

TERMO DE GARANTIA

Os produtos Bermar 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, rolamentos, retentores 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.bermar.ind.br - bemark@bermar.ind.br

Serviço de
Atendimento
a Cliente

SAC

e-mail: garantia@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.



Liquidificadores Comerciais

Modelos

BM 140NR BM 141NR
BM 142NR



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 comerciais BM 140 NR/BM 141 NR/ BM 142 NR possuem copo de aço inox 304 e corpo em aço inox 430;
- 1.1.2 São recomendados para uso comercial, podendo ser utilizados em lanchonetes, restaurantes, bares, padarias, cantinas, hospitais e similares;
- 1.1.3 O uso não é recomendado quando o processo de produção for contínuo ou de escala industrial pois eles não atenderão a demanda necessária;

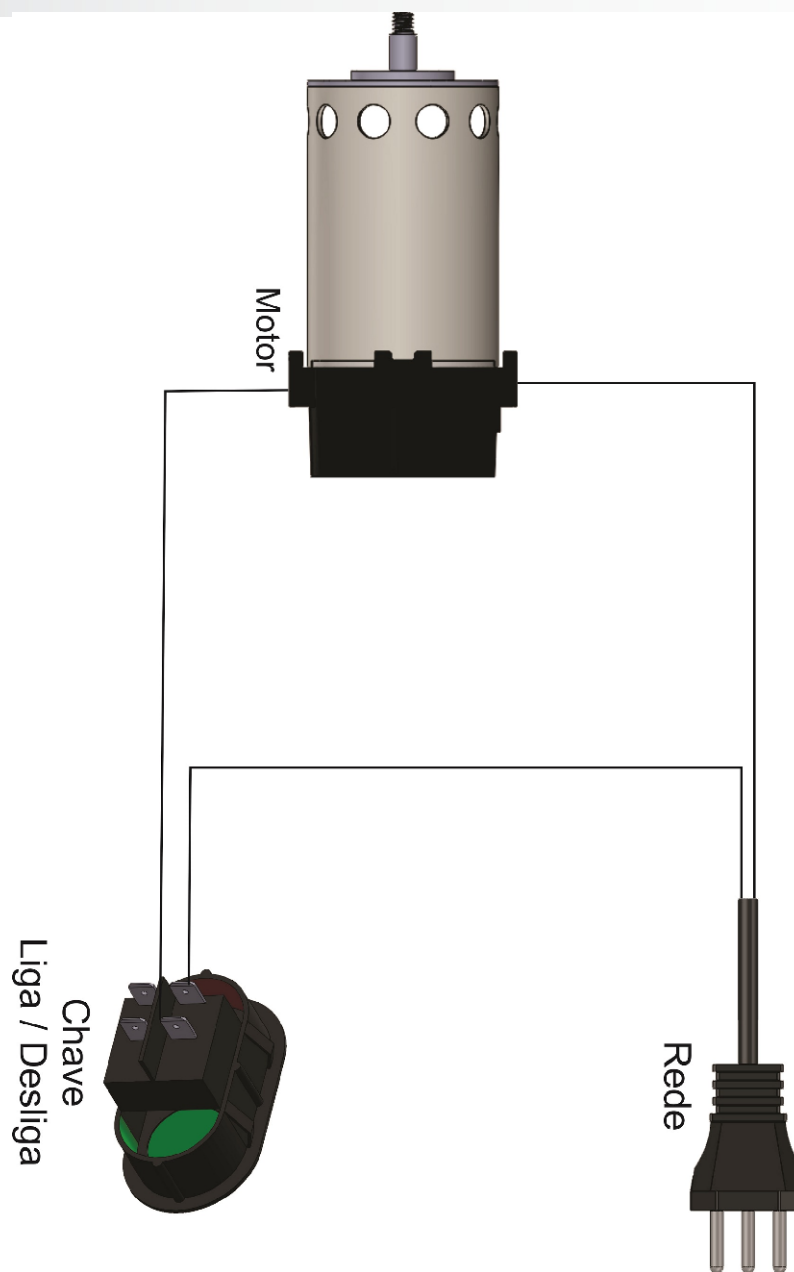
1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	BM140	BM141	BM142
TENSÃO (ac)	V	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220
FREQUÊNCIA	Hz	50-60	50-60	50-60
POTÊNCIA	W	1000	1000	1000
CONSUMO	kWh	1,0	1,0	1,0
ROTAÇÃO	rpm	6000	6000	6000
ALTURA	mm	530	550	630
LARGURA	mm	230	260	270
PROFUNDIDADE	mm	230	230	230
PESO LÍQUIDO	Kg	3,95	4,28	4,6
CAPACIDADE NOMINAL	L	2	4	6

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;
- 1.1.10 Para proteção contra choques elétricos não coloque o cabo de ligação e/ou o plugue dentro de água ou de quaisquer outros líquidos;
- 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;

8. ESQUEMA ELÉTRICO



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;
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;
	- Faca sem corte;	- Faça a substituição da faca;

7. NORMAS DE REFERÊNCIA

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

- 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 (06 e 07);
- 2.1.4 Nunca coloque a mão dentro do copo (13) enquanto o aparelho estiver ligado e/ou em uso;
- 2.1.5 Se as facas (06 e 07) do liquidificador travarem, desligue o aparelho antes de remover os ingredientes que estão bloqueando o funcionamento do mesmo;
- 2.1.6 Nunca retire ou coloque o copo (13) 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 (29);
- 2.2.2 Encaixe o copo (13) no suporte plástico (23) 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 as facas (06 e 07) estão sem corte, neste caso deverá substituí-la por uma nova;
- 2.2.8 Ligue a máquina no botão verde (LIGAR) (35) e proceda com o processo;
- 2.2.9 Desligue a máquina no botão vermelho (DESLIGAR) (35) 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 1 minuto ligado para 5 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 (13) encaixado no corpo (23) e adicione água com detergente biodegradável até a metade da capacidade indicada no copo, tampe o copo (02) e ligue a máquina por mais ou menos 30 segundos. Se necessário, retire o copo (13) e utilize uma escova com cabo e cerdas de nylon para auxiliar na remoção dos resíduos sólidos;
- 3.1.2 Desligue a máquina no botão vermelho (DESLIGAR) (35) e desconecte o, cabo de ligação (29) da tomada;
- 3.1.3 Retire o copo (13) e finalize a limpeza. Seque bem o aparelho antes de, guarda-lo para evitar manchas e/ou corrosões;
- 3.1.4 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 base do motor embaixo da torneira isso pode danificar o motor;
- 3.1.5 Peças que podem ser removidas para limpeza:
 - Copo;
 - Tampa;
 - Visor da tampa;

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.

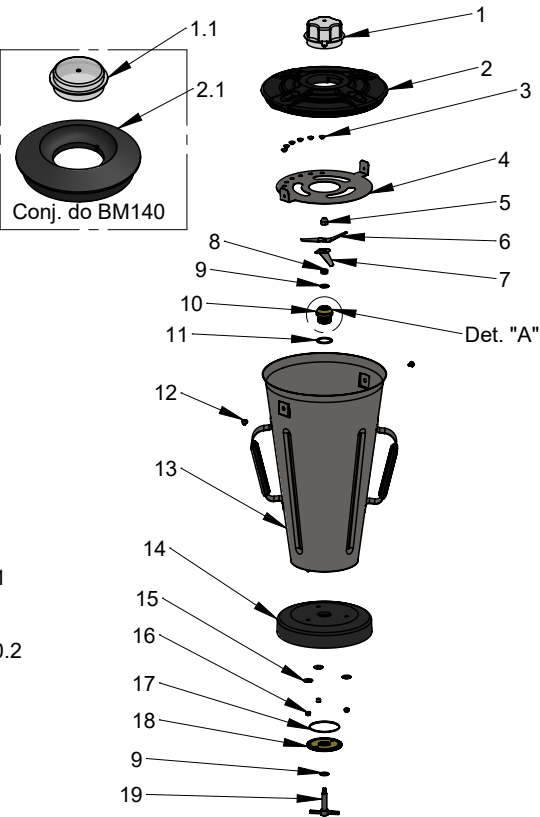
ATENÇÃO: Para evitar corrosão, contaminação e danos à superfície de inox siga as orientações abaixo:

- Lave com detergentes biodegradáveis e segue 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

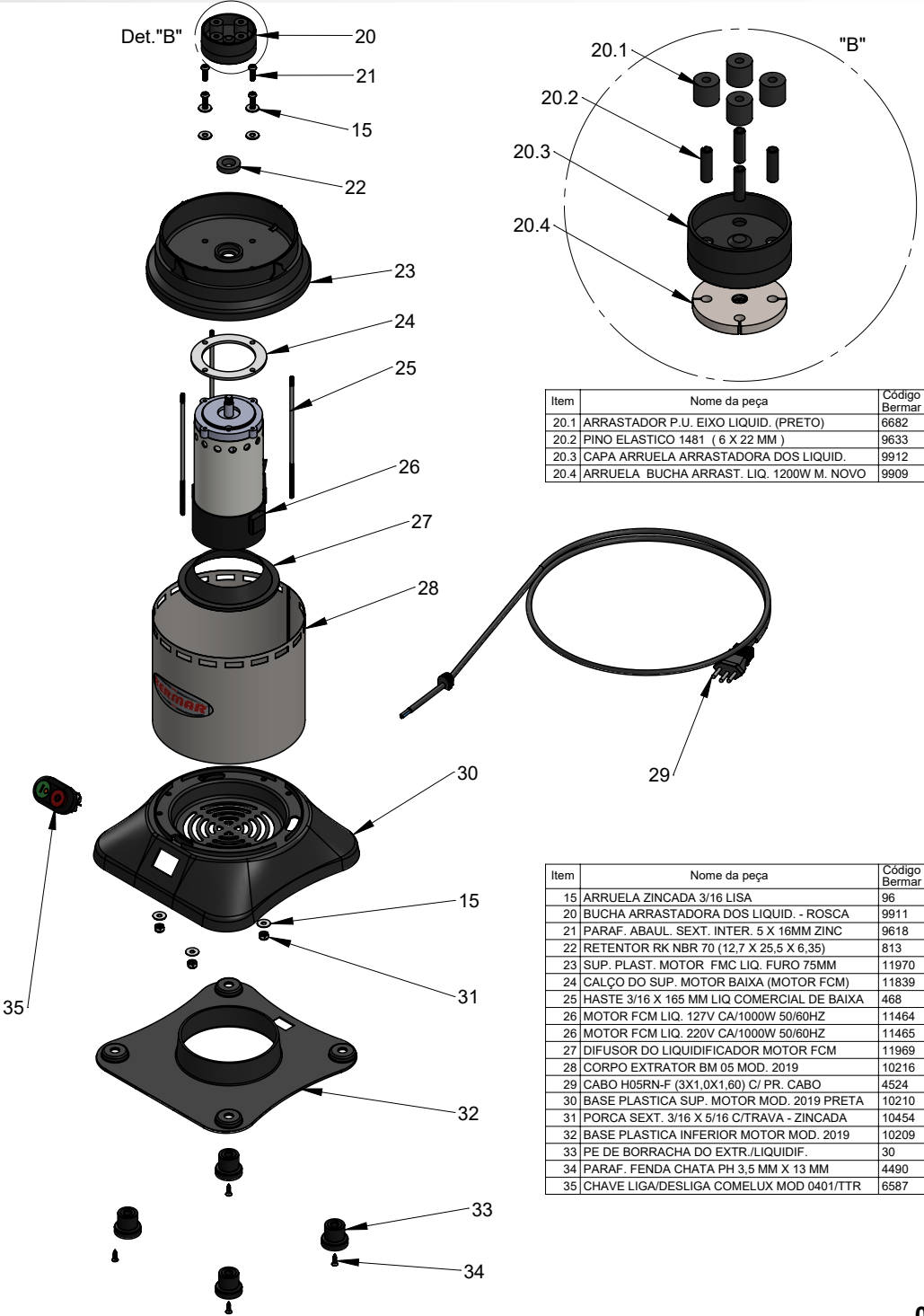
5.1 COMPONENTES DO COPO

Item	Nome da peça	Código Bernar
1	VISOR DA TAMPA LIQUIDIF. MOD. 2019	10318
1.1	SOBRE TAMPA LIQUIDICADOR (COD 3.38.603)	1181
2	TAMPA PLASTICA PARA LIQUID. 4/6/8/10 LTS	10412
2.1	TAMPA PLASTICA DO LIQUID. DE 2,0 LTS	1182
3	BOTÃO DE PVC DO PROTETOR DO COPO	5994
4	PROTETOR DO COPO DE 2 LTS ALTA ROT. 1200W	4014
4	PROTETOR DO COPO DE 6/8/10 LTS	4017
5	PORCA CALOTA 1/4X7/16X10MM LAT LIQ DIREITA	1064
6	FACA LIQUID. ALTA 2 LTS MEIA LUA (SUP.) - BM140	9666
6	FACA LIQUID. COMERCIAL (SUP.) - BM141 / BM142	10021
7	FACA LIQUID. ALTA 2 LTS MEIA LUA (INF.) - BM140	9667
7	FACA LIQUID. COMERCIAL (INF.) - BM141 / BM142	10020
8	ANEL V'RING V-A EPDM 80 (7 X 11 X 5,2)	1070
9	ARRUELA DE CELERON DO LIQUID. ALTA ROT	1158
10	SUPORTE DO MANCAL DE LATÃO	9932
11	ANEL DO MANCAL N° 1 Ø27 X 21,5 X 1,2 (CHATO)	9411
12	PARAF. INOX MAQ RED 3/16 X 1/4	1009
13	COPO DE AÇO INOX DE 2 LTS BAIXA ROT. PLANO	9941
13	COPO DE AÇO INOX DE 4 LTS MOD. 2019	10357
13	COPO DE AÇO INOX DE 6 LTS COMERCIAL	10028
14	SUPORTE PLASTICO DO COPO LIQ. 2/4L	9973
15	ARRUELA ZINCADA 3/16 LISA	96
16	PORCA 4 MM BAIXA COM TRAVA	94
17	ANEL MANCAL LIQ. N° 2 Ø 56 X 52 X 2,0 (ORING)	9432
19	EIXO 1/2 INOX C/ PINO ELASTICO LIQ. ALTA 1200W	9707
18	PORCA DE LATÃO SAE43 LIQ. BAIXA ESQ./1200W	9340



Item	Nome da peça	Código Bernar
10.1	BUCHA MOLDMIX LIQ. ALTA 1200 W	6919
10.2	MANCAL DE LATÃO LIQUID. 1200 W ESQ.	9800

5.2 COMPONENTES DO MOTOR - (9867)



Item	Nome da peça	Código Bernar
20.1	ARRASTADOR P.U. EIXO LIQUID. (PRETO)	6682
20.2	PINO ELASTICO 1481 (6 X 22 MM)	9633
20.3	CAPA ARRUELA ARRASTADORA DOS LIQUID.	9912
20.4	ARRUELA BUCHA ARRAST. LIQ. 1200W M. NOVO	9909

Item	Nome da peça	Código Bernar
15	ARRUELA ZINCADA 3/16 LISA	96
20	BUCHA ARRASTADORA DOS LIQUID. - ROSCA	9911
21	PARAF. ABAUL. SEXT. INTER. 5 X 16MM ZINC	9618
22	RETENTOR RK NBR 70 (12,7 X 25,5 X 6,35)	813
23	SUP. PLAST. MOTOR FMC LIQ. FURO 75MM	11970
24	CALÇO DO SUP. MOTOR BAIXA (MOTOR FCM)	11839
25	HASTE 3/16 X 165 MM LIQ COMERCIAL DE BAIXA	468
26	MOTOR FCM LIQ. 127V CA/1000W 50/60HZ	11464
26	MOTOR LIQ. 220V CA/1000W 50/60HZ	11465
27	DIFUSOR DO LIQUIDIFICADOR MOTOR FCM	11969
28	CORPO EXTRATOR BM 05 MOD. 2019	10216
29	CABO H05RN-F (3X1,0X1,60) C/ PR. CABO	4524
30	BASE PLASTICA SUP. MOTOR MOD. 2019 PRETA	10210
31	PORCA SEXT. 3/16 X 5/16 C/TRAVA - ZINCADA	10454
32	BASE PLASTICA INFERIOR MOTOR MOD. 2019	10209
33	PE DE BORRACHA DO EXTR./LIQUIDIF.	30
34	PARAF. FENDA CHATA PH 3,5 MM X 13 MM	4490
35	CHAVE LIGA/DESLIGA COMELUX MOD 0401/TTR	6587