

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 (engrenagens, 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.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.



Misturadeira de Carne

Modelo

BM 99NR
(60L)

BM 107NR
(100L)



PRODUZINDO QUALIDADE E ASSOCIANDO BELEZA!

Parabéns você acaba de adquirir um produto de excelente qualidade.

1. Introdução

1.1 Informações básicas

1.1.1 A Misturadeira de Carne modelos BM 99NR e BM 107NR é toda confeccionada em aço inox.

1.1.2 A Misturadeira possui sistema de redução de velocidade, através de caixa redutora, com banho de óleo.

1.2 Características técnicas

Características	Unidade	BM 99NR	BM 107NR
Tensão (ac)	[V]	127 ou 220	127 ou 220
Frequência	[Hz]	60	60
Potência	[W]	1100	1471
Consumo	[kWh]	1,1	1,471
Altura	[mm]	940	990
Largura	[mm]	450	500
Comprimento	[mm]	880	880
Peso líquido	[kg]	61,5	84

1.3 Cuidados necessários

1.3.1 Leia todas as instruções antes do uso do aparelho. A manutenção e limpeza da máquina deve 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 os sapatos molhados.

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

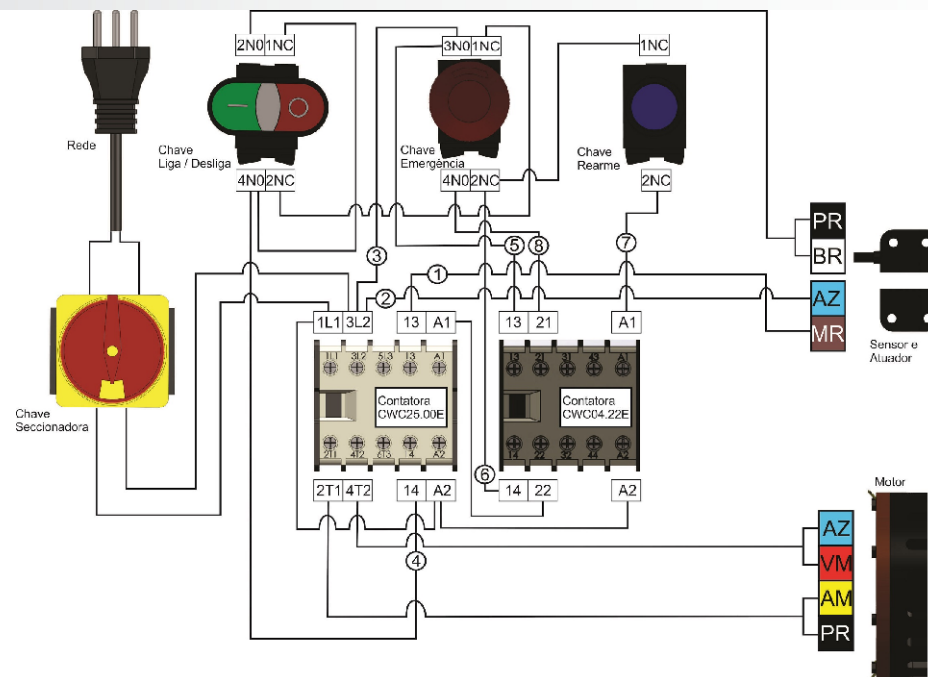
1.3.9 A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

1.3.10 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante podem danificar o aparelho.

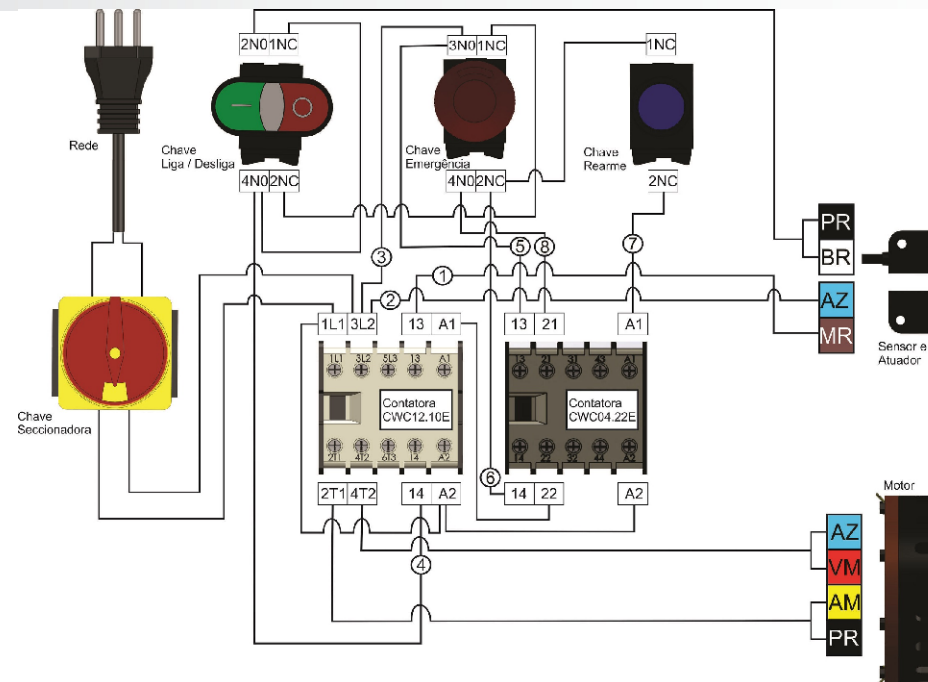
1.3.11 Use somente óleo grosso PS, quantidade de 350ml.

6. Esquema elétrico

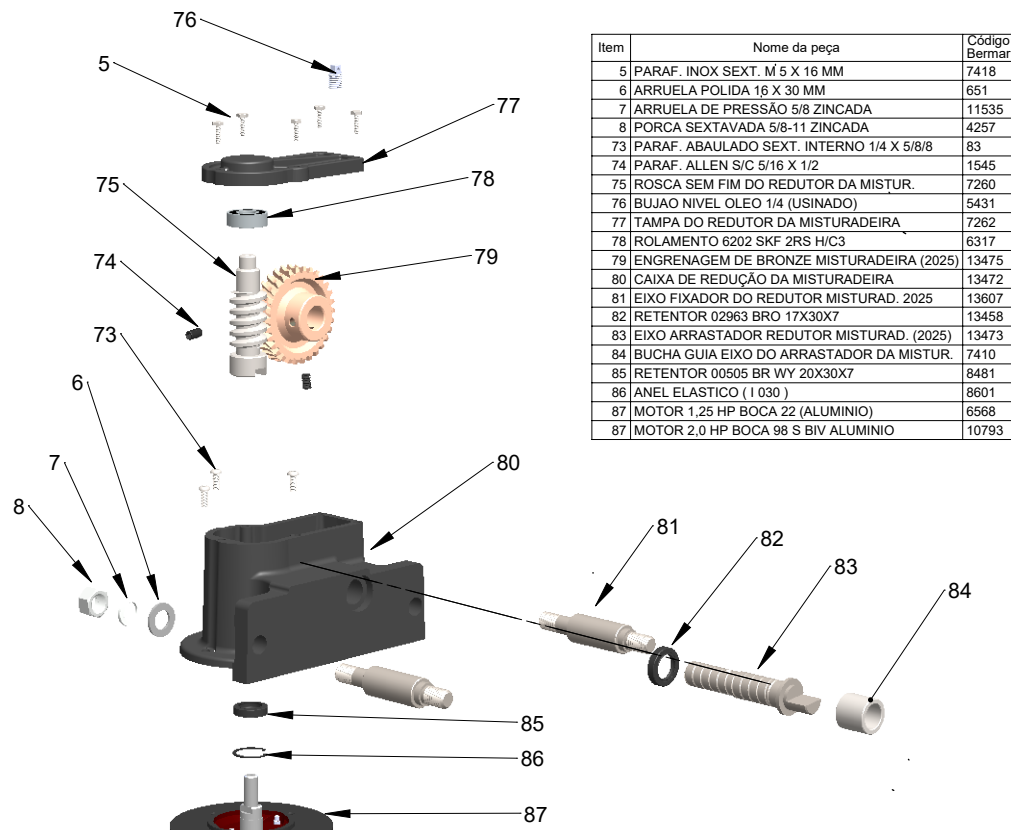
6.1 Esquema elétrico 127V



6.2 Esquema elétrico 220V



4.4 Componentes da caixa de redução:



5. Informações úteis

5.1 Tabela de problemas, causas e soluções

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÃO
A máquina não liga.	- Falta de energia no local.	- Verificar se há energia na rede.
	- Chave Seccionadora desligada	- Colocar a Chave Seccionadora na posição liga.
	- Botão de Emergência acionado	- Solte o Botão de Emergência, girando-o no sentido indicado no botão.
Cheiro de queimado na máquina.	- Tampa da Cuba aberta ou sensor desalinhado	- Feche a tampa ou posicione o sensor na posição correta.
	- Problemas Elétricos.	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.
	- Problemas com o Motor.	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.
Cabo de energia danificado.	- Falha no transporte do produto.	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.
A máquina liga mas quando o produto é colocado na máquina, a mesma para ou gira em baixa rotação.	- Problemas com o Motor.	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.
	- Máquina 220V ligada na rede elétrica 127V	- Coloque na voltagem correta
Ruídos na máquina.*	- Rolamento danificado por ter entrado em contato com água	- Fazer a troca do rolamento. * Rolamentos se danificam por umidade e por isso não são cobertos em garantia.

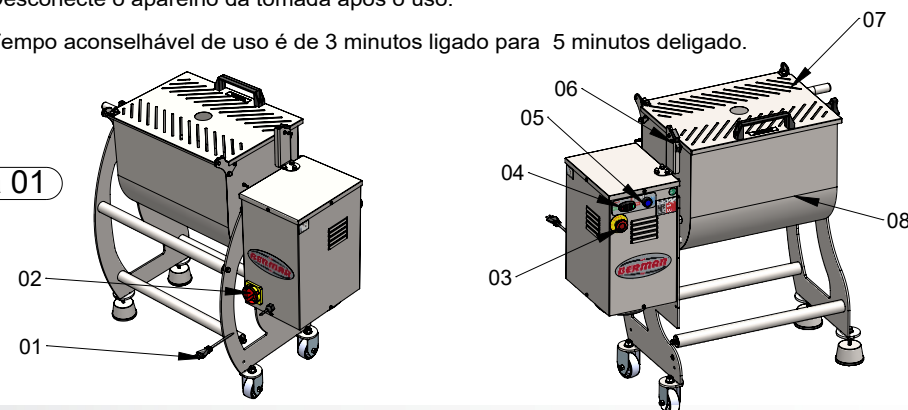
*Rolamentos com ruídos por motivo de umidade não terão garantia.

2. Instruções de uso

2.1 Pré- operação

- 2.1.1 Antes de utilizar a Misturadeira de Carne, lave todas as partes que entram em contato com produto a ser misturado, com água e sabão neutro (leia o item 3 Instruções de Limpeza).
- 2.1.2 Coloque a máquina em uma superfície plana.
- 2.1.3 Conecte o cabo de energia (item 01, figura 01) na tomada.
- 2.1.4 Verifique se a chave geral (item 02, figura 01) está na posição liga, caso não esteja, coloque-a nesta posição.
- 2.1.5 Com a tampa da cuba fechada (item 07, figura 01), acione o botão rearme (item 05, figura 01), e ligue a máquina no botão liga/desliga (item 04, figura 01), caso não funcione, verifique se o botão de emergência (item 03, figura 01) está acionado, caso afirmativo, desacione o botão, aperte o rearme e ligue a máquina.
- 2.1.6 Na falta de energia, aperte o botão rearme (item 05, figura 01) para retornar ao uso da máquina.
- 2.1.7 Caso seja necessário utilizar o botão de emergência (item 03, figura 01), para retornar o uso da máquina é necessário soltar o botão de emergência girando-o no sentido indicado no botão e acione o botão rearme (item 05, figura 01). Após esse procedimento, acione o botão liga/desliga (item 04, figura 01).
- 2.1.8 Desconecte o aparelho da tomada após o uso.
- 2.1.9 Tempo aconselhável de uso é de 3 minutos ligado para 5 minutos deligado.

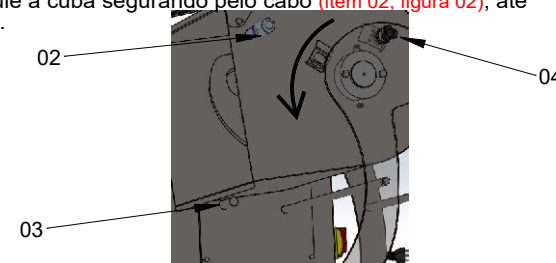
Figura 01



2.2 Operação

- 2.2.1 Coloque o produto a ser misturado dentro da cuba (item 08, figura 01). Cuidado para não ultrapassar a litragem máxima de 60 litros ou 100 litros (35kg ou 58kg por operação, media de 15 minutos, totalizando 140kg/h ou 232kg/h).
- 2.2.2 A Misturadeira trabalha com pás girando a uma velocidade de 58 RPM.
- 2.2.3 Seguindo as normas de segurança, esta máquina não funciona se a tampa da cuba (item 07, figura 01) estiver aberta ou se os sensores (item 06, figura 01) estiverem desalinhados.
- 2.2.4 Para retirar o produto da misturadeira, abra a tampa (item 07, figura 01), puxe o pino de travamento da cuba (item 04, figura 02), e articule a cuba segurando pelo cabo (item 02, figura 02), até encostar na parada da cuba (item 03, figura 02).

Figura 02



3. Instruções de Limpeza

3.1 Como limpar sua máquina.

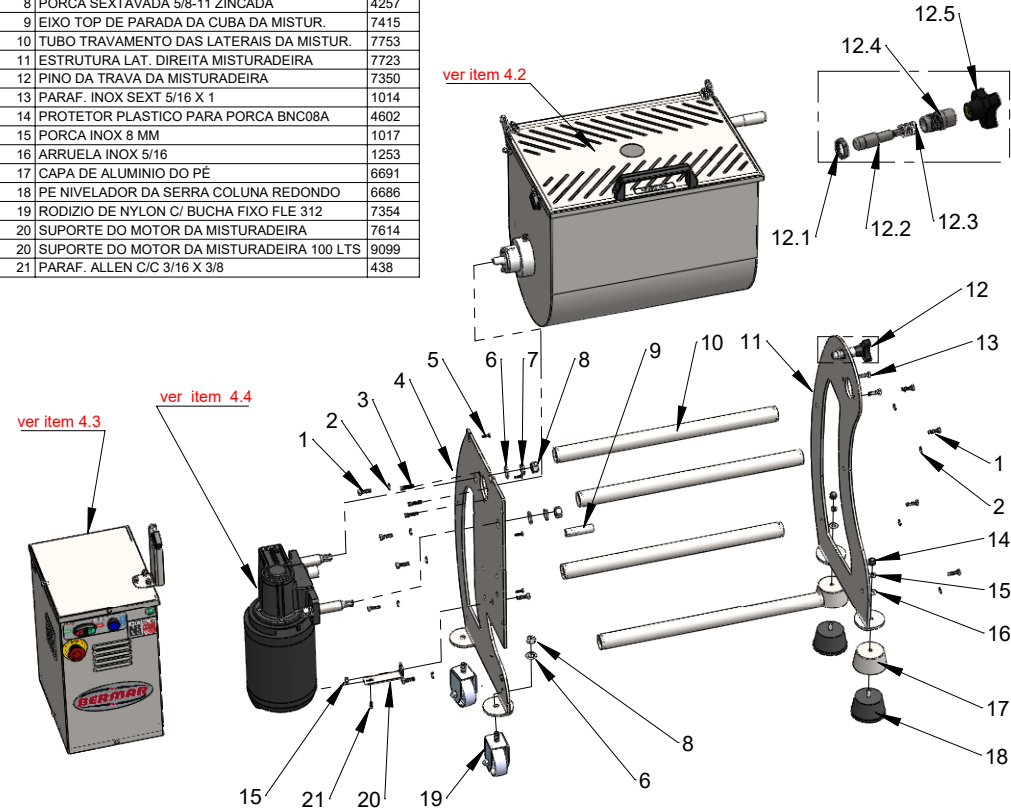
- 3.1.1 Coloque água na cuba até a altura do eixo das pás, jogue um pouco de detergente (biodegradável), tampe e ligue por alguns segundos.
- 3.1.2 Desligue a máquina e retire-a da tomada.
- 3.1.3 Finalize a limpeza, esfregue a cuba, pás e tampa com esponja. Quando lavar a cuba com jato d'água, cuidado para não respigar em componentes elétricos.
- 3.1.4 A limpeza da área externa da máquina deve ser feita com cuidado, usando somente pano umedecido com água e sabão neutro, para evitar danos nos componentes elétricos.
- 3.1.5 Após a limpeza, seque bem a máquina para evitar manchas e/ou corrosão branca.

4. Componentes

4.1 Componentes principais:

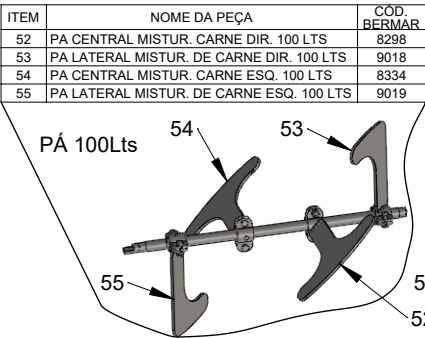
Item	Nome da peça	Código Bernar
1	PARAF. INOX SEXT. 8 X 25MM	7417
2	ARRUELA INOX 8 MM DE PRESSÃO	7416
3	PARAF. ALLEN PARAF. ALLEN 1/4 x	503
4	ESTRUTURA LAT. ESQUERDA MISTURADEIRA	13657
5	PARAF. INOX SEXT. M 5 X 16 MM	7418
6	ARRUELA POLIDA 16 X 30 MM	651
7	ARRUELA DE PRESSÃO 5/8 ZINCADA	11535
8	PORCA SEXTAVADA 5/8-11 ZINCADA	4257
9	EIXO TOP DE PARADA DA CUBA DA MISTUR.	7415
10	TUBO TRAVAMENTO DAS LATERAIS DA MISTUR.	7753
11	ESTRUTURA LAT. DIREITA MISTURADEIRA	7723
12	PINO DA TRAVA DA MISTURADEIRA	7350
13	PARAF. INOX SEXT 5/16 X 1	1014
14	PROTETOR PLASTICO PARA PORCA BNC08A	4602
15	PORCA INOX 8 MM	1017
16	ARRUELA INOX 5/16	1253
17	CAPA DE ALUMINIO DO PÉ	6691
18	PE NIVELADOR DA SERRA COLUNA REDONDO	6686
19	RODIZIO DE NYLON C/ BUCHA FIXO FLE 312	7354
20	SUPORTE DO MOTOR DA MISTURADEIRA	7614
21	SUPORTE DO MOTOR DA MISTURADEIRA 100 LTS	9099
21	PARAF. ALLEN C/C 3/16 X 3/8	438

Item	Nome da peça	Código Bernar
12.1	PORCA INOX DE 1 DA TRAVA DA MISTURADEIRA	7352
12.2	PINO DA TRAVA DA MISTURADEIRA/MASSEIRA	7351
12.3	MOLA INOX FIO 1X14,5DIX40 (CD 390) CARRIN	166
12.4	MANCAL DA TRAVA DA MISTURAD. / MASSEIRA	7353
12.5	MANIPULO 3 P KT - BUCHA 3/8	1295



4.2 Componentes da cuba:

Item	Nome da peça	Código Bernar
25	DOBRAÇA DIREITA DA TAMPA MISTURADEIRA	7422
26	PORCA CALOTA M6X3/8X12MM LATÃO	6887
27	TAMPA DA MISTURADEIRA DE CARNE 60 LTS	7266
27	TAMPA DA MISTURADEIRA DE CARNE 100 LTS	8279
28	DOBRAÇA ESQUERDA DA TAMPA MISTURAD.	7423
29	SUPORTE DO SENSOR DA TAMPA DA MISTURAD.	7624
30	PARAF. ALLEN CILINDRICO C/C M4 X 12	4052
31	ATUADOR DE SEGUR. WEG ASSM5	2554
32	PARAF. INOX C/CIL. SEXT. INTERNO M4-0,70	5859
33	PARAF. SEXT 3/8 X 3/4 INOX 304	7655
34	PA DA MISTURADEIRA ESQUERDA 60 LTS	7492
35	PA DA MISTURADEIRA DIREITA 60 LTS	7431
36	EIXO 7/8 X 620 MM INOX DA MISTURADEIRA (60L)	7269
36	EIXO 7/8 X 617 MM INOX DA MISTURADEIRA (100L)	9126
37	JUNTA DO MANCAL DA PÁ DA MISTURADEIRA	8308
38	MANCAL DA PÁ DA MISTURADEIRA DE CARNE	7258
39	PORCA CALOTA 3/8X9/16X13MM	1062
40	DOBRAÇA DA CUBA DA MISTURADEIRA	7250
41	CABO DA CUBA DA MISTUR/AMASSAD. BASC.	7411
42	PARAF. ALLEN C/C 5/16 X 1	7435
43	PORCA 5/16" COM CHAVE 1/2"	268
44	MANCAL DA ESTRUT. LATERAL DIREITA	7345
45	ANEL ELASTICO (E 020mm)	546
46	ROLAMENTO 6204 DDU C3	1057
47	RETENTOR COD. 01895 BRG (29,9 X 52 X 8)	7400
48	CUBA DA MISTURADEIRA 60 LTS	7246
48	CUBA DA MISTURADEIRA 100 LTS	8282
49	MANCAL DA ESTRUT. LATERAL ESQUERDA	7348
50	TAMPA DO MANCAL DA ESTRUT. LAT. DIR MIST.	7414
51	PARAF. ALLEN C/C 3/16 X 3/4	136



4.3 Componentes da Carenagem do Motor

Item	Nome da peça	Código Bernar
24	PORCA 4 MM BAIXA COM TRAVA	94
23	ARRUELA INOX 6 MM	1793
26	PORCA CALOTA M6X3/8X12MM LATÃO	6887
30	PARAF. ALLEN CILINDRICO C/C M4 X 12	4052
56	FUNDO DA CARENAGEM DO MOTOR	7257
57	CARENAGEM DO MOTOR MISTURAD. 60LTS	7245
57	CARENAGEM DO MOTOR MISTURAD. 100 LTS	9031
58	BOTÃO DE EMERGÊNCIA	1749
59	BOTÃO FACEADO AZUL (REARME)	2075
60	BOTÃO DUPLO (LIGA/DESL.) CSW-BD	2077
61	TAMPA DA CARENAGEM DO MOTOR	7261
62	SUPORTE DO SENSOR ATUADOR 60LTS	7427
62	SUPORTE DO SENSOR ATUADOR 100 LTS	8280
63	ARRUELA INOX 5MM	471
64	SENSOR DE SEGUR. WEG SSM5-30R1P2AL	2553
65	PARAF. MAQ. MET. PANELA INOX 5X12 PHS	6974
66	PASSA FIO FINO	106
67	PRENSACABE CON TUERCA E EG-11	415
68	CABO H05RN-F (3X1,5X1,60) LISO	4525
69	CHAVE SECCIONADORA	2428
70	CONTATOR CAW04-22-00D13 (127V) - 60L/100L	2416
70	CONTATOR CAW04-22-00D23 (220V) - 60L/100L	2415
71	CONTATOR CWC025-00-30D13 (127V) - 60L	7764
71	CONTATOR CWM32-10-30V15 (127V) 100L	8208

