

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, 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

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.



Picador de Carne
Boca 98S e 98B

Modelos

BM 77 NR-PF (98S)

BM 102 NR-PF (98S-inox)

BM 154 NR-PF (98B)

BM 155 NR-PF (98B-inox)

BM 161 NR-PF(98S)

BM 163 NR-PF(98S-inox)

BM 162 NR-PF(98B)

BM 164 NR-PF(98B-inox)



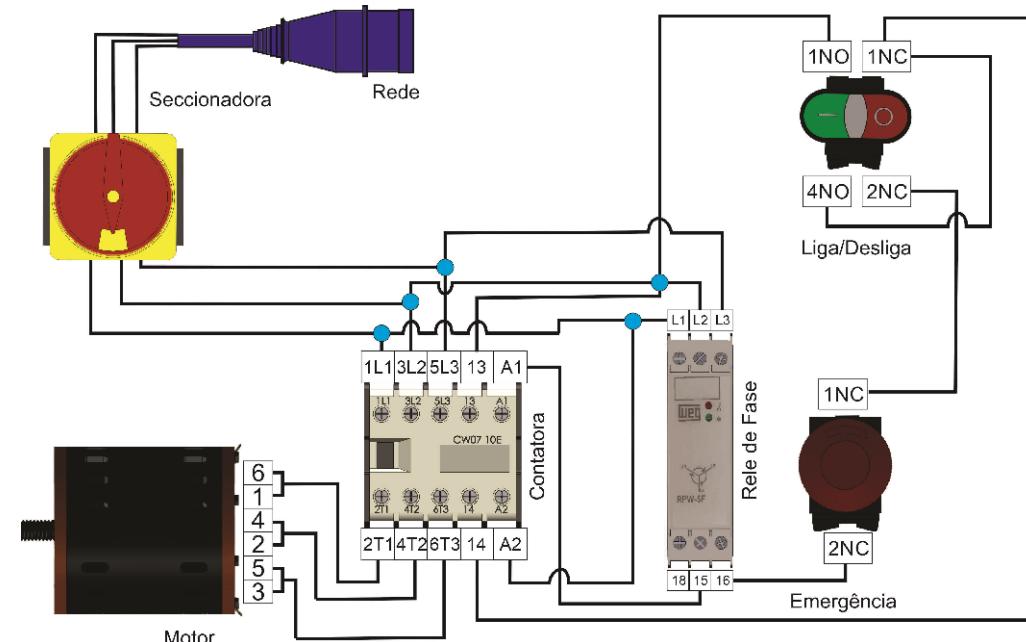
PRODUZINDO QUALIDADE E ASSOCIANDO BELEZA!

**Parabéns! Você acaba de adquirir um
produto de excelente qualidade.**

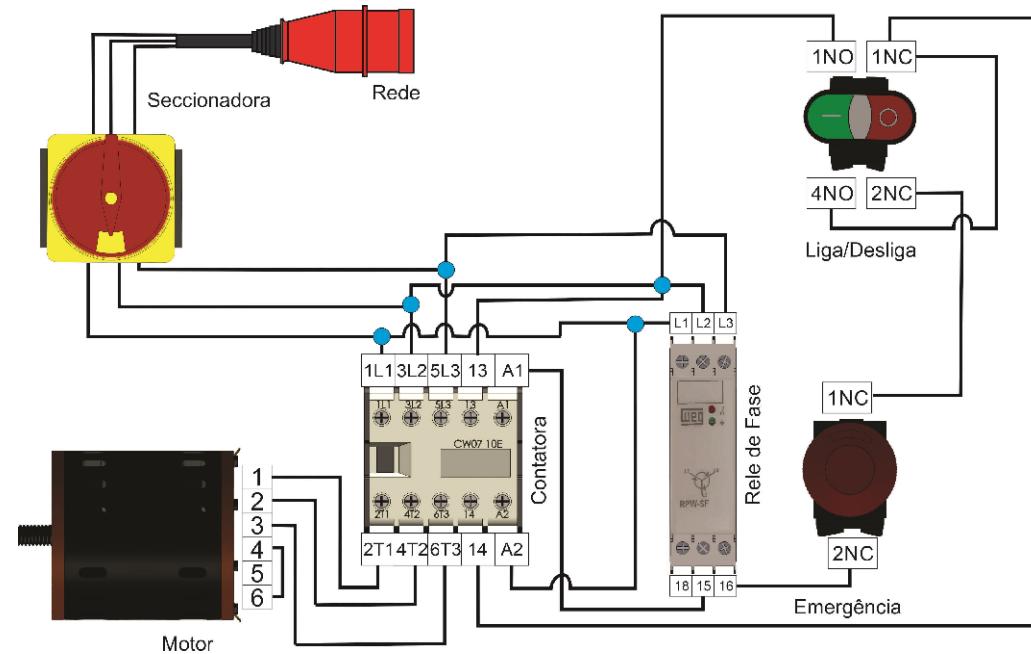
Sumário

1. Introdução	1
1.1 Informações básicas	1
1.2 Características técnicas	1
1.3 Cuidados necessários	1
2. Instruções de uso	2
2.1 Pré-operação	2
2.2 Como montar o Conjunto Boca 98 S/B	3
2.3 Operação de Corte	3
3. Instruções de limpeza	4
3.1 Como limpar sua máquina	4
4. Instruções úteis	5
4.1 Tabela de problemas, causas e soluções	5
4.2 Normas de referência	5
4.3 Pino equipotencial.....	5
5. Componentes	6
5.1 Componentes Principais	6
5.2 Componentes do Conjunto Boca 98S	7
5.3 Componentes do Conjunto Boca 98B	7
5.4 Componentes da Caixa Redutora	7
6. Esquema elétrico.....	8
6.1 Esquema elétrico 127V	8
6.2 Esquema elétrico 220V	8
6.3 Esquema elétrico 220V Trifásico	9
6.4 Esquema elétrico 380V Trifásico	9

6.3 Esquema elétrico 220V - Trifásico

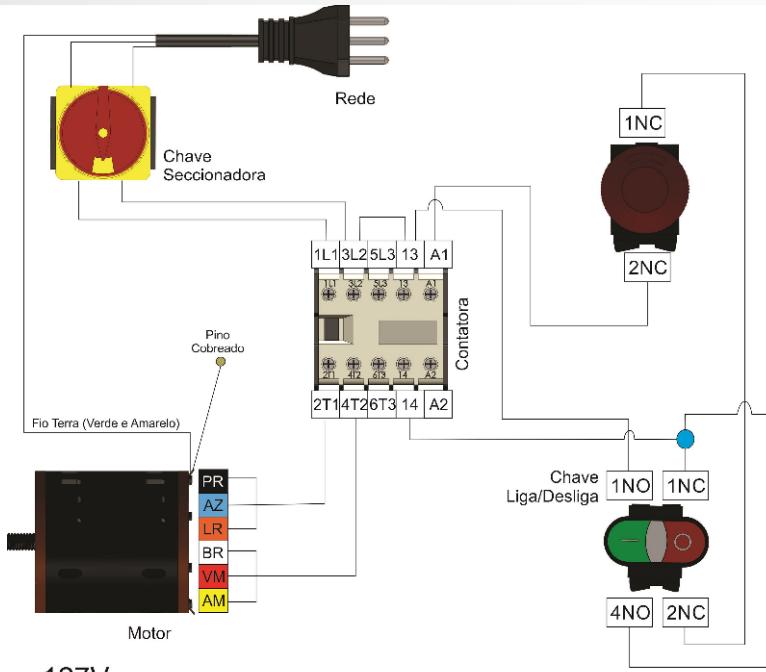


6.4 Esquema elétrico 380V - Trifásico

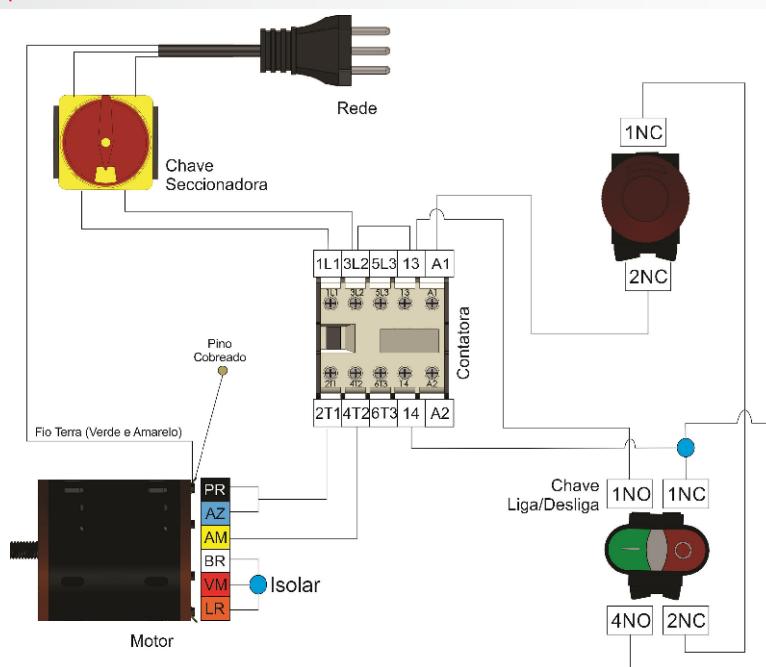


6. Esquema elétrico

6.1 Esquema elétrico 127V



6.2 Esquema elétrico 220V



1. Introdução

1.1 Informações básicas

1.1.1 Os Picadores de Carne Boca 98S e 98B têm a opção de motores; 127v, 220v e 380v.

1.1.2 O Picador Boca 98S (BM102NR e BM163), possui o conjunto da boca totalmente confeccionado em aço inoxidável (item 5.2, pag.07).

1.1.3 O Picador Boca 98B (BM155NR e BM164), possui o conjunto da boca totalmente confeccionado em aço inoxidável (item 5.3, pag.07).

1.1.4 Os picadores de carne Bermar são indicados para moer carnes sem ossos e descongeladas e são potencialmente perigosos se utilizados inadequadamente.

1.1.5 Os picadores foram desenvolvidos para uso em cozinhas comerciais, restaurantes, açougueiros e indústrias.

1.1.6 Os picadores de carne boca 98 possuem capacidade de moagem de 450 kg/h. Essa produtividade pode variar de acordo com a mão de obra e a manutenção do equipamento.

1.2 Características técnicas

Características	Unidade	BM 77NR PF	BM 102NR PF	BM 154NR PF	BM 155NR PF	BM 161 NR PF	BM 162NR PF	BM 163NR PF	BM 164NR PF
Tensão(ac)	[V]	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220	220 ou 380	220 ou 380	220 ou 380	220 ou 380
Frenquencia	[Hz]	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60
Potência	[W]	1471	1471	1471	1471	1471	1471	1471	1471
Consumo	[kWh]	1,47	1,47	1,47	1,47	1,47	1,47	1,47	1,47
Altura	[mm]	555	555	555	555	555	555	555	555
Largura	[mm]	375	375	375	375	375	375	375	375
Comprimento	[mm]	850	850	850	850	850	850	850	850
Peso líquido	[kg]	45,5	45,5	45,5	45,5	45,5	45,5	45,5	45,5

1.3 Cuidados necessários

1.3.1 Leia todas as instruções antes do uso do aparelho. A manutenção e limpeza da máquina devem ser feita por pessoa treinada e com a máquina desconectada da tomada.

1.3.2 Verifique se a Tensão (Voltagem) indicada no aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada.

1.3.3 Não utilize o aparelho caso o cabo, o plugue ou outra parte do aparelho estejam danificados (Se o cabo estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado, a fim de evitar riscos).

1.3.4 Nunca utilize o aparelho se estiver com roupas e sapatos molhados ou em superfícies úmidas e molhadas, a fim de evitar choques elétricos e danos no equipamento.

1.3.5 Para proteção contra choques elétricos, não coloque o cabo de força e/ou o plugue dentro de água ou de quaisquer outros líquidos.

1.3.6 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).

1.3.7 Este aparelho não deve ser utilizado por crianças, nem por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou 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.

1.3.8 Desconecte o equipamento da rede elétrica quando não estiver em uso, antes de limpá-lo ou quando estiver em manutenção ou qualquer outro tipo de serviço.

1.3.9 Discos perfurados com forma oval ou com diâmetro maior do que os originais não devem ser utilizados.

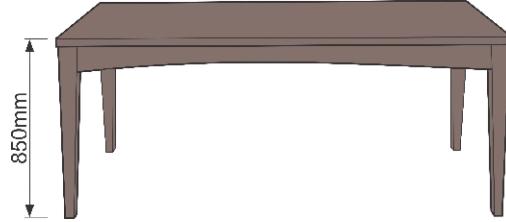
1.3.10 Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos, não tente consertar o aparelho.

1.3.11 A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

1.3.12 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode danificar o aparelho.

2. Instruções de uso

A máquina deve ser posicionada e nivelada em uma superfície seca e firme, de preferência com altura de 850 mm.



2.1 Pré-operação

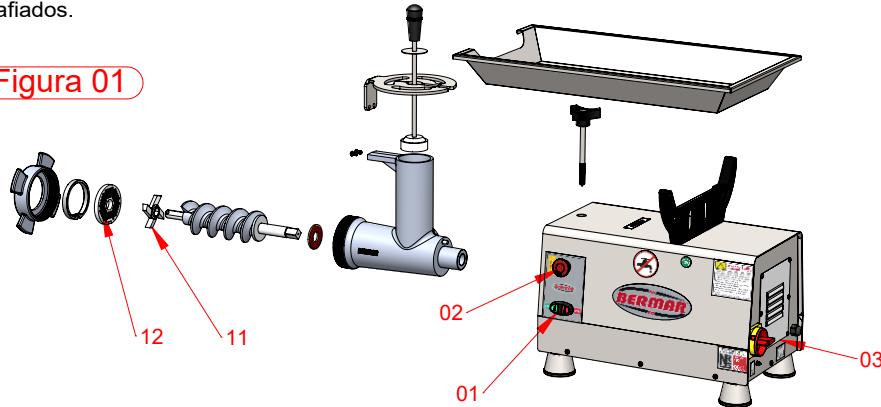
2.1.1 Antes de utilizar o Picador de Carne, verifique a voltagem indicada na etiqueta do cabo de energia e lave todas as partes que entram em contato com o produto a ser moído, com água e sabão neutro. (leia o item 3 Instrução de Limpeza).

2.1.2 Ligue a Chave Seccionadora (item 03, figura 01) da máquina, isso quer dizer que a máquina está energizada, pronta para o uso.

2.1.3 Verifique se o botão de acionamento de parada (item 02, figura 01) está acionado, caso esteja gire no sentido indicado no mesmo, na sequência aperte o botão liga/desliga (ver item 01, figura 01)

2.1.4 Para um bom funcionamento, mantenha a faca (item 11, figura 01) e o disco (item 12, figura 01) sempre afiados.

Figura 01



2.1.5 Após o uso, não coloque o Conjunto do Boca montado na geladeira sem antes lavá-lo.

2.1.6 Verifique periodicamente o óleo da Caixa de redução e troque-o a cada 3000 horas de trabalho.

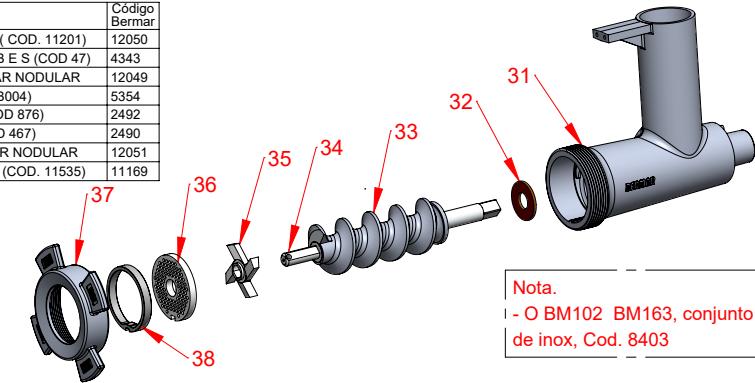
2.1.7 Use somente óleo grosso 220 PS, quantidade de 100 ml.

2.1.8 Desligue a chave seccionadora (item 03, figura 01) e desconecte o aparelho da tomada após o uso.

2.1.9 Tempo aconselhável de uso é de 3 minutos ligado para 5 minutos desligado.

5.2 Componentes do Conjunto Boca 98S (Cod.11170)

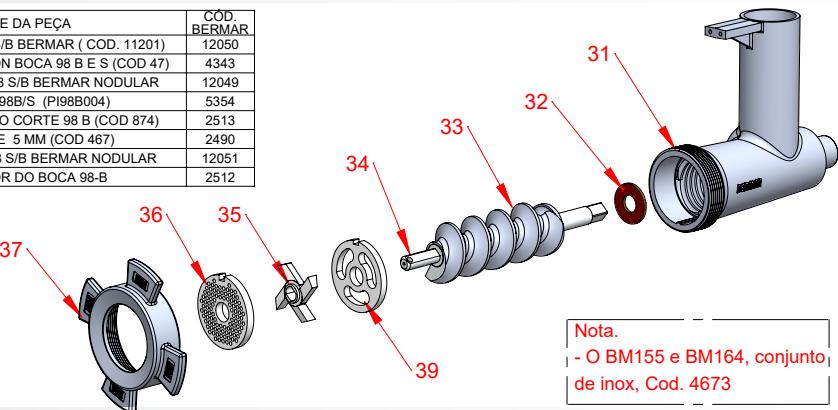
Item	Nome da peça	Código Bermar
31	CORPO DA BOCA 98 S/B BERMAR (COD. 11201)	12050
32	ARRUELA DE CELERON BOCA 98 B E S (COD 47)	4343
33	CARACOL DA BOCA 98 S/B BERMAR NODULAR	12049
34	PINO DO CARACOL N 98B/S (PI98B004)	5354
35	FACA CRUZETA DA BOCA 98 S (COD 876)	2492
36	DISCO DO BOCA 98 DE 5 MM (COD 467)	2490
37	VOLANTE DA BOCA 98 S/B BERMAR NODULAR	12051
38	ANEL DE APERTO B. 98S BERMAR (COD. 11535)	11169



Nota:
- O BM102 BM163, conjunto de inox, Cod. 8403

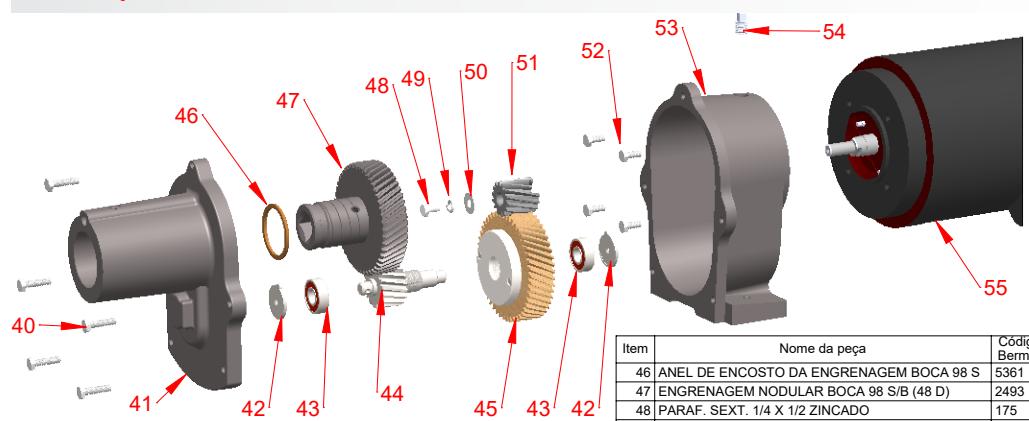
5.3 Componentes do Conjunto Boca 98B (Cod.11168)

ITEM	NOME DA PEÇA	CÓD. BERMAR
31	CORPO DA BOCA 98 S/B BERMAR (COD. 11201)	12050
32	ARRUELA DE CELERON BOCA 98 B E S (COD 47)	4343
33	CARACOL DA BOCA 98 S/B BERMAR NODULAR	12049
34	PINO DO CARACOL N 98B/S (PI98B004)	5354
35	FACA CRUZETA DUPLO CORTE 98 B (COD 874)	2513
36	DISCO DO BOCA 98 DE 5 MM (COD 467)	2490
37	VOLANTE DA BOCA 98 S/B BERMAR NODULAR	12051
39	DISCO PRE CORTADOR DO BOCA 98-B	2512



Nota:
- O BM155 e BM164, conjunto de inox, Cod. 4673

5.4 Componentes da Caixa Redutora

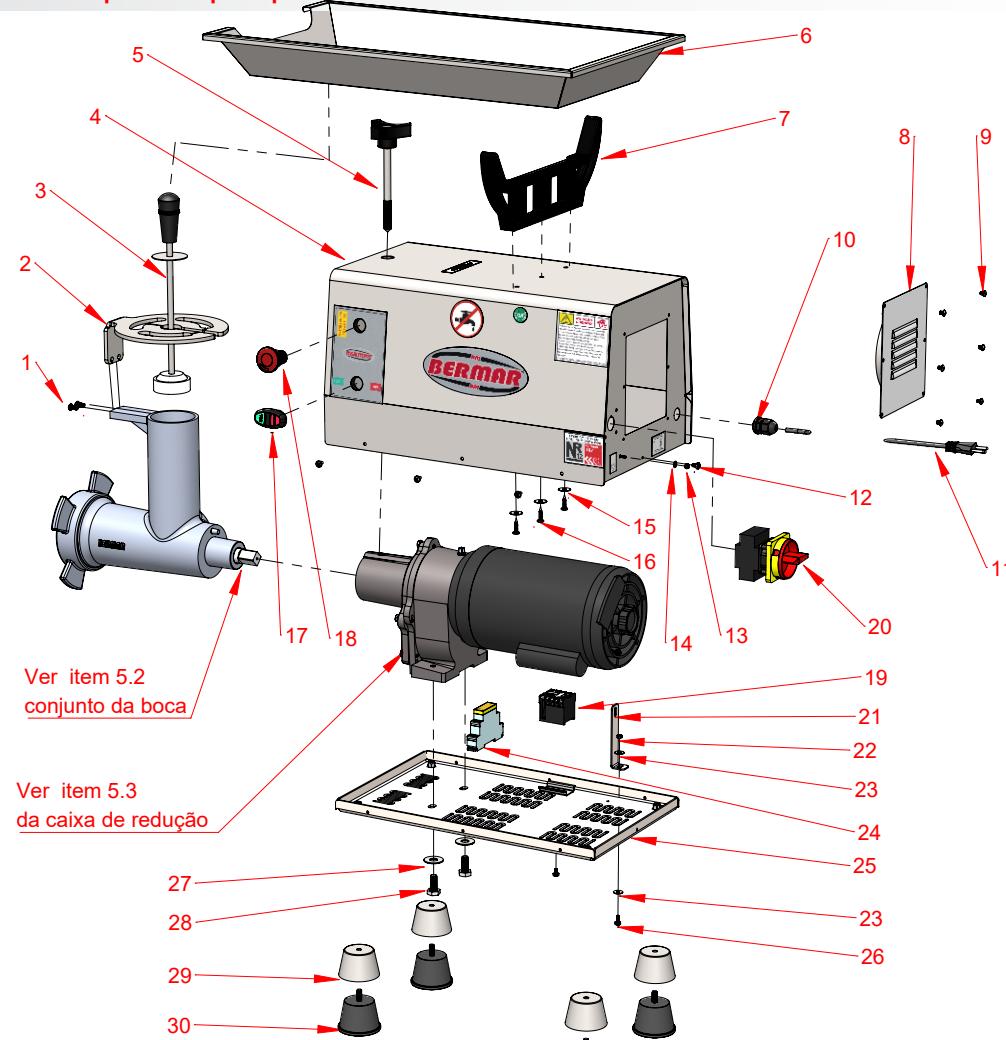


Item	Nome da peça	Código Bermar
40	PARAFUSO SEXT. 1/4 X 1 ZINC	510
41	TAMPA DA CAIXA DE REDUÇÃO B 98-S/C/ROLAM.	11599
42	ARRUELA EXTRATORA DO ROLAM. DO PICADOR	9387
43	ROLAMENTO 6201 DDU SKF	7757
44	ENGRANAG. INTERM. B 98 S/B/EXP. (50HZ) (17 D)	10361
45	ENGRANAGEM CELERON B-98S/EXP. P/ ROLAM.	10322

Item	Nome da peça	Código Bermar
46	ANEL DE ENCOSTO DA ENGRANAGEM BOCA 98 S	5361
47	ENGRANAGEM NODULAR BOCA 98 S/B (48 D)	2493
48	PARAF. SEXT. 1/4 X 1/2 ZINCADO	175
49	ARRUELA DE PRESSÃO 1/4"	442
50	ARRUELA ZINCADA DE 1/4	44
51	ENGRANAGEM MOTORA BOCA 98 S/B (14 D)	2494
52	PARAF. SEXT. 1/4 X 5/8 ZINCADO	23
53	CAIXA REDUÇÃO BOCA 98 S/C/ ROLAMENTO	10359
54	BUJAO NÍVEL ÓLEO 1/4 (USINADO)	5431
55	MOTOR 2,0 HP BOCA 98 S/B TRIF. (220V OU 380V)	12464
55	MOTOR 2,0 HP BOCA 98 S/B (127V OU 220V)	10793

5. Componentes

5.1 Componentes principais



Item	Nome da peça	Código Bermar
1	PARAF. INOX C/AB SEXT. INTERNO 1/4-20 X 1/2	5860
2	PROTEÇÃO FIXA PICADOR B-98 B/S	6759
3	PROTEÇÃO FIXA PICADOR B-98_BM102	9778
4	SQOUTE BOCA 98 S E 98 B	2624
5	GABINETE DE INOX BOCA 98 S - PF	6748
6	BANDEJA INOX. BOCA 98 B/S	6800
7	SUPORTE BANDEJA BOCA 98 B/S PLASTICO	7674
8	TAMPA TRAS. GAB. B-98 S C/ VENTIL. - PF	7696
9	PARAF. INOX MAQ RED 3/16 X 1/4	6801
10	CABO H05RN-F (3X1,5X1,60) LISO	1009
11	CABO HO7RN-F (4 X 1,5 X 1,5M) -TRIFAS.	4525
12	PRENSA CABO EG 13,5 - TRIFAS.	3391
13	PRENSA CABO EG 13,5 - TRIFAS.	415
14	PRENSA CABO EG 13,5 - TRIFAS.	4427
15	PARAF. M5 X 8 PANELA PHILIPS INOX 304	7592
16	PARAF. INOX C/AB SEXT. INTERNO 1/4-20 X 1/2	5865
17	ARRUELA INOX 5MM	471
18	ARRUELA ZINCADA DE 1/4	44
19	ARRUELA ZINCADA DE 1/4	85

2.2 Como montar o Conjunto Boca 98S/B

2.2.1 Limpe todas as peças antes de montá-las.

2.2.2 Coloque o corpo do Boca 98 (Item 08, figura 02) e aperte o manípulo (Item 04, figura 02) até que a boca fique totalmente fixa.

2.2.3 Encaixe a arruela de celeron (Item 09, figura 02) no caracol (Item 10, figura 02) e introduza-o dentro do Boca 98B (Item 08, figura 02), gire até encaixar.

2.2.4 Na ponta do eixo do caracol (Item 10, figura 02) encaixe a faca (Item 11, figura 02) com o corte virado para frente, o disco perfurado (Item 12, figura 02).

2.2.5 Coloque o volante (Item 14, figura 02), rosqueando-o até encostar no anel de aperto (Item 13, figura 02), não é necessário apertar demasiadamente, isso poderá provocar a quebra de componentes ou travamento da boca.

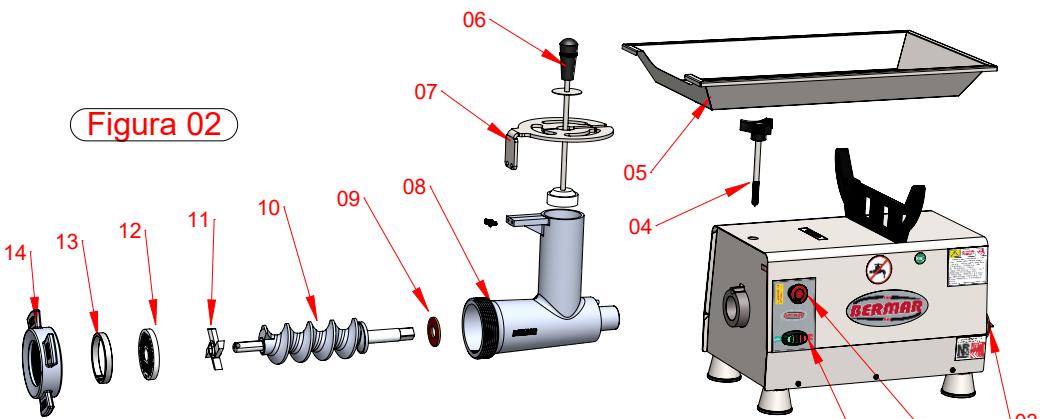


Figura 02

2.3 Operação de corte

2.3.1 Coloque o produto a ser moído sobre a bandeja (Item 05, figura 02), nunca use as mãos para empurrar o produto, use somente o soquete do fabricante (Item 06, figura 02).

2.3.2 Ligue o aparelho, utilizando o botão Liga/Desliga (Item 01, figura 02), verifique se a chave seccionadora (Item 03, figura 02) esta ligada.

2.3.3 Caso seja necessário utilizar o botão de acionamento de parada (Item 02 figura 02). Para retomar o uso da máquina, é necessário soltar o mesmo, girando-o no sentido indicado no botão. Após esse procedimento, acione o botão Liga/Desliga (Item 01 figura 02).

2.3.4 Nunca utilize as mãos para empurrar o produto em direção ao bocal, nem instrumentos como talheres, cabos, etc. Para empurrar o produto a ser processado, deve usar somente o soquete fornecido pelo fabricante.

2.3.5 O produto processado lubrifica e refrigera os componentes internos do bocal, por este motivo nunca deixe a máquina ligada sem produto, para evitar que o aquecimento danifique os componentes do bocal.

3. Instruções de limpeza

3.1 Como limpar sua máquina

Atenção! O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado quando for usado pela primeira vez, quando ficar um tempo inativo e após o uso diário.

3.1.1 O picador deve ser limpo e higienizado antes de ser usado pela primeira vez, ao final da operação diária ou após longos períodos sem uso.

3.1.2 Desligue a máquina e retire o plugue da tomada.

3.1.3 Retire a bandeja (Item 02, figura 03), e o soquete (Item 03, figura 03).

3.1.4 Retire o conjunto do Boca 98 (ver item 5.2, pag. 07), soltando o manípulo (Item 01, figura 03), puxe-o com as mãos. Se tiver dificuldade para retirar gire-o lateralmente (direita/esquerda), enquanto puxa para frente.

3.1.5 Solte o volante (Item 11, figura 03), retire o anel de aperto (Item 10, figura 03) (se for 98S), o disco perfurado (Item 09, figura 03), a faca (Item 08, figura 03), o disco pré-cortador (Item 5.3, peça 36, pag.07) (se for 98B), o caracol (Item 07, figura 03) e a arruela de celeron (Item 06, figura 03).

3.1.6 Lave as peças do Conjunto Boca 98 em água quente, deixando-as secar ao sol ou em lugar quente.

3.1.7 Faça a limpeza do restante da máquina com cuidado, usando somente pano umedecido com água e sabão neutro. Nunca com limpe com jato d'água.

3.1.8 Nunca guarde a boca com produtos em seu interior, que possa congelar.

3.1.9 Cuidados com o inox:

O inox resiste à corrosão devido à camada de cromo existente em sua superfície, quando esta camada é contaminada ou "agredida" inicia o processo de corrosão, quase sempre motivados por agentes externos, quando não é limpo e higienizado corretamente.

Atenção! Para evitar corrosão, contaminação e danos à superfície do inox:

- Lave e seque com detergente biodegradável.
- Não usar soluções ácidas e salinas contidas em desinfetantes, esterilizantes.
- Não usar abrasivos, como esponjas de aço e itens pontiagudos.

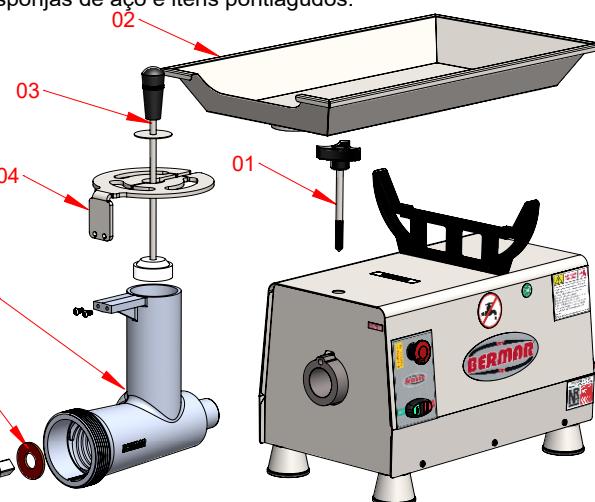


Figura 03

4. Informações úteis

4.1 Tabela de problemas, causas e soluções

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
A máquina não liga.	<ul style="list-style-type: none"> - Falta de energia elétrica na rede ou plugue desconectado da rede de alimentação; - Chave Geral desligada; - Rede elétrica com fase invertida; - Cabo de energia danificado; 	<ul style="list-style-type: none"> - Verificar a rede elétrica e a tomada onde o produto está sendo ligado; - Colocar na posição LIGAR; - Verificar a ligação da rede e fazer os ajustes necessários de acordo com instrução que acompanha o produto; - Entre em contato com a assistência técnica autorizada;
Máquina, quando em uso, cheirando queimado	<ul style="list-style-type: none"> - Problemas na rede; - Problemas com o Motor; 	<ul style="list-style-type: none"> - Verificar a rede elétrica e a tomada onde o produto está ligado; - Verificar se a máquina está na tomada correta, 127V OU 220V; - Entre em contato com a assistência técnica autorizada;
A máquina liga mas quando vai moer, gira em baixa rotação ou para de funcionar	<ul style="list-style-type: none"> - Discos e faca sem corte ou montados incorretamente; - Engrenagens gastas ou quebradas; - Problemas com o motor; 	<ul style="list-style-type: none"> - Verificar a afiação/troca dos discos e da faca; - Verificar a montagem da boca; - Entre em contato com a assistência técnica autorizada; - Entre em contato com a assistência técnica autorizada;
O produto está saindo esmagado	<ul style="list-style-type: none"> - Falta de um dos componentes da boca ou montagem incorreta; - Discos e faca sem corte; 	<ul style="list-style-type: none"> - Verificar o item de montagem do conjunto de boca; - Verificar a afiação/troca dos discos e da faca;
Máquina com vazamento de óleo.	<ul style="list-style-type: none"> - Avaria de transporte, máquina foi transportada de ponta cabeça; - Limpeza do bocal acoplado ao gabinete da máquina, a água poderá entrar em contato com o óleo e ocasionar o vazamento; 	<ul style="list-style-type: none"> - Entre em contato com assistência técnica autorizada; - Nunca lave o bocal quando ele ainda estiver posicionado na máquina;
Ruidos na máquina*.	<ul style="list-style-type: none"> - Rolamento danificado por ter entrado em contato com água. 	<ul style="list-style-type: none"> - Fazer a troca dos rolamentos; * Rolamentos se danificam por humidade e por isso não são cobertos em garantia.

4.2 Normas de referência

4.2.1 NR 12

4.3 Pino equipotencial

4.3.1 O pino equipotencial (ver símbolo e imagem representado abaixo), serve para garantir que não haja diferença de potência entre diferentes equipamentos ligados à rede elétrica e também diminui os riscos de choques elétricos.

4.3.2 Cada equipamento elétrico deve ser ligado um ao outro pelos seus respectivos terminais de ligação equipotencial.

