

# MANUAL DE INSTRUÇÕES DE USO



Para orientarmos melhor os nossos clientes desenvolvemos este manual intuitivo de fácil entendimento de como utilizar este equipamento.



# PRÉ-OPERAÇÃO

**2.1.1** Antes de utilizar o Cortador de Frios, lave todas as partes que entram em contato com o produto a ser fatiado, com água e sabão neutro. (leia o item 2.3 Como limpar sua máquina)

**2.1.2** Verifique se a Chave Geral (ver item 01, figura 01) está ligada; caso não esteja, ligue-a pressionando o botão na posição liga.

**2.1.3** Se o Sinalizador (ver item 02, figura 01) estiver aceso quer dizer que a máquina está energizada pronta para uso.

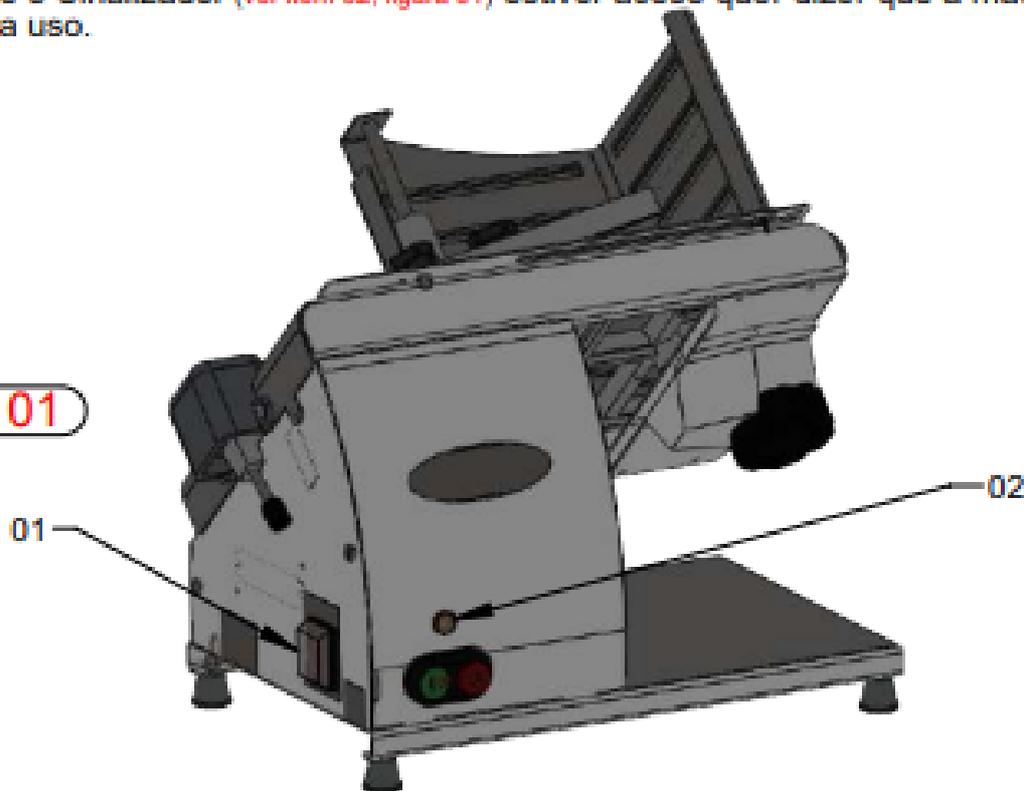


Figura 01

**2.1.4** Desconecte o aparelho da tomada após o uso.

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

**2.1.6** O usuário não pode fazer a troca da lâmina, somente Assistência Técnica Autorizada.

# **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.

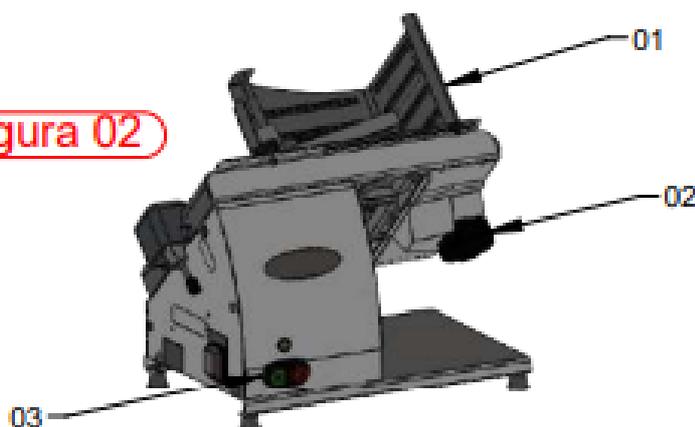
**1.3.7** Nunca deixe o aparelho elétrico ao alcance de crianças, elas devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho (especialmente quando estiver em uso).

**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.

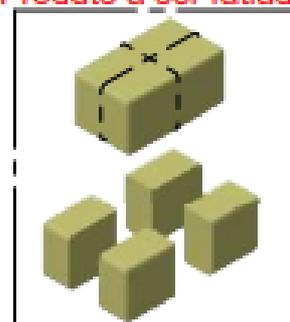
# OPERAÇÃO DE CORTE

**2.2.1** Coloque o produto a ser fatiado no Carrinho (Item 01, figura 02). Por se tratar de uma máquina com lâmina de 202mm é aconselhável, para melhor funcionamento da mesma, cortar os produtos a serem fatiados conforme ilustração ao lado.

**Figura 02**



**Produto a ser fatiado**



**Atenção:**  
\*Máquina não indicada para uso comercial.  
(Ex: padarias, mercearias e supermercados).

**2.2.2** Regule a espessura da fatia através do Regulador de espessura (Item 02, figura 02) "lembrando que a espessura máxima é de 2mm", depois acione o Botão Liga/Desliga da lâmina (Item 03, figura 02).

**2.2.3** Utilizando o manipululo (Item 03, figura 03) empurre o carrinho no sentido da lâmina para fatiar o produto.

## COMO LIMPAR

**2.3.1** Desligue a máquina e retire-a da tomada.

**2.3.2** Quando efetuar a limpeza com a lâmina instalada no aparelho, gire o regulador de corte (Item 2, figura 02) no ponto "Zero" para que a aresta de corte da lâmina seja protegida pela mesa, evitando contato.

**2.3.3** Solte os manipululos (Item 02, figura 03) e retire a tampa da lâmina (Item 01, figura 03).



**Figura 03**

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

**2.3.5** A limpeza da lâmina deverá ser feita após o uso, utilizando-se uma espátula plástica e pano umedecido em álcool.

### **2.3.6 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.

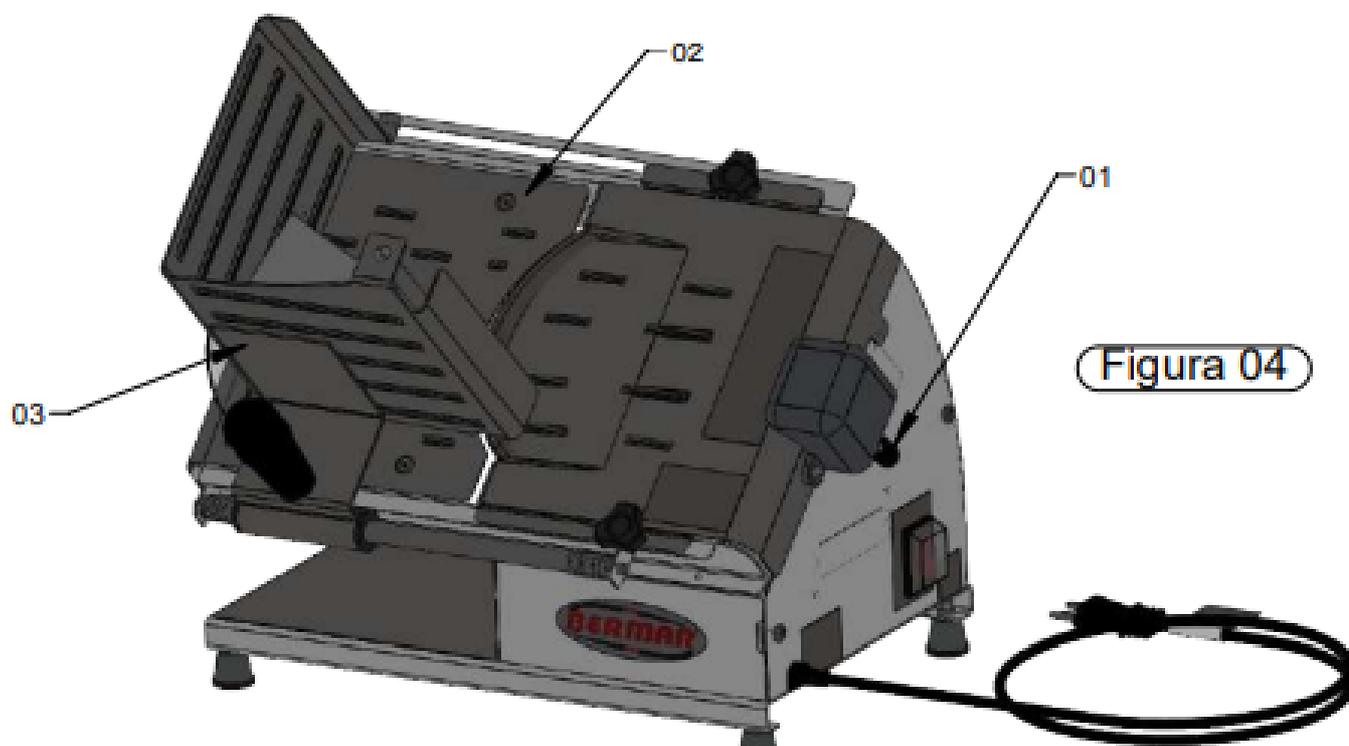
# OPERAÇÃO DE CORTE

**Atenção!:** Só poderá ser feita a afiação da lâmina quando ela estiver "TOTALMENTE LIMPA". (Leia o item 2.3 Como limpar sua máquina)

Posicione o Carrinho (Item 03, figura 04) sobre a Mesa do cortador (Item 02, figura 04).

**2.4.1** Ligue a máquina e desligue imediatamente, quando o lâmina estiver girando devagar encoste o rebolo (Item 01, figura 04), para afiar a lâmina.

**2.4.2** Verifique se a lâmina já está com corte. Caso não, repita a operação anterior.



## 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.	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.
A máquina não está cortando de forma regular	- A lâmina de corte perdeu o fio de corte	- Afiar a lâmina de corte

# ATENÇÃO

**OBSERVAÇÃO: PARA TRABALHAR COM ESSE FATIADOR SEMPRE DEVE-SE UTILIZAR A PEÇA DO QUEIJO PRE-CONGELADA, SE ELA ESTIVER POUCO REFRIGERADA FAZ COM QUE O QUEIJO FIQUE COM A TEXTURA DE BORRACHA VINDO A TRAVAR (OU PRENDER) A LÂMINA, ESSE ESFORÇO QUE O EQUIPAMENTO FAZ COM QUE A CORREIA DESGASTE RÁPIDAMENTE NÃO TENDO GARANTIA. ESTA CORREIA QUE TRABALHAMOS É ORIGINAL E IMPORTADA, RECOMENDAMOS ACADA 15 DIAS SEJA FEITA A AFIAÇÃO DA LÂMINA PARA NÃO TRABALHAR COM A LÂMINA CEGA POIS DANIFICA A CORREIA. ESSES SÃO OS DOIS MOTIVOS DA GARANTIA NÃO COBRIR A CORREIA.**