

MANUAL DE INSTRUÇÕES, INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

BATEDEIRA DE MASSAS LEGACY HL600

HOBART



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

ÍNDICE

INFORMAÇÕES GERAIS	3
INSTALAÇÃO	3
Abertura da Embalagem	3
Local de instalação	3
Conexões elétricas	4
OPERAÇÃO	5
Controles	
Timer programável para receitas (opcional)	6
Posicionamento do tachó	9
Agitador	10
Sistema de Levantamento do tachó	10
Preparação para Bater	11
Operação do Timer	11
Observações sobre a Operação	12
Modo de Receita — Entrar e Sair	13
Etapas da Receita	13
Preparação da Receita	14
Interrupção da Receita	15
Funções Especiais	15
Código de Acesso	17
Programação de Receitas [SEt ... rECP]	17
Programação de Pausas	18
Ativação e Inativação da Receita [Atth ... rECP]	19
Definição do Código de Acesso [SEt ... CodE]	20
Remoção do tachó	21
Gaiola Aramada	21
Agitadores e Acessórios	22
LIMPEZA	23
MANUTENÇÃO	23
Lubrificação	23
Ajustes	24
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS	26
Assistência Técnica	26

Instalação, Operação e Manutenção das Batedeiras Legacy™ de 60 Quartos de Galão**MANTENHA ESTAS INSTRUÇÕES À MÃO****INFORMAÇÕES GERAIS**

As bateadeiras da série Legacy “60 quartos de galão” são bateadeiras de uso industrial, que vêm com motor de 2,7 HP, SmartTimer™, sistema de levantamento do tacho e eixo de encaixe nº 12. Opcionalmente, vem ainda com um timer programável para receitas.

A série Legacy é oferecida em três modelos:

- HL600, com agitação e quatro velocidades.
- HL661, com uma velocidade.
- HL662, com duas velocidades.

O equipamento pode também vir com um tacho de 40 quartos de galão e com agitadores, além de contar com grande variedade de complementos, agitadores e acessórios. Está tudo descrito em um manual separado, o *Manual de Usos e Aplicações*, que acompanha o CD de Treinamento do Operador da Batedeira Legacy, fornecido com o equipamento.

INSTALAÇÃO**ABERTURA DA EMBALAGEM**

Assim que abrir a embalagem, verifique se ela apresenta algum sinal de avaria durante o transporte. Se apresentar, guarde todo o material de embalagem e entre em contato com a transportadora em até 15 dias da data da entrega.

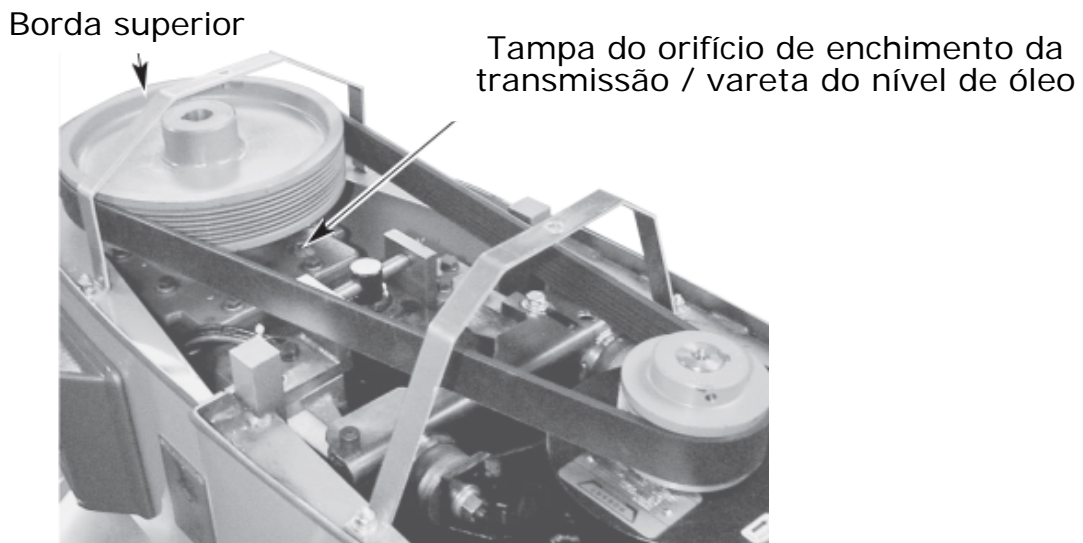
LOCAL DE INSTALAÇÃO

Antes da instalação, confira se a rede elétrica do local é compatível com as especificações da placa do equipamento.

Coloque a bateadeira no seu local de operação. Deve sobrar ao redor dela espaço suficiente para a operação dos controles e para a instalação e remoção das tigelas. A área acima e à direita do equipamento deve permitir que a tampa superior e a tampa lateral sejam retiradas para manutenção e reparos.

Depois de posicionada, a bateadeira precisa ser nivelada:

- Tire a tampa superior, soltando os dois parafusos que a fixam.
- Apóie um nível sobre a borda da polia maior (Fig. 1). Coloque calços sob a superfície de contato da base da bateadeira de modo a promover o nivelamento entre a parte da frente e a parte de trás e entre uma lateral e outra.
- Só recoloque a tampa ao final da instalação.



Verifique a Lubrificação antes do Uso

A batedeira vem com óleo no sistema de transmissão. Verifique o nível do óleo antes de ligá-la. Os procedimentos de lubrificação estão explicados no item Lubrificação, página 24.

CONEXÕES ELÉTRICAS



ATENÇÃO: AS CONEXÕES ELÉTRICAS E DE ATERRAMENTO DEVEM OBEDECER AO CÓDIGO ELÉTRICO NACIONAL (EUA) E/OU A OUTRAS NORMAS ELÉTRICAS LOCAIS.



ATENÇÃO: DESCONECTE O CABO DE FORÇA DA BATEDEIRA E SIGA OS PROCEDIMENTOS DE BLOQUEIO/IDENTIFICAÇÃO.

No topo do pedestal há um orifício para conduíte de 3/4". Faça as ligações elétricas de acordo com o diagrama encontrado na parte interna da tampa superior.

Batedeira Monofásica:

- Conecte os fios de eletricidade de campo a L1 e L2.
- Conecte o fio-terra à alça de aterramento da batedeira.
- Corte a parte descascada de L3 na Batedeira Legacy e cubra com fita isolante.

Batedeira Trifásica:

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

Verificação da Operação Inicial

1. Ligue a batedeira.
2. Gire o ponteiro do dial de velocidade SPEED para a posição de agitação STIR (HL600) ou 1 (HL661 e HL662).
3. Instale o tacho e trave-a na posição de bater, mantendo seu suporte totalmente levantado e a proteção do tacho fechada. Acione momentaneamente a batedeira apertando os botões START e depois STOP.

OPERAÇÃO

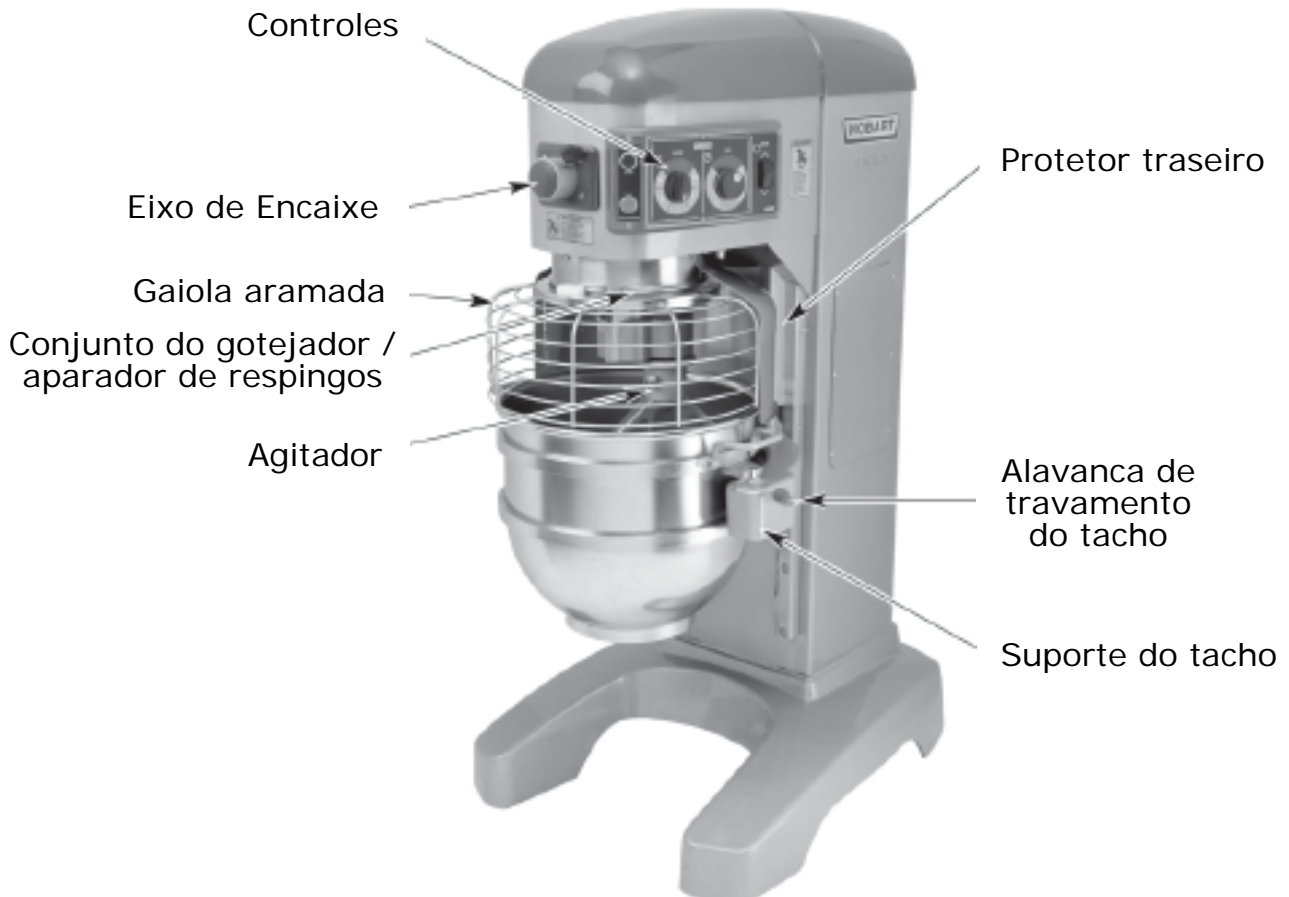
ATENÇÃO: AO MOVIMENTAR O AGITADOR DENTRO DO TACHO, MANTENHA MÃOS, ROUPA E UTENSÍLIOS AFASTADOS ENQUANTO ELA ESTIVER FUNCIONANDO. NÃO OPERE A BATEDEIRA SEM A PROTEÇÃO DE TRAVAMENTO.

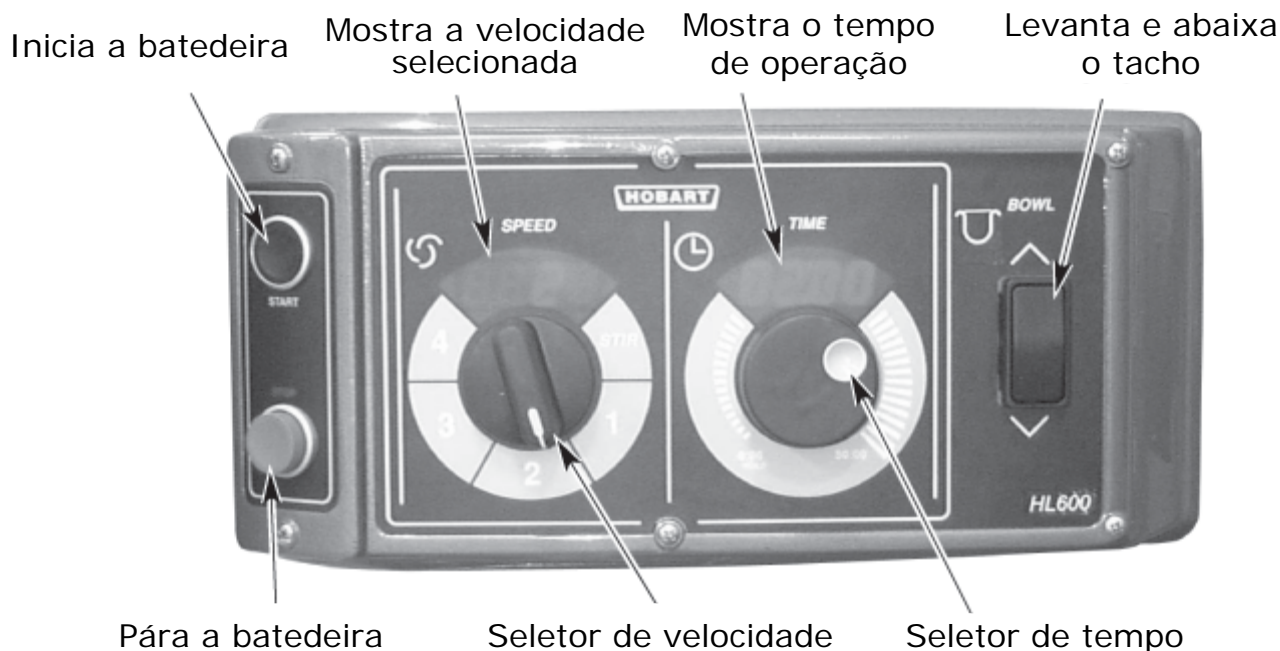
A batedeira Legacy possui controles SmartTimer™ e sistema de levantamento do tacho. Os demais componentes (Fig. 2) e suas funções são descritos na seção Operação.

A batedeira só funciona com a gaiola aramada devidamente posicionada e o tacho travada sobre o respectivo suporte.

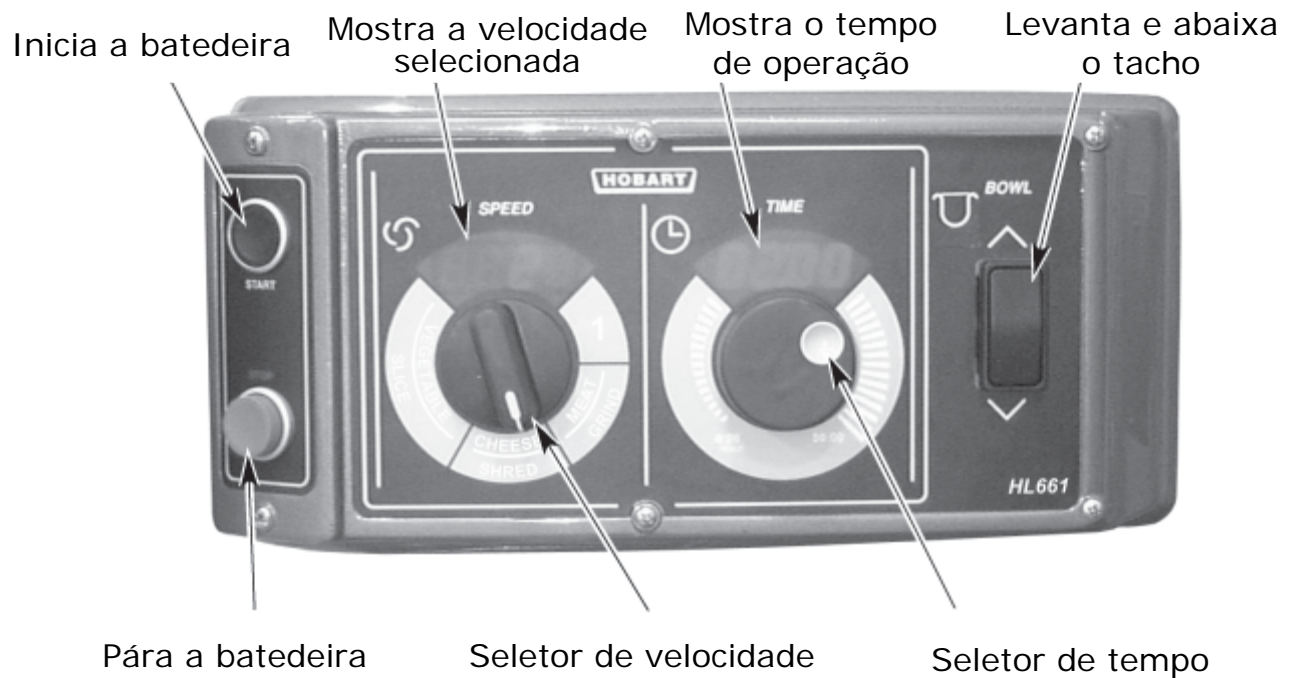
Se esse suporte não estiver completamente levantado (posição de bater), a batedeira só funcionará mantendo o botão START pressionado.

Se o suporte não estiver na posição de bater e o botão START estiver pressionado, a batedeira só funcionará na velocidade de agitação.

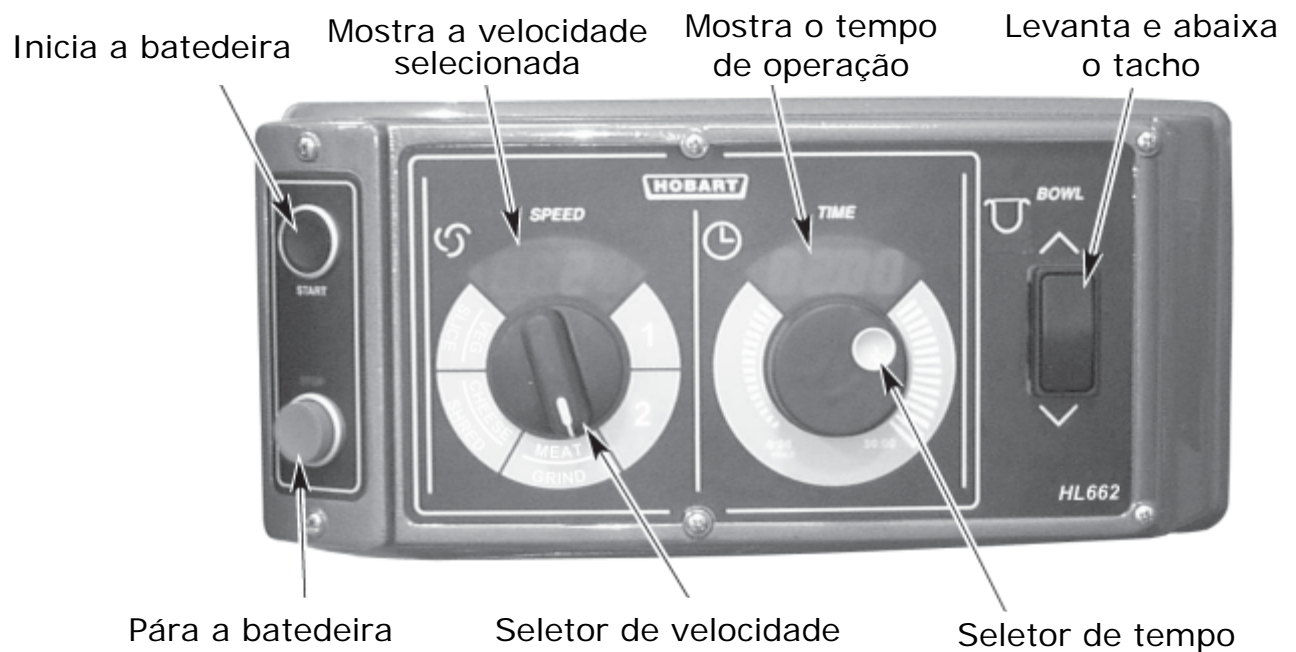
**Fig. 2.**

CONTROLES**Modelo HL600****(Quatro Velocidades + Agitação)****Velocidades da Batedeira Modelo HL600**

STIR (Agitação lenta)	Velocidade própria para incorporar ingredientes no começo de cada processo.
SPEED 1 (Velocidade baixa)	Própria para misturas pesadas, como massa de pizza, massas grossas em geral e batata.
SPEED 2 (Velocidade média-baixa)	Própria para bater massa de bolo, amassar batata e dar consistência a massa de pão.
SPEED 3 (Velocidade média-alta)	Própria para incorporar ar em massas leves e para finalizar cremes batidos.
SPEED 4 (Velocidade alta)	Própria para aeração máxima e acelerada de massas leves.

Modelo HL661**(Uma Velocidade + Moedor de Carne, Ralador de Queijo, Fatiador de Legumes)****Velocidades da Batadeira Modelo HL661**

SPEED 1	Para misturas pesadas, como massa de pizza.
MEAT GRIND	Para moer carne.
CHEESE SHRED	Para ralar queijo.
VEGETABLE SLICE	Para fatiar legumes.

Modelo HL662**(Duas Velocidades + Velocidade para Moer Carne, Ralar Queijo, Fatiar Legumes)****Velocidades da Batadeira Modelo HL662**

SPEED 1 (Velocidade baixa)	Para misturas pesadas, como massa de pizza.
SPEED 2 (Velocidade baixa)	Para dar consistência a massa de pizza.
MEAT GRIND	Para moer carne.
CHEESE SHRED	Para ralar queijo.
VEGETABLE SLICE	Para fatiar legumes.

TIMER PROGRAMÁVEL DE RECEITAS (OPCIONAL)**Especificações do Timer**

- Número máximo de receitas programáveis: 9 receitas.
- Número máximo de etapas permitidas para cada receita: 6 etapas.
- Tempo máximo permitido para cada etapa de uma receita: 30 minutos.

Veja mais informações sobre o uso do timer programável de receitas nas páginas 15 a 20.

POSICIONAMENTO DO TACHO

O tacho precisa ser instalada antes do agitador.

Para isso, abaixe completamente o suporte do tacho. Posicione o tacho de modo que os pinos de alinhamento do lado esquerdo do suporte se encaixem nos orifícios do tacho. Coloque tigela na posição travada sobre o suporte.

AGITADOR

Para instalar o agitador, é preciso que o tacho esteja no suporte e totalmente abaixada.

Para Instalar

1. Abra à gaiola.
2. Posicione o agitador dentro do tacho e alinhe sua fenda horizontal com os pinos do eixo.
3. Empurre o agitador para cima até ele parar e ficar engatado no eixo.

Para Remover

1. Abra à gaiola.
2. Abaixar o tacho pressionando a seta para baixo de seu interruptor.
3. Segure o agitador e puxe seu êmbolo para fora (Fig. 3). Empurre o agitador para baixo até ele soltar do eixo.

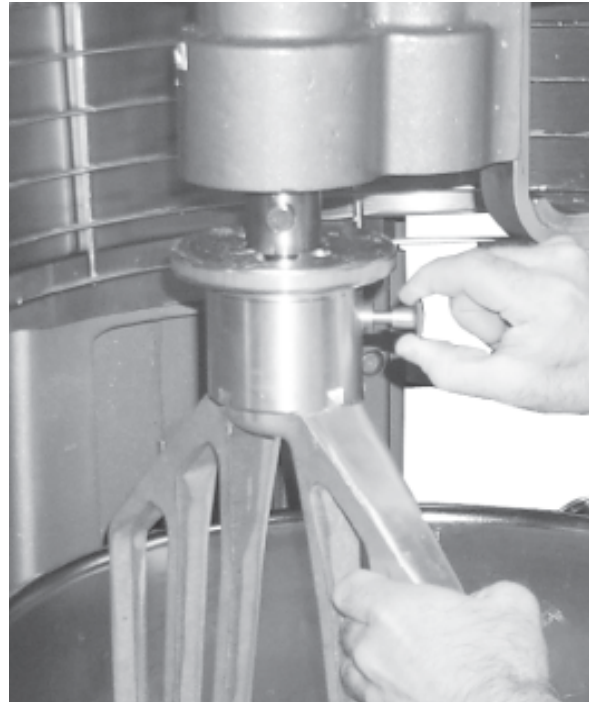


Fig. 3.

SISTEMA DE LEVANTAMENTO DO TACHO

CUIDADO: Antes de abaixar o tacho, lembre-se sempre de destravá-la e balançá-la de leve para fora.

Para levantá-la, ela precisa estar na posição travada. Mantenha apertada a seta para cima do interruptor.

Para abaixar o tacho, mantenha pressionada a seta para baixo.

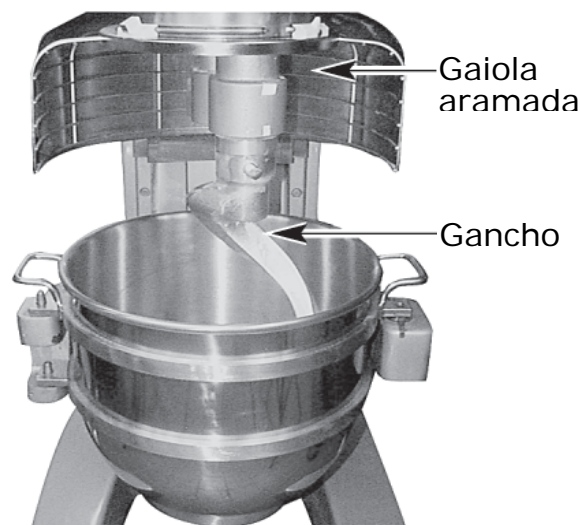
Para Levantar o tacho Enquanto Estiver Batendo

Para levantar o tacho com o agitador em funcionamento (quando indicado pela receita ou ao usar o raspador):

1. Feche à gaiola e selecione a velocidade no dial de velocidade SPEED.
2. Selecione uma contagem regressiva de tempo ou HOLD para continuar batendo na contagem progressiva.
3. Apertando a seta para cima do interruptor, pressione ao mesmo tempo o botão START. Enquanto o tacho é erguida, a bateadeira funciona apenas na velocidade de agitação.
4. Quando o tacho estiver na posição de bater, solte o botão START. Ela passa automaticamente para a velocidade selecionada.

PREPARAÇÃO PARA BATER

1. Coloque o tacho sobre o suporte.
2. Deseje os ingredientes dentro dela.
3. Balance o tacho para trás até ela travar.
4. Coloque o agitador dentro do tacho e prenda-o ao eixo (Fig. 4).
5. Retorne a gaiola para a posição frontal-central.
6. Mantenha a seta para cima do interruptor pressionada até o tacho chegar à posição de bater e parar.
7. A batedeira está agora pronta para ser usada. (Leia a seção Operação do Timer.)

**Fig. 4.****OPERAÇÃO DO TIMER****Modo de Contagem Progressiva (Funcionamento Contínuo)**

1. Gire o dial de velocidade SPEED para a velocidade desejada (a velocidade pode ser ajustada **a qualquer momento** durante o funcionamento da batedeira).

OBSERVAÇÃO: A agitação (STIR) deve ser usada para incorporar ingredientes, não para dar a consistência desejada à massa.

2. Ajuste o timer para a posição "reter" girando o seletor do tempo TIME no sentido anti-horário até aparecer escrito "Hold" no visor.
3. Pressione o botão START para começar a bater. O timer começa a contagem progressiva a partir de 00:00.

OBSERVAÇÃO: A batedeira pára sempre que a gaiola é aberta. Para continuar batendo, basta fechar a gaiola e apertar o botão START.

4. Aperte o botão STOP para fazer a batedeira parar; o visor do TEMPO mostrará o tempo de operação.
5. Se necessário, pressione o botão START para recomeçar a bater.

OBSERVAÇÃO: Quando chega a 50:00 minutos, o timer volta a 00:01 e continua contando até o botão STOP ser pressionado.

Modo de Contagem Regressiva (Operação com Tempo Marcado)

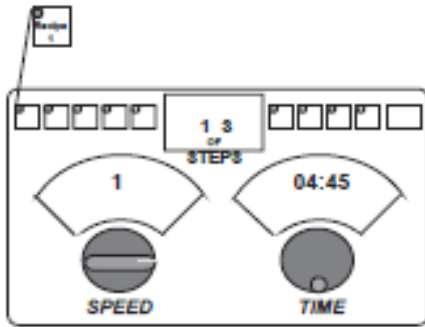
1. Gire o dial de velocidade SPEED para a velocidade desejada.
 - a. Se na última batelada tiver sido usado o modo de contagem progressiva, será necessário informar o tempo desejado.
 - b. Se na última batelada tiver sido usado o modo de contagem regressiva, será mostrado o tempo anterior. Para mudar o tempo de operação, basta acertar o seletor para o tempo desejado.
2. Pressione o botão START para começar a bater; o timer começa a contagem regressiva a partir do tempo informado.
 - a. Para parar a batedeira a qualquer momento, basta apertar o botão STOP. Para voltar a bater, basta apertar o botão START. Exemplo: A batedeira começa na velocidade 1 por 30 segundos e é parada depois de 10 segundos. Pressionando o botão START, ela voltará a bater.
 - b. Se a batedeira for parada e for acertado um novo tempo de operação, quando o botão START for pressionado prevalecerão o novo tempo e a velocidade que estava sendo usada. Exemplo: A batedeira começa na velocidade 1 por 30 segundos e pára depois de 10 segundos. Acerta-se um novo tempo com o seletor de tempo. Quando o botão START for pressionado, o novo tempo substituirá o inicial de 30 segundos na velocidade 1.
 - c. Se o tempo for mudado enquanto a batedeira estiver batendo, ela vai parar quando o novo tempo terminar. O ajuste do tempo não ficará guardado na memória.
 - d. Se a velocidade for alterada enquanto a batedeira estiver batendo, o tempo voltará ao que estava definido antes para a velocidade e contagem regressiva selecionadas.

OBSERVAÇÃO: A batedeira pára sempre que a gaiola é aberta. Para continuar batendo, basta fechar a gaiola e apertar o botão START.
3. Quando o timer chega a 00:00, a batedeira pára e um sinal sonoro toca por 3 segundos. O timer da contagem regressiva exibe o último tempo marcado.

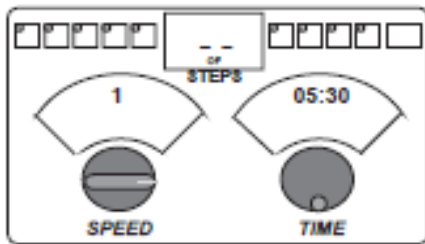
OBSERVAÇÕES SOBRE A OPERAÇÃO

- A agitação (STIR) deve ser usada para incorporar ingredientes, não para dar consistência à massa.
- Se a batedeira for parada enquanto estiver batendo, o timer também vai parar e recomeçará partir do ponto em que estava quando o botão START foi apertado.
- O visor da velocidade mostrará a velocidade que está selecionada no dial de velocidade. Gire o seletor de tempo no sentido horário para tirar a batedeira do modo de retenção (hold).

Modo de Receita — Entrar e Sair



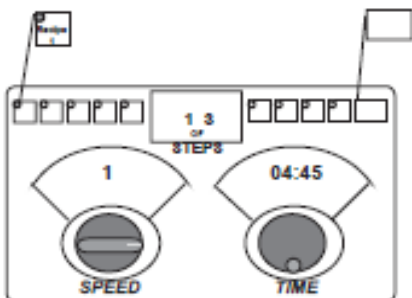
1ª de 3 ETAPAS
VELOCIDADE – TEMPO



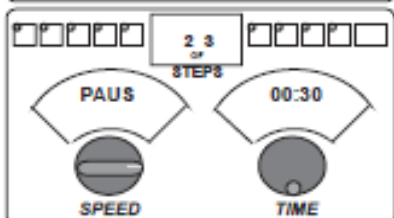
__ de __ ETAPAS
VELOCIDADE – TEMPO

- Para entrar no modo de receita, pressione qualquer botão de receita. O botão de receita se acende, indicando que o equipamento está no Modo de Receita, e o mostrador exibe a velocidade e o tempo da primeira etapa da receita.
- Se o botão de receita piscar, significa que a receita está inativa. Para ativar e desativar botões de receita, consulte as funções especiais.
- Para sair do Modo de Receita, aperte o botão de receita aceso. A luz do botão se apaga, indicando que o equipamento está no Modo Normal do Timer. Será mostrado o último tempo definido para a velocidade em uso.

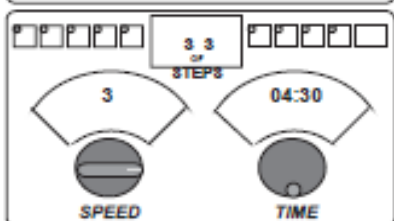
Etapas da Receita



1ª de 3 ETAPAS
VELOCIDADE – TEMPO



2ª de 3 ETAPAS
VELOCIDADE – TEMPO

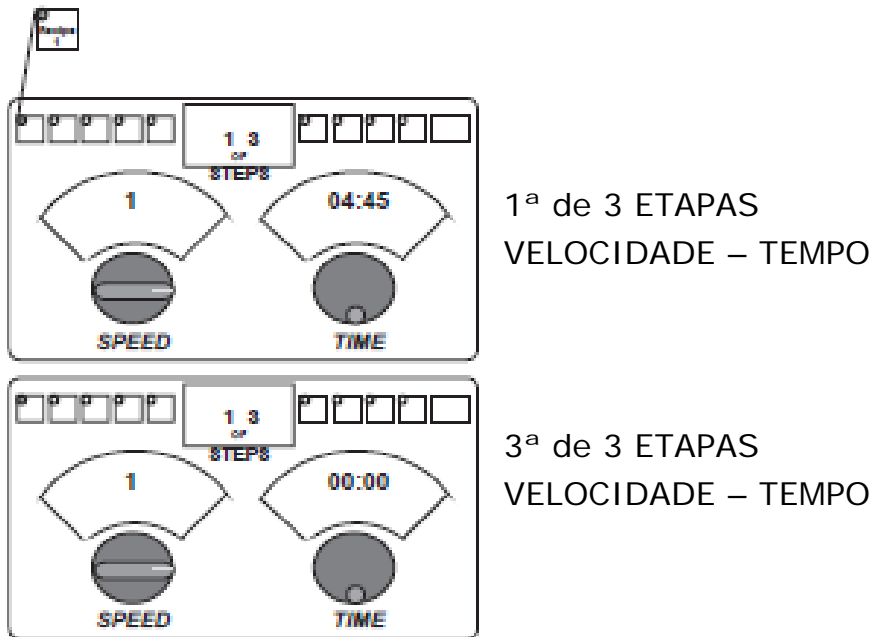


3ª de 3 ETAPAS
VELOCIDADE – TEMPO

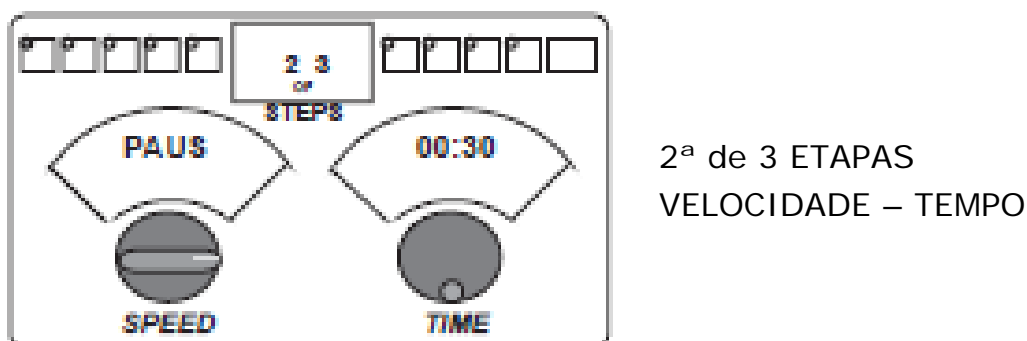
Permite ver a receita sem ter que ligar a batedeira. Vejamos como exemplo, uma receita de três etapas.

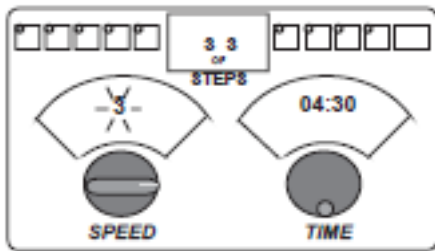
- Selecione a receita. Aparecem a velocidade e o tempo da primeira etapa da receita.
- Pressione ENTER para exibir a próxima etapa da receita. Apertando ENTER repetidamente serão mostradas todas as etapas da receita.
- Pressionando START, a batedeira começará a bater a 1ª etapa da receita, qualquer que seja a etapa indicada no mostrador.

Preparação da Receita

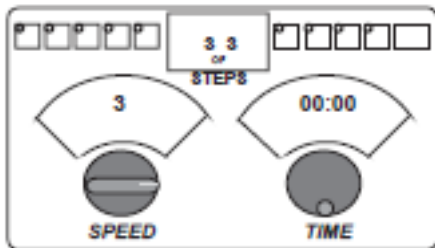


- Selecione a receita desejada apertando o botão da receita. O botão se acende e aparece no mostrador a primeira etapa da receita.
- Pressione START.
- A batedeira começa a funcionar na primeira etapa da receita programada. O mostrador do tempo indica a velocidade e a contagem regressiva do tempo da etapa.
- Quando o tempo termina, a batedeira passa automaticamente para a velocidade e tempo da etapa seguinte da receita e continua batendo. As etapas vão se sucedendo na velocidade e tempo programados.
- Quando há na receita uma etapa programada de **Pausa**, a batedeira pára e o mostrador de tempo conta regressivamente o tempo de pausa até 00:00, tocando então um sinal sonoro.





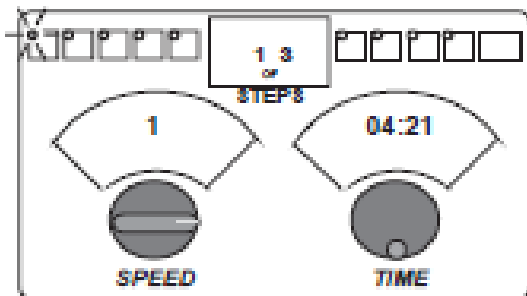
• Depois da etapa de Pausa, o mostrador de velocidade da etapa seguinte pisca; pressione START para continuar batendo.



• Depois da última etapa a batedeira pára.

• O timer volta à primeira etapa da receita (como mostrado no começo da página). Para executar a mesma receita de novo, pressione START ou selecione outra receita.

Interrupção da Receita



1ª de 3 ETAPAS
VELOCIDADE – TEMPO

- Para parar de bater a qualquer momento, pressione STOP.
 - O mostrador de velocidade pisca indicando que o programa foi interrompido e o mostrador de tempo indica o tempo restante. Pressione START para continuar batendo.
 - Caso não queira continuar batendo, aperte duas vezes o botão de receita até ele apagar – o equipamento volta ao Modo Normal do Timer.
- O timer toca entre as etapas e ao final da etapa.

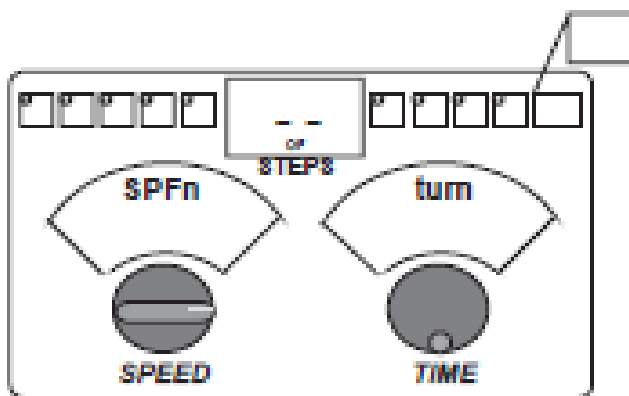
Funções Especiais

O Modo de Função Especial dá acesso a três parâmetros que podem ser definidos pelo usuário:

- Programação de Receitas, (SEt . . . rECP);
- Ativação ou Desativação de Receitas, (Atth rECP); e
- Definição do Código de Acesso (Set Code).

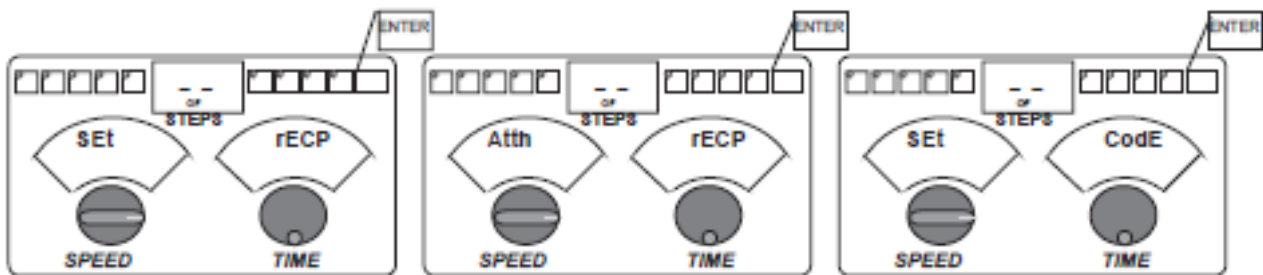
[Há ainda outros parâmetros de manutenção que podem ser vistos em Funções Especiais.] Consulte a tabela à direita.

FUNÇÃO	USADA POR
SEL . . . Unit	Técnico
LASt . . . Err	Técnico
Err . . . Log	Técnico
totL . . . HrS	Técnico
LASt . . . HrS	Técnico
CAP . . . HrS	Técnico
RUN . . . DiAg	Técnico
SEt . . . CodE	Operador autorizado
SEt . . . rECP	Operador autorizado
Atth . . . rECP	Operador autorizado



__ de __ ETAPAS
VELOCIDADE – TEMPO

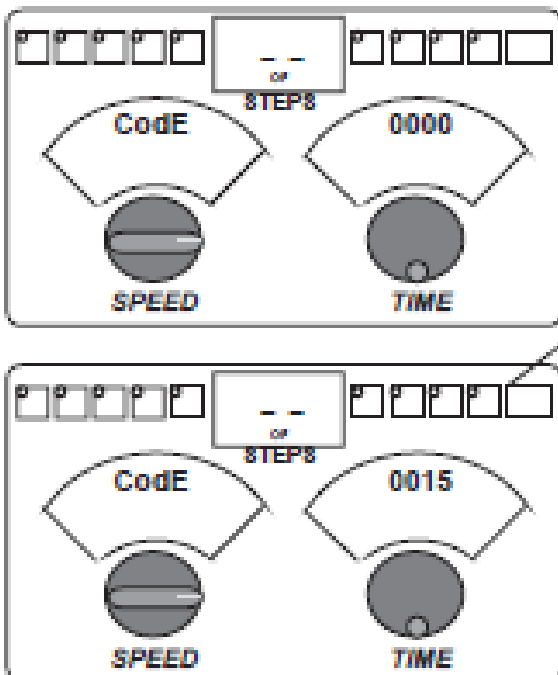
- Comece pelo Modo Normal do Timer. . . (Para sair do Modo de Receita, pressione o botão de receita aceso, voltando assim ao Modo Normal do Timer.)
- Sem nenhum botão de receita aceso, aperte Enter por 5 segundos. **SPFn** . . . Aparece escrito **turn**, indicando Funções Especiais.
- Há um intervalo de um minuto no Modo de Funções Especiais: depois de um minuto de inatividade, o controle volta automaticamente para o Modo Normal do Timer.
- Gire o dial do Timer para selecionar uma das funções especiais: SEt . . .rECP, Atth . . .rECP ou SEt . . .CodE,



__ de __ ETAPAS
VELOCIDADE TEMPO

- Pressione ENTER

Código de Acesso



- Para poder mudar os parâmetros da receita é preciso entrar com o código.

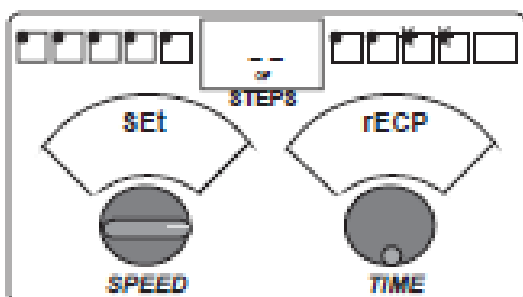
- Aparece escrito **CodE . . . 0000**.

- Gire o dial para o código de acesso aplicável e pressione ENTER. O código de acesso padrão é 0015. As três próximas páginas falam da função aplicável.

- Se for informado o código errado, aparecerá escrito **no (não)** no mostrador de etapas.

Programação de Receitas [SEt . . . rECP]

Esta função permite programar todas as 9 receitas da batedeira com até 6 etapas em cada.



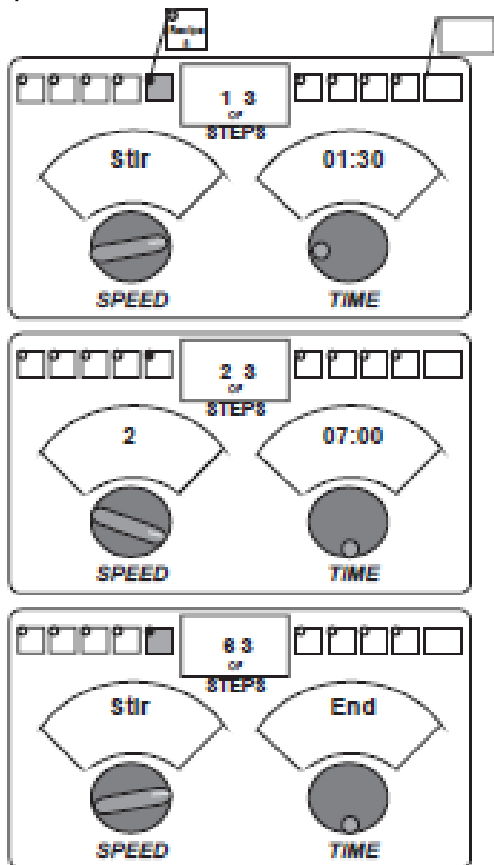
__ de __ ETAPAS
VELOCIDADE TEMPO

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Siga as instruções de Funções Especiais da última página para entrar com **SEt . . . rECP**.

Depois de colocar o Código de Acesso, o mostrador de **SEt . . . rECP** indicará que a receita pode ser programada.

Todas as teclas de receita ativas se acendem continuamente e as inativas piscam.

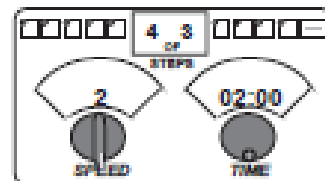


- Pressione a tecla de receita a ser programada (1–9). Ela permanecerá acesa.

- Acerte a velocidade e o tempo da primeira etapa girando os diais de velocidade e tempo; pressione ENTER para passar para a etapa seguinte. Se a receita tiver sido programada antes, aparecerá escrito **step 1 of X (1ª etapa de X)**, indicando a primeira de até 6 etapas programadas para aquela receita. O exemplo mostra que a velocidade de agitação foi programada antes para 1 minuto e 30 segundos.

- Acerte a velocidade e o tempo de cada etapa da receita e depois aperte ENTER para passar para a próxima etapa. Repita a operação para cada etapa.

- Se forem programadas mais etapas do que as programadas antes, o mostrador de etapas só será atualizado quando a receita for salva. O mostrador de etapas pode mostrar a 4ª de 3 etapas durante a programação.



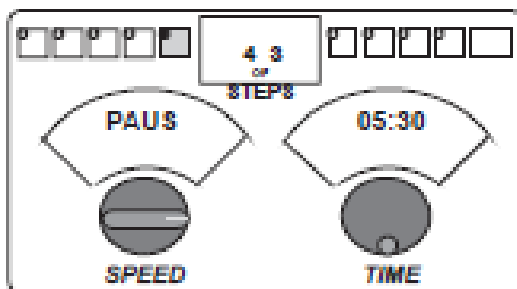
4ª de 3 ETAPAS
VELOCIDADE e TEMPO

- Gire o dial de tempo em sentido anti-horário até **End** para terminar a receita, o que fará com que a etapa anterior seja a última etapa.

- Para salvar a receita, aperte o botão de receita aceso.

- Continue programando outras receitas ou pressione ENTER por 5 segundos para sair de **SEt . . . rECP** e voltar ao Modo Normal do Timer.

Programação de Pausas



4ª de 3 ETAPAS
VELOCIDADE TEMPO

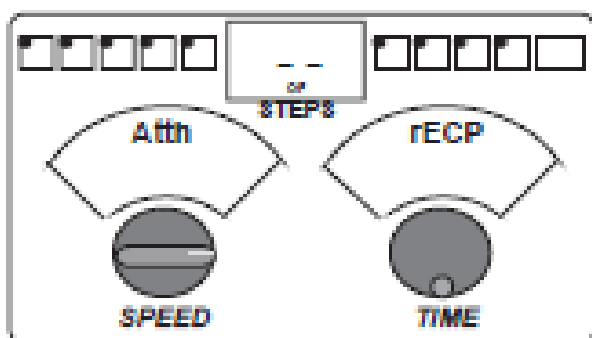
- Se for necessário parar de bater para adicionar ingredientes ou deixar a massa em repouso, programe a etapa de pausa. Gire o dial Velocidade para cima (aparece escrito **PAUS**); acerte o dial do timer para o tempo desejado e pressione ENTER.
- A batedeira não pode ser reiniciada enquanto a etapa de pausa estiver em contagem regressiva. Ao programar uma Pausa para adicionar ingredientes, é melhor definir um Tempo de Pausa curto.
- Não é possível definir pausa na primeira nem na última etapa de uma receita.



NOTA: Se tiver havido erro na programação de uma etapa, saia de SEt . . . rECP e re programe toda a receita.

Ativação e Desativação de Receitas [Atth . . . rECP]

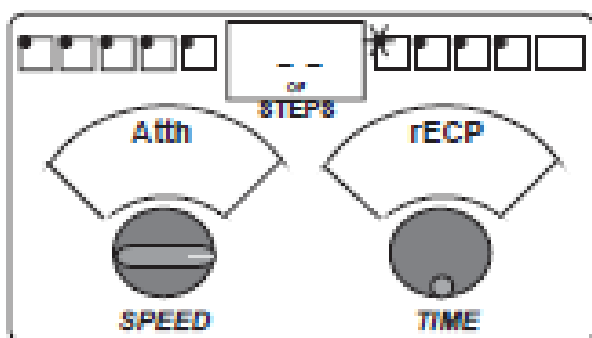
Esta função permite mudar o estado da receita de Ativa para Inativa ou vice-versa. No estado inativo a receita não é executada.



Siga as instruções de Funções Especiais da página 17 para entrar com Atth . . . rECP.

Depois de colocar o Código de Acesso, o mostrador de **Atth . . . rECP** indicará que o estado da receita pode ser mudado.

Todos os botões de receita ativos se acendem continuamente e as teclas inativas piscam.



- Pressione qualquer botão de receita que estiver aceso para desativar a receita; o botão piscará.

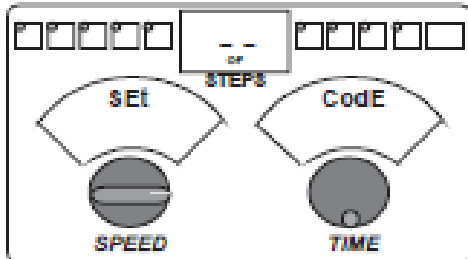
- Pressione qualquer botão de receita que estiver piscando para ativar a receita e ele ficará aceso.

- Pressione ENTER por 5 segundos para sair de Atth . . . rECP e voltar ao Modo Normal do Timer.

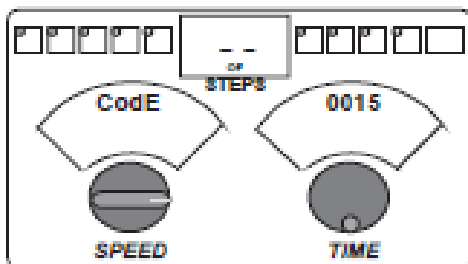
Definição do Código de Acesso [SEt . . . CodE]

Esta função permite mudar o código de acesso que vem de fábrica, 0015, para qualquer número entre 0000 e 9999.

Recomendamos manter o código 0015.

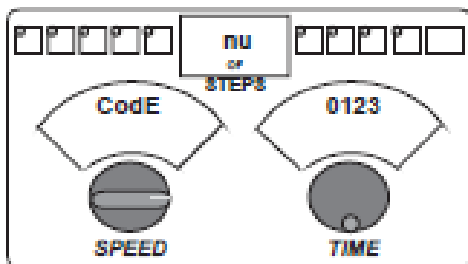


__ de __ ETAPAS
VELOCIDADE TEMPO



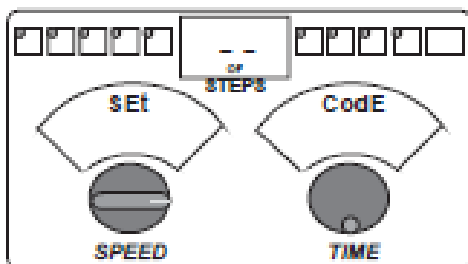
Siga as instruções de Funções Especiais da página 17 para entrar com SEt . . . CodE.

- Gire o dial para o código de acesso em uso e pressione ENTER.



- No mostrador de etapas aparece escrito **nu**.

- Gire o dial para o novo código de acesso e pressione ENTER.



- Aparece escrito **SEt ... CodE**. Pressione ENTER por 5 segundos para sair de SEt . . . CodE e voltar ao Modo Normal do Timer.

- Anote o novo código de acesso.

Se perdê-lo, o código de fábrica 0015 poderá ser restaurado. Desligue a batedeira da fonte de eletricidade e pressione a tecla enter enquanto liga o aparelho de novo. Os padrões de fábrica serão todos restabelecidos, mas as receitas programadas serão perdidas.

REMOÇÃO DO TACHO

1. Destrave o tacho e balance-a de leve para fora. Abaixar o tacho pressionando a seta para baixo de seu interruptor.
2. Abra o conjunto da gaiola.
3. Retire o agitador de seu respectivo eixo.
4. Retire o tacho de seu respectivo suporte.

GAIOLA ARAMADA (Fig. 5)

A gaiola pode ser girada para fora para adição de ingredientes ou para dar acesso à tigela e ao agitador.

Observe como as ranhuras da sapata retentora de nylon permitem que a gaiola se movimente ao redor do sulco circular do aparador planetário.

- Para abrir a gaiola, gire-a para a esquerda.
- Para fechá-la, gire-a para a direita até ela parar na posição frontal-central fechada.



NOTA: A batedeira só funciona com a gaiola na posição fechada.

Conjunto do
aparador/protetor de
respingos

Sapata retentora frontal-central



Posição frontal-central da gaiola

Sulco circular do
aparador planetário

Sapata retentora traseira



Gaiola girada para a esquerda

Fig. 5.

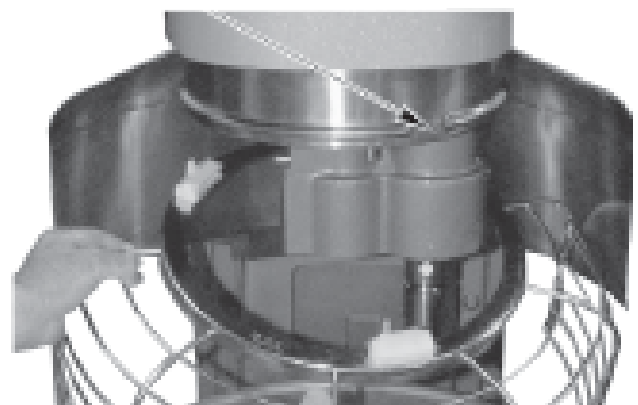
Remoção e Limpeza da Gaiola (Fig. 6)

1. Abaixar o tacho. Retire o agitador e o tacho.
2. Segure firme a gaiola com as duas mãos e, ao mesmo tempo, gire-a para a esquerda até a sapata retentora frontal-central atingir o vão de o sulco circular do aparador planetário.
3. Abaixar a parte da frente da gaiola e empurre-a levemente para trás para que as sapatas retentoras traseiras se soltem do sulco do aparador. A gaiola pode ser retirada.

Sapata retentora frontal-central



Vão de o sulco circular

**Fig. 6.**

4. Lave a gaiola em uma pia, enxágüe com água corrente, secando em seguida com um pano limpo.
5. O protetor de aço contra respingos pode ser limpo com pano e/ou lavado com água morna e sabão com o auxílio de um pano ou esponja. Enxágüe bem com água corrente e seque com um pano limpo.

Reinstalação da Gaiola

1. Posicione o anel da gaiola de modo que a sapata retentora frontal-central fique abaixo do vão do sulco circular do aparador planetário.
2. Posicione as ranhuras fazendo com que as sapatas retentoras se encaixem no sulco circular do aparador planetário.
3. Levante a parte da frente da gaiola de modo que a sapata retentora frontal-central atravesse o vão de o sulco circular do aparador planetário.
4. Gire a gaiola para a direita até todas as três sapatas retentoras se encaixarem no sulco do aparador.
5. Continue girando a gaiola para que a abertura fique na parte da frente da batedeira (para instalar os agitadores) ou até ela parar na posição frontal-central.

AGITADORES E COMPLEMENTOS

Os complementos do articulador são tratados separadamente no Manual de Uso e Aplicações da Batedeira Legacy Hobart, encontrado no CD de Informações do Operador da Batedeira. Siga as instruções correspondentes.

LIMPEZA

ATENÇÃO: DESCONECTE O CABO DE FORÇA DA BATEDEIRA E SIGA OS PROCEDIMENTOS DE BLOQUEIO/IDENTIFICAÇÃO.

Antes do uso, todas as tigelas e acessórios novos (batedores, pás e braços) devem ser cuidadosamente lavados com água quente e sabão neutro e enxaguados com solução de soda cáustica diluída ou vinagre e depois com água. Esse procedimento de limpeza também se aplica o tachos e agitadores antes de bater claras em neve ou ovos inteiros.

A batedeira deve ser bem lavada diariamente. NÃO use mangueira para lavar a batedeira e sim pano úmido limpo. A base deixa bastante espaço para limpar por baixo da batedeira. Para retirar o protetor traseiro (Fig. 2) na hora da limpeza, solte os parafusos-borboleta.

O conjunto do aparador/protetor de respingos (Fig. 2) deve ser periodicamente removido e limpo com pano. As instruções de limpeza da gaiola se encontram na página 22.

MANUTENÇÃO

ATENÇÃO: DESCONECTE O CABO DE FORÇA DA BATEDEIRA E SIGA OS PROCEDIMENTOS DE BLOQUEIO/IDENTIFICAÇÃO.

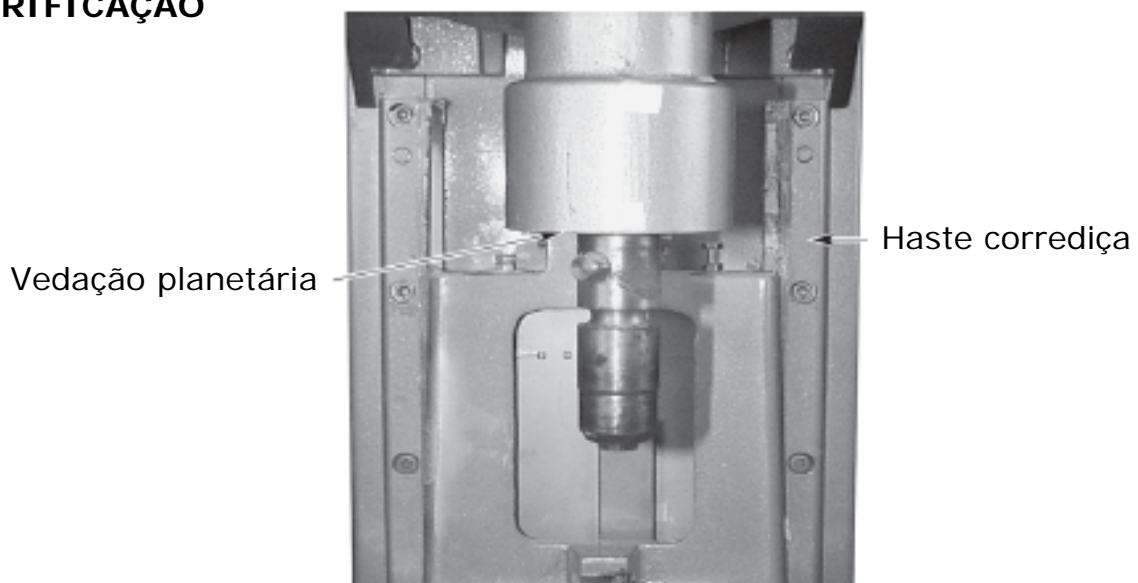
LUBRIFICAÇÃO

Fig. 7.

Haste Corrediça

As hastes corrediças (Fig. 7) devem ser lubrificadas aproximadamente duas vezes por ano. Para ter acesso a essas áreas, abaixe completamente o suporte do tacho e retire o protetor traseiro, preso com parafusos-borboleta.

Aplique uma camada fina de Lubriplate 630AA sobre a superfície de apoio do tacho nos suporte e em cada uma das hastes corrediças. Instale o protetor traseiro.

Vedação planetária

Ocasionalmente, a vedação planetária (Fig. 7) pode se tornar ressecada e começar a ranger. Corrija o problema aplicando lubrificante (óleo mineral) sob a borda da vedação.

Transmissão

Para verificar o nível do óleo, retire a tampa superior, que é fixada por meio de dois parafusos. Destampe o orifício de enchimento (Fig. 8) e verifique o nível do óleo. Caso ele esteja abaixo da linha indicada na vareta, acrescente uma pequena quantidade do óleo de transmissão recomendado até ele atingir o nível desejado. Não encha demais para não ocorrer vazamento. Para saber qual é o óleo de transmissão recomendado, consulte a assistência técnica da Hobart.

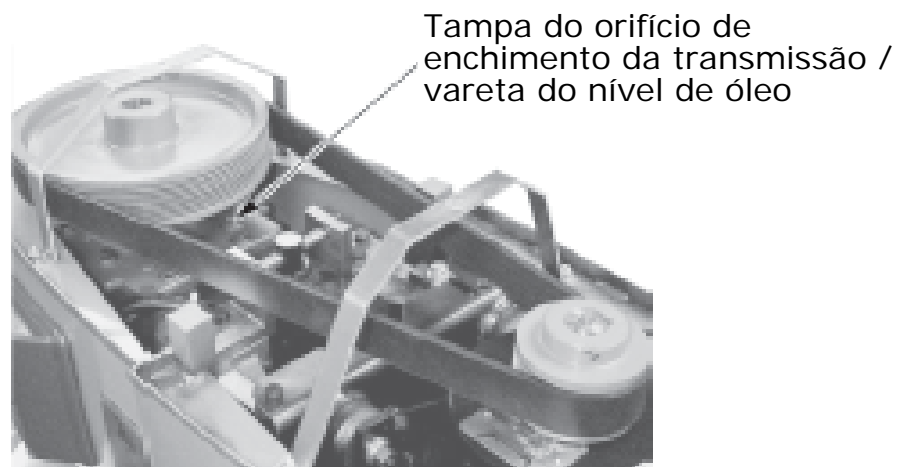


Fig. 8.

AJUSTES

Folga do Agitador

A folga do agitador deve ser verificada periodicamente. O agitador não deve encostar-se ao tacho e a folga máxima entre o fundo do tacho e o batedor plano B é de 1/8" (3 mm); já a folga mínima entre o fundo do tacho e o braço ED é de 5/16" (8 mm).

Instale um tacho e um agitador (p.ex., batedor). Se o tacho e o batedor entrarem em contato antes de o suporte do tacho encostar-se ao seu batente, ajuste o parafuso do batente. Consulte o item Ajuste do tacho/Folga do Agitador na página 26.

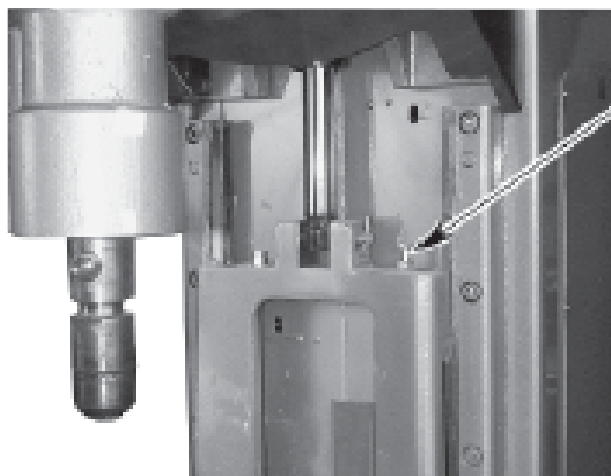
Meça a Folga

Despeje farinha no tacho em quantidade suficiente para cobrir a área do fundo onde trabalha o batedor. Com o tacho totalmente erguida (o batedor não deve encostar-se ao fundo do tacho), faça a batedeira funcionar rapidamente na velocidade mais baixa.

Desligue a batedeira, tire o cabo da tomada e meça a profundidade de farinha onde ficou a marca do batedor. Essa medida deve ser feita em vários pontos para garantir sua exatidão.

Ajuste a Folga entre o tacho e o Agitador

- Retire o protetor traseiro (preso com parafusos-borboleta).
- Ajuste o parafuso-batente do lado direito.
 - Solte a porca do fundo (Fig. 9) e gire o parafuso no sentido anti-horário para aumentar a folga ou no sentido horário, para diminuir a folga.
 - Aperte a porca segurando ao mesmo tempo o parafuso-batente.
- Feitos os ajustes, recoloque o protetor traseiro, fixando-o com os parafusos-borboleta.
- Reconecte o cabo de força à tomada.
- Opere cuidadosamente o levantamento do tacho várias vezes para verificar o ajuste.



Parafuso-batente e porca trava

Fig. 9.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Sintomas	Causas Possíveis
A bateadeira não liga.	Protetor de circuito na posição aberta – verificar o fusível ou desligar o interruptor. Bateadeira sobrecarregada. Gaiola fora da posição fechada. Tigela fora da posição fechada (travada).
O agitador encosta no tacho.	Tigela fora da posição fechada (travada). Falha na folga do agitador – consultar o procedimento de ajuste no item Manutenção. Agitador não instalado corretamente.
Rangido na vedação planetária.	A vedação precisa de lubrificação ocasional – consultar o item Manutenção.
O timer exibe código de erro (ErXX).	Se o código de erro estiver piscando – esperar a bateadeira sair da condição de erro. Se a bateadeira continuar parando e o timer exibir código de erro piscante, desconectar o cabo de força da tomada por 1 minuto e reconectar. Caso o sintoma persista, entrar em contato com a assistência técnica da Hobart.
Mensagem alternada de “b_in” no mostrador de velocidade SPEED.	Problema no posicionamento do tacho no sentido horizontal. Se a mensagem de “b_in” voltar a aparecer depois de ser tomada alguma medida corretiva, desconectar o cabo de força durante 1 minuto e reconectar. Caso o sintoma persista, entrar em contato com a assistência técnica da Hobart.
Mensagem alternada de “b_up” no mostrador de velocidade SPEED.	Problema no posicionamento do tacho no sentido vertical. Se a mensagem de “b_up” voltar a aparecer depois de ser tomada alguma medida corretiva, desconectar o cabo de força durante 1 minuto e reconectar. Caso o sintoma persista, entrar em contato com a assistência técnica da Hobart.
Mensagem alternada de “b_gd” no mostrador de velocidade SPEED.	A gaiola não está completamente fechada. Se a mensagem de “b_gd” voltar a aparecer depois de ser tomada alguma medida corretiva, desconectar o cabo de força durante 1 minuto e reconectar. Caso o sintoma persista, entrar em contato com a assistência técnica da Hobart.
Mensagem de “HI” e “LOAD” nos mostradores.	Lembrar que a velocidade de agitação STIR não deve ser usada para dar consistência à massa.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Caso precise de manutenção ou reparos, entre em contato com a Assistência Técnica da Hobart.