

Manual de Instruções

IMPORTANTE

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



Amaciador e Preparador de Carnes

Modelo

BM 34NR PF

BM115NR 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 - bemark@bermar.ind.br

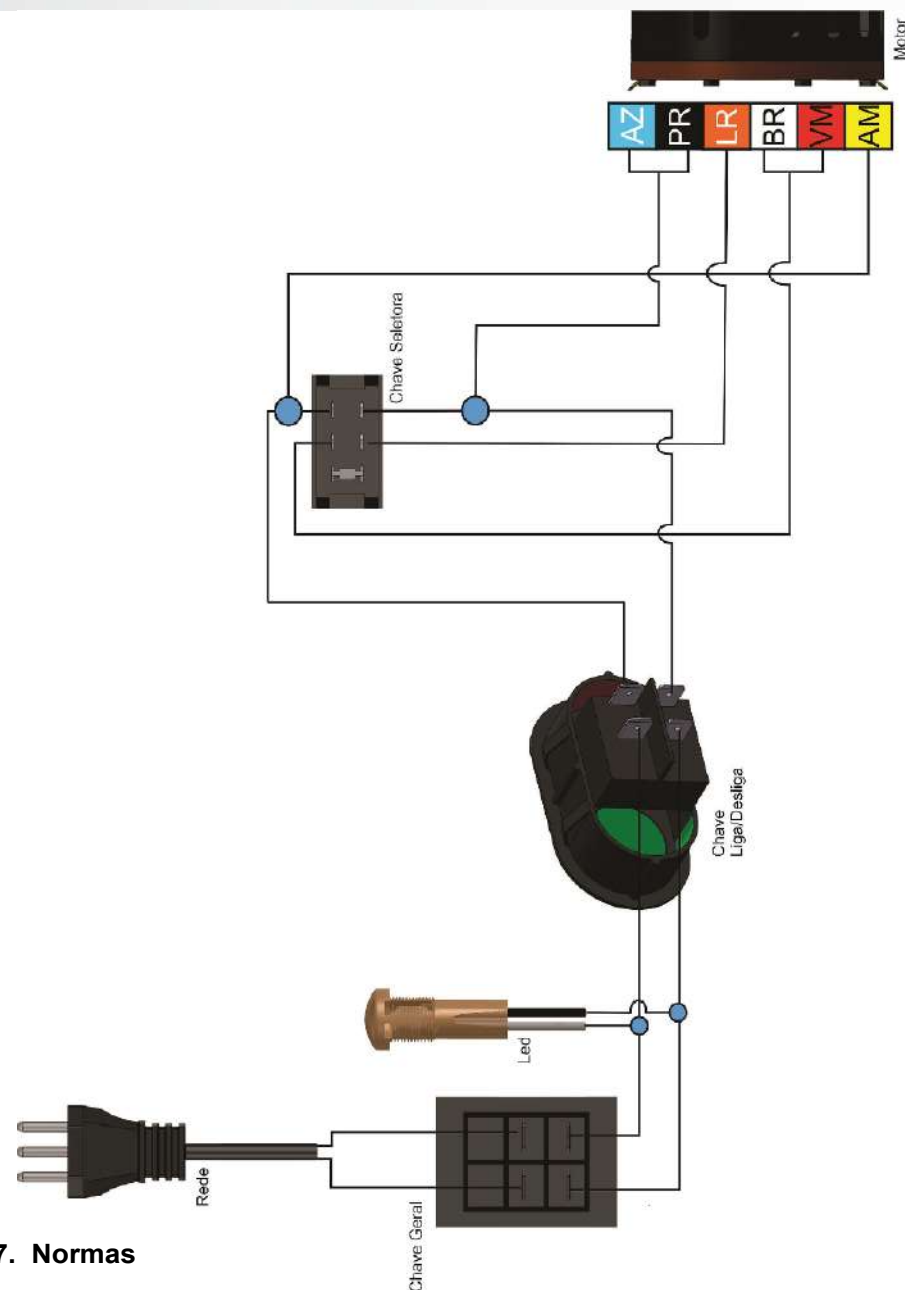
Serviço de
Atendimento
ao Cliente | **SAC**
e-mail: sac@bermar.ind.br

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 Operação	3
3. Instruções de Limpeza	3
3.1 Como limpar sua máquina	3
3.2 Instrução de montagem	4
4. Componentes	6
4.1 Componentes principais	6
4.2 Componentes da caixa	7
5. Informações úteis	8
5.1 Tabela de problemas, causas e soluções	8
5.2 Instruções de para conservação.....	8
5.3 Simbologia	8
6. Esquema elétrico	9
6.1 Esquema	9
7. Normas	9
7.1 Normas de referência	9

6. Esquema elétrico

6.1 Esquema



7. Normas

7.1 Normas de referência

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

5. Informações úteis

5.1 Tabela de problemas, causas e soluções

Problemas	Causas	Soluções
Amáquina não liga.	- Falta de energia no local.	- Verificar se há energia na rede.
Cheiro de queimado na máquina.	- Problemas Elétricos.	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.
	- Problemas com o Mtor.	- 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.
Amáquina liga mas quando o produto é colocado na máquina, a mesma para ou gira em baixa rotação.	- Problemas com o Mtor.	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.
Ruídos na máquina	- Rolamentos com defeito.	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.
	- Falta de óleo na caixa de redução	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.

5.2 Instruções para conservação

5.2.1 As engrenagens arrastadoras trabalham em banho de óleo. A cada 800 horas trabalhadas, leve a máquina a uma Assistência Técnica Autorizada mais próxima para verificação do óleo da caixa de redução.

5.3 Simbologia

5.3.1 Símbolo de ligação equipotencial.



1. Introdução

1.1 Informações básicas

1.1.1 O Amaciador de carne é fabricado em dois modelos, o BM 34NR-PF e BM 115NR-PF, último tem o rolo de amaciar e a caixa de proteção dos rolos 38,5mm maior .

1.1.2 O gabinete, o protetor inferior e a tampa protetora dos rolos e os rolos do Amaciador e Preparador de carnes são confeccionados em aço inoxidável.

1.1.3 Na caixa de redução da máquina são utilizados 80ml de óleo lubrificante, é recomendado a utilização do Óleo Lubrax EGF 220 PS 0/20.

1.2 Características técnicas

Características	Unidade	BM 34NR-PF	BM 115NR-PF
Tensão (ac)	[V]	127 / 220	127 / 220
Frequencia	[Hz]	60	60
Potência	[W]	760	760
Consumo	[kWh]	0,76	0,76
Altura	[mm]	500	500
Largura	[mm]	230	230
Profundidade	[mm]	480	480
Peso líquido	[kg]	25,5	26

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 os sapatos molhados.

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 Nunca coloque a mão nos rolos enquanto o aparelho estiver ligado e/ou em uso.

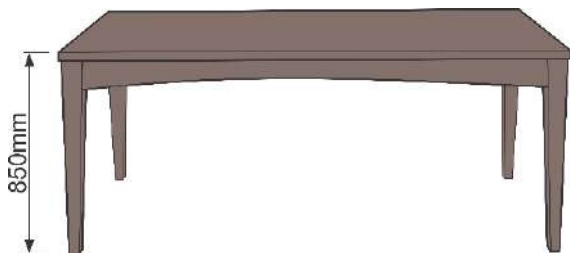
1.3.10 Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos, não tente consertar o aparelho.

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

1.3.12 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.

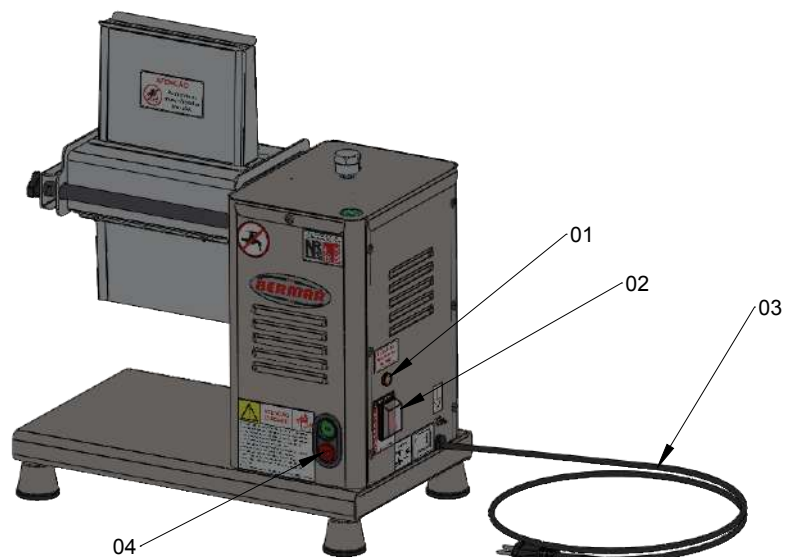


2.1 Pré-operação

2.1.1 Antes de utilizar o Amaciador e Preparador de carnes, lave todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado, com água e sabão neutro. (leia o item 3.1 como limpar sua máquina).

2.1.2 Conecte o cabo de energia na tomada (item 03, figura 01), ligue a chave geral (item 02, figura 01), a luz de neon (item 01, figura 01) acenderá, indicando que o equipamento está energizado, pronta para iniciar a operação.

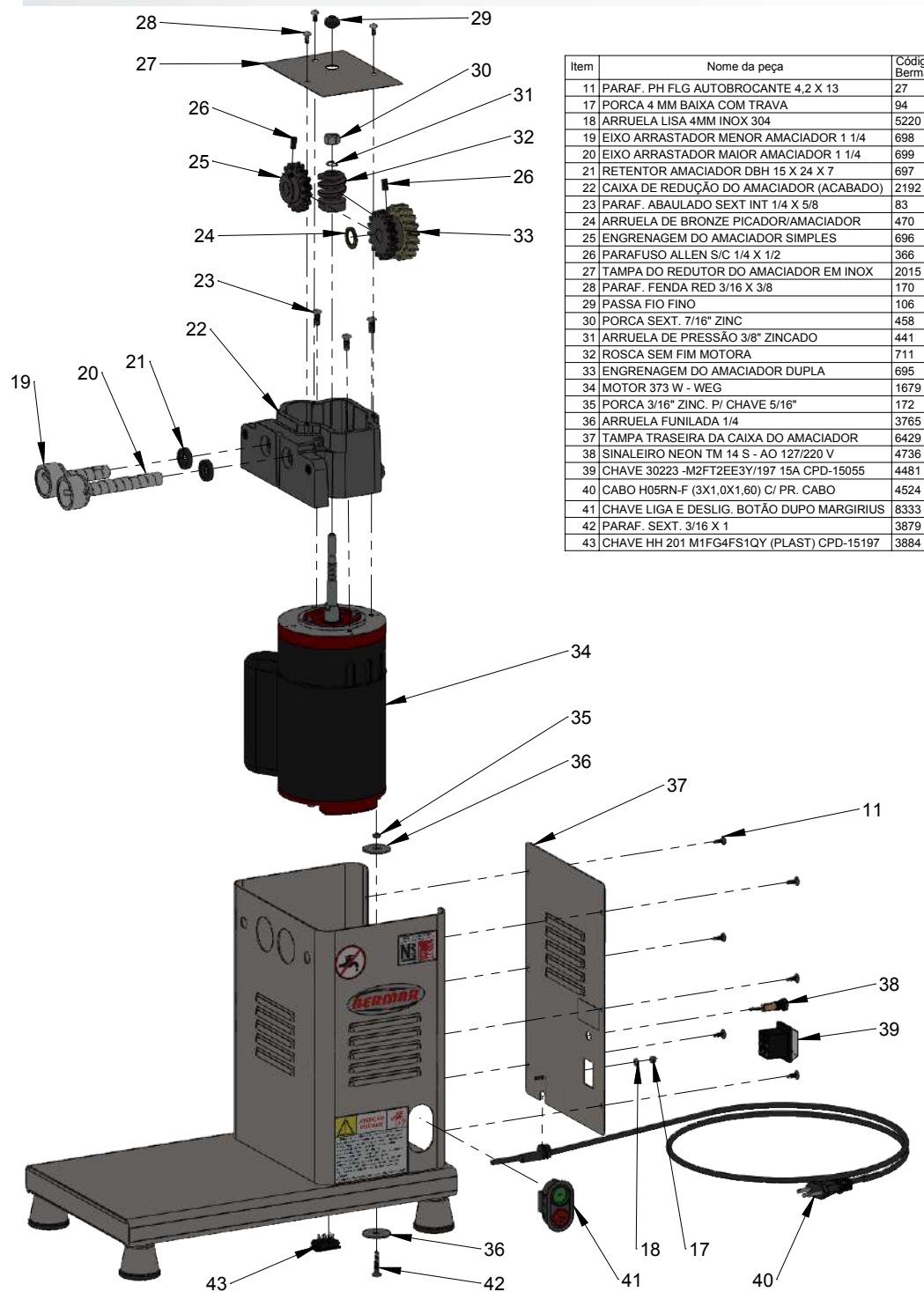
Figura 01



2.1.3 Desconecte o aparelho da tomada (item 03, figura 01) após o uso.

2.1.4 Tempo aconselhável de uso é de 1 minuto ligado para 5 minutos desligado.

4.2 Componentes da caixa

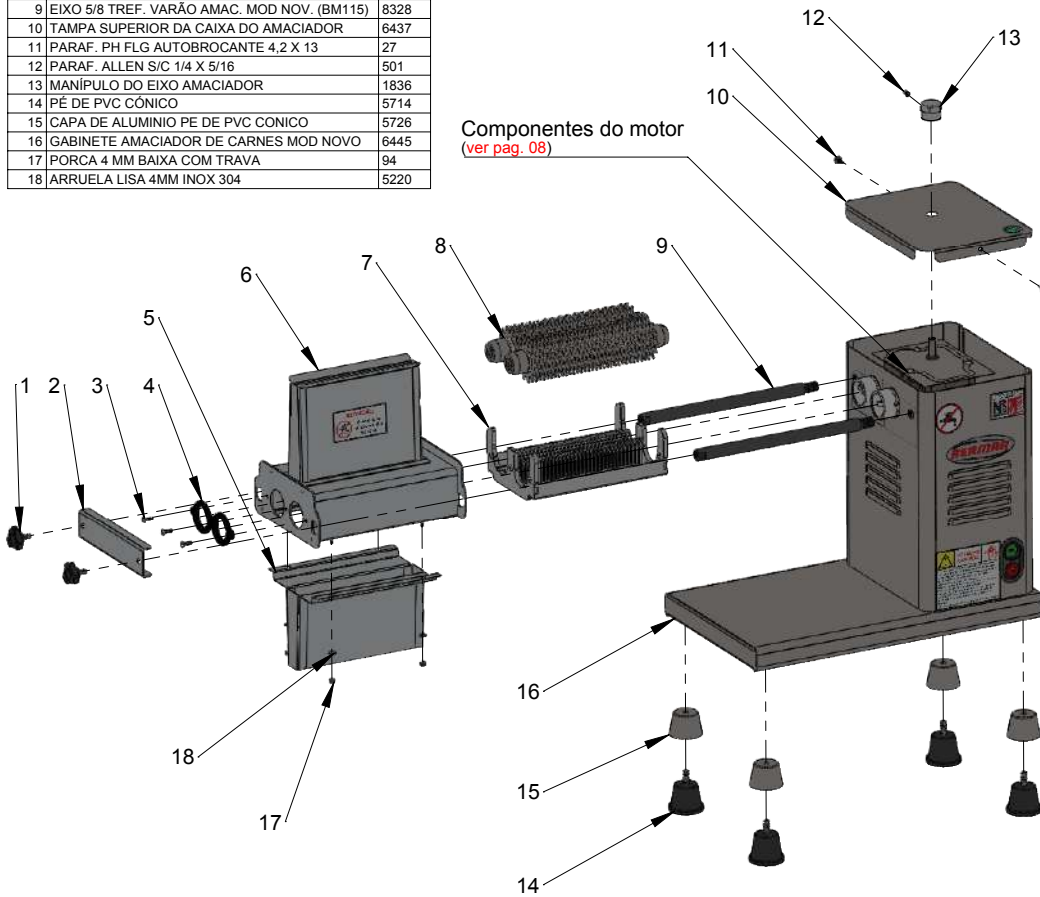


Item	Nome da peça	Código Bernar
11	PARAF. PH.FLG AUTOBROCANTE 4,2 X 13	27
17	PORCA 4 MM BAIXA COM TRAVA	94
18	ARRUELA LISA 4MM INOX 304	5220
19	EIXO ARRASTADOR MENOR AMACIADOR 1 1/4	698
20	EIXO ARRASTADOR MAIOR AMACIADOR 1 1/4	699
21	RETENTOR AMACIADOR DBH 15 X 24 X 7	697
22	CAIXA DE REDUÇÃO DO AMACIADOR (ACABADO)	2192
23	PARAF. ABAULADO SEXT INT 1/4 X 5/8	83
24	ARRUELA DE BRONZE PICADOR/AMACIADOR	470
25	ENGRENAGEM DO AMACIADOR SIMPLES	696
26	PARAFUSO ALLEN S/C 1/4 X 1/2	366
27	TAMPA DO REDUTOR DO AMACIADOR EM INOX	2015
28	PARAF. FENDA RED 3/16 X 3/8	170
29	PASSA FIO FINO	106
30	PORCA SEXT. 7/16" ZINC	458
31	ARRUELA DE PRESSÃO 3/8" ZINCADO	441
32	ROSCA SEM FIM MOTORA	711
33	ENGRENAGEM DO AMACIADOR DUPLA	695
34	MOTOR 373 W - WEG	1679
35	PORCA 3/16" ZINC. P/ CHAVE 5/16"	172
36	ARRUELA FUNILADA 1/4	3765
37	TAMPA TRASEIRA DA CAIXA DO AMACIADOR	6429
38	SINALEIRO NEON TM 14 S - AO 127/220 V	4736
39	CHAVE 30223 -M2FT2EE3Y/197 15A CPD-15055	4481
40	CABO H05RN-F (3X1,0X1,60) C/ PR. CABO	4524
41	CHAVE LIGA E DESLIG. BOTÃO DUPO MARGIRIUS	8333
42	PARAF. SEXT. 3/16 X 1	3879
43	CHAVE HH 201 M1FG4FS1QY (PLAST) CPD-15197	3884

4. Componentes

4.1 Componentes Principais

Item	Nome da peça	Código Bermar
1	MANIPULO 3 P KT - 30 M6 X 13 MM	6915
2	MANCAL TRASEIRO DO AMACIADOR MOD.NV	6441
3	PARAF. MAQ. MET. PAINELA INOX 4X12 PHS	1135
4	MANCAL DUPLO PLASTICO DO AMACIADOR	6586
5	PROTEÇÃO INFERIOR DO AMACIADOR PF	6718
5	PROTEÇÃO INFERIOR DO AMACIAD. PF (BM115)	8325
6	PROTEÇÃO DAS MÃO DO AMACIADOR PF	6807
6	PROTEÇÃO DAS MÃOS DO AMACIAD. PF (BM115)	8327
7	MANCAL DOS ROLOS AMACIADOR MOD. NOVO	6447
7	MANCAL DOS ROLOS AMACIADOR M.NV (BM 115)	8330
8	ROLO DO AMACIADOR (JGROL)	704
8	ROLO DO AMACIADOR (JGROL) (BM115)	8410
9	EIXO 5/8 TREF. VARÃO AMAC. MOD NOVO	6518
9	EIXO 5/8 TREF. VARÃO AMAC. MOD NOV. (BM115)	8328
10	TAMPA SUPERIOR DA CAIXA DO AMACIADOR	6437
11	PARAF. PH FLG AUTOBROCANTE 4,2 X 13	27
12	PARAF. ALLEN S/C 1/4 X 5/16	501
13	MANIPULO DO EIXO AMACIADOR	1836
14	PÉ DE PVC CÔNICO	5714
15	CAPA DE ALUMINIO PE DE PVC CONICO	5726
16	GABINETE AMACIADOR DE CARNES MOD NOVO	6445
17	PORCA 4 MM BAIXA COM TRAVA	94
18	ARRUELA LISA 4MM INOX 304	5220



Componentes do motor
(ver pag. 08)

2.2 Operação

2.2.1 Ligue a máquina utilizando o botão liga/desliga (item 02, figura 02), solte a carne a ser processada no orifício superior (item 03, figura 02) da caixa protetora dos rolos.

2.2.2 Os rolos irão puxar a carne e liberá-la pelo orifício inferior (item 04, figura 02) da máquina, sem que o operador tenha que colocar as mãos.

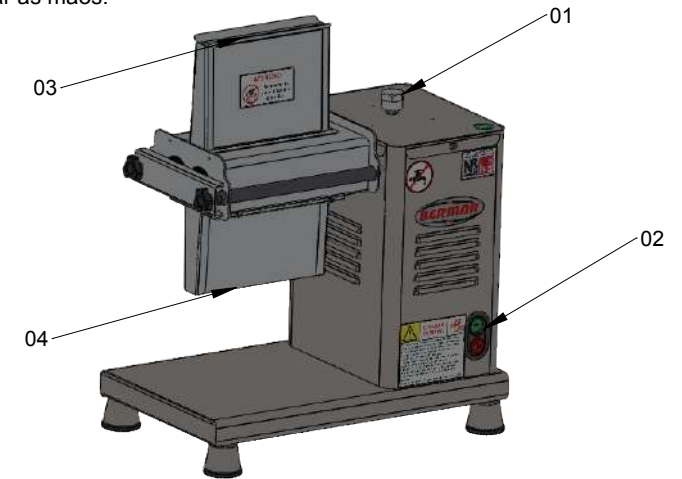


Figura 02

2.2.3 Caso a carne fique enrolada nos rolos, gire o manípulo (item 01, figura 02) para a direita e para a esquerda até soltar a carne que ficou presa.

3. Instruções de limpeza

3.1 Como limpar sua máquina

3.1.1 Desligue a máquina e retire-a da tomada.

3.1.2 Retire a caixa protetora dos rolos (item 01, figura 03), soltando os manípulos (item 03, figura 03) e o mancal (item 02, figura 03).

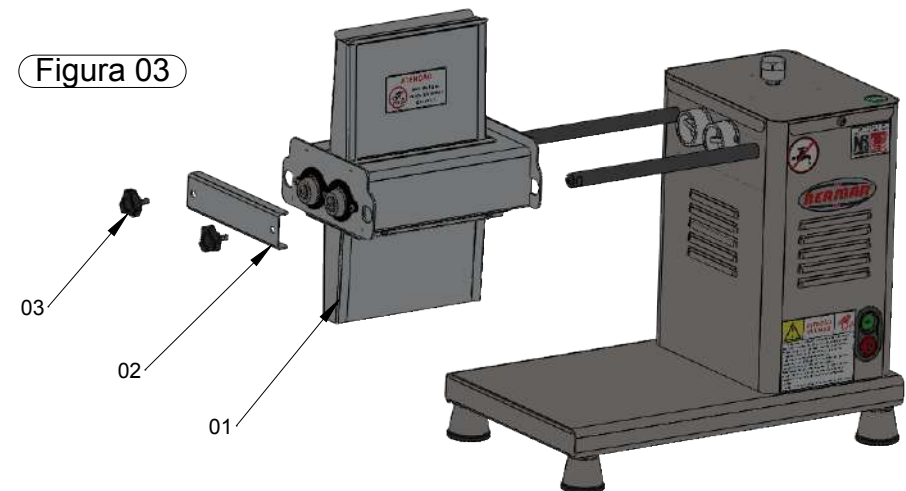


Figura 03

2.3.3 Para evitar queda acidental do mancal dos rolos (item 01, figura 04), retire-o da caixa protetora do rolo (item 02, figura 04) apoiando e inclinando sobre uma superfície firme e plana, deixe o mancal dos rolos deslizar totalmente sobre esta superfície.

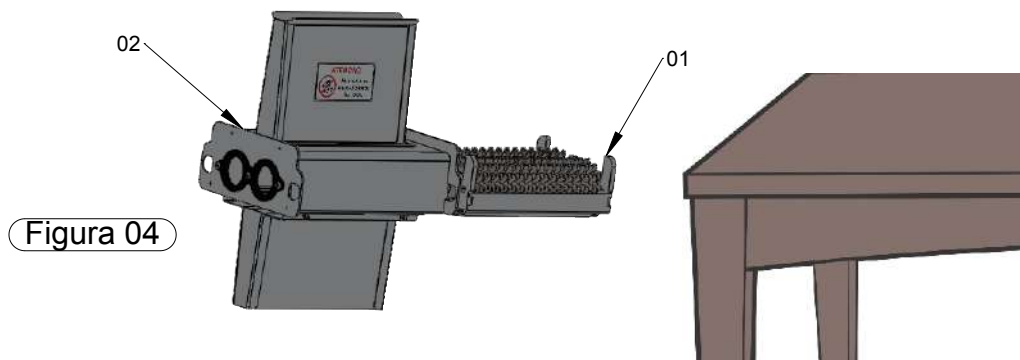


Figura 04

2.3.4 Faça a limpeza da caixa dos rolos e rolos com sabão neutro, esponja e jato d'água. O restante da máquina deve ser feita com pano umedecido, nunca por jato d'água, para evitar danos nos componentes eletrônicos.

2.3.5 Depois da limpeza e com as peças secas, faça a montagem novamente seguindo as instruções de montagem (ver o item 2.4).

2.4 Instruções de montagem

2.4.1 Coloque os rolos (item 01, figura 05) no mancal dos rolos (item 02, figura 05).

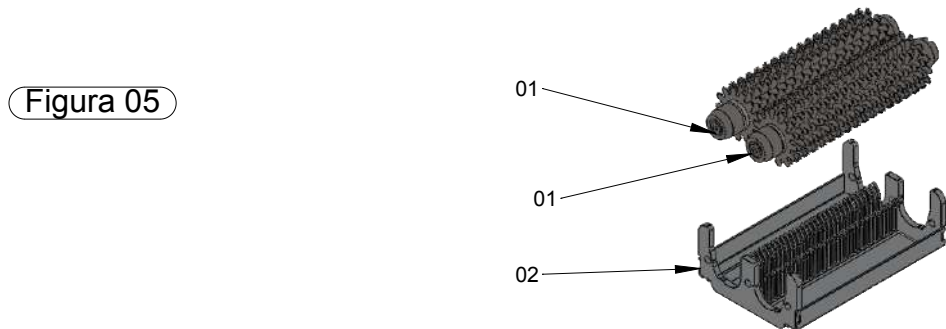


Figura 05

2.4.2 Deslize o mancal com os rolos (item 01, figura 06) na abertura da caixa protetora até o mancal dos rolos encostar no fundo da caixa (item 02, figura 06).

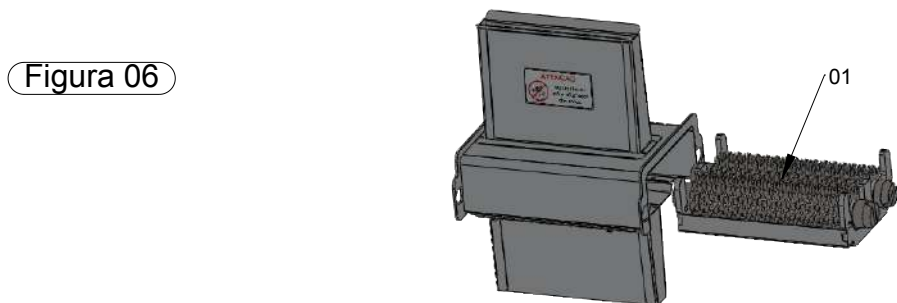


Figura 06

2.4.3 Passe os furos das alças laterais da caixa protetora de rolos do amaciador (item 01, figura 07) nos eixos do varão (item 02, figura 07), até os rolos (item 04, figura 07) toquem nos eixos dos arrastadores (item 03, figura 07).

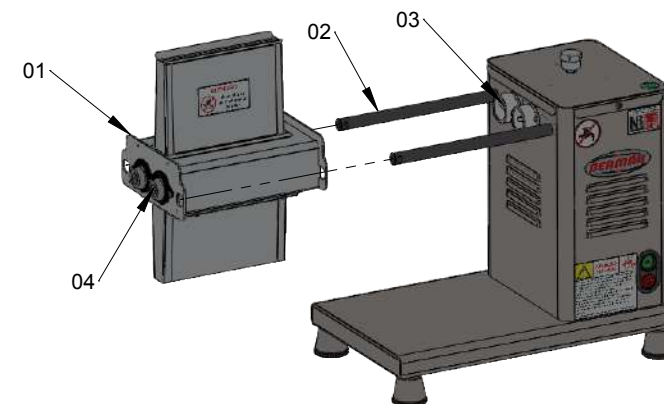


Figura 07

2.4.4 Gire, empurrando os rolos (item 01, figura 08) contra o eixo arrastador até encaixar os rasgos dos rolos nas nervuras do eixo arrastador (ver detalhe 01). Observe a posição de encaixe, note que a nervura deve encaixar dentro do rasgo (ver detalhe 01).

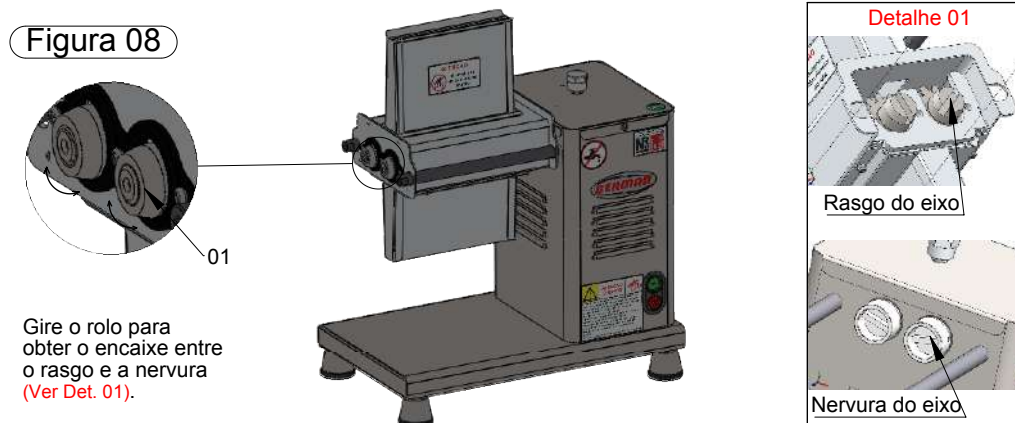


Figura 08

Gire o rolo para obter o encaixe entre o rasgo e a nervura (Ver Det. 01).

2.4.5 Finalize a montagem colocando o mancal dos rolos (item 01, figura 09), fixando com os manipuladores (item 02, figura 09).

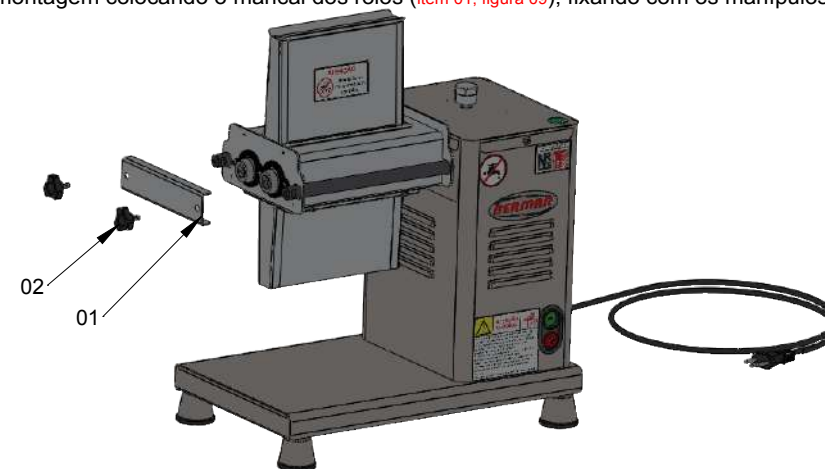


Figura 09