

**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 - bemark@bermar.ind.br

Serviço de  
Atendimento  
ao Cliente

**SAC**

e-mail: [sac@bermar.ind.br](mailto:sac@bermar.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

BM132 - BM133 - BM134 - (PRETO)  
BM135 - BM136 - BM137 - (BRANCO)  
BM144 - BM145 - BM146 - (VINHO)



PRODUZINDO QUALIDADE E ASSOCIANDO BELEZA!

**Parabéns você acaba de adquirir um  
produto de excelente qualidade.**

## 1. Introdução

### 1.1 Informações básicas

1.1.1 Todos Liquidificadores deste manual possuem o corpo em aço inox 430 e são recomendados para uso residencial.

1.1.2 Os BM132 (preto), BM135 (branco) e BM144 (vinho) possui o copo em polipropileno "leitoso".

1.1.3 Os BM133 (preto), BM136 (branco) e BM145 (vinho) possui o copo em policarbonato "cristal".

1.1.4 Os BM134 (preto), BM137 (branco) e BM146 (vinho) possui o copo em aço inoxidável 304.

1.1.5 As opções de cores estão nas tampas (02), bases dos copos (12), suportes do motor (15) e bases (24).

### 1.2 Características técnicas

Tabela 01 - Dados Técnicos

| Características    | Unidade | BM132      | BM133      | BM134      | BM135      | BM136      | BM137      | BM144      | BM145      | BM146      |
|--------------------|---------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| Tensão (ac)        | [V]     | 127 ou 220 | 127 ou 220 | 127 ou 220 | 127 ou 220 | 127 ou 220 | 127 ou 220 | 127 ou 220 | 127 ou 220 | 127 ou 220 |
| Frequência         | [Hz]    | 50-60      | 50-60      | 50-60      | 50-60      | 50-60      | 50-60      | 50-60      | 50-60      | 50-60      |
| Potência Nominal   | [W]     | 450        | 450        | 450        | 450        | 450        | 450        | 450        | 450        | 450        |
| Consumo            | [kWh]   | 0,8        | 0,8        | 0,8        | 0,8        | 0,8        | 0,8        | 0,8        | 0,8        | 0,8        |
| Rotação            | [rpm]   | 18000      | 18000      | 18000      | 18000      | 18000      | 18000      | 18000      | 18000      | 18000      |
| Altura             | [mm]    | 485        | 485        | 540        | 485        | 485        | 540        | 485        | 485        | 540        |
| Largura            | [mm]    | 225        | 225        | 310        | 225        | 225        | 310        | 225        | 225        | 310        |
| Capacidade nominal | [L]     | 1,75       | 1,75       | 2          | 1,75       | 1,75       | 2          | 1,75       | 1,75       | 2          |
| Peso líquido       | [kg]    | 2,42       | 2,55       | 2,7        | 2,42       | 2,55       | 2,7        | 2,42       | 2,55       | 2,7        |

### 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 Aparelho de voltagem única 127V ou 220V. Cuidado pois se ligar o aparelho em voltagem errada poderá provocar a queima do motor ou causar 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).

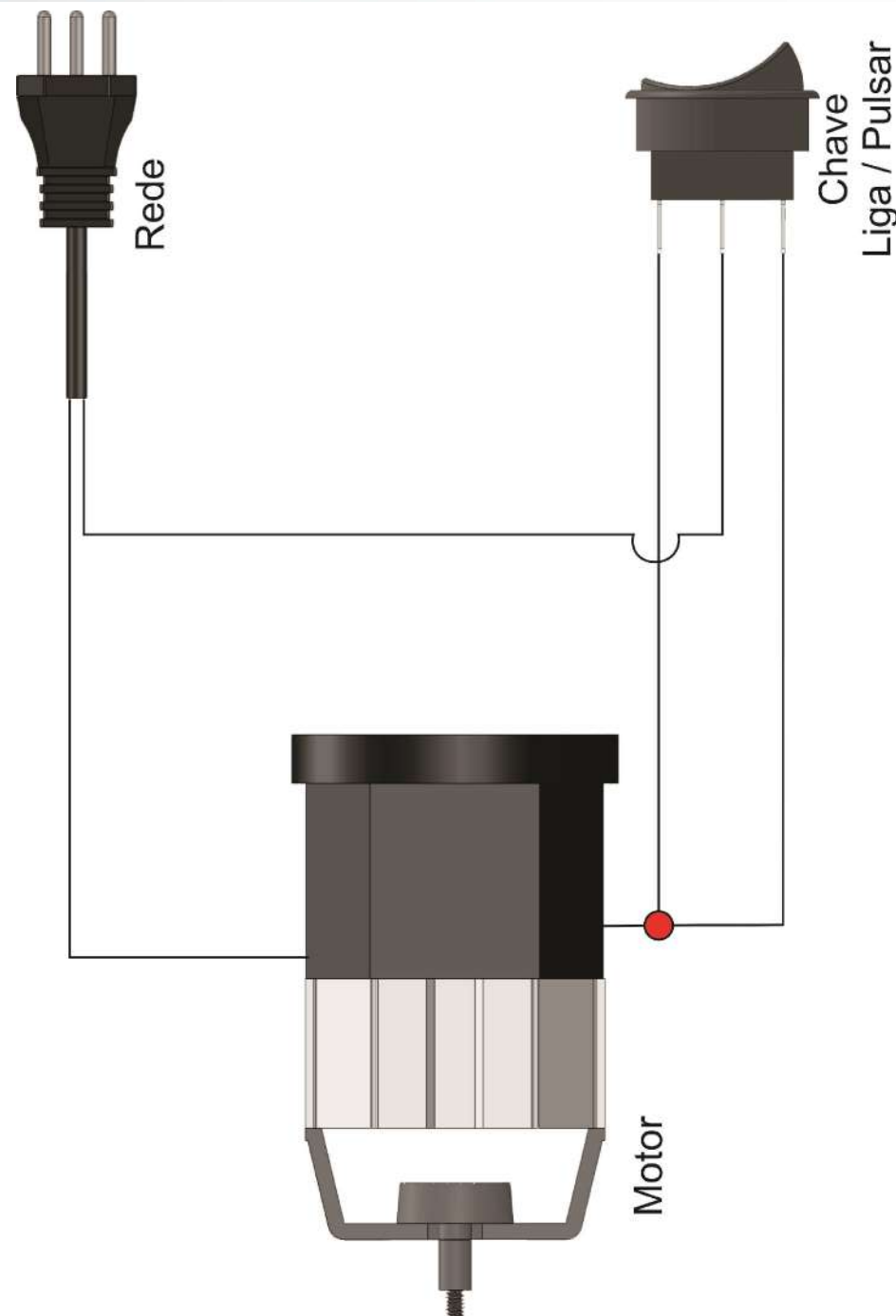
1.3.8 Este aparelho não deve ser utilizado por crianças, nem por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a menos que sejam instruídas ou supervisionadas em relação ao uso do aparelho por alguém que seja responsável por sua segurança.

1.3.9 Nunca ligue a máquina vazia para não danificar as peças do conjunto da faca (03 e 06).

1.3.10 Evite tocar nas facas afiadas (03). Nunca coloque a mão dentro do copo (08) enquanto o aparelho estiver ligado e/ou em uso.

## 7. Esquema elétrico

### 7.1 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. |
| Máquina com ruído                                                                                 | - Rolamentos com defeito.         | - Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada. |

## 6. Normas

### 6.1 Normas de referência

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

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.

1.3.12 Nunca retirar ou colocar o copo (08) 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 (08) 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.  
-> Não processe pastas com densidades semelhantes a maionese, açaí, massa de bolo etc.  
-> 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 1 minuto 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 Mantenha o copo (08) encaixado no corpo (15), coloque água com um pouco de detergente (biodegradável) até a metade de sua capacidade, tampe e ligue por 30 segundos. Se necessário retire o copo (08) utilize uma escova com cabo e cerdas de nylon para auxiliar na remoção resíduos sólidos.

3.1.2 Desligue a máquina e retire o cabo da tomada (20).

3.1.3 Retire o copo (08) e finalize a limpeza. Seque bem o aparelho antes de guardá-lo para evitar manchas e/ou corrosão.

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

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

#### 3.1.6 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.

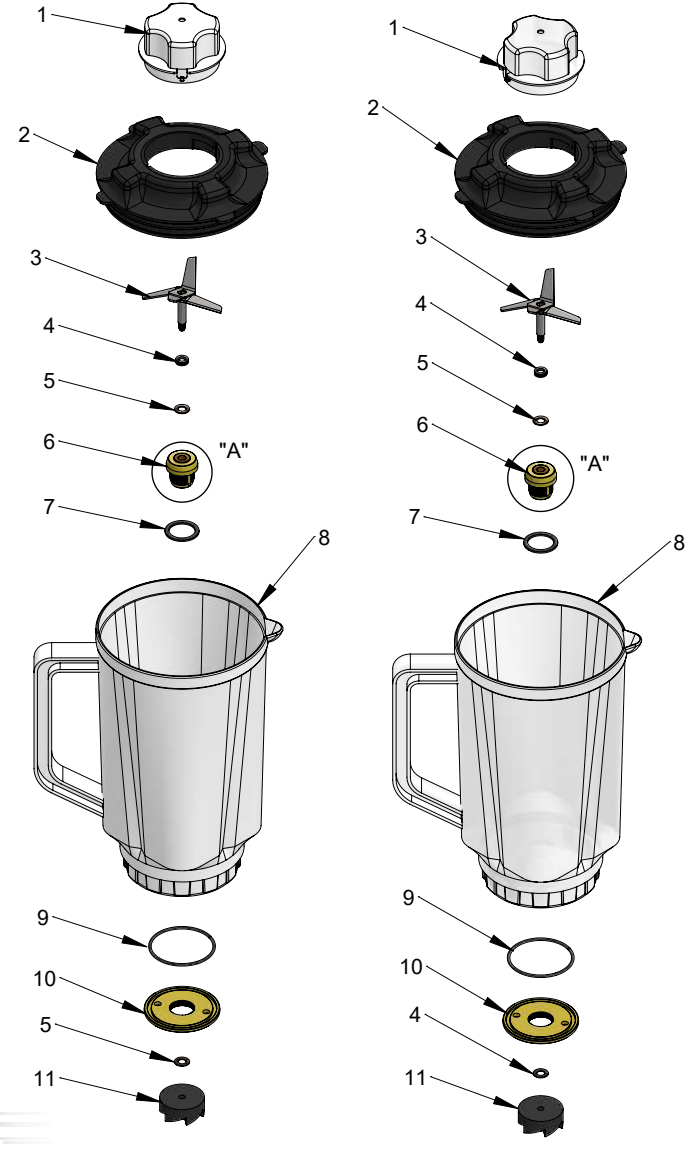
**Atenção!** Para evitar corrosão, contaminação e danos à superfície do inox:

- 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.

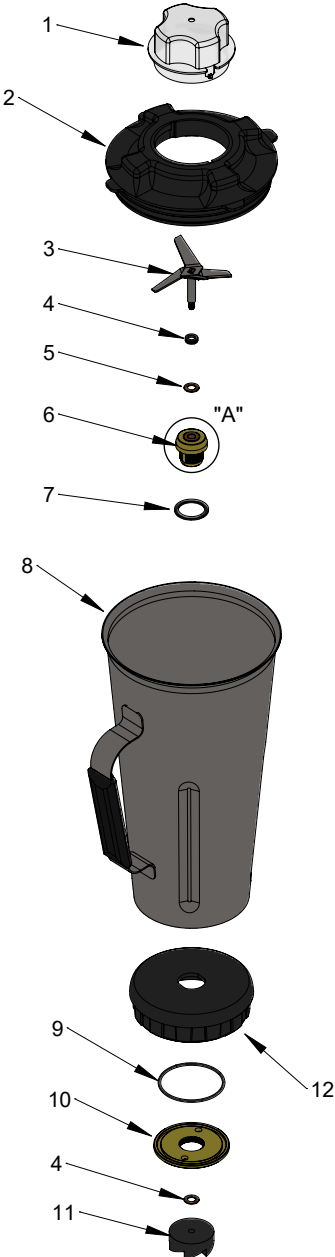
4. Componentes

4.1 Componentes do copo.

| Item | Nome da peça                               | Código Bernmar |
|------|--------------------------------------------|----------------|
| 1    | VISOR DA TAMPA LIQUIDIFICADORES MOD. 2019  | 10318          |
| 2    | TAMPA PARA LIQUIDIFICADOR 2L PRETA         | 9614           |
| 2    | TAMPA PARA LIQUIDIFICADOR 2L BRANCA        | 9770           |
| 2    | TAMPA PARA LIQUIDIFICADOR 2L VINHO         | 10370          |
| 3    | FACA LIQUIDIFICADOR 800W (RETANG.)         | 9908           |
| 4    | ANEL V'RING V-A(5,5X10X3,5) LIQUID 1,5 LT  | 1218           |
| 5    | ARRUELA DE CELERON LIQ. 1,5 LTS (8,5X6,0)  | 1219           |
| 6    | SUPORTE MANCAL LATÃO LIQ. 800W ALTA DIR.   | 9873           |
| 7    | ANEL DO MANCAL LIQUID. Ø 27 X 21,5 (CHATO) | 9411           |
| 8    | COPO LIQUID. EM POLIPROPILENO 1750ML       | 9616           |
| 8    | COPO LIQUID. EM POLICARBONATO 1750ML       | 9615           |
| 8    | COPO DE AÇO INOX DE 2 LTS 2000ML           | 9642           |

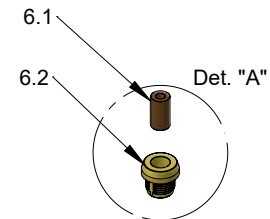


| Item | Nome da peça                                  | Código Bernmar |
|------|-----------------------------------------------|----------------|
| 9    | ANEL MANCAL LIQ. N° 2 Ø 56 X 52 X 2,0 (ORING) | 9432           |
| 10   | PORCA DE LATÃO LIQ. 800W ALTA DIR.            | 9802           |
| 11   | ARRASTADOR MACHO BORRACHA                     | 4023           |
| 12   | BASE DO COPO SUP. PLASTICO MOTOR PRETO        | 9640           |
| 12   | BASE DO COPO SUP. PLASTICO MOTOR BRANCO       | 9722           |
| 12   | BASE DO COPO SUP. PLASTICO MOTOR VINHO        | 10536          |



4.2 Componentes do motor.

| Item | Nome da peça                                 | Código Bernmar |
|------|----------------------------------------------|----------------|
| 13   | ARRASTADOR FEMEA LIQUID. NOVO (QUALINYL)     | 9638           |
| 14   | PARAF. PH CHATA 4.2X13 ZINCADO               | 727            |
| 15   | SUP. PLAST.MOTOR LIQ. PRETO (BM132,133,134)  | 9639           |
| 15   | SUP. PLAST.MOTOR LIQ. BRANCO(BM135,136,137)  | 9721           |
| 15   | SUP. PLAST.MOTOR LIQ. VINHO (BM144,145,146)  | 10371          |
| 16   | MOTOR DE ALTA DMC 64/800 W 127 V AMETEK      | 1005           |
| 16   | MOTOR DE ALTA DMC 64/800 W 220 V AMETEK      | 1004           |
| 17   | HASTE 3/16 X 150 MM (ROSCA 10X 50 MM)-serra  | 4873           |
| 18   | PORCA 3/16" ZINC. P/ CHAVE 5/16"             | 172            |
| 19   | DISCO INTERNO DO LIQ. DE ALTA ROTAÇÃO        | 4861           |
| 20   | CABO PP 3 X 0,75 X 1,80 M C/ PRENSA CABO     | 231            |
| 21   | DRENO LIQUIDIFICADOR 800W MOD. NOVO          | 9711           |
| 22   | CORPO DE AÇO INOX                            | 1664           |
| 23   | CHAVE 16107 -M9FT8FE2GY/1308 CPD             | 4518           |
| 24   | BASE PLAST. LIQUID. - PRETO (BM132,133,134)  | 462            |
| 24   | BASE PLAST. LIQUID. - BRANCO (BM135,136,137) | 9732           |
| 24   | BASE PLAST. LIQUID. - VINHO (BM144,145,146)  | 10372          |
| 25   | ARRUELA ZINCADA 3/16 LISA                    | 96             |
| 26   | PORCA 3/16 COM TRAVA                         | 1324           |
| 27   | PE DE BORRACHA                               | 30             |



| Item | Nome da peça                           | Código Bernmar |
|------|----------------------------------------|----------------|
| 6.1  | BUCHA MOLDMIX 1/2 X 6,20 X 23,3MM      | 6352           |
| 6.2  | MANCAL DE LATÃO LIQUID. 800W ALTA DIR. | 9801           |

