

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 (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.bermar.ind.br - bermar@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.



Triturador e Liquidificadores Industriais

Modelos

BM 30NR

BM 31NR

BM 35NR

BM 32NR

BM 36NR



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;

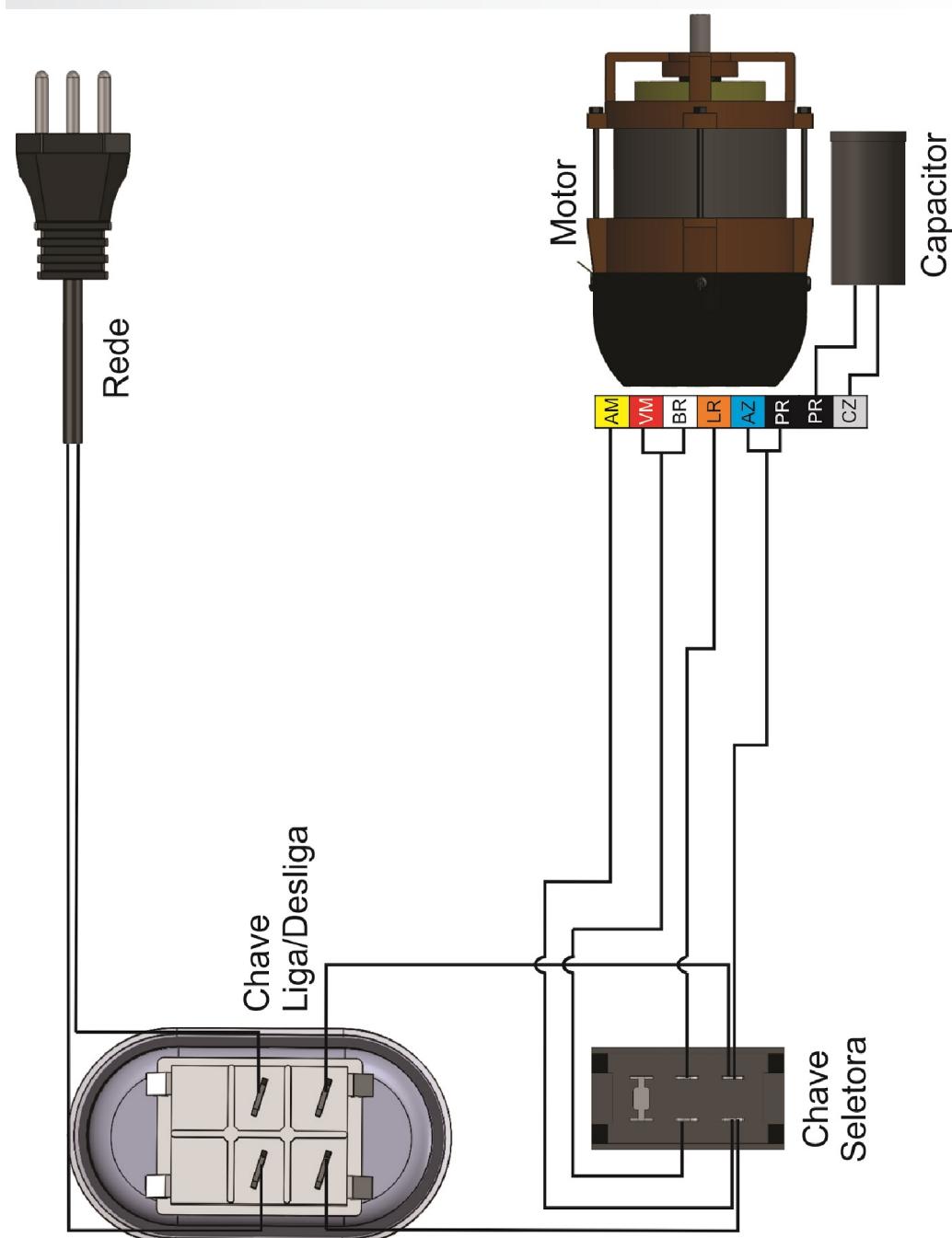
1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	BM 30NR	BM 31NR	BM 32NR	BM 35NR	BM 36NR
TENSÃO (ac)	[V]	127 / 220	127 / 220	127 / 220	127 / 220	127 / 220
FREQUÊNCIA	[Hz]	60	60	60	60	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
PROFOUNDIDADE	[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 danificado. (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;
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 (06, 07 e 08);
- 2.1.4 Nunca coloque a mão dentro do copo (14) enquanto o aparelho estiver ligado e/ou em uso;
- 2.1.5 Se as facas (06, 07 e 08) 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 (14) 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 (14) no suporte plástico (24) 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, 07 e 08) está sem corte, neste caso deverá substituí-la por uma nova;
- 2.2.8 Ligue a máquina no botão verde (LIGAR) (28) e proceda com o processo;
- 2.2.9 Desligue a máquina no botão vermelho (DESLIGAR) (28) 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 (14) encaixado no corpo (24) e adicione água com detergente biodegradável até a metade da capacidade indicada no copo, tampe o copo (14) e ligue a máquina por mais ou menos 30 segundos.
- 3.1.2 Se necessário, retire o copo (14) 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) (28) e desconecte o cabo de ligação (29) da tomada;
- 3.1.4 Retire o copo (14) 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 (14);
 - Tampa(02);
 - Visor da tampa(01);

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 extensões 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 acidas e salinas contidas em desinfetantes, esterilizantes e outros;
- Não use abrasivos como esponjas de aço e itens pontiagudos.

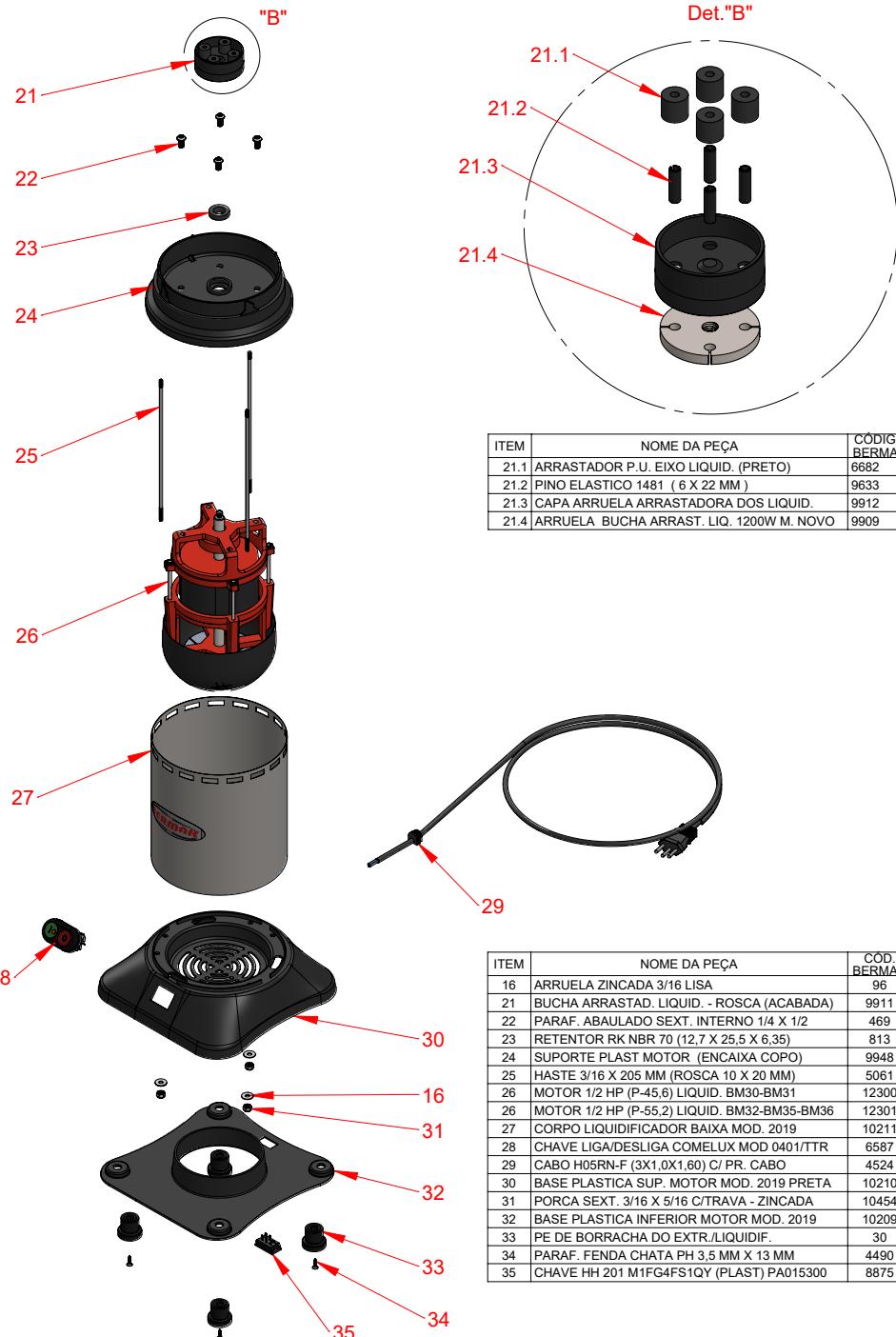
5. COMPONENTES

5.1 COMPONENTES DO COPO



ITEM	NOME DA PEÇA	CÓDIGO BERMAR
1	VISOR DA TAMPA LIQUIDIFICADORES MOD. 2019	10318
1.2	SOBRE TAMPA LIQUIDIFICADOR (COD 3.38.603)	1181
2	TAMPA PLÁSTICA PARA LIQUID. 4/6/8/10 L	10412
2.1	TAMPA PLÁSTICA DO LIQUID. DE 2,0 L	1182
3	BOTÃO DE PVC DO PROTETOR DO COPO	5994
4	PROTETOR DO COPO DE 2 L	6298
4	PROTETOR DO COPO DE 4 L	10754
4	PROTETOR DO COPO DE 6/8/10 L	4017
5	PORCA CALOTA 3/8X9/16X13MM	1062
6	FACA LIQUID. BAIXA 8/10L (SUP. 65°) MEIA LUA	12601
6	FACA LIQ. 2/4/6 BAIXA E 4L ALTA (SUP. 25°)	12598
7	FACA LIQUID. BAIXA 8/10L (INTE. 15°) MEIA LUA	12602
7	FACA LIQ. 2/4/6 BAIXA E 4L ALTA (INTE. 15°)	12599
8	FACA LIQUID. BAIXA 8/10L (INF. 25°) MEIA LUA	12603
8	FACA DO LIQ. 2/4/6 BAIXA E 4L ALTA (INF. 25°)	12600
9	ANEL VRNG V-A EPDM 80 (10.5X16.55X5.5)	797
10	ARRUELA DE CELERON LIQUID. BAIXA	726
11	SUP. MANCAL DE LATÃO SAE43 LIQ. 2/4/6 L	9932
11	SUP. MANCAL DE LATÃO SAE43 LIQ. 8/10 L	9440
12	ANEL DO MANCAL N° 1 Ø27 X 21,5 X 1,2 (CHATO)	9411
13	PARAF. INOX MAQ RED 3/16 X 1/4	1009
14	COPÔ AÇO INOX 2 LTS BAIXA ROT. PLANO	9942
14	COPÔ AÇO INOX 4 LTS ALTA/BAIXA ROT. PLANO	10357
14	COPÔ AÇO INOX 6 LTS BAIXA ROTAÇÃO PLANO	9944
14	COPÔ AÇO INOX 8 LITROS	9945
14	COPÔ AÇO INOX 10 LTS BAIXA ROTAÇÃO PLANO	9946
15	SUPORTE PLÁSTICO DO COPO LIQ. 4/8/10 L	9974
15	SUPORTE PLÁSTICO DO COPO LIQ. 2 L	9973
16	ARRUELA ZINCADA 3/16 LISA	96
17	FORCA 4 MM BAIXA COM TRAVA	94
18	ANEL MANCAL LIQ. N° 2 Ø 56 X 52 X 2,0 (ORING)	9432
19	PORCA DE LATÃO SAE43 LIQ. BAIXA ESQ./1200W	9340
20	EIXO 3/4 INOX C/ PINO LIQ. BAIXA 6L/ 10L	9956
20	EIXO 1/2 INOX C/ PINO ELÁSTICO LIQ. 2/4/6L	97071

5.2 COMPONENTES DO MOTOR (12302 E 12303).



ITEM	NOME DA PEÇA	CÓDIGO BERMAR
21.1	ARRASTADOR P.U. EIXO LIQUID. (PRETO)	6682
21.2	PINO ELÁSTICO 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	CÓDIGO BERMAR
16	ARRUELA ZINCADA 3/16 LISA	96
21	BUCHA ARRASTAD. LIQUID. - ROSCA (ACABADA)	9911
22	PARAF. ABAULADO SEXT. INTERNO 1/4 X 1/2	469
23	RETENTOR RK NBR 70 (12,7 X 25,5 X 6,35)	813
24	SUPORTE PLÁSTICO MOTOR (ENCAIXA COPO)	9948
25	HASTE 3/16 X 205 MM (ROSCA 10 X 20 MM)	5061
26	MOTOR 1/2 HP (P=45,6) LIQUID. BM30-BM31	12300
26	MOTOR 1/2 HP (P=55,2) LIQUID. BM32-BM35-BM36	12301
27	CORPO LIQUIDIFICADOR BAIXA MOD. 2019	10211
28	CHAVE LIGA/DESLIGA COMELUX MOD 0401/TTR	6587
29	CABO H05RN-F (3X1,0X1,60) C/ PR. CABO	4524
30	BASE PLÁSTICA SUP. MOTOR MOD. 2019 PRETA	10210
31	PORCA SEXT. 3/16 X 5/16 C/TRAVA - ZINCADA	10454
32	BASE PLÁSTICA 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 HH 201 M1F4FS1QY (PLAST) PA015300	8875