

MANUAL DE INSTRUÇÕES INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

BATEDEIRA DE MASSAS A200C



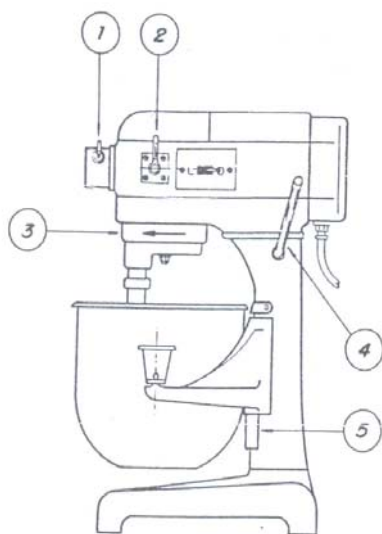
HOBART

11 2014 8080 Pabx
11 2962 6091 Fax
www.hobart.com.br

Hobart do Brasil Ltda.
Av Forte do Leme, 195
CEP 08340-010
São Paulo SP

REV. A: (AGOSTO 2010)

MANUAL DE INSTRUÇÕES



Antes de ligar esta batedeira pela primeira vez, certifique-se de que as especificações elétricas indicadas em sua placa de série são idênticas às disponíveis em sua rede. É recomendável que esta primeira ligação seja feita por um eletricista qualificado.

As máquinas monofásicas são fornecidas com conjunto de cabo e pino para ligação. Por dentro deste cabo corre um fio terra, cuja extremidade deve ser devidamente aterrada.

Não é necessário fixar a base da batedeira, a não ser em caso de instalação em navios.

Este modelo dispõe de protetor de recipiente que impede o funcionamento se o mesmo não estiver totalmente fechado. É giratório e removível para limpeza.

CONTROLE DE VELOCIDADES

Para mudar as velocidades, parar sempre o motor, desligando o interruptor Liga – Desliga.

Depois gire a alavanca das marchas (2) para a velocidade desejada.

Utilize a velocidade nº 3 para trabalhos leves e rápidos, como cremes, ovos e mistura de massas leves.

A velocidade nº 1, ou lenta, é para massas pesadas, como pão, pizza etc. Esta velocidade deve ser usada durante a mistura ou adição de ingredientes, mesmo quando se tratar de massas leves, em seguida mude para a velocidade desejada.

ELEVADOR DO VASILHAME

Puxe a alavanca (4) para frente para descer o vasilhame.

É necessário descer o vasilhame para trocar os batedores. Esta operação facilita também a adição de ingredientes no vasilhame.

BATEDORES

Quando colocar um batedor o vasilhame deve estar na posição inferior.

Encaixe o batedor no eixo e gire-o até que o pino trave do eixo atinja a cavidade em forma de "L" no cubo do batedor.

Batedores disponíveis:

- **Batedor Chato** – usado para bater manteiga ou gorduras, bolos leves e purê de batatas. Velocidades indicadas: 1 ou 2, de acordo com a mistura.
- **Batedor Gancho** – usado para massas pesadas, como pães, biscoitos, pizzas, etc. Velocidade indicada: 1.
- **Batedor de Arame** – usado para cremes leves, maionese, coberturas, suspiros, líquidos etc. Velocidades indicadas: 1, 2 ou 3, de acordo com a mistura.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

LUBRIFICAÇÃO

O motor tem rolamentos com lubrificação permanente e não requer atenção especial. O conjunto de transmissão trabalha em banho de graxa especial, e também não requer atenção especial durante muitos anos.

Quando for necessário graxa para substituição, esta deverá ser pedida ao seu representante local HOBART.

Lubrifique ocasionalmente as guias do vasilhame (5), aplicando uma pequena quantidade de óleo ou graxa com a ponta dos dedos.

Somente óleos minerais são apropriados para este tipo de lubrificação.

O anel polido (3) é uma proteção para reter qualquer excesso de lubrificação, evitando que caia no vasilhame. Retire o anel, puxando-o para baixo, uma vez por mês e limpe-o.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

VELOCIDADES	C/ BATEDOR (rpm)
1- Baixa	107
2- Intermediária	198
3- Alta	361

Capacidade do Vasilhame - 20 Litros

Peso Líquido - 75 kg

Peso Bruto - 105 kg