

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, rolamento retentor, 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

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 Basculantes 20L e 25L

Modelos

BM 39NR

BM 40NR



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 Basculantes modelos BM 39NR e BM 40NR possuem copo em aço inoxidável.

1.2 Características técnicas

Tabela 01 - Dados Técnicos			
Características	Unidade	BM 39NR	BM 40NR
Tensão (ac)	[V]	127 / 220	127 / 220
Frequência	[Hz]	60	60
Potência	[W]	746	1119
Rotação	[rpm]	3320	3320
Consumo	[kWh]	0,746	1,119
Altura	[mm]	1.170	1.305
Diâmetro	[mm]	285	335
Cubagem	[m³]	0,38	0,44
Peso Líquido	[kg]	21,3	22,9
Capacidade Nominal	[l]	20	25

1.3 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 (21) 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.

1.3.9 Nunca ligue a máquina vazia para não danificar o selo mecânico (08 e 09).

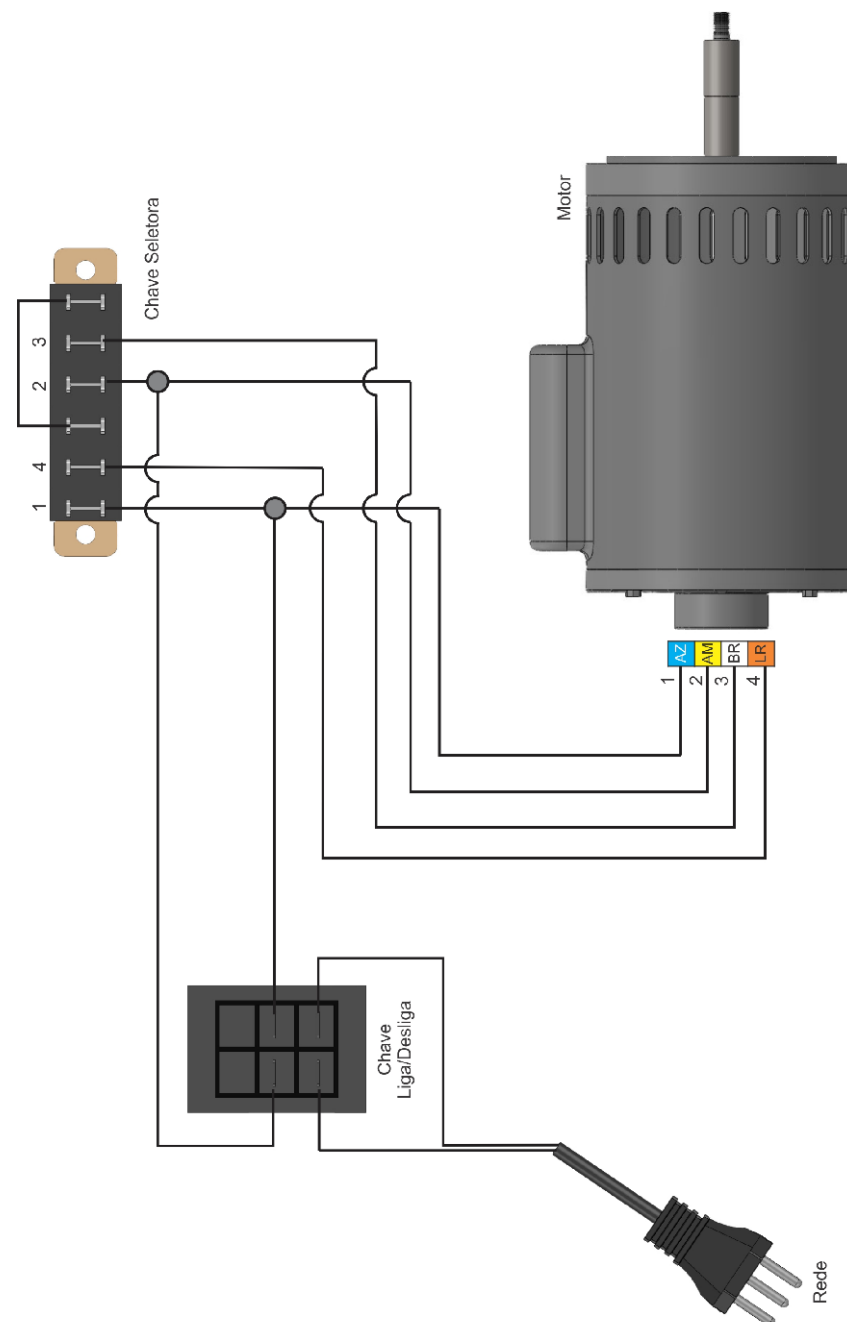
1.3.10 Evite tocar nas facas afiada (06). Nunca coloque a mão dentro do copo (11) enquanto o aparelho estiver ligado e/ou em uso.

1.3.11 Se as facas (06) do liquidificador travarem, desligue o aparelho antes de remover os ingredientes que estão bloqueando o funcionamento do mesmo.

1.3.12 Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos, não tente consertar o aparelho.

6. Esquema elétrico

6.1 Esquema



5. Informações úteis

5.1 Tabela de problemas, causas e soluções

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
A máquina não liga	- Falta de energia no local - Problemas Elétricos	- Verificar se há energia na rede - Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada
Cheiro de queimado no equipamento	- Problemas Elétricos	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada
A máquina liga mas para ou gira em baixa rotação	- Problemas no 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
Máquina com ruído	- Problemas no rolamento	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada
O produto não tritura	- Produtos em pedaços grandes - Faca sem afiação	- Corte o produto em pedaços menores - Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada
Vazamento no copo	- Problemas na vedação	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada

*Rolamentos com ruídos por motivo de umidade não terão garantia.

1.3.13 A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

1.3.14 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante podem danificar o aparelho.

2. Instruções de uso

2.1 Operação

2.1.1 Retire a tampa (02).

2.1.2 Adicione primeiro o produto em estado líquido, em seguida adicione os ingredientes sólidos.

-> Nunca coloque produtos de dureza excessiva para ser triturado, pois poderá danificar a máquina.

-> Corte os ingredientes sólidos em pedaços pequenos antes de triturá-los.

-> Caso perca a produtividade, verifique se a faca (06) está sem corte, neste caso deverá afiá-la ou substituí-la por uma nova.

2.1.3 Sempre desconecte o liquidificador da rede elétrica se ele for deixado sem uso, e antes de montar e desmontar as partes móveis do aparelho, ou limpa-lo.

2.1.4 Tempo aconselhável de uso é de 3 minutos ligado para 5 minutos desligado.

3. Instruções de limpeza

3.1 Como limpar sua máquina

Atenção!: O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado, quando for usado pela primeira vez, quando ficar um tempo inativo e após o uso diário.

3.1.1 Coloque água no copo (11) com um pouco de detergente (biodegradável), tampe e ligue por alguns segundos.

3.1.2 Desligue a máquina e retire a tomada.

3.1.3 Para uma melhor higienização, puxe a trava (item 01 figura 01) indicada abaixo, incline o copo e trave-o novamente.

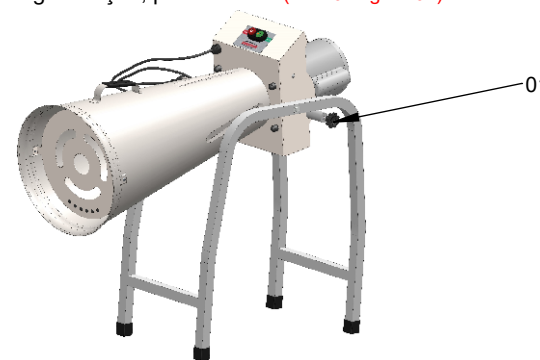


Figura 01

3.1.4 Siga corretamente as instruções de limpeza, evitando o travamento do eixo e o desgaste do selo mecânico por excessos de resíduos.

3.1.5 O aparelho (motor) não deve ser limpo por jato de água.

3.1.6 Faça a limpeza do aparelho (motor) com cuidado usando somente pano umedecido com água e sabão neutro. Nunca coloque o motor debaixo da torneira.

3.1.7 Cuidados com o inox:

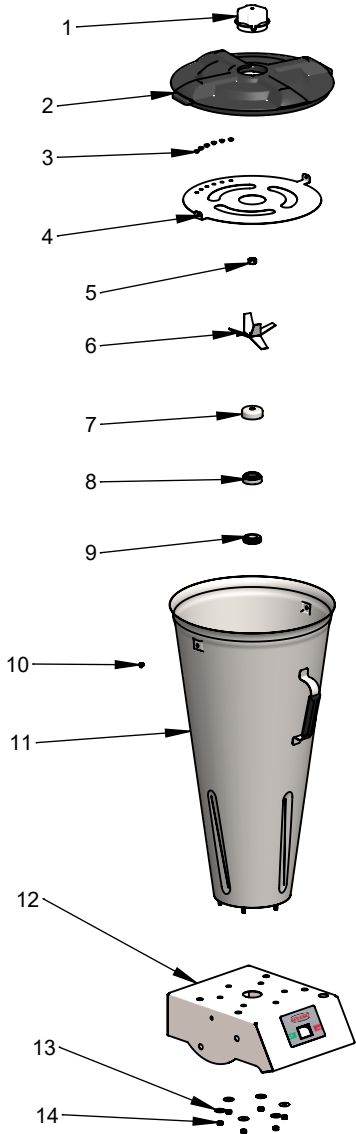
O inox resiste à corrosão devido à camada de cromo existente em sua superfície, quando esta camada é contaminada ou "agredida" inicia o processo de corrosão, quase sempre motivados por agentes externos, quando não limpo e higienizado de forma correta.

- 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.

4. Componentes

4.1 Componentes do copo

Item	Nome da peça	Código Bernar
1	VISOR DA TAMPA LIQUIDIF. MOD. 2019	10318
2	TAMPA PLASTICA PARA LIQUID. DE 20 E 25 LTS	10848
3	BOTÃO DE PVC DO PROTETOR DO COPO	5994
4	PROTETOR DE COPO DE 20/25 LTS	4020
5	PORCA SEXTAVADA 3/8 INOX	3998
6	FACA DO LIQUIDIFICADOR BASCULANTE (25L)	12408
6	FACA DO LIQUIDIFICADOR BASCULANTE (20L)	12690
7	CANOPLA INOX PROT. DO ANEL LIQUID. BM 39/40	1154
8	SELO MECANICO ROTAT. BUNA/GRAFITE/AÇO 304	767
9	SELO MECANICO ESTACIONARIO BUNA/SILICIO	766
10	PARAF. INOX MAQ RED 3/16 X 1/4	1009
11	COPO DE AÇO INOX DE 25 LTS (ACABADO)	10855
11	COPO DE AÇO INOX DE 20 LTS (ACABADO)	10851
12	BASE DO LIQUID. BASCULANTE INOX MOD. 2019	10331
13	ARRUELA ZINCADA DE 1/4	44
14	PORCA 6 MM ZINCADA	1356



4.2 Componentes do motor

Item	Nome da peça	Código Bernar
12	BASE DO LIQUIDIFICADOR BASCUL. MOD. 2019	10331
13	ARRUELA ZINCADA DE 1/4	44
14	PORCA 6 MM ZINCADA	1356
15	ARRUELA ZINCADA 8 x 17mm	629
16	PARAF. SEXT. 8 X 25 ZINCADO	10010
17	PROTETOR PLASTICO PARA PORCA BNC08A	4602
18	CABO H05RN-F (3X1,5X1,60) LISO	4525
19	PRENSA CABO	415
20	CHAVE LIGA/DESLIGA COMELUX MOD 0401/TTR	6587
21	CHAVE HH 401 SFG4 FS1Q	2247
22	REBITE 3,2 X 6,0	2104
23	PARAF. SEXT. 5/16 X 1/2 ZINCADO	439
24	PORCA 8 MM RIVKLE RK PLUS SP830 ZTA	5409
25	SUPORTE DO MOTOR LIQUID. BASCUL.	1832
26	MOTOR 1.5 HP - LIQ BASCULANTE C/ CHAF. (25L)	12432
26	MOTOR 1.0 HP ALUM - LIQ BASCULANTE (20L)	10218
27	PORCA 1/4 ZINCADA	43
28	PARAF. SEXT. 1/4 X 1 3/4 ZINCADO	3921
29	MANIPULO 3 P KT - 40 BUCHA 3/8	1438
30	MOLA DO PINO TRAVADOR LIQ. BASC (CD 2101)	1041
31	PINO DE TRAVA LIQ. BASC. (1/2X74)	1040
32	SUPORTE DE METALON LIQUID BASC	1045
33	PE DE PVC (25X25)	1033

