

Manual de Instruções

IMPORTANTE

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



Processador de Alimentos

Modelos

BM 116NR BM 124NR BM 125NR



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
a Cliente | **SAC**

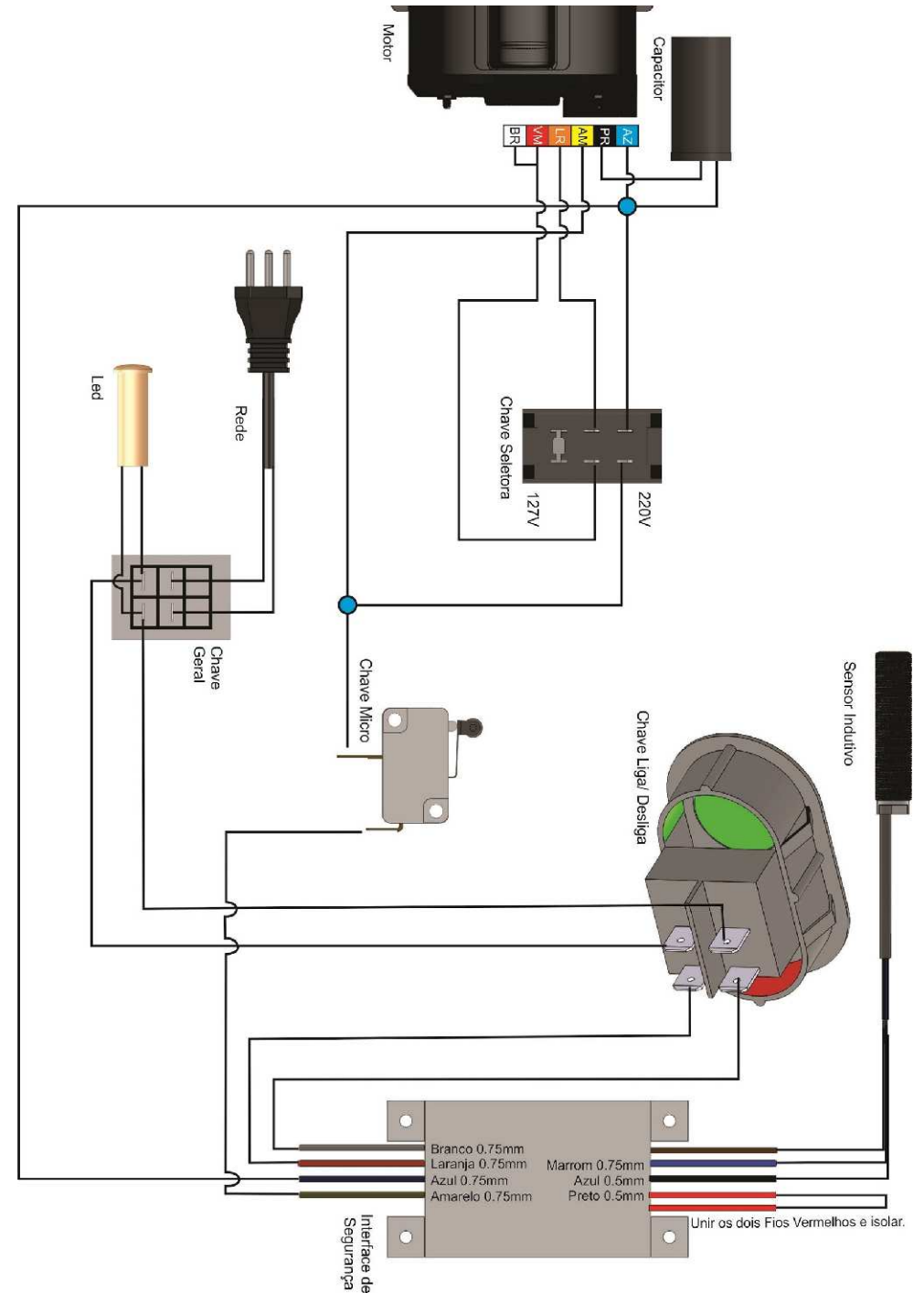
e-mail: garantia@bermar.ind.br

Sumário

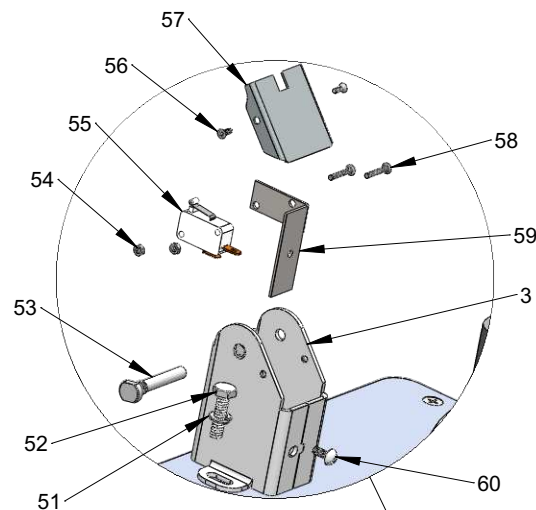
1. Introdução	1
1.1 Informações básicas	1
1.2 Características técnicas	1
1.3 Cuidados necessários	1
2. Instruções de uso	2
2.1 Pré-operação	2
2.2 Operação	3
2.3 Como limpar sua máquina	3
2.4 Trocando os discos	4
3. Informações úteis	5
3.1 Tabela de problemas, causas e soluções	5
3.2 Normas de referência	5
3.3 Pino equipotencial	5
4. Componentes	6
4.1 Componentes principais	6
4.2 Componentes do motor	7
4.3 Discos do processador	7
4.4 Componentes de segurança	8
5. Esquema elétrico	9
5.1 Esquema	9

5. Esquema elétrico

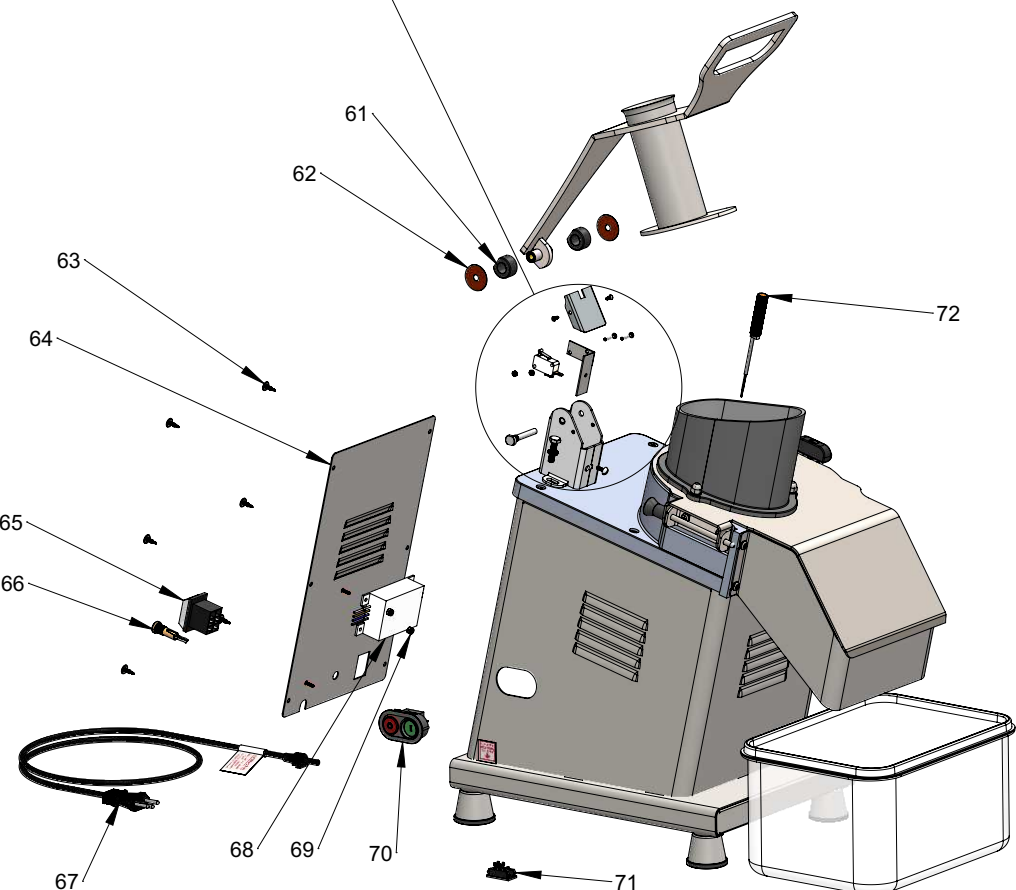
5.1 Esquema



4.4 Componentes de segurança



Item	Nome da peça	Código Berman
3	SUPORTE ALAVANCA PROCES. (ACABADO)	10299
51	ARRUELA INOX 1/4 PRESSÃO	1488
52	PARAFUSO SEXT. 1/4 X 1 ZINC	510
53	EIXO DE ARTICULAÇÃO DA ALAVANCA	10831
54	PORCA 3mm ZINCADA	622
55	CHAVE MICRO 40127 A4E4QY CPD-11196	4517
56	PARAF. AA CHATA PH 2,9 X 9,5 INOX 304	2067
57	TAMPA SUPORTE ALAVANCA PROCESSADOR	10268
58	PARAFUSO PAN. PH 3mm X 16mm	621
59	SUPORTE DA CHAVE MICRO	4822
60	PARAFUSO FENDA RED 3/16 X 3/8- 170	170
61	BUCHA PLASTICA DA ALAVANCA DO PROCES.	10555
62	ARRUELA DE CELERON DO PROC. ALIMENTOS	5655
63	PARAFUSO M5 X 6 PANELA PHILIPS	27
64	TAMPA TRASEIRA DO PROCESSADOR	8313
65	CHAVE 30223 -M2FT2EE3Y/197 15A CPD-15055	4481
66	SINALEIRO NEON TM 14 S	4736
67	CABO H05RN-F (3X1,0X1,60) C/ PR. CABO	4524
68	INTERFACE SEG. SLE COD. 00000 RALAD./PROC.	9238
69	PORCA 4mm EMBORRACHADA	94
70	CHAVE LIGA E DESLIGA BOTÃO DUPLO MARG.	8333
71	CHAVE HH 201 M1FG4FS1QY (PLAST) PA015300	8875
72	SENSOR INDUTIVO IFL 2-12-10P 961321	4629



1. Introdução

1.1 Informações básicas

1.1.1 O gabinete e os discos de corte do Processador de alimentos são confeccionados em aço inoxidável.

1.1.2 O Processador de alimentos trabalha com duas correias 3 L 170.

1.2 Características técnicas

Tabela 01 - Dados Técnicos		
Características	Unidade	BM116 / BM124 / BM125
Tensão (ac)	[V]	127/220
Frequencia	[Hz]	60
Potência	[W]	733
Consumo	[kWh]	0,733
Altura	[mm]	630
Largura	[mm]	280
Comprimento	[mm]	540
Peso líquido	[kg]	23

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 e que a mesma esteja devidamente aterrada.

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, roupas com mangas largas, principalmente no punho.

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 garantir 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 as mãos ou qualquer utensílio nos bocais de alimentação, use somente o soquete ou alavanca esmagadora.

1.3.10 Em nenhuma condição introduza os dedos ou qualquer objeto no bocal de saída, também deve evitar a obstrução do mesmo.

1.3.11 Antes de ligar o equipamento verifique se o Prato Expelidor (item 02, figura 03), o Disco de Corte (item 01, figura 03) e a Tampa (item 03, figura 03) estão devidamente montados.

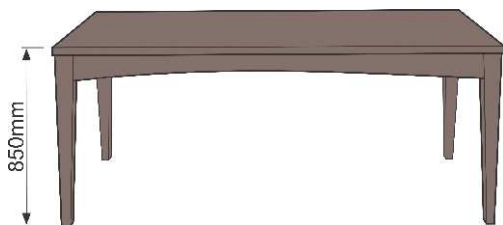
1.3.12 Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos, não tente consertar o aparelho.

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

1.3.14 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 Processador de Alimentos, lave todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado, com água e sabão neutro. (leia o item 2.3 como limpar sua máquina)

2.1.2 Seguindo as normas de segurança, este aparelho não funciona se a tampa superior (item 01, figura 01) não estiver posicionada e travada em seu devido lugar e se a alavanca estiver levantada (item 02, figura 01).

2.1.3 Verifique se a chave geral (item 03, figura 01) está na posição liga, caso não esteja, coloque-a nesta posição.

2.1.4 Conectar o cabo na tomada (item 04, figura 01) para deixar a máquina pronta para trabalhar.

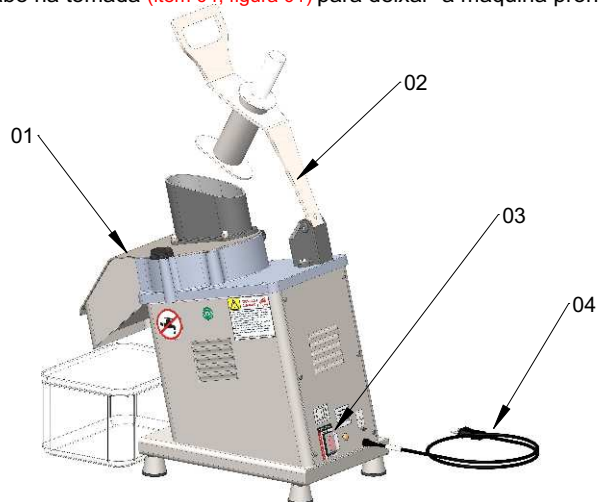
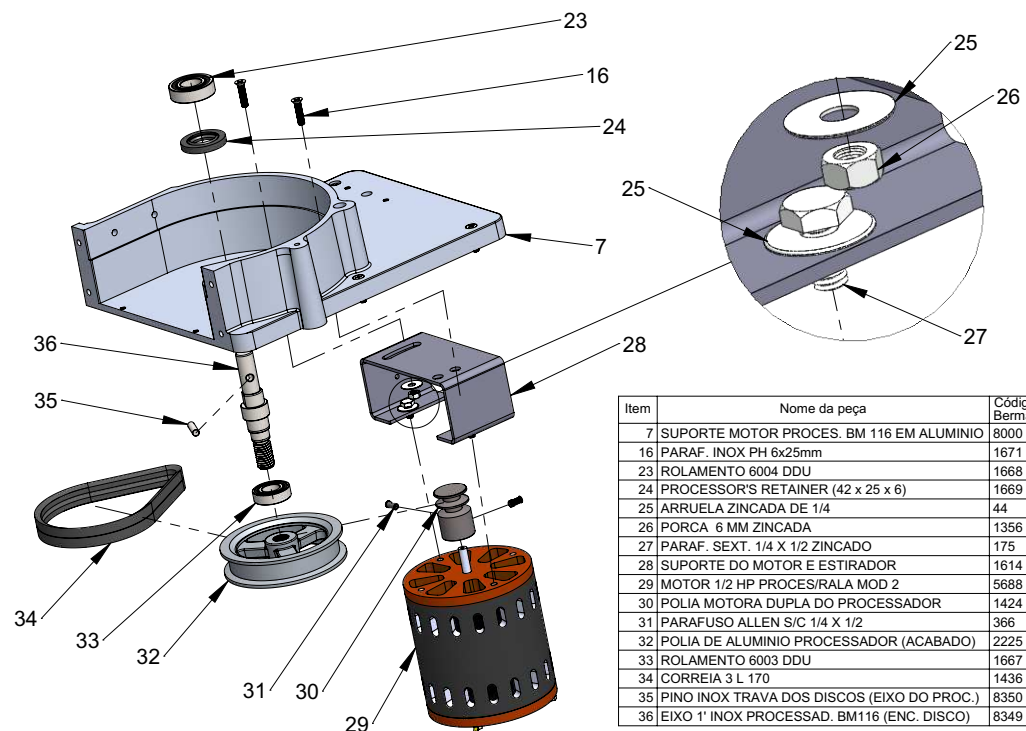


Figura 01

2.1.5 Desconecte o cabo (item 04, figura 01) da tomada após o uso.

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

4.2 Componentes do motor



Item	Nome da peça	Código Bernar
7	SUPORTE MOTOR PROCES. BM 116 EM ALUMINIO	8000
16	PARAF. INOX PH 6x25mm	1671
23	ROLAMENTO 6004 DDU	1668
24	PROCESSOR'S RETAINER (42 x 25 x 6)	1669
25	ARRUELA ZINCADA DE 1/4	44
26	PORCA 6 MM ZINCADA	1356
27	PARAF. SEXT. 1/4 X 1/2 ZINCADO	175
28	SUPORTE DO MOTOR E ESTIRADOR	1614
29	MOTOR 1/2 HP PROCES/RALA MOD 2	5688
30	POLIA MOTORA DUPLA DO PROCESSADOR	1424
31	PARAFUSO ALLEN S/C 1/4 X 1/2	366
32	POLIA DE ALUMINIO PROCESSADOR (ACABADO)	2225
33	ROLAMENTO 6003 DDU	1667
34	CORREIA 3 L 170	1436
35	PINO INOX TRAVA DOS DISCOS (EIXO DO PROC.)	8350
36	EIXO 1" INOX PROCESSAD. BM116 (ENC. DISCO)	8349

4.3 Discos do processador

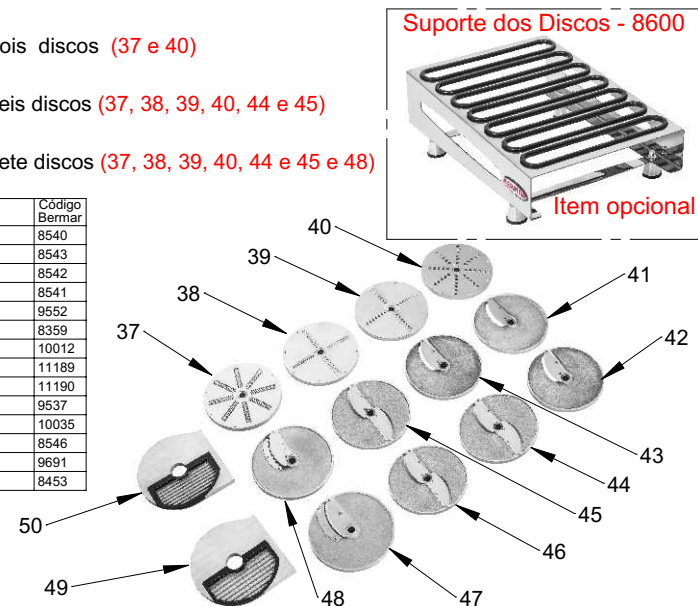
4.3.1 O Processador de Alimentos possui diversos discos que permitem ralar, desfiar e fatiar.

4.3.2 BM 116 é fornecido com dois discos (37 e 40)

4.3.3 BM 124 é fornecido com seis discos (37, 38, 39, 40, 44 e 45)

4.3.4 BM 125 é fornecido com sete discos (37, 38, 39, 40, 44 e 45 e 48)

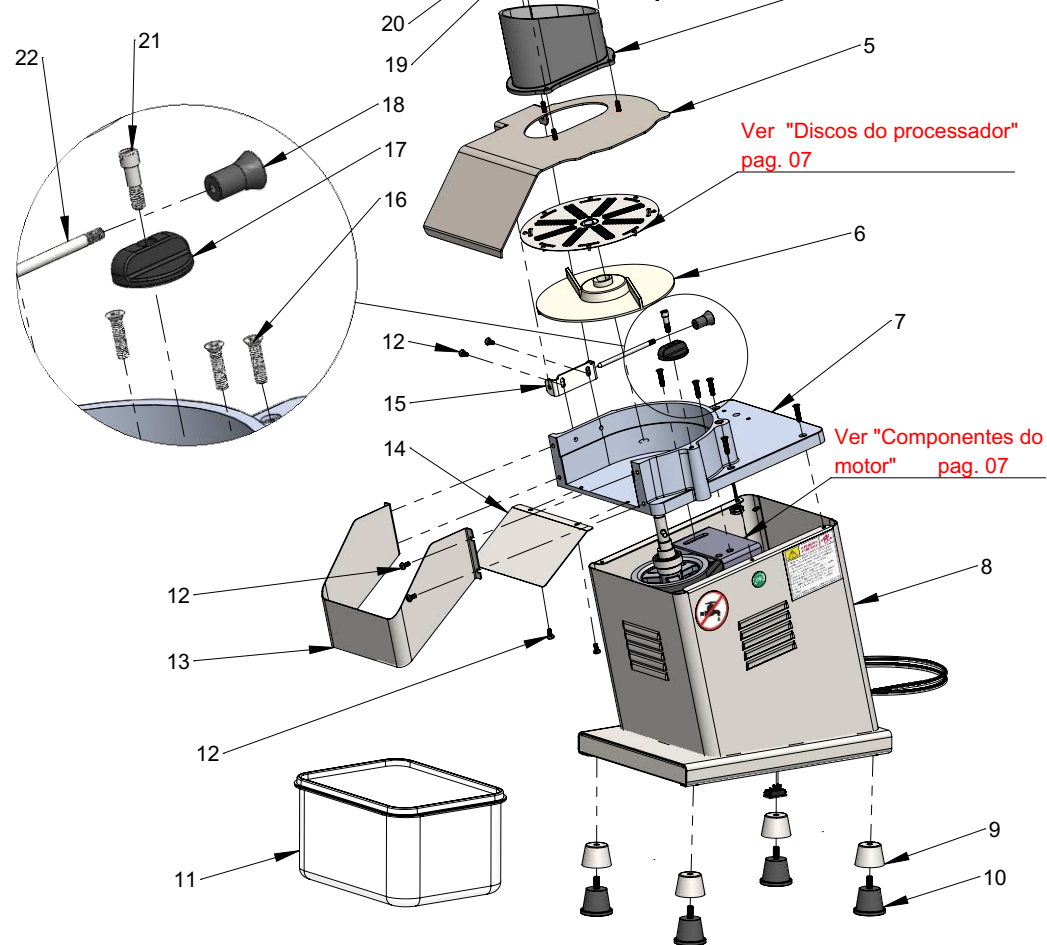
Item	Nome da peça	Código Bernar
37	DISCO DE RALAR DO PROCESSADOR	8540
38	DISCO DESFIADOR PROCESSADOR 3 MM	8543
39	DISCO DESFIADOR PROCESSADOR 5MM	8542
40	DISCO DESFIADOR PROCESSADOR 8MM	8541
41	DISCO FATIADOR CURVO 5 MM 1 FACA	9552
42	DISCO FATIADOR CURVO 8 MM 1 FACA	8359
43	DISCO FATIADOR CURVO 10 MM 1 FACA	10012
44	DISCO FATIADOR CURVO 1MM 2 FACAS	11189
45	DISCO FATIADOR CURVO 3MM 2 FACAS	11190
46	DISCO FATIADOR CURVO 5MM 2 FACAS	9537
47	DISCO FATIADOR JULIENE 3.0 MM	10035
48	DISCO FATIADOR PROC. BATATA PALITO	8546
49	SUPORTE DA GRADE PROCESSADOR (10MM)	9691
50	SUPORTE DA GRADE PROCESSADOR (8MM)	8453



4. Componentes

4.1 Componentes Principais

Item	Nome da peça	Código Bernar
1	SOQUETE DO PROCESSADOR (53,5 X C.140)	2551
2	CONJUNTO ALAVANCA PROCESSADOR	10295
3	SUPORTE ALAVANCA PROCES. (ACABADO)	10299
4	DUTO OVALADO	4686
5	TAMPA SUPERIOR PROCESSADOR	8297
6	DISCO EXPELIDOR DUPLO CHAVETADO PROC	8514
7	SUPORTE MOTOR PROCES. BM 116 EM ALUMINIO	8000
8	GABINETE DO PROCESSADOR BM116	8316
9	CAPA DE ALUMINIO PE DE PVC CONICO	5726
10	PE DE PVC CONICO	5714
11	BALDE MODULINE ANTIBACTERIA 6,5 LT	6378
12	PARAF. MAQ. MET. PAINELA INOX 5X10 PHS	7653
13	FRENTE DO PROCESSADOR EM AÇO INOX	8296
14	PROTETOR DAS MÃOS DO PROCESSADOR	8314
15	DOBRADIÇA DA TAMPA DO PROCESSADOR	8295
16	PARAF. INOX PH 6x25mm	1671
17	TRAVA PLÁSTICA DA TAMPA DO PROCESSADOR	8490
18	BOTÃO PUXADOR BPF 2126 X 1/4	4702
19	ARRUELA INOX 6 MM	1793
20	PORCA CALOTA M6X3/8X12MM LATÃO	6887
21	PARAF. INOX DA TRAVA PLÁSTICA TAMPA SUP.	8473
22	PINO DA DOBRADIÇA DO PROCESSADOR	7999

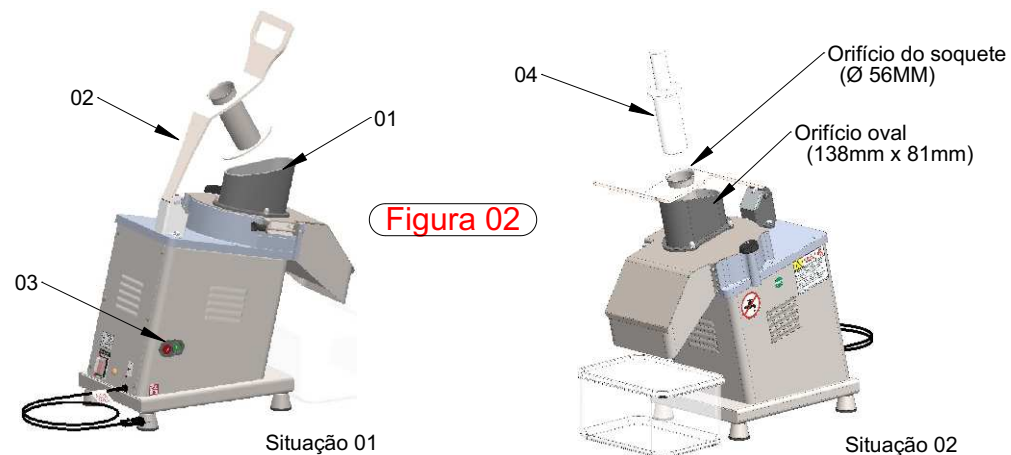


2.2 Operação

2.2.1 Ligue a máquina utilizando o botão liga/desliga (item 03, figura 02). Levante a alavanca (item 02, figura 02), coloque o produto a ser processado dentro do duto ovalado (item 01, figura 02), abaixe a alavanca (item 02, figura 02) para começar o processamento.

2.2.2 Também pode-se utilizar o orifício do soquete, para isso, retire o soquete (item 04, figura 02) e coloque o produto a ser processado, recoloca o soquete. Utilize apenas o soquete para empurrar o produto a ser processado.

2.2.3 Recomenda-se a utilização do Orifício do soquete (ver situação 02, figura 02) para processar de forma contínua alimentos como: cebolas, batatas, cenouras, beterrabas, tomates, etc.



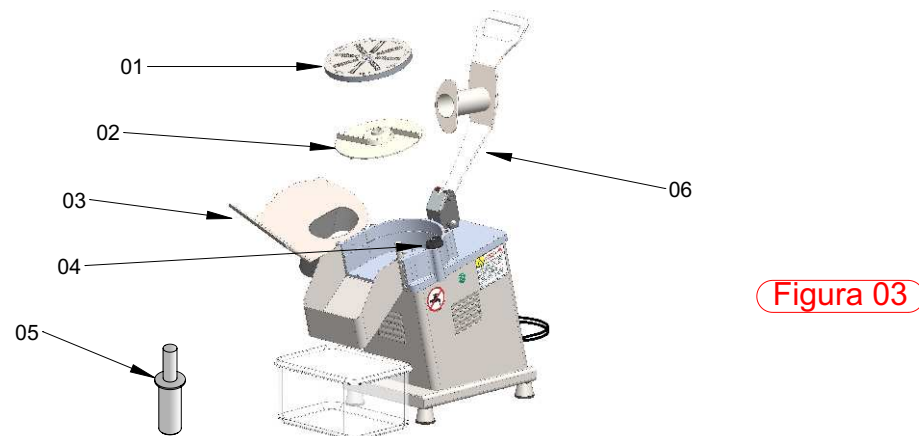
2.3 Como limpar sua máquina

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 Desligue a máquina e retire-a da tomada.

2.3.2 Retire o soquete (item 05, figura 03) e levante a alavanca (item 06, figura 03).

2.3.3 Bascular a tampa superior (item 03, figura 03), afrouxando o manípulo (item 04, figura 03) das laterais, remova o disco (item 01, figura 03) e disco expelidor (item 02, figura 03), puxando um de cada vez para cima com as duas mãos.



2.3.4 Lave a tampa, o disco, disco expelidor, o soquete e o balde em água corrente e sabão neutro.

2.3.5 Faça a limpeza com cuidado, usando somente pano umedecido com água e sabão neutro. (O aparelho não deve ser limpo por jato de água).

2.3.6 Durante a limpeza dos discos, tome cuidado com as lâminas, não bata com objetos rígidos, evitando assim amassamento e perda da afiação.

2.3.7 Depois da limpeza e com as peças secas, faça a montagem novamente.

2.3.8 Cuidados com o inox:

O inox resiste à corrosão devido à camada de cromo existente em sua superfície, quando esta camada é 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.

2.4 Trocando os discos

2.4.1 Retire o soquete (Item 03, figura 04) e levante a alavanca (Item 04, figura 04).

2.4.2 Bascular a tampa superior (item 02, figura 04), afrouxando o manipulador (item 05, figura 04) das laterais, remova o disco (item 01, figura 04), puxando um de cada vez para cima com as duas mãos.

2.4.3 Coloque o disco desejado (ver Discos do processador), observando o encaixe do disco com o eixo.

2.4.4 Feche a tampa superior (item 02, figura 04) e aperte o manipulador (item 05, figura 04), lembrando que o Processador de alimentos não funciona se a mesma não estiver no seu devido lugar.

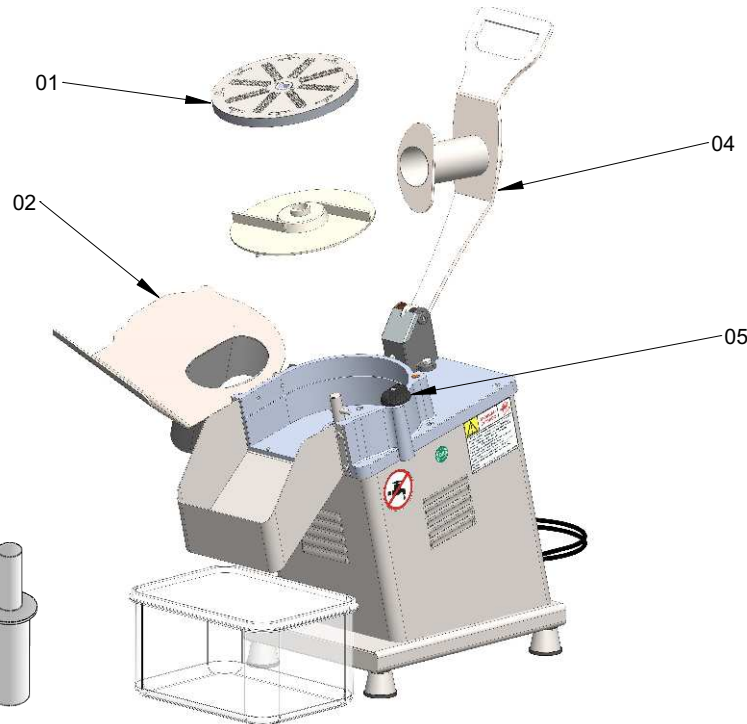


Figura 04

3. Informações úteis

3.1 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.
	- Alavanca do Processador levantada	- Abaixar a alavanca do Processador
	- Tampa superior fora do lugar	- Recoloque a Tampa superior na posição correta
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.
	- Chave seletora na posição 220V, rede elétrica 110V	- Altere a Chave seletora para a voltagem correta
Ruídos na máquina	- Rolamentos com defeito.	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.

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

3.2 Normas de referência

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

3.3 Pino equipotencial

3.3.1 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.

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

