

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: discos;
- 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.



**Processador de Alimentos
Modelos**

BM 116NR BM 124NR BM 125NR

BM 160NR BM 166NR BM 171NR



**Parabéns você acaba de adquirir um
produto de excelente qualidade.**

1. INTRODUÇÃO

1.1 INFORMAÇÕES BÁSICAS

- 1.1.1 Os Processadores de alimentos possuem gabinete e discos em aço inoxidável. Disponíveis em seis modelos, a diferença está na quantidade e modelo dos discos incluso na máquina:
BM116 NR - PROCESSADOR DE ALIMENTOS PAB COM 3 DISCOS;
BM124 NR - PROCESSADOR DE ALIMENTOS PAB COM 6 DISCOS;
BM125 NR - PROCESSADOR DE ALIMENTOS PAB COM 7 DISCOS;
BM160 NR - PROCESSADOR DE ALIMENTOS PAB COM 9 DISCOS MAIS GRADE 8X8 MM;
BM171 NR - PROCESSADOR DE ALIMENTOS PAB COM 7 DISCOS MAIS GRADE 10X10 MM;
 - 1.1.2 Foram projetados, desenvolvidos e testados para processar grandes quantidades de alimento por hora;
 - 1.1.3 Recomendado para ser utilizado em lanchonetes, bares, restaurantes, pizzarias, hospitais, etc.;
 - 1.1.4 Possuem dois bocais de alimentação para que você use o bocal que se adequa melhor ao tamanho do produto processado;
 - 1.1.5 Seu uso não é recomendado quando o processo de produção for contínuo ou de escala industrial pois ele não atenderá à demanda necessária;

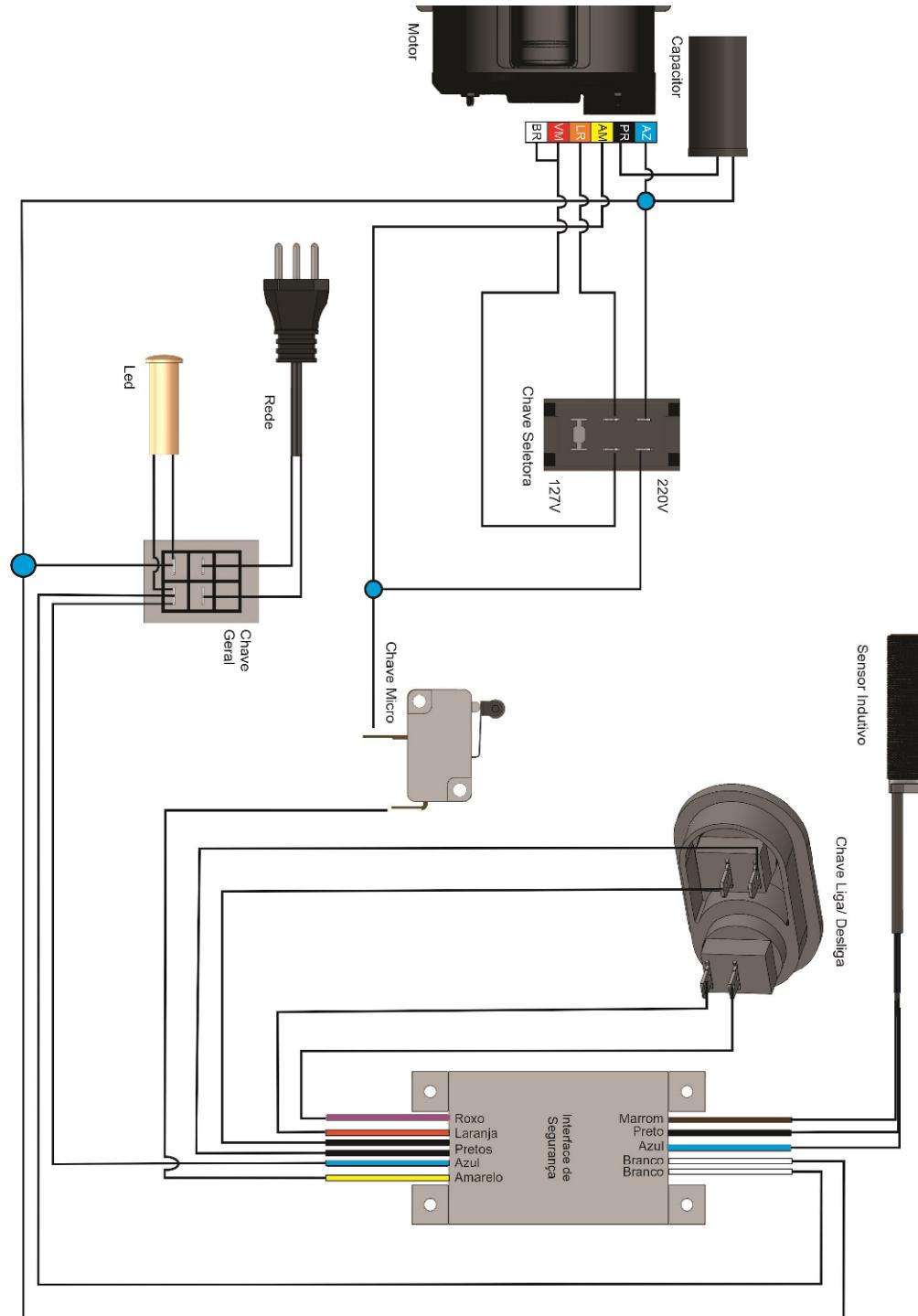
1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	DADOS
TENSÃO (ac)	V	127/220
FREQUÊNCIA	Hz	60
POTÊNCIA	W	733
CONSUMO	kWh	0,733
ALTURA	mm	590
LARGURA	mm	270
COMPRIMENTO	mm	560
PESO LÍQUIDO	kg	21

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 conectados e que a tomada seja aterrada, ela possuir 3 furos não significa que a tomada seja 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 mesma 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;
	- Cabo de energia danificado;	- Entre em contato com a assistência técnica autorizada;
	- Chave Geral desligada;	- Colocar a chave geral na posição LIGAR;
	- Alavanca do processador levantada;	- Abaixe a alavanca do processador;
	- Tampa superior mau colocada;	- Feche a tampa e gire o maípulo para travar;
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;
	- Correia patinando;	- Ajuste a tensão das correias;
Cabo de energia danificado.	- Falha no transporte;	- Entre em contato com assistência técnica autorizada;
A máquina liga mas quando o produto é colocado a mesma para ou gira em baixa rotação.	- 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;
Corte irregular.	- Lâminas sem afiação;	- Realizar a afiação das lâminas dos discos; - Fazer a troca das lâminas;
Produto processado fica preso no interior do equipamento.	- Falta do disco expelidor;	- Colocar o disco expelidor;
	- Bocal de saída obstruído	- Abra a tampa e remova os resíduos;

7. NORMAS DE REFERÊNCIA

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

- 1.3.7 A manutenção e a limpeza da máquina deve ser feitas por pessoa treinada e com a máquina desconectada da tomada;
 - 1.3.8 Nunca utilize o aparelho se estiver com sapatos, roupas ou pés molhados, ou se a máquina estiver em uma superfície úmida, isso evita danos ao equipamento e risco de 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 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 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 A nota fiscal e o termo de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia;
 - 1.3.15 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode danificar o aparelho e colocar o usuário em risco;
 - 1.3.16 Nunca introduza os dedos nos bocais de alimentação e de saída de alimentos, utilize somente o soquete que acompanha o produto;
 - 1.3.17 Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos, não tente consertar o aparelho por conta própria;

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



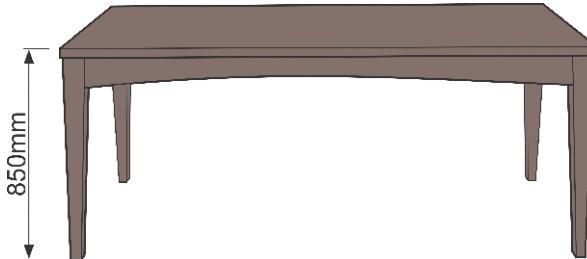
Etiqueta que indica ao usuário a necessidade de leitura do manual de instrução da máquina:

- ### 1.4.3 Etiqueta ATENÇÃ



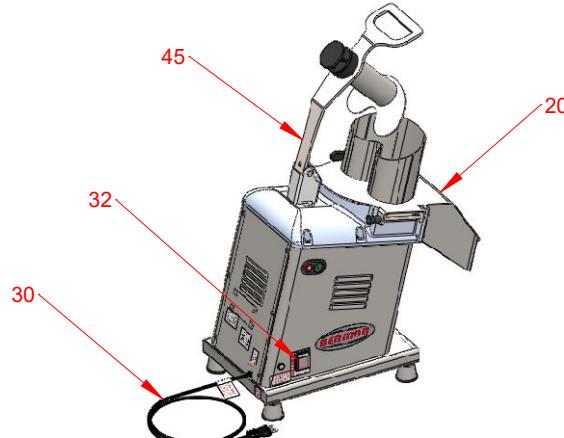
2. INSTRUÇÕES DE USO

A máquina deve estar posicionada e nivelada em uma superfície com altura de aproximadamente 850mm;



2.1 PRÉ-OPERAÇÃO

- 2.1.1 Antes de utilizar o aparelho, lave todas as partes que entram em contato com o alimento com água e sabão neutro (ver item 3 - Limpeza);
- 2.1.2 Posicione a máquina em uma superfície plana, limpa e seca;
- 2.1.3 Seguindo as normas de segurança, o aparelho não funciona se a tampa superior (20) estiver aberta ou destravada e se a alavanca (45) estiver levantada;



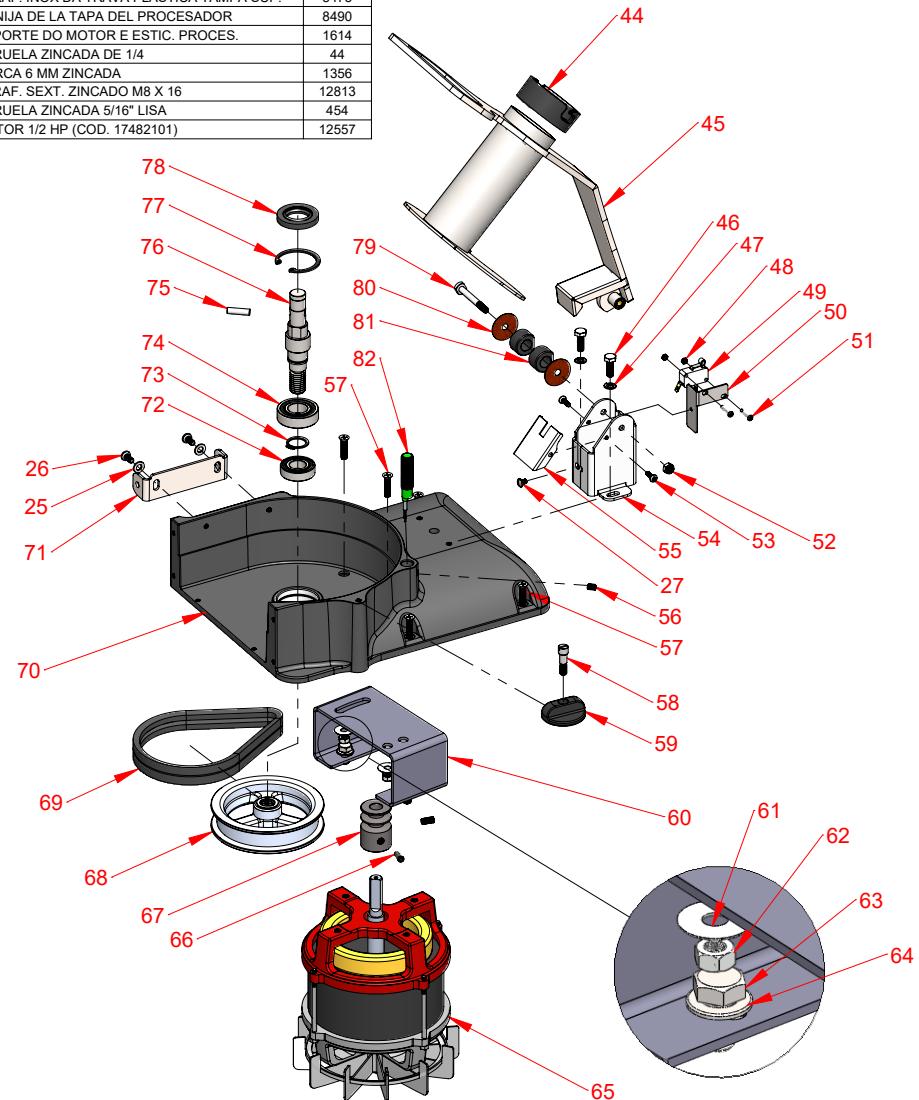
2.2 DISCOS DO PROCESSADOR

- 2.2.1 O Processador de alimentos possui vários discos que permitem ralar, desfiar, fatiar e cortar cubos;
- 2.2.2 BM116 NR - PROCESSADOR DE ALIMENTOS COM 3 DISCOS - 01, 04 e 06;
- 2.2.3 BM124 NR - PROCESSADOR DE ALIMENTOS COM 6 DISCOS - 01, 02, 03, 04, 05 e 06;
- 2.2.4 BM125 NR - PROCESSADOR DE ALIMENTOS COM 7 DISCOS - 01, 02, 03, 04, 05, 06 e 11;
- 2.2.5 BM160 NR - PROCESSADOR DE ALIMENTOS COM 10 DISCOS - 01, 02, 03, 04, 05, 06, 09, 11, 12 e 13;
- 2.2.6 BM166 NR - PROCESSADOR DE ALIMENTOS COM 5 DISCOS - 01, 03, 04, 06 e 08;
- 2.2.7 BM171NR - PROCESSADOR DE ALIMENTOS COM 8 DISCOS - 01, 03, 04, 05, 06, 10, 11 e 14;
- 2.2.8 DISCO EXPELIDOR (21): É responsável pela expulsão dos alimentos processados para o. Ele deve sempre ser utilizado, independente do disco escolhido, e colocado em primeiro lugar;
- 2.2.9 DISCOS FATIADORES (05, 06, 07, 08, 09, 10 e 11): Utilizados para fatiar produtos;
- 2.2.10 DISCOS DESFIADORES (02, 03 e 04): Utilizados para desfiar os produtos;
- 2.2.11 DISCO DE RALAR (01): Deve ser utilizado para ralar os produtos (exceto folhas);
- 2.2.12 GRADE PARA CUBOS (13, 14, 15 e 16): Utilizado para cortes em formato cúbico. Deve ser montada em conjunto com um disco de fatiar para realizar o corte dos alimentos em cubos;

5.2 COMPONENTES DO MOTOR E ALAVANCA

ITEM	NOME DA PEÇA	CÓD. BERMAR
25	ARRUELA INOX 6 MM	1793
26	PARAF. MAQ. MET. PANELA INOX 5X10 PHS	7653
27	PARAF. INOX MAQ RED 3/16 X 1/4	1009
44	TRAVA DO SOQUETE DO PROCESSADO	12277
45	ALAVANCA PROCESSADOR	12482
46	PARAF. INOX SEXT. 1/4 X 3/4	2048
47	ARRUELA INOX 1/4 PRESSÃO	1488
48	PORCA 3MM ZINCADA	622
49	CHAVE MICRO 40127 A4E4QY CPD-11196	4517
50	SUPORTE DA CHAVE MICRO	4822
51	PARAF. PAN. PH 3mm X 16mm	621
52	PORCA M6 TRAVANTE	11149
53	PARAF. MAQ. MET. PANELA INOX 4X12 PHS	1135
54	SUPORTE ALAVANCA PROCES. (ACABADO)	10299
55	TAMPA SUPORTE ALAVANCA PROCESSADOR	10776
56	PARAF. ALLEN S/C 1/4 X 5/16	501
57	PARAF. INOX PH 6x25mm	1671
58	PARAF. INOX DA TRAVA PLÁSTICA TAMPA SUP.	8473
59	MANIJA DE LA TAPA DEL PROCESADOR	8490
60	SUPORTE DO MOTOR E ESTIC. PROCES.	1614
61	ARRUELA ZINCADA DE 1/4	44
62	PORCA 6 MM ZINCADA	1356
63	PARAF. SEXT. ZINCADO M8 X 16	12813
64	ARRUELA ZINCADA 5/16" LISA	454
65	MOTOR 1/2 HP (COD. 17482101)	12557

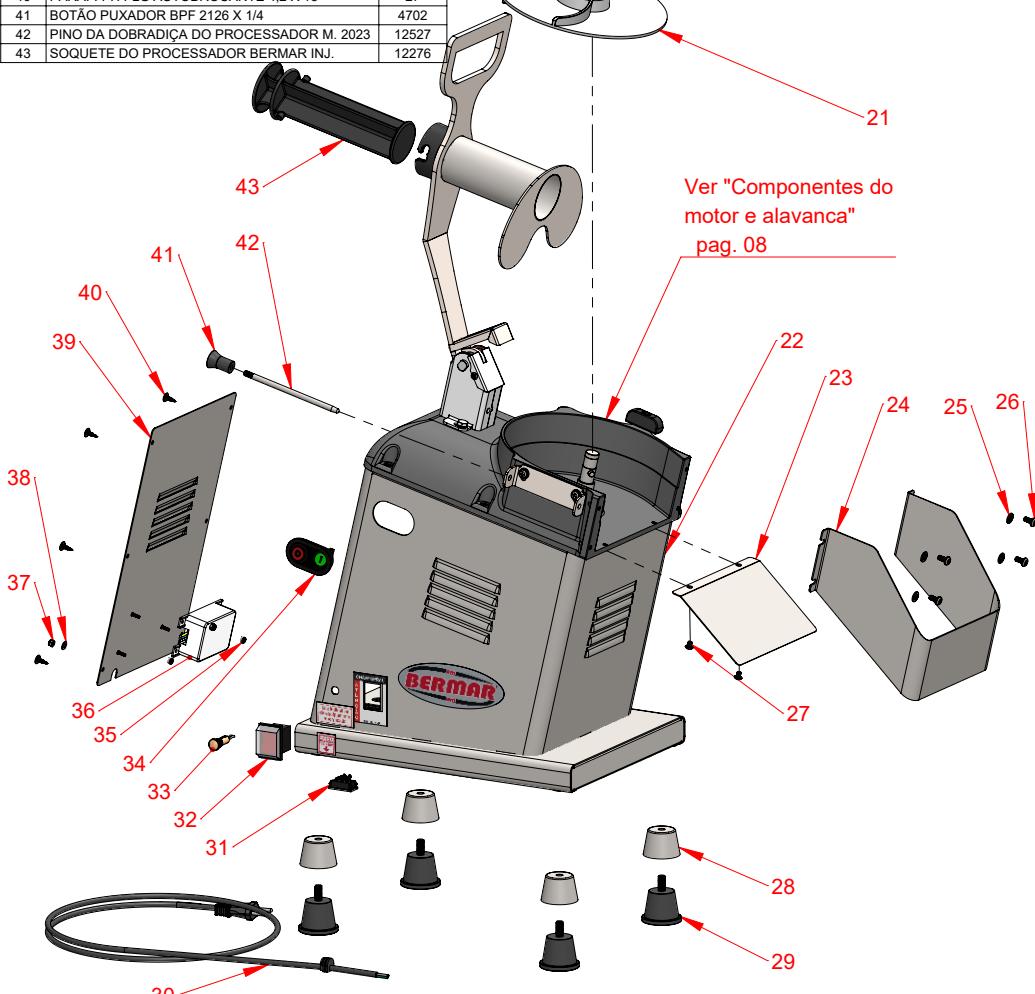
ITEM	NOME DA PEÇA	CÓD. BERMAR
66	PARAFUSO ALLEN S/C 1/4 X 1/2	366
67	POLIA MOTORADA (Ø 31MM) DUPLA DO PROC.	13417
68	POLIA DE ALUM. (115MM) DO PROCESSADOR	2225
69	CORREIA 3 L 170	1436
70	SUPORTE MOTOR PROCESSADOR (ACAB.)	12698
71	DOBRADICA DA TAMPA DO PROCES. (FEIJÃO)	12528
72	ROLAMENTO 6003 DDU	1667
73	ANEL ELASTICO (E 020mm)	546
74	ROLAMENTO 6004 DDU	1668
75	PINO INOX TRAVA DOS DISCOS (EIXO DO PROC.)	8350
76	EIXO 1" INOX PROCESSADOR BM116 MOD. 2020	10577
77	ANEL ELASTICO (I 042)	8340
78	RETENTOR 01604 (42 X 25 X 6) PROCESSADOR	1669
79	EIXO DE ARTICULAÇÃO DA ALAVANCA	10831
80	ARRUELA DE CELERON DO PROC. ALIMENTOS	5655
81	BUCHA PLASTICA DA ALAVANCA DO PROCES.	10555
82	SENSOR INDUTIVO WEG SL2 - 12G1LP	5681



5. COMPONENTES

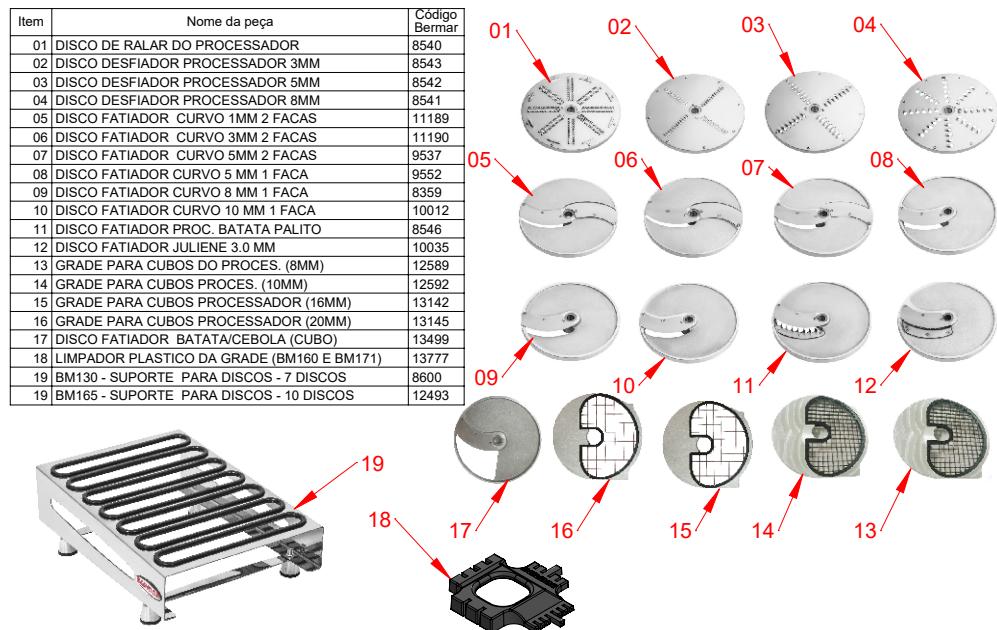
5.1 COMPONENTES PRINCIPAIS

ITEM	NOME DA PEÇA	COD. BERMAR
20	TAMPA SUPERIOR DO PROCESSADOR	12558
21	DISCO EXPULSOR DOBLE	8514
22	GABINETE DO PROCESSADOR	8316
23	PROTETOR DAS MÃOS DO PROCESSADOR	8314
24	FRENTE DO PROCESSADOR EM AÇO INOX	8296
25	ARRUELA INOX 6 MM	1793
26	PARAF. MAQ. MET. PANELA INOX 5X10 PHS	7653
27	PARAF. INOX MAQ RED 3/16 X 1/4	1009
28	CAPA DE ALUMINIO PE DE PVC CONICO	5726
29	PE DE PVC CONICO	5714
30	CABO H05RN-F (3X1.0X1.60) C/ PR. CABO	4524
31	CHAVE HH 201 M1FG4FS1QY (PLAST) PA015300	8875
32	CHAVE 30223 - 15A CPD-15055 (VERMELHA)	4481
33	SINALERO NEON TM 14 S	4736
34	CHAVE LIGA/DESLIGA (PULSO) - CONJ. 16127	7830
35	PORCA 4 MM BAIXA COM TRAVA	94
36	INTERFACE SEG. SLE - PULSAR (COD.29169)	12066
37	PORCA TRAVANTE M4-0,70 INOX	5865
38	ARRUELA INOX 5MM	471
39	TAMPA TRASEIRA DO PROCESSADOR	8313
40	PARAF. PH FLG AUTOBROCANTE 4,2 X 13	27
41	BOTÃO PUXADOR BPF 2126 X 1/4	4702
42	PINO DA DOBRADICA DO PROCESSADOR M. 2023	12527
43	SOquete DO PROCESSADOR BERMAR INJ.	12276



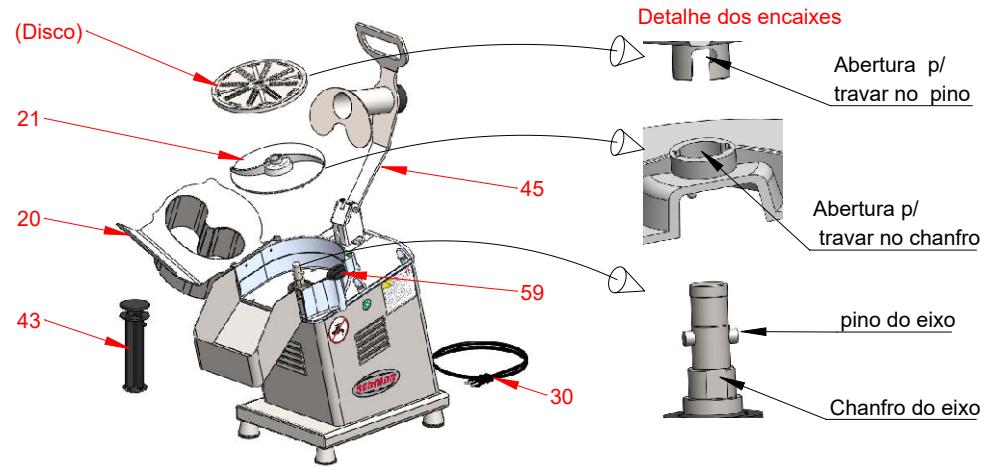
Nota: O suporte para discos possui dois modelos, um para 7 e outro para 10 discos. Apenas o modelo compatível com a máquina será enviado, garantindo armazenamento prático e organizado;

Item	Nome da peça	Código BERMAR
01	DISCO DE RALAR DO PROCESSADOR	8540
02	DISCO DESFIADOR PROCESSADOR 3MM	8543
03	DISCO DESFIADOR PROCESSADOR 5MM	8542
04	DISCO DESFIADOR PROCESSADOR 8MM	8541
05	DISCO FATIADOR CURVO 1MM 2 FACAS	11189
06	DISCO FATIADOR CURVO 3MM 2 FACAS	11190
07	DISCO FATIADOR CURVO 5MM 2 FACAS	9537
08	DISCO FATIADOR CURVO 5 MM 1 FACA	9552
09	DISCO FATIADOR CURVO 8 MM 1 FACA	8359
10	DISCO FATIADOR CURVO 10 MM 1 FACA	10012
11	DISCO FATIADOR PROC. BATATA PALITO	8546
12	DISCO FATIADOR JULIENE 3 MM	10035
13	GRADE PARA CUBOS DO PROCES. (8MM)	12589
14	GRADE PARA CUBOS PROCES. (10MM)	12592
15	GRADE PARA CUBOS PROCESSADOR (16MM)	13142
16	GRADE PARA CUBOS PROCESSADOR (20MM)	13145
17	DISCO FATIADOR BATATA/CEBOLA (CUBO)	13499
18	LIMPADOR PLASTICO DA GRADE (BM160 E BM171)	13777
19	BM130 - SUPORTE PARA DISCOS - 7 DISCOS	8600
20	BM165 - SUPORTE PARA DISCOS - 10 DISCOS	12493



2.3 COMO COLOCAR/TROCAR OS DISCOS

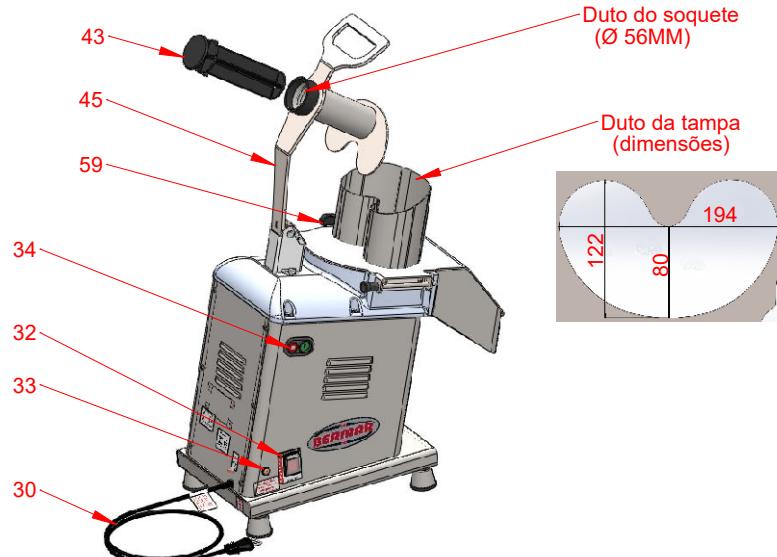
- 2.3.1 Desconecte a máquina da tomada para fazer a troca dos discos, nunca troque os discos com a máquina energizada, para evitar acidentes;
- 2.3.2 Retire o soquete (43) e levante a alavanca (45);
- 2.3.3 Para troca dos discos: bascule a tampa superior (20) girando o manípulo (59), com as mãos remova o disco puxando-o para cima e troque pelo disco desejado, observe se o disco esteja encaixado no eixo (Ver imagem abaixo, Detalhe dos encaixes);
- 2.3.4 Primeiro uso: bascule a tampa superior (20) girando o manípulo (59) e encaixe o DISCO EXPULSIDOR (21), escolha o disco que será utilizado para processar e coloque na máquina, observe se o disco está encaixado no eixo (Ver imagem abaixo, Detalhe dos encaixes);
- 2.3.5 Feche a tampa superior (20) e gire o manípulo (59) para travar;



2.4 OPERAÇÃO

- 2.4.1 Verifique se a máquina está na mesma tensão da rede, se sim, conecte a máquina na tomada usando o cabo (30);
- 2.4.2 Acione a chave geral na posição LIGA (32), a luz indicativa de energia (33) deverá ascender;
- 2.4.3 Ligue a máquina no botão verde (LIGAR) (34) e proceda com o processamento do produto;
- 2.4.4 Retire o soquete (43) e levante a alavanca (45), coloque o produto a ser processado dentro do duto desejado e vá abaixando a alavanca para começar o processo;
- 2.4.5 Use somente o soquete (43) para empurrar o produto quando ele estiver no duto menor;
- 2.4.6 Recomenda-se a utilização do duto menor para processar de forma continua os alimentos como: cebola, batata, cenoura, beterraba, tomate, etc.;
- 2.4.7 Desligue a chave geral (32) e desconecte o aparelho da tomada após o uso e faça a limpeza de acordo com o item 3 - Limpeza;
- 2.4.8 O tempo aconselhável de uso é 1 minuto ligado para 5 minutos desligado;

NOTA 1: Utilize somente o soquete para empurrar o produto, o uso de qualquer outro acessório pode danificar o equipamento;



3. INSTRUÇÕES DE LIMPEZA

ATENÇÃO: o equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado antes do primeiro uso, quando ficar um tempo sem ser utilizado ou após cada uso diário.

- 3.1 Desligue a máquina no botão vermelho (DESLIGAR) (34), pressione o botão da chave geral na posição DESLIGA (32) e desconecte o cabo de ligação (30) da tomada;
- 3.2 Retire o soquete (43) e levante a alanca (45);
- 3.3 Bascule a tampa superior (20) girando o manípulo (59) da lateral;
- 3.4 Remova o disco que estiver sendo utilizado e o disco expelidor (21) puxando um de cada vez, se necessário, faça movimentos leves para soltá-los;
- 3.5 Lave a tampa, os discos, o disco expelidor, o soquete e o balde com água corrente e sabão neutro;
- 3.6 Lave as peças do conjunto de boca em água quente, deixando-as secar ao sol ou em lugar quente;
- 3.7 O motor não deve ser limpo com jato d'água, passe somente pano umeedecido em água sabão neutro na base da máquina. Nunca coloque a base do motor sob da torneira isso pode danificá-lo;
- 3.8 Durante a limpeza dos discos, tome cuidado com as lâminas, elas podem causar ferimentos. Não bata os discos em objetos rígidos para evitar deformação ou perda de afiação;

3.9 Após realizar a limpeza, seque as peças e prossiga com a montagem novamente;

3.10 Peças que podem ser removidas para limpeza:

- Tampa (15);
- Discos (pag.04);
- Disco expelidor (16);
- Soquete (38);

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 sem uso por algumtempo, ele não deve apresentar desgaste ou cortes;
- 4.3 Chaves de ligação e componentes de segurança: verifique o funcionamento adequado desses componentes;
- 4.4 Tensão da tomada: verificar a tensão da rede elétrica 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.

