

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, cremalheira, mancal, rolamento 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;
- 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



Ensacadeira de Linguiça 8 L

Modelo

BM 126



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 Ensacadeira manual modelo BM 126, é confeccionada toda em aço inoxidável.

1.1.2 Este equipamento é indicado para ensacar linguiça, para uso doméstico ou comercial.

1.1.3 Possui sistema de transmissão com rolamentos, cremalheira e engrenagens, proporcionando movimentos leves ao operador.

1.1.4 O uso da máquina para outros fins, perde-se a garantia de fábrica.

1.2 Características técnicas

Tabela 01 - Dados Técnicos

Características	Unidade	BM 126
Capacidade	[L]	8
Altura	[mm]	225
Largura	[mm]	265
Comprimento	[mm]	750
Peso líquido	[kg]	20,5

1.3 Cuidados necessários

1.3.1 Leia todas as instruções antes do uso do aparelho. A manutenção e limpeza deve ser feita por pessoas treinadas.

1.3.2 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.

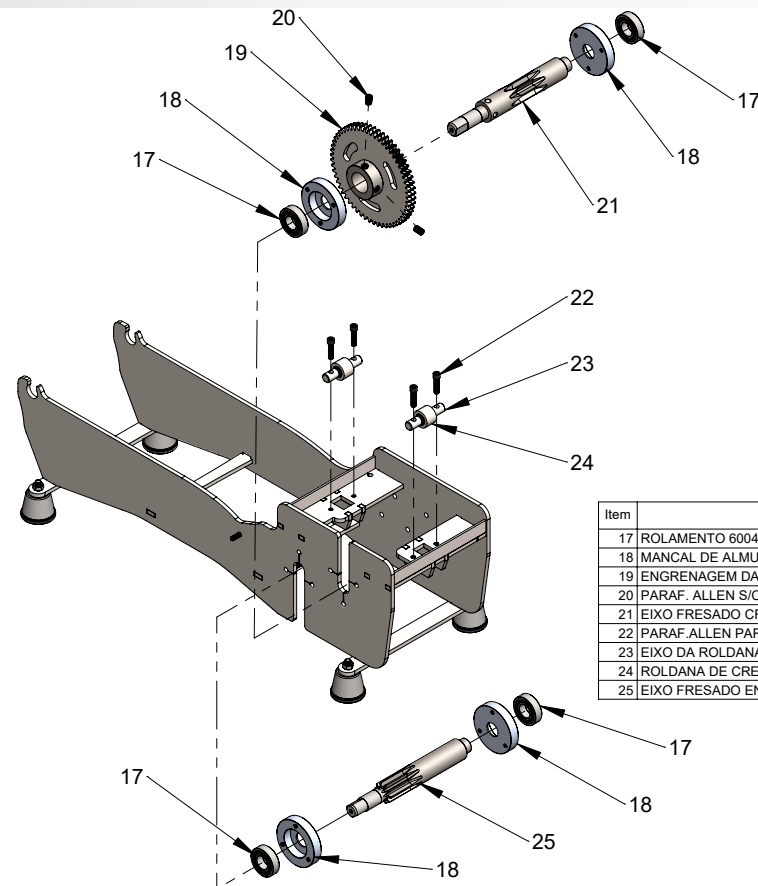
1.3.3 Nunca coloque a mão dentro do tubo, quando estiver utilizando o equipamento.

1.3.4 Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos, não tente consertar o aparelho. O usuário não pode fazer a troca de peças, somente **Assistência Técnica Autorizada**.

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

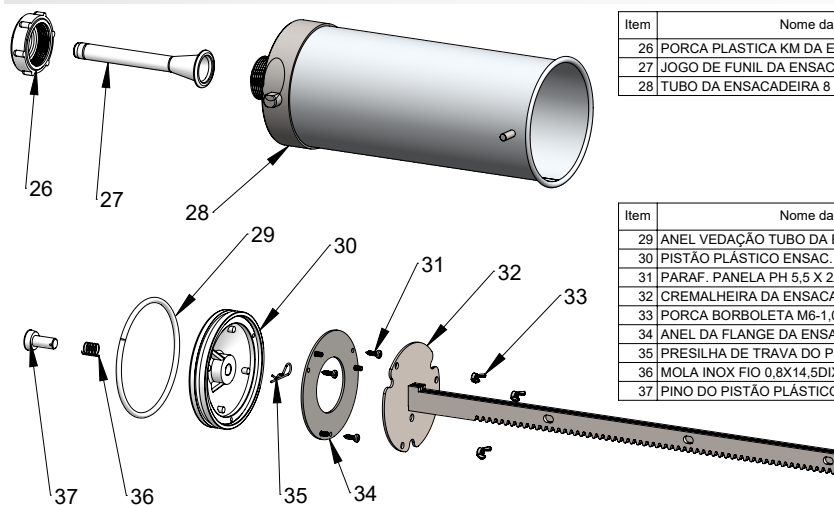
1.3.6 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante podem danificar o aparelho.

2.3 Componentes de Transmissão



Item	Nome da peça	Código Berna
17	ROLAMENTO 6004 DDU	1668
18	MANCAL DE ALUM. DA ENSACADEIRA 8L	8754
19	ENGRENAGEM DA ENSACADEIRA 8 LTS	8718
20	PARAF. ALLEN S/C 5/16 X 1/2	1545
21	EIXO FRESADO CREMALH. ENSACAD. 8L (ACAB.)	8755
22	PARAF. ALLEN PARAF. ALLEN 1/4 x	503
23	EIXO DA ROLDANA DA ENSACADEIRA DE 8L	9281
24	ROLDANA DE CREMALLERA	9283
25	EIXO FRESADO ENGREM. ENSACAD. 8L (ACAB.)	8756

2.4 Componentes do Tubo e Cremalheira

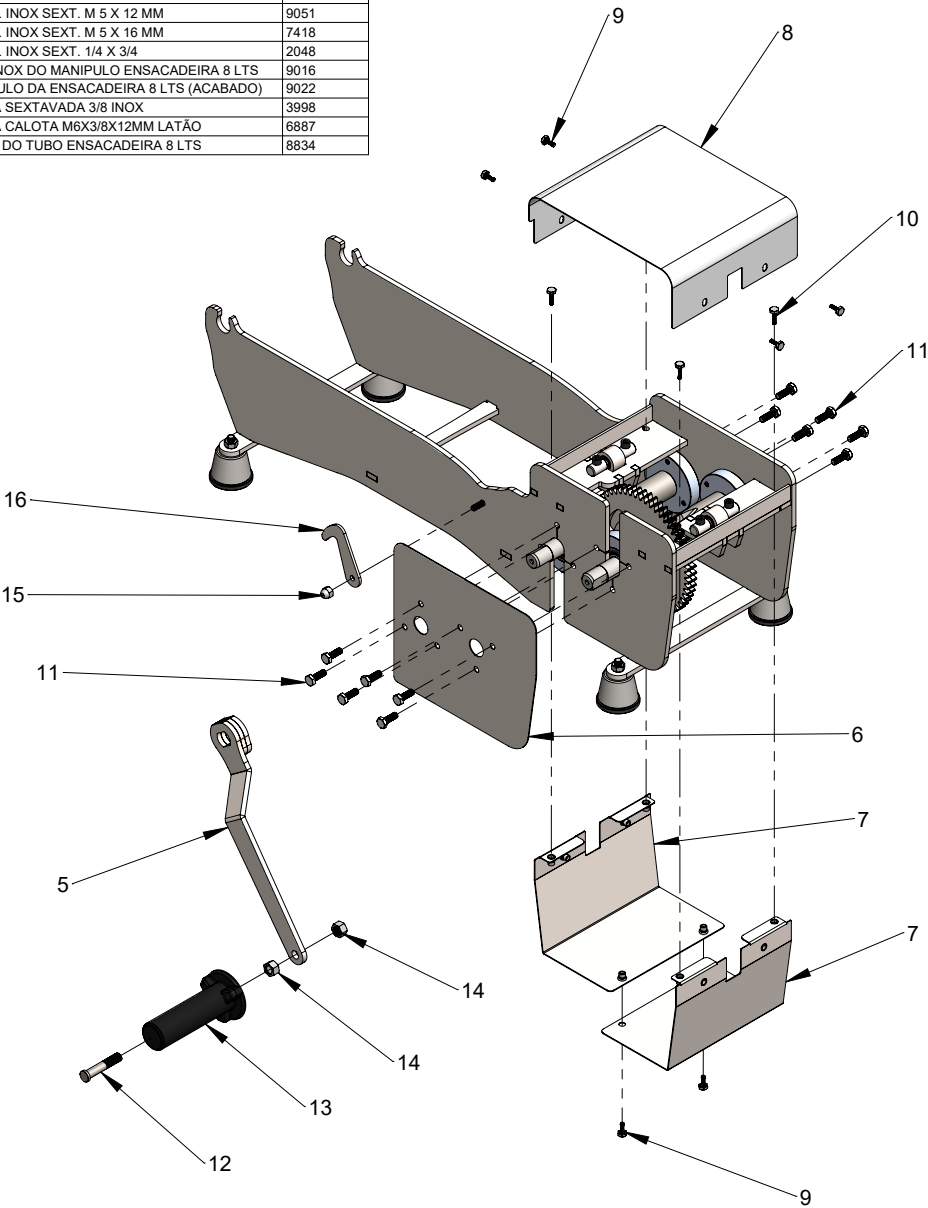


Item	Nome da peça	Código Berman
26	PORCA PLASTICA KM DA ENSACADEIRA 2 LTS	8396
27	JOGO DE FUNIL DA ENSACADEIRA 2 LTS	8395
28	TUBO DA ENSACADEIRA 8 LTS	8921

Item	Nome da peça	Código Bernal
29	ANEL VEDAÇÃO TUBO DA ENSACADEIRA 8 LTS	8807
30	PISTÃO PLÁSTICO ENSAC. 8 LTS C/ SAÍDA DE AR	8806
31	PARAF. PAINEL PH 5,5 X 22 INOX	9050
32	CREMALHEIRA DA ENSACADEIRA 8 LTS	8717
33	PORCA BORBOLETA M6-1,00 INOX 304	11160
34	ANEL DA FLANGE DA ENSACADEIRA DE 8L	11191
35	PRESLINHA DE TRAVA DO PINO DO PISTÃO	11159
36	MOLA INOX FIO 0,8X14,5DIx40 (CD 390) BM 91	7697
37	PINO DO PISTÃO PLÁSTICO DA ENSACADEIRA 8 LTS	11203

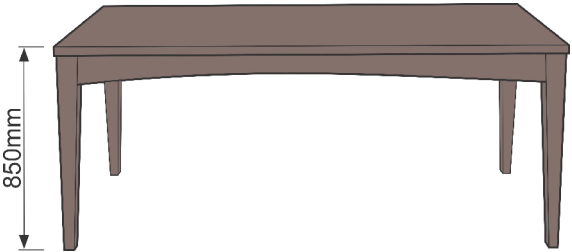
2.2 Componentes Externos

Item	Nome da peça	Código Bernal
5	MANIVELA DA ENSACADEIRA 8 LTS (ACABADA)	8719
6	FECHAMENTO LATERAL ENSACADEIRA 8 LTS	8714
7	TAMPA INFERIOR DA ENSACADEIRA 8 LTS	8707
8	TAMPA SUPERIOR DA ENSACADEIRA 8 LTS	8708
9	PARAF. INOX SEXT. M 5 X 12 MM	9051
10	PARAF. INOX SEXT. M 5 X 16 MM	7418
11	PARAF. INOX SEXT. 1/4 X 3/4	2048
12	PINO INOX DO MANIPULO ENSACADEIRA 8 LTS	9016
13	MANIPULO DA ENSACADEIRA 8 LTS (ACABADO)	9022
14	PORCA SEXTAVADA 3/8 INOX	3998
15	PORCA CALOTA M6X3/8X12MM LATÃO	6887
16	TRAVA DO TUBO ENSACADEIRA 8 LTS	8834



2 Instruções de uso

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



2.1 Pré- operação

2.1.1 Antes do uso da Ensacadeira, lave todas as partes que entram em contato como o alimento, utilize água e sabão neutro. Após o uso lave e seque com pano seco antes de guarda-lo.

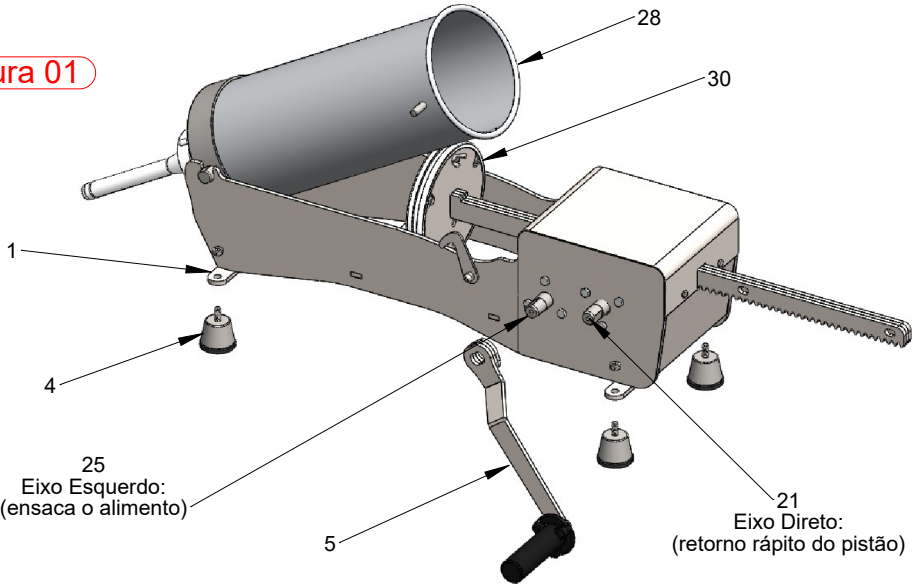
2.1.2 Coloque a Ensacadeira em uma superfície plana, se necessário retire os pés (04,figura 01) e fixe pela base (item 01,figura 01) com parafuso ou grampo sargento.

2.1.3 Coloque o produto dentro do tubo (item 28,figura 01), apoiando o mesmo sobre o pistão (item 30, figura 01).

2.1.4 Alinhe o tubo (item 28,figura 01), com o pistão (item 30,figura 01), gire a manivela(item 05,figura 01) no eixo esquerdo (item 25,figura 01) para movimentar o pistão (item 30,figura 01).

2.1.5 Nunca utilize a manivela (item 05,figura 01), no eixo direito (item 21,figura 01) para ensacar, ele deve ser utilizado somente para retorno do pistão a posição inicial. A utilização da manivela no eixo direito (item 25,figura 01) para ensacar pode danificar o eixo, engrenagem e os dentes da cremalheiras, o que caracteriza má utilização do equipamento.

Figura 01



2.3 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.

- 2.3.1 Quando efetuar a limpeza do equipamento retire o conjunto do tubo (item 28,figura 02) e o pistão/cremalheira (item 30/32,figura 02).
- 2.3.2 O pistão (item 30,figura 02) pode acumular sujeira na parte interna, por isso deve ser desmontado e limpo após o uso. Pode-se retirar totalmente a cremalheira (item 32,figura 02) ou somente o pistão (item 30,figura 02) soltando as porcas borboletas (item 33,figura 02), após solte a presilha (item 35,figura 02) para remover o pino central (item 37,figura 02) e a mola (item 36,figura 02). Lave bem e refaça a montagem.
- 2.3.3 O tubo (item 28,figura 02) e pistão (item 30,figura 02) podem ser limpos com jato de água e os demais itens com pano umedecidos com água e sabão neutro.
- 2.3.4 A cremalheira (item 32,figura 02) e os componentes de transmissão (ver item 2.3) devem ser lubrificados sempre que necessário, não podem trabalhar seco.

- 2.3.5 Cuidados com o inox:
- O inox resiste à corrosão devido à camada de cromo existente em sua superfície, quando esta camada e contaminada ou "agredida" inicia o processo de corrosão, quase sempre motivados por agentes externos, quando não limpo e higienizado de forma correta.
- 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.

2. Componentes

2.1 Componentes Principais

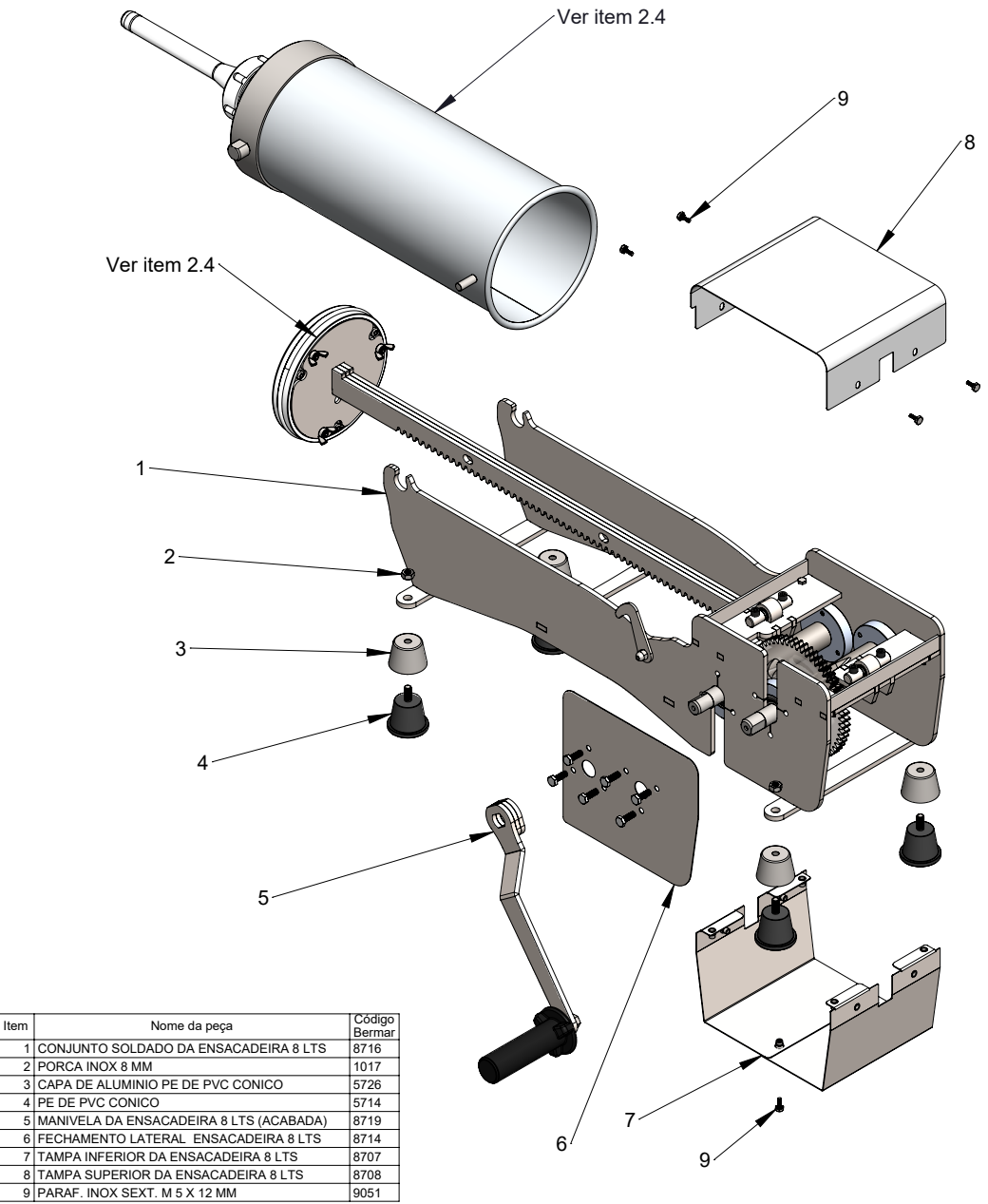


Figura 02