

## 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, 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 - bemark@bermar.ind.br

Serviço de  
Atendimento  
a Cliente

**SAC**

e-mail: [garantia@bermar.ind.br](mailto: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.



Cortador de Frios Lâmina 330mm

Modelos

**BM 98NR PF**



PRODUZINDO QUALIDADE E ASSOCIANDO BELEZA!

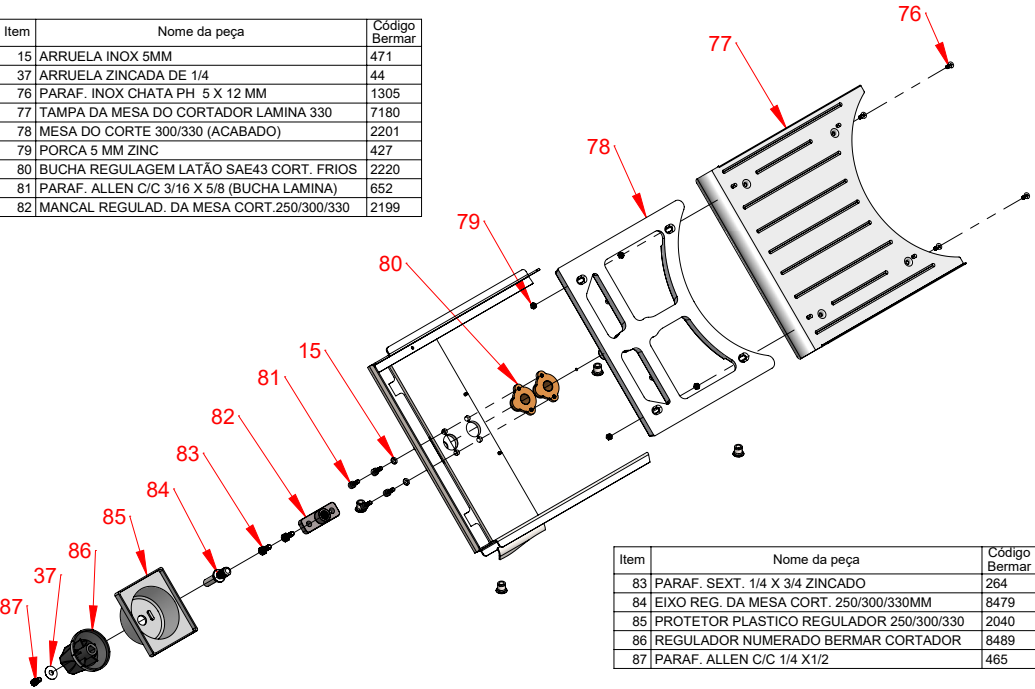
**Parabéns você acaba de adquirir um produto de excelente qualidade.**





5.6 COMPONENTES DA MESA

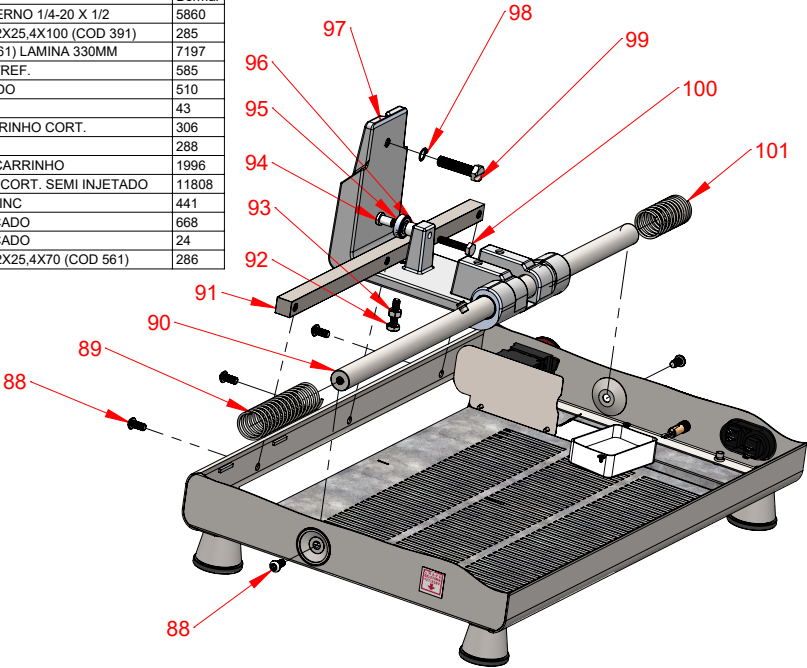
Item	Nome da peça	Código Bernar
15	ARRUELA INOX 5MM	471
37	ARRUELA ZINCADA DE 1/4	44
76	PARAF. INOX CHATA PH 5 X 12 MM	1305
77	TAMPA DA MESA DO CORTADOR LAMINA 330	7180
78	MESA DO CORTE 300/330 (ACABADO)	2201
79	PORCA 5 MM ZINC	427
80	BUCHA REGULAGEM LATÃO SAE43 CORT. FRIOS	2220
81	PARAF. ALLEN C/C 3/16 X 5/8 (BUCHA LAMINA)	652
82	MANCAL REGULAD. DA MESA CORT.250/300/330	2199



Item	Nome da peça	Código Bernar
83	PARAF. SEXT. 1/4 X 3/4 ZINCADO	264
84	EIXO REG. DA MESA CORT. 250/300/330MM	8479
85	PROTECTOR PLASTICO REGULADOR 250/300/330	2040
86	REGULADOR NUMERADO BERNAR CORTADOR	8489
87	PARAF. ALLEN C/C 1/4 X1/2	465

5.7 COMPONENTES MECÂNICOS DO CARRINHO

Item	Nome da peça	Código Bernar
88	PARAF. INOX C/AB SEXT. INTERNO 1/4-20 X 1/2	5860
89	MOLA CORT 250/300/330 FIO 2X25,4X100 (COD 391)	285
90	EIXO RETIFICADO (20 MM X 561) LAMINA 330MM	7197
91	BARRA 1045 QUADRADA 5/8 TREF.	585
92	PARAF. SEXT. 1/4 X 1 ZINCADO	510
93	PORCA 1/4 ZINCADA	43
94	BUCHA DO ROLAMENTO CARRINHO CORT.	306
95	ROLAMENTO 608 ZZ HCH	288
96	CALÇO DO ROLAMENTO DO CARRINHO	1996
97	BRAÇO DE ALUM. CARRINHO CORT. SEMI INJETADO	11808
98	ARRUELA DE PRESSAO 3/8 ZINC	441
99	PARAF. SEXT. 3/8 X 1 1/2 ZINCADO	668
100	PARAF. SEXT. 1/4 X 1 1/4 ZINCADO	24
101	MOLA CORT 250/260/300 FIO 2X25,4X70 (COD 561)	286



- 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 Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos não tente consertar o aparelho;

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;

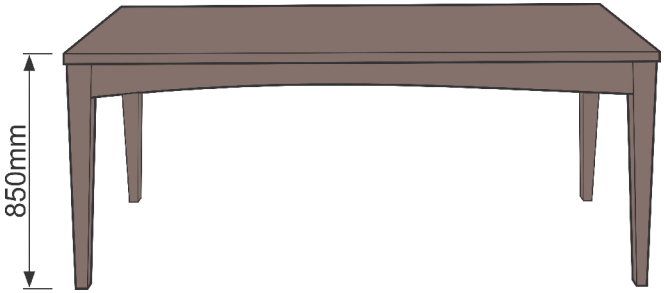
1.4.2 Manual de Instrução:



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

2. INSTRUÇÕES DE USO

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

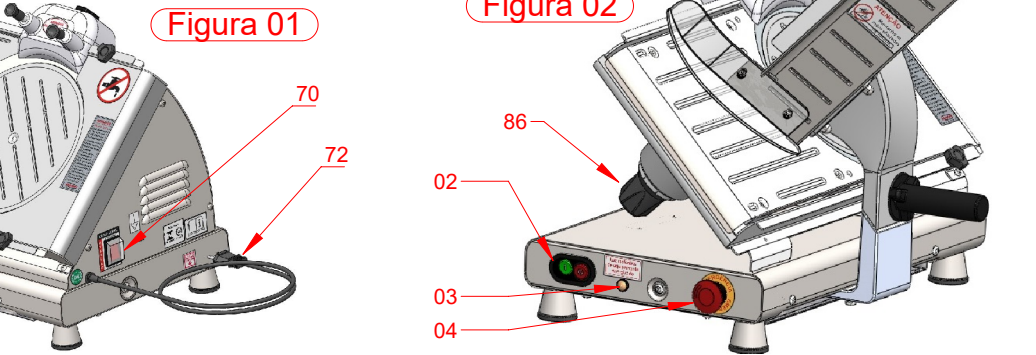


2.1 PRÉ-OPERAÇÃO

- 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 item3 - Instruções de 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 (72);
- 2.2.2 Verifique se o botão de emergência (04) está acionado, caso esteja, gire-o no sentido indicado no mesmo para soltá-lo. A MÁQUINA NÃO FUNCIONARÁ CASO O BOTÃO DE EMERGÊNCIA ESTEJA ACIONADO;
- 2.2.3 Pressione a Chave Geral (70) e coloque na posição LIGADA, conforme indicação da etiqueta, o Sinalizador (03) deverá ascender e isso indica que a máquina está energizada e pronta para o uso;
- 2.2.4 Coloque o produto a ser fatiado no carrinho (25) e prenda-o com o prendedor ajustável (22) de forma que o produto não fique solto durante o processo de corte;
- 2.2.5 Regule a espessura da fatia que deseja através do regulador de espessura (86);
- 2.2.6 Ligue a máquina no botão verde (LIGAR) (02) ela estará pronta para ser fatiar o produto;
- 2.2.7 Para fazer a substituição da peça de frios desligue a máquina no botão vermelho (Desliga) (02), nunca faça a substituição com os motor ligado, pode ocasionar dano ao equipamento e risco ao usuário;
- 2.2.8 Caso seja necessário utilizar o botão de emergência (04), lembre-se que, para ligar a máquina novamente é necessário soltá-lo no sentido indicado no botão;
- 2.2.9 Nunca utilize o botão de emergência para desligar a máquina rotineiramente;
- 2.2.10 Nunca coloque a mão na lâmina enquanto a máquina estiver ligada e/ou em uso;
- 2.2.11 Desconecte o aparelho da tomada após o uso;
- 2.2.12 O tempo aconselhável de uso é de 1 minuto ligado para 3 minutos desligado;
- 2.2.13 O usuário não deve fazer a troca da lâmina, se necessário verifique assistência técnica mais próxima.

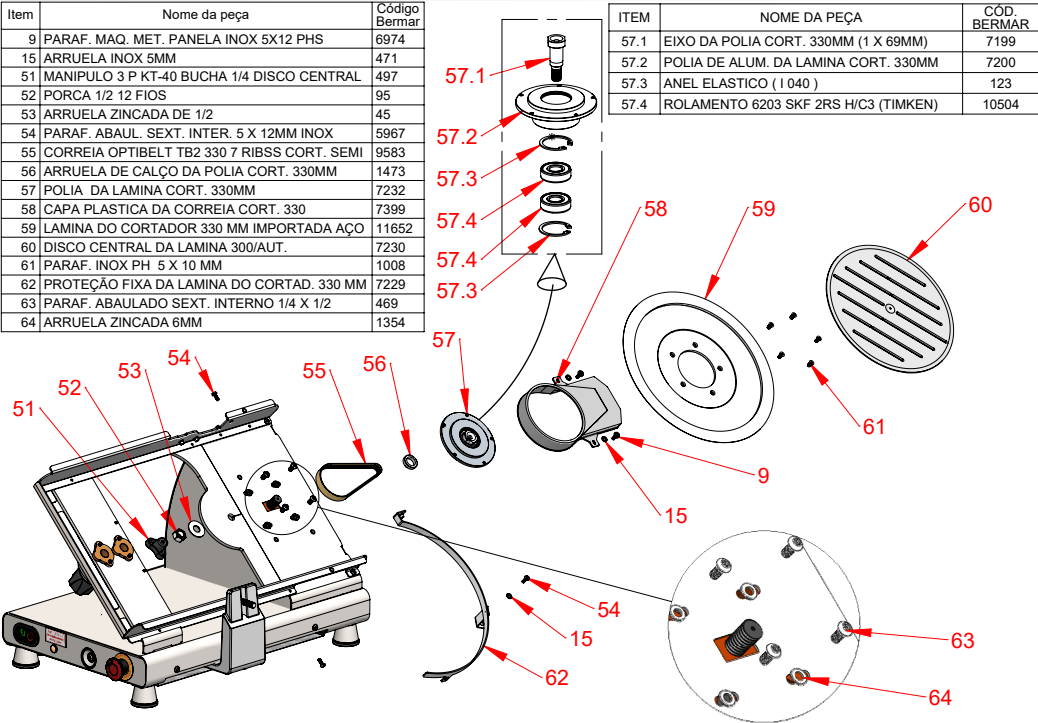


2.3 COMO MONTAR O PROTETOR DE ACRÍLICO

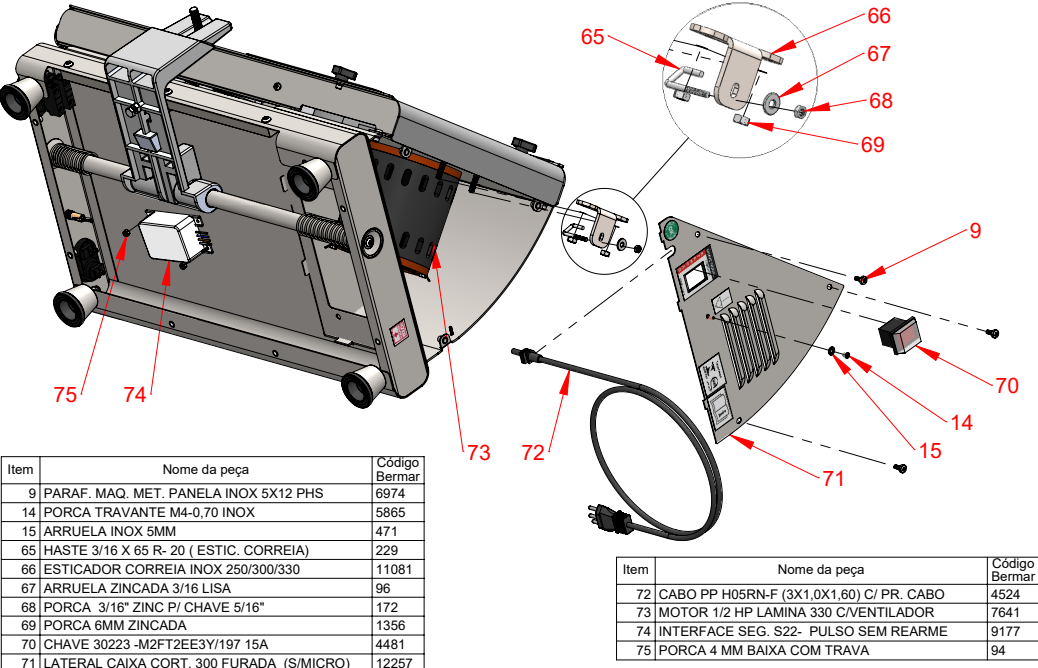
- 2.3.1 Nivele a mesa com a lâmina no ponto zero através do regulador (86);
- 2.3.2 Retire as porcas e arruelas (14 e 15), utilize uma chave sextavada 7mm;
- 2.3.3 Coloque o protetor de acrílico (16) e o prenda com as porcas e arruelas;
- 2.3.4 O protetor deve ser colocado a uma altura de 4mm da mesa para que o carrinho corra livre e nenhuma parte dele encoste na lâmina;



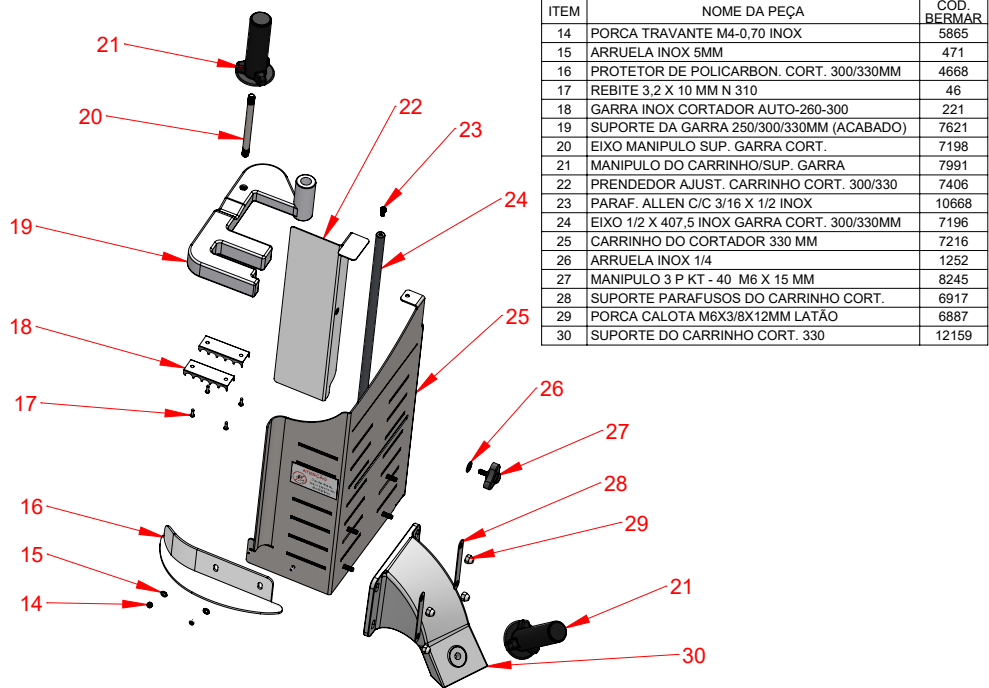
5.4 COMPONENTES DA LÂMINA



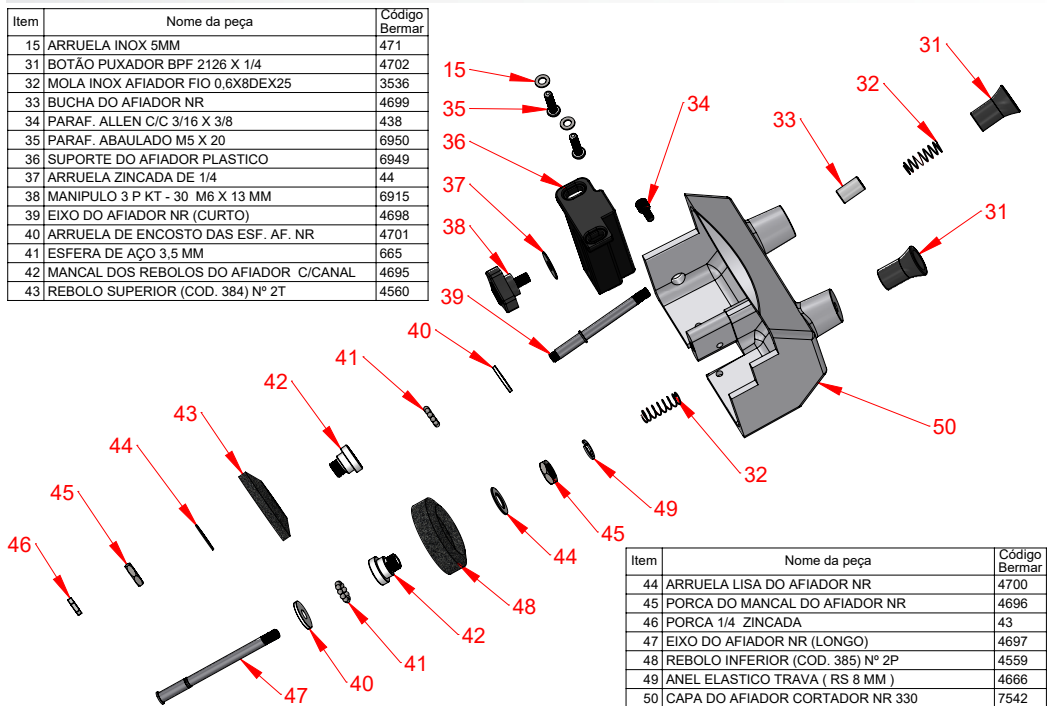
5.5 COMPONENTES DE SEGURANÇA



5.2 COMPONENTES DO CARRINHO (12160)



5.3 COMPONENTES DO AFIADOR (7585)



2.4 COMO AFIAR A LÂMINA

**ATENÇÃO: LIMPE BEM A LÂMINA ANTES DE FAZER A AFIÇÃO, SE A MESMA ESTIVER SUJA ELA DANIFICARÁ O REBOLO E O FIO DE CORTE PERDERÁ A QUALIDADE.**

- 2.4.1 Posicione o carrinho (25) sobre a tampa da mesa do cortador (77), se preferir, retire o carrinho soltando o manipul (21) que o fixa a máquina;
- 2.4.2 Afrouxe o manipul (38) que está embaixo do afiador e empurre o mesmo para baixo, sentido da lâmina, feito isso, aperte o manipul para fixar o afiador;

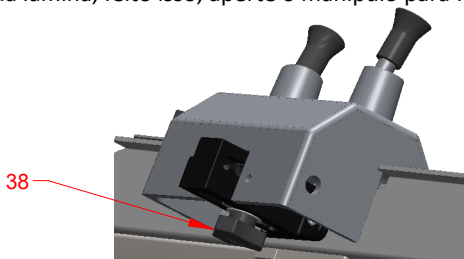


Figura 04

- 2.4.3 Ligue a máquina pressionando o botão verde (LIGAR) (02), quando a lâmina estiver girando, puxe o pino do rebolo (02, figura 05) para cima, a lâmina deve ser afiada por baixo por aproximadamente 5 segundos. Após a afiação, aperte o pino superior do rebolo (01, figura 05) para que ele retire a rebarba de cima da lâmina;

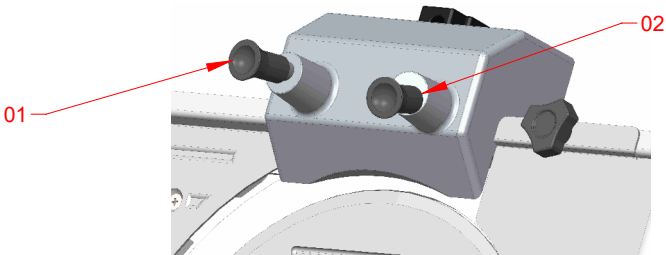


Figura 05

- 2.4.4 Repita o processo até que a lâmina esteja afiada;
- 2.4.5 Ao final da afiação retorne o afiador para a posição inicial soltando o manipul (38) e empurrando o afiador para cima, prenda ele apertando o manipul (38);
- 2.4.6 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 afiador corretamente conforme instruções.

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 pressionando o botão vermelho (DESLIGAR) (02), em seguida aperte a chave geral (70), coloque na posição DESLIGAR e desconecte o cabo de ligação (72) da tomada;
- 3.2 Posicione a mesa no ponto "ZERO" indicado no manipul regulador (86), a lâmina deverá estar alinhada com a mesa e, portanto, protegendo contra qualquer contato do operador;
- 3.3 Solte os manipul (13) e retire a tampa traseira da lâmina (12);
- 3.4 Solte o manipul (51) e gire o disco central (ver nota 2) (60) no sentido anti-horário para retirá-lo



- 3.5 Com o afiador para cima, faça a limpeza dos rebolos com um pincel;  
3.6 Faça a limpeza com cuidado, usando somente pano umedecido em água e sabão neutro;  
3.7 A limpeza da lâmina deverá ser feita imediatamente após o uso utilizando uma espátula plástica e pano umedecido em álcool;  
3.8 A máquina não deve ser limpa por jato d'água, 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;  
3.9 Peças que podem ser removidas para limpeza:  
- Tampa traseira da lâmina (12);  
- Disco central (60);  
- Carrinho (25);

**NOTA 1:** Nunca retire a lâmina da máquina para limpeza, ela é regulada durante a montagem na fábrica;  
**NOTA 2:** **DISCO CENTRAL (60)** encaixe o mesmo e coloque o manipulador (51) no eixo, o aperto deve ser feito pelo disco (60) e **NUNCA** pelo manipulador, é necessário girar no sentido horário e segurar o manipulador (51).  
As ranhuras do disco central (60) devem ficar na mesma posição das ranhuras da mesa (77) para a peça de frios correr livremente na mesa.  
Nunca aperte o disco central pelo manipulador porque o mesmo perderá a rosca e não segurará mais o disco na hora do corte na posição correta.

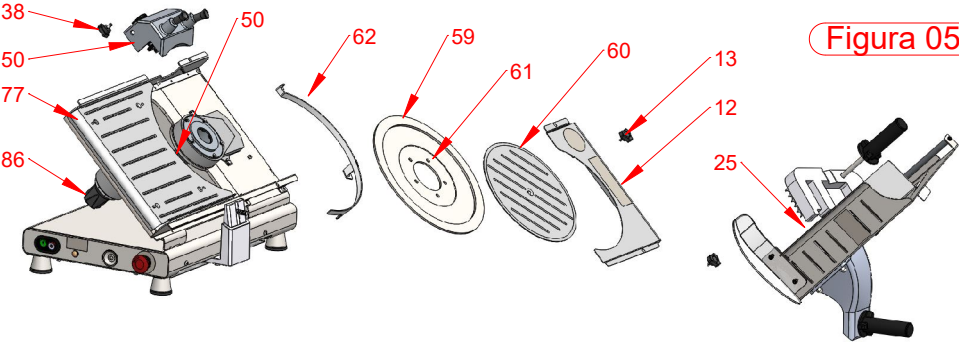


Figura 05

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.

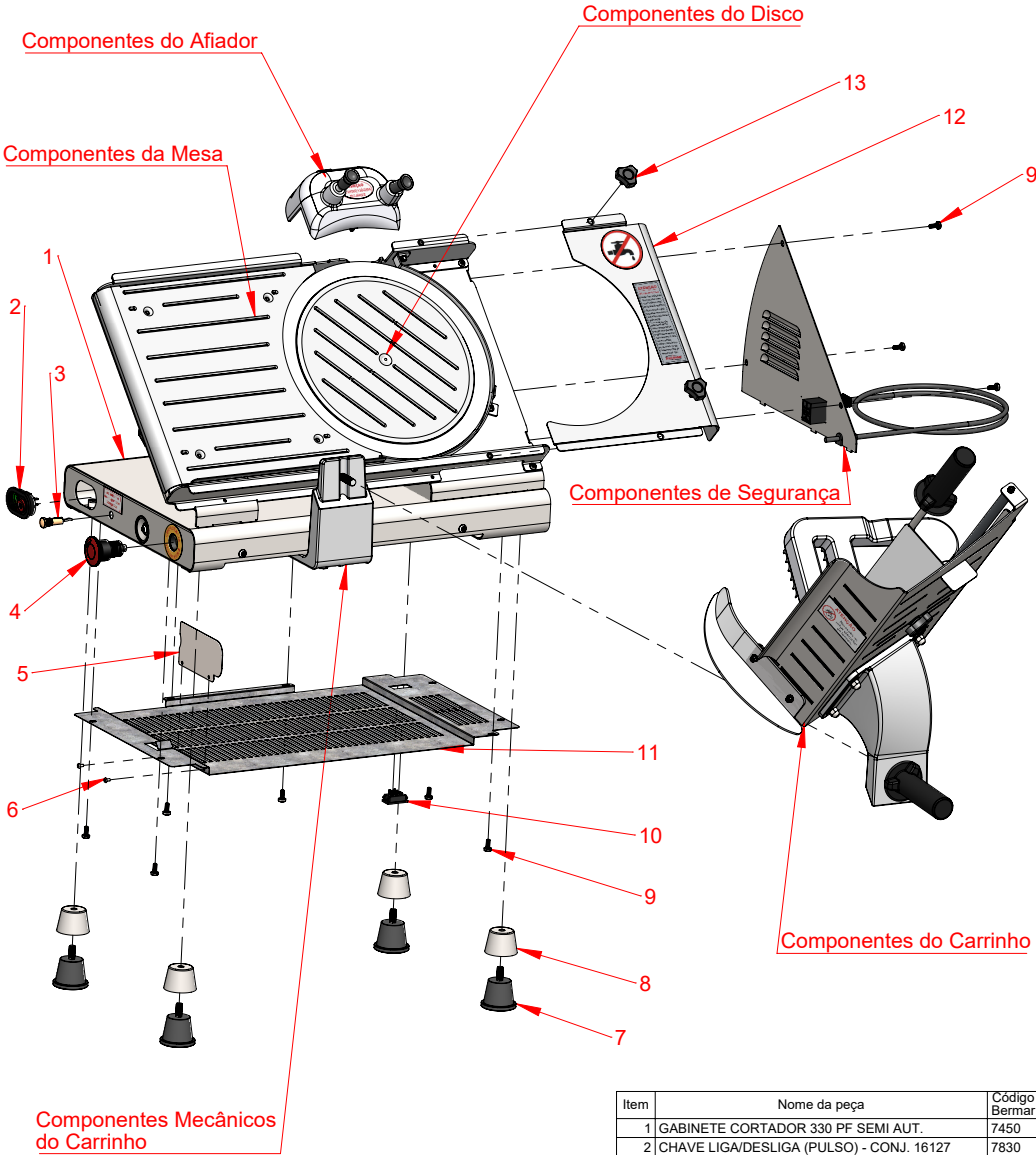
- 4.1 Limpeza: verificar item 3 deste manual de instruções;  
4.2 Fiação elétrica: verificar a integridade do cabo de energia sempre que o aparelho ficar algum tempo sem ser utilizado, ele não deve estar desgastado e/ou partido;  
4.3 Chaves de ligação e componentes de segurança: verificar e conferir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



Item	Nome da peça	Código Bernar
1	GABINETE CORTADOR 330 PF SEMI AUT.	7450
2	CHAVE LIGA/DESLIGA (PULSO) - CONJ. 16127	7830
3	SINALEIRO NEON TM 14 S - AO 127/220 V	4736
4	BOTÃO DE EMERGENCIA C/ TRAVA (WEG)	1749
5	PROTECTOR INTERNO DO BOTÃO EMERGENCIA	4722
6	REBITE 3,2 X 6,0	2104
7	PE DE PVC CONICO	5714
8	CAPA DE ALUMINIO PE DE PVC CONICO	5726
9	PARAF. MAQ. MET. PANELA INOX 5X12 PHS	6974
10	CHAVE HH 201 M1FG4FS1QY (PLAST) SOLDADA	8875
11	FUNDO BASE DO CORTADOR 330 PF SEMI AUT.	7453
12	TAMPA TRASEIRA DA LAMINA 330 (S/MICRO)	12255
13	MANIPULO 3 P KT - 30 M5 X 10 MM	5728