

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 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.

Descascador de 6 kg

Modelo

BM 158



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 158 - 6kg 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.

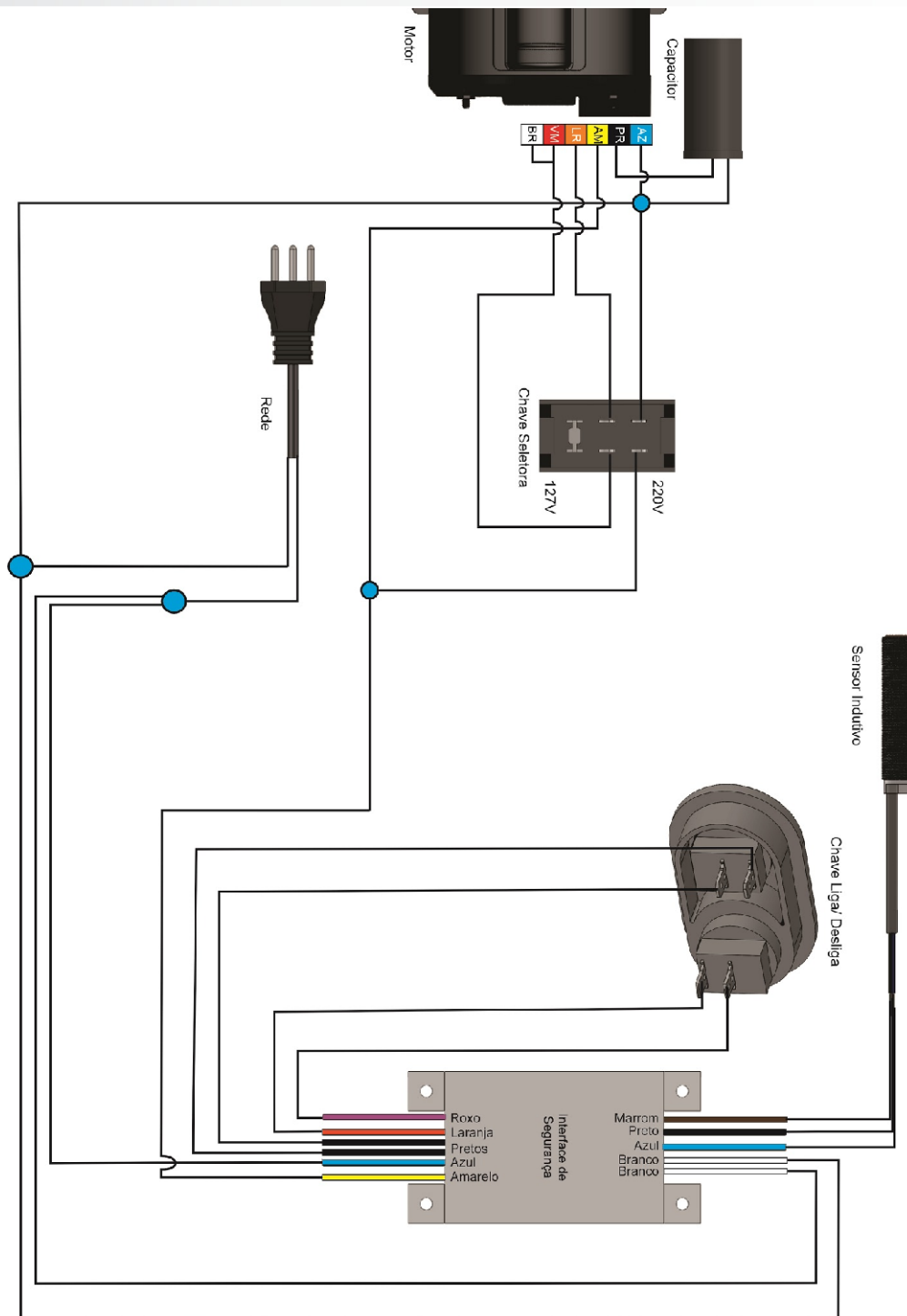
1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	BM 158
PRODUÇÃO MÉDIA	Kg/h	120
TENSÃO (ac)	V	127/220
FREQUÊNCIA	Hz	60
POTÊNCIA	W	733
CONSUMO	KWh	0,733
ALTURA	mm	675
LARGURA	mm	415
COMPRIMENTO	mm	415
PESO LÍQUIDO	kg	21

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, 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 seja aterrada, confira a rede elétrica antes de ligar o equipamento;
- 1.3.7 O fio terra do produto age como proteção adicional na isolamento do equipamento;
- 1.3.8 Nunca utilize extensões 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;
- 1.3.9 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

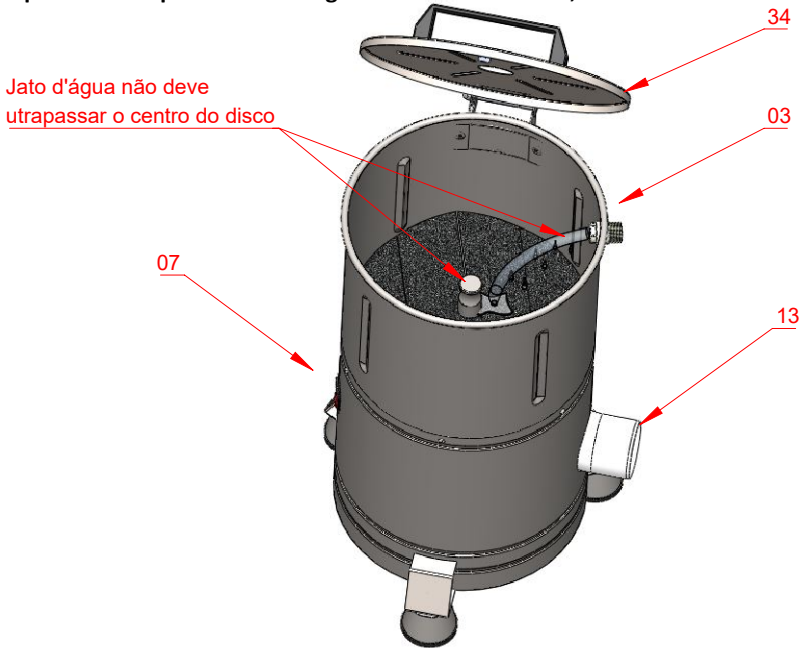
2.1 PRÉ-OPERAÇÃO

- 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);

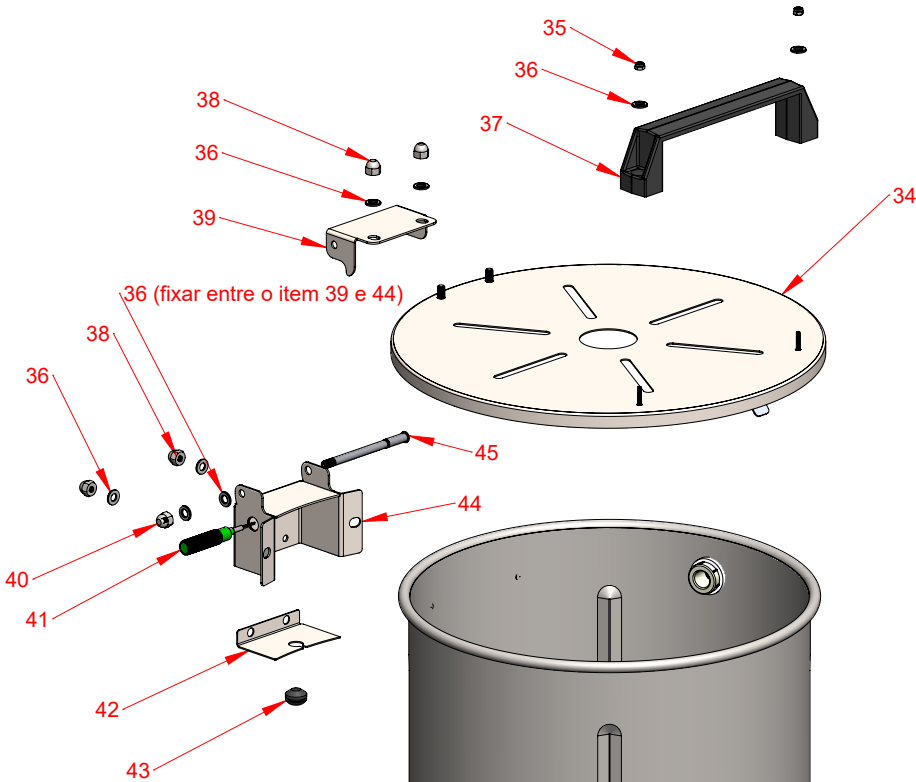
2.2 OPERAÇÃO

- 2.2.1 Verifique se a máquina está na mesma tensão da rede, se sim, conecte a máquina na tomada usando o cabo energia (06);
- 2.2.2 Abra a tampa do gabinete (34) 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 (34) e acione o botão verde (LIGAR) (07). Caso a máquina não funcione, verifique se a tampa está bem encaixada para acionamento do sensor (41);
- 2.2.5 A produção aproximada é de 120 kg/h;
- 2.2.6 Após finalizado o processo acione o botão vermelho (Desligar) (07);
- 2.2.7 Abra a tampa (34) e retire o produto descascado;
- 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;

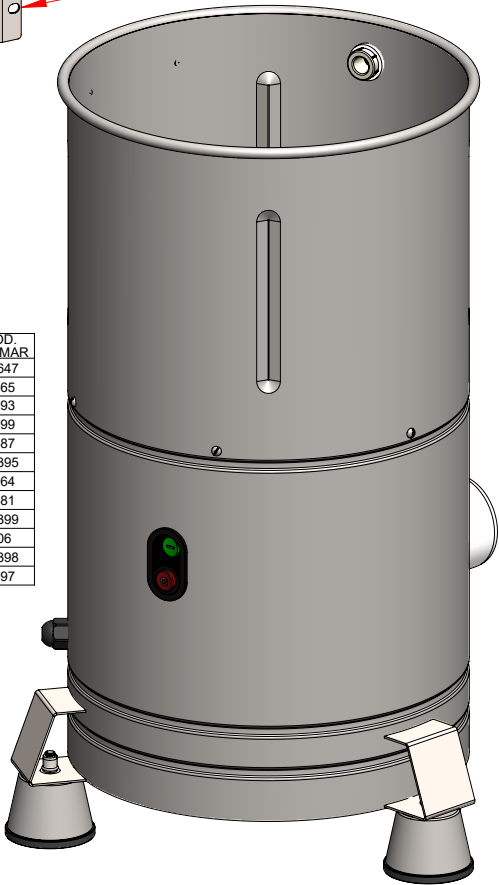
- NOTA1: Seguindo normas de segurança, quando em uso o Descascador desligará automaticamente quando a tampa é levantada e só ligará novamente quando fechada e acionando o botão verde (Ligar) (07);
- NOTA2 : É obrigatório a adição de água corrente diretamente sobre o produto durante o processo de descascar;
- 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

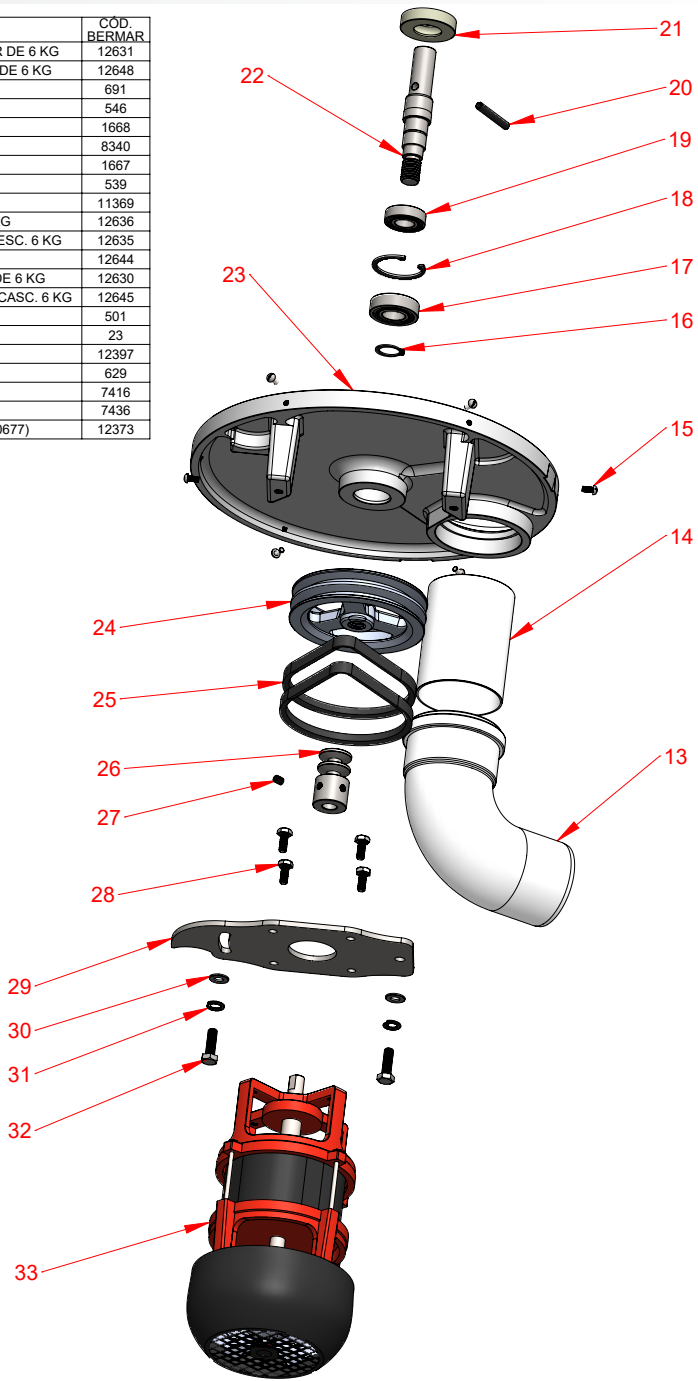


ITEM	NOME DA PEÇA	COD. BERMAR
34	TAMPA DO CORPO DO DESCASCADOR 6 KG	12647
35	PORCA TRAVANTE M4-0,70 INOX	5865
36	ARRUELA INOX 6 MM	1793
37	CABO ALÇA POLIPROPILENO	4099
38	PORCA CALOTA M6X3/8X12MM LATÃO	6887
39	DOBRADIÇA DA TAMPA DO CORPO DESCASC.	12395
40	PORCA CALOTA 1/4X7/16X10MM LAT LIQ DIREITA	1064
41	SENSOR INDUTIVO WEG SL2 - 12G1LPA	5681
42	FECHAMENTO DA CAIXA DO SENSOR DESC.	12399
43	PASSA FIO FINO	106
44	CAIXA DO SENSOR DO DESCASCADOR D	12398
45	EIXO DO AFIADOR NR (LONGO)	4697



5.2 COMPONENTES DE TRANSMISSÃO

ITEM	NOME DA PEÇA	COD. BERMAR
13	COTOVELO DE PVC 3" DESCASCADOR DE 6 KG	12631
14	TUBO DE PVC 3" X 100 MM DESCASC. DE 6 KG	12648
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 6KG	12636
23	DISCO DE ALUM. SUPORTE MOTOR DESC. 6 KG	12635
24	POLIA DE ALUM. DESCASCADOR 6 KG	12644
25	CORREIA 3L-160 DO DESCASCADOR DE 6 KG	12630
26	POLIA MOTORA DUPLA (Ø 38MM) DESCASC. 6 KG	12645
27	PARAF. ALLEN S/C 1/4 X 5/16	501
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



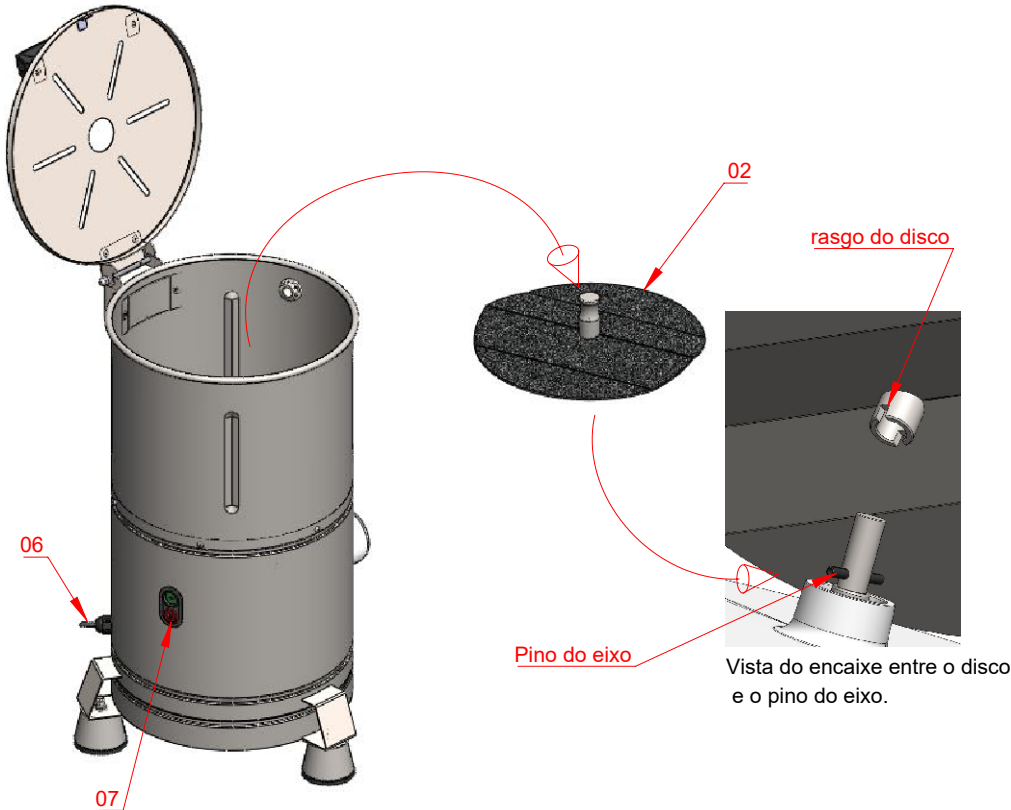
3. INSTRUÇÕES DE LIMPEZA

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 pontiagudo de metal para limpeza do equipamento, pois isso pode danificá-lo;

Retirada e encaixe do Disco



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 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	COD. BERMAR
1	GABINETE DO DESCASCADOR DE 6 KG	12641
2	DISCO ABRASIVO DO DESCASCADOR DE 6 KG	12633
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 6 KG	12638
10	CHAVE HH 201 M1FG4FS1QY (PLAST) PA015300	8875
11	CAPA DE ALUMINIO BOCA 98B	6464
12	PE NIVELADOR PICADORES B-98	6463

