

TERMO DE GARANTIA
TODOS OS PRODUTOS BERMAR
TÊM A GARANTIA TOTAL
DURANTE 6 MESES

DATA DA VENDA ____/____/____
NOTA FISCAL Nº _____
APARELHO Nº _____

OS APARELHOS PERDERÃO A GARANTIA, SE CONSTATADO O USO INDEVIDO.



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 - bermal@bermar.ind.br

Serviço de
Atendimento
ao Cliente | **SAC**
e-mail: sac@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.



Liquidificadores
alta rotação

Modelos

BM 41 - BM 47



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 Industriais BM 41 e BM 47 possuem copo e corpo em aço inoxidável.

1.2 Características técnicas

Tabela 01 - Dados Técnicos

Características	Unidade	BM 41	BM 47
Tensão (ac)	[V]	127	220
Frequencia	[Hz]	60	60
Potência	[W]	400	400
Consumo	[kWh]	0,4	0,4
Rotação	[rpm]	18000	18000
Altura	[mm]	460	460
Diâmetro	[mm]	201	201
Capacidade nominal	[L]	2	2
Peso líquido	[kg]	3,365	3,365

1.3 Cuidados necessários

1.3.1 Leia todas as instruções antes do uso do aparelho. A manutenção e limpeza da máquina de 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 Aparelho de voltagem única 127V ou 220V. Cuidado pois se ligar o aparelho em voltagem errada poderá provocar a queima do motor ou danos elétricos.

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.

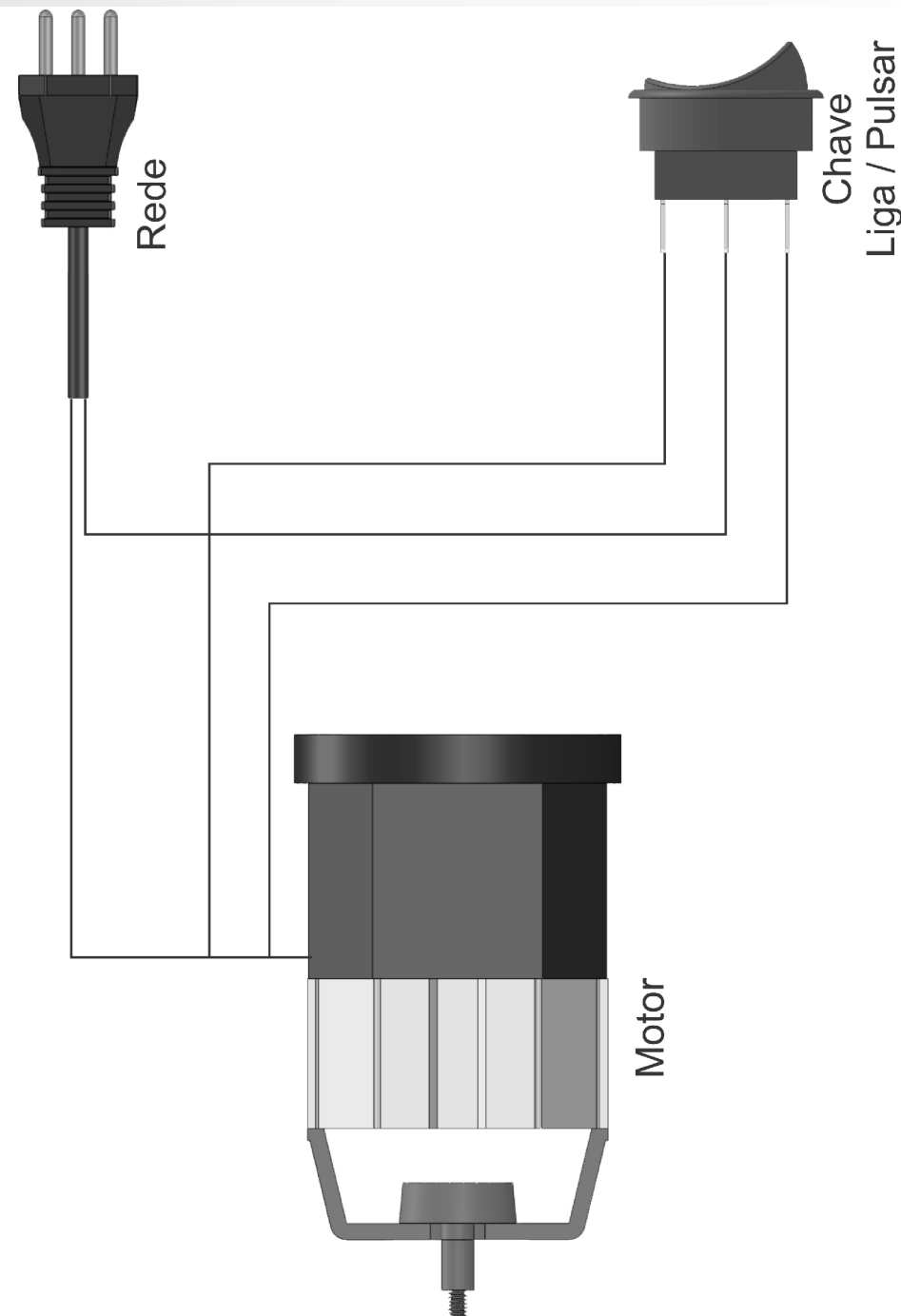
1.3.9 Nunca ligue a máquina vazia para não danificar o mancal da faca (06).

1.3.10 Evite tocar nas facas afiadas (03). Nunca coloque a mão dentro do copo (07) enquanto o aparelho estiver ligado e/ou em uso.

1.3.11 Se as facas (03) do liquidificador travarem, desligue o aparelho antes de remover os ingredientes que estão bloqueando o funcionamento do mesmo.

6. Introdução

6.1 Esquema



5. Informações uteis

5.1 Tabela de problemas, causas e soluções

Problemas	Causas	Soluções
A máquina não liga.	- Falta de energia no local.	- Verificar se há energia na rede.
	- Problemas Elétricos.	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.
Cheiro de queimado na máquina.	- Problemas Elétricos.	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.
	- Problemas com o 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.
A máquina liga mas quando o produto é colocado na máquina, a mesma para ou gira em baixa rotação.	- Problemas com o Motor.	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.
O produto não tritura	- Produto em pedaços grandes	- Corte o produto em pedaços menores
	- Faca sem afiação	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.
Vazamento no copo	- Problemas na vedação	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.
Ruídos na máquina	- Rolamentos com defeito.	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.

5.2 Normas de referência

5.2.1 ABNT NBR IEC 60335-1
IEC 60335-2-14.

1.3.12 Nunca retirar ou colocar o copo (07) com o aparelho em funcionamento.

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

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

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

2. Instruções de uso

2.1 Operação

2.1.1 Encaixe o copo (07) no corpo do liquidificador.

2.1.2 Retire a tampa (02).

2.1.3 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 (03) está sem corte, neste caso deverá afiá-la ou substituí-la por uma nova.

2.1.4 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.

2.1.5 Tempo aconselhável de uso é de 30 segundos ligado para 5 minutos desligado.

3. Instruções de limpeza

3.1 Como limpar sua máquina.

3.1.1 Mantenha o copo (07) encaixado no corpo, coloque água com um pouco de detergente (biodegradável), tampe e ligue por algumas segundos.

3.1.2 Desligue a máquina e retire a tomada.

3.1.3 Retire o copo (07) e finalize a limpeza. Seque bem o aparelho antes de guardá-lo para evitar manchas e/ou corrosão.

3.1.4 Siga corretamente as instruções de limpeza para que o eixo não trave por excessos de resíduos.

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

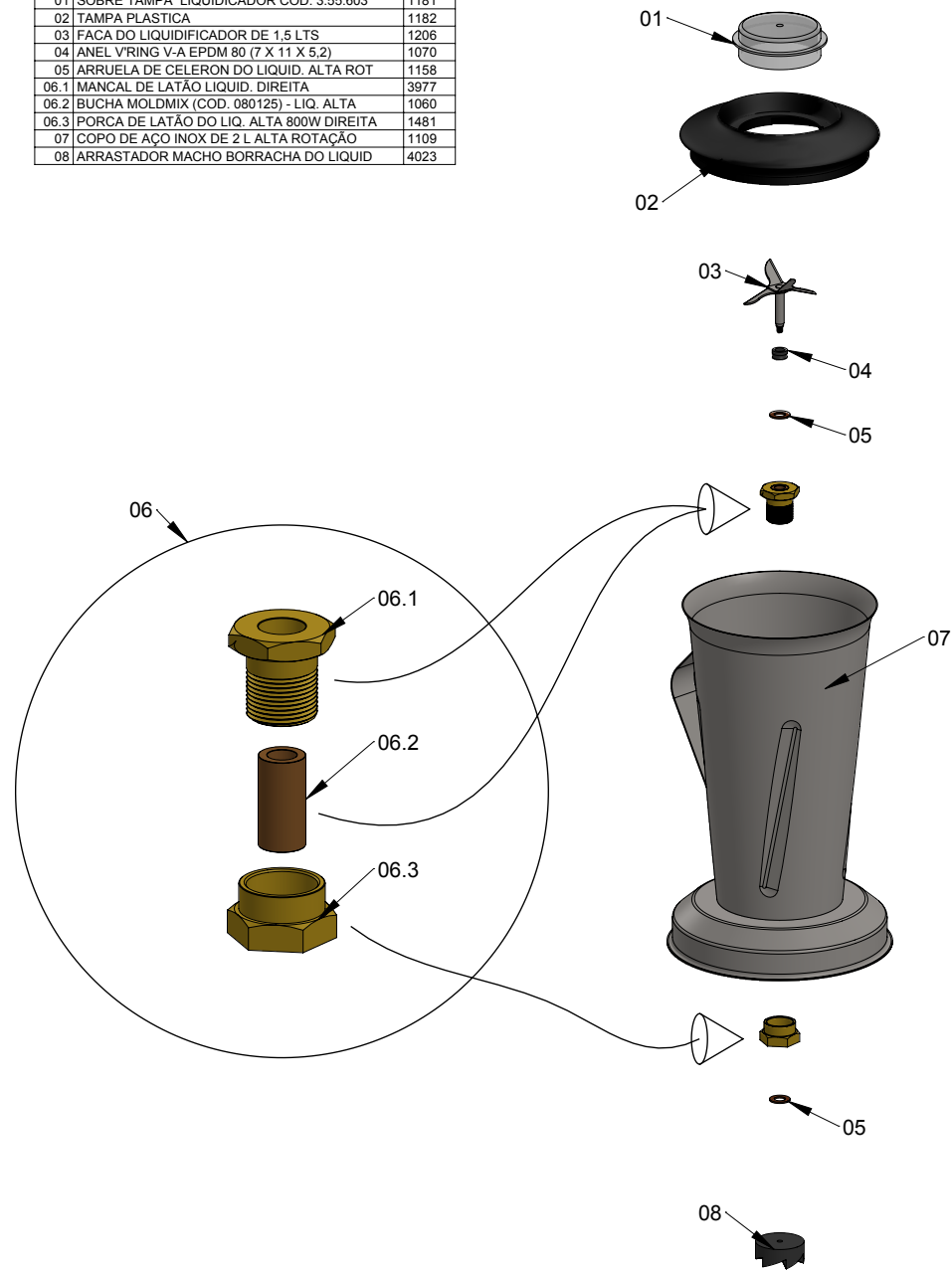
3.1.6 Faça a limpeza do aparelho com cuidado, pois existe risco de ferimentos se manuseado de maneira incorreta, principalmente quando estiver limpando as facas de corte afiadas, esvazie o copo durante a limpeza para evitar acidentes.

3.1.7 Use somente pano umedecido com água e sabão neutro. Nunca coloque o motor debaixo da torneira.

4. Componentes

4.1 Componentes do copo.

Item	Nome da peça	Código Bernar
01	SOBRE TAMPA LIQUIDICADOR COD. 3.55.603	1181
02	TAMPA PLASTICA	1182
03	FACA DO LIQUIDIFICADOR DE 1.5 LTS	1206
04	ANEL VRING V-A EPDM 80 (7 X 11 X 5.2)	1070
05	ARRUELA DE CELERON DO LIQUID. ALTA ROT	1158
06.1	MANCAL DE LATÃO LIQUID. DIREITA	3977
06.2	BUCHA MOLDMIX (COD. 080125) - LIQ. ALTA	1060
06.3	PORCA DE LATÃO DO LIQ. ALTA 800W DIREITA	1481
07	COPO DE AÇO INOX DE 2 L ALTA ROTAÇÃO	1109
08	ARRASTADOR MACHO BORRACHA DO LIQUID	4023



4.2 Componentes do motor.

Item	Nome da peça	Código Bernar
09	ARRASTADOR FEMEA BORRACHA	4024
10	RETENTOR RK NBR 70 (12.7 X 25.5 X 6.35)	813
11	PARAF. ABAULADO SEXT. INTERNO 1/4" x 1/2"	469
12	SUPORTE PLÁSTICO DO MOTOR	721
13	PARAF. PH CHATA 4.2X13 ZINCADO	727
14	SUPORTE DO MOTOR CHAPA ALTA ROT	1626
15	MOTOR DE ALTA FCM - 127 V	4053
16	MOTOR DE ALTA FCM - 220 V	4054
17	HASTE 3/16" x 133mm	1046
18	PORCA 3/16" ZINC. P/ CHAVE 5/16"	172
19	DISCO INTERNO DO LIQ. DE ALTA ROTAÇÃO	4861
20	CORPO DE AÇO INOX	1664
21	CHAVE 16107 -M9FT8FE2B -PULSAR CPD/PULSAR	3883
22	CABO DE BORRACHA (3 X 0.75 X 1.50)	4013
23	BASE PLASTICA GRANDE DO LIQ.	462
24	ARRUELA ZINCADA 3/16 LISA	96
25	PORCA 3/16 COM TRAVA	1324
26	PROTEÇÃO DO ARO BASE LIQUID. PRETA	4122
27	PE DE BORRACHA	30

