

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 (lâmina, pedras de afiar, correia, rolamentos, 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.



Cortador de Frios Semi Comercial
Lâmina 202mm

Modelos

BM 96NR PF



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 96 NR - lâmina 202mm é confeccionado em aço inoxidável 430;
- A tampa da mesa, o carrinho, tampa da lâmina e o disco central são confeccionados em aço inoxidável escovado;
- A lâmina é confeccionada em aço inox 420;
- O cortador de frios BM 96 NR foi projetado, desenvolvido e testado para uso comercial, porém, a máquina não corta a peça de frios grande inteira, a peça deverá ser cortada ao meio portanto, não recomendamos a utilização em padarias, mercearias, hotéis e similares;
- É recomendado seu uso em lanchonetes e estabelecimentos com baixa produção diária;
- O uso do cortador não é recomendado quando o processo de produção for contínuo ou de escala industrial pois ele não atenderá a demanda necessária.

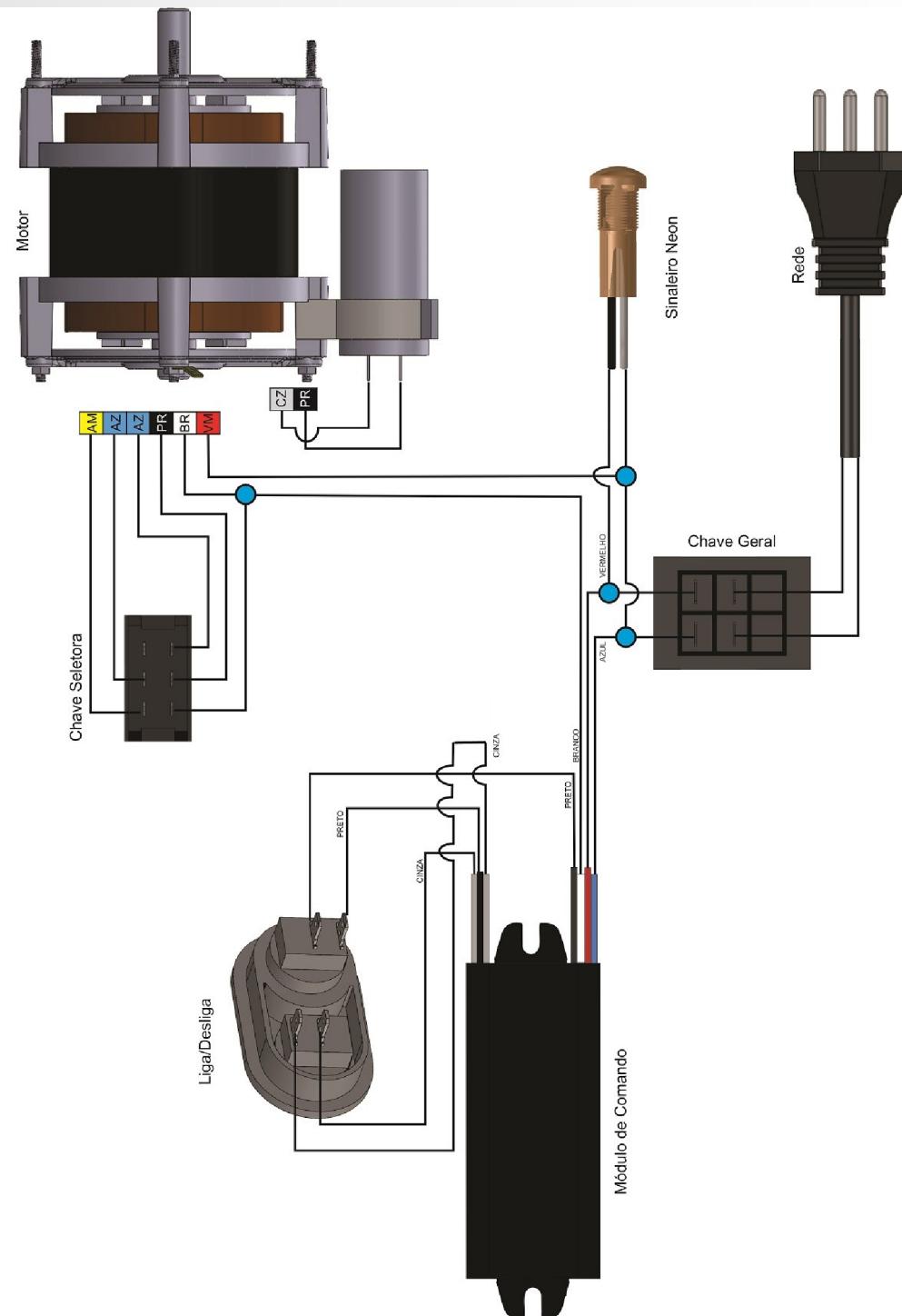
1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	DADOS
TENSÃO (ac)	V	127/220
FREQUÊNCIA	Hz	60
POTÊNCIA	W	420
CONSUMO	kWh	0,42
ALTURA	mm	430
LARGURA	mm	390
COMPRIMENTO	mm	490
PESO LÍQUIDO	kg	16
CAPACIDADE DE CORTE	mm	145x140 ou Ø 150
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 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;
- 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;

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 aonde o produto está sendo ligado;
	- Chave Geral desligada;	- Colocar a chave geral na posição LIGAR;
	- Cabo de energia danificado;	- Entre em contato com a assistencia 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 conforme item 2.4;
	- 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 conforme item 2.4;
Ruidos na máquina*.	- 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.

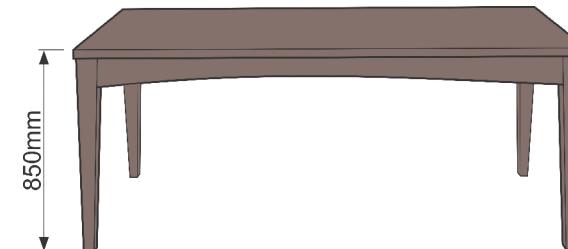
7. NORMAS DE REFERÊNCIA

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

- 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 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;
- 1.3.14 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;
- 1.3.15 A nota fiscal e o termo de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia;
- 1.3.16 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode danificar o aparelho e colocar o usuário em risco;
- 1.3.17 Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos não tente consertar o aparelho;

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 03 - 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 (68);
- 2.2.2 Pressione a Chave Geral (67) e coloque na posição LIGADA, conforme indicação da etiqueta, o Sinalizador (63) deverá ascender e isso indica que a máquina está energizada e pronta para o uso;

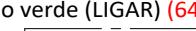
- 2.2.3 Coloque o produto a ser fatiado no carrinho (21) e prenda-o com o suporte da garra (17) de forma que o produto não fique solto durante o corte, regule a espessura da fatia que deseja através do regulador (33), ligue a máquina pressionando o botão verde (LIGAR) (64);

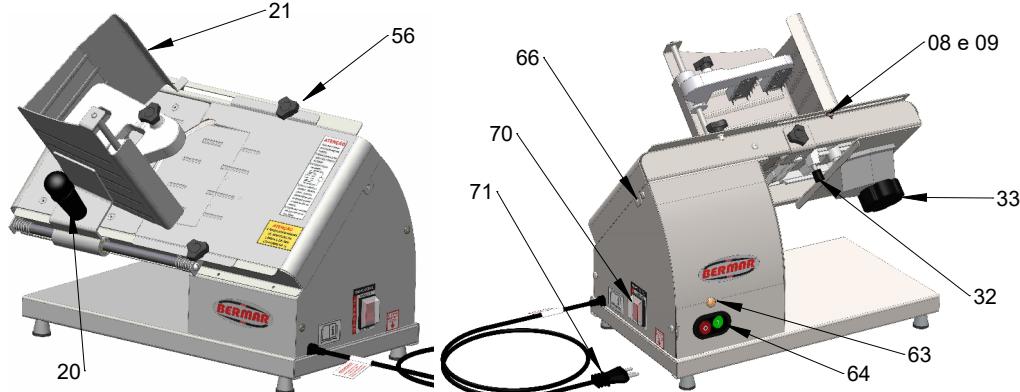
2.2.4 Segure o manípulo (20) e empurre o carrinho no sentido da lâmina devagar para que a mesma faça o processo de corte, não o empurre com rapidez porque pode quebrar e/ou esfarelar a fatia;

2.2.5 Para cortar a peça de frios é necessário que ela seja repartida ao meio conforme figura ao lado, o carrinho do cortador não comporta a peça de frios inteira;

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;





2.3 COMO MONTAR O PROTETOR DE ACRÍLICO

- 2.3.1 Nivele a mesa com a lâmina no ponto zero através do regulador (33);
 - 2.3.2 Retire as porcas e arruelas (08 e 09), utilize uma chave sextavada 7mm;
 - 2.3.3 Coloque o protetor de acrílico (11) e prenda com as porcas e arruelas;
 - 2.3.4 O protetor deve ser colocado a uma altura de 4mm da mesa para que o carrinho corra livre e nenhuma parte dele encoste na lâmina;

2.4 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.

- 2.4.1 Para fazer a afiação, a lâmina tem que estar totalmente limpa e sem resíduos, nunca tente afiar a lâmina com a mesma suja;
 - 2.4.2 Bascule o carrinho (21) da máquina retirando a porca (08) antes fazer a afiação, o carrinho não pode estar em cima da mesa no momento da afiação;
 - 2.4.3 Suba a mesa girando o regulador numerado (33) até o limite;
 - 2.4.4 Ligue a máquina no botão verde (LIGAR) e pressione a capa plástica (32) para cima de maneira que ela encoste na parte inferior da lâmina por mais ou menos 5 segundos enquanto o rebolo faz a afiação da lâmina;
 - 2.4.5 Desligue a máquina no botão vermelho (DESLIGAR) e caso necessário repita a operação até que a lâmina esteja afiada;
 - 2.4.6 Ao final da afiação retorne o carrinho para a posição original e prenda-o com a porca (08);
 - 2.4.7 A frequência de afiação depende da quantidade e do produto cortado, faça afiação sempre que achar necessário;

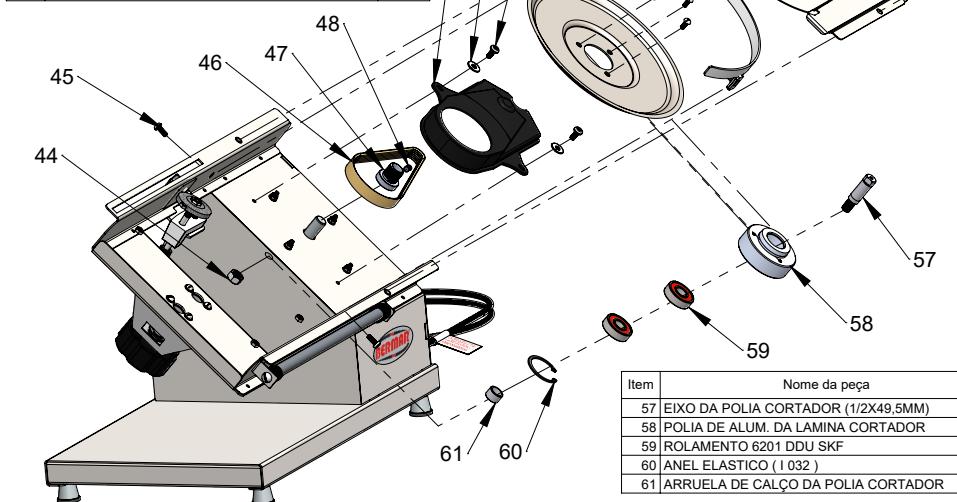
NOTA 1: Caso a afiação da lâmina seja feita com a mesma suja o rebolo irá engordurar (material poroso) e não fará a afiação corretamente, será necessário trocar o rebolo neste caso:

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

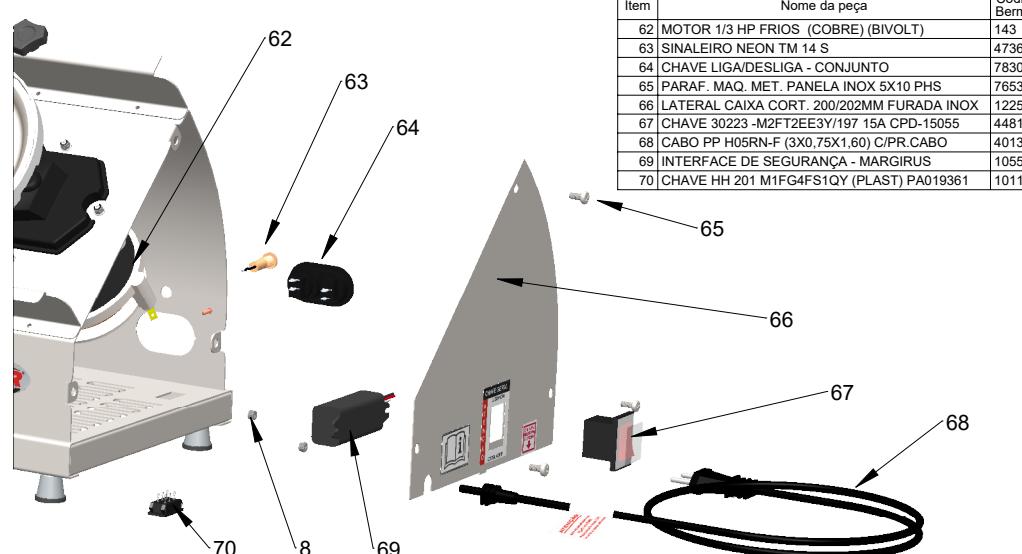
NOTA 3: A afiação é feita por baixo da lâmina portanto posicione o siga as instruções corretamente:

5.5 COMPONENTES DA LÂMINA

Item	Nome da peça	Código Bermatec
44	PORCA 3/8" ZINCADA	269
45	PARAF. ABAUL. SEXT. INTER. 5 X 12MM INOX	5967
46	CORREIA OPTIBELT TB2 330 - 5 RIBS	9584
47	POLIA MOTORA 1X21,5MM P/ CORREIA 5RIBS	7499
48	PARAF. ALLEN S/C 1/4 X 5/16	501
49	CAPA PLASTICA DA CORREIA CORT.	6383
50	ARRUELA ZINCADA 3/16 LISA	96
51	PARAF. MAQ. MET. PANELA INOX 5X10 PHS	7653
52	LAMINA DO CORTADOR 202MM SEMI COMERCIAL	10604
53	PARAF. INOX MAQ RED 3/16 X 3/8	691
54	PROTEÇÃO FIXA LAMINA CORTADOR	10509
55	TAMPA DA LAMINA DO CORT. SEMI COMERCIAL	12260
56	MANIPULO 3 P 3/4" - 30 M5 X 10 MM	5728

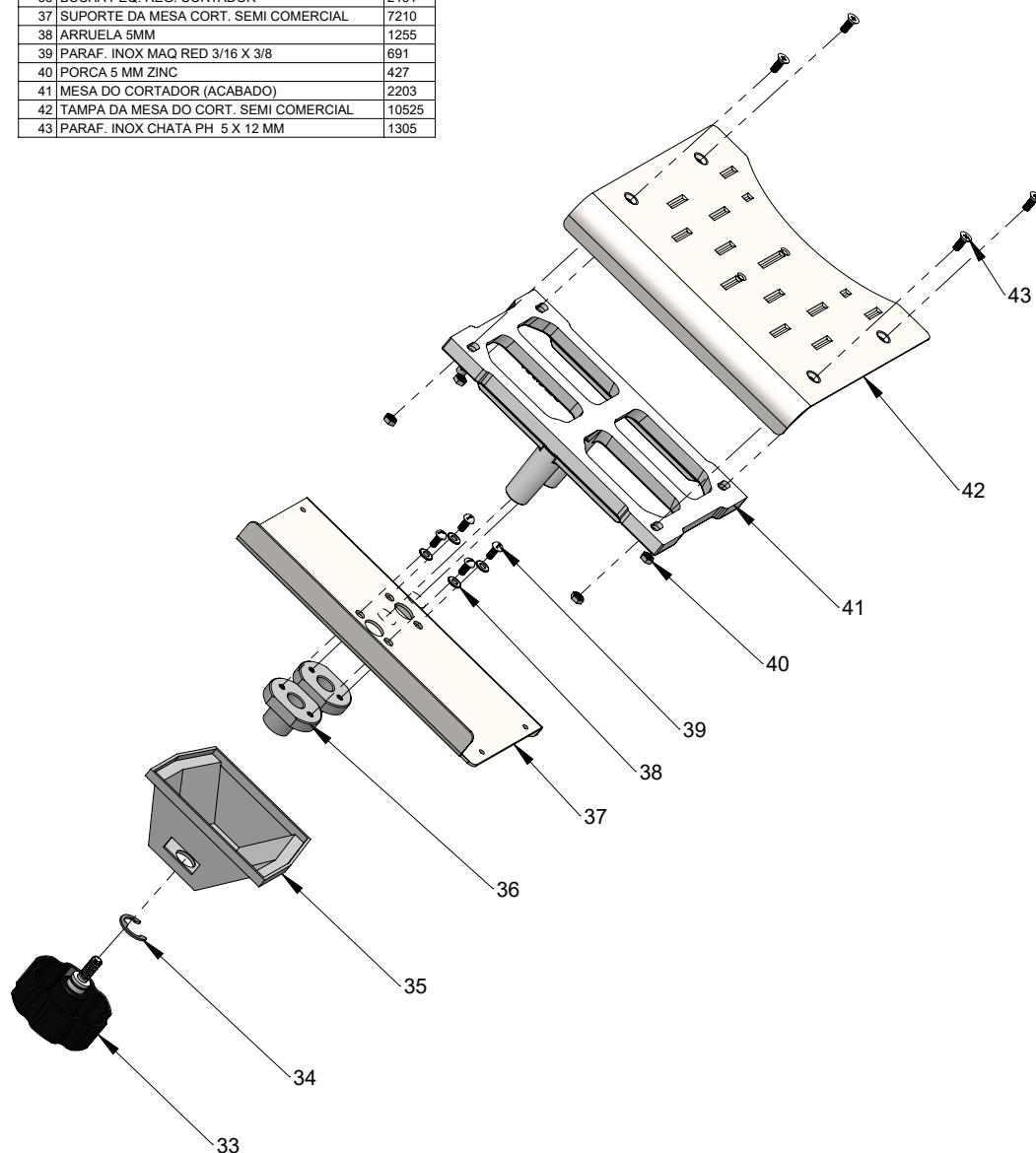


5.6 COMPONENTES DE SEGURANÇA



5.4 COMPONENTES DA MESA

Item	Nome da peça	Código Bermar
33	MANIPULO BERMAR REGULADOR CORT	116
34	ANEL ELASTICO (RS 12 MM)	156
35	PROTETOR PLAST. REGULADOR CORT. PRATA	2107
36	BUCHA PEQ. REG. CORTADOR	2191
37	SUPORTE DA MESA CORT. SEMI COMERCIAL	7210
38	ARRUELA 5MM	1255
39	PARAF. INOX MAQ RED 3/16 X 3/8	691
40	PORCA 5 MM ZINC	427
41	MESA DO CORTADOR (ACABADO)	2203
42	TAMPA DA MESA DO CORT. SEMI COMERCIAL	10525
43	PARAF. INOX CHATA PH 5 X 12 MM	1305

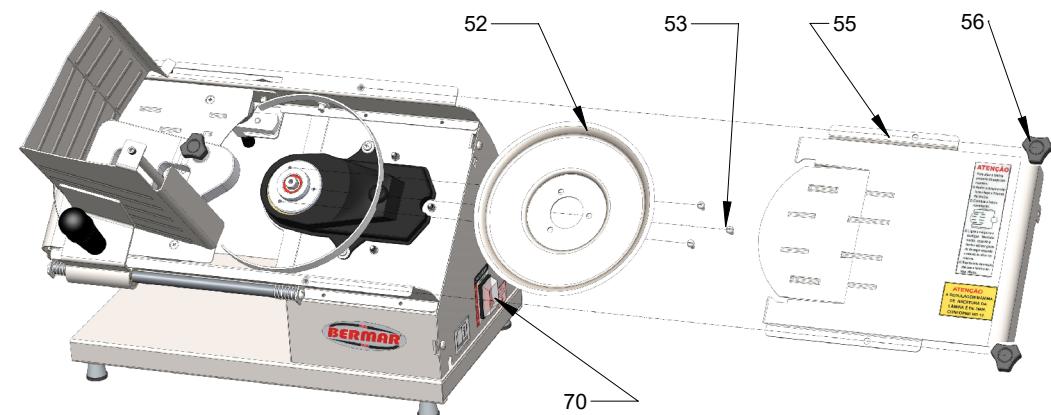


3. INSTRUÇÕES DE LIMPEZA

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) (64), em seguida aperte a chave geral (67) e coloque na posição DESLIGAR e desconecte o cabo de ligação (68) da tomada;
- 3.2 Posicione a mesa no ponto "ZERO" indicado no manipulo regulador (33), a lâmina deverá estar alinhada com a mesa e, portanto, protegendo contra qualquer contato do operador;
- 3.3 Solte os manipulos (56) e retire a tampa traseira da lâmina (55);
- 3.4 Faça a limpeza dos rebolos com um pincel sempre que necessário;
- 3.5 Faça a limpeza com cuidado, usando somente pano umedecido em água e sabão neutro;
- 3.6 A limpeza da lâmina deverá ser feita imediatamente após o uso utilizando uma espátula plástica e pano umedecido em álcool;
- 3.7 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;
- 3.8 Peças que podem ser removidas para limpeza:
 - Tampa traseira da lâmina;
 - Carrinho;

NOTA 1: Não retire a lâmina da máquina para limpeza, ela é regulada durante a montagem na fábrica;



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.

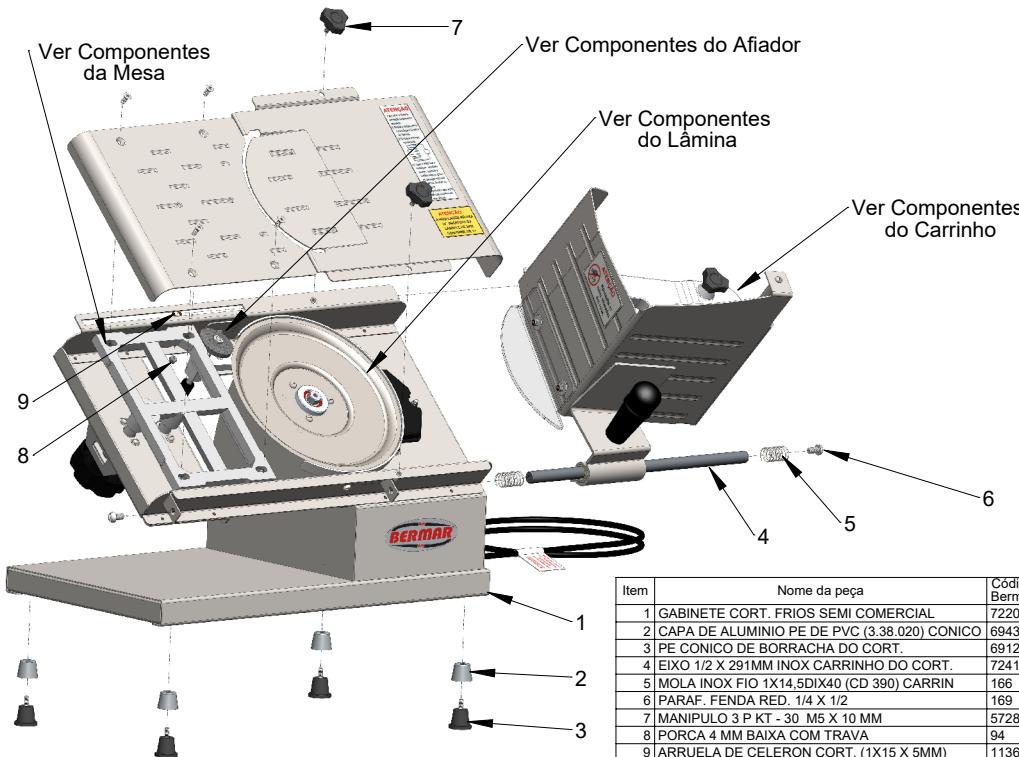
- 4.1 Limpeza: verificar item 3 deste manual de instruções;
- 4.2 Fiação elétrica: verificar a integridade do cabo de energia sempre que o aparelho ficar algum tempo sem ser utilizado, ele não deve estar desgastado e/ou partido;
- 4.3 Chaves de ligação e componentes de segurança: verificar e conferir 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:

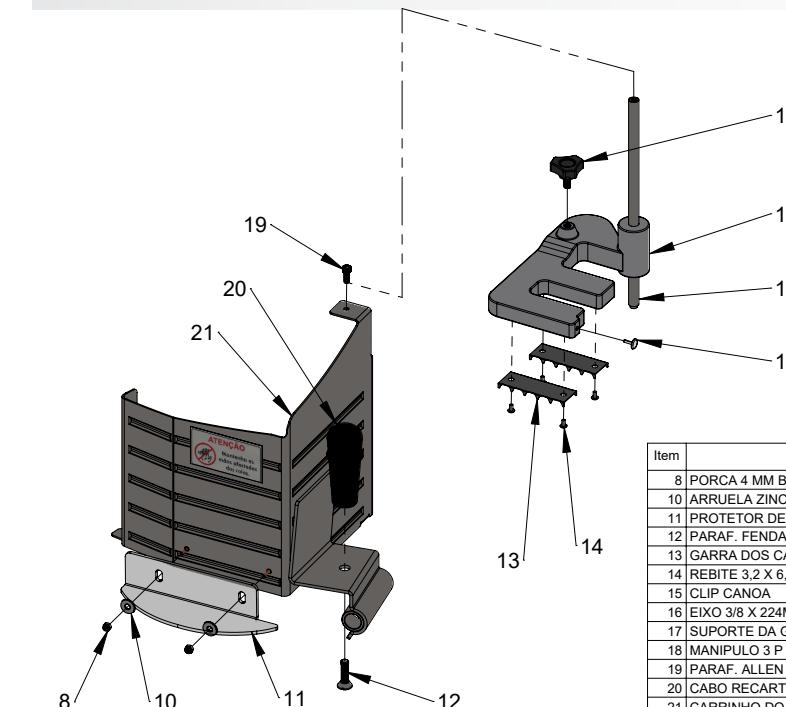
- Lave com detergentes biodegradáveis e segue em seguida;
- Não use soluções ácidas e salinas contidas em desinfetantes, esterilizantes e outros;
- Não use abrasivos como esponjas de aço e itens pontiagudos.

5. COMPONENTES

5.1 COMPONENTES PRINCIPAIS



5.2 COMPONENTES DO CARRINHO - (7234)



5.3 COMPONENTES DO AFIADOR COMPLETO

Item	Nome da peça	Código Bermar
22	PARAF. SEXT. 1/4 X 1/2 ZINCADO	175
23	ARRUELA ZINCADA DE 1/4	44
24	SUporte do afiador do cort. 200MM SEMI	13210
25	MANIPULO 3 P KT - 30 M5 X 10 MM	5728
26	PORCA SEXTAVADA ESTAMPADA 1/4	1712
27	REBOLO DO AFIADOR CORT FRIOS	225
28	PORCA 1/4 ZINCADA	43
29	EIXO 1/4 DO REBOLO DO CORTADOR	547
30	SUporte de alumínio afiador	2231
31	ESFERA DE ACO 3.5 MM	665
32	CAPA PLÁSTICA EIXO DO AFIADOR	240

