

## 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 (faca, pedras de afiar, rolamentos, discos 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](mailto:garantia@berman.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 de Alta Rotação 2L e 4L

### Modelos

**BM 42NR**  
**BM 48NR**

**BM 43NR**  
**BM 49NR**



PRODUZINDO QUALIDADE E ASSOCIANDO BELEZA!

**Parabéns você acaba de adquirir um produto de excelente qualidade.**

1.1 INFORMAÇÕES BÁSICAS

- 1.1.1 Os liquidificadores de alta rotação BM 42 NR/BM 43 NR/ BM 48 NR/ BM 49 NR possuem copo de aço inox 304 e corpo em aço inox 430;
- 1.1.2 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;
- 1.1.3 É recomendado uso comercial, podendo ser utilizados em lanchonetes, restaurantes, bares, padarias, cantinas, hospitais, cafeterias e similares;
- 1.1.4 O uso não é recomendado quando o processo de produção for contínuo ou de escala industrial pois eles não atenderão a demanda necessária;

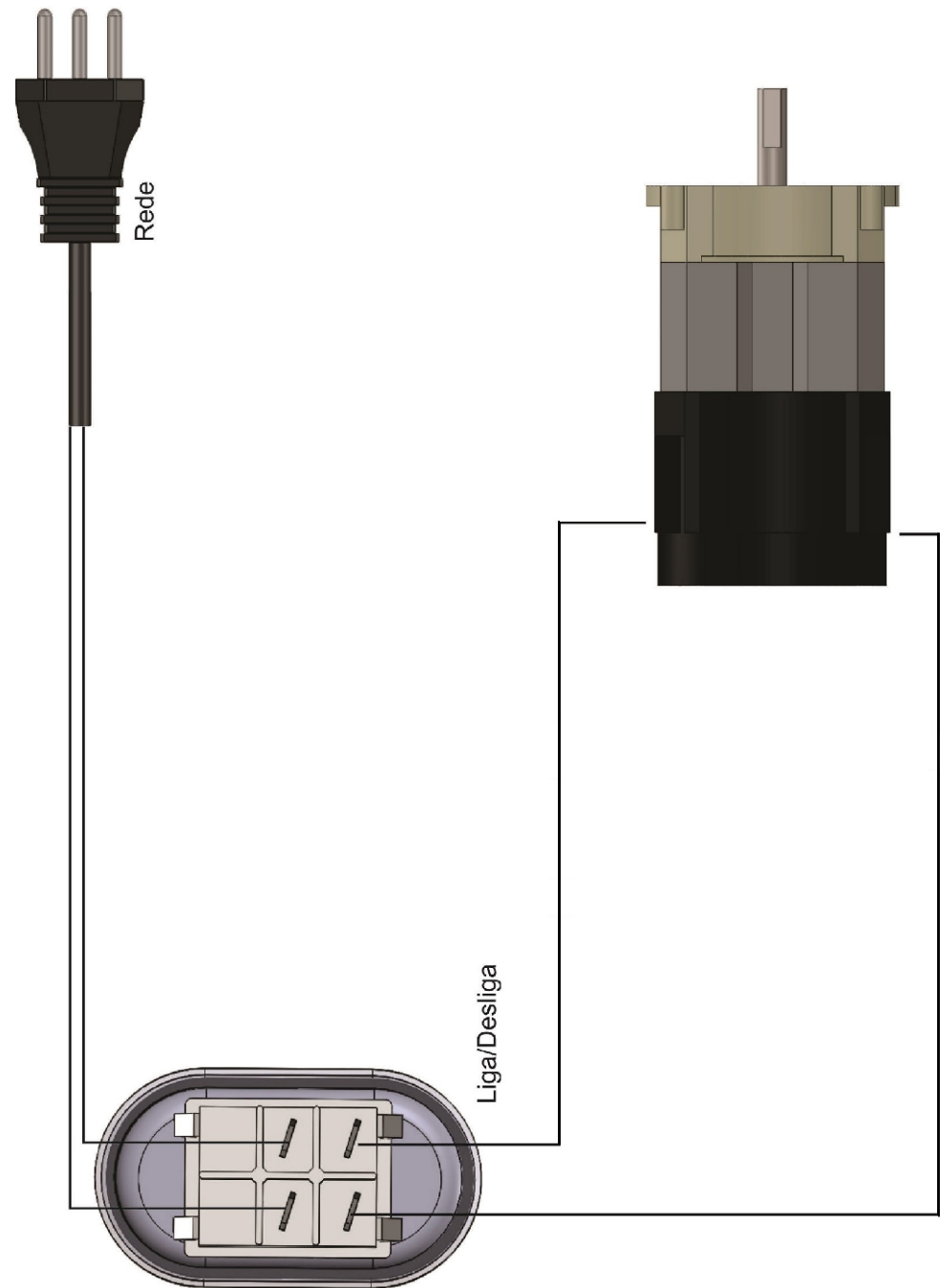
1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	BM 42 NR	BM 48 NR	BM 43 NR	BM 49 NR
TENSÃO (ac)	V	127	220	127	220
FREQUÊNCIA	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60
POTÊNCIA	W	1200	1200	1200	1200
CONSUMO	kWh	0,75	0,75	0,75	0,75
ROTAÇÃO	rpm	18000	1800	1800	18000
ALTURA	mm	510	510	560	560
LARGURA	mm	220	220	270	270
PROFUNDIDADE	mm	230	230	230	230
PESO LÍQUIDO	kg	4,4	4,4	5	5
CAPACIDADE NOMINAL	L	2	2	4	4

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;

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;
	- 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; <b>* Rolamentos se danificam por humidade e por isso não são cobertos em garantia.</b>
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.

- 1.3.11 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 (06);
- 2.1.4 Nunca coloque a mão dentro do copo (11) enquanto o aparelho estiver ligado e/ou em uso;
- 2.1.5 Se as facas (06) 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 (11) 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 (31);
- 2.2.2 Encaixe o copo (11) no suporte plástico (22) 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 (06) está sem corte, neste caso deverá substituí-la por uma nova;
- 2.2.8 Ligue a máquina no botão verde (LIGAR) (37) e proceda com o processo;
- 2.2.9 Desligue a máquina no botão vermelho (DESLIGAR) (37) 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 (11) encaixado no corpo plástico (21) 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 (11) 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) (37) e desconecte o cabo de ligação (31) da tomada;

- 04