

TERMO DE GARANTIA

Os produtos Berman possuem 90 dias (3 meses) de garantia contra eventuais defeitos de fabricação ou material conforme código de defesa do consumidor e mais 90 dias (3 meses) cedidos pela fábrica, 6 meses de garantia total.

O que não se enquadra em defeito de fabricação e portanto não será coberto em garantia:

- reposição/manutenção de materiais com desgaste natural de uso (facas, retentores, mancais etc.);
- serviço de manutenção quando for constatado o uso indevido ou má utilização do equipamento;
- efeitos de corrosão decorrentes de produtos químicos abrasivos ou por falta de limpeza adequada;
- avarias causadas por insetos, roedores e de qualquer outra natureza que seja causada pela falta de higienização adequada;
- avarias de transporte, armazenamento ou manuseio indevido;
- queima ou avaria do equipamento se ocorrer a ligação elétrica em tensão contrária da indicada no produto ou por deficiência nas instalações elétricas internas e/ou externas ou pela companhia de abastecimento de energia elétrica local ou ainda, se a máquina estiver conectada a extensões ou adaptadores;
- se a etiqueta que identifica o produto estiver adulterada ou rasurada;

Tenha sempre a nota fiscal de compra do equipamento em mãos quando acionar a garantia do produto.

OS APARELHOS PERDEM A GARANTIA SE CONSTATADO O USO INDEVIDO.

DATA DA VENDA ____/____/____

NOTA FISCAL Nº _____

APARELHO Nº _____



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.berman.ind.br - berman@berman.ind.br

Serviço de
Atendimento
a Cliente

SAC

e-mail: garantia@berman.ind.br

Manual de Instruções

IMPORTANTE

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



Liquidificador
Alta Rotação

Modelos

BM132 - BM133 - BM134 - (PRETO)
BM135 - BM136 - BM137 - (BRANCO)
BM144 - BM145 - BM146 - (VINHO)



PRODUZINDO QUALIDADE E ASSOCIANDO BELEZA!

Parabéns você acaba de adquirir um
produto de excelente qualidade.

1. INTRODUÇÃO

1.1 INFORMAÇÕES BÁSICAS

- 1.1.1 Os liquidificadores de alta rotação possuem o corpo (24) de aço inox 430;
- 1.1.2 Os BM132 (preto), BM135 (branco) e BM144 (vinho) possui o copo em polipropileno "leitoso".
- 1.1.3 Os BM133 (preto), BM136 (branco) e BM145 (vinho) possui o copo em policarbonato "cristal".
- 1.1.4 Os BM134 (preto), BM137 (branco) e BM146 (vinho) possui o copo em aço inoxidável 304.
- 1.1.5 As opções de cores estão nas tampas (02), bases dos copos (12), suportes do motor (15) e bases (24).
- 1.1.6 Quando o produto é de alta rotação, quer dizer que ele é adequado para sucos, vitaminas e shakes, porque atua com maior velocidade e menos força;
- 1.1.7 É recomendado uso residencial;
- 1.1.8 Não é recomendado para uso comercial ou quando o processo de produção for contínuo pois não atenderão a demanda necessária;

1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICA

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	BM132	BM133	BM134	BM135	BM136	BM137	BM144	BM145	BM146
TENSÃO (ac)	V	127 ou 220								
FREQUÊNCIA	Hz	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60
POTÊNCIA NOMINAL	W	400	400	400	400	400	400	400	400	400
CONSUMO	kWh	0,45	0,45	0,45	0,45	0,45	0,45	0,45	0,45	0,45
ROTAÇÃO	rpm	18000	18000	18000	18000	18000	18000	18000	18000	18000
ALTURA	mm	485	485	540	485	485	540	485	485	540
LARGURA	mm	225	225	310	225	225	310	225	225	310
CAPACIDADE NOMINAL	L	1,75	1,75	2	1,75	1,75	2	1,75	1,75	2
PESO LÍQUIDO	kg	2,42	2,55	2,7	2,42	2,55	2,7	2,42	2,55	2,7

1.3 CUIDADOS NECESSÁRIOS

- 1.3.1 Leia atentamente toas as instruções antes do uso do aparelho;
- 1.3.2 Verifique se a tensão (VOLTAGEM) indicada no aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada;
- 1.3.3 Aparelho de voltagem única, 127V OU 220V, observe a indicação no aparelho e no cabo de energia antes de conectar o mesmo a tomada;
- 1.3.4 Não utilize o aparelho caso o cabo, o plugue ou outra parte do esteja danificada. (Se o cabo estiver danificado ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado a fim de evitar riscos.);
- 1.3.5 O cabo de alimentação dos produtos BERMAR possuem 3 pinos redondos, o terceiro pino é conhecido como "terra" que é o responsável por levar a energia excedente ao solo, desmagnetizando o aparelho e assim evitando acidentes com a máquina. É obrigatório que os 3 pinos estejam devidamente ligados e que a tomada seja aterrada, ela possuir 3 furos não significa que a tomada é aterrada, confira a rede elétrica antes de ligar o equipamento;
- 1.3.6 Nunca utilize extensão ou qualquer adaptador para fazer a ligação da máquina à rede elétrica, esses componentes podem prejudicar o desempenho da mesma e/ou queimar os componentes elétricos existentes;
- 1.3.7 A manutenção e limpeza da máquina deve ser feita por pessoa treinada e com a máquina desconectada da tomada;
- 1.3.8 Nunca utilize o aparelho se: estiver com sapatos, roupas e/ou pés molhados ou ainda, se a máquina estiver em uma superfície húmida a fim de evitar danos ao equipamento e choque elétrico;
- 1.3.9 Desconecte o equipamento da rede elétrica quando o mesmo não estiver em uso, antes de limpá-lo, antes da manutenção do mesmo ou de qualquer outro tipo de serviço;
- 1.3.10 Para proteção contra choques elétricos não coloque o cabo de ligação e/ou o plugue dentro de água ou de quaisquer outros líquidos;

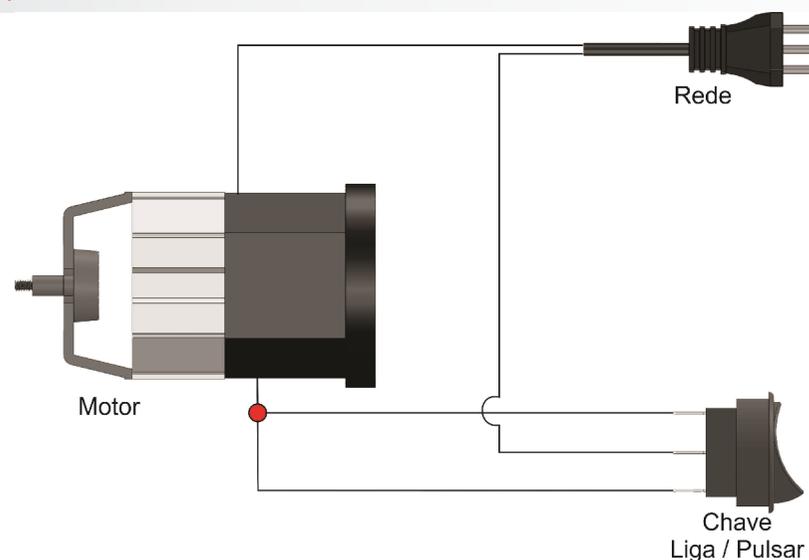
6. SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
A máquina não liga.	- Falta de energia elétrica na rede ou plugue desconectado da rede de alimentação;	- Verificar a rede elétrica e a tomada aonde o produto está sendo ligado;
	- Cabo de energia danificado;	- Entre em contato com a assistência técnica autorizada;
	- Protetor térmico acionado;	- Aguarde a máquina resfriar e ligue novamente;
Máquina, quando em uso, cheirando queimado.	- Problemas na rede;	- Verificar a rede elétrica e a tomada aonde o produto está ligado. - Verificar se a máquina está na tomada correta, ou 127V OU 220V;
	- Problemas com o motor;	- Entre em contato com a assistência técnica autorizada;
Ruídos na máquina*.	- Rolamento danificado por ter entrado em contato com água;	- Fazer a troca dos rolamentos; * Rolamentos se danificam por humidade e por isso não são cobertos em garantia.
A máquina liga mas quando em uso, gira em baixa rotação ou para.	- Aparelho 220V e funcionando em rede elétrica 127V;	- Verificar a rede elétrica em que a máquina foi ligada;
	- Problemas com o motor;	- Entre em contato com a assistência técnica autorizada;
O produto não tritura	- Produtos com pedaços grandes;	- Cortar os produtos em pedaços menores;
	- Faça sem corte;	- Faça a substituição da faca;

7. NORMAS DE REFERÊNCIA

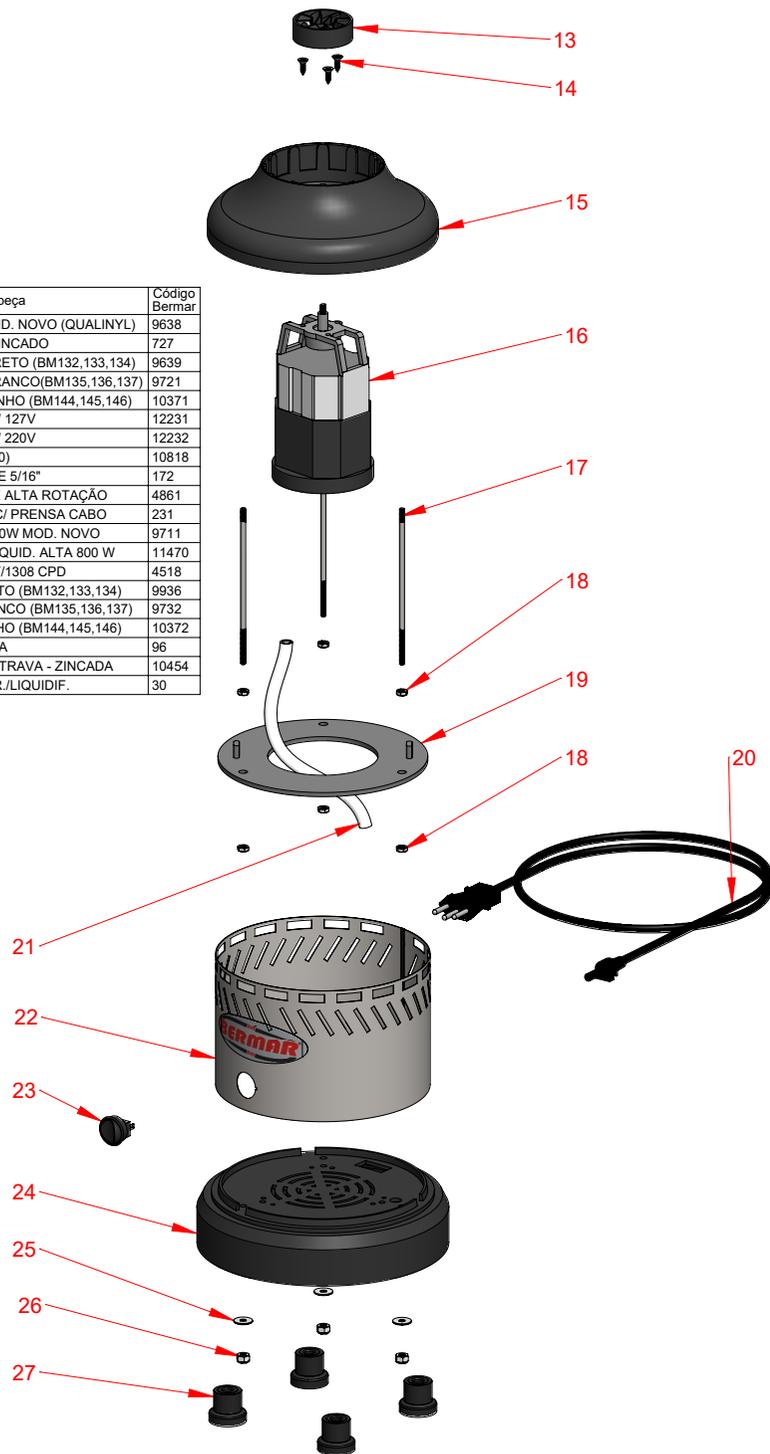
ABNT NBR 60335-1;
IEC 60335-2-64;
Portaria 148/2022 INMETRO.

8. ESQUEMA ELÉTRICO



5.2 COMPONENTES DO MOTOR (9635, 9723, 10368 - 127V e 9636, 9724, 10369 - 220V)

Item	Nome da peça	Código Bernar
13	ARRASTADOR FEMEA LIQUID. NOVO (QUALINYL)	9638
14	PARAF. PH CHATA 4.2X13 ZINCADO	727
15	SUP. PLAST.MOTOR LIQ. PRETO (BM132,133,134)	9639
15	SUP. PLAST.MOTOR LIQ. BRANCO(BM135,136,137)	9721
15	SUP. PLAST.MOTOR LIQ. VINHO (BM144,145,146)	10371
16	MOTOR JMF DE ALTA 800 W 127V	12231
16	MOTOR JMF DE ALTA 800 W 220V	12232
17	HASTE 3/16 X 131 MM (10X30)	10818
18	PORCA 3/16" ZINC P/ CHAVE 5/16"	172
19	DISCO INTERNO DO LIQ. DE ALTA ROTAÇÃO	4861
20	CABO PP 3 X 0,75 X 1,80 M C/ PRENSA CABO	231
21	DRENO LIQUIDIFICADOR 800W MOD. NOVO	9711
22	CORPO DE AÇO INOX DO LIQUID. ALTA 800 W	11470
23	CHAVE 16107 -M9FT8FE2GY/1308 CPD	4518
24	BASE PLAST. LIQUID. - PRETO (BM132,133,134)	9936
24	BASE PLAST. LIQUID. - BRANCO (BM135,136,137)	9732
24	BASE PLAST. LIQUID. - VINHO (BM144,145,146)	10372
25	ARRUELA ZINCADA 3/16 LISA	96
26	PORCA SEXT. 3/16 X 5/16 C/TRAVA - ZINCADA	10454
27	PE DE BORRACHA DO EXTR./LIQUIDIF.	30



- 1.3.11 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);
- 1.3.12 Este aparelho não deve ser utilizado por crianças, nem por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou ainda 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;
- 1.3.13 Mantenha as mãos e/ou qualquer utensílio afastados das partes em movimento do aparelho enquanto o mesmo estiver funcionando para evitar lesões corporais ou danos no equipamento;
- 1.3.14 A nota fiscal e o termo de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia;
- 1.3.15 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode danificar o aparelho e colocar o usuário em risco;
- 1.3.16 Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos não tente consertar o aparelho.

2. INSTRUÇÕES DE USO

2.1 PRÉ-OPERAÇÃO

- 2.1.1 Antes de utilizar o aparelho lave todas as partes que entram em contato com o produto/ alimento com água e sabão neutro (ver item 3 - Limpeza);
- 2.1.2 Posicione a máquina em uma superfície plana, limpa e seca;
- 2.1.3 Evite tocar nas facas afiadas (03);
- 2.1.4 Nunca coloque a mão dentro do copo (08) enquanto o aparelho estiver ligado e/ou em uso;
- 2.1.5 Se as facas (03) do liquidificador travarem, desligue o aparelho antes de remover os ingredientes que estão bloqueando o funcionamento do mesmo;
- 2.1.6 Nunca retirar ou colocar o copo (08) com o aparelho em funcionamento;

2.2 OPERAÇÃO

- 2.2.1 Verifique se a máquina está na mesma tensão da rede, se sim, conecte a máquina na tomada usando o cabo (20);
- 2.2.2 Encaixe o copo (08) no suporte plástico (15) da base do liquidificador;
- 2.2.3 Retire a tampa (02);
- 2.2.4 Adicione primeiramente o produto em estado líquido, em seguida adicione os ingredientes sólidos;
- 2.2.5 Corte os ingredientes sólidos em pedaços pequenos antes de coloca-los no copo;
- 2.2.6 NUNCA COLOQUE PRODUTOS DE DUREZA EXCESSIVA PARA SER LIQUIDIFICADO POIS PODERÁ DANIFICAR A MÁQUINA;
- 2.2.7 Caso a máquina perca a produtividade, verifique se a faca (03) está sem corte, neste caso deverá substituí-la por uma nova;
- 2.2.8 Ligue a máquina no botão preto (23) e proceda com o processo;
- 2.2.9 Desligue a máquina no botão preto (23) e espere a faca parar de girar para retirar o copo da base;
- 2.2.10 Desconecte o aparelho da tomada após o uso e faça a limpeza de acordo com o item 3 - Limpeza;
- 2.2.11 O tempo aconselhável de uso é de 45 segundos ligado para 3 minutos desligado;

3. INSTRUÇÕES DE LIMPEZA

ATENÇÃO: o equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado quando for utilizado pela primeira vez ou quando ficar um tempo sem ser utilizado e/ou ainda após o uso diário.

3.1 COMO LIMPAR SUA MÁQUINA

- 3.1.1 Mantenha o copo (08) encaixado no corpo plástico (15) e adicione água com detergente biodegradável até a metade da capacidade indicada no copo, tampe o copo (08) e ligue a máquina por mais ou menos 30 segundos.
- 3.1.2 Se necessário, retire o copo (08) e utilize uma escova com cabo e cerdas de nylon para auxiliar na remoção dos resíduos sólidos;
- 3.1.3 Desligue a máquina no botão preto (23) e desconecte o cabo de ligação (20) da tomada;

- 3.1.4 Retire o copo (08) e finalize a limpeza. Seque bem o aparelho antes de guarda-lo para evitar manchas e/ou corrosões;
- 3.1.5 O motor não deve ser limpo por jato d'água, passe somente pano umedecido em água e sabão neutro na base da máquina. Nunca coloque a base do motor embaixo da torneira isso pode danificar o motor;
- 3.1.6 Peças que podem ser removidas para limpeza:
 - Copo;

4. MANUTENÇÃO

A durabilidade do equipamento depende de alguns cuidados e procedimentos que devem ser realizados no dia a dia do equipamento em uso e que podem aumentar a vida útil do mesmo.

- 4.1 Limpeza: verificar item 3 deste manual de instruções;
- 4.2 Fiação elétrica: verificar a integridade do cabo de energia sempre que o aparelho ficar algum tempo sem ser utilizado, ele não deve estar desgastado e/ou partido;
- 4.3 Chaves de ligação e componentes de segurança: verificar e conferir o funcionamento adequado desses componentes;
- 4.4 Tensão da tomada: verificar a tensão da tomada para garantir que a energia que está chegando da rede é a mesma do equipamento;
- 4.5 Nunca utilize extensão ou qualquer adaptador para fazer a ligação da máquina à rede elétrica, esses componentes podem prejudicar o desempenho da mesma e/ou queimar os componentes elétricos existentes;
- 4.6 Cuidados com o inox: o inox 430 é resistente a corrosão devido a camada de cromo existente em sua superfície, quando esta camada é contaminada ou "agredida" inicia-se um processo de corrosão, quase sempre motivados por agentes externos ou quando o equipamento não é limpo e higienizado de forma correta.

ATENÇÃO: Para evitar corrosão, contaminação e danos à superfície de inox siga as orientações abaixo:

- Lave com detergentes biodegradáveis e segure em seguida;
- Não use soluções ácidas e salinas contidas em desinfetantes, esterilizantes e outros;
- Não use abrasivos como esponjas de aço e itens pontiagudos.

5. COMPONENTES

5.1 COMPONENTES DO COPO

Item	Nome da peça	Código Bermar
1	VISOR DA TAMPA LIQUIDIF. MOD. 2019	10318
2	TAMPA PARA LIQUIDIFICADOR 2L PRETA	9614
2	TAMPA PARA LIQUIDIFICADOR 2L BRANCA	9770
2	TAMPA PARA LIQUIDIFICADOR 2L VINHO	10370
3	FACA DO LIQUIDIFICADOR BERMAR 800W	9908
4	ANEL V'RING V-A(5,5X10X3,5) LIQUID 1,5 LT	1218
5	ARRUELA DE CELERON LIQ. 1,5 LTS (8,5X6,0)	1219
6	SUPORTE MANCAL LATÃO LIQ. 800W ALTA DIR.	9873
7	ANEL DO MANCAL N° 1 Ø27 X 21,5 X 1,2 (CHATO)	9411
8	COPO LIQUID. EM POLIPROPILENO 1750ML	9616
8	COPO LIQUID. EM POLICARBONATO 1750ML	9615
8	COPO DE AÇO INOX DE 2 LTS 2000ML	9642
9	ANEL MANCAL LIQ. N° 2 Ø 56 X 52 X 2,0 (ORING)	9432
10	PORCA DE LATÃO LIQ. 800W ALTA DIR.	9802
11	ARRASTAD. MACHO LIQUID. M. NOVO (BORRAC.)	9637
12	BASE DO COPO SUP. PLASTICO MOTOR PRETO	9640
12	BASE DO COPO SUP. PLASTICO MOTOR BRANCO	9722
12	BASE DO COPO SUP. PLASTICO MOTOR VINHO	10536

ITEM	NOME DA PEÇA	COD. BERMAR
6.1	BUCHA MOLDMIX 1/2 X 6,20 X 23,3MM	6352
6.2	MANCAL DE LATÃO DIREITA (ROSCA 7/8)	9801

