

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 (Rulos, retentores, engrenagens 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.

Amaciador e Preparador
de Carnes

Modelo

BM 34NR PF

BM115NR PF



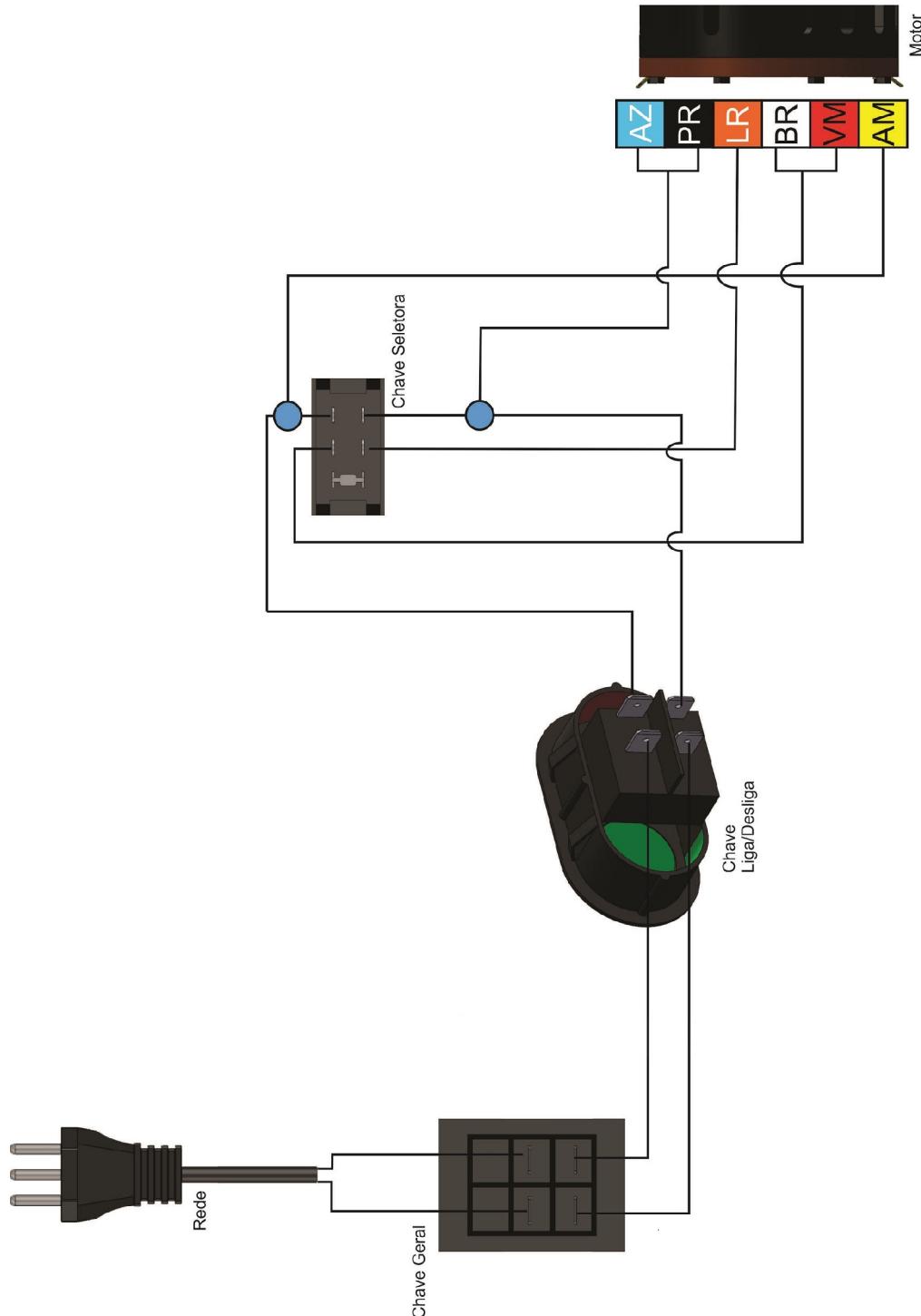
PRODUZINDO QUALIDADE E ASSOCIANDO BELEZA!

Parabéns você acaba de adquirir um
produto de excelente qualidade.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	1
1.1 INFORMAÇÕES BÁSICAS	1
1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	1
1.3 CUIDADOS NECESSÁRIOS	1
1.4 ETIQUETAS IMPORTANTES E SIGNIFICADOS	2
2. INSTRUÇÕES DE USO	3
2.1 PRÉ-OPERAÇÃO	3
2.2 INSTRUÇÃO DE MONTAGEM DOS ROLOS	3
3. INSTRUÇÕES DE LIMPEZA	4
4. MANUTEÇÃO	5
5. COMPONENTES	6
5.1 COMPONENTES PRINCIPAIS	6
5.2 COMPONENTES DA CAIXA	7
6. SOLUÇÕES E PROBLEMAS	8
7. NORMAS DE REFERÊNCIA	8
8. ESQUEMA ELÉTRICO	9

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 onde o produto está sendo ligado;
	- Chave Geral desligada;	- Colocar a chave geral na posição LIGAR;
	- 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 onde 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 em uso, gira em baixa rotação ou para.	- Aparelho com chave seletora em 220V e funcionando em rede elétrica 127V;	- Verificar a chave seletora e a rede elétrica;
	- Problemas com o motor;	- Entre em contato com a assistência técnica autorizada;
Bifes enroscando.	- Pentes fora de posição;	- Verificar montagem dos pentes;

7. NORMAS DE REFERÊNCIA

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

1. INTRODUÇÃO

1.1 INFORMAÇÕES BÁSICAS

- 1.1.1 O Amaciador de Carne BM 34 NR-PF possui bocal de entrada de 175mm;
- 1.1.2 O Amaciador de Carne BM 115 NR-PF possui bocal de entrada de 214mm;
- 1.1.3 O gabinete, o protetor inferior, a tampa protetora dos rolos e os rolos são confeccionados em aço inoxidável;
- 1.1.4 Os amaciadores foram projetados, desenvolvidos e testados para uso comercial, eles têm como função romper as fibras dos bifes rapidamente e sem amassar a carne. Podem ser utilizados em açougue, cozinhas comerciais, supermercados, mercearias e similares;
- 1.1.5 O uso dos amaciadores não é recomendado quando o processo de produção for contínuo ou de escala industrial pois ele não atenderá a demanda necessária.

1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	BM 34 NR-PF	BM 115 NR-PF
TENSÃO	V	127 / 220	127 / 220
FREQUÊNCIA	Hz	60	60
POTÊNCIA	W	760	760
CONSUMO	kWh	0,76	0,76
ALTURA	mm	500	500
LARGURA	mm	230	230
COMPRIMENTO	mm	480	480
PESO LÍQUIDO	kg	25,5	26

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 danificado. (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 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;
- 1.3.7 A manutenção e limpeza da máquina deve ser feita por pessoa treinada e com a máquina desconectada da tomada;
- 1.3.8 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;
- 1.3.9 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;
- 1.3.10 Para proteção contra choques elétricos não coloque o cabo de ligação e/ou o plugue dentro de água ou de quaisquer outros líquidos;
- 1.3.11 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);

- 1.3.12 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;
- 1.3.13 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;
- 1.3.14 Nunca coloque as mãos nos rolos enquanto o aparelho estiver ligado e/ou em uso;
- 1.3.15 Nunca utilize instrumentos ou acessórios para auxiliar na colocação da carne na proteção das mãos;
- 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

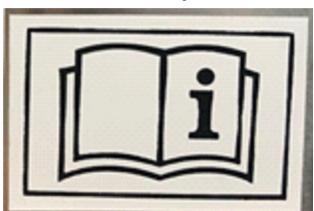
OBSERVE TODAS AS ETIQUETAS QUE POSSUEM INFORMAÇÕES IMPORTANTES NA MÁQUINA.

- 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:



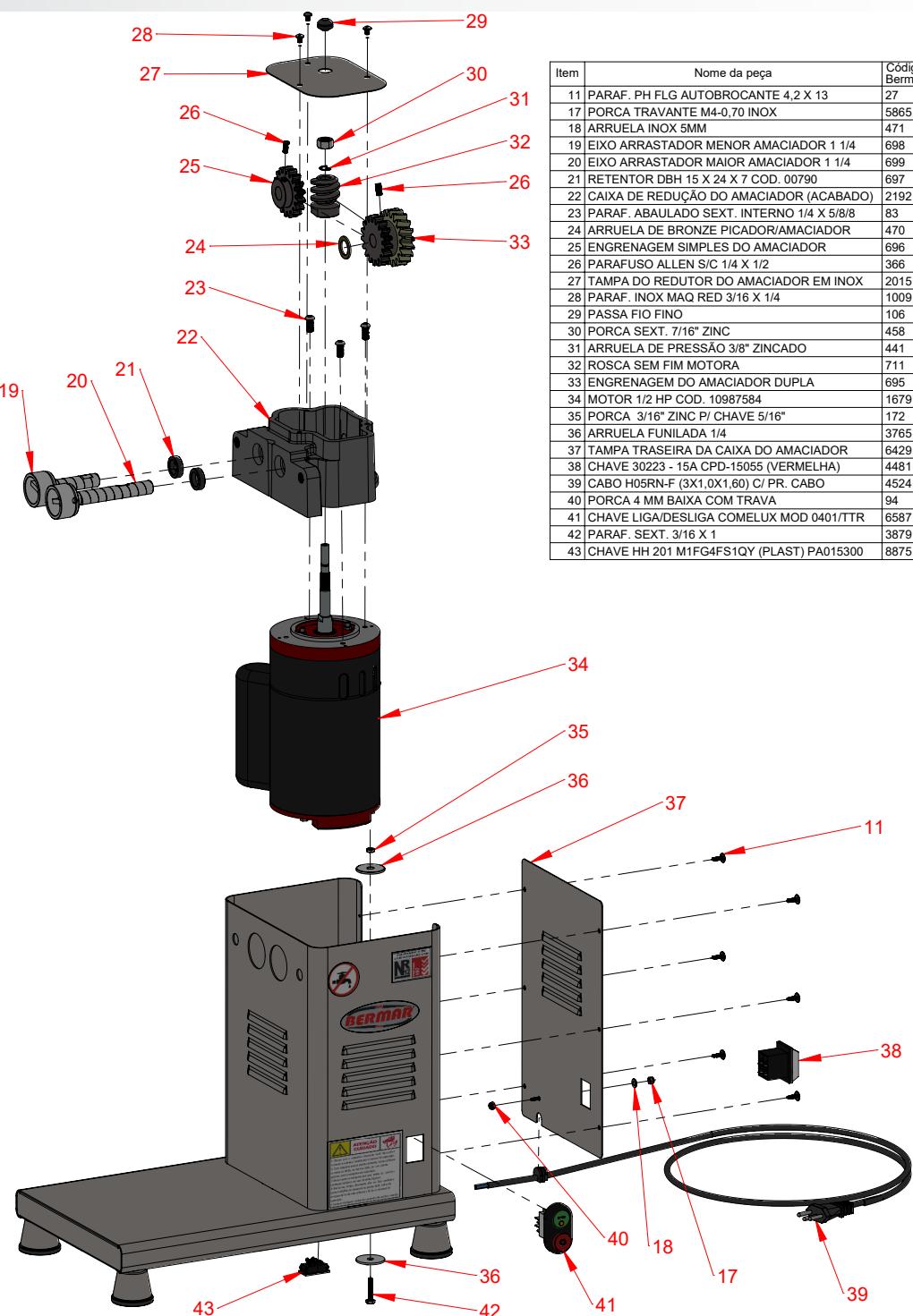
Etiiqueta que indica ao usuário a necessidade de leitura do manual de instrução da máquina;

- 1.4.3 Etiiqueta ATENÇÃO CUIDADO:



Etiiqueta com informações sobre cuidados necessários;

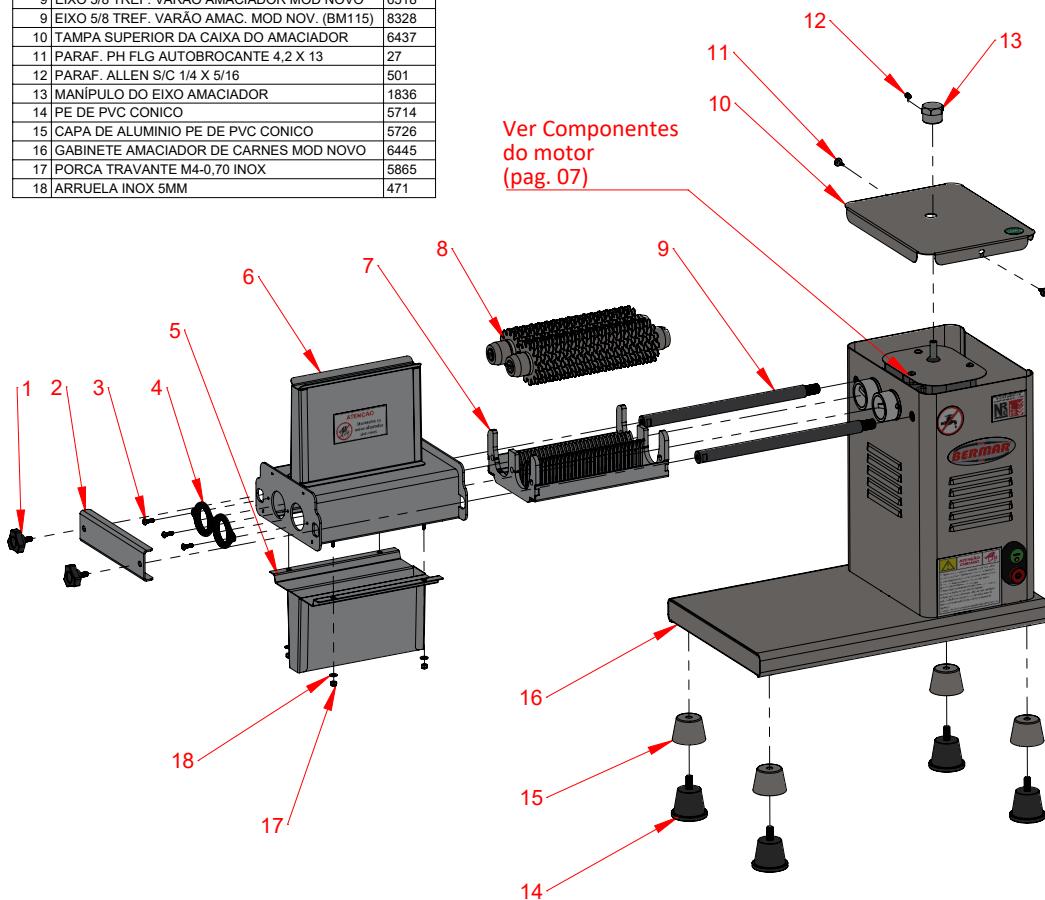
5.2 COMPONENTES DA CAIXA



5. COMPONENTES

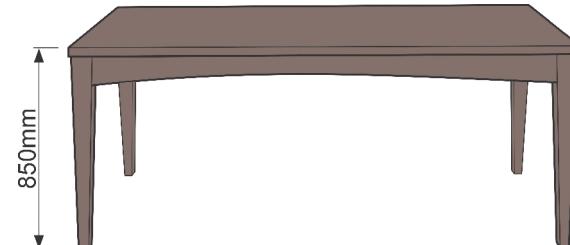
5.1 COMPONENTES PRINCIPAIS

Item	Nome da peça	Código Bermar
1	MANIPULO 3 P KT - 30 M6 X 13 MM	6915
2	MANCAL TRASEIRO DO AMACIADOR MOD.NV	6441
3	PARAF. MAQ. MET. PANELA INOX 4X12 PHS	1135
4	MANCAL DUPLO PLASTICO DO AMACIADOR	6586
5	PROTEÇÃO INFERIOR DO AMACIADOR PF	6718
5	PROTEÇÃO INFERIOR DO AMACIADOR PF (BM115)	8325
6	PROTEÇÃO DAS MÃOS DO AMACIADOR PF	6807
6	PROTEÇÃO DAS MÃOS DO AMACIAD. PF (BM115)	8327
7	MANCAL DOS ROLOS AMACIADOR MOD.NOVO	6447
7	MANCAL DOS ROLOS AMACIADOR M.NV (BM 115)	8330
8	ROLO DO AMACIADOR (BM 34)	704
8	ROLO DO AMACIADOR (BM115)	8410
9	EIXO 5/8 TREF. VARÃO AMACIADOR MOD NOVO	6518
9	EIXO 5/8 TREF. VARÃO AMAC. MOD NOV. (BM115)	8328
10	TAMPA SUPERIOR DA CAIXA DO AMACIADOR	6437
11	PARAF. PH FLG AUTOBROCANTE 4,2 X 13	27
12	PARAF. ALLEN S/ C 1/4 X 5/16	501
13	MANÍPULO DO EIXO AMACIADOR	1836
14	PE DE PVC CONICO	5714
15	CAPA DE ALUMINIO PE DE PVC CONICO	5726
16	GABINETE AMACIADOR DE CARNES MOD NOVO	6445
17	PORCA TRAVANTE M4-0,70 INOX	5865
18	ARRUELA INOX 5MM	471



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 - Instrução de Limpeza);
- 2.1.2 Posicione a máquina em uma superfície plana, limpa e seca;

2.2 INSTRUÇÃO DE MONTAGEM DOS ROLOS

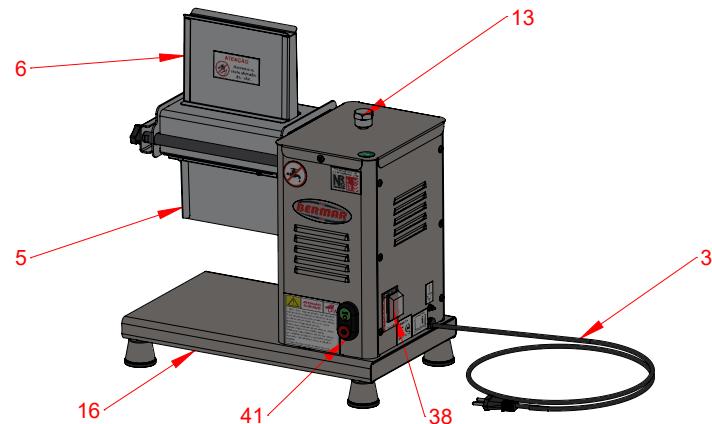
- 2.2.1 Coloque os rolos (item 08, figura 01) no mancal dos rolos (item 07, figura 01);
- 2.2.2 Deslize o mancal dos rolos (item 07, figura 02) na abertura da caixa protetora (item 06, figura 02) até o mancal dos rolos encostar no fundo da caixa;
- 2.2.3 Passe os as alças laterais da caixa protetora (item 06, figura 03) pelo eixos do varão (item 09, figura 03), até os rolos (item 08, figura 03) toquem nos eixos dos arrastadores (item 19 e 20, figura 03);
- 2.2.4 Gire manipulo sextavado (item 13, figura 04) e os rolos (item 08, figura 04), empurrando contra o eixo arrastador (item 19 e 20, figura 04) até encaixar os rasgos dos rolos nas nervuras do eixo arrastador. Observe que a nervura deve encaixar dentro do rasgo dos rolos;
- 2.2.5 Finalize a montagem colocando o mancal (item 02, figura 04), fixando com os manípulos (item 01, figura 04);



2.3 OPERAÇÃO

- 2.3.1 Verifique se a máquina está na mesma tensão da rede, se sim, conecte a máquina na tomada usando o cabo (39);
- 2.3.2 Pressione a Chave Geral (38) e coloque na posição LIGADA, deverá ascender uma luz na Chave Liga/Desliga(41), isso indica que a máquina está energizada e pronta para o uso;
- 2.3.3 Pressione o botão VERDE (LIGA) (41) e comece o processo soltando a carne na entrada superior (06) da caixa protetora dos rolos;
- 2.3.4 Os rolos irão puxar a carne e ela sairá pela abertura inferior (05) da máquina sem que o operador tenha que colocar as mãos;
- 2.3.5 Se, por algum motivo a carne enrolar nos rolos gire o manípulo sextavado (13) para a direita e para a esquerda até soltar a carne que estava enrolada;
- 2.3.6 Para evitar queda accidental do mancal dos rolos (07), retire-o da caixa protetora dos rolos (06) apoiando e inclinando sobre uma superfície firme e plana, deixe o mancal dos rolos deslizar totalmente sobre a superfície;
- 2.3.7 Desligue a máquina pressionando o botão VERMELHO (DESLIGA) (41);
- 2.3.8 Desconecte o aparelho da tomada após o uso;
- 2.3.9 O tempo aconselhável de uso é de 1 minuto ligado para 5 minutos desligado;

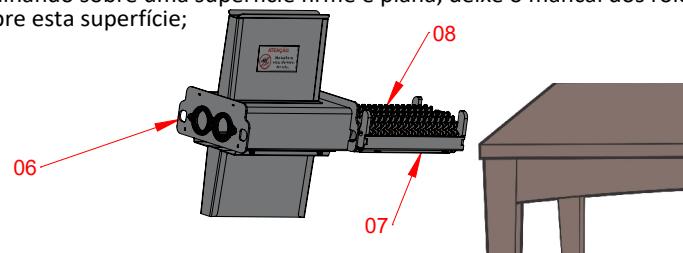
NOTA 1: Na Caixa de redução da máquina são utilizados 80ml de óleo lubrificante, é recomendado a utilização do óleo Lubrax EGF 220 OS 0/20.



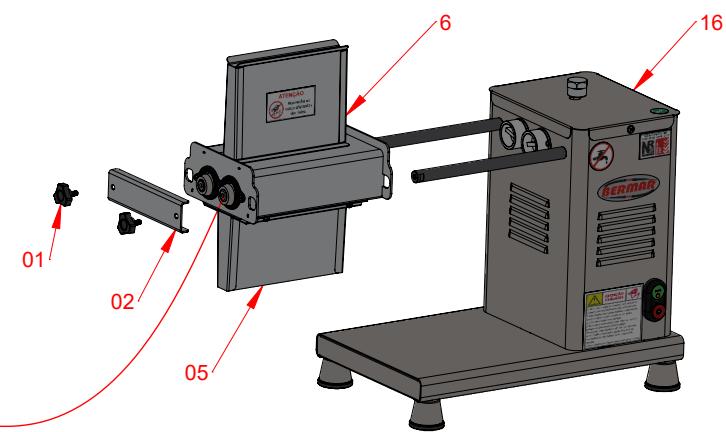
3. INSTRUÇÕES DE LIMPEZA

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) (41), em seguida aperte a chave geral (38), coloque na posição DESLIGAR e desconecte o cabo de ligação (39) da tomada;
- 3.2 Para evitar queda accidental do mancal dos rolos (07), retire-o da caixa protetora do rolo (06) apoiando e inclinando sobre uma superfície firme e plana, deixe o mancal dos rolos deslizar totalmente sobre esta superfície;



- 3.3 Retire a caixa protetora dos rolos (06) soltando os manípulos (01) e o mancal (02);
- 3.4 Faça a limpeza da caixa dos rolos e rolos com sabão neutro, esponja e jato d'água. O restante da máquina deve ser limpado com pano umedecido;
- 3.5 Nunca utilize jato d'água para fazer a limpeza da caixa (06) e do gabinete (16) ;
- 3.6 Peças que podem ser removidas para limpeza:
 - Proteção das mãos (06);
 - Proteção inferior (05);
 - Mancal dos rolos (07);
 - Rolos (08);



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 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.