

Manual de Instruções

IMPORTANTE

Sempre verifique se a tensão (voltagem) indicada no aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada.



Picador de Carne
Boca 22

Modelos

BM13NR-PF

BM 20NR-PF



PRODUZINDO QUALIDADE E ASSOCIANDO BELEZA!

Parabéns você acaba de adquirir um
produto de excelente qualidade.

TERMO DE GARANTIA
TODOS OS PRODUTOS BERMAR
TÊM A GARANTIA TOTAL
DURANTE 6 MESES

DATA DA VENDA ____/____/____

NOTA FISCAL Nº _____

APARELHO Nº _____

OS APARELHOS PERDERÃO A GARANTIA, SE CONSTATADO O USO INDEVIDO.



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 - bermal@bermar.ind.br

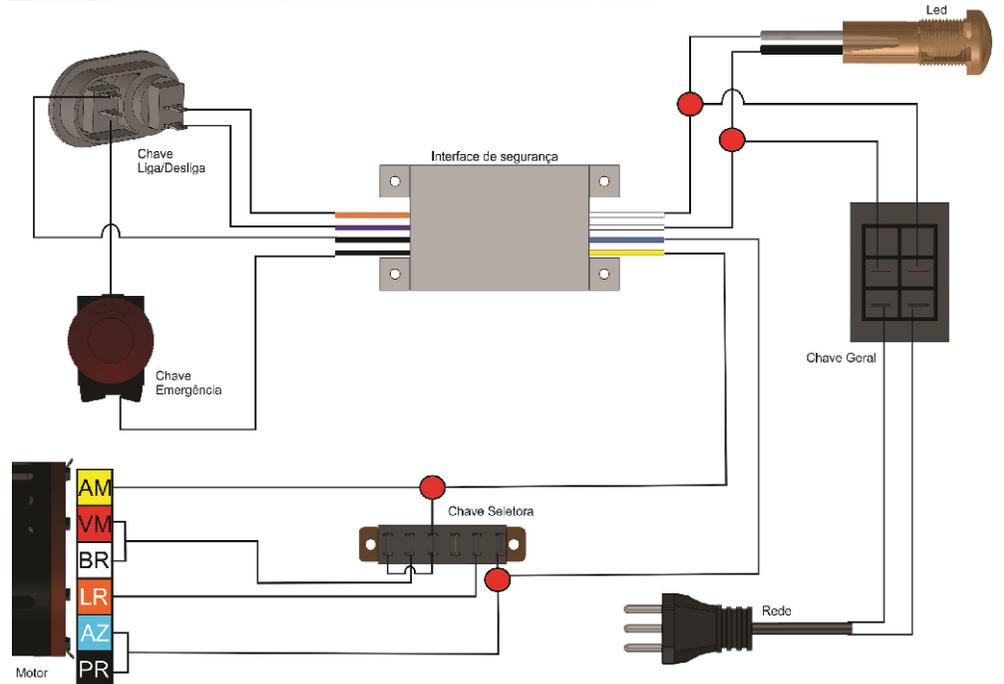
Serviço de
Atendimento
ao Cliente | **SAC**

e-mail: sac@bermar.ind.br

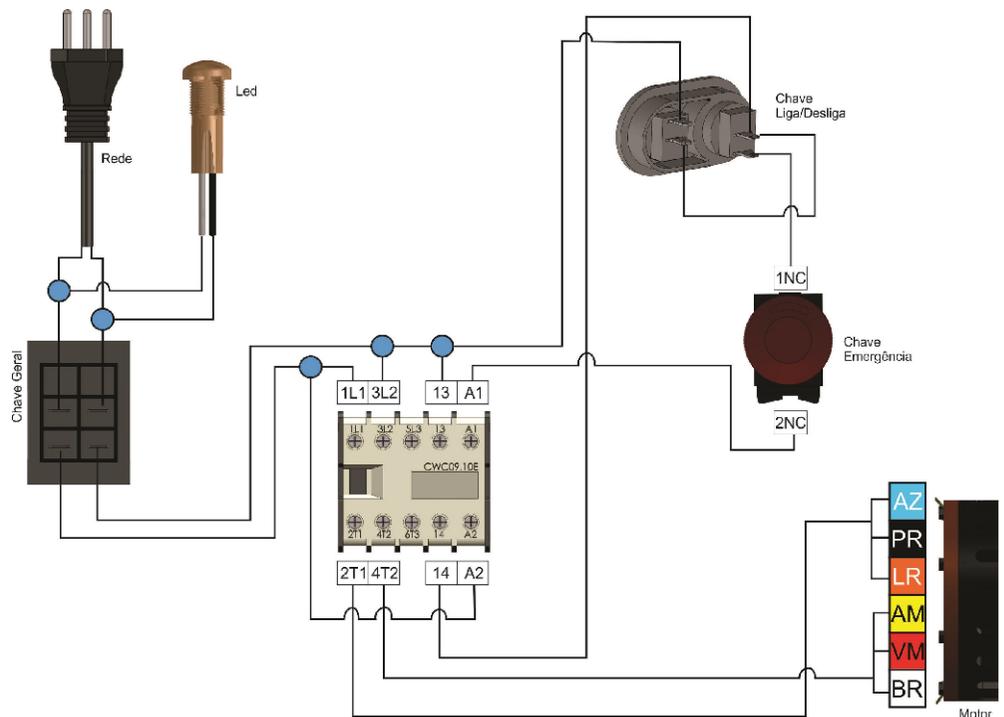
Sumário

1. Introdução	1
1.1 Informações básicas	1
1.2 Características técnicas	1
1.3 Cuidados necessários	1
2. Instruções de uso	2
2.1 Pré-operação	2
2.2 Como montar o Conjunto Boca 22	3
2.3 Operação de Corte	3
3. Instruções de limpeza	4
3.1 Como limpar sua máquina	4
4. Instruções úteis	5
4.1 Tabela de problemas, causas e soluções	5
4.2 Normas de referência	5
4.3 Pino equipotencial	5
5. Componentes	6
5.1 Componentes Principais	6
5.2 Componentes do Conjunto Boca 22	7
5.3 Componentes da Caixa Redutora	7
5.4 Componentes da Engrenagem de Celeron	7
6. Esquema elétrico	8
6.1 Esquema elétrico 127V (BM20)	8
6.2 Esquema elétrico 220V (BM13 e BM20)	8
6.3 Esquema elétrico Bivolt	9
6.4 Esquema elétrico 127V (BM13)	9

6.3 Esquema elétrico Bivolt

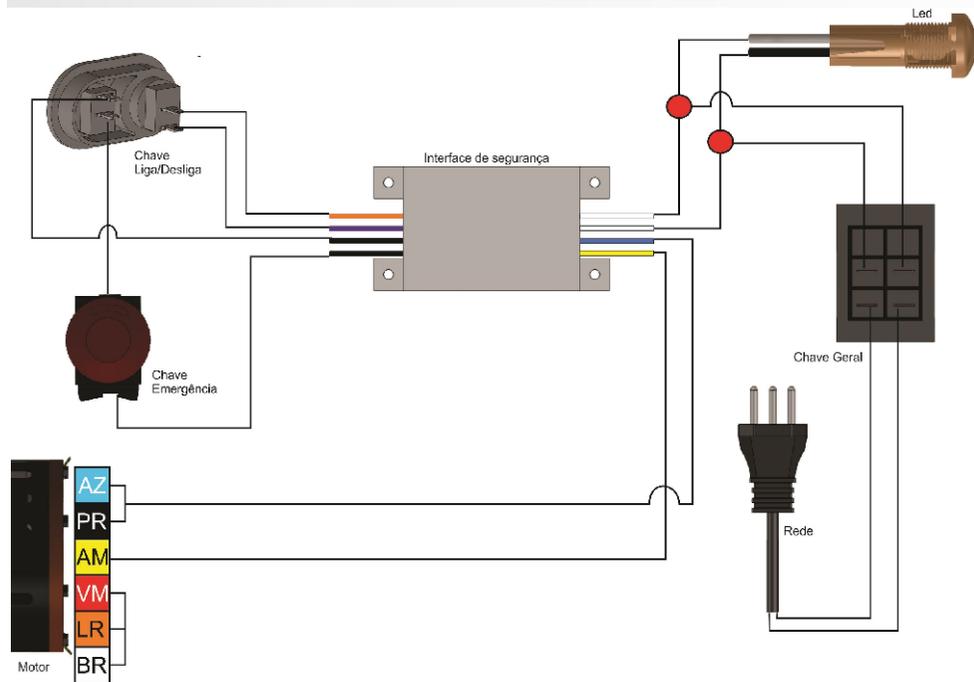


6.4 Esquema elétrico 127V (BM13)

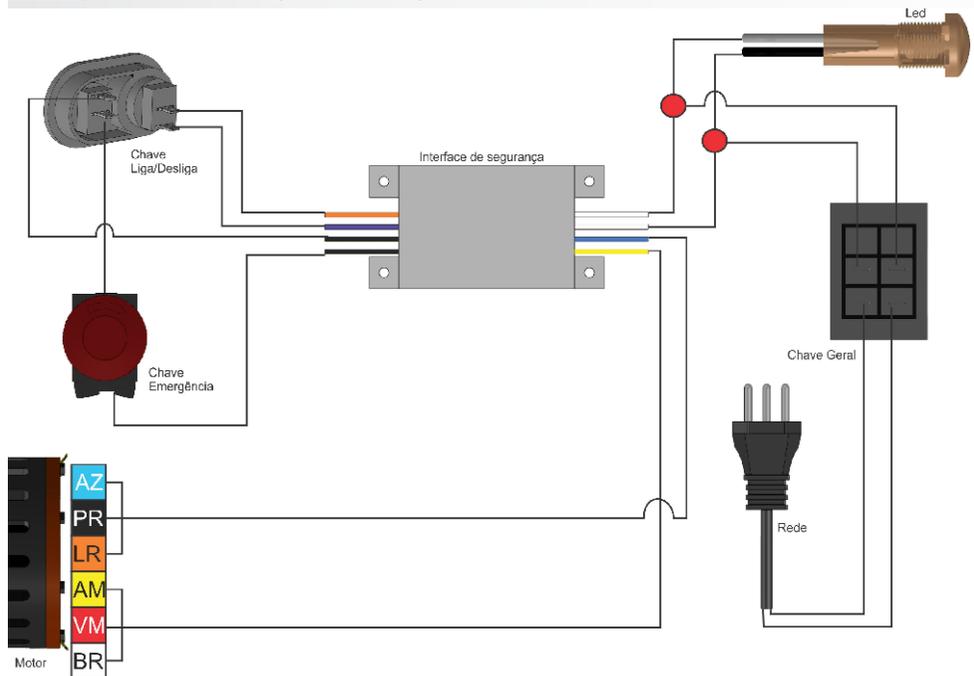


6. Esquema elétrico

6.1 Esquema elétrico 127V (BM20)



6.2 Esquema elétrico 220V (BM13 e BM20)



1. Introdução

1.1 Informações básicas

1.1.1 O Picador de Carne Boca 22 BM 13NR é fabricado com dois modelos de motores; 127v ou 220v, o BM 20 NR é fabricado com três modelos de motores; Bivolt, 127v ou 220v.

1.1.2 A base é confeccionada em aço carbono e pintada com tinta epóxi e é levada à temperatura de 190°C. A carenagem e a bandeja são confeccionados em aço inoxidável.

1.1.3 Os picadores de carne Bermar são indicados para moer carnes sem ossos e descongelados e são potencialmente perigosos se utilizados inadequadamente.

1.1.4 Os picadores foram desenvolvidos para uso em cozinhas comerciais, restaurantes, açougues. Não é recomendado para uso industrial.

1.2 Características técnicas

Tabela 01 - Dados Técnicos

Características	Unidade	BM 13NR-PF	BM 20NR-PF
Tensão (ac)	[V]	127 ou 220	127 / 220 - 127 ou 220
Frequência	[Hz]	60	60
Potência	[W]	1100	1100
Consumo	[kWh]	1,1	1,1
Altura	[mm]	402	402
Largura	[mm]	350	350
Profundidade	[mm]	690	690
Peso líquido	[kg]	40	40

1.3 Cuidados necessários

1.3.1 Leia todas as instruções antes do uso do aparelho. A manutenção e limpeza da máquina deve ser feita por pessoa treinada e com a máquina desconectada da tomada.

1.3.2 Verifique se a Tensão (Voltagem) indicada no aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada.

1.3.3 Todo aparelho BERMAR sai com a chave seletora de tensão na posição 220V, caso necessário utilize a chave para inverter a tensão para 127V. Nunca faça a inversão de tensão com o cabo plugado na tomada.

1.3.4 Não utilize o aparelho caso o cabo, o plugue ou outra parte do aparelho estejam danificados (Se o cabo estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado, a fim de evitar riscos).

1.3.5 Nunca utilize o aparelho se estiver com roupas e sapatos molhados ou em superfície úmidas e molhadas, afim de evitar choques elétricos e danos no equipamento.

1.3.6 Para proteção contra choques elétricos, não coloque o cabo de força e/ou o plugue dentro de água ou de quaisquer outros líquidos.

1.3.7 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).

1.3.8 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.

1.3.9 Desconecte o equipamento da rede elétrica quando não estiver em uso, antes de limpá-lo ou quando estiver em manutenção ou qualquer outro tipo de serviço.

1.3.10 O disco perfurado acompanha seu Picador de Carne Boca 22. Para adquirir discos com furos de diâmetros diferentes, favor consultar a disponibilidade e modelos com o fabricante.

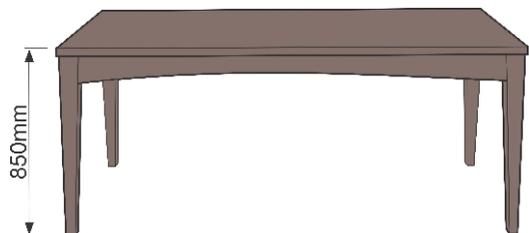
1.3.11 Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos, não tente consertar o aparelho.

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

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

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 de utilizar o Picador de Carne Boca 22, verifique a voltagem indicada na etiqueta do cabo de energia e lave todas as partes que entram em contato com o produto a ser moído, com água e sabão neutro. (leia o item 3 Instrução de Limpeza).

2.1.2 Ligue a Chave Geral (item 04, figura 01) da máquina, o sinalizador (item 03, figura 01) vai acender, isso quer dizer que a máquina está energizada, pronta para o uso.

2.1.3 Verifique se o botão de acionamento de parada (item 02, figura 01) está acionado, caso esteja gire no sentido indicado no botão na sequência aperte o botão liga/desliga (ver item 01, figura 01)

2.1.4 Para um bom funcionamento, mantenha a faca (item 06, figura 01) e o disco (item 05, figura 01) sempre afiados.

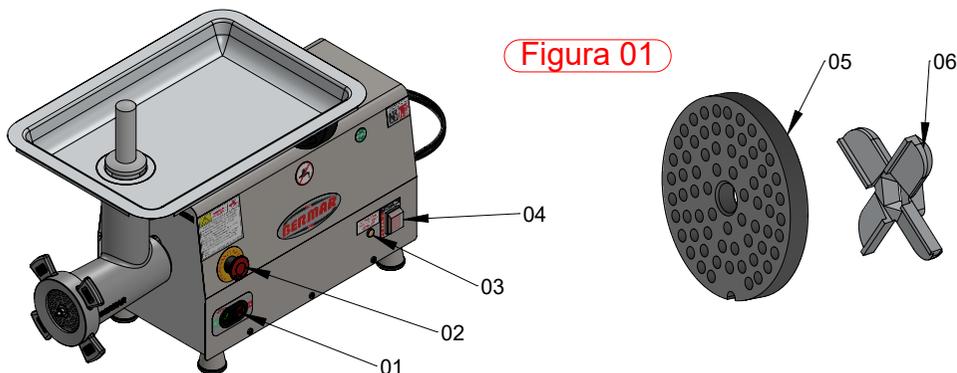


Figura 01

2.1.5 Após o uso, não coloque o Conjunto do Boca 22 montado na geladeira sem antes lavá-lo.

2.1.6 Verifique periodicamente o óleo da Caixa de redução e troque-o a cada 3000 horas de trabalho.

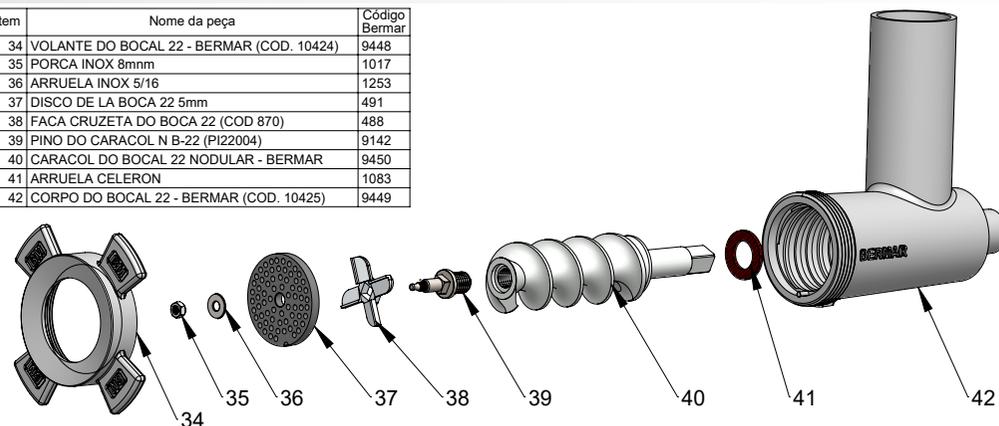
2.1.7 Use somente óleo grosso 220 PS, quantidade de 100ml.

2.1.8 Desligue a chave geral e desconecte o aparelho da tomada após o uso.

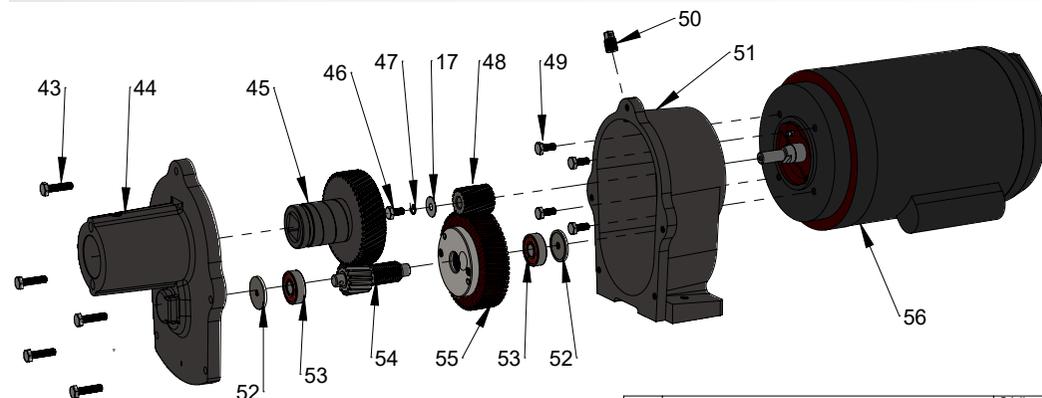
2.1.9 Tempo aconselhável de uso é de 3 minutos ligado para 10 minutos desligado.

5.2 Componentes do Conjunto Boca 22 (Cod.9718)

Item	Nome da peça	Código Bernar
34	VOLANTE DO BOCAL 22 - BERMAR (COD. 10424)	9448
35	PORCA INOX 8mm	1017
36	ARRUELA INOX 5/16	1253
37	DISCO DE LA BOCA 22 5mm	491
38	FACA CRUZETA DO BOCA 22 (COD 870)	488
39	PINO DO CARACOL N B-22 (PI22004)	9142
40	CARACOL DO BOCAL 22 NODULAR - BERMAR	9450
41	ARRUELA CELERON	1083
42	CORPO DO BOCAL 22 - BERMAR (COD. 10425)	9449



5.3 Componentes da Caixa Redutora

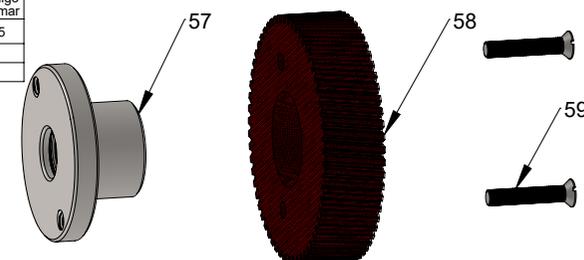


Item	Nome da peça	Código Bernar
17	ARRUELA ZINCADA DE 1/4	44
43	PARAF. SEXT. 1/4 X 1 ZINCADO	510
44	TAMPA CAIXA REDUÇÃO B. 10/22 C/ ROLAM.	9384
45	ENGRANAGEM NODULAR-47D	2195
46	PARAF. SEXT. 1/4 X 1/2 ZINCADO	175
47	ARRUELA DE PRESSÃO 1/4"	442
48	ENGRANAJE MOTORA BOCA 10/22 (16 D)	326
49	PARAF. SEXT. 1/4 X 5/8 ZINCADO	23

Item	Nome da peça	Código Bernar
50	BUJAO NIVEL OLEO 1/4 (USINADO)	5431
51	CAIXA REDUÇÃO B-10/22 C/ ROLAMENTO	9383
52	ARRUELA EXTRATORA DO ROLAM. DO PICADOR	9387
53	ROLAMENTO 6201 DDU SKF	7757
54	ENGREN. INTERM. BOCA 10/22 (15 D) C/ ROLAM.	9386
55	ENGRANAGEM DE CELERON B-10/22 C/ ROLAM.	9446
56	MOTOR 1,25 HP BOCA 22 (ALUMINIO) - BM 20	6524
56	MOTOR 1,25 HP BOCA 22 (ALUMINIO) - BM 13	6568
56	MOTOR 1,25 HP BOCA 22 (ALUMINIO) 127v -BM 13	6968

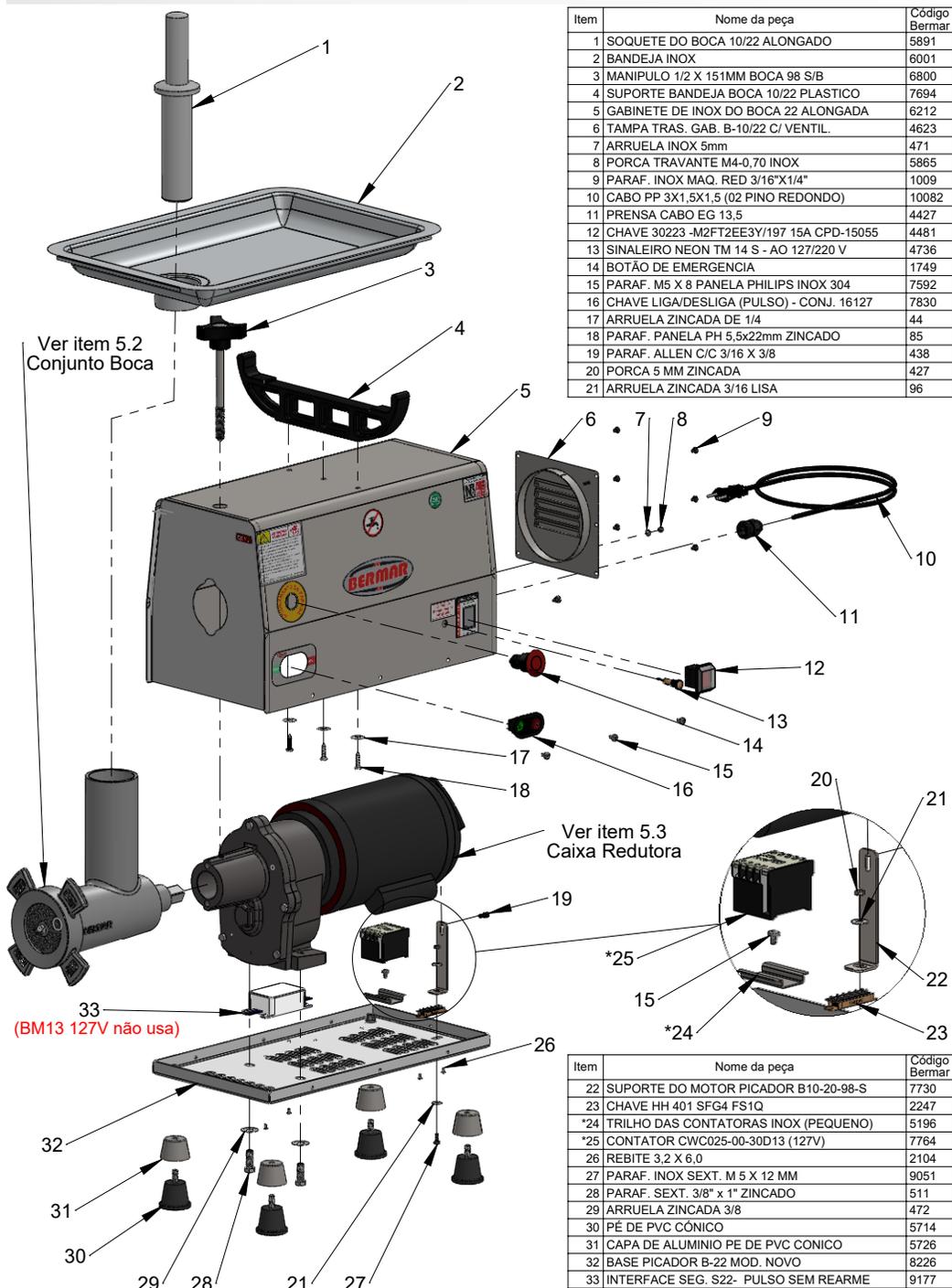
5.4 Componentes da Engrenagem de Celeron (Cod.9446)

Item	Nome da peça	Código Bernar
57	BUCHA DA ENGRANAGEM C/ ROLAMENTO	9385
58	ENGRANAGEM CELERON	328
59	PARAF. FENDA CHATA 1/4" X 1 1/4"	506



5. Componentes

5.1 Componentes principais



2.2 Como montar o Conjunto Boca 22

2.2.1 Limpe todas as peças antes de montá-las.

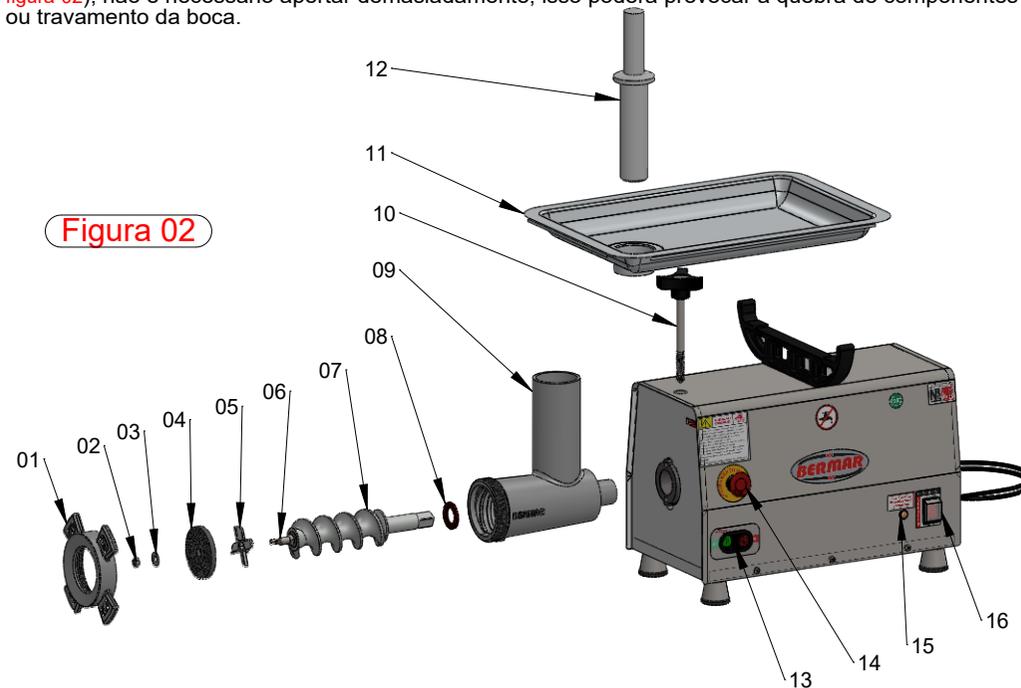
2.2.2 Coloque o corpo do Boca 22 (Item 09, figura 02) e aperte o manípulo (Item 010, figura 02) até que a boca fique totalmente fixa.

2.2.3 Encaixe a arruela celeron (Item 08, figura 02) no caracol (Item 07, figura 02) e introduza-o dentro do Boca 22 (Item 09, figura 02), gire até encaixar.

2.2.4 No pino (Item 06, figura 02) do caracol (Item 07, figura 02) coloque a faca (Item 05, figura 02) com o corte virado para frente, o disco perfurado (Item 04, figura 02), trave colocando arruela (Item 03, figura 02) e a porca (Item 02, figura 02)

2.2.5 Coloque o volante (Item 01, figura 02), rosqueando-o até encostar no disco perfurado (Item 04, figura 02), não é necessário apertar demasiadamente, isso poderá provocar a quebra de componentes ou travamento da boca.

Figura 02



2.3 Operação de corte

2.3.1 Coloque o produto a ser moído sobre a bandeja (Item 11, figura 02), nunca use as mãos para empurrar a carne dentro do bocal, use somente o soquete do fabricante (Item 12, figura 02).

2.3.2 Ligue o aparelho, utilizando o botão Liga/Desliga (Item 13, figura 02), verifique se a chave geral (Item 16, figura 02) esta ligada, a luz indicadora (Item 15, figura 02) deve estar acesa.

2.3.3 Caso seja necessário utilizar o botão de acionamento de parada (Item 14 figura 02). Para retomar o uso da máquina, é necessário soltar o mesmo, girando-o no sentido indicado no botão. Após esse procedimento, acione o botão Liga/Desliga (Item 13 figura 02).

2.3.4 Nunca utilize as mãos para empurrar o produto em direção ao bocal, nem instrumentos como talheres, cabos, etc. Para empurrar o produto a ser processados, deve usar somente o soquete fornecido pelo fabricante.

2.3.5 O produto processado produz lubrificação e refrigera os componentes internos do bocal, por este motivo nunca deixe a máquina ligada sem produto, para evitar que o aquecimento danifique os componentes do bocal.

3. Instruções de limpeza

3.1 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.

3.1.1 O picador deve ser limpo e higienizado antes de ser usado pela primeira vez, também no final da operação do dia, ou se for usado por tempo prolongado.

3.1.2 Desligue a máquina e retire-a da tomada.

3.1.3 Retire a bandeja (Item 11, figura 03) e o soquete (Item 12, figura 03).

3.1.4 Solte o volante (Item 01, figura 03), retire o disco (Item 04, figura 03), a faca (Item 05, figura 03) e o caracol (Item 07, figura 03), soltando a porca (Item 02, figura 03).

3.1.5 Solte o manípulo (Item 10, figura 03) para soltar o corpo do Boca 22 (Item 09, figura 03), puxe-o com as mãos. Caso tenha dificuldades para retirar gire-o lateralmente (direita/esquerda), puxando-o para frente.

3.1.6 Lave as peças do Conjunto Boca 22 em água quente, deixando-as secar ao sol ou em lugar quente.

3.1.7 Faça a limpeza do restante da máquina com cuidado, usando somente pano umedecido com água e sabão quente, nunca com limpe com jato d'água. Nunca guarde a boca com produtos em seu interior, que possa congelar.

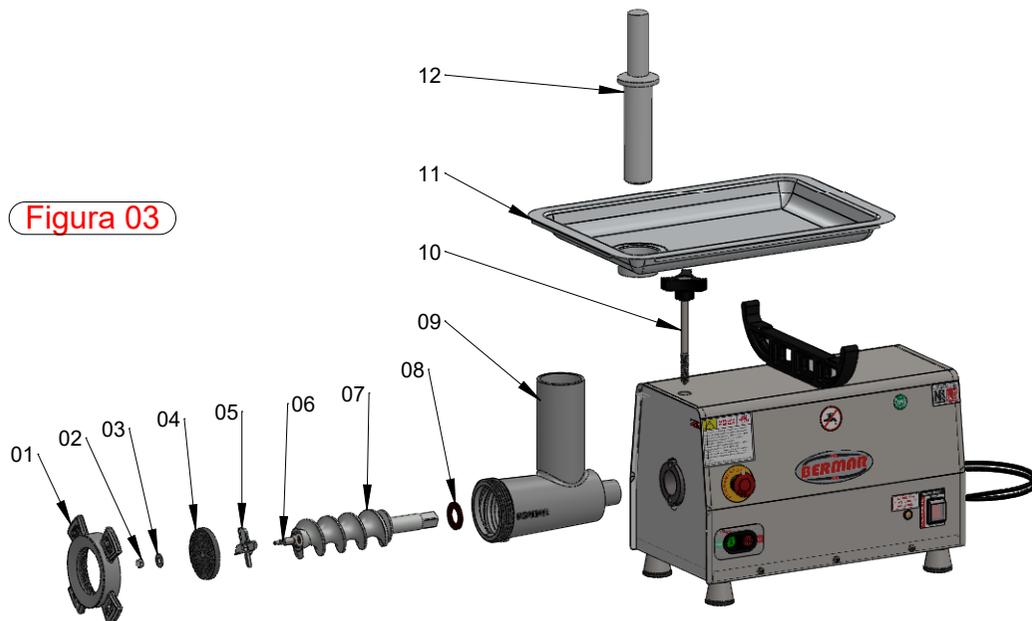
3.1.8 Cuidados com o inox:

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.

Figura 03



4. Informações úteis

4.1 Tabela de problemas, causas e soluções

Problemas	Causas	Soluções
A máquina não liga.	- Falta de energia no local.	- Verificar se há energia na rede.
	- Chave Geral desligada.	- Colocar a Chave Geral na posição liga.
Cheiro de queimado na máquina.	- Problemas Elétricos.	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.
	- Problemas com o Motor.	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.
Cabo de energia danificado.	- Falha no transporte do produto.	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.
A máquina liga mas quando o produto é colocado na máquina, a mesma para ou gira em baixa rotação.	- Problemas com o Motor.	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.
Ruídos na máquina	- Rolamentos com defeito. (não são cobertos pela garantia)	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.
A máquina não está moendo de forma regular	- A faca e/ou o disco estão sem corte.	- Afilar a faca e/ou o disco. Procure Assistência Técnica Autorizada.

*Rolamentos com ruídos por motivo de umidade não terão garantia.

4.2 Normas de referência

4.2.1 ABNT NBR 60335-1, IEC 60335-2-64, Portaria 371 INMETRO.

4.3 Pino equipotencial

4.3.1 O pino equipotencial (ver símbolo e imagem representado abaixo), serve para garantir que não haja diferença de potência entre diferentes equipamentos ligados à rede elétrica e também diminuir o risco de choques elétricos.

4.3.2 Cada equipamento elétrico deve ser ligado um ao outro pelos seus respectivos terminais de ligação equipotencial.

