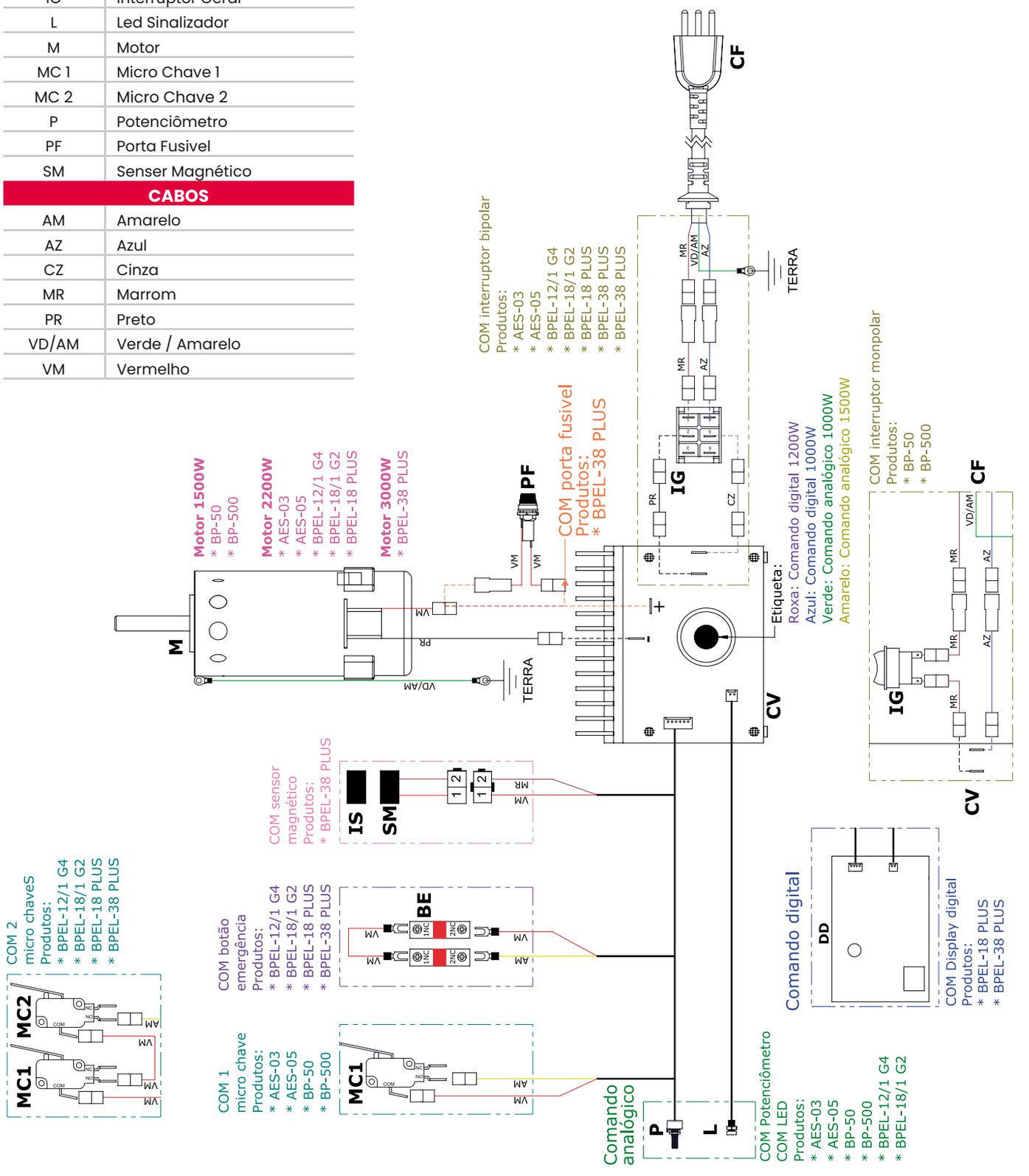
Caso haja algum problema com o seu equipamento, verifique a tabela a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

Além disso a Braesi coloca à disposição toda a sua rede de Assistentes Técnicos Autorizados, que terão a satisfação em atendê-lo (Vide Relação de Assistentes Técnicos Autorizados da Braesi no site www.braesi.com.br).

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
• O equipamento não liga	• Falta de energia elétrica • Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento • Cabo elétrico danificado	• Verifique se existe Energia Elétrica • Contate a Assistência Técnica Autorizada
• Cheiro de queimado e/ou fumaça.	• Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento	• Contate assistência técnica autorizada
• O equipamento liga mas quando o produto é colocado no equipamento, o mesmo para ou gira em baixa rotação	• Equipamento sendo utilizado para massas pesadas • Problemas com o Motor Elétrico	• Contate assistência técnica autorizada
• O equipamento está dando choque.	• Problemas com as partes elétricas • Problemas com fios	• Certifique-se de que as partes elétricas do equipamento não estejam molhadas • Verifique se não há algum fio descascado em contato com o equipamento
• O equipamento liga mas não gira	• Correia frouxa	• Verifique o tensionamento das correias através dos esticadores
• O equipamento trava durante o preparo.	• Correia frouxa	• Desligue a batedeira e retire o preparo para finalizar separadamente

10. DIAGRAMA ELÉTRICO

LEGENDA	
COMPONENTES	
SIGLA	**DESCRIÇÃO**
BE	Botão Emergência
CF	Cabo de Força
CV	Controlador Velocidade Geral
DD	Display Digital
IS	Imã do Sensor
IG	Interruptor Geral
L	Led Sinalizador
M	Motor
MC 1	Micro Chave 1
MC 2	Micro Chave 2
P	Potenciômetro
PF	Porta Fusivel
SM	Senser Magnético
CABOS	
AM	Amarelo
AZ	Azul
CZ	Cinza
MR	Marrom
PR	Preto
VD/AM	Verde / Amarelo
VM	Vermelho



DEB46

COMANDO PARA MOTOR 2000W							
Velocidade indicada no botão ou display	Tensão de entrada	Corrente no cabo de força (entrada)	Tensão de saída	Corrente no motor (saída)	Velocidade do batedor		
					AES-03 | 05	BPEL-12/1 G4	BPEL-18/1 G2 | PLUS
1 (min.)	127 V	1,4 A	70 VCC	0,9 A	120 RPM	110 RPM	95 RPM
10 (máx.)	127 V	2,2 A	130 VCC	1,1 A	220 RPM	210 RPM	185 RPM
1 (min.)	220 V	0,9 A	70 VCC	0,9 A	120 RPM	110 RPM	95 RPM
10 (máx.)	220 V	1,6 A	130 VCC	1,1 A	220 RPM	210 RPM	185 RPM

COMANDO PARA MOTOR 3000W				
Velocidade indicada no botão	Tensão de entrada	Tensão de saída	Corrente no motor (saída)	Velocidade do batedor
				BPEL-38 PLUS
1 (min.)	127 V	60 VCC	0,78 A	80 RPM
10 (máx.)	127 V	140 VCC	0,83 A	190 RPM
1 (min.)	220 V	60 VCC	0,78 A	80 RPM
10 (máx.)	220 V	140 VCC	0,83 A	190 RPM

COMANDO PARA MOTOR 1500W				
Velocidade indicada no botão	Tensão de entrada	Tensão de saída	Corrente no motor (saída)	Velocidade do batedor
				BP-50 | BP-500
1 (min.)	127 V	40 VCC	0,78 A	75 RPM
10 (máx.)	127 V	130 VCC	0,83 A	260 RPM
1 (min.)	220 V	40 VCC	0,78 A	75 RPM
10 (máx.)	220 V	130 VCC	0,83 A	260 RPM

11. TERMO DE GARANTIA

Este produto é garantido pela Progás e Braesi na forma aqui estabelecida:

1 - PRAZO E COMPROVAÇÃO DE GARANTIA:

1.1 – O (s) produto (s) fabricado (s) pela Progás e Braesi é (são) garantido (s) pelo prazo de 180 (cento e oitenta) dias a partir da emissão da Nota Fiscal da revenda, sendo 90 dias de garantia legal e 90 dias de garantia especial concedida pela Progás e Braesi.

1.2 – Os seguintes componentes: rolamentos, rodízios, retentores, correias, vidros, motores elétricos, lâmpadas, fusíveis, chaves-contadoras, resistências, termostatos, relés, borrachas de vedação e outros componentes não são produzidos pelas empresas Progás e Braesi e estão excluídos totalmente da garantia.

1.3 – Para comprovação da garantia, o cliente deverá apresentar este Termo de Garantia devidamente preenchido e a Nota Fiscal do produto.

2- CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:

2.1 - Esta garantia só é válida mediante a apresentação da Nota Fiscal.

2.2 - A Progás e a Braesi asseguram ao proprietário deste produto, garantia contra qualquer defeito de peças de nossa fabricação desde que seja constatado, através de laudo de nosso Departamento Técnico, falha em condições normais de uso.

3- NÃO ESTARÁ COBERTO PELA GARANTIA QUANDO:

3.1 - Esgotar-se o prazo de validade descrita no item 1.1 e tratar-se dos componentes citados no item 1.2.

3.2 - O produto for utilizado em desacordo com as especificações constantes no Manual de Instruções.

3.3 - O produto for consertado, ajustado ou alterado/modificado por pessoas não autorizadas pela Progás e Braesi.

3.4 - O produto apresentar defeito causado pelo cliente ou terceiros, por acidentes, transporte inadequado, em decorrência de mau uso, conservação (limpeza), montagens e instalações inadequadas de gás.

3.5 - Ocorrer desgaste natural em decorrência do uso, como em rolamentos, retentores, correias, motores elétricos, engrenagens e outros.

3.6 - As normas de segurança não forem observadas.

3.7 - Ocorrer prolongado tempo sem uso ou de armazenagem (acima de 6 (seis) meses).

3.8 - A armazenagem e/ou infraestrutura forem inadequadas.

3.9 - Quando as instalações elétricas do local de instalação do produto não estiverem em condições adequadas, com tomadas, rede e tensão elétrica apropriadas para a instalação.

3.10 - Não será considerado defeituoso o produto adquirido pelo fato de um novo modelo ter sido colocado no mercado.

3.11 - A empresa não se responsabiliza por montagens e instalações externas dos produtos, bem como instalações de água, gás GLP ou elétricas, sendo estes de total responsabilidade do adquirente do produto.

3.12 - A garantia especial não cobre deslocamentos fora do município sede da rede de Assistência Técnica. Para atendimentos fora desta área, serão acrescidos os custos de deslocamento após aprovação do consumidor.

4- CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:

4.1 - A Progás e a Braesi não assumem quaisquer consequências oriundas da não observância das normas de segurança, não apenas as descritas neste Termo de Garantia, mas também todas as demais previstas em normas específicas da atividade em que o produto se encontra. Isto porque, diante da diversidade de situações de uso e operação do produto, a Progás e a Braesi não têm como prever todas as situações de risco envolvidas.

4.2 - A execução de um serviço ou troca de componente em garantia não causa prorrogação do prazo de garantia.

4.3 - A Progás e a Braesi não autorizam nenhuma pessoa ou empresa a assumir por sua conta qualquer outra responsabilidade quanto a garantia deste produto.

5- FORMAS DE ATENDIMENTO EM GARANTIA:

5.1 - Quando o cliente envia o produto em garantia à Progás e Braesi: neste caso são de responsabilidade do cliente as despesas de transporte e seguro do material defeituoso, desde o local da instalação até a fábrica e o seu respectivo retorno. Somente os serviços realizados e/ou substituição de componentes são de ônus da Progás e Braesi.

5.2 - Quando o cliente solicita os serviços de garantia a ser realizado no local de instalação do produto: neste caso são de responsabilidade da Progás e Braesi as despesas de deslocamento e estadia do (s) técnico (s) e os serviços realizados e/ou substituição de componentes.

5.3 - Dependendo da anomalia ocorrida no produto, a Progás e a Braesi reservam-se o direito de realizar análise (verificação) e gerar Laudo Técnico de Avaliação. O resultado deste laudo validará ou não os itens acima expostos.

5.4 - A garantia oferecida pela Progás e Braesi limita-se à reparação ou substituição do equipamento defeituoso, respeitadas as ressalvas dos itens anteriores, não cabendo quaisquer outros tipos de indenizações ou coberturas, tais como, lucros cessantes, danos emergentes, danos morais, prejuízos originários da paralisação do equipamento, danos causados a bens materiais ou pessoais (e/ou a terceiros) por acidentes decorrentes do uso do equipamento.

5.5 - A Progás e a Braesi reservam-se o direito de, sem aviso prévio, efetuar modificações em seus produtos sem que isto importe em qualquer obrigação de aplicá-las aos produtos anteriormente fabricados.

Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico através do telefone +55 54 3209.5800 - Caxias do Sul - RS - Brasil.

CLIENTE:	
CIDADE:	UF:
MODELO:	
Nº DE SÉRIE:	Nº DA NOTA FISCAL:
DATA DE ENTREGA:	ASS. DO CLIENTE:

Evolução para quem cozinha.

PROGÁS BRAESI

Braesi Equipamentos para Alimentação Ltda.
Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo
Caxias do Sul - RS - Brasil
Fone: +55 54 3209.5800
www.braesi.com.br - e-mail: braesi@braesi.com.br

Data de atualização: 06.10.2026 - B20179

A BRAESI EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO LTDA. RESERVA-SE O DIREITO DE A QUALQUER TEMPO E SEM AVISO PRÉVIO, REVISAR, MODIFICAR OU ALTERAR O EQUIPAMENTO OU QUALQUER DOS SEUS COMPONENTES, SEM QUE COM ISSO INCORRA EM QUALQUER RESPONSABILIDADE OU OBRIGAÇÃO DO FABRICANTE.