

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, disco, rolamentos, componentes do redutor, 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

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.



Máquina Imprópria
para Açougue

Moedor de Carne Boca 8

Modelo

BM 23NR



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 Moedor de Carne Boca 8 a base e a carenagem são confeccionados em aço inoxidável;
- 1.1.2 A bandeja é de alumínio;
- 1.1.3 Foram projetados, desenvolvidos e testados para uso comercial, podendo ser utilizados em lanchonetes, restaurantes, bares, padarias, cantinas, hospitais e similares;
- 1.1.4 Seu uso não é recomendado para açougue, quando o processo de produção for contínuo ou de escala industrial pois ele não atenderá a demanda necessária;
- 1.1.5 A capacidade de moagem é de aproximada 1,0 kg/min. Essa produtividade pode variar de acordo com o operador, a manutenção do equipamento e o tipo de carne.

1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Características	Unidade	BM 23NR
Tensão (ac)	[V]	127 / 220
Frequencia	[Hz]	60
Potência	[W]	387,5
Consumo	[kWh]	0,3875
Altura	[mm]	460
Largura	[mm]	355
Profundidade	[mm]	415
Peso líquido	[kg]	16,3

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 do 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 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;
- 1.3.6 O fio terra do produto age como proteção adicional na isolação do equipamento;
- 1.3.7 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;
- 1.3.8 A manutenção e limpeza da máquina deve ser feita por pessoa treinada e com a máquina desconectada da tomada;
- 1.3.9 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;
- 1.3.10 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;
- 1.3.11 Para proteção contra choques elétricos não coloque o cabo de ligação e/ou o plugue dentro de água ou de quaisquer outros líquidos;
- 1.3.12 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);
- 1.3.13 O disco perfurado acompanha o Moedor de Carne Boca 8. Para adquirir discos com furos de diâmetro diferentes entre em contato com o fabricante;

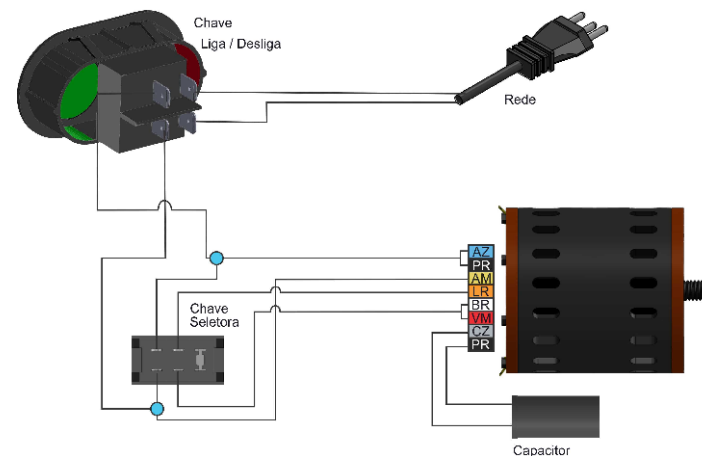
6. SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

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;
	- Rede elétrica com fase invertida;	- Verificar a ligação da rede e fazer os ajustes necessários de acordo com a instrução que acompanha o produto;
	- 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;
	- Problemas com o Motor;	- Verificar se a máquina está na tomada correta, 127V OU 220V;
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	- Entre em contato com a assistência técnica autorizada;
	- Discos e faca sem corte ou montados incorretamente;	- Verificar a afiação/troca dos discos e da faca;
	- Engrenagens gastas ou quebradas;	- Verificar a montagem da boca;
A máquina não moe.	- Entre em contato com a assistência técnica autorizada;	- Verificar a chave seletora e a rede elétrica;
	- Problemas com o motor;	- Verificar a afiação/troca dos discos e da faca;
	- Falta de um dos componentes da boca ou montagem incorreta;	- Verificar o item de montagem do conjunto de boca;
Ruídos na máquina*.	- Disco e faca com desgaste;	- Fazer a troca dos componentes;
	- 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

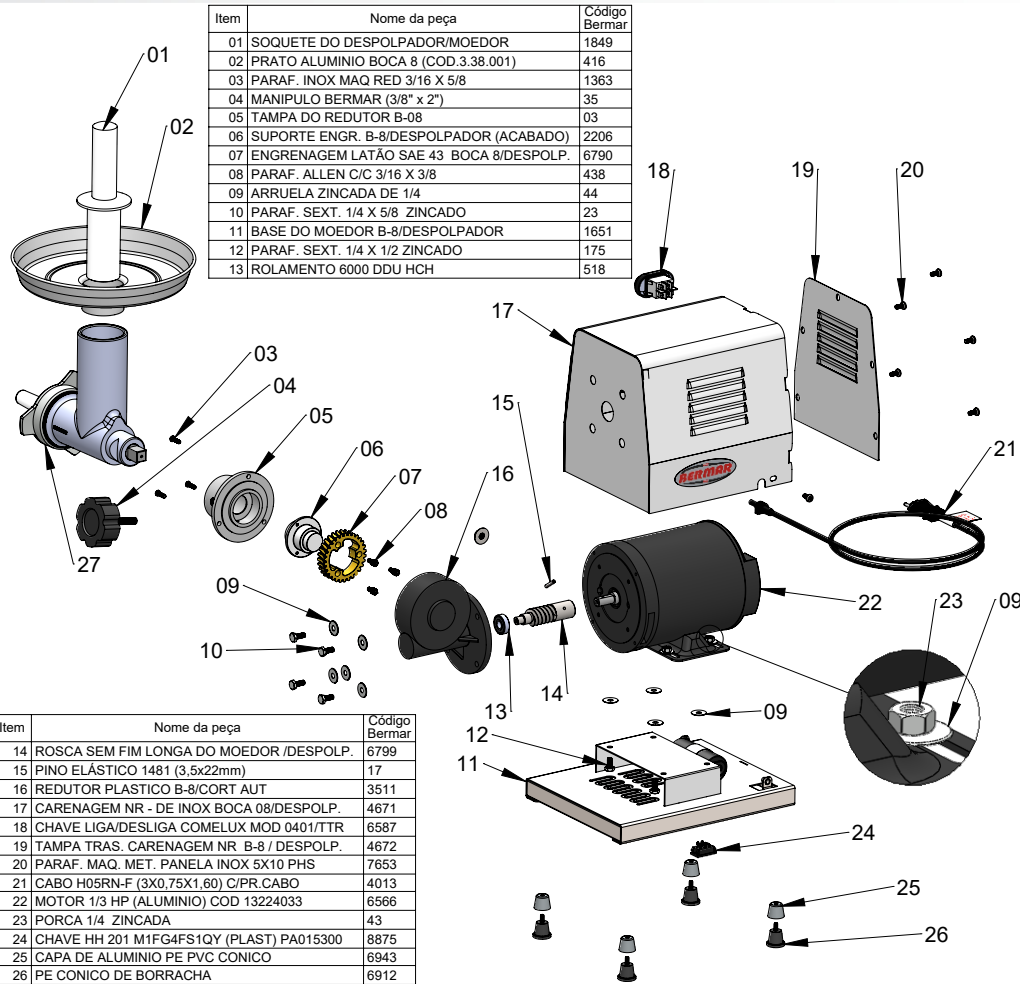
ABNT NBR 60335-1;
IEC 60335-2-64;
Portaria 148/2022 INMETRO.

8. ESQUEMA ELÉTRICO

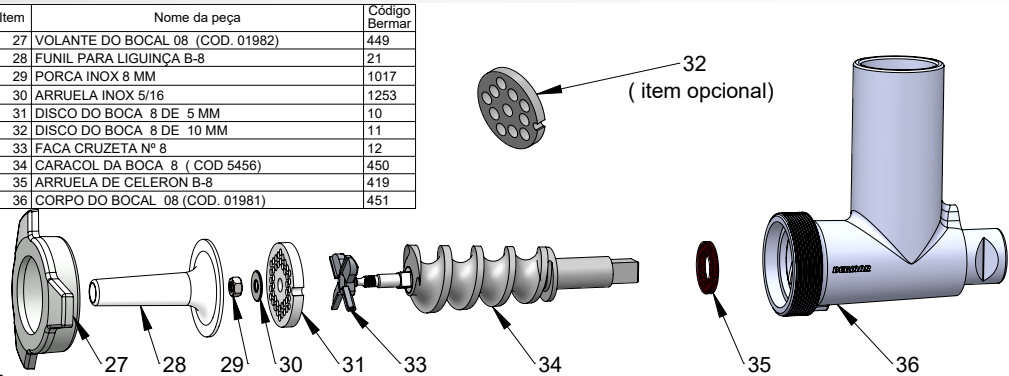


5. Componentes

5.1 Componentes Principais



5.2 Componentes do Conjunto Boca 8



- 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.

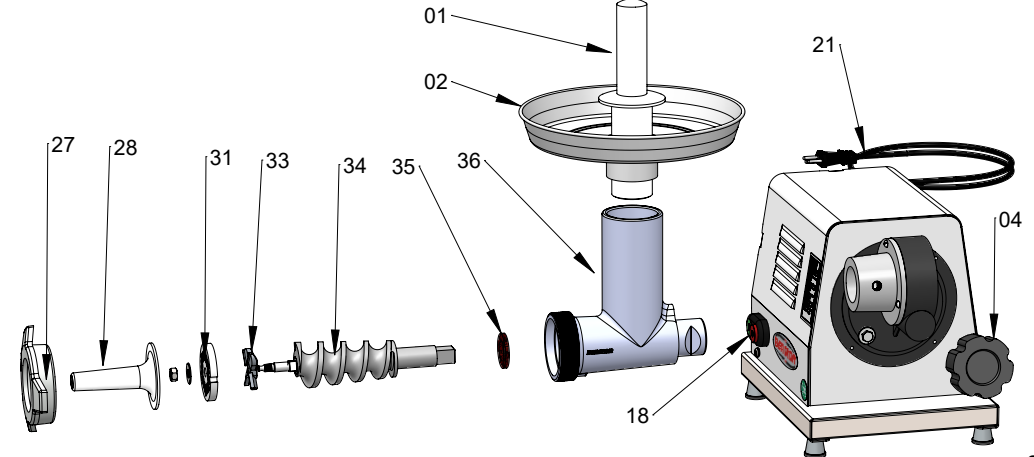
2. INSTRUÇÕES DE USO

2.1 PRÉ-OPERAÇÃO

- 2.1.1 Antes de utilizar o aparelho, lave todas as partes que entram em contato com o produto a ser moído, com água e sabão neutro (**ver item 3 - Limpeza**);
- 2.1.2 Posicione a máquina em uma superfície plana, limpa e seca com altura de mais ou menos 850mm;
- 2.1.3 Para retirar a boca proceda conforme **itens 3.3 e 3.4 - Instrução de Limpeza**;
- 2.1.4 Faça a montagem do conjunto da Boca de acordo com o **item 2.3 - COMO MONTAR O CONJUNTO DA BOCA 8**;
- 2.1.5 Encaixe o conjunto da Boca (36) no gabinete e certifique-se que a Boca esteja perfeitamente encaixada e alinhada ao gabinete e o manipulô (04) devidamente apertado. Caso o equipamento seja ligado sem que a boca esteja devidamente encaixada e apertada a mesma 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 (21);
- 2.2.2 Ligue a máquina no botão verde (LIGAR) (18);
- 2.2.3 Coloque o produto a ser moído dentro do prato (02). Use somente o soquete (01) para empurrar o produto, a fim de evitar riscos ao usuário. A utilização de qualquer outro acessório pode danificar o equipamento;
- 2.2.4 Para retirar o prato (02), retire o soquete (01) e remova a mesma puxando-a para cima com as duas mãos;
- 2.2.5 Desligue a máquina no botão vermelho (DESLIGAR) (18); e desconecte o aparelho da tomada após o uso, faça a limpeza de acordo com o item 3 - Limpeza;
- 2.2.6 Após o uso, não coloque o conjunto de boca 8 montado na geladeira sem antes lavá-lo;
- 2.2.7 O tempo aconselhável de uso é de 2 minutos ligado para 5 minutos desligado;



2.3 COMO MONTAR O CONJUNTO BOCA 8

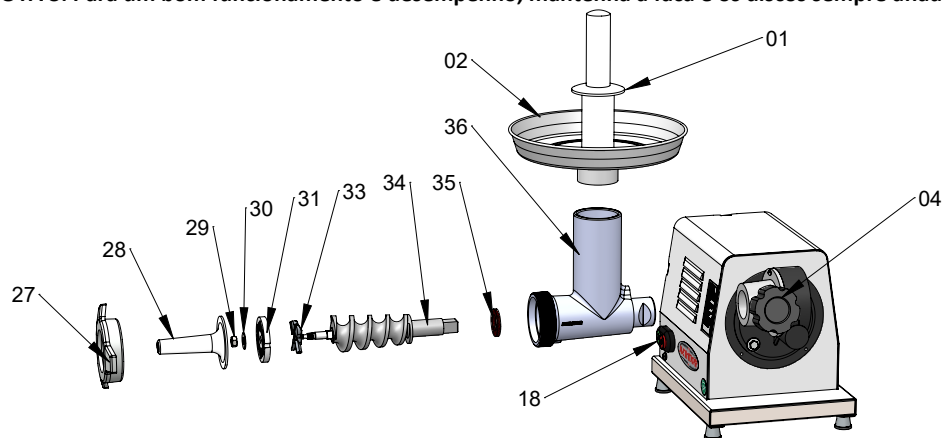
Para fazer a montagem e desmontagem dos componentes internos siga a sequência ilustrada para que não haja inversões dos mesmos, caso isso aconteça, poderão ocorrer danos irreparáveis ao produto.

- 2.3.1 Limpe todas as peças conforme item 3 - Instruções de Limpeza;
- 2.3.2 Encaixe o corpo do Bocal (36) no gabinete e certifique-se que o pino da boca esteja perfeitamente encaixado no furo, aperte o manípulo (04) até que a boca esteja totalmente fixa;
- 2.3.3 Encaixe a arruela de Celeron (35) no caracol (34) e introduza-os dentro do corpo (36), gire até encaixar, trave colocando a arruela (30) e a porca (29);
- 2.3.4 No pino do caracol (34), encaixe a faca (33) com o corte virado para a frente, encaixe o disco perfurado (31);
- 2.3.5 Coloque o volante (27) rosqueando-o até encostar no disco (31), não é necessário apertar demasiadamente, 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) (18);
- 3.2 Retire a prato (02) e o soquete (01);
- 3.3 Remova todos os componentes do Conjunto de Boca (36) soltando o manípulo (04) e puxando-o para frente com as mãos e fazendo movimentos laterais leves para direita e esquerda;
- 3.4 Solte o volante (27), retire a porca (29) e a arruela (30), o disco perfurado (31), a faca (33), o caracol (34) e a arruela de celeron (35);

- 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 por jato d'água, 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;
- 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;
 - Prato;
 - 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 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.

