

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 (lâminas, 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 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.



Cutter 5L

Modelos

BM 182

BM192



PRODUZINDO QUALIDADE E ASSOCIANDO BELEZA!

Parabéns! Você acaba de adquirir um produto de excelente qualidade.

1. INTRODUÇÃO

1.1 INFORMAÇÕES BÁSICAS

- 1.1.1 O Cutter possui base em plástico, corpo em aço inox 430, copo em aço inox 304 e tampa em policarbonato e lâminas em aço inox 420 temperado;
- 1.1.2 A Capacidade nominal do Cutter é de 5 litros, enquanto a capacidade real é de 2,7 litros. Essa diferença é o espaço necessário para movimentação e emulsificação dos alimentos durante o processamento, além de evitar o transbordamento pelo lado interno ou externo do copo;
- 1.1.3 Este equipamento é recomendado para uso residencial e comercial, podendo ser utilizado em lanchonetes, cantinas, restaurantes, bares, padarias, pizzarias, açougues, hospitais e similares;
- 1.1.4 É indicado para processo de: cortar, moer, picar, triturar e desfilar alimentos como frutas, castanhas, legumes, carnes e outros;
- 1.1.5 O Cutter é muito versátil no preparo de diversas receitas como: saladas, molhos, purês, pastas, geleias, farinha de rosca, entre outros pratos;
- 1.1.6 O uso não é recomendado quando o processo de produção for contínuo ou em escala industrial, pois o equipamento não atenderá à demanda necessária;

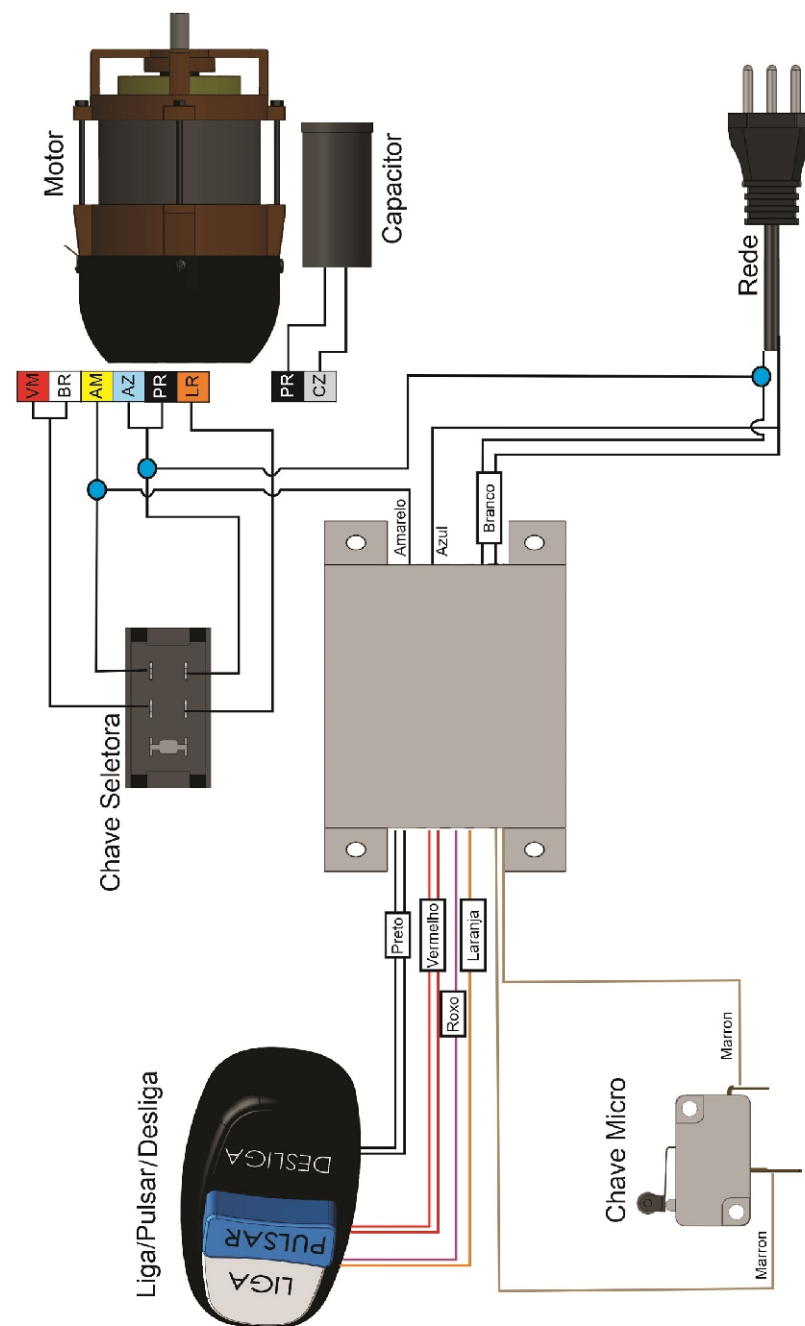
1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	BM 182	BM 192
TENSÃO (ac)	V	127/220	127/220
FREQUÊNCIA	Hz	50/60	50/60
POTÊNCIA	W	800	800
CONSUMO	kWh	0,8	0,8
ROTAÇÃO	rpm	1680	1680
ALTURA	mm	490	490
LARGURA	mm	280	280
PROFUNDIDADE	mm	245	245
CAPACIDADE NOMINAL	L	5	5
PESO LÍQUIDO	kg	11	11

1.3 CUIDADOS NECESSÁRIOS

- 1.3.1 Leia atentamente todas as instruções deste manual antes de utilizar o aparelho. O uso incorreto pode ser potencialmente perigoso. A manutenção, limpeza ou qualquer outro serviço devem ser realizados por pessoas devidamente treinadas, sempre com a máquina desconectada da rede elétrica;
- 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 dele 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 possui 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, pois possuir 3 furos não significa que a tomada é 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, pois esses componentes podem prejudicar o desempenho ou queimar os componentes elétricos;
- 1.3.7 A manutenção e limpeza da máquina devem ser feitas por pessoa treinada e com a máquina desconectada da tomada;
- 1.3.8 Nunca utilize o aparelho se estiver com sapatos, roupas e/ou pés molhados ou ainda, se a máquina estiver em uma superfície úmida a fim de evitar danos ao equipamento e choque elétrico;

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;
	- Tampa ou copo não encaixados corretamente;	- Verificar se tampa ou copo estão encaixados corretamente e acionando o sensor
	Sensor danificado ou problema no circuito elétrico interno;	- Entre em contato com a assistência técnica autorizada;
	- Cabo de energia danificado;	- Entre em contato com a assistência técnica autorizada;
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 os ingredientes são colocados a mesma para ou gira em baixa rotação.	- Problema com o Motor;	- Entre em contato com assistência técnica autorizada;
	- Máquina ligada em voltagem errada;	- Verificar a voltagem da rede e da chave seletora da máquina;
	- Máquina trabalhando acima da capacidade indicada pelo fabricante;	- Retirar o produto da máquina e recomeçar na capacidade indicada;
A máquina está demorando para processar o alimento.	- Lâmina sem afiação;	- Faça a substituição ou afiação da lâmina ;
	- Pedacos grandes ou excesso de produto;	- Cortar em pedaços menores ou reduzir quantidade de produtos ;
Ruídos na máquina.	- Eixo do motor desalinhado, pegando na parede do copo;	- Entre em contato com assistência técnica autorizada;
	- 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

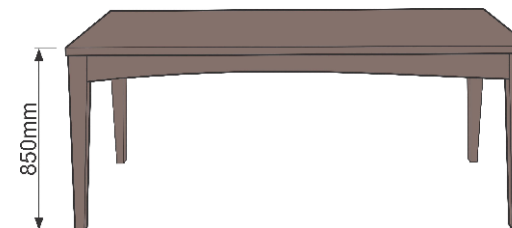
ABNT NBR 60335-1;
IEC 60335-2-64;
PORTARIA 148/2022 INMETRO.

- 1.3.9 Desconecte o equipamento da rede elétrica quando 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 e/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 em relação ao uso do aparelho 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 Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos, não tente consertar o aparelho.

2. INSTRUÇÕES DE USO

2.1 PRÉ-OPERAÇÃO

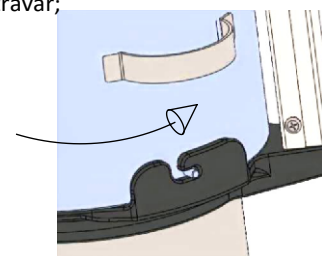
- 2.1.1 Antes de utilizar o aparelho, lave todas as partes que entram em contato com o produto/alimento com água e sabão neutro (ver item 3 - Limpeza);
- 2.1.2 Posicione a máquina em uma superfície plana, limpa, firme e seca, com altura aproximada de 850 mm;



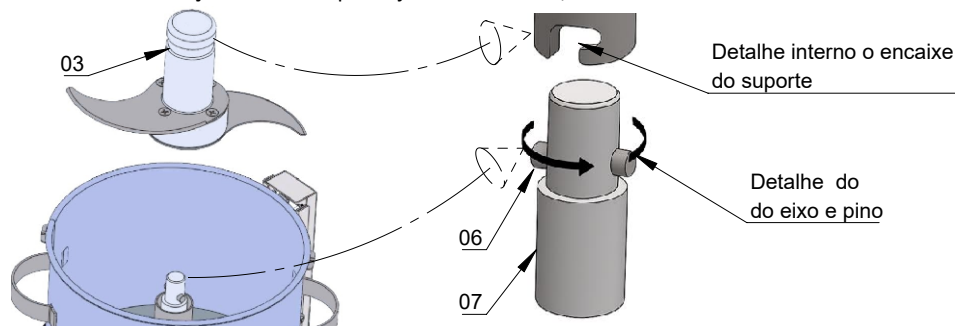
- 2.1.3 Evite tocar nas lâminas afiadas, manuseie sempre pelo suporte (03);
- 2.1.4 Certifique-se de que o suporte das lâminas esteja corretamente encaixado antes de ligar o aparelho;
- 2.1.5 Para garantir um bom desempenho e produtividade, verifique a afiação das lâminas (35 e 36) e afie-as quando necessário ou troque-a;
- 2.1.6 Nunca coloque a mão dentro do copo (04) enquanto o aparelho estiver ligado e/ou em uso;
- 2.1.7 Nunca remova o copo (04) ou a tampa(02) com o aparelho em funcionamento;

2.2 OPERAÇÃO

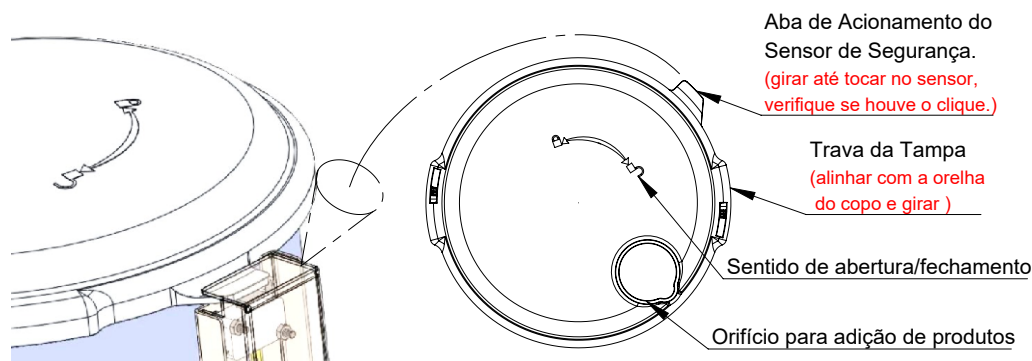
- 2.2.1 Verifique se a máquina está na mesma tensão da rede elétrica, se sim, conecte o cabo de alimentação (16);
- 2.2.2 Encaixe o copo (04) sobre o suporte da base, alinhando os pinos com as guias da base e gire no sentido anti-horário até travar;



- 2.2.3 Encaixe o suporte das lâminas (03) no pino do eixo do motor, alinhando a abertura interna do suporte com o pino transversal(06) do eixo(07), em seguida, gire o suporte no sentido anti-horário até que o pino encoste no final da ranhura. Certifique-se de que o conjunto esteja firmemente fixado, sem folgas ou resistência excessiva, possíveis dificuldades no encaixe pode ser obstruções causadas por sujeira ou mau uso;



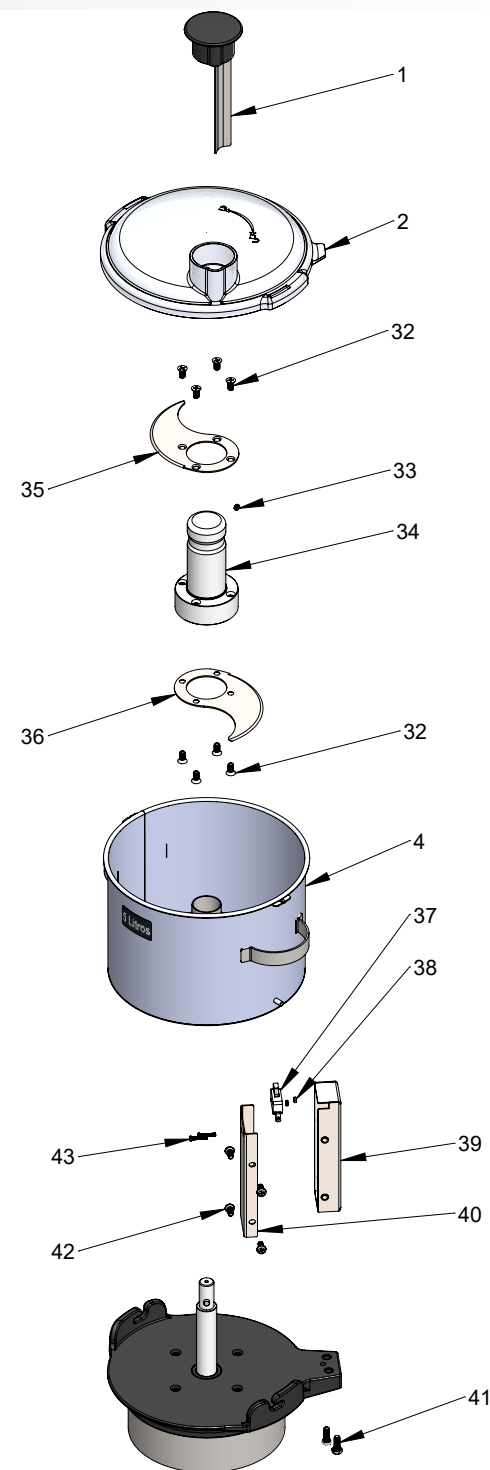
- 2.2.4 Corte os ingredientes sólidos de tamanho grande em pedaços menores antes de colocá-los no copo, garantindo contato eficiente com as lâminas;
- 2.2.5 Para sua segurança, evite utilizar ingredientes quentes, a temperatura não deve ultrapassar 40°C;
- 2.2.6 NUNCA COLOQUE PRODUTOS DE DUREZA EXCESSIVA, POIS PODERÁ DANIFICAR A MÁQUINA;
- 2.2.7 Após adicionar todos os ingredientes, feche a tampa girando-a no sentido anti-horário até que a aba acione o sensor de segurança;



- 2.2.8 Ligue a máquina no botão branco (LIGAR) (26) e inicie o processo. Caso não funcione, verifique a tampa, este equipamento possui uma chave micro de segurança que impede o funcionamento sempre que a tampa não estiver posicionada corretamente ou for removida;
- 2.2.9 Para processos de desfiar e rápidos, toque no botão azul (PULSAR) (26);
- 2.2.10 Desligue a máquina no botão preto (DESLIGAR) (26) e espere a parada total da lâmina antes de retirar a tampa;
- 2.2.11 Durante o processamento, é permitido adicionar ingredientes líquidos ou pastosos pelo orifício da sobre-tampa (01), nunca adicione ingredientes sólidos durante o processo;
- 2.2.12 Após o uso, retire a tampa (02) girando no sentido horário, depois o suporte das lâminas (03) e por fim, o copo (04), também girando no sentido horário;
- 2.2.13 Desconecte o aparelho da tomada após o uso e faça a limpeza de acordo com o item 3 - Limpeza;

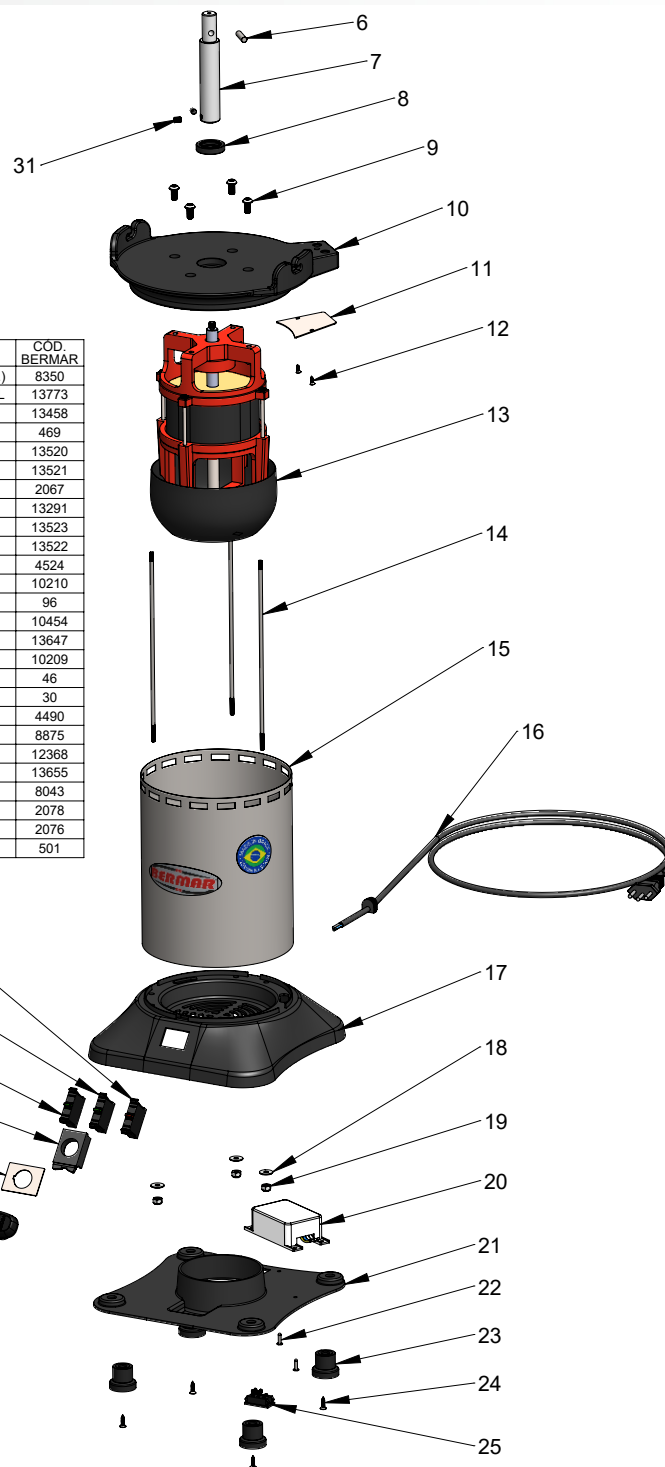
5.2 COMPONENTES DO COPO

ITEM	NOME DA PEÇA	CÓD. BERMAR
1	SOBRETAMPA COM ALETA DO CUTTER DE 5L	13525
2	TAMPA DE POLICARBONATO DO CUTTER DE 5L	13524
4	COPO CUTTER 5L	13514
32	PARAF. INOX CHATA PH 6 X 12 MM	1670
33	PARAF. ALLEN S/C INOX 5X6 MA	9828
34	SUPORTE DAS LAMINAS AFIADAS DO CUTTER 5L	13812
35	LAMINA SUPERIOR DO CUTTER 5L (AFIADA)	13652
35	LAMINA SUPERIOR DO CUTTER 5L (SEM AFIACÃO)	13623
36	LAMINA INFERIOR DO CUTTER 5L (AFIADA)	13653
36	LAMINA INFERIOR DO CUTTER 5L (SEM AFIACÃO)	13624
37	CHAVE MICRO 40127 A4E4QY CPD-11196	4517
38	PORCA 3MM ZINCADA	622
39	CAIXA SUPORTE DA CHAVE MICRO CUTTER 5L	13531
40	TAMPA DA CAIXA SUPORTE MICRO CUTTER 5L	13532
41	PARAF. SEXT MA M6 X 16 ZINCADO	11307
42	PARAF. MAQ. MET. PANELA INOX 5X10 PHS	7653
43	PARAF. PAN. PH 3mm X 16mm	621



5.1 COMPONENTES DA BASE

ITEM	NOME DA PEÇA	COD. BERMAR
6	PINO INOX TRAVA DOS DISCOS (EIXO DO PROC.)	8350
7	EIXO PROLONGADOR DO MOTOR DO CUTTER 5L	13773
8	RETENTOR (22 X 32 X 7)	13458
9	PARAF. ABAULADO SEXT. INTERNO 1/4 X 1/2	469
10	SUPORTE PLASTICO DO MOTOR DO CUTTER	13520
11	FECHAMENTO DO SUP. MOTOR DO CUTTER 5L	13521
12	PARAF. INOX CHATA PH 2,9 X 9,5	2067
13	MOTOR 1/2 HP 4P CUTTER COD. 18267231	13291
14	HASTE 3/16 X 225 MM (ROSCA 10 X 20 MM)	13523
15	CORPO CUTTER	13522
16	CABO H05RN-F (3X1,0X1,60) C/ PR. CABO	4524
17	BASE PLASTICA SUP. MOTOR MOD. 2019 PRETA	10210
18	ARRUELA ZINCADA 3/16 LISA	96
19	PORCA SEXT. 3/16 X 5/16 C/TRAVA - ZINCADA	10454
20	INTERFACE LIGA/DESLIGA/PULSAR E MICRO	13647
21	BASE PLASTICA INFERIOR MOTOR MOD. 2019	10209
22	REBITE 3,2 X 10 MM N 310	46
23	PE DE BORRACHA DO EXTR./LIQUIDIF.	30
24	PARAF. FENDA CHATA PH 3,5 MM X 13 MM	4490
25	CHAVE HH 201 M1FG4FS1QY (PLAST) PA015300	8875
26	BOTÃO TRIPLO (LIGA/DESL/PULSAR) CSW2	12368
27	TRAVA DO BOTÃO TRIPLO DO CUTTER DE 5L	13655
28	FLANGE DOS BOTÕES DA WEG	8043
29	BLOCO DE CONTATO BC10 - CSW (1NA)	2078
30	BLOCO DE CONTATO BC01 CSW (1NF) 24 VCA	2076
31	PARAF. ALLEN S/C 1/4 X 5/16	501



NOTA 1: O Cutter possui capacidade nominal do copo de 5 litros, entretanto, para o processamento de produtos líquidos, a capacidade máxima é de 2,7 litros, deve-se sempre respeitar a marcação interna do copo, se ultrapassar da marcação o líquido pode entrar pelo tubo central do copo e danificar o equipamento;

NOTA 2: Para sua segurança, este equipamento não reinicia automaticamente quando a energia elétrica é restabelecida, em caso de falta temporária;

2.3 TEMPO APROXIMO DE PREPARO DO ALIMENTOS

2.3.1 Algumas sugestões de tempo e capacidade estão na tabela abaixo;

Receita	Tempo Aproximado	Quantidade (Min.-Máx.)
Carne Seca Desfiada	10 a 20 seg.	200 a 1700 g
Costela Desfiada	10 a 20 seg.	200 a 1700 g
Frango Desfiado	10 a 20 seg.	200 a 1700 g
Patê de Frango	até 1 minuto	200 a 1800 g
Pasta de Amendoin	até 4 minutos	300 a 1200 g
Maionese	até 3 minutos	200 a 1700 g
Purê de Batata	até 2 minutos	300 a 1700 g
Molho de Tomate	20 a 40 seg.	300 a 1800 g
Cebola/Alho/Salsa	5 a 20 seg.	100 a 1700 g
Farinha de Rosca	20 a 40 seg.	100 a 1200 g

* Os ingredientes podem apresentar diferentes consistência, mesmo pertencendo a mesma categoria, por isso o tempo de processamento e quantidade podem variar.

2.3.2 Também é possível processar outros alimentos, como:

- Patês de Canes: fígado, salmão anchova, lagosta, etc.
- Preparos de Carne para: hambúrguer, almôndegas, quibe, bolinhas de carne, etc
- Geleias de Frutas: maçã, pera, pêssego, morango, amora, etc.

Nota: O preparo de pasta de amendoim e grãos similares pode exigir um tempo maior de processamento, ocasionando aquecimento do equipamento, portanto, é necessário deixá-lo esfriar antes de dar continuidade, isso vai evitar danos irreparáveis;

3. INSTRUÇÕES DE LIMPEZA

ATENÇÃO: o equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado quando for utilizado pela primeira vez, após longos períodos sem uso e/ou após o uso diário.

3.1 COMO LIMPAR SUA MÁQUINA

- Este equipamento pode ser perigoso se utilizado de forma incorreta. A manutenção, a limpeza ou qualquer outro serviço devem ser realizados apenas por pessoas devidamente treinadas e sempre com a máquina desconectada da rede elétrica.
- Desligue a máquina no botão preto (DESLIGAR) (26) e desconecte o cabo de alimentação (16) da tomada;
- Retire a tampa (02) conforme descrito no item 2.2.12 e lave com água corrente e detergente biodegradável, com auxílio de uma flanela ou pano macio. Para evitar riscos, não use esponja e produtos abrasivos;
- Retire o suporte das lâminas (03) conforme descrito no item 2.2.12 e lave com água corrente e detergente biodegradável, tomando cuidado para não bater ou tocar o fio de corte das lâminas;
- Retire o copo (04) conforme descrito no item 2.2.12 e lave com água corrente e detergente biodegradável, para auxiliar na remoção de resíduos sólidos, use esponjas de cerdas macias. Nunca utilize utensílios pontiagudos ou metálicos para não furar ou riscar o copo;

- 3.1.6 O corpo (15), base (17) e suporte da chave micro (39) devem ser limpo somente com pano umedecido. Nunca exponha essas partes a jatos d'água, pois isso pode danificar o motor (13) e componentes elétricos;
- 3.1.7 Seque bem todas as peças para evitar o aparecimento de manchas e corrosões;
- 3.1.8 Realize a limpeza após cada uso para garantir a durabilidade do equipamento e a segurança alimentar;
- 3.1.9 Armazene o equipamento limpo, seco e em local arejado, longe de umidade e calor excessivo;
- 3.1.10 Peças que podem ser removidas para limpeza:
- Copo (04);
 - Suporte das lâminas (03);
 - Tampa (02);
 - Sobretampa (01);

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 sua vida útil.

- 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, certificando-se de que ele não esteja 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, pois esses componentes podem prejudicar o desempenho da mesma e/ou queimar os componentes elétricos existentes;
- 4.6 Certifique-se de que as lâminas estejam devidamente aparafusadas ao suporte e verifique regularmente sua afiação, desgaste ou deformações;
- 4.7 Cuidados com o inox: o inox é resistente à corrosão devido à camada de cromo existente em sua superfície e quando essa 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 seque em seguida;
- Não use soluções ácidas e salinas contidas em desinfetantes, esterilizantes e outros;
- Não use abrasivos como esponjas de aço e itens pontiagudos.

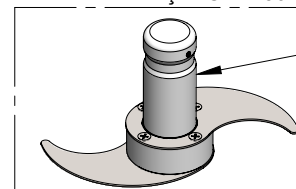


5. COMPONENTES

5.1 COMPONENTES PRINCIPAIS

ITEM	NOME DA PEÇA	COD. BERMAR
1	SOBRETAMPA COM ALETA DO CUTTER DE 5L	13525
2	TAMPA DE POLICARBONATO DO CUTTER DE 5L	13524
3	SUORTE DAS LAMINAS AFIADAS DO CUTTER 5L	13812
3.1	SUORTE DAS LAMINAS SEM AFIÇÃO CUTTER 5L	13626
4	COPO CUTTER 5L	13514
5	MOTOR COMPLETO DO CUTTER 5 LTS	13518

Lâmina sem Afição Cod.13626



Item exclusivo do BM192

