TERMO DE GARANTIA

TODOS OS PRODUTOS BERMAR TÊM A GARANTIA TOTAL **DURANTE 6 MESES**

DATA DA VENDA NOTA FISCAL N° 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 - bermar@bermar.ind.br

Serviço de Atendimento ao Cliente

e-mail: sac@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.



Moedor de Carne Boca 8

Modelo

BM 23NR



PRODUZINDO QUALIDADE E ASSOCIANDO BELEZA!

Parabéns você acaba de adquirir um produto de excelente qualidade.

1. Introdução

1.1 Informações básicas

1.1.1 No Moedor de Carne Boca 8 a base e a carenagem são confeccionadas em aço inoxidável, e a bandeja em alumínio.

1.2 Características técnicas

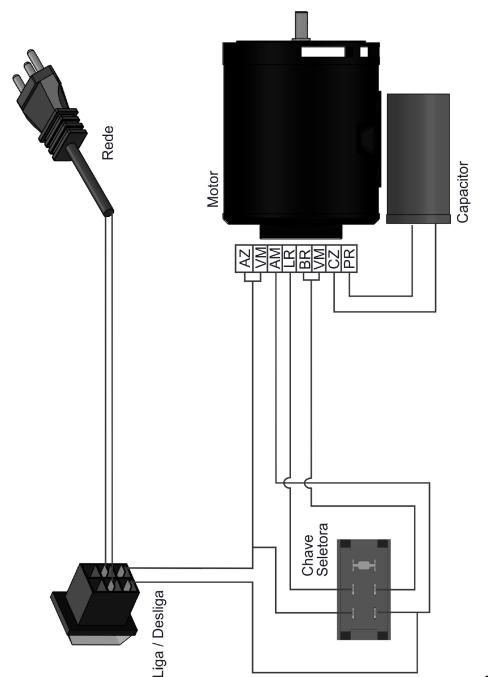
Tabela 01 - Dados Técnicos				
Características	Unidade	BM 23NR		
Tensão (ac)	[V]	127 / 220		
Frenquencia	[Hz]	60		
Potência	[W]	325		
Consumo	[kWh]	0,325		
Altura	[mm]	320		
Largura	[mm]	320		
Profundidade	[mm]	390		
Peso líquido	[kg]	14,8		

1.3 Cuidados necessários

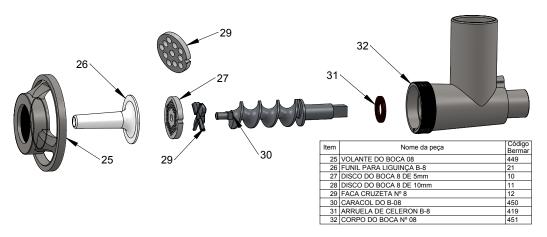
- 1.3.1 Leia todas as instruções antes do uso do aparelho. A manutenção e limpeza da máquina de ser feita por pessoa treinada e com a máquina desconectada da tomada.
- 1.3.2 Verifique se a Tensão (Voltagem) indicada no aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada.
- 1.3.3 Todo aparelho BERMAR sai com 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 Os discos perfurados (tens 01 e 02, figura 01) acompanham o Moedor de Carne Boca 8. Para adquirir discos com furos de diâmetro e modelos diferentes, consulte a disponibilidade e modelos com o fabricante.

5. Introdução

5.1 Esquema



3.2 Componentes do Conjunto Boca 8



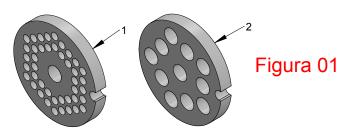
4. Informações uteis

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.
	- A máquina não foi reativada.	- Na falta de energia, volte o botão na posição desligado para a máquina rearme e ligue novamente quando a mesma for restabelecida.
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	- Aparelho com chave seletora em 220V e rede elétrica 127V.	- Coloque a Chave seletora na posição 127V.
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.	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.
O produto não moe.	- Faca ou disco sem corte.	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.

4.2 Normas de referência

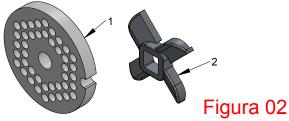
4.2.1 ABNT NBR 60335-1, IEC 60335-2-64, Portaria 371 INMETRO.



2. Instruções de uso

2.1 Pré-Operação

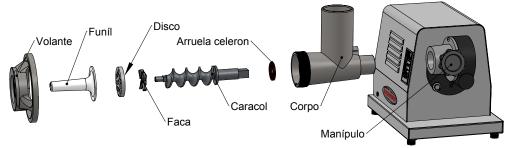
- 2.1.1 Antes de utilizar o Moedor de Carne Boca 8, lave todas as partes que entram em contato com o produto a ser moído, com água e sabão neutro. (Ver o item 3. Instruções de limpeza)
- 2.1.2 Para um bom funionamento, mantenha a faca (Item 01, figura 02) e o disco (Item 02, figura 02) sempre afiados.



- 2.1.3 Não coloque o Conjunto do Boca 08 (Ver Item 3.2 Componentes do Conjunto Boca 8) montado na geladeira.
- 2.1.4 Tempo aconselhável de uso é de 2 minutos ligado para 5 minutos desligado.

2.2 Como montar o Conjunto Boca 8

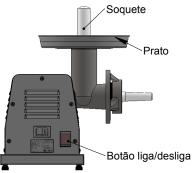
- 2.2.1 Limpe todas as peças antes de montá-las. (Ver o item 3. Instruções de limpeza)
- 2.2.2 Coloque o corpo do Boca 8 e aperte o manípulo.
- 2.2.3 Encaixe a Arruela celeron no Caracol e introduza-os dentro do Boca 8, gire até encaixar. Em seguida, coloque a faca como o corte virado para frente, encaixe o disco no pino do caracol. Coloque o volante, rosqueando-o até encostar no disco.
- 2.2.4 Para a confecção de liguinças coloque o funil antes de colocar o volante.



05

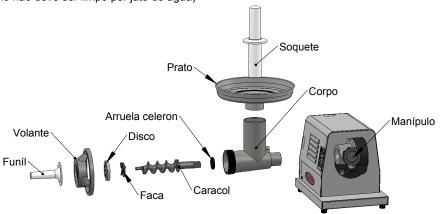
2.3 Operação de corte

- Coloque o produto a ser moído sobre o prato. Use somente o soquete para empurrar o produto.
- Ligue o aparelho, utilizando o botão liga/desliga.
- Para retirar o prato, tire o soquete e remova o prato, puxando-o para cima com as duas mãos.



2.4 Como limpar sua máquina

- Desligue a máquina e retire-a da tomada.
- Retire o prato.
- Solte o volante, retire o disco, a faca e o caracol.
- Solte o manípulo.
- 2.4.5 Para soltar o corpo do Boca 8 puxe-o com a mãos. Caso tenha dificuldade para retirar gireo lateralmente (direita/esquerda) puxando-o para frente.
- Lavar as peças do Conjunto Boca 8 em água quente deixando-as secar ao sol ou em lugar 2.4.6 quente.
- 2.4.7 Faça a limpeza com cuidado, usando somente pano umedecido com água e sabão neutro. (O aparelho não deve ser limpo por jato de água)



3. Componentes

3.1 Componentes Principais

Item	Nome da peça	Códig Berma
01	SOQUETE BOCA 08	20
	PRATO ALUMINIO BOCA 8	416
	PARAF. FENDA RED. 3/16" x 5/8"	140
	MANIPULO BERMAR (3/8" x 2")	35
	TAMPA DO REDUTOR B-08	03
	SUPORTE ENGR B-8	2206
07	ENGRENAGEM CELERON BOCA-8	2309
08	PARAF. FENDA CHATA 3/16" x 5/8"	142
09	PARAF. SEXT. 1/4" x 5/8" ZINCADO	23
	ARRUELA ZINCADA DE 1/4"	44
11	REDUTOR PLASTICO B-8/CORT AUT	3511
12	PINO ELÁSTICO 1481 (3,5x22mm)	17
13	ROSCA SEM FIM MOTORA	13
	BASE MOEDOR B-8/DESPOLPADOR	1651
15	PARAF, SEXT, 1/4 X 1/2 ZINCADO	175
16	PE DE BORRACHA MAQUINAS (BORLEX)	177
	CHAVE HH 201 M1FG4FS1Q (PLAST)	3884
	PORCA 1/4" ZINCADA	43
	MOTOR	113
		4671
21	CARENAGEM NR - DE INOX BOCA 08 TAMPA TRAS CAREG NR B-8 / DESPOLPADOR	4672
22	INOX CABO DE BORRACHA (3 X 1,0 X 1,60)	4524
23	PARAF. PH FLG AUTOBROCANTE 4,2 X 13mm	27
	CHAVE LIGA/DESLIGA COMELUX MOD 0401/TTR	6587
	CHAVE LIGA/DESLIGA COMELUX MOD 0401/11 R	6587
	21\	6587
20 \	21 23	-4
	21 23	6587
	21 23	-4
20	21 23	-4
	21 23	-4
20	21 23	-4
20	21 23	-4
20	21 23	-4
20	21 23	-4 24 -4
20	21 23	-4
20	21 23	-4 24 -4
20	21 23	-4 24 -4
20	21 23	-4 24 -4
20	21 23	-4 24 -4
20	21 23	-4 24 -4
20	21 23 23 23	-4 24 -4
20	21 23	-4 24 -4
20	21 23 23 23	-4 24 -4
20	21 23 23 23	-4 24 -4
20	21 23 23 23	
20	21 23 23 23	

