

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, 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.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 Industriais C/ Sensor

Modelos

BM 30NR - S BM 31NR - S
BM 32NR - S BM 35NR - S
BM 36NR - S



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 baixa rotação 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 São indicados para bater bolos, massas, maionese e etc.;
- 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;

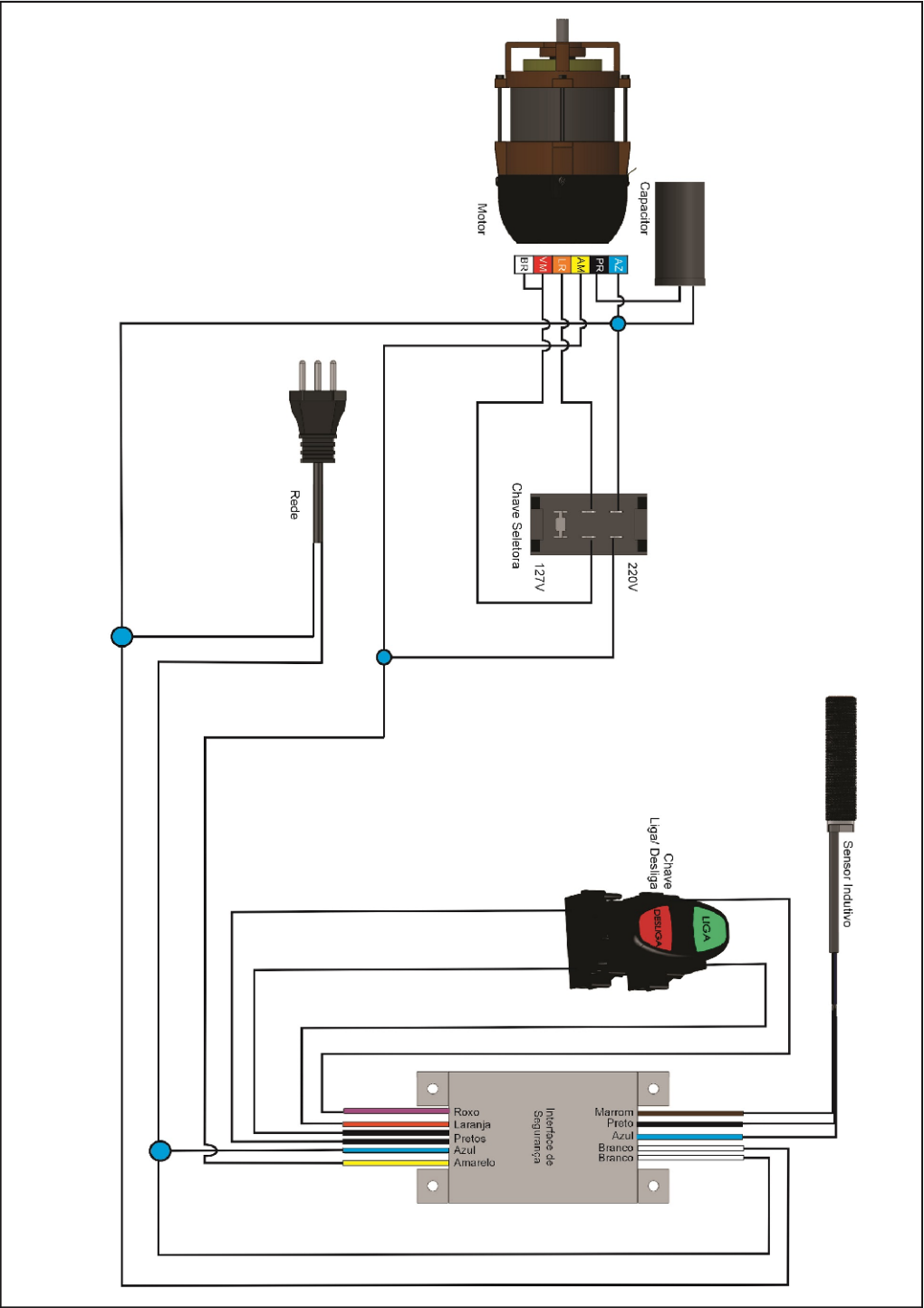
1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	BM 30NR-S	BM 31NR-S	BM 32NR-S	BM 35NR-S	BM 36NR-S
TENSÃO (ac)	[V]	127 / 220	127 / 220	127 / 220	127 / 220	127 / 220
FREQUÊNCIA	[Hz]	50 - 60	50 - 60	50 - 60	50 - 60	50 - 60
POTÊNCIA	[W]	600	600	600	600	600
ROTAÇÃO	[rpm]	3500	3500	3500	3500	3500
CONSUMO	[kWh]	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60
ALTURA	[mm]	535	610	665	730	820
LARGURA	[mm]	230	255	270	270	270
PROFUNDIDADE	[mm]	230	230	230	230	230
PESO LÍQUIDO	[kg]	9,5	9,7	10	10,2	10,5
CAPACIDADE NOMINAL	[L]	2	4	6	8	10

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 Os equipamentos BERMAR saem com chave seletora de tensão na posição 220V, caso necessário, utilize a chave seletora para inverter a tensão para 127V. Nunca faça a inversão da tensão com o cabo plugado na 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);

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;
	- Tampa mau colocada;	- Feche a tampa até chegar no sensor
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.

- 1.3.12 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 (04, 05 e 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 (04, 05 e 06) 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 (29);
- 2.2.2 Encaixe o copo (11) no suporte plástico (25) 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 (04, 05 e 06) está sem corte, neste caso deverá substituí-la por uma nova;
- 2.2.8 Encaixe a tampa (02) corretamente encostando ou aproximando no sensor (18);
- 2.2.9 Ligue a máquina no botão verde (LIGAR) (34) e proceda com o processo;
- 2.2.10 Desligue a máquina no botão vermelho (DESLIGAR) (34) e espere a faca parar de girar para retirar o copo da base;
- 2.2.11 Desconecte o aparelho da tomada após o uso e faça a limpeza conforme item 3-Inst.Limpeza;
- 3.2.12 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 (11) encaixado no corpo (25) e adicione água com detergente biodegradável até a metade da capacidade indicada no copo, tampe o copo 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) (34) e desconecte o cabo de ligação (29) da tomada;
- 3.1.4 Retire o copo (11) 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;
 - 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.

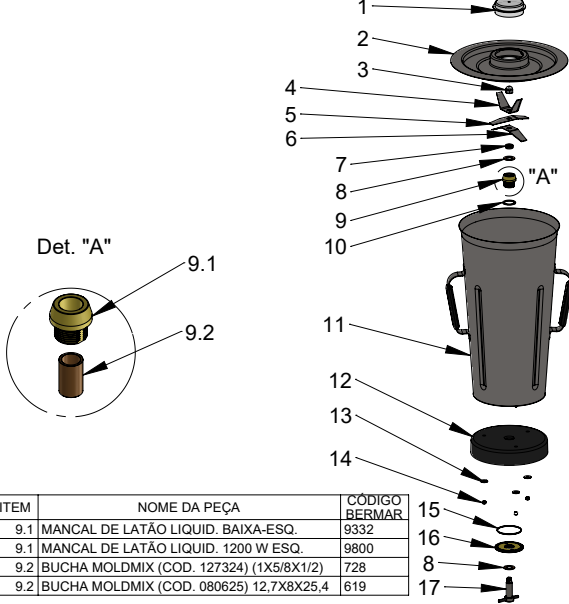
- 4.1 Limpeza: verificar item 3 deste manual de instruções;
- 4.2 Fiação elétrica: verificar a integridade do cabo de energia sempre que o aparelho ficar algum tempo sem ser utilizado, ele não deve estar desgastado e/ou partido;
- 4.3 Chaves de ligação e componentes de segurança: verificar e conferir 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

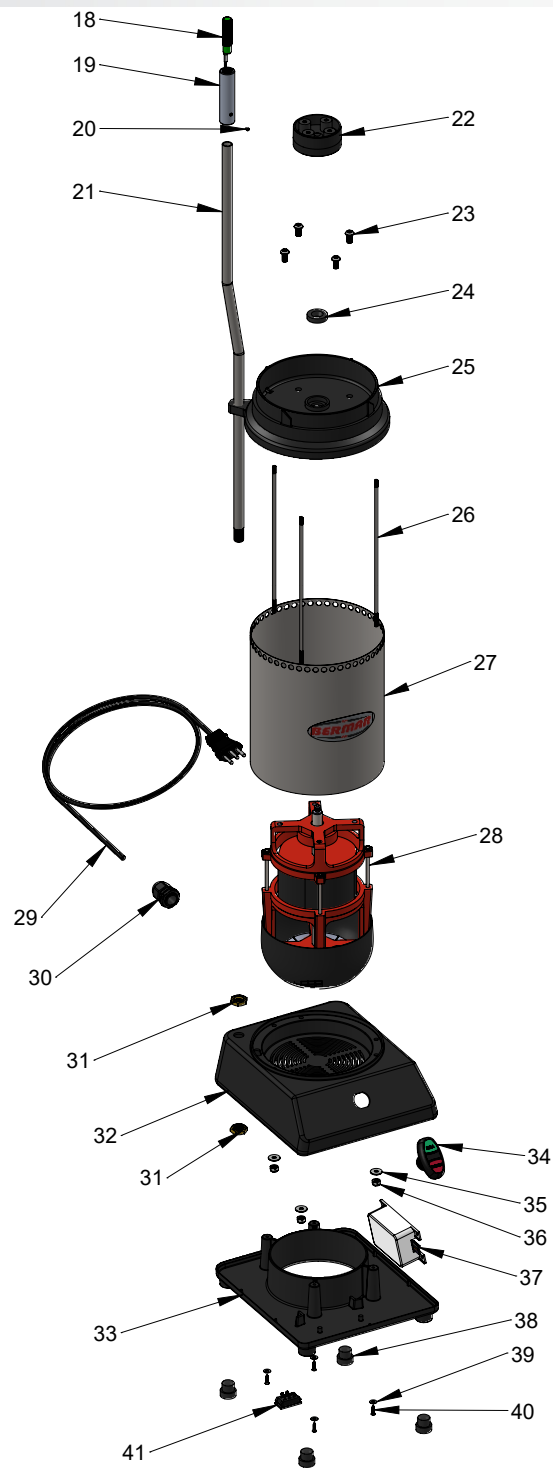
5.1 COMPONENTES DO COPO



ITEM	NOME DA PEÇA	CÓDIGO BERMAR
9.1	MANCAL DE LATÃO LIQUID. BAIXA-ESQ.	9332
9.1	MANCAL DE LATÃO LIQUID. 1200 W ESQ.	9800
9.2	BUCHA MOLDMIX (COD. 127324) (1X5/8X1/2)	728
9.2	BUCHA MOLDMIX (COD. 080625) 12,7X8X25,4	619

ITEM	NOME DA PEÇA	CÓDIGO BERMAR
1	SOBRE TAMPA LIQUIDICADOR COD. 3.55.603	1181
2	TAMPA DO LIQUID. 2 LTS (180 MM) INOX	7312
2	TAMPA DO LIQUID. 4 LTS (235 MM) INOX	7313
2	TAMPA DO LIQUID. 6/8/10 LTS (201 MM) INOX	6615
3	PORCA CALOTA 3/8X9/16X13MM	1062
4	FACA DO LIQ. 2/4/6L BAIXA E 4L ALTA (SUP. 25°)	12598
4	FACA LIQUID. BAIXA 8/10L (SUP. 65°) MEIA LUA	12601
5	FACA DO LIQ. 2/4/6L BAIXA E 4L ALTA (INTER. 15°)	12599
5	FACA LIQUID. BAIXA 8/10L (INTE. 15°) MEIA LUA	12602
6	FACA DO LIQ. 2/4/6L BAIXA E 4L ALTA (INF. 25°)	12600
6	FACA LIQUID. BAIXA 8/10L (INF. 25°) MEIA LUA	12603
7	ANEL VRING V-A EPDM 80 (10,5X16,55X5,5)	797
8	ARRUELA DE CELERON LIQUID. BAIXA	726
9	SUP. MANCAL DE LATÃO LIQ. BAIXA 8L E 10L	9440
9	SUP. MANCAL DE LATÃO LIQ. BAIXA 2L, 4L E 6L	9932
10	ANEL DO MANCAL N° 1 Ø27 X 21,5 X 1,2 (CHATO)	9411
11	COPO DE 2 LTS BAIXA ROTAÇÃO MOD. 2	9419
11	COPO DE 4 LTS BAIXA MOD. 2	9920
11	COPO DE 6 LTS COMERCIAL	10028
11	COPO DE AÇO INOX DE 8 LTS BAIXA MOD. 2	9422
11	COPO DE 10 LTS BAIXA MOD. 2	9423
12	SUPORTE PLASTICO DO COPO LIQ. 2/4L	9973
12	SUPORTE PLASTICO DO COPO LIQ. 6/8/10L	9974
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 SAE43 LIQ. BAIXA ESQ./1200W	9340
17	EIXO 1/2 INOX C/ PINO LIQ. BAIXA 2/4/6L	9707
17	EIXO 3/4 INOX C/ PINO LIQ. BAIXA 8/10L	9956

5.2 COMPONENTES DO MOTOR (2409, 6643).



ITEM	NOME DA PEÇA	CÓDIGO BERMAR
22.1	ARRASTADOR P.U. EIXO LIQUID. (PRETO)	6682
22.2	PINO ELASTICO 1481 (6 X 22 MM)	9633
21.3	CAPA ARRUELA ARRASTADORA DOS LIQUID.	9912
21.4	ARRUELA BUCHA ARRAST. LIQ. 1200W M. NOVO	9909

ITEM	NOME DA PEÇA	CÓD. BERMAR
18	SENSOR INDUTIVO WEG SL2 - 12G1LPA	5681
19	SUPORTE DE ALUMINIO DO SENSOR INDUTIVO	6614
20	PARAF. ALLEN S/C 1/4 X 1/2	6711
21	TUBO LIQUID. 2 LTS C/ SENSOR (420 MM)	7293
21	TUBO LIQUID. 4 LTS C/ SENSOR (485 MM)	7292
21	TUBO LIQUID. 6 LTS C/ SENSOR (505 MM)	7290
21	TUBO LIQUID. 8 LTS C/ SENSOR (570 MM)	6611
21	TUBO LIQUID. 10 LTS C/ SENSOR (660 MM)	7298
22	BUCHA ARRAST. DOS LIQUID. - ROSCA	9911
23	PARAF. ABAULADO SEXT. INTERNO 1/4 X 1/2	469
24	RETENTOR RK NBR 70 (12,7 X 25,5 X 6,35)	813
25	SUPORTE MOTOR LIQ. PRETO C/ SENSOR	6640
25	SUPORTE MOTOR LIQ. CINZA C/ SENSOR	6692
26	HASTE 3/16 X 205 MM (ROSCA 10 X 20 MM)	5061
27	CORPO DE AÇO INOX	4842
28	MOTOR 1/2 HP LIQUID. BX - BM32-BM35-BM36	9694
29	CABO H05RN-F (3X1,0X1,60) LISO	4523
30	PRENHA CABO EG-11	415
31	PORCA LATÃO 1/2UNIFX3/4X6MM LIQUID E. SER.	6713
32	BASE PLASTICA QUADRADA SUPERIOR	4580
32	BASE PLASTICA QUADRADA SUPERIOR (CINZA)	6699
33	BASE PLASTICA QUADRADA INFERIOR	4581
33	BASE PLASTICA QUADRADA INFERIOR (CINZA)	6698
34	BOTÃO DUPL0 (LIGA/DESL.) CSW-BD	2077
35	ARRUELA ZINCADA 3/16 LISA	96
36	PORCA SEXT. 3/16 X 5/16 C/TRAVA - ZINCADA	10454
37	INTERFACE SEG. SLE - PULSAR (COD.29169)	12066
38	PE DE BORRACHA DO EXTRATOR COD.3.55.641	2568
39	ARRUELA ZINCADA 4mm	93
40	PARAFUSO AA CHATO PH 2,9 X 13 ZINCADO	4952
41	CHAVE HH 201 M1FG4FS1QY (PLAST) PA015300	8875