

## 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](mailto:garantia@berman.ind.br)

DEVIDO À CONSTATANTE 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.



Liquidificador  
Alta Rotação

Modelos

**BM 175 - BM 176**



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 BM 175 e BM 176 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 residencial;
- 1.1.4 O uso não é recomendado para uso comercial e quando o processo de produção for contínuo ou de escala industrial pois eles não atenderão a demanda necessária;

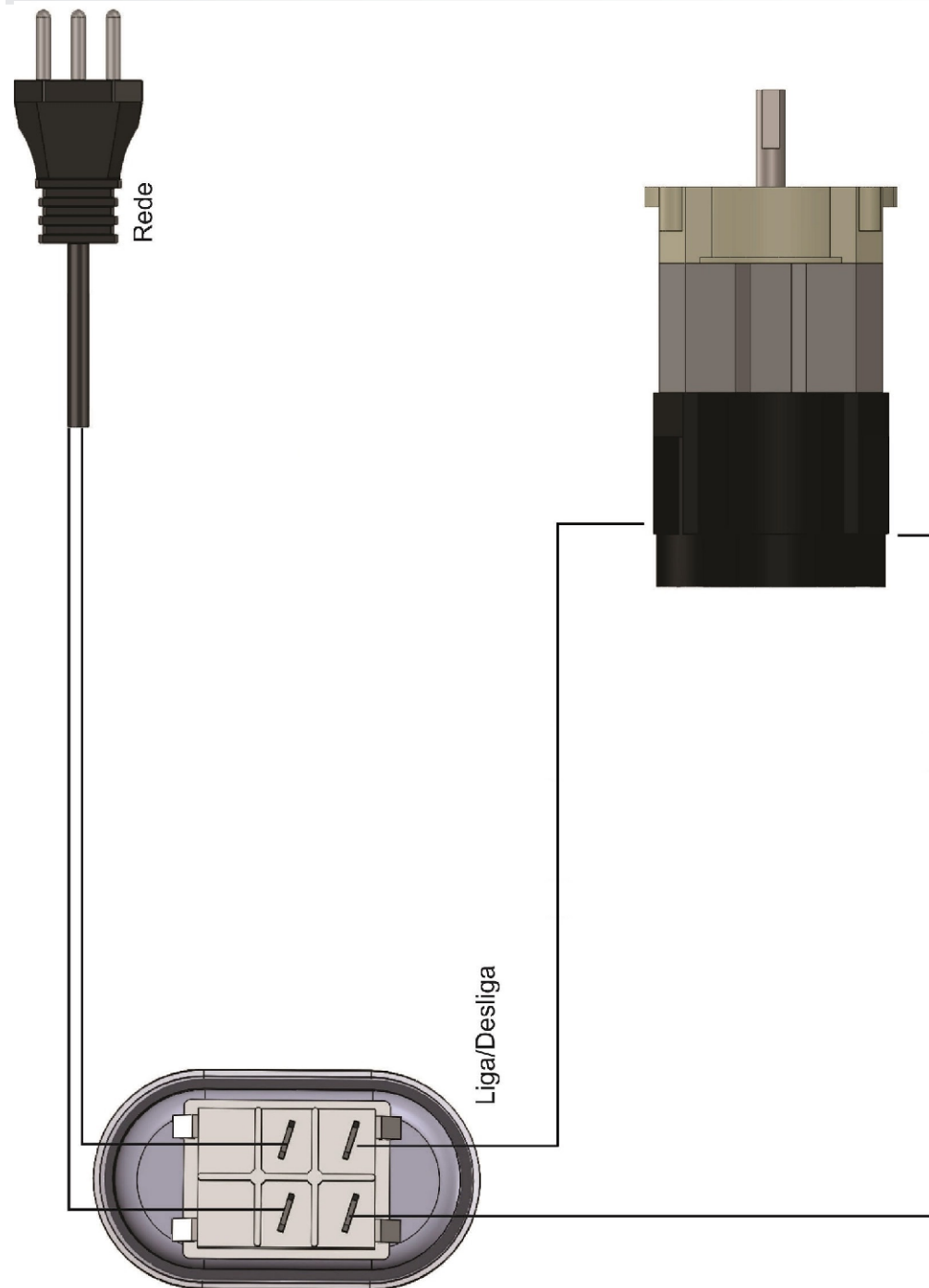
### 1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	BM 175	BM 176
TENSÃO (ac)	[V]	127	220
FREQUÊNCIA	[Hz]	50/60	50/60
POTÊNCIA	[W]	1000	1000
CONSUMO	[kWh]	1	1
ROTAÇÃO	[rpm]	18000	18000
ALTURA	[mm]	480	480
DIÂMETRO	[mm]	220	220
CAPACIDADE NOMINAL	[L]	2	2
PESO LÍQUIDO	[kg]	3,5	3,5

### 1.3 CUIDADOS NECESSÁRIOS

- 1.3.1 Leia atentamente todas 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;
- 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;
	- 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 umidade 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 60335-2-14;  
Portaria 148/2022 INMETRO.

- 1.1.14 A nota fiscal e o termo de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia;  
1.1.15 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode danificar o aparelho e colocar o usuário em risco;  
1.1.16 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 - Instruções de Limpeza);  
2.1.2 Posicione a máquina em uma superfície plana, limpa e seca;  
2.1.3 Evite tocar nas facas afiadas (5);  
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 (5) 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 (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 (20) da base do liquidificador;  
2.2.3 Retire a tampa (2);  
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 colocá-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 (5) está sem corte, neste caso deverá substituí-la por uma nova;  
2.2.8 Ligue a máquina no botão verde (LIGAR) (30) e proceda com o processo;  
2.2.9 Desligue a máquina no botão vermelho (DESLIGAR) (30) 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 30 segundos 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 (11) encaixado no corpo (20) e adicione água com detergente biodegradável até a metade da capacidade indicada no copo, tampe o copo (2) e ligue a máquina por mais ou menos 30 segundos.  
3.1.2 Se necessário, retire o copo (11) e utilize uma escova com cabo e cerdas de nylon para auxiliar na remoção dos resíduos sólidos;  
3.1.3 Desligue a máquina no botão vermelho (DESLIGAR) (30) e desconecte o cabo de ligação (31) da tomada;  
3.1.4 Retire o copo (11) e finalize a limpeza. Seque bem o aparelho antes de guardá-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.

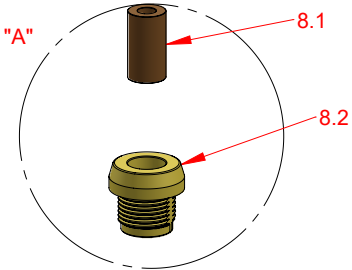
**ATENÇÃO:** Para evitar corrosão, contaminação e danos à superfície de inox siga as orientações abaixo:

- Lave com detergentes biodegradáveis e 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.

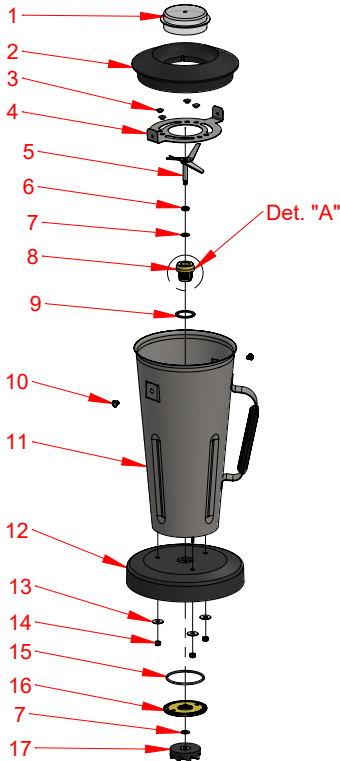
5. COMPONENTES

5.1 COMPONENTES DO COPO

ITEM	NOME DA PEÇA	COD. BERMAR
1	SOBRE TAMPA LIQUIDICADOR COD. 3.55.603	1181
2	TAMPA PLASTICA DO LIQ. DE 2,0 LTS	1182
3	BOTÃO DE PVC DO PROTETOR DO COPO	5994
4	PROTETOR DO COPO DE 2LTS ALTA ROT.	4014
5	FACA DO LIQUIDIFICADOR BERMAR 800W	9908
6	ANEL V-RING V-A(5,5X10X3,5) LIQUID 1,5 LT	1218
7	ARRUELA DE CELERON LIQ. 1,5 LTS (8,5X6,0)	1219
8	SUPORTE MANCAL LATÃO LIQ. 800W ALTA DIR.	9873
9	ANEL DO MANCAL N° 1 Ø27 X 21,5 X 1,2 (CHATO)	9411
10	PARAF. INOX MAQ RED 3/16 X 1/4	1009
11	COPO AÇO INOX 2L ALTA ROTAÇÃO PLANO	9941
12	SUPORTE PLASTICO DO COPO LIQ. 2/4L	9973
13	ARRUELA ZINCADA 3/16 LISA	96
14	PORCA 4 MM BAIXA COM TRAVA	94
15	ANEL MANCAL LIQ. N° 2 Ø 56 X 52 X 2,0 (ORING)	9432
16	PORCA DE LATÃO LIQ. 800W ALTA DIR.	9802
17	ARRASTAD. MACHO LIQUID. M. NOVO (BORRAC.)	9637



Item	Nome da peça	Código Bermar
8.1	BUCHA MOLDMIX 1/2 X 6,20 X 23,3MM	6352
8.2	MANCAL DE LATÃO DIREITA (ROSCA 7/8)	9801



5.2 COMPONENTES DO MOTOR (13385 - 127V e 13236 - 220V)

ITEM	NOME DA PEÇA	COD. BERMAR
13	ARRUELA ZINCADA 3/16 LISA	96
18	ARRASTADOR FEMEA LIQUID. NOVO (QUALINYL)	9638
19	PARAF. ABAUL. SEXT. INTER. 5 X 12MM ZINC	9407
20	SUPORTE PLAST MOTOR (ENCAIXA COPO)	9948
21	PARAF. PH CHATA 4.2X13 ZINCADO	727
22	SUPORTE DO MOTOR CHAPA ALTA ROT	1626
23	PORCA 5 MM RIVKLE RF PLUS PO300 ZTA	5411
24	MOTOR JMF DE ALTA 800 W 127V	12231
24	MOTOR JMF DE ALTA 1000 W 220V	12232
25	PORCA 3/16" ZINC P/ CHAVE 5/16"	172
26	DISCO INTERNO DO LIQ. DE ALTA ROTAÇÃO	4861
27	HASTE 3/16 X 131 MM (10X30)	10818
28	DIFUSOR DO LIQUIDIFICADOR COMERCIAL	10046
29	CORPO DE AÇO INOX	13115
30	CHAVE LIGA/DESLIGA COMELUX MOD 0401/TTTR	6587
31	CABO PP 3 X 0,75 X 1,80 M C/ PRENSA CABO	231
32	BASE PLASTICA SUP. MOTOR MOD. 2019 PRETA	10210
33	PORCA SEXT. 3/16 X 5/16 C/TRAVA - ZINCADA	10454
34	BASE PLASTICA INFERIOR MOTOR MOD. 2019	10209
35	PE DE BORRACHA DO EXTR./LIQUIDIF.	30
36	PARAF. FENDA CHATA PH 3,5 MM X 13 MM	4490

