

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 - 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.



**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;

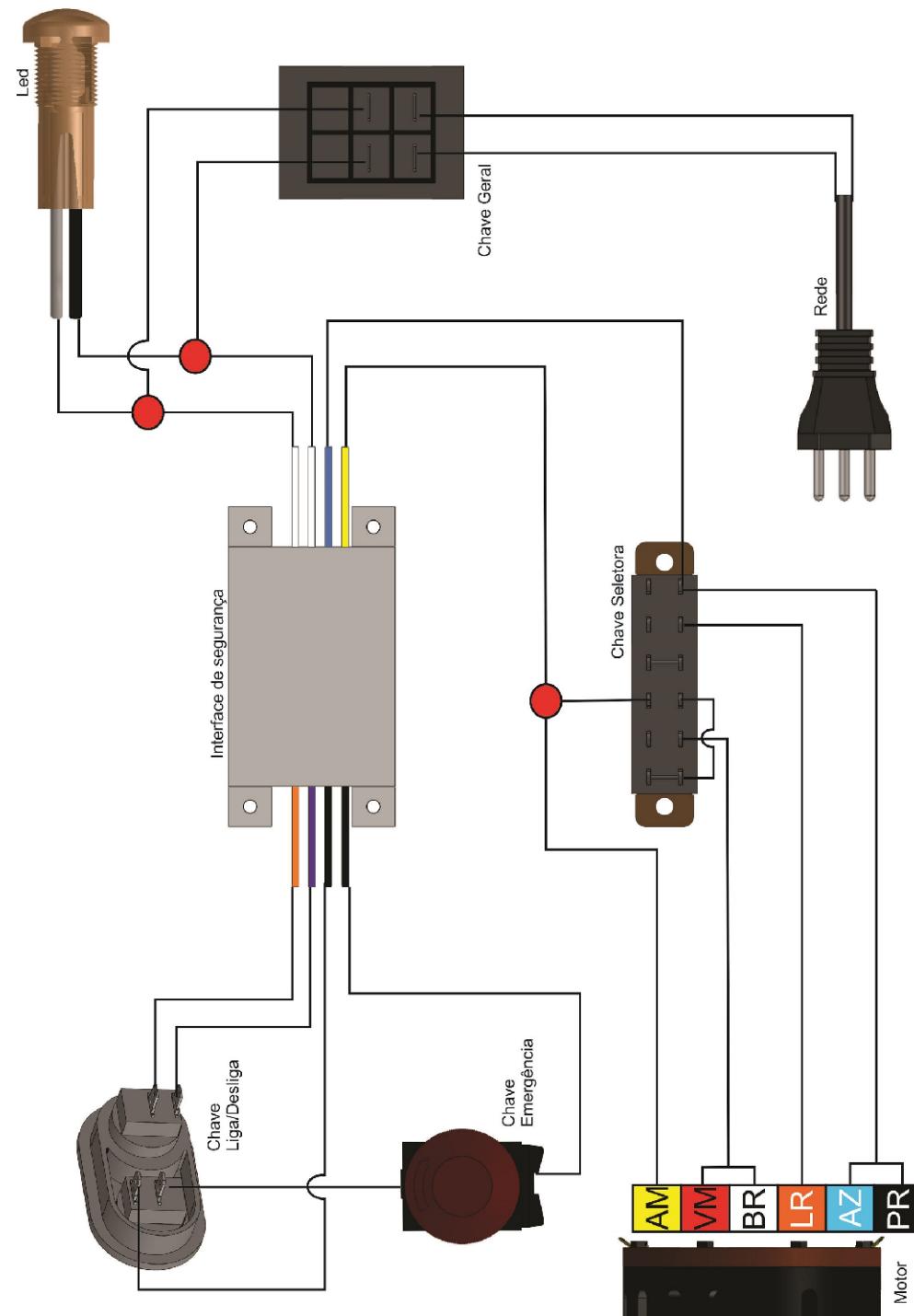
1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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;
Ruidos 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; * 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.

- 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;
- 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;
- Para proteção contra choques elétricos não coloque o cabo de ligação e/ou o plugue dentro de água ou de quaisquer outros líquidos;
- 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);
- 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;
- 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;
- A nota fiscal e o termo de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia;
- Discos perfurados com forma oval ou com diâmetro maior do que os originais não devem ser utilizados;
- Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos, nunca tente consertar o aparelho por conta própria

1.4 ETIQUETAS IMPORTANTES E SIGNIFICADOS

OBSERVE TODAS AS ETIQUETAS QUE CONTÊM INFORMAÇÕES IMPORTANTES NA MÁQUINA.

- 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;

- Manual de Instruções:



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

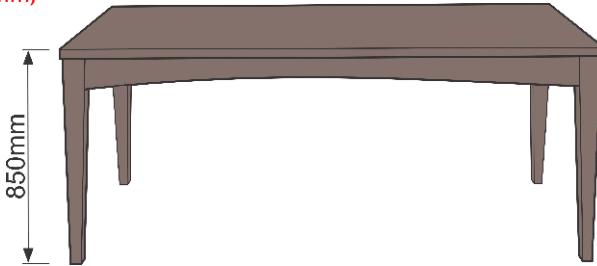
1.4.3 Etiqueta ATENÇÃO CUIDADO:



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

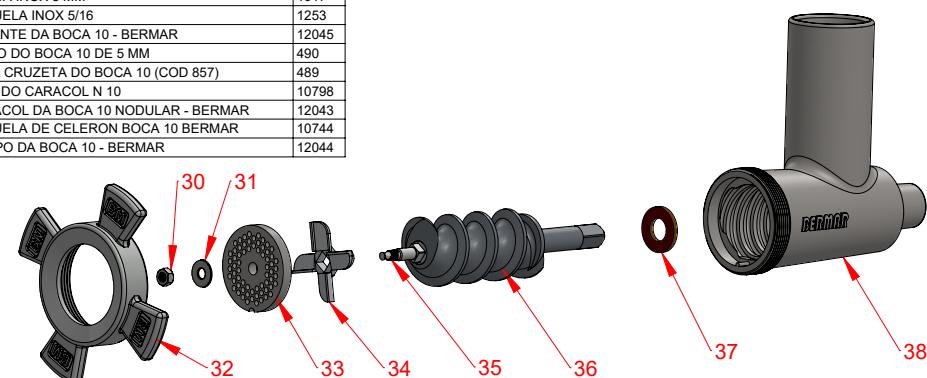
- 2.1.1 Antes de utilizar o aparelho lave todas as partes que entram em contato com o produto/alimento com água e sabão neutro (ver item 3 - Instruções de Limpeza);
- 2.1.2 Para retirar a boca proceda conforme itens 3.3 e 3.4 - Instrução de Limpeza;
- 2.1.3 Posicione a máquina em uma superfície plana, 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)

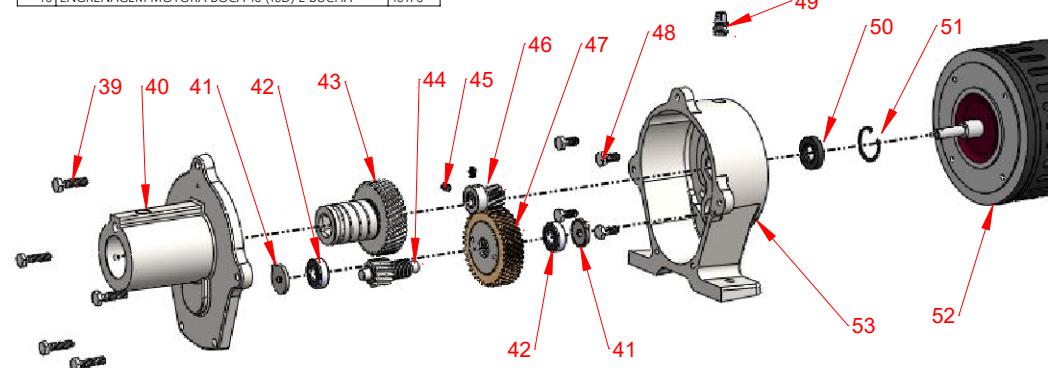
Item	Nome da peça	Código Bemar
30	PORCA INOX 8 MM	1017
31	ARRUELA INOX 5/16	1253
32	VOLANTE DA BOCA 10 - BERMAR	12045
33	DISCO DO BOCA 10 DE 5 MM	490
34	FACA CRUZETA DO BOCA 10 (COD 857)	489
35	PINO DO CARACOL N 10	10798
36	CARACOL DA BOCA 10 NODULAR - BERMAR	12043
37	ARRUELA DE CELERON BOCA 10 BERMAR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



5.3 COMPONENTES DA CAIXA REDUTORA

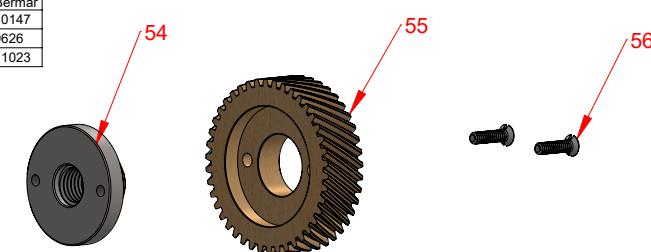
Item	Nome da peça	Código Bemar
39	PARAFUSO SEXT. 1/4 X 1 ZINC	510
40	TAMPA DA CAIXA REDUÇÃO BOCA 10 (ACABADO)	10138
41	ARRUELA EXTRATORA DO ROLAM. BOCA 10	10149
42	ROLAMENTO 6000 DDU HCH	518
43	ENGRANAGEM NODULAR B-10 (ACABADO) 39D	10140
44	ENGRANAGEM INTERM. BOCA 10 (13D)	10141
45	PARAF. ALLEN S/C 1/4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

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



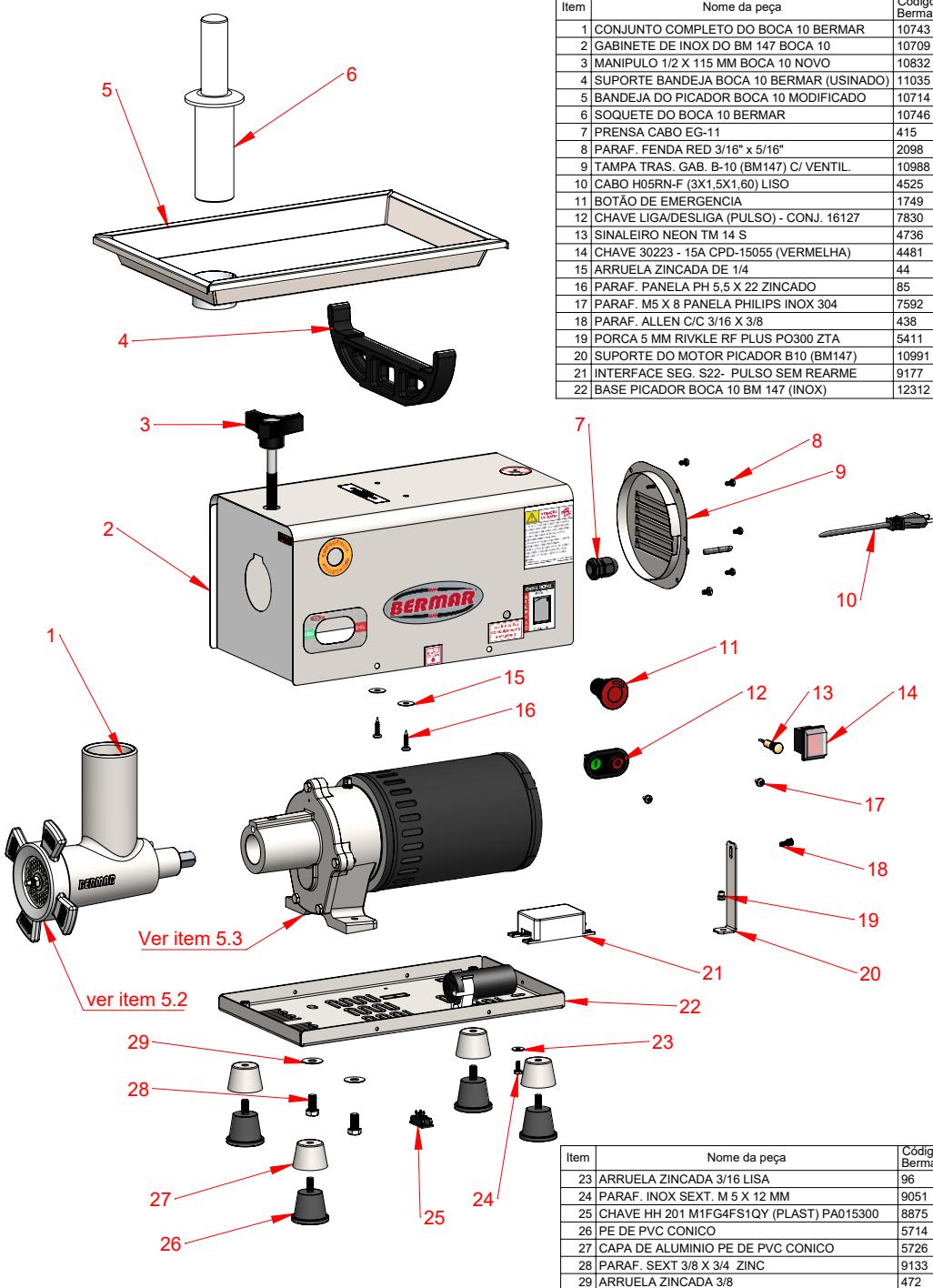
5.4 COMPONENTES DA ENGRANAGEM DE CELERON (COD. 10728)

Item	Nome da peça	Código Bemar
54	BUCHA DA ENGRANAGEM BOCA 10 (CELERON)	10147
55	ENGRANAGEM 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 manípulo (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);

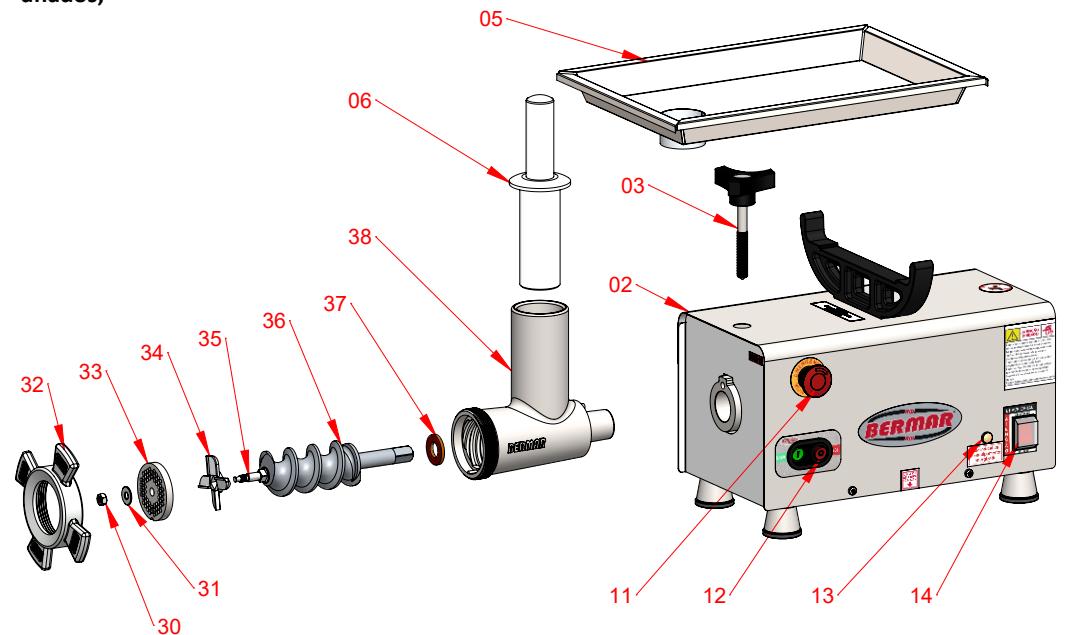
2.3.4 No pino do caracol (35), encaixe a faca (34) com o corte virado para a frente, encaixe o disco perfurado (33). Para evitar acidentes, manuseie com cuidado o disco e a faca durante a montagem;

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 enquadrão em defeito de fabricação;

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

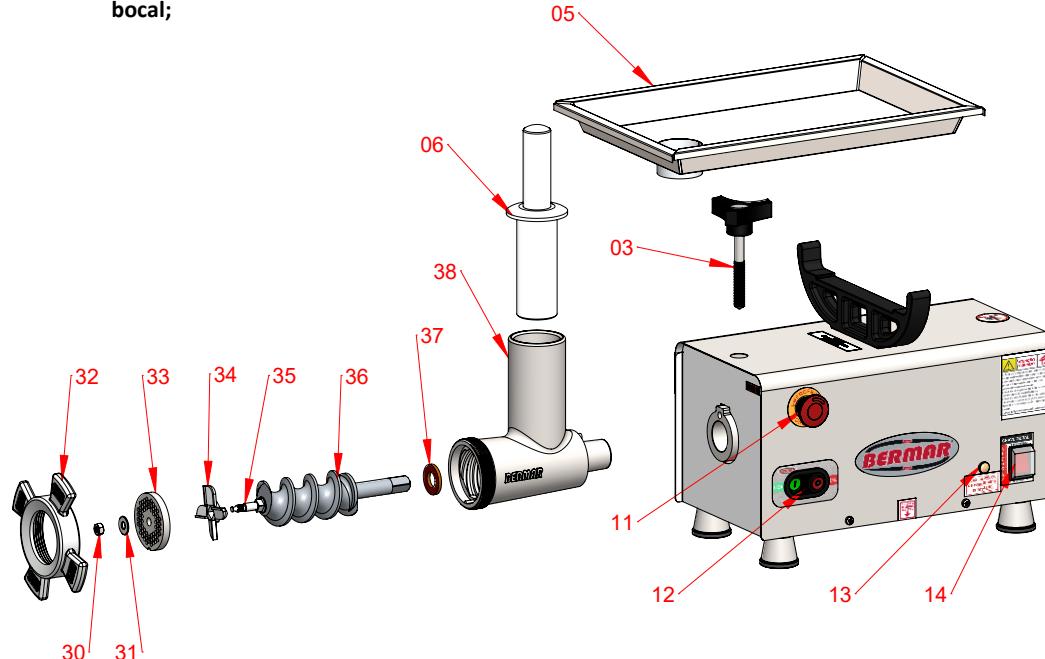


3. INSTRUÇÕES DE LIMPEZA

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 (36) 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 acidas e salinas contidas em desinfetantes, esterilizantes e outros;
- Não use abrasivos como esponjas de aço e itens pontiagudos.

