

## 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 (faca, discos, rolamentos, 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**

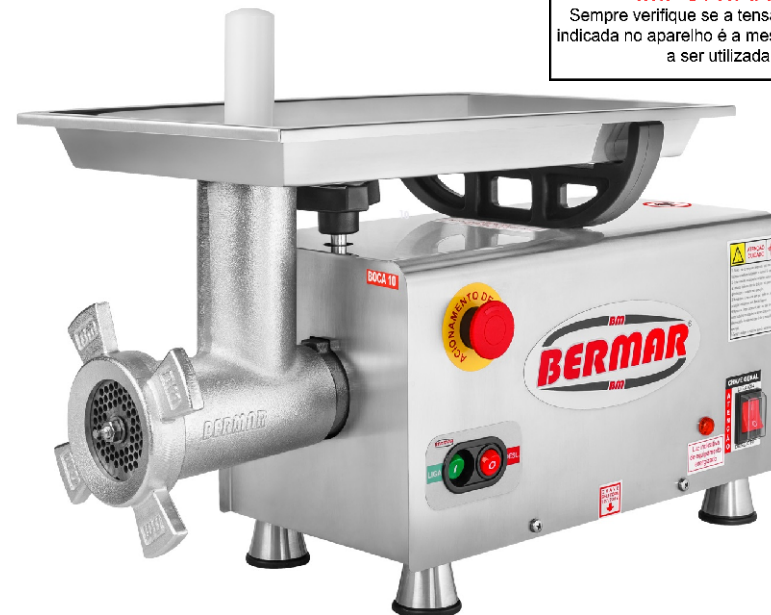
e-mail: [garantia@bermar.ind.br](mailto:garantia@bermar.ind.br)

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.



Picador de Carne  
Boca 10

Modelo

**BM 147NR-PF**



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 Picador de Carne BM147 NR-PF, tem sua base, carenagem e bandeja confeccionados em aço inoxidável;
- 1.1.2 Foi projetado, desenvolvido e testado para moer carnes sem osso e descongeladas e, se utilizado incorretamente, pode ser potencialmente perigoso;
- 1.1.3 Recomendado para ser utilizado em pequenos comércios como lanchonetes, restaurantes, bares, cantinas, hospitais e similares;
- 1.1.4 Seu uso não é recomendado quando o processo de produção for contínuo ou de escala industrial, pois o equipamento não atenderá a demanda necessária;

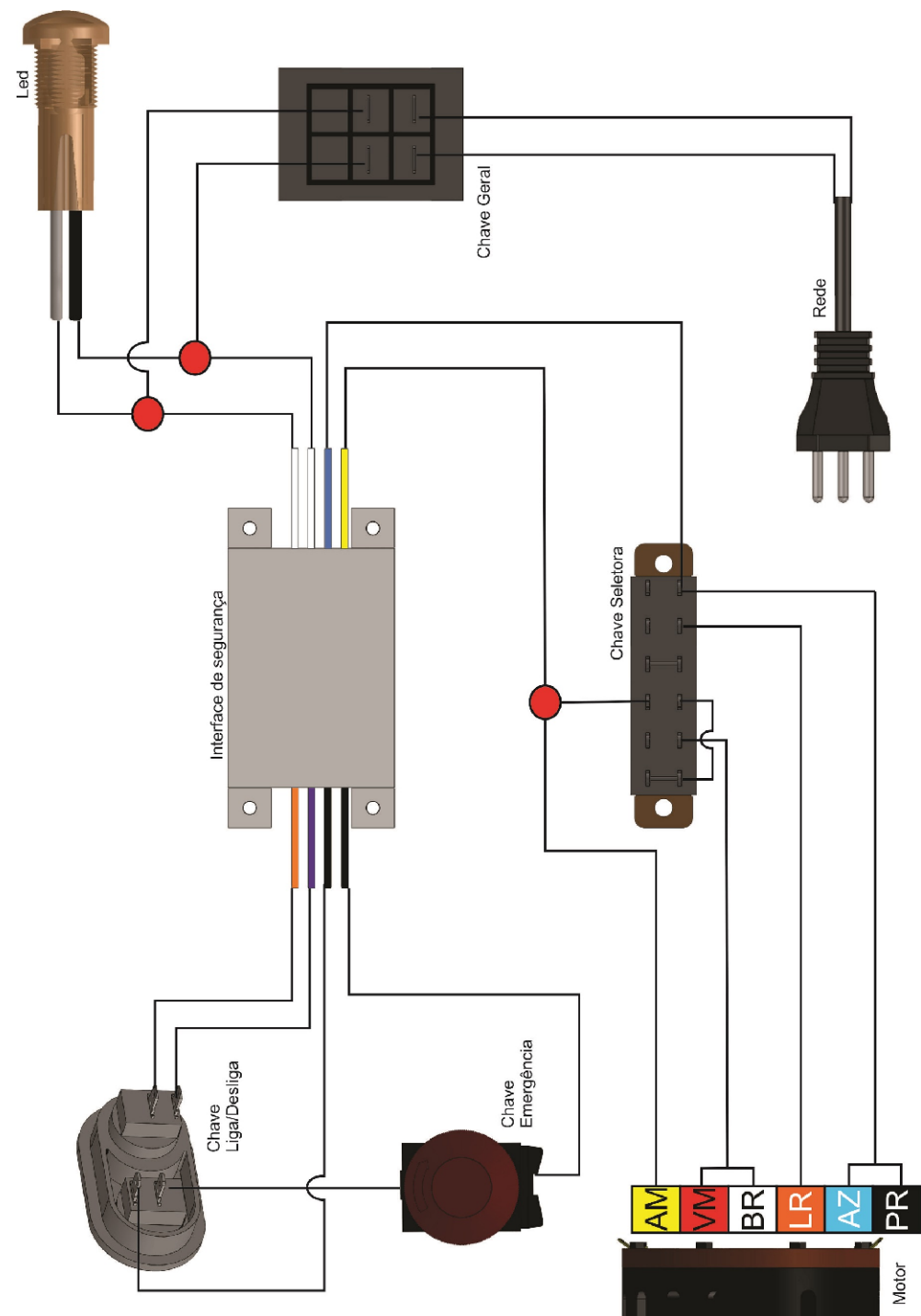
### 1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	DADOS
TENSÃO (ac)	V	127/220
FREQUÊNCIA	Hz	60
POTÊNCIA	W	733
CONSUMO	kWh	0,733
ALTURA	mm	670
LARGURA	mm	270
COMPRIMENTO	mm	540
PESO LÍQUIDO	kg	25,1

### 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 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 o fato da tomada possuir 3 furos não garante que a tomada seja 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 mesma 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;

## 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;
	- Chave Geral desligada;	- Colocar na posição LIGAR;
	- Botão de Emergência acionado;	- Solte o Botão de Emergência, girando-o no sentido indicado no botão;
	- 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; - Verificar se a máquina está na tomada correta, 127V OU 220V;
	- Problemas com o Motor;	- Entre em contato com a assistência técnica autorizada;
A máquina liga mas quando vai moer, gira em baixa rotação ou para de funcionar.	- Aparelho com chave seletora em 220V e funcionando em rede elétrica 127V	- Verificar a chave seletora e a rede elétrica;
	- Discos e faca sem corte ou montados incorretamente;	- Verificar a afiação/troca dos discos e da faca; - Verificar a montagem da boca;
	- Engrenagens gastas ou quebradas;	- Entre em contato com a assistência técnica autorizada;
	- Problemas com o motor;	- Entre em contato com a assistência técnica autorizada;
A máquina não moe.	- Falta de um dos componentes da boca ou montagem incorreta;	- Verificar o item de montagem do conjunto de boca;
	- Disco e faca com desgaste;	- Fazer a troca dos componentes;
Vazamento de óleo na caixa de engrenagens.	- Avaria de transporte, máquina foi transportada de ponta cabeça;	- Entre em contato com assistência técnica autorizada;
	- Problemas no sistema de vedação;	- Entre em contato com a assistência técnica autorizada;
	- Limpeza do bocal acoplado ao gabinete da máquina, a água poderá entrar em contato com o óleo e ocasionar o vazamento;	- Nunca lave o bocal quando ele ainda estiver posicionado na máquina;
Ruídos na máquina*.	- Trabalhando sem arruela de celeron;	- Inserir arruela no caracol; (Caso tenha trabalhado sem arruela, pode ser necessária a troca do caracol e do bocal);
	- Engrenagem danificada;	- Entre em contato com a assistência técnica autorizada;
	- Rolamento danificado por ter entrado em contato com água;	- Fazer a troca dos rolamentos; <b>* Rolamentos se danificam por humidade e por isso não são cobertos em garantia.</b>

## 7. NORMAS DE REFERÊNCIA

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

- 1.3.8 Nunca utilize o aparelho se estiver com pés, roupas ou calçados molhados, ou se a máquina estiver em uma superfície úmida 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;
- 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 Discos perfurados com forma oval ou com diâmetro maior do que os originais não devem ser utilizados;
- 1.3.16 Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos, nunca tente consertar o aparelho por conta própria

### 1.4 ETIQUETAS IMPORTANTES E SIGNIFICADOS

**OBSEVE TODAS AS ETIQUETAS QUE CONTÊM 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 à 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 Instruções:



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

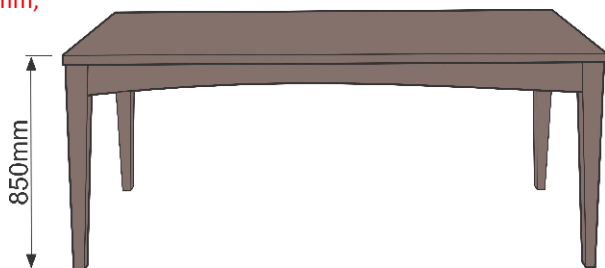
### 1.4.3 Etiqueta ATENÇÃO CUIDADO:



Etiqueta com informações sobre cuidados necessários;

## 2. INSTRUÇÕES DE USO

A máquina deve estar posicionada e nivelada em uma superfície com altura de mais ou menos 850mm;



### 2.1 PRÉ-OPERAÇÃO

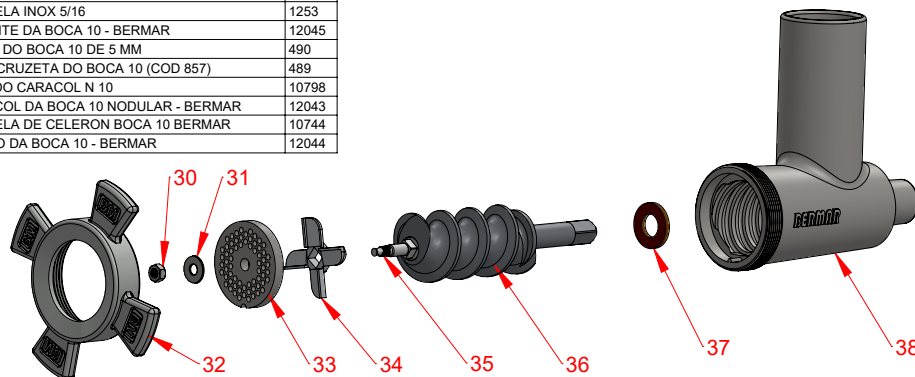
- 2.1.1 Antes de utilizar o aparelho lave todas as partes que entram em contato com o produto/ alimento com água e sabão neutro (ver item 3 - Instruções de Limpeza);
- 2.1.2 Para retirar a boca proceda conforme itens 3.3 e 3.4 - Instrução de Limpeza;
- 2.1.3 Posicione a máquina em uma superfície plana, limpa e seca;
- 2.1.4 Faça a montagem do conjunto da Boca de acordo com o item 2.3 - COMO MONTAR O CONJUNTO DA BOCA 10;
- 2.1.5 Encaixe o conjunto da boca (01) no gabinete (02) e certifique-se que o PINO da Boca esteja perfeitamente encaixado no furo do gabinete e o manípulo devidamente apertado. Caso o equipamento seja ligado sem que a boca esteja devidamente encaixada e apertada, ela poderá girar causando danos irreparáveis ao equipamento.

### 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 (10);
- 2.2.2 Acione a chave geral (14), a luz indicadora de energia (13) deverá acender;
- 2.2.3 Coloque os pedaços de carne na bandeja (05) e use as mãos para conduzi-los até a entrada do bocal de alimentação;
- 2.2.4 Utilize somente o soquete (06) para empurrar a carne para o interior da boca;
- 2.2.5 Ligue a máquina no botão verde (LIGAR) (12) e proceda com a moagem;
- 2.2.6 Utilize o botão de emergência (11) somente em caso de necessidade, para desligar a máquina pressione o botão vermelho (DESLIGAR) (12);
- 2.2.7 Caso seja necessário utilizar o botão de emergência (11), para retornar o uso da máquina, solte o mesmo girando-o no sentido indicado no botão e pressione o botão verde (LIGAR) (12);
- 2.2.8 Para retirar a bandeja (05), retire o soquete (06) e remova a bandeja puxando-a para cima com as duas mãos;
- 2.2.9 Desligue a chave geral (14) e desconecte o aparelho da tomada após o uso e faça a limpeza de acordo com o item 3 - Limpeza;
- 2.2.10 Após o uso, não coloque o conjunto de boca 10 montado na geladeira sem antes lavá-lo;

## 5.2 COMPONENTES DO CONJUNTO DE BOCA 10 (COD. 10743)

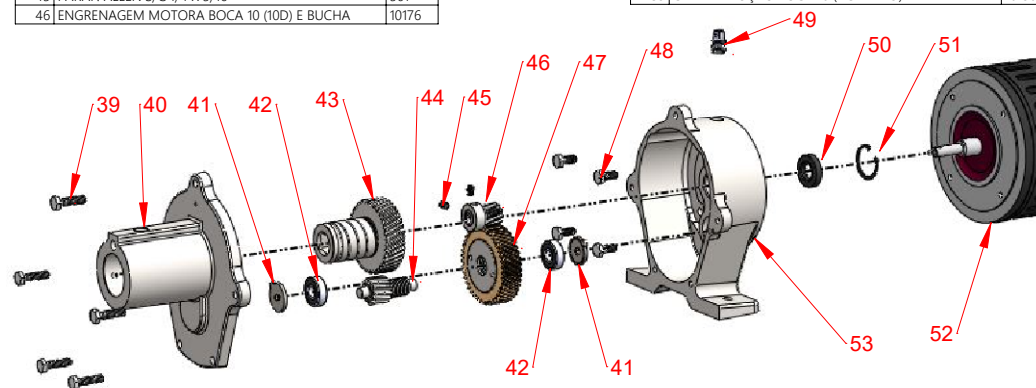
Item	Nome da peça	Código Bermar
30	PORCA INOX 8 MM	1017
31	ARRUELA INOX 5/16	1253
32	VOLANTE DA BOCA 10 - BERMAR	12045
33	DISCO DO BOCA 10 DE 5 MM	490
34	FACA CRUZETA DO BOCA 10 (COD 857)	489
35	PINO DO CARACOL N 10	10798
36	CARACOL DA BOCA 10 NODULAR - BERMAR	12043
37	ARRUELA DE CELERON BOCA 10 BERMAR	10744
38	CORPO DA BOCA 10 - BERMAR	12044



## 5.3 COMPONENTES DA CAIXA REDUTORA

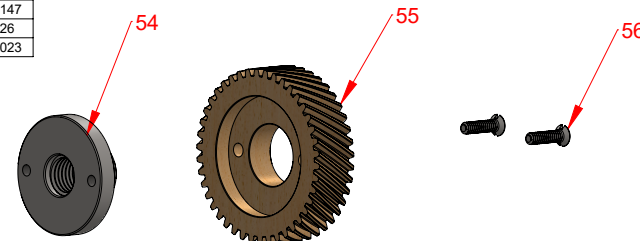
Item	Nome da peça	Código Bermar
39	PARAFUSO SEXT. 1/4 X 1 ZINC	510
40	TAMPA DA CAIXA REDUÇÃO BOCA 10 (ACABADO)	10138
41	ARRUELA EXTRATORA DO ROLAM. BOCA 10	10149
42	ROLAMENTO 6000 DDU HCH	518
43	ENGRENAGEM NODULAR B-10 (ACABADO) 39D	10140
44	ENGRENAGEM INTERM. BOCA 10 (13D)	10141
45	PARAF. ALLEN S/C 1/4 X 5/16	501
46	ENGRENAGEM MOTORA BOCA 10 (10D) E BUCHA	10176

Item	Nome da peça	Código Bermar
47	ENGRENAGEM DE CELERON B-10 C/ BUCHA	10728
48	PARAF. SEXT. 1/4 X 5/8 ZINCADO	23
49	BUJÃO NIVEL OLEO 1/4 (USINADO)	5431
50	RETENTOR 02963 BRO 17X30X7	10729
51	ANEL ELASTICO (1 030 )	8601
52	MOTOR 1/2 HP BOCA 10 NOVO (COD.15368760)	10727
53	CAIXA REDUÇÃO BOCA 10 (ACABADO)	10136



## 5.4 COMPONENTES DA ENGRENAGEM DE CELERON (COD. 10728)

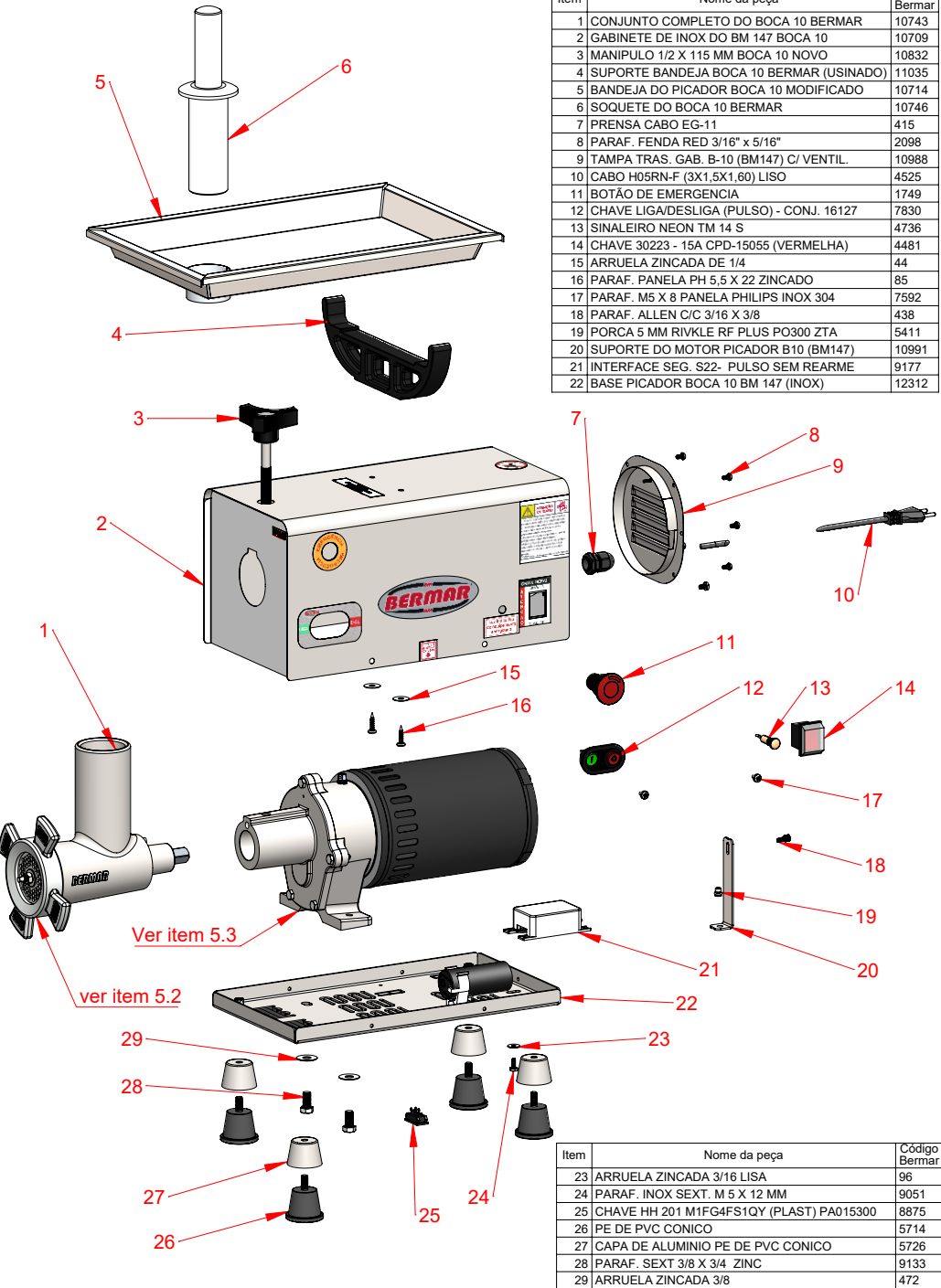
Item	Nome da peça	Código Bermar
54	BUCHA DA ENGRENAGEM BOCA 10 (CELERON)	10147
55	ENGRENAGEM DE CELERON B-10 DT-2820-Z-42	9626
56	PARAF. MQ CHA FS 3/16-24 X 3/4	11023





## 5. COMPONENTES

### 5.1 COMPONENTES PRINCIPAIS



- 2.2.11 Verifique periodicamente o óleo da caixa de redução e troque-o a cada 3.000 horas de trabalho;
- 2.2.12 O tempo aconselhável de uso é de 5 minutos ligada para 10 minutos desligada;

**NOTA 1:** Para reposição, utilize somente 50 ml do óleo grosso 220 PS;

**NOTA 2:** Antes de ligar o plugue na tomada verifique a tensão indicada na etiqueta do cabo de alimentação. Observe que o plugue possui 3 pinos, 2 de alimentação e o pino central de aterramento. É obrigatório que os três pinos estejam devidamente conectados;

**NOTA 3:** Utilize somente o soquete para empurrar o produto para dentro do bocal, a utilização de qualquer outro acessório pode danificar o equipamento;

### 2.3 COMO MONTAR O CONJUNTO BOCA 10

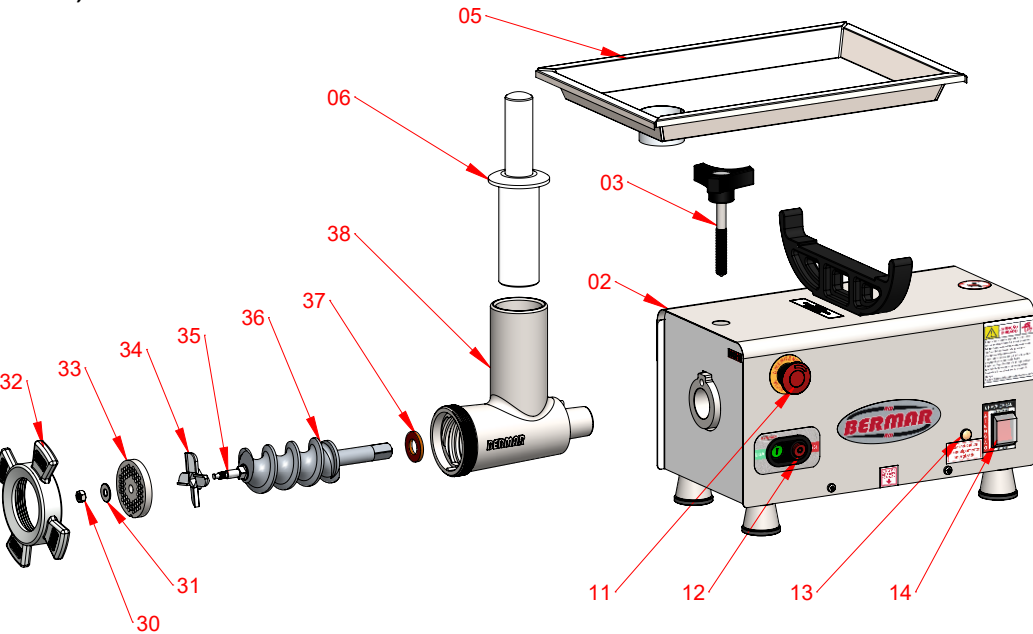
Para fazer a montagem e desmontagem dos componentes internos siga a sequência ilustrada para que não haja inversões dos mesmos, caso isso aconteça, poderão ocorrer danos irreparáveis ao produto.

- 2.3.1 Limpe todas as peças conforme item 3 - Instruções de Limpeza;
- 2.3.2 Encaixe o corpo do Boca 10 (38) no gabinete (02) e certifique-se que o pino da boca esteja perfeitamente encaixado no furo, aperte o manipulador (03) até que a boca esteja totalmente fixa;
- 2.3.3 Encaixe a arruela de Celeron (37) no caracol (36) e introduza-os dentro do corpo (38), gire até encaixar, trave colocando a arruela (31) e a porca (30);
- 2.3.4 No pino do caracol (35), encaixe a faca (34) com o corte virado para a frente, encaixe o disco perfurado (33). Para evitar acidentes, manuseie com cuidado o disco e a faca durante a montagem;
- 2.3.5 Coloque o volante (32) rosqueando-o até encostar no disco (33), não aperte excessivamente, pois isso poderá provocar a quebra dos componentes ou o travamento da boca;

**NOTA 1:** Observe se a arruela de Celeron está encaixada no caracol sempre antes do início de uso da máquina;

**NOTA 2:** Nunca trabalhe sem a arruela de Celeron ou com outro tipo de arruela senão a que acompanha o produto pois ocasionará danos ao caracol e ao corpo da boca que serão irreversíveis e não se enquadrarão em defeito de fabricação;

**NOTA 3:** Para um bom funcionamento e desempenho, mantenha a faca e os discos sempre afiados;

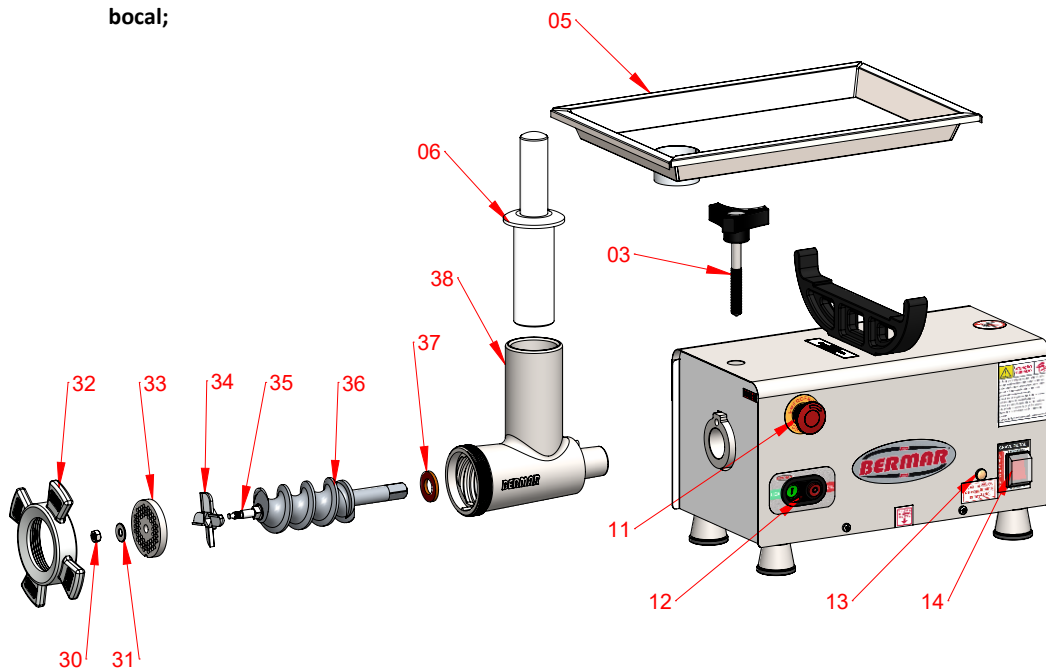


### 3. INSTRUÇÕES DE LIMPEZA

**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 no botão vermelho (DESLIGAR) (12), pressione o botão da chave geral na posição DESLIGA (14) e desconecte o cabo de ligação (10) da tomada;
- 3.2 Retire a bandeja (05) e o soquete (06);
- 3.3 Remova todos os componentes do Conjunto de Boca (01) soltando o manípulo (03) e puxando-o para frente com as mãos e fazendo movimentos laterais leves para direita e esquerda;
- 3.4 Solte o volante (32), retire a porca (30) e a arruela (31), o disco perfurado (33), a faca (34), o caracol (35) e a arruela de celeron (37). Cuidado ao manusear o disco e a faca durante a limpeza para evitar danos ao usuário;
- 3.5 Lave as peças do conjunto de boca em água quente, deixando-as secar ao sol ou em lugar quente;
- 3.6 O motor não deve ser limpo com jato de água, passe somente pano umedecido em água e sabão neutro na base da máquina. Nunca coloque a base do motor sob a torneira, pois isso pode danificar o motor;
- 3.7 Nunca guarde a boca suja ou com produtos em seu interior que possam congelar;
- 3.8 Peças que podem ser removidas para limpeza:
  - Conjunto de boca;
  - Bandeja;
  - Soquete;
- 3.9 Após a limpeza faça a montagem do conjunto de boca novamente conforme item 2.3;

**NOTA 3:** Nunca utilize o caracol sem a arruela de Celeron ou com arruela de ferro, isso irá danificar o bocal;



### 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 O disco e a faca cruzeta devem estar sempre afiados assim o equipamento trabalhará com menos esforço, em caso de necessidade de troca, entre em contato com a fábrica;
- 4.7 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.

