

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 (disco abrasivo, rolamentos, retentores 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.berman.ind.br - berman@berman.ind.br

Serviço de
Atendimento
a Cliente

SAC

e-mail: garantia@berman.ind.br

DEVIDO À CONSTATANTE 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.

Descascador de 10 kg

Modelo

BM 159



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 Descascador BM 159 - 10kg tem estrutura e fechamentos em aço inoxidável;
- 1.1.2 A transmissão é feita por 2 correias e sensor de segurança na dobradiça da tampa do gabinete;
- 1.1.3 Foram projetados, desenvolvidos e testados para uso comercial, podendo ser utilizadas em padarias, supermercados, mercearias, hospitais, hotéis e similares, respeitando a capacidade da máquina;
- 1.1.4 O uso do Descascador não é recomendado quando o processo de produção for contínuo ou de escala industrial, pois o equipamento não atenderá à demanda necessária.

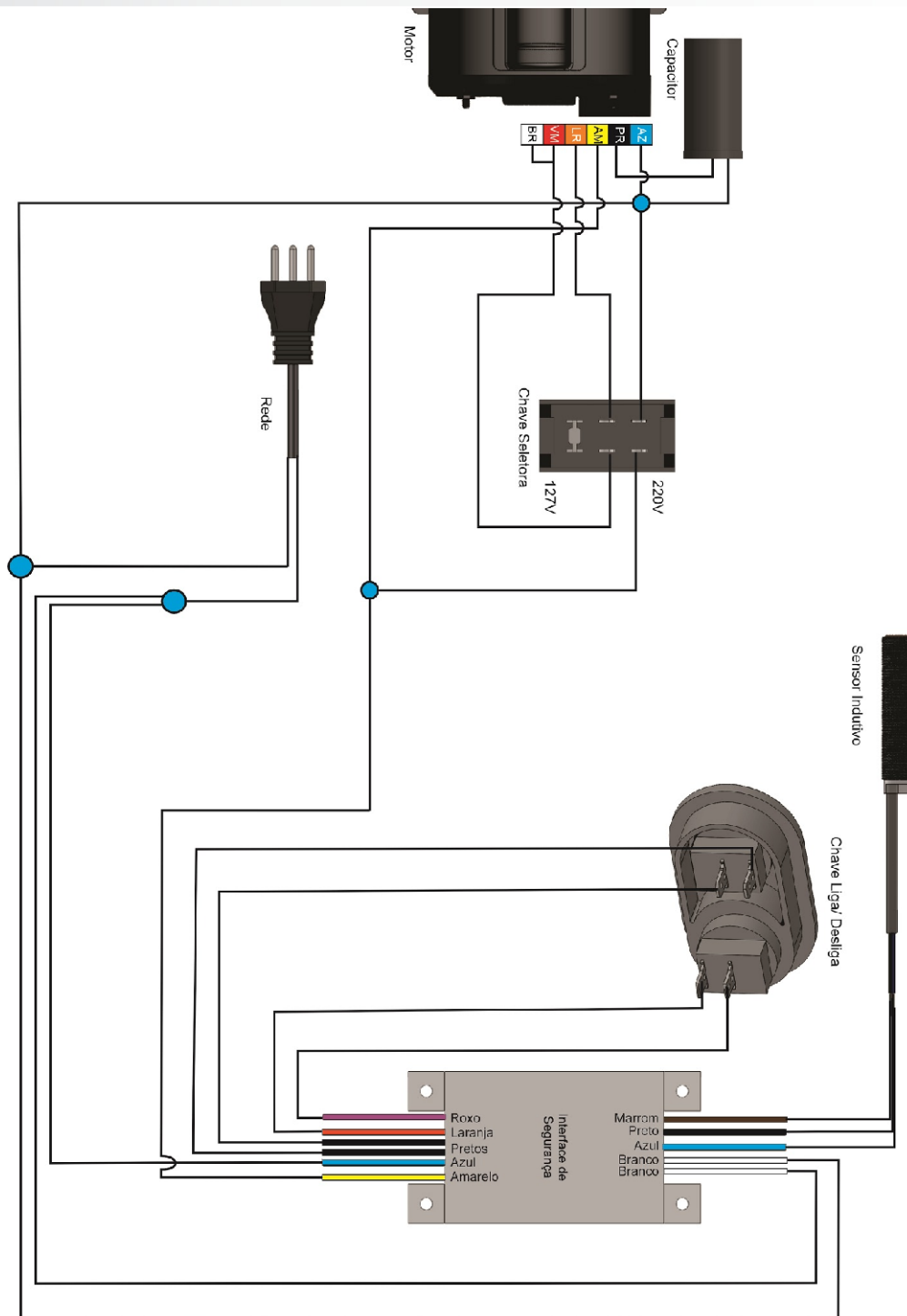
1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	BM 159
PRODUÇÃO MÉDIA	Kg/h	200
TENSÃO (ac)	V	127/220
FREQUÊNCIA	Hz	60
POTÊNCIA	W	733
CONSUMO	KWh	0,733
ALTURA	mm	780
LARGURA	mm	480
COMPRIMENTO	mm	670
PESO LÍQUIDO	kg	29,5

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 na tampa do gabinete é a mesma da tomada a ser utilizada;
- 1.3.3 Os equipamentos BERMAR saem com chave seletora de tensão na posição 220V, 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 Caso o equipamento seja ligado em rede diferente da marcada no mesmo poderá ocasionar a queima do motor ou danos elétricos que não se enquadram em defeito de fabricação e, portanto, não serão cobertos em garantia;
- 1.3.5 Não utilize o aparelho caso o cabo, o plugue ou outra parte do mesmo esteja danificada. (Se o cabo estiver danificado ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado a fim de evitar riscos.);
- 1.3.6 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, o fato de possuir 3 furos não significa que a tomada é aterrada, confira a rede elétrica antes de ligar o equipamento;
- 1.3.7 O fio terra do produto age como proteção adicional na isolação do equipamento;
- 1.3.8 Nunca utilize extensão ou qualquer adaptador para fazer a ligação da máquina à rede elétrica, esses componentes podem prejudicar o desempenho do equipamento ou queimar os componentes elétricos;
- 1.3.9 A manutenção e limpeza da máquina deve ser feita por pessoa treinada e com a máquina desconectada da tomada;
- 1.3.10 Nunca utilize o aparelho se: estiver com sapatos, roupas e/ou pés molhados ou ainda, se a máquina estiver em uma superfície úmida a fim de evitar danos ao equipamento e choque elétrico;

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;	- Coloque a chave geral na posição LIGAR;
	Tampa aberta, Sensor danificado ou problema no circuito elétrico interno;	- Fechar a tampa da máquina; - Entre em contato com a assistência técnica autorizada;
	- 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, ou 127V OU 220V;
	- Problemas com o Motor;	- Entre em contato com a assistência técnica autorizada;
A máquina liga, mas quando os ingredientes são colocados a mesma para ou gira em baixa rotação.	- Problema com o Motor;	- Entre em contato com assistência técnica autorizada;
	- Máquina ligada em voltagem errada;	- Verificar a voltagem da rede e da chave seletora da máquina;
	- Máquina trabalhando acima da capacidade indicada pelo fabricante;	- Retirar o produto da máquina e recomeçar na capacidade indicada;
A máquina não está retirando a casca do alimento ou o processo está demorado.	- Disco abrasivo gasto;	- Levar o disco na assistência técnica autorizada para revestir novamente;
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

7.1 NR-12.

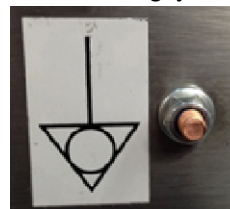
7.2 ABNT NBR 60335-1;
IEC 60335-2-64;
Portaria 148/2022 INMETRO.

- 1.3.11 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;
- 1.3.12 Para proteção contra choques elétricos não coloque o cabo de ligação e/ou o plugue dentro de água ou de quaisquer outros líquidos;
- 1.3.13 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);
- 1.3.14 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;
- 1.3.15 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;
- 1.3.16 A nota fiscal e o termo de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia;
- 1.3.17 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode danificar o aparelho e colocar o usuário em risco;
- 1.3.18 Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos não tente consertar o aparelho;

1.4 ETIQUETAS IMPORTANTES E SIGNIFICADOS

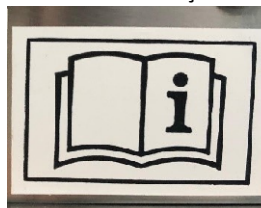
OBSERVE TODAS AS ETIQUETAS QUE POSSUEM INFORMAÇÕES IMPORTANTES NA MÁQUINA.

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;

1.4.3 Etiqueta ATENÇÃO CUIDADO:



Etiqueta com informações sobre cuidados necessários;

2. INSTRUÇÕES DE USO

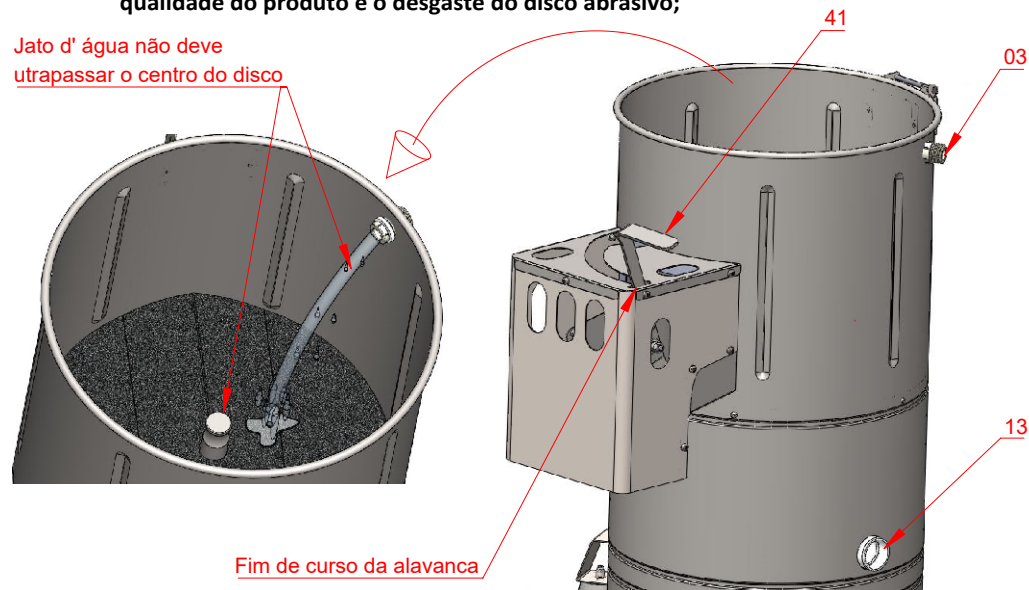
2.1 PRÉ-OPERAÇÃO

- 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;
- 2.1.3 Instale/canalize a saída de água e resíduos (13);
- 2.1.4 Instale a mangueira de entrada de água roscando-a no niple (03);

2.2 OPERAÇÃO

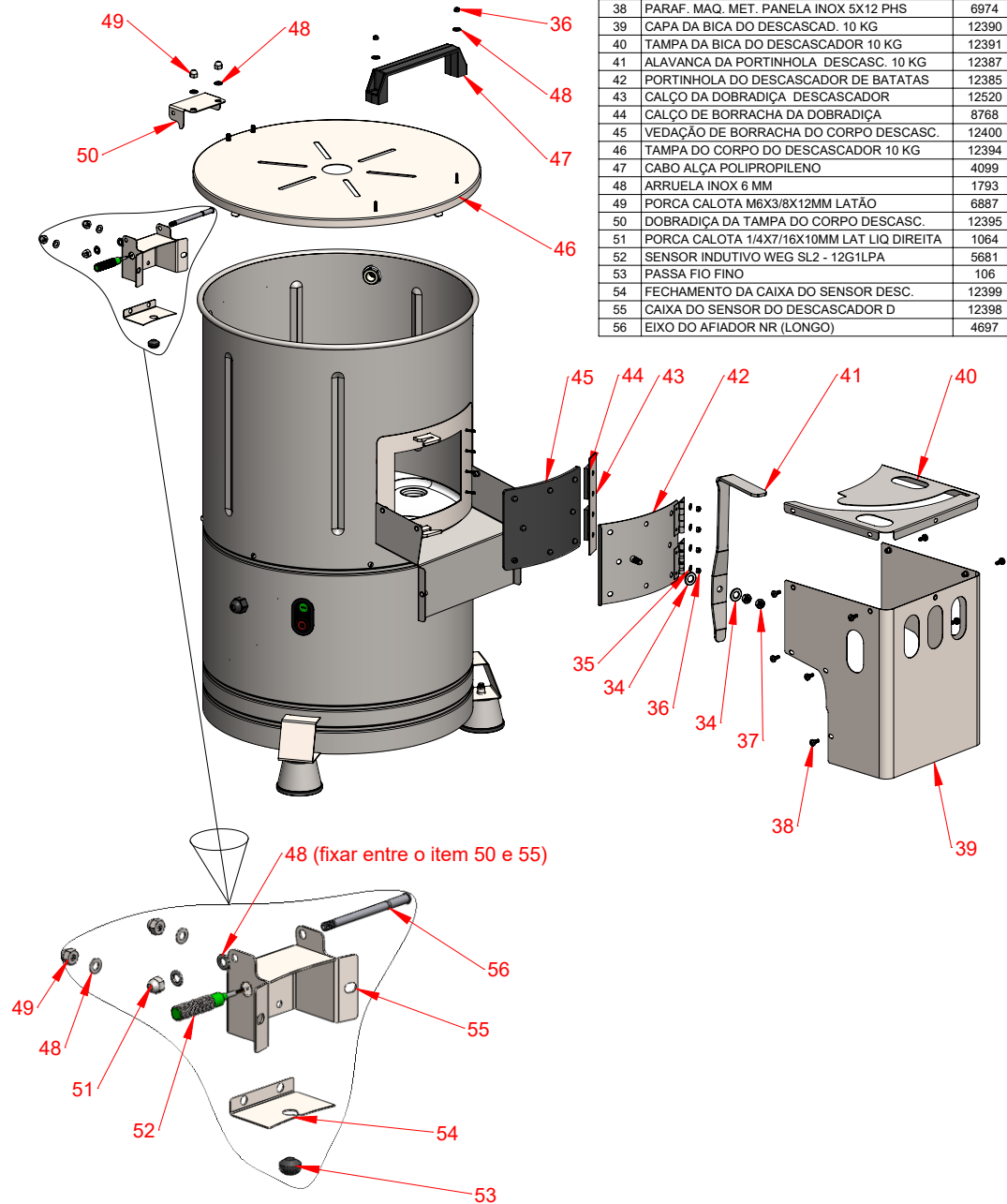
- 2.2.1 Verifique se a máquina está na mesma tensão rede, se sim, conecte a máquina na tomada usando o cabo energia (06);
- 2.2.2 Abra a tampa do gabinete (46) e adicione o produto a ser descascado;
- 2.2.3 Abra o registro da água, o jato d' água não deve ultrapassar o centro do disco abrasivo (02) e nem ter vazão superior a 2,5 litros por minuto;
- 2.2.4 Feche a tampa (46) e acione o botão verde (LIGAR) (07). Caso a máquina não funcione, verifique se a tampa está bem encaixada para acionamento do sensor (50);
- 2.2.5 O tempo estimado de operação para descascar batatas varia de 1,15 a 2 minutos, com uma produção aproximada de 240 kg/h;
- 2.2.6 Após finalizado o processo, puxe a alavanca (41) para destravar e abrir a portinhola (42), conduza a alavanca até final do curso;
- 2.2.7 A máquina deve estar em funcionamento para que o produto saia pela portinhola (42) de forma automática;
- 2.2.8 AO UTILIZAR, NÃO ULTRAPASSE O PESO MÁXIMO INDICADO POR OPERAÇÃO;
- 2.2.9 Desconecte o aparelho da tomada após o uso;
- 2.2.10 Tempo aconselhável de uso é de até 1,15 minutos ligado para 3 minutos desligado;

- NOTA1:** Seguindo normas de segurança, quando em uso o Descascador desligará automaticamente quando a tampa é levantada e só ligará novamente quando fechada e acionando o botão verde (Ligar) (07);
- NOTA2:** É obrigatório a adição de água corrente diretamente sobre o produto durante o processo de descascar;
- NOTA3:** O Descascador tem o tempo estimado para descascar a batata de 1,15 a 2 minutos, mas deve ser inspecionado durante o processo, pois o tempo poderá variar conforme a qualidade do produto e o desgaste do disco abrasivo;



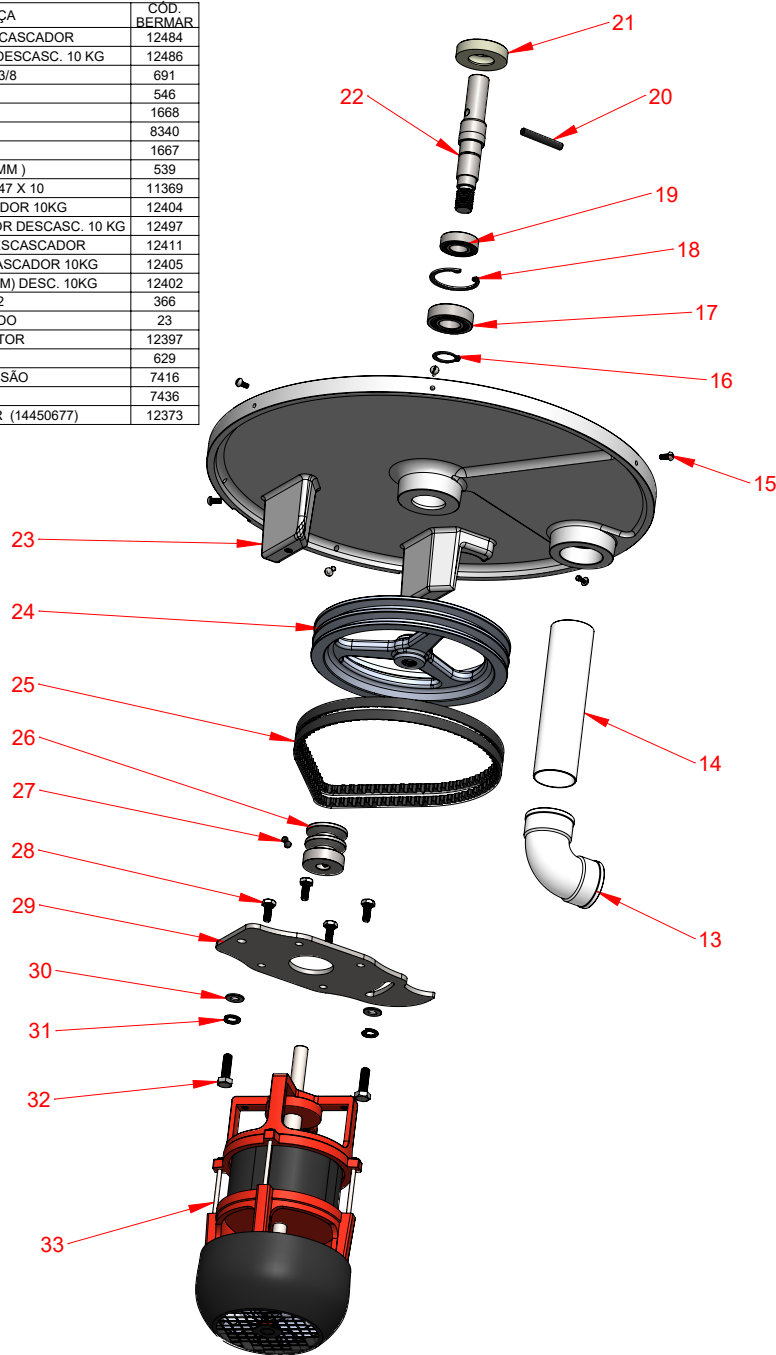
5.3 COMPONENTES DA TAMPA E BICA

ITEM	NOME DA PEÇA	COD. BERMAR
34	ARRUELA LISA 3/8 INOX	5861
35	ARRUELA INOX 5MM	471
36	PORCA TRAVANTE M4-0,70 INOX	5865
37	PORCA INOX 8 MM	1017
38	PARAF. MAQ. MET. PANELA INOX 5X12 PHS	6974
39	CAPA DA BICA DO DESCASCAD. 10 KG	12390
40	TAMPA DA BICA DO DESCASCADOR 10 KG	12391
41	ALAVANCA DA PORTINHOLA DESCASC. 10 KG	12387
42	PORTINHOLA DO DESCASCADOR DE BATATAS	12385
43	CALÇO DA DOBRADIÇA DESCASCADOR	12520
44	CALÇO DE BORRACHA DA DOBRADIÇA	8768
45	VEDAÇÃO DE BORRACHA DO CORPO DESCASC.	12400
46	TAMPA DO CORPO DO DESCASCADOR 10 KG	12394
47	CABO ALÇA POLIPROPILENO	4099
48	ARRUELA INOX 6 MM	1793
49	PORCA CALOTA M6X3/8X12MM LATÃO	6887
50	DOBRADIÇA DA TAMPA DO CORPO DESCASC.	12395
51	PORCA CALOTA 1/4X7/16X10MM LAT LIQ DIREITA	1064
52	SENSOR INDUTIVO WEG SL2 - 12G1LPA	5681
53	PASSA FIO FINO	106
54	FECHAMENTO DA CAIXA DO SENSOR DESC.	12399
55	CAIXA DO SENSOR DO DESCASCADOR D	12398
56	EIXO DO AFIADOR NR (LONGO)	4697



5.2 COMPONENTES DE TRANSMISSÃO

ITEM	NOME DA PEÇA	COD. BERMAR
13	COTOVELO DE PVC 1.1/2" DESCASCADOR	12484
14	TUBO DE PVC 1.1/2" X 153MM DESCASC. 10 KG	12486
15	PARAF. INOX MAQ RED 3/16 X 3/8	691
16	ANEL ELASTICO (E 020mm)	546
17	ROLAMENTO 6004 DDU	1668
18	ANEL ELASTICO (I 042)	8340
19	ROLAMENTO 6003 DDU	1667
20	PINO ELASTICO 1481 (6 X 45 MM)	539
21	RETENTOR DE SILICONE 24 X 47 X 10	11369
22	EIXO DA POLIA DO DESCASCADOR 10KG	12404
23	DISCO DE ALUMIN. SUP. MOTOR DESCASC. 10 KG	12497
24	POLIA DE ALUM. (Ø 183MM) DESCASCADOR	12411
25	CORREIA DENTADA DO DESCASCADOR 10KG	12405
26	POLIA MOTORA DUPLA (Ø 38MM) DESC. 10KG	12402
27	PARAFUSO ALLEN S/C 1/4 X 1/2	366
28	PARAF. SEXT. 1/4 X 5/8 ZINCADO	23
29	SUPORTE ESTICADOR DO MOTOR	12397
30	ARRUELA ZINCADA 8 x 17mm	629
31	ARRUELA INOX 8 MM DE PRESSÃO	7416
32	PARAF. INOX SEXT. M8 X 25	7436
33	MOTOR 1/2 HP DESCASCADOR (14450677)	12373

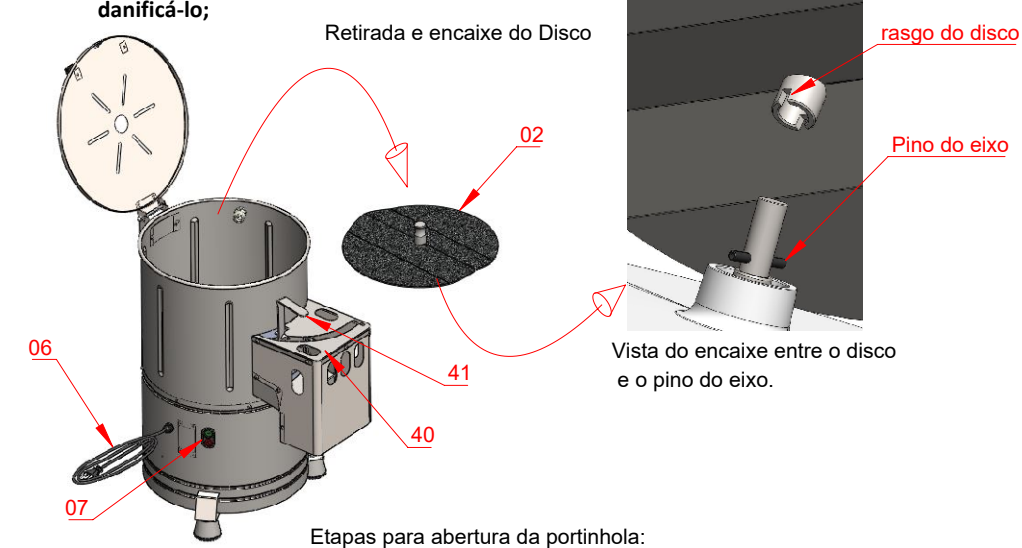


3. INSTRUÇÕES DE LIMPEZA

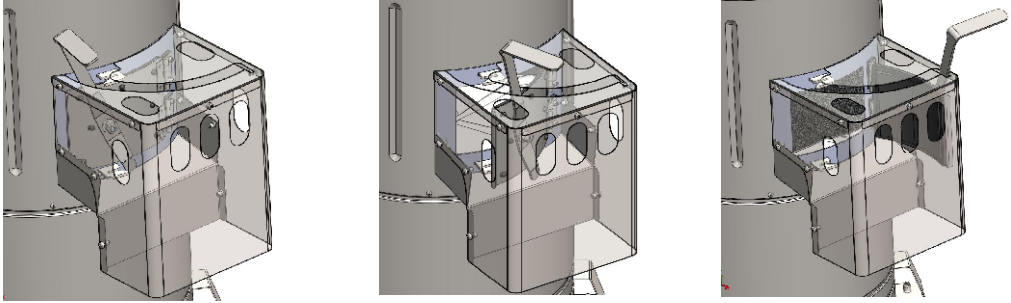
ATENÇÃO: O EQUIPAMENTO DEVE SER TOTALMENTE LIMPO E HIGIENIZADO QUANDO FOR UTILIZADO PELA PRIMEIRA VEZ OU QUANDO FICAR UM TEMPO SEM SER UTILIZADO E/OU AINDA APÓS O USO DIÁRIO.

- 3.1 Desligue a máquina pressionando o botão vermelho (DESLIGAR) (07) em seguida desconecte o cabo de ligação (06) da tomada;
- 3.2 Remova o disco de descascar (02) do equipamento para efetuar a limpeza. O manuseio incorreto do disco durante a limpeza pode causar danos ao usuário;
- 3.3 O disco deve ser limpo com uma escova com cerdas macias e lave com água abundante;
- 3.4 O gabinete (01) deve ser limpo internamente com água abundante, esponja macia, sabão neutro;
- 3.5 O lado externo do equipamento só pode ser limpo com pano umedecido, nunca limpar com jato d' água ou limpador a vapor;
- 3.6 Após a limpeza seque a máquina com pano para evitar manchas e/ou corrosões;
- 3.7 Recoloque o disco, verifique o perfeito encaixe entre o pino do eixo e o canal do disco, para evitar danos ao equipamento;

NOTA : Não utilize objetos pontiagudos de metal para a limpeza do equipamento, pois isso pode danificá-lo;



Etapas para abertura da portinhola:



01: Puxe a alavanca lateralmente. 02: Conduza pelo rasgo da tampa. 03: Trave no final do curso.

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 Verificar o desgaste e o aperto da correia do motor a cada 100 horas.
- 4.2 Verificar o desgaste do disco abrasivo, ele é feito de Óxido de Alumínio, após determinado tempo de uso, o revestimento da camada de grãos do abrasivo se perdem, afetando diretamente a produtividade;
- 4.3 Limpeza: verificar item 3 deste manual de instruções;
- 4.4 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;
- 4.5 Chaves de ligação e componentes de segurança: verificar e conferir o funcionamento adequado desses componentes;
- 4.6 Tensão da tomada: verificar a tensão da tomada para garantir que a energia que está chegando da rede é a mesma do equipamento;
- 4.7 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;
- 4.8 Cuidados com o inox: o inox 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 seque em seguida;
- Não use soluções ácidas e salinas contidas em desinfetantes, esterilizantes e outros;
- Não use abrasivos como esponjas de aço e itens pontiagudos;

5. COMPONENTES

5.1 COMPONENTES PRINCIPAIS

ITEM	NOME DA PEÇA	CÓD. BERMAR
1	GABINETE DO DESCASCADOR DE BATATA 10 KG	12428
2	DISCO ABRASIVO DESCASC. BATATAS 10 KG	12429
3	NIPLE DE PVC ROSCAVEL 1/2" DESCASCADOR	12483
4	PRENSA CABO PRETO RAL9005 PG7WBK	12511
5	PRENSA CABO EG-11	415
6	CABO H05RN-F (3X1,5X1,60) LISO	4525
7	CHAVE LIGA/DESLIGA (PULSO) - CONJ. 16127	7830
8	INTERFACE SEG. S22- PULSO SEM REARME	9177
9	FUNDO DO DESCASCADOR DE BATATAS 10 KG	12392
10	CAPA DE ALUMINIO BOCA 98B	6464
11	PE NIVELADOR PICADORES B-98	6463
12	CHAVE HH 201 M1FG4FS1QY (PLAST) PA015300	8875

