TERMO DE GARANTIA DATA DA VENDA ____ / / TODOS OS PRODUTOS BERMAR TÊM A GARANTIA TOTAL NOTA FISCAL N° **DURANTE 12 MESES** APARELHO Nº _ OS APARELHOS PERDERÃO A GARANTIA, SE CONSTATADO O USO INDEVIDO

Manual de Instruções

IMPORTANT

Sempre verifique se a tensão (voltagem) indicada no aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada.



Liquidificadores Industriais

Modelos

BM 30NR - S BM 31NR - S

BM 36NR - S

BM 32NR - S BM 35NR - S



PRODUZINDO QUALIDADE E ASSOCIANDO BELEZA!

Parabéns você acaba de adquirir um produto de excelente qualidade.

DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SOFRER ALTERAÇÕES SEM AVISO PRÉVIO

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

ao Cliente

e-mail: sac@bermar.ind.br

Atendimento

1. Introdução

1.1 Informações básicas

1.1.1 Os Liquidificadores Industriais BM 31NR - S, BM 32NR - S, BM35NR- S e BM 36NR - S possuem copo e corpo em aço inoxidável.

1.2 Características técnicas

Tabela 01 - Dados Técnicos

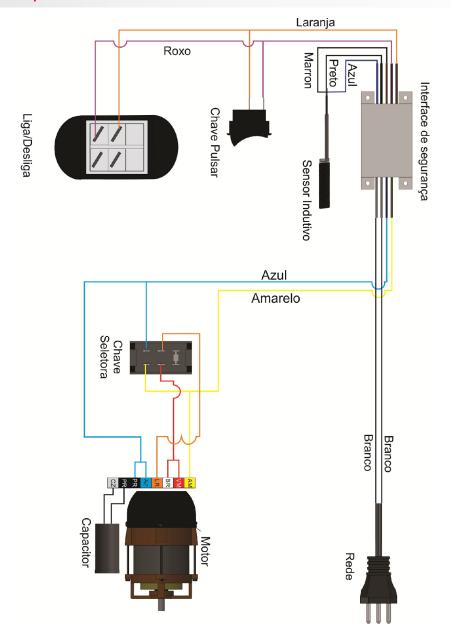
Tabola of Badoo Tooliloo							
Características	Unidade	BM 30NR-S	BM 31NR-S	BM 32NR-S	BM 35NR-S	BM 36NR-S	
Tensão (ac)	[V]	127 / 220	127 / 220	127 / 220	127 / 220	127 / 220	
Freqüência	[Hz]	50 - 60	50 - 60	50 - 60	50 - 60	50 - 60	
Potência	[W]	600	600	600	600	600	
Rotação	[rpm]	3500	3500	3500	3500	3500	
Consumo	[kWh]	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	
Altura	[mm]	587	587	675	730	795	
Largura	[mm]	210	260	270	270	375	
Profundidade	[mm]	216	216	218	226	226	
Peso Líquido	[kg]	9,5	9,7	10,0	10,4	10,9	
Capacidade Nominal	[L]	2	4	6	8	10	

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 (32) 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 mancal da faca (07).
- 1.3.10 Evite tocar nas facas afiadas (04). Nunca coloque a mão dentro do copo (10) enquanto o aparelho estiver ligado e/ou em uso.
- 1.3.11 Se as facas (04) 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 (10) 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.

6. Esquema elétrico

6.1 Esquema



7. Normas

7.1 Normas de referência

7.1.1 ABNT NBR 60335-1 IEC 60335-2-64

5. Informações uteis

5.1 Tabela de problemas, causas e soluções

Problemas	Causas	Soluções		
	- Falta de energia no local.	- Verificar se há energia na rede.		
A máquina não liga.	- Problemas Elétricos.	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.		
	- copo sem tampa ou mal encaixada	- Colocar a tampa encostando no sensor.		
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 para ou gira em baixa rotação.	- Aparelho com chave seletora em 220V e rede elétrica 127V.	- Coloque a Chave seletora na posição 127V.		
	- Problemas com o Motor.	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.		
Ruídos na máquina	- Rolamentos com defeito.	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.		
	- Produtos em pedaços grandes	- Corte o produto em pedaços menores		
O produto não tritura	- 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.		

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

2. Instruções de uso

2.1 Operação

- Encaixe o copo (10) no corpo do liquidificador.
- Retire a tampa (02).
- 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 (04) está sem corte, neste caso deverá afiá-la ou substituí-la por uma nova.
- Encaixe a tampa corretamente encostando no sensor e ligue a máquina.
- Desconecte o aparelho da tomada após o uso.
- Tempo aconselhável de uso é de 45 minuto ligado para 5 minutos desligado.

3. Instruções de limpeza

3.1 Como limpar sua máquina

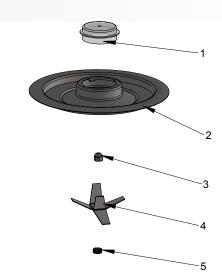
- Mantenha o copo (10) encaixado no corpo, coloque água com um pouco de detergente (biodegradável), tampe e lique por algumas segundos.
- Desligue a máquina e retire da tomada.
- Retire o copo (10) e finalize a limpeza. Evite tocar nas lâminas, elas são afiadas. Seque bem o aparelho antes de guardá-lo 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 usando somente pano umedecido com água e sabão neutro. Nunca coloque o motor debaixo da torneira.

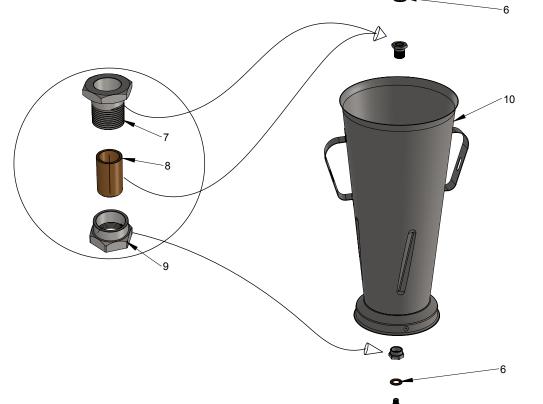
02 05

4. Componentes

4.1 Componentes do copo.

Item	Nome da peça	Código Bermar
1	SOBRETAMPA LIQUIDIFICADOR	1181
2	TAMPA DO LIQUID. 4LTS	738
	TAMPA DO LIQUID. 6LTS	739
	TAMPA DO LIQUID. 8LTS	6615
	TAMPA DO LIQUID. 10LTS	741
3	PORCA CALOTA 3/8X9/16X13MM LAT LIQ DIR. (INOX)	6709
4	FACA DO LIQUIDIFICADOR BAIXA	6704
5	ANEL V'RING V-A EPDM 80 (10,5X16,55X5,5)	797
6	ARRUELA DE CELERON LIQUID. BAIXA	726
7	MANCAL DE INOX DOS LIQUID. BAIXA	6519
8	BUCHA MOLDMIX	728
9	PORCA DE LATAO LIQ. 1200W/BAIXA ESQUERDA	1482
10	COPO DE AÇO INOX DE 4 LTS	1814
	COPO DE AÇO INOX DE 6LTS	735
	COPO DE AÇO INOX DE 8LTS	6637
	COPO DE AÇO INOX DE 10LTS	737
11	EIXO 3/4 INOX C/ PINO DE INOX LIQ. BAIXA	6685





4.2 Componentes do motor e sensor.

