

## 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) 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 (faca, pedras de afiar, rolamentos, discos 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

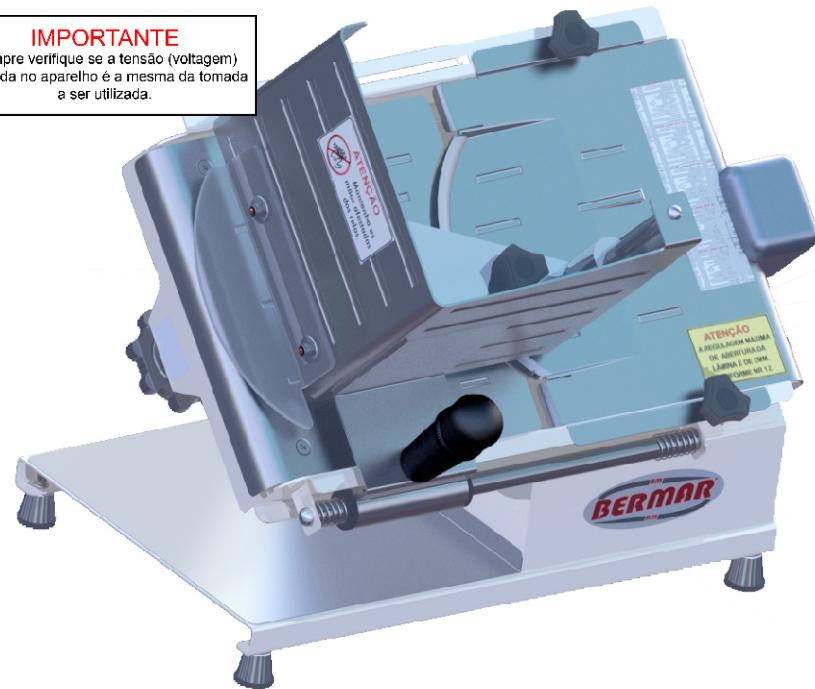
**SAC**  
e-mail: [garantia@bermar.ind.br](mailto:garantia@bermar.ind.br)

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.



Cortador de Frios  
Lâmina 202mm

Modelos

BM 06NR

BM 07NR



PRODUZINDO QUALIDADE E ASSOCIANDO BELEZA!

Parabéns você acaba de adquirir um  
produto de excelente qualidade.

## 1. INTRODUÇÃO

### 1.1 INFORMAÇÕES BÁSICAS

- O cortador de frios BM 06 NR - lâmina 202mm é confeccionado em aço inoxidável 430;
- O cortador de frios BM 07 NR - lâmina 202mm é confeccionado em aço carbono e pintado com tinta epóxi;
- Nos dois modelos a tampa da mesa, o carrinho e a tampa da lâmina são confeccionados em aço inoxidável escovado;
- A lâmina é confeccionada em aço inox 420;
- Os cortadores de frios BM 06 NR e BM 07 NR foram projetados, desenvolvidos e testados para uso em residências e, no máximo, pequenas lanchonetes;
- O uso desses cortadores não é recomendado para padarias, mercearias, supermercados, mercados e similares porque não atende a um processo de produção contínuo ou de escala comercial;

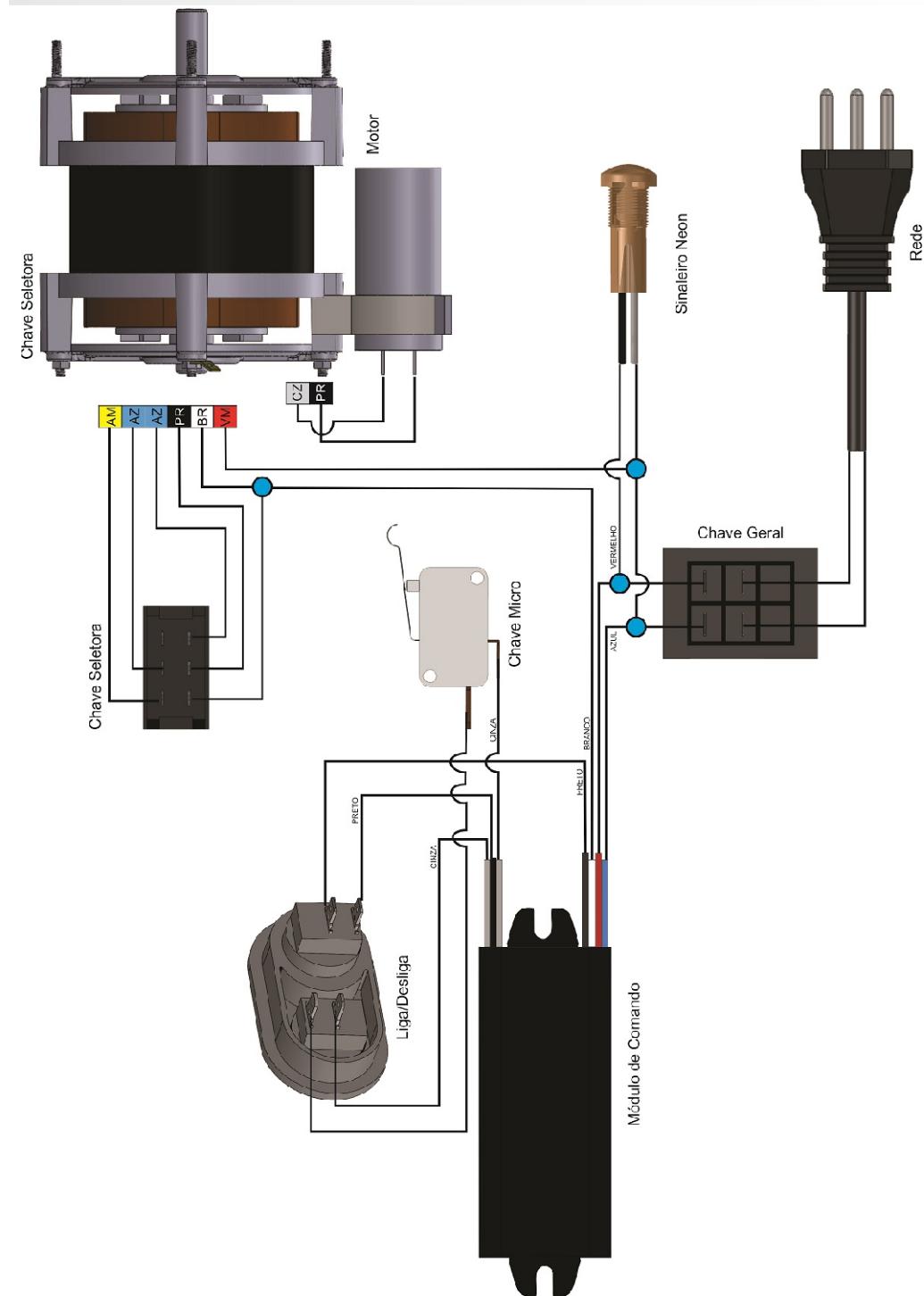
### 1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICA	UNIDADE	DADOS
TENSÃO (ac)	V	127/220
FREQUÊNCIA	Hz	60
POTÊNCIA	W	420
CONSUMO	kWh	0,42
ROTAÇÃO	rpm	1720
ALTURA	mm	385
LARGURA	mm	365
COMPRIMENTO	mm	410
PESO LÍQUIDO	kg	13,6
CAPACIDADE DE CORTE	mm	2
DIÂMETRO DO DISCO	mm	202

### 1.3 CUIDADOS NECESSÁRIOS

- Leia atentamente todas as instruções antes do uso do aparelho;
- Verifique se a tensão (VOLTAGEM) indicada no aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada;
- 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;
- Não utilize o aparelho caso o cabo, o plugue ou outra parte do esteja danificado. (Se o cabo estiver estiver danificado ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado a fim de evitar riscos.);
- 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, ela possuir 3 furos não significa que a tomada é aterrada, confira a rede elétrica antes de ligar o equipamento;
- O fio terra do produto age como proteção adicional na isolação do equipamento;

## 9. ESQUEMA ELÉTRICO



## 7. 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 a chave geral na posição LIGAR;
	- Tampa da mesa não colocada ou mau encaixada na máquina, sem acionar a chave micro;	- Fazer o teste da chave micro descrito no item 4;
	- Cabo de energia danificado;	- Entre em contato com a assistência técnica autorizada;
	- Protetor térmico acionado;	- Aguarde a máquina resfriar e ligue novamente;
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 vai cortar, gira em baixa rotação ou a lâmina para.	- Aparelho com chave seletora em 220V e funcionando em rede elétrica 127V;	- Verificar a chave seletora e a rede elétrica;
	- Lâmina sem corte;	- Proceder com a afiação da lâmina;
	- Problemas com o motor;	- Entre em contato com a assistência técnica autorizada;
A máquina não está cortando corretamente.	- Lâmina sem corte;	- Proceder com a afiação da lâmina;
Ruídos na máquina*.	- 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>

## 8. NORMAS DE REFERÊNCIA

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

- Nunca utilize extensão ou qualquer adaptador para fazer a ligação da máquina à rede elétrica, esses componentes podem prejudicar o desempenho da mesa e/ou queimar os componentes elétricos existentes;
- A manutenção e limpeza da máquina deve ser feita por pessoa treinada e com a máquina desconectada da tomada;
- Nunca utilize o aparelho se: estiver com sapatos, roupas e/ou pés molhados ou ainda, se a máquina estiver em uma superfície húmida 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.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode danificar o aparelho e colocar o usuário em risco.
- Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos não tente consertar o aparelho.

## 1.4 ETIQUETAS E SIGNIFICADOS

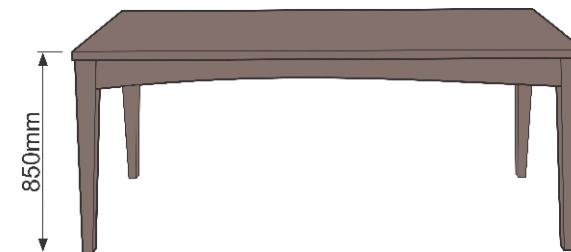
### 1.4.1 Manual de Instrução:



Etiiqueta que indica a necessidade de leitura do manual de instrução da máquina;

## 2. INSTRUÇÕES DE USO

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



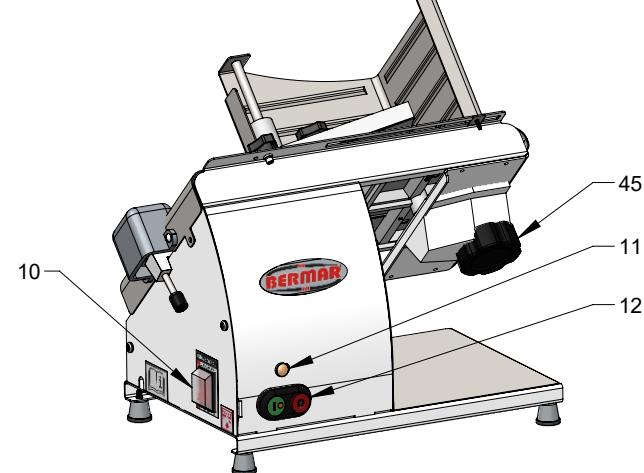
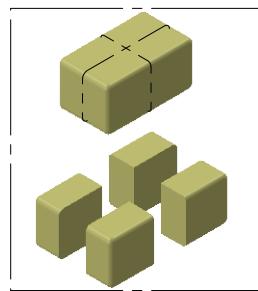
## 2.1 PRÉ-OPERAÇÃO

- 2.1.1 Antes de utilizar o aparelho lave todas as partes que entram em contato como 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;

## 2.2 OPERAÇÃO

- 2.2.1 Verifique se a máquina está na mesma tensão da rede, se sim, conecte a máquina na tomada usando o cabo (09);  
 2.2.2 Pressione a Chave Geral (10) e coloque na posição LIGADA, conforme indicação da etiqueta, o Sinalizador (11) deverá ascender e isso indica que a máquina está energizada e pronta para o uso;  
 2.2.3 Coloque o produto a ser fatiado no carrinho (14) de maneira que a garra (19) fique sobre ele e regule a espessura da fatia que deseja através do regulador (45), ligue a máquina pressionando o botão verde (LIGAR);  
 2.2.4 Segure o manípulo (21) e empurre o carrinho no sentido da lâmina devagar para que a mesma faça o processo de corte, não o empurre com rapidez porque pode quebrar e/ou esfarelar a fatia;  
 2.2.5 Observe a figura abaixo, ela demonstra o tamanho ideal e aconselhável do produto que cabe no carrinho da máquina. O modelo BM 06 NR e BM 07 NR não são indicados para cortar a fatia inteira, somente metade.  
 2.2.6 Desconecte o aparelho da tomada após o uso;  
 2.2.7 O tempo aconselhável de uso é de 1 minuto ligado para 5 minutos desligado;

### Produto a ser fatiado



## 2.3 COMO AFIAR A LÂMINA

**ATENÇÃO: LIMPE BEM A LÂMINA ANTES DE FAZER A AFIAÇÃO, SE A MESMA ESTIVER SUJA ELA DANIFICARÁ O REBOLO E O FIO DE CORTE PERDERÁ A QUALIDADE.**

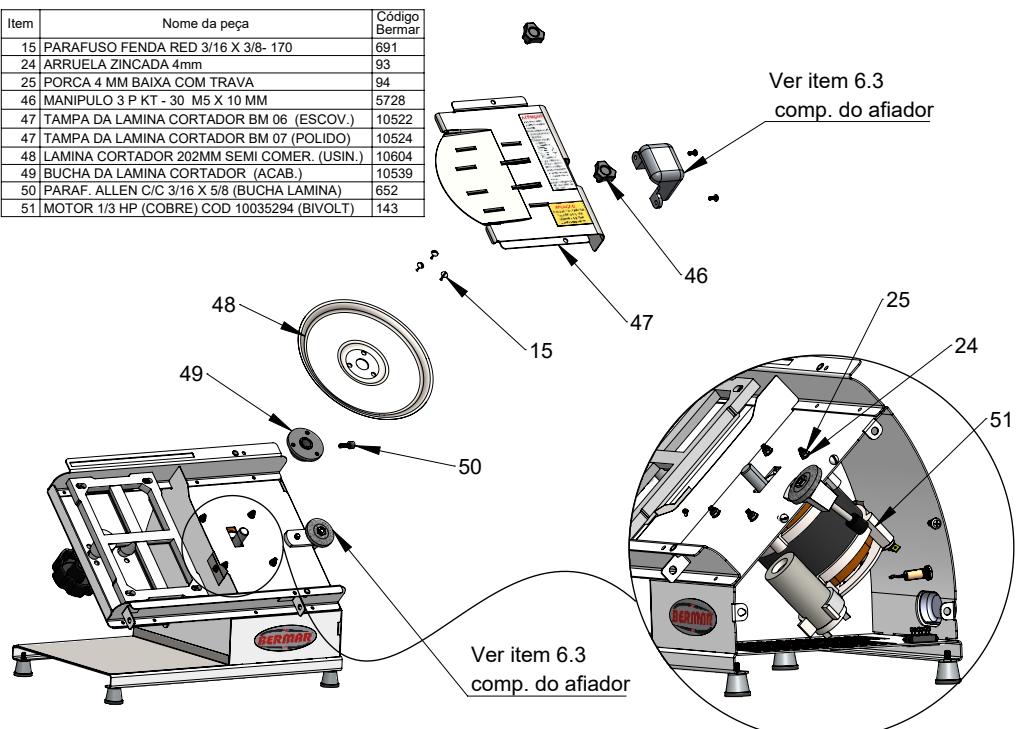
- 2.3.1 Posicione o carrinho (14) sobre a mesa do cortador (37);  
 2.3.2 Ligue a máquina pressionando o botão verde (LIGAR) (12), quando a lâmina estiver girando, pressione o botão vermelho (DESLIGAR) (12) e empurre o rebolo para cima de modo que ele afie a lâmina enquanto ela gira;  
 2.3.3 Repita o processo até que a lâmina esteja afiada;  
 2.3.4 A frequência de afiação depende da quantidade e do produto cortado, faça afiação sempre que achar necessário;

**NOTA 1:** Caso a afiação da lâmina seja feita com a mesma suja o rebolo irá engordurar (material poroso) e não fará a afiação corretamente, será necessário trocar o rebolo neste caso;

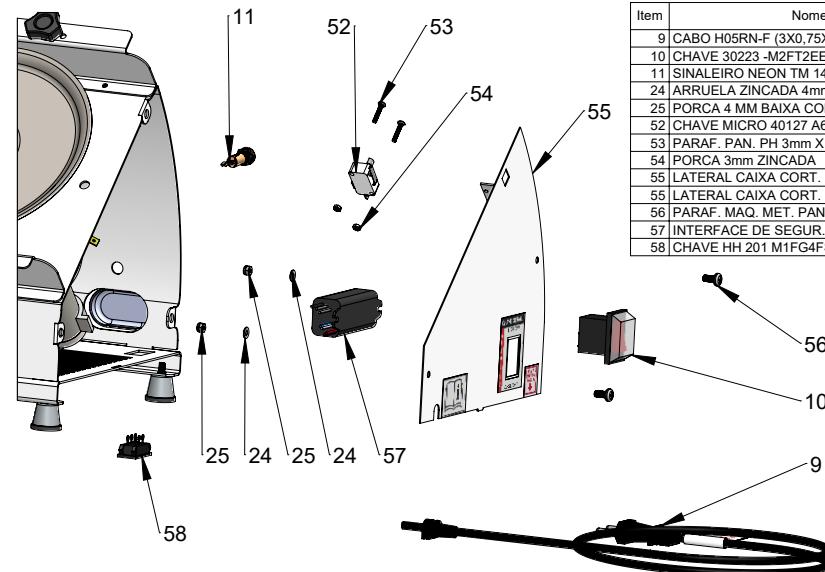
**NOTA 2:** É proibido afiar a lâmina com qualquer outro tipo de afiador senão o que acompanha o produto;

## 6.5 COMPONENTES DA LÂMINA

Item	Nome da peça	Código Bermar
15	PARAFUSO FENDA RED 3/16 X 3/8- 170	691
24	ARRUELA ZINCADA 4mm	93
25	PORCA 4 MM BAIXA COM TRAVA	94
46	MANÍPULO 3 P KT - 30 M5 X 10 MM	5728
47	TAMPA DA LÂMINA CORTADOR BM 06 (ESCOV.)	10522
47	TAMPA DA LÂMINA CORTADOR BM 07 (POLIDO)	10524
48	LÂMINA CORTADOR 202MM SEMI COMER. (USIN.)	10604
49	BUCHA DA LÂMINA CORTADOR (ACAB.)	10539
50	PARAF. ALLEN C/C 3/16 X 5/8 (BUCHA LÂMINA)	652
51	MOTOR 1/3 HP (COBRE) COD 10035294 (BIVOLT)	143

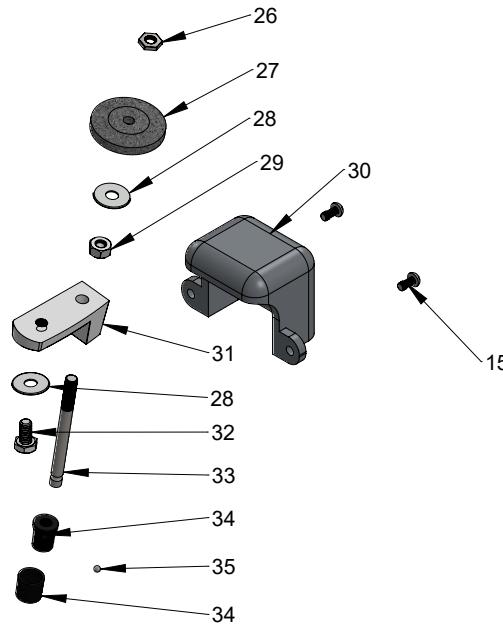


## 6.6 COMPOENTES DE SEGURANÇA



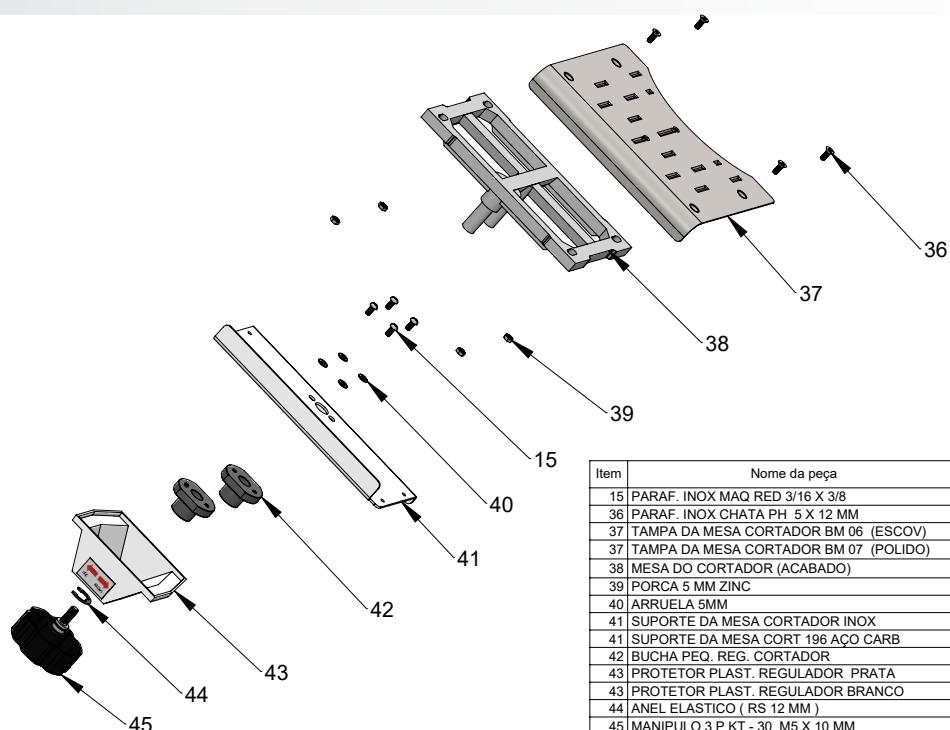
Item	Nome da peça	Código Bermar
9	CABO H05RN-F (3X0,75X1,60) C/PR.CABO	4013
10	CHAVE 30223-M2FT2EE3Y/197 15A CPD-15055	4481
11	SINALIZADOR NEON TM 14 S - AO 127/220 V	4736
24	ARRUELA ZINCADA 4mm	93
25	PORCA 4 MM BAIXA COM TRAVA	94
52	CHAVE MICRO 40127 A6E2Q INT CPD15199	3864
53	PARAF. PAN. PH 3mm X 16mm	621
54	PORCA 3mm ZINCADA	622
55	LATERAL CAIXA CORT. BM 06 (ACABADA)	10036
55	LATERAL CAIXA CORT. BM 07 (ACABADA)	10037
56	PARAF. MAQ. MET. PANELA INOX 5X10 PHS	7653
57	INTERFACE DE SEGUR. MARGIRUS - CPD 19735	10557
58	CHAVE HH 201 M1FG4FS1QY (PLAST) PA019361	10117

### 6.3 COMPONENTES DO AFIADOR COMPLETO (COD. 869)

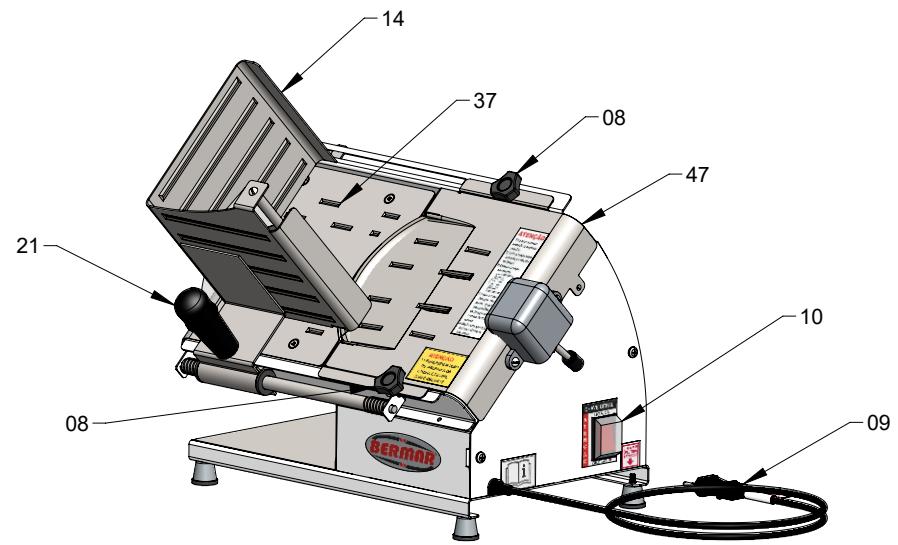


Item	Nome da peça	Código Bemar
15	PARAFUSO FENDA RED 3/16 X 3/8- 170	691
26	PORCA SEXTAVADA ESTAMPADA 1/4	1712
27	REBOLO DO AFIADOR CORT FRIOS	225
28	ARRUELA ZINCADA DE 1/4	44
29	PORCA 1/4 ZINCADA	43
30	CAPA DO AFIADOR ALUM. CORTADOR	5179
31	SUPORTE DE ALUMINIO AFIADOR	2231
32	PARAF. SEXT. 1/4 X 1/2 ZINCADO	175
33	EIXO 1/4 DO REBOLO DO CORTADOR	547
34	CAPA PLASTICA EIXO DO AFIADOR	240
35	ESFERA DE AÇO 3.5 MM	665

### 6.4 COMPONENTES DA MESA



Item	Nome da peça	Código Bemar
15	PARAF. INOX MAQ RED 3/16 X 3/8	691
36	PARAF. INOX CHATA PH. 5 X 12 MM	1305
37	TAMPA DA MESA CORTADOR BM 06 (ESCOV)	10508
37	TAMPA DA MESA CORTADOR BM 07 (POLIDO)	10523
38	MESA DO CORTADOR (ACABADO)	2203
39	PORCA 5 MM ZINC	427
40	ARRUELA 5MM	1255
41	SUPORTE DA MESA CORTADOR INOX	342
41	SUPORTE DA MESA CORT. 196 AÇO CARB	343
42	BUCHA PEQ. REG. CORTADOR	2191
43	PROTETOR PLAST. REGULADOR PRATA	2107
43	PROTETOR PLAST. REGULADOR BRANCO	224
44	ANEL ELASTICO ( RS 12 MM )	156
45	MANIPULO 3 P KT - 30 M5 X 10 MM	116



### 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.**

- Desligue a máquina no botão vermelho (DESLIGAR) (12), em seguida aperte a chave geral (10) e coloque na posição DESLIGAR e desconecte o cabo de ligação (09) da tomada;
- Posicione a mesa no ponto “ZERO” indicado no manípulo regulador (45), a lâmina deverá estar alinhada com a mesa e, portanto, protegendo contra qualquer contato do operador;
- Solte os manípulos (08) e retire a tampa da lâmina (47);
- Faça a limpeza com cuidado, usando somente pano umedecido em água e sabão neutro;
- A limpeza da lâmina deverá ser feita imediatamente após o uso utilizando uma espátula plástica e pano umedecido em álcool;
- O motor não deve ser limpo por jato d’água ou limpador a vapor, passe somente pano umedecido em água e sabão neutro na base da máquina. Nunca coloque a base do motor embaixo da torneira isso pode danificar o motor;
- Peças que podem ser removidas para limpeza:
  - Tampa da lâmina;
  - Bandeja (BM 07 NR);

**NOTA:** não retire a lâmina da máquina para limpeza, ela é regulada durante a montagem na fábrica;

## 4. CHAVE MICRO

Os cortadores de frios BERMAR possuem uma chave micro (52) instalada na mesma lateral (55) do cabo (09) de ligação da máquina conforme figura abaixo. Essa chave de segurança impossibilita que a máquina funcione caso a tampa da lâmina esteja má colocada ou em caso de ter sido retirada da máquina. Se a sua máquina parou de funcionar enquanto cortava ou não ligou faça o teste abaixo antes de acionar assistência autorizada;

- 4.1 Retire a tampa da lâmina (47);
  - 4.2 Coloque a máquina na tomada e proceda conforme item 2.2.1 e 2.2.2;
  - 4.3 Com o seu dedo, pressione a chave micro (52) para dentro da máquina e mantenha pressionado, ao mesmo tempo, pressione o botão verde (LIGAR) (12) tomando cuidado sempre para não encostar na lâmina.  
Caso a máquina funcione recoloque a tampa (55) de forma que ela pressione a chave micro e a mantenha para dentro da máquina.
  - 4.4 Se, mesmo depois do teste a máquina não funcionar proceda conforme item 7 pag. 09.

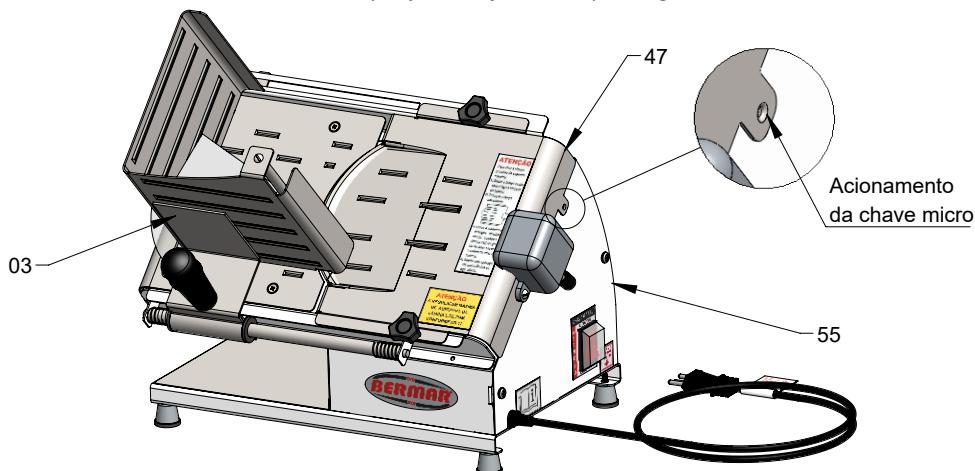
## 5. MANUTENÇÃO

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.

- 5.1 Limpeza: verificar item 3 deste manual de instruções;
  - 5.2 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;
  - 5.3 Chaves de ligação e componentes de segurança: verificar e conferir o funcionamento adequado desses componentes;
  - 5.4 Tensão da tomada: verificar a tensão da tomada para garantir que a energia que está chegando da rede é a mesma do equipamento;
  - 5.5 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;
  - 5.6 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.

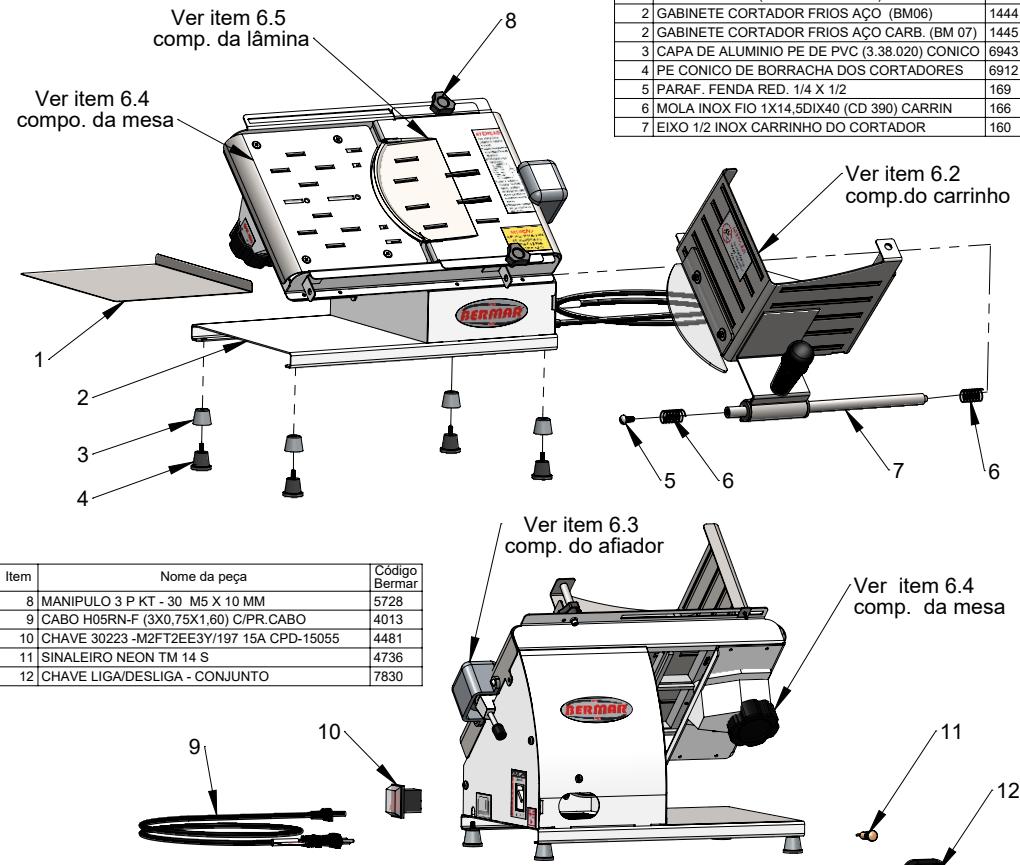
**ATENÇÃO:** Para evitar corrosão, contaminação e danos à superfície de inox siga as orientações abaixo:

- 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.



## 6. COMPONENTES

## 6.1 COMPONENTES PRINCIPAIS



## 6.2 COMPONENTES DO CARRINHO COMPLETO (COD. 6875 - BM 06NR / COD. 8693 - BM 07NR)

