

## 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 (rolamentos, placa de comando, correias, molas, batedores 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](http://www.bermar.ind.br) - [bermar@bermar.ind.br](mailto:bermar@bermar.ind.br)

Serviço de  
Atendimento  
a Cliente

| SAC

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



Batedeira Planetária 5L

Modelo

**BM 181NR**



PRODUZINDO QUALIDADE E ASSOCIANDO BELEZA!

**Parabéns! Você acaba de adquirir um  
produto de excelente qualidade.**

## 1. INTRODUÇÃO

### 1.1 INFORMAÇÕES BÁSICAS

- 1.1.1 A Batedeira é composta pelo gabinete inferior e superior feito em aço inox 430, o tacho em inox 304, proteção do tacho em plástico transparente, a capa das correias em plástico preto "black piano", os batedores raquete e gancho em alumínio e o globo composto de alumínio e inox;
- 1.1.2 A Capacidade nominal da cuba é de 5 litros, no entanto, a quantidade de ingredientes não deve ultrapassar a marcação de nível máximo do tacho, de aproximadamente 3,2 litros, garantindo espaço adequado para a movimentação e emulsificação da receita;
- 1.1.3 Este equipamento é recomendado para uso residencial e comercial, podendo ser utilizado em lanchonetes, cantinas, restaurantes, bares, padarias, hospitais e similares;
- 1.1.4 É indicado para o preparo **MASSAS LEVES** (glacês, clara em neve, etc.) **MASSAS MÉDIAS** (bolo, biscoitos, etc ) e **MASSAS DENSAS**, (panquecas, sorvete, etc.);
- 1.1.5 O uso não é recomendado quando o processo de produção for contínuo ou de escala industrial, pois o equipamento não atenderá à demanda necessária;
- 1.1.6 A Batedeira é bivolt automático, identifica a tensão da rede (127V ou 220V), e ajusta-se para trabalhar na tensão da rede. Por não possuir chave seletora, evita a possibilidade de erro na seleção voltagem;

**NOTA:** Produto não recomendado para pães, massas sovadas ou similares e receitas com hidratação inferior a 70%.

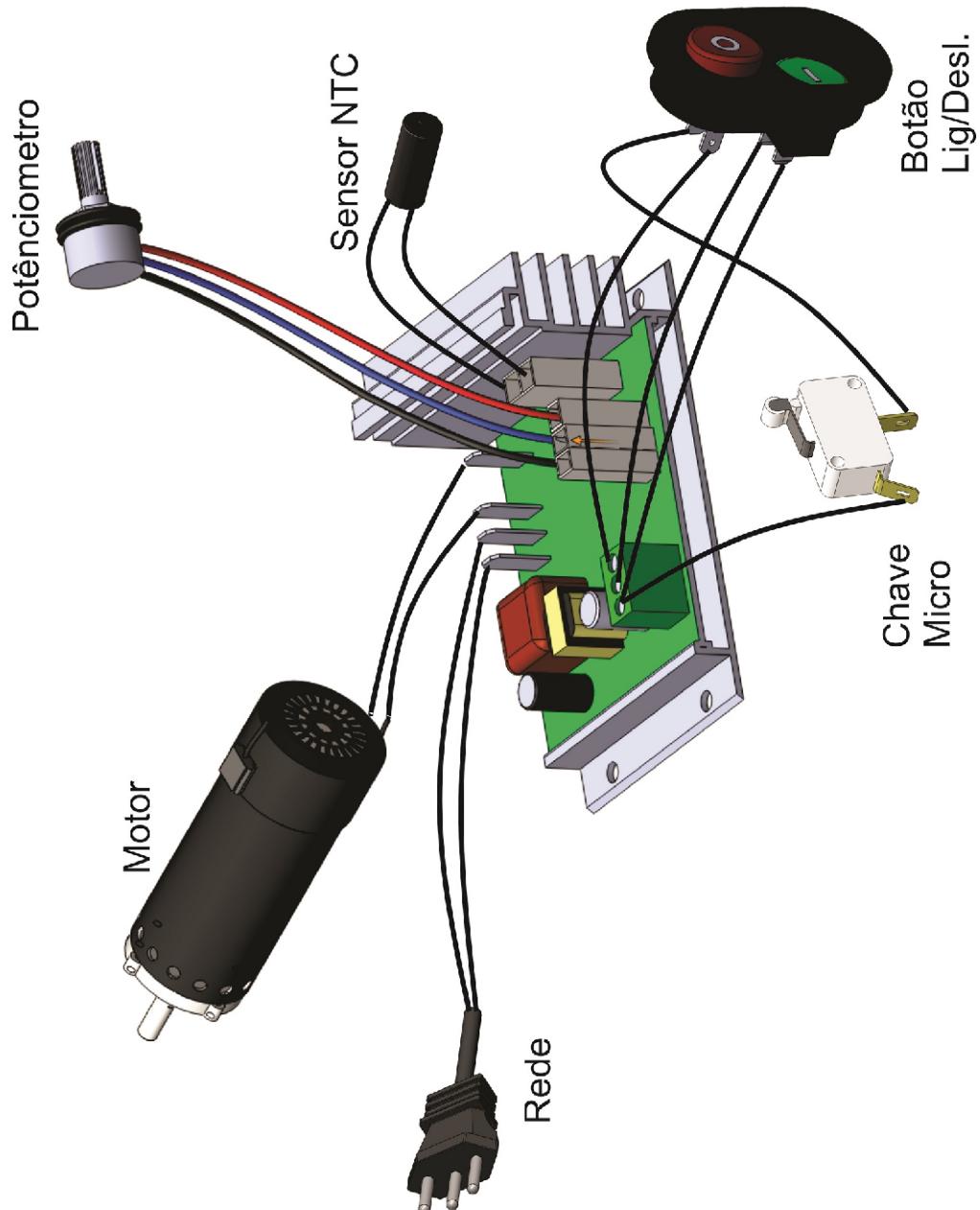
### 1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	BM 181
TENSÃO (ac)	V	127/220
FREQUÊNCIA	Hz	50/60
POTÊNCIA	W	1000
CONSUMO	kWh	1
ROTAÇÃO	rpm	6500
ALTURA	mm	405
LARGURA	mm	255
PROFOUNDIDADE	mm	425
CAPACIDADE NOMINAL	L	5
PESO LÍQUIDO	kg	12,5

### 1.3 CUIDADOS NECESSÁRIOS

- 1.3.1 Leia atentamente todas as instruções deste manual antes de utilizar o aparelho. O uso incorreto pode ser potencialmente perigoso. A manutenção, limpeza ou qualquer outro serviço devem ser realizados por pessoas devidamente treinadas, sempre com a máquina desconectada da rede elétrica;
- 1.3.2 Não utilize o aparelho caso o cabo, o plugue ou outra parte dele esteja danificado. (Se o cabo estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado, a fim de evitar riscos.);
- 1.3.3 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, pois possuir 3 furos não significa que a tomada é aterrada, confira a rede elétrica antes de ligar o equipamento;
- 1.3.4 Nunca utilize extensão ou qualquer adaptador para ligar a máquina à rede elétrica, pois esses componentes podem prejudicar o desempenho ou queimar os componentes elétricos;
- 1.3.5 A manutenção e limpeza da máquina devem ser feitas por pessoa treinada e com a máquina desconectada da tomada;
- 1.3.6 Nunca utilize o aparelho se estiver com sapatos, roupas e/ou pés molhados ou ainda, se a máquina estiver em uma superfície úmida a fim de evitar danos ao equipamento e choque elétrico;
- 1.3.7 Desconecte o equipamento da rede elétrica quando não estiver em uso, antes de limpá-lo, antes da manutenção do mesmo ou de qualquer outro tipo de serviço;

## 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;
	- Gabinete superior não está nivelado com gabinete inferior;	- Verificar alinhamento dos gabinetes e se esta acionando o sensor;
	Sensor danificado ou problema no circuito elétrico interno;	- Entre em contato com a assistência técnica autorizada;
	- 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;
	- Problemas com o Motor;	- Entre em contato com a assistência técnica autorizada;
A máquina liga, mas quando os ingredientes são colocados a mesma para ou gira em baixa rotação.	- Problema com o Motor;	- Entre em contato com assistência técnica autorizada;
	- Máquina trabalhando acima da capacidade indicada pelo fabricante;	- Retirar o produto da máquina e recomeçar na capacidade indicada;
Ruídos na máquina.	- Contra peso fora de posição ou falta de lubrificação no conjunto planetário; - Rolamento danificado por ter entrado em contato com água.	- Entre em contato com assistência técnica autorizada; - Fazer a troca dos rolamentos; <b>* Rolamentos se danificam por humidade e por isso não são cobertos em garantia.</b>

## 7. NORMAS DE REFERÊNCIA

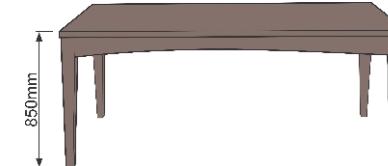
ABNT NBR 60335-1;  
IEC 60335-2-64;  
PORTARIA 148/2022 INMETRO.

- 1.3.8 Para proteção contra choques elétricos, não coloque o cabo de ligação e/ou o plugue dentro de água ou de quaisquer outros líquidos;
- 1.3.9 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);
- 1.3.10 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;
- 1.3.11 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;
- 1.3.12 A nota fiscal e o termo de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia;
- 1.3.13 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode danificar o aparelho e colocar o usuário em risco;
- 1.3.14 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 alimento com água e sabão neutro ([ver item 3 - Instrução de Limpeza](#));
- 2.1.2 Posicione a máquina em uma superfície plana, limpa, firme e seca, com altura aproximada de 850 mm;



- 2.1.3 Escolha o batedor adequado (globo, raquete ou gancho) e ajuste a velocidade de trabalho;
- 2.1.4 Certifique-se de que o batedor esteja corretamente encaixado e fixado antes de ligar o aparelho;
- 2.1.5 Para garantir o melhor desempenho e produtividade, utilize sempre a velocidade indicada pelo fabricante para cada tipo de batedor;
- 2.1.6 Nunca coloque a mão dentro do tacho (02) enquanto o aparelho estiver ligado e/ou em funcionamento;
- 2.1.7 Seguindo as normas de segurança, esta máquina não funciona caso o gabinete superior esteja levantado, evitando que o operador entre em contato com o batedor;

### 2.2 MODELO DE BATEDORES

- 2.2.1 A Batedeira Bermar acompanha 3 modelos de batedores, cada um foi desenvolvido para uma tipo de massa e trabalha com diferentes faixa de velocidade;



**Batedor Gancho**  
Uso: Massa Densa  
Velocidade: 1 - 4



**Batedor Raquete**  
Uso: Massa Média  
Velocidade: 1 - 6



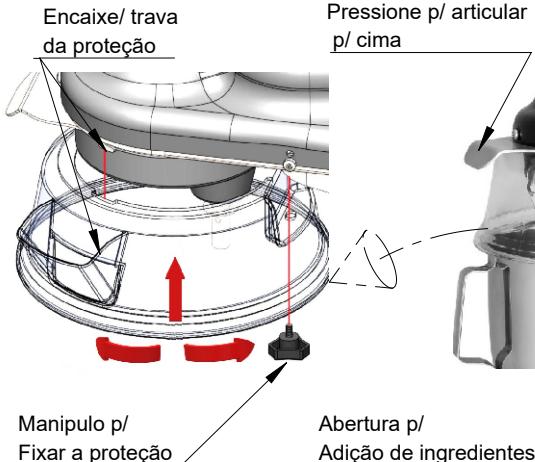
**Batedor Globo**  
Uso: Massa Leve  
Velocidade: 1 - 10



## 2.3 OPERAÇÃO

- 2.3.1 Articule o gabinete superior para cima, pressionando levemente a alça para baixo, depois, pressione e mantenha pressionado o botão da trava até liberar a pressão sobre botão (Figura 02);
- 2.3.2 Posicione a proteção do tacho (06) nas três travas de encaixe do gabinete superior (07), girando levemente até tocar o fim de curso, finalize apertando o manípulo (13) para fixar ( Ver Figura 01);
- 2.3.3 Coloque o tacho (02) na base do gabinete inferior (01), alinhando o rasgo , em seguida gire-a 90° no sentido horário até tocar no fim de curso;
- 2.3.4 Escolha o batedor adequado e encaixe-o no eixo da máquina, o eixo possui um pino e o batedor tem um rasgo superior para passagem deste pino, empurre o batedor contra o eixo e gire-o no sentido anti-horário até final rasgo lateral, a mola empurrará o batedor para dentro do canal do rasgo, garantindo a fixação completa do batedor ( Ver Figura 03);
- 2.3.5 Coloque os ingredientes no tacho, evite utilizar ingredientes extremamente quentes, para não transferir a calor ao recipiente e causar queimaduras ao operador;

**Figura 01**

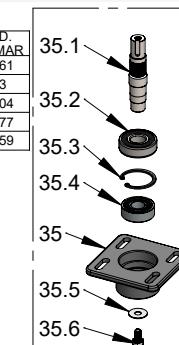


**Figura 02**

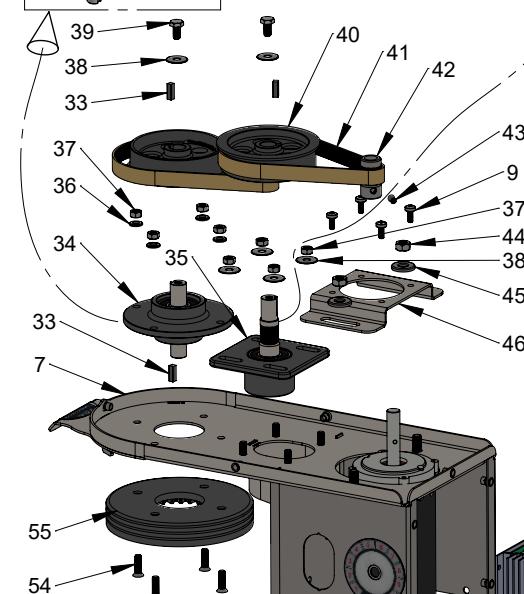


## 5.3 COMPONENTES DO GABINETE SUPERIOR

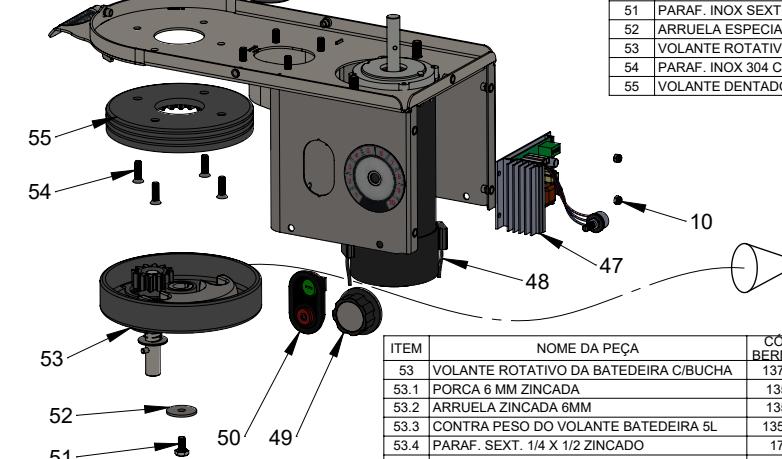
ITEM	NOME DA PEÇA	CÓD. BERMAR
34	MANCAL PLASTICO FRONTAL DA BATEDEIRA 5L	13561
34.1	ANEL ELASTICO (1040)	123
34.2	ROLAMENTO 6203 SKF 2RS H/C3 (TIMKEN)	10504
34.3	ROLAMENTO 6202 2RS FAG (POLIA CORT. 250)	11677
34.4	EIXO DO MANCAL FRONTAL DA BATEDEIRA 5L	13559



ITEM	NOME DA PEÇA	CÓD. BERMAR
35	MANCAL INTERMEDIARIO DA BATEDEIRA 5L	13558
35.1	EIXO DO MANCAL INTERM. BATEDEIRA 5L	13556
35.2	ROLAMENTO 6203 SKF 2RS H/C3 (TIMKEN)	10504
35.3	ANEL ELASTICO (1035)	6316
35.4	ROLAMENTO 6202 2RS FAG (POLIA CORT. 250)	11677
35.5	ARRUELA ZINCADA DE 1/4	44
35.6	PARAF. SEXT. 1/4 X 1/2 ZINCADO	175

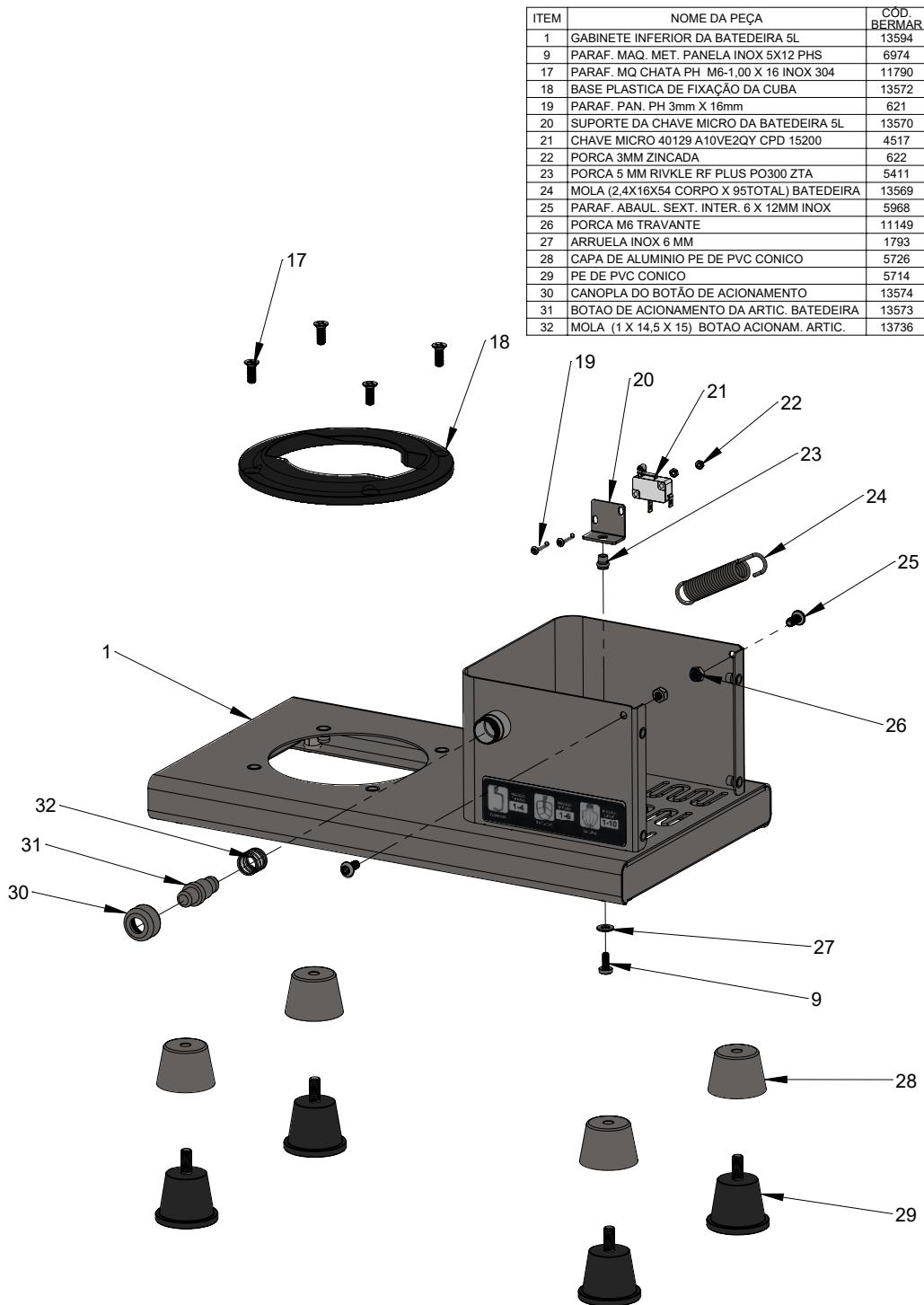


ITEM	NOME DA PEÇA	CÓD. BERMAR
7	GABINETE SUPERIOR DA BATEDEIRA	13548
9	PARAF. MAQ. MET. PANELA INOX 5X12 PHS	6974
10	PORCA 4 MM BAIXA COM TRAVA	94
33	CHAVETA 3/16 X 15	5517
34	MANCAL FRONTAL DA BATEDEIRA (COMPLETO)	13561
35	MANCAL PLASTICO INTERMED. (COMPLETO)	13558
36	ARRUELA ZINCADA 6MM	1354
37	PORCA 6 MM ZINCADA	1356
38	ARRUELA ZINCADA DE 1/4	44
39	PARAF. SEXT. 1/4 X 1/2 ZINCADO	175
40	POLIA MOVIDA DA BATEDEIRA PLANETARIA 5L	13576
41	CORREIA POLY-V PJ 406 COM 6 FRIOS	13392
42	POLIA MOTOR DA BATEDEIRA PLANETARIA 5L	13575
43	PARAF. ALLEN S/C 1/4 X 5/16	501
44	PORCA 8 MM. ZINCADA	517
45	ARRUELA ZINCADA REFORÇADA 5/16	1251
46	SUPTORDE DO MOTOR DA BATEDEIRA 5L	13577
47	PLACA DE CIRCUITO IMPRESSO DA BATEDEIRA	13496
48	MOTOR FCM 1000W H85 COM PONTE RET.	13491
49	KNOB MF-A05 COD. PR00014970	13534
50	CHAVE LIGA/DESLIGA (PULSO) - CONJ. 16127	7830
51	PARAF. INOX SEXT. 1/4" x 1/2"	1011
52	ARRUELA ESPECIAL DO VOLANTE DA BATEDERIA	13687
53	VOLANTE ROTATIVO DA BATEDEIRA 5L)	13796
54	PARAF. INOX 304 CHATA PH 6 X 20 MM	13498
55	VOLANTE DENTADO DA BATEDEIRA 5L	13565



ITEM	NOME DA PEÇA	CÓD. BERMAR
53	VOLANTE ROTATIVO DA BATEDEIRA C/BUCHA	13796
53.1	PORCA 6 MM ZINCADA	1356
53.2	ARRUELA ZINCADA 6MM	1354
53.3	CONTRA PESO DO VOLANTE BATEDEIRA 5L	13562
53.4	PARAF. SEXT. 1/4 X 1/2 ZINCADO	175
53.5	ARRUELA ZINCADA DE 1/4	44
53.6	ENGRANAGEM (12D) DO EIXO DO VOLANTE	13563
53.7	ANEL ELASTICO (1042)	8340
53.8	ROLAMENTO 6302 2RS-C3 SKF / PEER	13484
53.9	ROLAMENTO 6003 DDU	1667
53.10	ARRUELA INOX 6 MM	1793
53.11	PARAF. SEXT. 6 X 20 MM INOX	7608
53.12	CHAVETA 3/16 X 15	5517
53.13	PINO DE TRAVA PAS DA BATEDEIRA 5L	13568
53.14	EIXO DO VOLANTE FIXACAO PAS BATED. 5L	13567
53.15	MOLA INOX FIO 1X14,5DX40 (CD 390) CARRIN	166
53.16	ARRUELA LISA 1/2 INOX	5862

## 5.2 COMPONENTES DO GABINETE INFERIOR



ITEM	NOME DA PEÇA	COD. BERMAR
1	GABINETE INFERIOR DA BATEDEIRA 5L	13594
9	PARAF. MAQ. MET. PANELA INOX 5X12 PHS	6974
17	PARAF. MQ CHATA PH 16-1,0 X 16 INOX 304	11790
18	BASE PLÁSTICA DE FIXAÇÃO DA CUBA	13572
19	PARAF. PAN. PH 3mm X 16mm	621
20	SUPORTE DA CHAVE MICRO DA BATEDEIRA 5L	13570
21	CHAVE MICRO 4012B A10VE2QY CPD 15200	4517
22	PORCA 3MM ZINCADA	622
23	PORCA 5 MM RIVKLE RF PLUS PO300 ZTA	5411
24	MOLA (2.4X16X54 CORPO X 95TOTAL) BATEDEIRA	13569
25	PARAF. ABAUL. SEXT. INTER. 6 X 12MM INOX	5968
26	PORCA M6 TRAVANTE	11149
27	ARRUELA INOX 6 MM	1793
28	CAPA DE ALUMINÍUM PE DE PVC CONICO	5726
29	PE DE PVC CONICO	5714
30	CANOPILA DO BOTÃO DE AÇÃOAMENTO	13574
31	BOTAO DE AÇÃOAMENTO DA ARTIC. BATEDEIRA	13573
32	MOLA (1 X 14,5 X 15) BOTAO AÇIONAM. ARTIC.	13736

- 2.3.7 Após adicionar os ingredientes, articule o gabinete superior para baixo, puxe levemente a alça para cima, depois pressione e mantenha pressionado o botão da trava até liberar a pressão sobre botão ([Ver Figura 04](#));
  - 2.3.8 Selecione a velocidade adequada, conforme o batedor utilizado e ligue a máquina pressionando botão verde (**LIGAR**) ([50](#));
  - 2.3.9 Durante o preparo da receita, é possível adicionar ingredientes pela abertura da proteção do tacho ([06](#)), sem interromper o funcionamento da máquina ([Ver Figura 02](#));
  - 2.3.10 Desligue a máquina pressionando o botão vermelho (**DESLIGAR**) ([50](#));
  - 2.3.11 Retire o batedor, empurre-o para cima e gire-o sentido horário até alinhar o rasgo superior ao pino do eixo, nesse momento a mola realizará a expulsão automática do batedor ([Ver Figura 03](#));
  - 2.3.12 Somente após articular o gabinete superior e retirar o batedor será possível remover o tacho, para isso, gire-o a 90°, no sentido anti-horario;
  - 2.3.13 Desconecte o aparelho da tomada após o uso e faça a limpeza conforme descrito no item 3 - Instruções de Limpeza;
  - 2.3.14 O tempo aconselhável de uso é de até 6 minutos ligados para 20 minutos desligados;

**NOTA:** Sempre inicie a mistura dos ingredientes em velocidade baixa para evitar respingos e aumente gradualmente conforme a necessidade da receita;

### **3. INSTRUÇÕES DE LIMPEZA**

**ATENÇÃO:** o equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado quando for utilizado pela primeira vez, após longos períodos sem uso e/ou após o uso diário.

### 3.1 COMO LIMPAR SUA MÁQUINA

- 3.1.1 Desligue a máquina no botão vermelho (DESLIGAR) (50) e desconecte o cabo de alimentação (16) da tomada;
  - 3.1.2 Retire o batedor (03, 04 ou 05) conforme descrito no item 2.3.11 e lave com água corrente e detergente biodegradável;
  - 3.1.3 Retire o tacho (02) conforme descrito no item 2.3.12 e lave com água corrente e detergente biodegradável, use esponja ou pano macio. Para evitar riscos, não use esponjas de aço nem produtos abrasivos;
  - 3.1.4 Se necessário, retire a proteção do tacho (06), seguindo o processo inverso descrito no item 2.3.3 e lave-a com água corrente e detergente biodegradável, utilizando esponja ou pano macio;
  - 3.1.5 O gabinete inferior (01), o gabinete superior (07) e a tampa da carenagem (8) devem ser limpos apenas com pano levemente umedecido. Nunca exponha essas partes a jatos d'água, pois isso pode danificar o motor (48) e os componentes elétricos;
  - 3.1.6 Seque bem todas as peças para evitar o aparecimento de manchas e corrosões;
  - 3.1.7 Realize a limpeza após cada uso, para garantir a durabilidade do equipamento e a segurança alimentar;
  - 3.1.8 Armazene o equipamento limpo, seco e em local arejado, longe de umidade e calor excessivo;
  - 3.1.9 Peças que podem ser removidas para limpeza:
    - Tacho (02);
    - Batedores (03, 04 ou 05);
    - Proteção do tacho (06);



## 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 sua vida útil.

- 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, certificando-se de que ele não esteja 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, pois esses componentes podem prejudicar o desempenho do equipamento e/ou queimar os componentes elétricos existentes;
- 4.6 Cuidados com o inox: o inox é resistente à corrosão devido à 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 seque em seguida;
- Não utilize soluções ácidas e salinas contidas em desinfetantes, esterilizantes e outros;
- Não utilize abrasivos como esponjas de aço e itens pontiagudos.



## 5. COMPONENTES

### 5.1 COMPONENTES PRINCIPAIS

ITEM	NOME DA PEÇA	CÓD. BERMAR
1	GABINETE INFERIOR DA BATEDEIRA 5L	13594
2	TACHO INOX DA BATEDEIRA PLANETária 5L	13587
3	BATEDOR GANCHO DA BATEDEIRA 5L	13582
4	BATEDOR RAQUETE DA BATEDEIRA 5L	13580
5	BATEDOR GLOBO DA BATEDEIRA PLANETária 5L	13584
6	PROTEÇÃO DE POLICARBONATO DO TACHO	13586
7	GABINETE SUPERIOR DA BATEDEIRA	13548
8	CARENAGEM PLÁSTICA DA BATEDEIRA	13479

ITEM	NOME DA PEÇA	CÓD. BERMAR
9	PARAF. MAQ. MET. PANELA INOX 5X12 PHS	6974
10	PORCA 4 MM BAIXA COM TRAVA	94
11	ARRUELA INOX 6 MM	1793
12	TAMPA TRASEIRA GABINETE SUPERIOR	13578
13	CINTA DOS GABINETES DA BATEDEIRA	13588
14	MANIPULO 3 P. KT - 30. M5 X 10 MM	5728
15	JUNÇÃO DE ARTIC. DOS GABINETES	13553
16	TAMPA TRASEIRA DO GABINETE INFERIOR	13571
	CABO H05RN-F (3X1,0X1,60) C/ PR. CABO	4524

