

# MANUAL DE INSTRUÇÕES INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

## HOBART LEGACY®

Modelos  
HL300 e HL400  
ML-134351  
ML-134348



**HOBART**

11 2014 8080 Pabx  
11 2962 6091 Fax  
[www.hobart.com.br](http://www.hobart.com.br)

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

Rev.: A (MAIO/2010)

**MANUAL DE INSTRUÇÕES**

---

**ÍNDICE**

GERAL	3
INSTALAÇÃO	3
Desembalagem	3
Localização	3
Conexões elétricas	4
OPERAÇÃO	5
Controles	6
Timer programável para receitas (opcional)	7
Colocação do recipiente	8
Batedor	8
Elevador do recipiente	8
Preparação para o batimento	9
Operação do timer	9
Observações operacionais	11
Operação do timer de receitas da HL300	11
Usando o timer de receitas	11
Visualizar a receita	11
Programando o timer de receitas	12
Modo de receita da HL400 – Como entrar e sair	14
Reverendo as etapas da receita	15
Preparando uma receita	15
Interrompendo uma receita	16
Programando uma receita	16
Retirada do recipiente	17
Gaiola aramada	17
LIMPEZA	19
MANUTENÇÃO	20
Lubrificação	20
Ajustes	20
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	22
Assistência técnica	22



## MANUAL DE INSTRUÇÕES

---

### Instalação, operação e cuidados das Batedeiras Planetárias Legacy® de 30 e 40 quartos de galão

#### GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

#### GERAL

A Legacy é uma série de batedeiras planetárias robustas, com capacidade para 30 e 40 quartos de galão e motor de 3/4HP, no modelo HL300, e de 1,5 HP, no modelo HL400. Ambas as batedeiras planetárias contam com um SmartTimer™, um elevador manual do recipiente e um eixo de encaixe nº 12 como equipamentos padrão e vêm equipadas com a velocidade STIR (“mexer”), mais três velocidades de batimento. Um timer programável para receitas é opcional.

Está disponível uma variedade de apetrechos, batedores e acessórios, descritos em um *Manual de uso e aplicações* separado, fornecido no CD de Treinamento do Operador da Batedeira Planetária Legacy que acompanha cada batedeira planetária.

Para a HL300, estão disponíveis: um recipiente com capacidade para 20 quartos de galão e batedores. Para a HL400, também estão disponíveis: recipientes de 20 e 30 quartos de galão e batedores.

#### INSTALAÇÃO

##### DESEMBALAGEM

Imediatamente após desembalar a batedeira planetária, faça uma inspeção quanto a possíveis danos de transporte. Se, depois de desembalada, verificar-se que a máquina está danificada, guarde o material da embalagem e entre em contato com a transportadora em até 15 dias após a entrega.

##### LOCALIZAÇÃO

Antes da instalação, teste o serviço elétrico para assegurar que ele cumpre as especificações que constam na placa de informações da máquina.

Coloque a batedeira planetária em seu local de operação. Deve haver espaço adequado ao redor da batedeira planetária para que o usuário opere os controles e instale e remova os recipientes. A área acima e atrás da batedeira planetária deve permitir que as tampas superior e inferior sejam removidas para manutenção de rotina e assistência técnica.

Uma vez em posição, a batedeira planetária deve ser nivelada:

- Remova os dois parafusos da tampa e retire a tampa superior.
- Coloque um nível na borda superior (Fig. 1). Deslize os calços sob a superfície de contato de base da batedeira planetária, conforme necessário para promover o nivelamento entre a parte da frente e a parte de trás e entre uma lateral e outra.

- Não recoloca a tampa superior até que a instalação esteja concluída.

**Fig. 1**

### **Verifique a lubrificação antes de usar**

A batedeira planetária é fornecida com a transmissão já engraxada. Consulte "Lubrificação", na página 20, para obter os procedimentos de lubrificação pertinentes.

### **CONEXÕES ELÉTRICAS**

**ADVERTÊNCIA** O fio de eletricidade da HL300 (monofásico apenas) vem equipado com um conector de três pinos para aterramento, que deve ser conectado a um receptáculo adequadamente aterrado. Se o receptáculo não for do tipo de aterramento apropriado, procure um electricista. Não remova o pino de aterramento do conector.

**ADVERTÊNCIA** As conexões elétricas e de aterramento devem cumprir a parte pertinente do Código Nacional de Eletricidade e/ou outros Códigos Locais de Eletricidade.

**ADVERTÊNCIA** Tire máquina da tomada e siga os procedimentos de destravamento/desmontagem.

Nas batedeiras planetárias HL300 e HL400 trifásicas, há um orifício para o conduto de  $\frac{3}{4}$ ", localizado no topo do pedestal. Faça as conexões elétricas segundo o diagrama de fiação situado na parte interna da tampa superior.

Batedeiras planetárias monofásicas:

- Conecte os fios de eletricidade de campo a L1 e L2.
- Conecte o fio-terra à alça de aterramento da batedeira planetária.

Batedeira planetária trifásica:

- Conecte os fios de eletricidade de campo a L1, L2 e L3.
- Conecte o fio-terra à alça de aterramento da batedeira planetária.

**Verifique a operação inicial**

1. Forneça eletricidade à batedeira planetária.
2. Posicione o ponteiro do botão SPEED (“velocidade”) em STIR (“mexer”).
3. Instale o recipiente e trave-o na posição de batimento, com o Suporte do Recipiente totalmente para cima e a proteção do recipiente fechado. Coloque a máquina em funcionamento momentaneamente, pressionando o botão START (“iniciar”) e, em seguida, os botões STOP (“parar”).

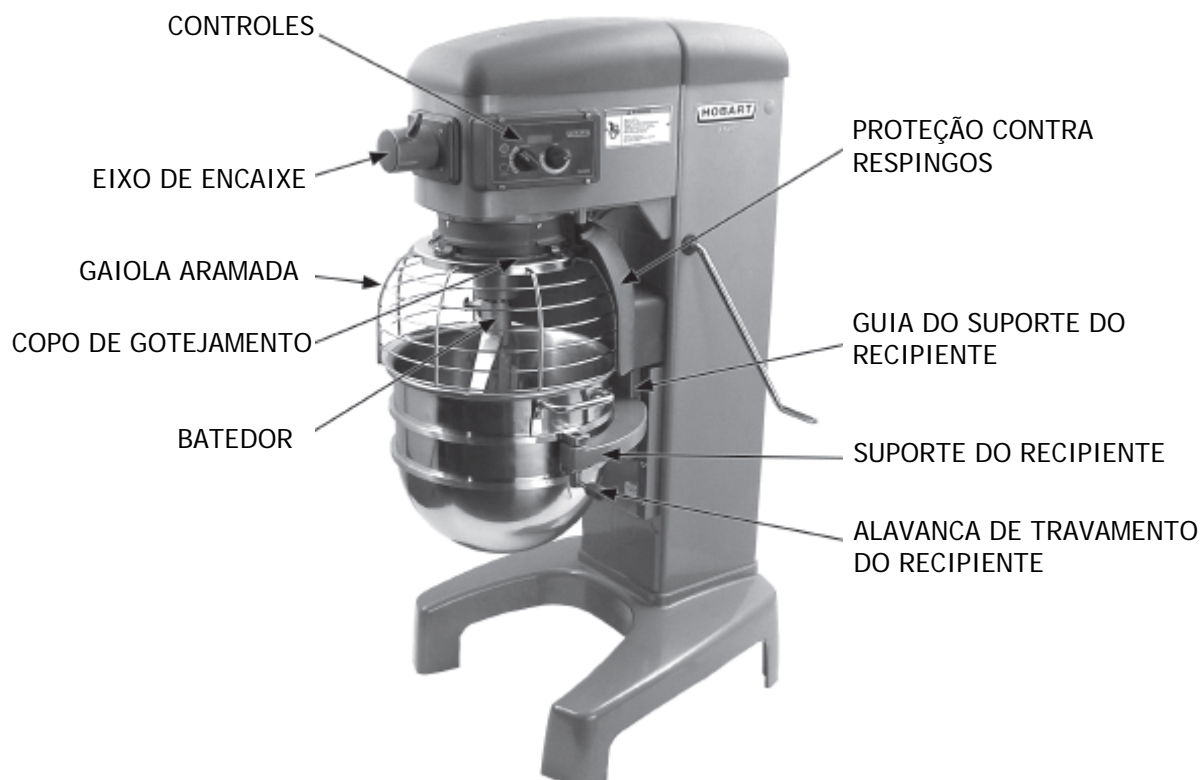
**OPERAÇÃO**

**ADVERTÊNCIA: Batedor móvel no recipiente. Mantenha as mãos, roupas e utensílios distantes durante a operação. Não use sem que o protetor esteja travado.**

A batedeira planetária Legacy encontra-se equipada com controles SmartTimer™ e um elevador manual do recipiente. Outras peças operacionais (Fig. 2) e suas funções são descritas ao longo da seção Operação.

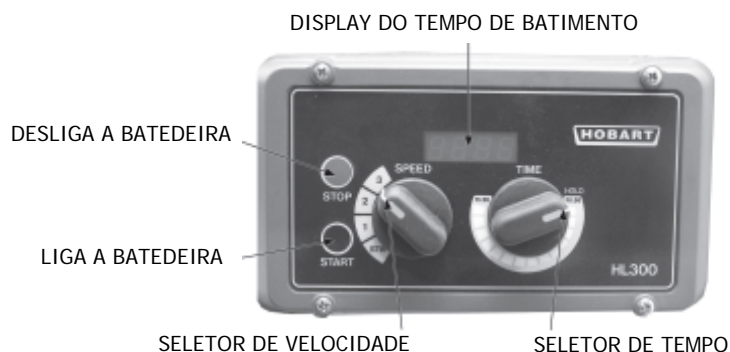
A gaiola aramada de proteção do recipiente deve estar na posição fechada para que a batedeira planetária entre em funcionamento; caso contrário, ela não funcionará.

O recipiente deve permanecer na posição de batimento no suporte, e este deve estar erguido (posição de batimento) para que a batedeira planetária entre em funcionamento; caso contrário, ela não funcionará.

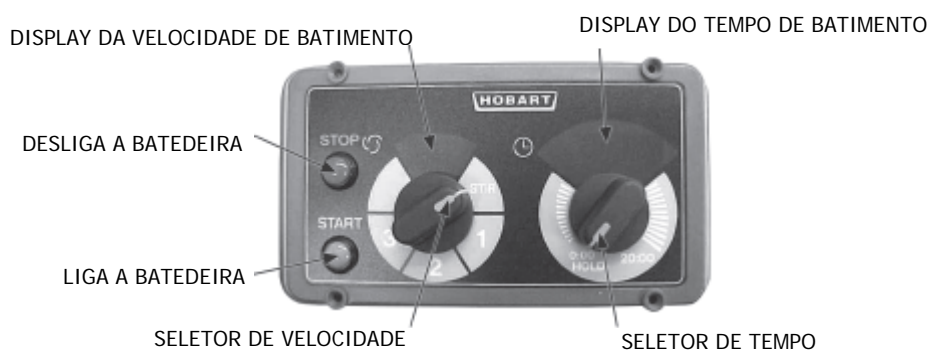
**Fig. 2**

**MANUAL DE INSTRUÇÕES****CONTROLES**

**Modelo HL300 (com três velocidades de batimento, mais velocidade Stir ("mexer"))**



**Modelo HL400 (com três velocidades de batimento, mais velocidade Stir ("mexer"))**

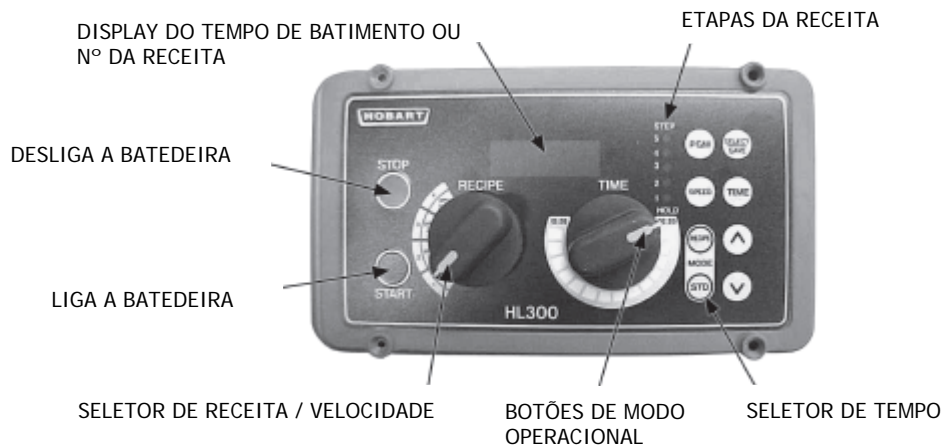
**Velocidades das batedeiras planetárias modelo HL300/HL400**

- STIR (lenta)** A velocidade STIR ("mexer") é para adicionar ingredientes ao início de cada processo de batimento.
- VELOCIDADE 1 (baixa)** Esta velocidade é para misturas pesadas, como massa de pizza, massas pesadas e batatas.
- VELOCIDADE 2 (média)** Esta velocidade é para misturar massas de bolo, esmagar batatas e fazer crescer massa de pão.
- VELOCIDADE 3 (alta)** Esta velocidade é para adicionar ar a porções leves, bem como para finalizar itens batidos.
- TIMER** Contagem progressiva (no lado "Hold") ou regressiva de 15 minutos (HL300) ou 20 minutos (HL400).

**TIMER PROGRAMÁVEL PARA RECEITAS (OPCIONAL)****Especificações do timer de receitas da HL300**

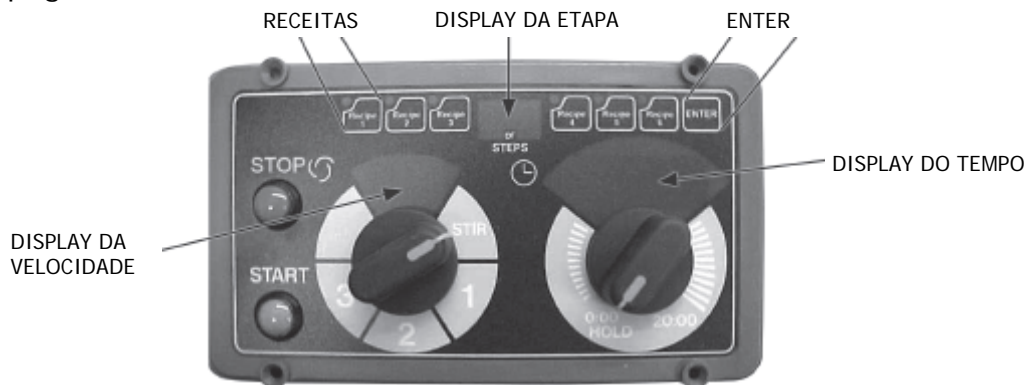
- Número máximo de receitas programáveis: 4 receitas.
- Número máximo de etapas permitidas em cada receita: 5 etapas.
- Tempo máximo permitido em cada etapa de uma receita: 15 minutos.

Para obter informações adicionais sobre o uso do timer programável para receitas, consulte as páginas de 11 a 22.

**Especificações do timer de receitas da HL400**

- Número máximo de receitas programáveis: 6 receitas.
- Número máximo de etapas permitidas em cada receita: 6 etapas.
- Tempo máximo permitido em cada etapa de uma receita: 20 minutos.

Para obter informações adicionais sobre o uso do timer programável para receitas, consulte as páginas de 13 a 18.



## MANUAL DE INSTRUÇÕES

### COLOCAÇÃO DO RECIPIENTE

O recipiente deve ser instalado antes que o batedor.

Para instalar o recipiente, abaixe totalmente o suporte. Posicione o recipiente de modo que seu pino de alinhamento do lado esquerdo se encaixe no orifício da lingüeta do recipiente. Encaixe a lingüeta fendida do recipiente na parte inferior do pino. Abaixar o recipiente dentro do suporte e empurre-o com cuidado para a posição travada.



### BATEDOR

Para a instalação de um batedor, o recipiente deve estar no suporte e totalmente abaixado.

#### Para instalar

1. Abra a gaiola aramada.
2. Coloque o batedor dentro do recipiente e alinhe a fenda horizontal do batedor com o pino da haste do batedor.
3. Deslize o batedor para cima até que sua haste pare e trave. Um clique audível deve ser percebido quando o batedor se trava na posição.

#### Para remover

1. Abra a gaiola aramada de proteção do recipiente.
2. Abaixar o recipiente.
3. Segure o batedor e puxe o êmbolo do batedor para fora (Fig. 3). Deslize o batedor para baixo até retirá-lo da haste.



**Fig. 3**

### PARA ERGUER O RECIPIENTE

**AVISO** Antes de abaixar o recipiente sobre um carro, sempre o destrave e puxe-o com cuidado para fora.



## MANUAL DE INSTRUÇÕES

Para ser erguido, o recipiente deve estar na posição travada. Empurre a alça do elevador para baixo até travá-la. Para abaixar o recipiente, levante a alça do elevador devagar.



### PREPARAÇÃO PARA O BATIMENTO

1. Coloque o recipiente de batimento no suporte.
2. Despeje os ingredientes no recipiente.
3. Empurre com cuidado o recipiente para posição travada.
4. Coloque o batedor dentro do recipiente e, em seguida, encaixe-o à haste.
5. Recoloque a gaiola em posição frontal centralizada.
6. Empurre a alça do elevador para baixo até travá-la e o recipiente alcançar a posição de batimento.
7. O recipiente, agora, está pronto para batimento (Fig. 4). (Consulte "Operação do timer".)



**Fig. 4**

### OPERAÇÃO DO TIMER

#### Usando o modo de contagem progressiva (batimento contínuo)

1. Gire o botão SPEED para selecionar uma velocidade de batimento (a posição do botão SPEED e, conseqüentemente, a velocidade de batimento pode ser alterada a **qualquer** momento durante a operação de batimento).

**AVISO:** A velocidade STIR (“mexer”) deve ser usada para adicionar ingredientes. Não a use para fazer crescer produtos de massa dura.

2. Coloque o timer em posição de espera, girando o seletor TIME em sentido anti-horário até que “Hold” apareça no mostrador de tempo (TIME).
3. Pressione o botão START (“iniciar”) para iniciar o batimento. O timer inicia uma contagem progressiva a partir de 00h00min.

**AVISO:** Se a gaiola aramada for aberta em algum momento, a operação de batimento será interrompida. Para reiniciar a operação de batimento, feche à gaiola e pressione o botão START.

4. Use o botão STOP (“parar”) para parar a batedeira planetária; o tempo de batimento é exibido no mostrador TIME.
5. Pressione o botão START para reiniciar o batimento, se necessário.

**AVISO:** Quando o timer atingir 15h00minutos (na HL300) ou 20h00minutos (na HL400), ele seguirá para a posição 00h01min e continuará a contagem até o botão STOP ser pressionado.

### **Usando o modo de contagem regressiva (batimento com tempo fixo)**

1. Gire o botão SPEED para selecionar uma velocidade.
  - a. Se o modo de contagem progressiva tiver sido usado para a porção anterior, será necessário informar o tempo desejado.
  - b. Se o modo de contagem regressiva tiver sido usado para a porção anterior, será exibido o tempo utilizado anteriormente. Se for necessário um tempo diferente, gire o seletor TIME para o tempo desejado.
2. Pressione o botão START para iniciar o batimento; o timer inicia a contagem regressiva a partir do tempo definido.
  - a. Para parar a batedeira planetária em qualquer momento, pressione o botão STOP. Para reiniciar o batimento, pressione o botão START. Por exemplo: se a batedeira planetária tiver sido iniciada à VELOCIDADE 1 por 20 segundos, sendo parada após 10 segundos, pressionar o botão START reiniciará a operação de batimento.
  - b. Se a batedeira planetária for parada e um novo tempo for definido, pressionar o botão START gravará a nova definição de tempo na seleção de velocidade atual. Por exemplo: se a batedeira planetária tiver sido iniciada à VELOCIDADE 1 por 20 segundos, sendo parada após 10 segundos e um novo tempo for definido por meio do seletor TIME, esse novo tempo substituirá os 20 segundos iniciais à VELOCIDADE 1 quando o botão START for pressionado.
  - c. Se o tempo for modificado durante o batimento, a batedeira planetária funcionará até o final do novo tempo. O ajuste de tempo não será armazenado.

## MANUAL DE INSTRUÇÕES

- d. Se a velocidade for modificada durante o batimento, o tempo será alterado para o tempo anterior da velocidade selecionada, com contagem regressiva.

**OBSERVAÇÃO:** Se a gaiola aramada for aberta em algum momento, a operação de batimento será interrompida. Para reiniciar a operação de batimento, feche à gaiola e pressione o botão START.

3. Quando o tempo atingir 00h00min, a batedeira planetária parará e soará um bipe. O timer de contagem regressiva exibirá o último tempo definido.

### OBSERVAÇÕES OPERACIONAIS

- A velocidade STIR (“mexer”) deve ser usada para adicionar ingredientes. Não a use para fazer crescer produtos de massa dura.
- Se a batedeira planetária for parada durante uma operação de batimento, o timer também parará. O timer será reativado (com o tempo que resta) quando o botão START for pressionado.
- Na HL400, o mostrador de velocidade (SPEED) exibirá a seleção de velocidade atual do botão SPEED.
- Gire o seletor de tempo (TIME) em sentido horário para tirar a batedeira planetária do modo de espera.

### OPERAÇÃO DO TIMER DE RECEITAS DA HL300



#### Observações do timer de receitas

- Se PAUSE (“pausa”) for selecionado como velocidade de batimento, será necessário pressionar o botão START para avançar à próxima etapa da receita após o término do tempo de pausa.
- Se PAUSE tiver sido selecionado, a proteção do recipiente poderá ser aberta sem interrupção da contagem regressiva do tempo.
- A etapa da receita pode ser interrompida e retomada pressionando-se o botão STOP e, em seguida, o botão START.

**OBSERVAÇÃO:** Se PAUSE for selecionado, o botão STOP será desativado.

- Para encerrar a receita, pare a batedeira planetária e pressione o botão STD.



## MANUAL DE INSTRUÇÕES

---

### Usando o timer de receitas

1. Pressione o botão de modo de receita (RECIPE).
2. Gire o seletor RECIPE ("receita") para selecionar uma receita.
3. Pressione START ("iniciar"); a batedeira planetária entrará em funcionamento na velocidade programada, pelo tempo programado.
  - a. A velocidade é exibida momentaneamente.
  - b. O tempo restante da etapa de operação será exibido e a luz de etapa piscará.

**OBSERVAÇÃO:** Os seletores de receita (Recipe) e de tempo (Time) serão desativados.
4. A batedeira planetária continuará a operar nas velocidades e nos tempos programados até concluir as etapas da receita.

**OBSERVAÇÃO:** Se PAUSE ("pausa") tiver sido programado como velocidade de uma etapa, será necessário pressionar o botão START para avançar à próxima etapa da receita após o término do tempo de pausa.
5. Quando o timer atingir o final da última etapa programada na receita, a batedeira planetária parará, um bipe soará e a receita selecionada será exibida.

### Para visualizar a receita

Quando a batedeira planetária está em modo de receita (RECIPE), é possível visualizar as definições de etapa de qualquer receita.

1. Pressione o botão SELECT/SAVE.
  - a. O mostrador alternará entre velocidade e tempo.
  - b. O LED da etapa exibida piscará.
2. Use os botões de seta para visualizar a etapa seguinte.
3. Use o seletor de receita (Recipe) para visualizar outras receitas.
4. Pressione o botão PGM para retornar ao modo de receita (RECIPE).

**OBSERVAÇÃO:** Se a batedeira planetária estiver preparando uma receita, a receita continuará sendo realizada na seqüência normal do modo de receita.

### PROGRAMANDO O TIMER DE RECEITAS

A HL300 dispõe de um mostrador que exibe um tempo de batimento (modo Standard) ou um número de receita (modo Recipe).

1. Se for exibido um tempo de batimento, pressione o botão de modo RECIPE. O mostrador exibirá a posição do seletor de receita (velocidade).
2. Pressione TIME e, mantendo-o pressionado, pressione PGM sem soltar até que rP1 seja exibido (com a etapa 1 piscando), o alarme soe e os LEDs de etapa programada se acendam.
3. Use as setas para selecionar um número de receita (de 1 a 4) a programar.



## MANUAL DE INSTRUÇÕES

4. Pressione SELECT/SAVE para entrar em modo de programação com o número de receita selecionado. O alarme soa e o mostrador se alterna entre velocidade e tempo, o que indica modo de programação.

### OBSERVAÇÕES:

- Se tiver sido atribuído um valor a um número de etapa, o LED estará aceso.
- O LED da etapa selecionada piscará.
- Se o valor padrão continuar atribuído a uma etapa, o LED estará apagado.
- Durante a programação, os seletores Recipe e Time são desativados.

### DEFINIÇÕES DE VELOCIDADE

SPd 1 (PADRÃO)  
10 segundos)

SPd 2

SPd 3

STIR

PAUS (pausa – sem batimento)

### DEFINIÇÕES DE TEMPO

00h00min - 15h00min minutos (incrementos de

Final (padrão)

5. Use as setas para selecionar o número da etapa (1 a 5).
6. Pressione SPEED. Todos os caracteres piscarão e o alarme soará.
  - a. Use as setas para selecionar a velocidade de batimento para a etapa selecionada.
  - b. Pressione SELECT/SAVE para definir a velocidade. SAVE é exibido momentaneamente e o alarme soa.
7. O mostrador se alterna entre velocidade e tempo, o que indica modo de programação.
8. Pressione TIME. O terceiro dígito piscará e o alarme soará.
  - a. Use as setas para selecionar o tempo de batimento (incrementos de 10 segundos) para a etapa selecionada.

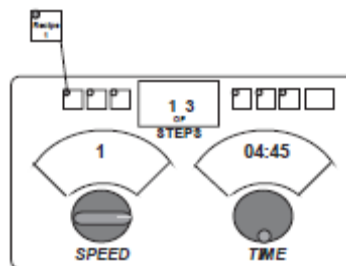
**OBSERVAÇÃO:** Se todas as 5 etapas forem programadas, a receita terminará ao final da etapa 5. Se for programado um número menor do que 5 etapas, a definição de tempo padrão de END encerrará a receita.
  - b. Pressione SELECT/SAVE para definir o tempo da etapa. SAVE é exibido momentaneamente e o alarme soa.
9. O mostrador se alterna entre velocidade e tempo, o que indica modo de programação.

**OBSERVAÇÃO:** O LED da etapa programada estará piscando.
10. Use as setas para selecionar a etapa seguinte.
11. Repita a definição de velocidade e tempo para as demais etapas e use SELECT/SAVE para salvar as definições.
12. Após programar todas as etapas da receita, pressione PGM para sair do modo de programação. O alarme soará e o mostrador exibirá o número de receita que foi programado, o qual estará piscando.
13. Pressione PGM para entrar em modo de execução. (O alarme soa.)
14. Pressione STD para retornar ao modo padrão (Standard) ou gire o seletor de receita para a receita desejada.
15. Selecione a receita que você programou e verifique se a operação funciona apropriadamente.

### Modo de receita da HL400 – Para entrar e sair

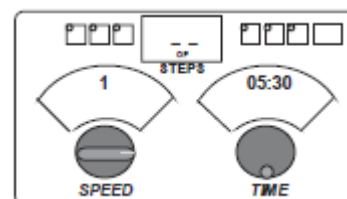
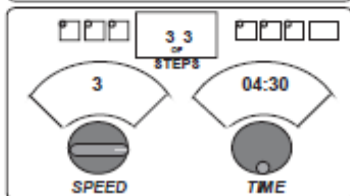
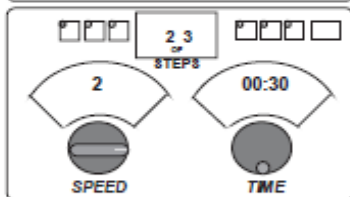
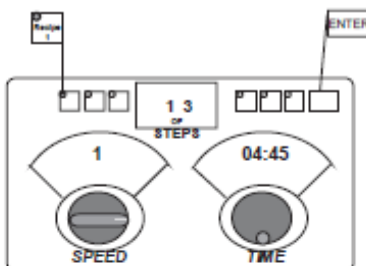


- Para entrar em modo de receita, pressione qualquer botão de receita (Recipe). O botão de receita se acende para indicar a ativação do modo de receita e o mostrador exibe a velocidade e o tempo da primeira etapa da receita.



SPEED = VELOCIDADE  
TIME = TEMPO

- Para sair do modo de receita, pressione o botão de receita (Recipe) que está aceso. A luz do botão se apaga, indicando a ativação do modo de timer padrão. A última definição de tempo para a velocidade mostrada é exibida.



SPEED = VELOCIDADE  
TIME = TEMPO

### Revendo as etapas da receita

Esta função lhe permite visualizar uma receita sem que a batedeira planetária esteja funcionando. Por exemplo, para exibir uma receita em três etapas.

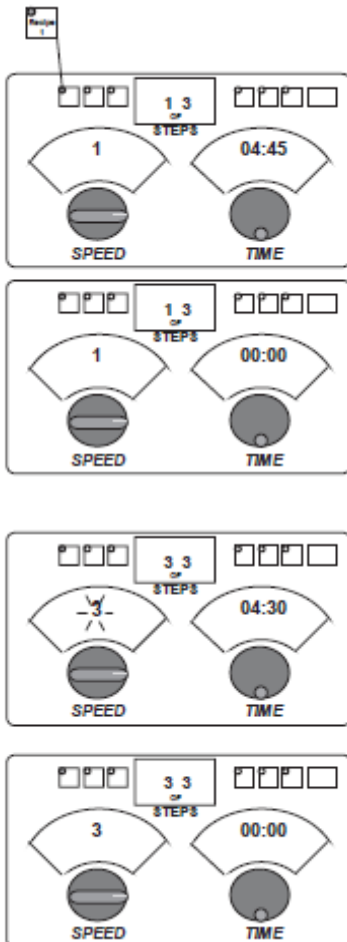
## MANUAL DE INSTRUÇÕES

- Selecione a receita. A velocidade e o tempo da primeira etapa da receita são exibidos.
- Pressione ENTER para exibir a etapa seguinte da receita. Pressione ENTER seguidamente para transitar por todas as etapas da receita.
- Pressionar START dará início à etapa 1 da receita, a despeito da etapa exibida.

SPEED = VELOCIDADE

TIME = TEMPO

### Preparando uma receita

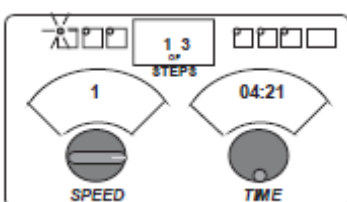


- Selecione a receita desejada, pressionando o botão de receita (Recipe). O botão se acender e a primeira etapa da receita são exibida.
- Pressione START.
- A batedeira planetária começa a executar a primeira etapa da receita programada. O mostrador do timer indica a velocidade da batedeira planetária e faz a contagem regressiva do tempo restante.
- Ao final desse tempo, a batedeira planetária passa automaticamente à velocidade e ao tempo da etapa seguinte da receita e continua o batimento. As etapas de batimento vão se sucedendo, nas velocidades e tempos programados.
- A batedeira planetária pára ao final da última etapa.
- O mostrador do timer volta à etapa um da receita (como mostrado no alto desta página). Execute a mesma receita novamente, pressionando ENTER, ou selecione uma receita diferente.

SPEED = VELOCIDADE

TIME = TEMPO

### Interrompendo uma receita



- O batimento pode ser interrompido a qualquer momento, pressionando-se STOP.
- A contagem regressiva do tempo pisca para indicar que o programa foi interrompido. Pressione START para reiniciar o batimento.
- Se não desejar reiniciar o batimento, pressione o botão de receita (Recipe) duas vezes até que ele se apague; isso faz com que a máquina volte o modo de timer padrão.

## MANUAL DE INSTRUÇÕES

O timer soará um bipe entre as etapas e ao final da receita.

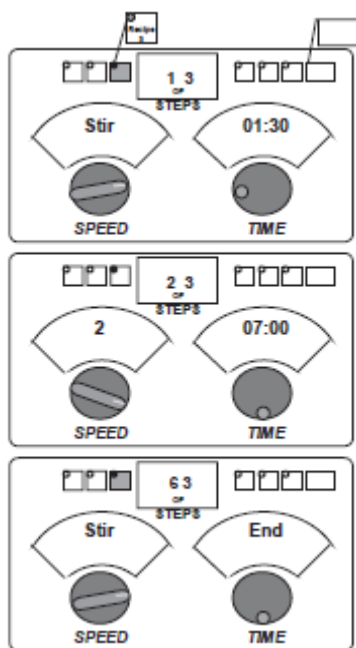
SPEED = VELOCIDADE  
TIME = TEMPO

### Programando uma receita

Esta função lhe permite programar qualquer uma das 6 receitas da batedeira planetária, com até 6 etapas em cada receita.

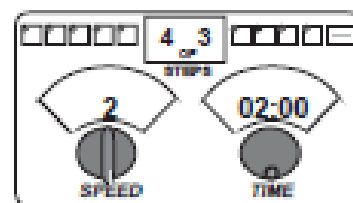
Pressione a tecla Enter sem soltar por 3 segundos para entrar em modo de código. Um bipe curto confirma o modo. O LED de velocidade mostra "Cd" ("Code") e 00h20min é selecionado no LED do timer pelo potenciômetro. Pressione a tecla Enter para entrar em modo de programação de receita. A batedeira planetária emite um bipe curto e todos os 6 LEDs de receita (Receipe) se acendem.

SPEED = VELOCIDADE  
TIME = TEMPO



- Pressione a tecla da receita (Receipe) que deseja programar (de 1 a 6). Ela piscará e os LEDs das demais receitas se apagarão.
- Defina a velocidade e o tempo de batimento para a etapa um, girando os botões de velocidade e tempo; pressione ENTER para passar à etapa seguinte. Se a receita tiver sido programada anteriormente, será exibido **step 1 of X** ("etapa 1 de X") para indicar a primeira de até 6 etapas programadas para a receita. O exemplo mostra que a velocidade STIR foi programada anteriormente por 1 minuto e 30 segundos.
- Defina a velocidade e o tempo de cada etapa da receita, pressionando ENTER para passar à etapa seguinte e repetir o procedimento para cada etapa.

- Se você adicionar mais etapas do que o programado anteriormente, o mostrador será atualizado somente após a receita ser salva. O mostrador de etapas pode exibir "step 4 of 3" ("etapa 4 de 3") durante a programação.



SPEED = VELOCIDADE  
TIME = TEMPO

- Gire o botão do timer em sentido anti-horário até **End** ("Fim") para encerrar a receita. Isso faz com que a etapa anterior seja definida como última etapa.



## MANUAL DE INSTRUÇÕES

- Para salvar a receita, pressione sem soltar o botão de receita aceso. Você ouvirá um bipe longo de confirmação.
- Continue programando outras receitas ou pressione ENTER por 5 segundos para sair e retornar ao modo de timer padrão.

### RETIRADA DO RECIPIENTE

1. Levante a alça do elevador devagar para abaixar o suporte do recipiente. Destrave o recipiente e puxe-o com cuidado para fora.
2. Abra o conjunto da gaiola aramada.
3. Remova o batedor da haste.
4. Remova o recipiente do suporte.

### GAIOLA ARAMADA (Fig. 5)

A gaiola aramada de proteção do recipiente pode ser girada de forma a liberar espaço para a adição de ingredientes ou permitir acesso ao recipiente e ao batedor.

Observe de que modo os suportes de plásticos permitem que a gaiola se mova ao longo da circunferência do copo de gotejamento giratório.

- Para abrir a gaiola de proteção do recipiente: gire-a para a sua esquerda.
- Para fechar a gaiola de proteção do recipiente: gire-a para a sua direita até que ela mesma pare na posição fechada.

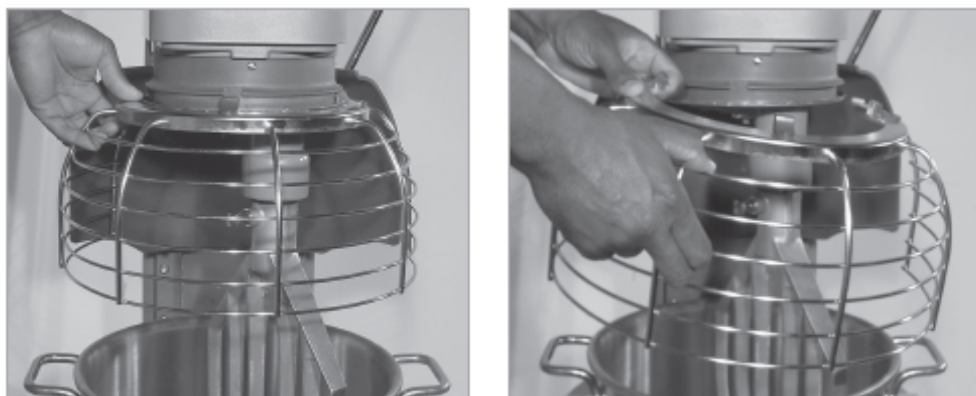
**OBSERVAÇÃO:** A gaiola de proteção do recipiente deve ser retornada à posição fechada para que a batedeira planetária funcione.



**Fig. 5**

### Para remover a gaiola aramada de proteção do recipiente para limpeza (Fig. 6)

1. Gire a gaiola para a sua esquerda até que os três suportes se alinhem com as fendas de escape dos suportes no alto do copo de gotejamento giratório.
2. Erga a gaiola em linha reta, de modo que os suportes saiam das fendas do copo de gotejamento. A gaiola aramada de proteção do recipiente pode ser removida puxando-a contra você.

**Fig. 6**

3. Lave a gaiola de proteção do recipiente em uma pia, enxágüe com água tratada e seque com um pano limpo.
4. A proteção contra respingos pode ser esfregada e/ou lavada com um pano ou esponja umedecida em água morna com sabão. Enxágüe com água tratada e seque com um pano limpo.

**Para reinstalar a gaiola aramada de proteção do recipiente**

1. Posicione o anel da gaiola de proteção do recipiente de modo que os suportes se posicionem acima das fendas do copo de gotejamento giratório.
2. Abaixee a gaiola de proteção do recipiente de modo que os suportes entrem nas fendas.
3. Gire a gaiola de proteção do recipiente para a sua direita até que ela pare na posição fechada.



### LIMPEZA

**ADVERTÊNCIA:** Tire a máquina da tomada e siga os procedimentos de destravamento/desmontagem.

Recipientes e acessórios novos da batedeira planetária (batedores, chicotes e braços para massa dura) devem ser lavados abundantemente com água quente e uma solução de sabão suave, enxaguados com uma solução suave de soda ou vinagre e abundantemente enxaguados com água tratada antes de serem usados. Esse procedimento de limpeza também deve ser seguido para recipientes e batedores antes de bater claras de ovos ou ovos inteiros (clara e gema).

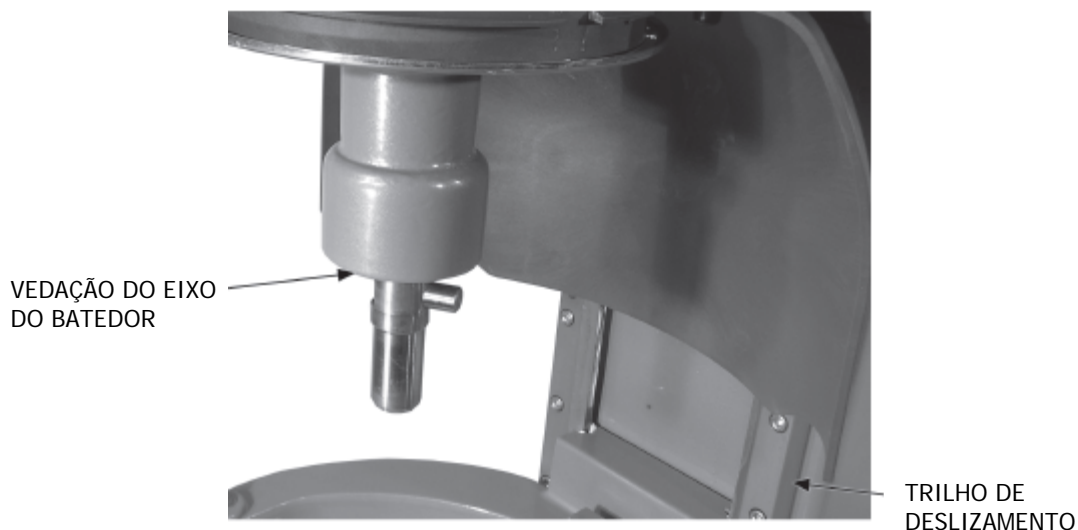
A batedeira planetária deve ser minuciosamente limpa todos os dias. NÃO use uma mangueira para limpar a batedeira planetária; ela deve ser lavada com um pano limpo umedecido. A base permite acesso a bastante espaço para a limpeza da parte de baixo da batedeira planetária.

O copo de gotejamento (Fig. 2, página 5) deve ser removido (através dos 3 parafusos que o fixam) periodicamente e ser limpo com um pano.

Para limpar a gaiola aramada, consulte a página 17.

**MANUTENÇÃO**

**ADVERTÊNCIA:** Tire a máquina da tomada e siga os procedimentos de destravamento/desmontagem.



**Fig. 7**

**LUBRIFICAÇÃO****Trilho de deslizamento**

Os trilhos de deslizamento (Fig. 7) devem ser lubrificados, aproximadamente, duas vezes ao ano. Para acessar essas áreas, abaixe totalmente o suporte do recipiente. Esfregue uma camada fina de Lubriplate 630AA na área do amortecedor do recipiente nos suportes do recipiente e em cada trilho de deslizamento.

**Vedação giratória**

Ocasionalmente, a vedação giratória (Fig. 7) pode se ressecar e começar a emitir ruídos. Para corrigir isso, faça uma pequena lubrificação (com óleo mineral) nas bordas da vedação.

**AJUSTES****Folga do batedor**

A folga do batedor deve ser verificada periodicamente. O batedor não deve tocar o recipiente e a folga máxima entre o fundo do recipiente e o batedor tipo chato B é de 1/8" (3 mm); a folga máxima entre o fundo do recipiente e o braço de massa dura ED é de 5/16" (8 mm).

## MANUAL DE INSTRUÇÕES

---

Instale um recipiente e um batedor. Se o recipiente e o batedor entrarem em contato antes que o suporte do recipiente atinja sua posição de parada, ajuste o parafuso de parada. Consulte “Para ajustar a folga do recipiente/batedor”, Figura 8.

### Para medir a folga

Despeje farinha suficiente no recipiente para cobrir a parte de seu fundo em que o batedor se movimenta. Com o recipiente totalmente erguido (o batedor não deve tocar o fundo do recipiente), ligue brevemente a batedeira planetária à velocidade mais baixa.

Desligue a batedeira planetária, tire-a da tomada e meça a profundidade da farinha percorrida (tocada) pelo batedor. Essa medida deve ser feita em diversos pontos do recipiente para assegurar a precisão.

### Para ajustar a folga do recipiente/batedor

- Gire os parafusos de parada em sentido anti-horário, para diminuir a folga, ou em sentido horário, para aumentá-la (Fig. 8).
- Conecte-a novamente na tomada.
- Opere o elevador do recipiente várias vezes, com cuidado, para verificar o ajuste.



**Fig. 8**



## MANUAL DE INSTRUÇÕES

### RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

<b>Problemas</b>	<b>Causas possíveis</b>
A bateadeira planetária não liga	Mostrador de tempo piscando – vide abaixo. Protetor do circuito ramal na posição aberta – verifique o fusível ou desconecte o interruptor. Bateadeira planetária com excesso de carga. Gaiola aramada fora da posição fechada. Recipiente fora da posição fechada (batimento) ou não erguido totalmente.
O batedor toca o recipiente	Recipiente fora da posição fechada (batimento). Folga do batedor inadequado – consulte “Manutenção” para obter o procedimento de ajuste. Batedor instalado inadequadamente.
A vedação giratória emite ruídos	A vedação requer lubrificação ocasional – consulte “Manutenção”.
Mostrador do timer piscando código de alarme (Ex. “OL1” – Sobrecarga do motor)	Se houver código de erro piscando: desconecte a máquina até que o mostrador se apague e religue-a. Se os problemas persistirem, entre em contato com o escritório local de Assistência Técnica da Hobart.

### ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Se for necessária assistência técnica para o equipamento, entre em contato com o escritório local da Assistência Técnica da Hobart – 2014.8080.