

# **HOBART**

## **LEGACY<sup>+</sup>**

# *INSTRUCTIONS MANUAL*

---

### *MODELS*

HL120, HL200,  
HL200C, HL300,  
HL300C, HL400, &  
HL400C



**ITW** FOOD EQUIPMENT GROUP  
701 S. RIDGE AVENUE  
TROY, OHIO 45374-0001

937 332-3000

[www.hobartcorp.com](http://www.hobartcorp.com)

Page 1 - English  
Page 21 - Spanish  
Page 41 - French

F48153 (May 2021)

# TABLE OF CONTENTS

GENERAL.....	3
Safety Guidelines.....	4
Operation Guidelines.....	4
Dust Hazard.....	5
Warning Symbol.....	5
Warranty Disclaimer.....	5
General Information.....	5
INSTALLATION.....	6
Unpacking.....	6
Location.....	6
Lubrication.....	6
Electrical Connections.....	7
OPERATION.....	7
Initial Checks.....	7
Mixer Components.....	8
Controls.....	10
Bowl Placement.....	11
Agitator.....	11
Bowl Lift.....	11
Prepare For Mixing.....	12
Timer Operation (SmartTimer™).....	12
Operating Notes.....	13
Unloading.....	14
Wire Cage (Fig. 11).....	14
CLEANING.....	16
MAINTENANCE.....	17
Lubrication.....	17
Adjustments.....	18
TROUBLESHOOTING.....	19
Troubleshooting Guide.....	19
Service.....	19
AGITATORS AND ATTACHMENTS.....	20
Available Agitators and Attachments.....	20

# INSTALLATION, OPERATION AND CARE OF LEGACY+<sup>®</sup> MIXERS

## 12-QUART through 40-QUART

SAVE THESE INSTRUCTIONS

### GENERAL

This Operation Manual is for the Hobart Legacy+<sup>®</sup> 12-Qt through 40-Qt Bench Style and Floor Style mixers which are available in four different bowl sizes. Visit the website [www.hobartcorp.com](http://www.hobartcorp.com) to see additional mixer sizes available from Hobart.

Device	Bowl Size (Qt)	Style	Motor Horsepower
HL120	12-Qt	Bench	0.5 HP Motor
HL200	20-Qt	Both	0.5 HP Motor
HL200C	20-Qt	Bench	0.5 HP Motor
HL300	30-Qt	Floor	0.75 HP Motor
HL300C	30-Qt	Floor	0.75 HP Motor
HL400	40-Qt	Floor	1.5 HP Motor
HL400C	40-Qt	Floor	1.5 HP Motor

All mixers feature a SmartTimer™ equipped with STIR, plus three mixing speeds, a manual bowl lift, and a #12 attachment hub as standard equipment.

A variety of attachments, agitators and accessories are available. These are described in a separate *Use and Applications Handbook* available on our website at [www.hobartcorp.com](http://www.hobartcorp.com).

Step down bowl sizes and agitators are available for the 20-Qt, 30-Qt, and 40-Qt mixers (e.g. 12-Qt bowl for a 20-Qt mixer). Please see the website or contact your authorized Hobart Distributor for more information.

## **SAFETY GUIDELINES**

- All operators must be properly trained in the safe operation of the mixer and attachments.
- To avoid risk of serious injury follow all precautions and instructions in this manual when installing, operating, and servicing the mixer.
- To avoid risk of serious injury, keep hands, feet, clothing, and utensils away from the bowl, bowl support, slideways, and agitator when the mixer is in operation or any of the components are moving.
- Do not operate the mixer if it is not in proper operating condition.
- Disconnect power to the mixer and follow lockout-tagout procedures before moving or servicing the mixer.
- Do not operate the mixer if parts are disassembled.
- Do not override safety switches on the mixer.
- When moving the mixer make sure it is stable to avoid tipping and keep hands and feet clear of the bottom of the mixer to avoid pinching.
- Use the STOP button to stop the mixer. Never open the wire cage or use the bowl lift to stop the mixer.
- Do not wear loose clothing around the mixer.
- Do not inhale dust particles from mixing ingredients. Exposure to dust (including flour) may be harmful to health. When mixing ingredients that develop dust use the STIR speed until the dust is eliminated and follow the instructions in the DUST HAZARD section below.
- Do not install or leave an agitator on the mixer without a bowl in place.
- Do not use excessive force when operating, which could affect the stability of the mixer.

## **OPERATION GUIDELINES**

- Use the correct sized bowl only with agitators for that sized bowl. Double check the sizes when using a reduced sized bowl, by consulting the mixer accessories chart available at [www.hobartcorp.com](http://www.hobartcorp.com).
- Ensure the bowl, agitator, and wire cage are correctly fitted to the mixer.
- Stop the mixer before adding more ingredients unless using a food chute.
- Have your mixer regularly serviced; at least twice a year for typical usage. Mixers may require more or less service depending on frequency of use.
- Use the mixer in a well-lit area.
- Ensure this manual is kept in an easily accessible place near the mixer for future reference.
- Do not clean the mixer with scouring powder or a scouring pad.
- Do not clean aluminum agitators in dishwashers.
- Do not hose or pressure clean the mixer. It is important to adhere to the cleaning instructions detailed in the CLEANING section of the manual.

## DUST HAZARD

In order to minimize any dust hazard, follow the instructions detailed below.

When mixing ingredients care must be taken to avoid the inhalation of dust particles e.g. flour. Reference should be made to the product supplier's data sheets to ensure adequate precautions and protections are taken.

Ingredients such as flour must be added carefully to minimize air-borne dust particles.

Carefully slit the bag while holding it in the lower part of the bowl. When mixing dry ingredients use the lowest speed and a splash cover to minimize dust emission. Mix the ingredients in the bowl using the lowest speed until the risk of producing any dust is eliminated. Fit suitable dust extraction equipment.

## WARNING SYMBOL

To identify the safety messages in this manual, the following symbol has been used.

 **WARNING** The **WARNING** symbol is located in the manual before information corresponding to the safe use of the mixer.

## WARRANTY DISCLAIMER

Installations and repairs carried out by non-authorized service technicians may affect the mixer warranty. Using other than original replacement parts may affect the mixer warranty. Technical alterations to the mixer may affect the mixer warranty.

For warranty information, please contact Hobart Customer Care.

## GENERAL INFORMATION

Hobart reserves the right to alter the design of its products without prior notice. If you have questions regarding mixer details not included in this manual, contact your local Hobart Service Office.

# INSTALLATION

## UNPACKING

The mixer was inspected before leaving the factory. The carrier assumes full responsibility for the safe delivery of the mixer upon acceptance of the mixer for shipping. The customer must check for possible shipping damage immediately upon receipt before moving, installing, or modifying the mixer.

If damage is found, keep all original packaging materials for inspection purposes. The customer must complete the following steps to report the damage.

1. Carrier's local terminal must be notified within 5 business days of shipment receipt (note time, date, and who was spoken to), and follow up and confirm with written or electronic communication.
2. Notify Hobart customer care at (800) 333-7447 within 5 business days of shipment receipt.

## LOCATION

Prior to installation, test the electrical service to ensure that it matches the specifications on the mixer data plate.

Place the mixer in its operating location on a sturdy, level surface. There should be adequate space around the mixer for the user to operate the controls and to install and remove bowls. The area above and to the rear of the mixer should allow the top and back covers to be removed for routine maintenance and servicing.

For 30-Qt and 40-Qt, once in position, the mixer must be leveled:

- Remove the two top cover screws and the top cover.
- Place a level on the top rim (Fig. 1). Slide shims under the base contact surface of the mixer as required to level it front-to-back and side-to-side.
- Do not replace the top cover until installation is completed.



Fig. 1

## LUBRICATION

This mixer is shipped with grease in the transmission. Refer to Lubrication section for applicable lubrication procedures.

## ELECTRICAL CONNECTIONS

**⚠ WARNING** For 12-Qt, 20-Qt, and 30-Qt (single-phase only) the electrical cord is equipped with a three-pronged grounding plug which must be connected to a properly grounded receptacle. If the receptacle is not the proper grounding type, contact an electrician. **DO NOT** remove the grounding prong from the plug.

**⚠ WARNING** Electrical and grounding connections must comply with the applicable portion of the National Electrical Code and/or other local electrical codes.

**⚠ WARNING** For 30-Qt (three-phase only) and 40-Qt disconnect the electrical power to the mixer and follow lockout / tagout procedures.

For 12-Qt, 20-Qt, and 30-Qt (single-phase only), skip to the Operation section below.

Make electrical connections according to the wiring diagram located on the inside of the top cover. Follow the connection instructions below for the correct mixer model.

Single-Phase Mixer 40-Qt:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Connect field supply lead wires to L1 and L2.</li><li>• Connect ground wire to the ground lug on the mixer.</li></ul>
Three-Phase Mixer 30-Qt and 40-Qt:	<p>A hole for <math>\frac{3}{4}</math>"-trade-size conduit is located at the top of the pedestal (Fig. 3).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Connect field supply lead wires to L1, L2, and L3.</li><li>• Connect ground wire to the ground lug on the mixer.</li></ul>

## OPERATION

### INITIAL CHECKS

**⚠ WARNING** To avoid risk of serious injury, keep hands, feet, clothing, and utensils away from the bowl, bowl support, slideways, and agitator when the mixer is in operation or when any of the components are moving.

**⚠ WARNING** This food mixer is only for professional use by properly trained persons.

**⚠ WARNING** Ensure operators have read and understood this manual and have received proper training.

**⚠ WARNING** Do not use the mixer without the interlocked bowl wire cage in place.

Always follow the mixer capacity chart, available at [www.hobartcorp.com](http://www.hobartcorp.com), for correct capacities, speeds, and agitators to use for the mixer.

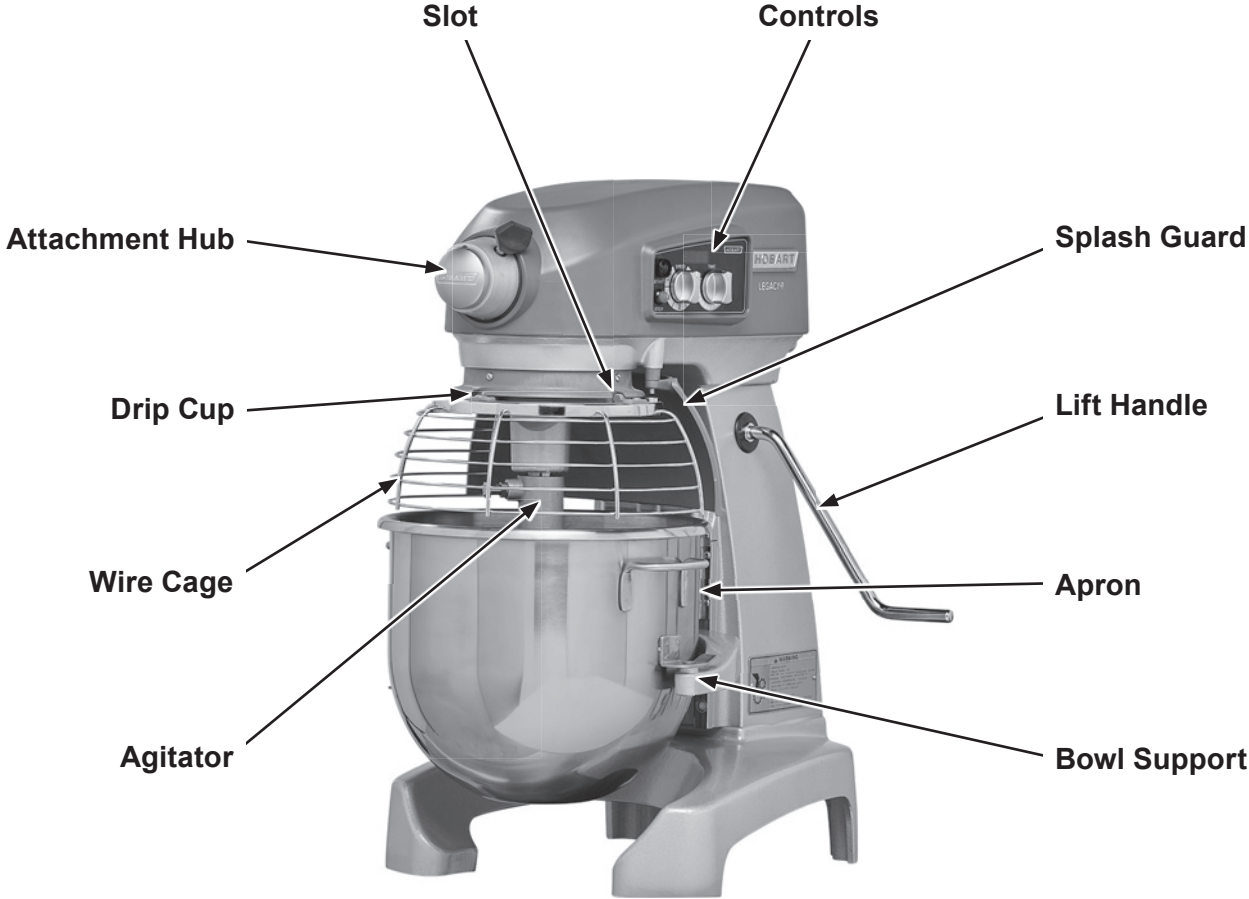
The wire cage must be closed to the front-center position or the mixer will not operate. Refer to the Wire Cage section.

The bowl must be in the locked position on the bowl support and the bowl support must be raised to the locked position or the mixer will not operate.

### Check Initial Operation

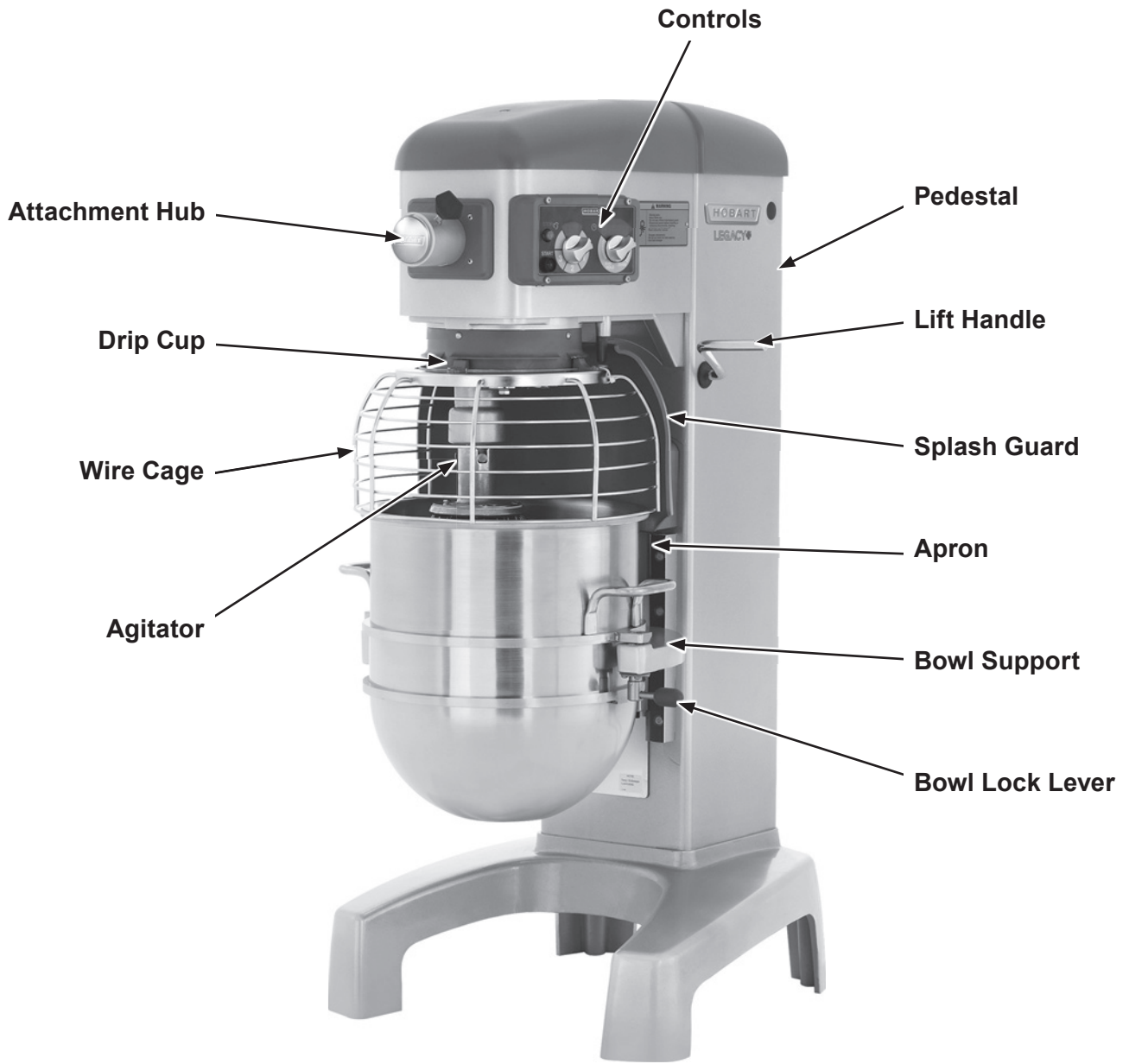
1. Apply power to the mixer.
2. Turn the SPEED selector (Fig. 4 and Fig. 5) to STIR.
3. Install the bowl and lock into the locked position (Fig. 6), raise the bowl support all the way up by pushing the lift handle (Fig. 2 and Fig. 3) until it locks. Close the wire cage (Fig. 2 and Fig. 3) by rotating it to the front-center position of the mixer. Momentarily run the mixer by pushing the START and then STOP buttons.

**MIXER COMPONENTS**



**12-Quart and 20-Quart Mixer**

**Fig. 2**



**30-Quart and 40-Quart Mixer**

**Fig. 3**

**CONTROLS**

<b>Mixer Speeds and Recommended Application</b>	
STIR (Slow)	For incorporating ingredients
SPEED 1 (Low)	For heavy mixtures such as pizza dough, heavy batters, and potatoes
SPEED 2 (Medium)	For mixing cake batters, mashing potatoes, and developing bread dough
SPEED 3 (High)	For incorporating air into batches, as well as finishing whipped items

**NOTE:** See Timer Operation section to operate SmartTimer™.

**12-Quart, 20-Quart, and 30-Quart Controls**

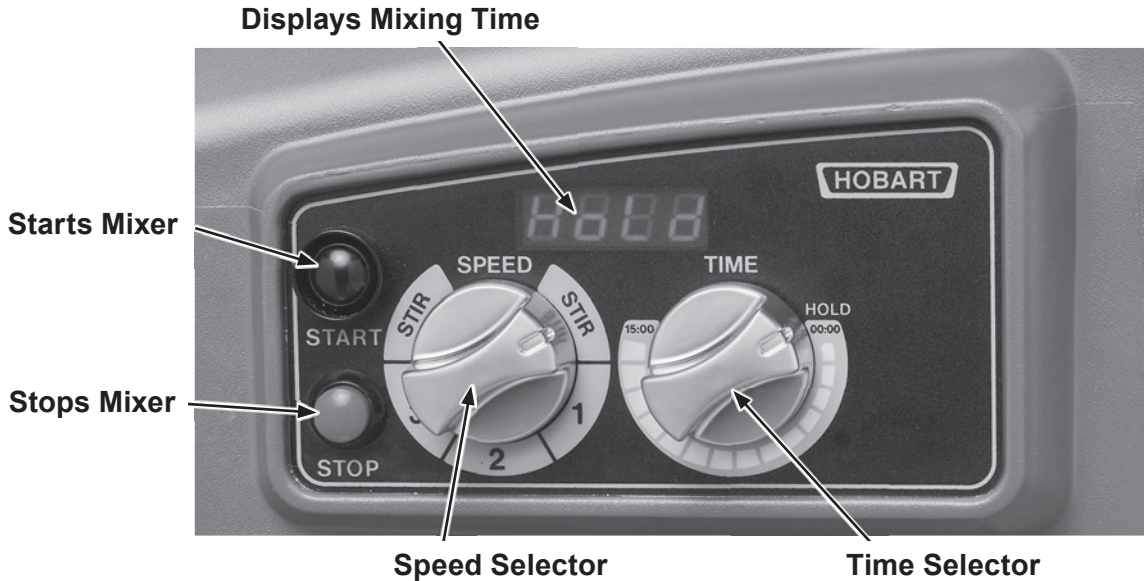


Fig. 4

**40-Quart Controls**

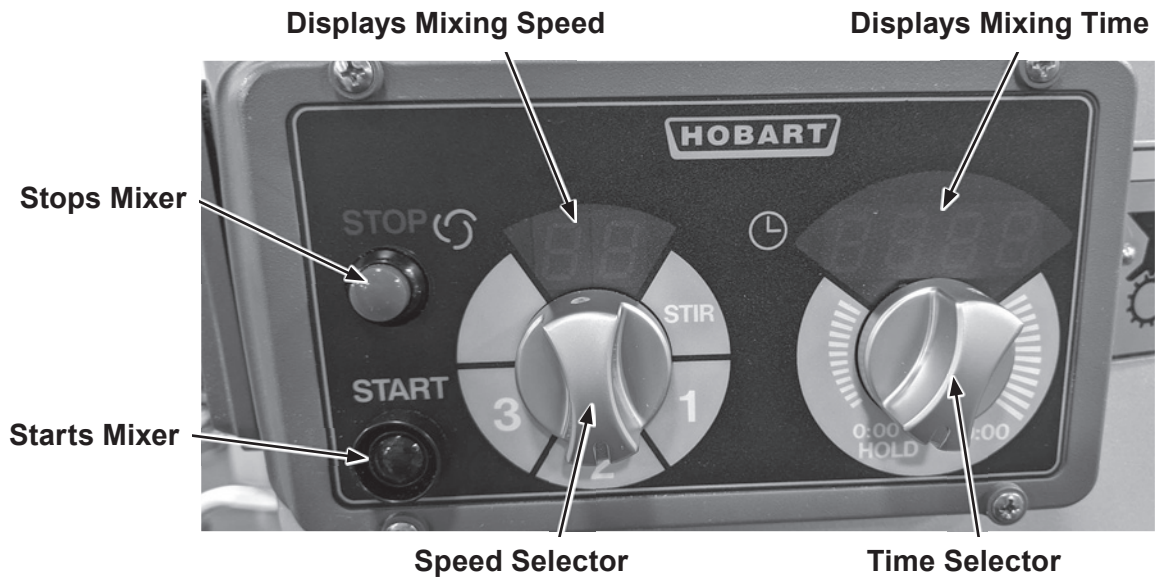


Fig. 5

## BOWL PLACEMENT

The bowl must be installed before the agitator is installed.

### To Install

1. Fully lower the bowl support by pulling the lift handle.
2. Position the bowl so the alignment pin on the left side of the bowl support fits in the hole in the bowl tab.
3. Place the slotted tab on the bowl into the lower part of the pin.
4. Lower the bowl onto the bowl support and swing the bowl into the locked position (Fig. 6).



Fig. 6

## AGITATOR

To install an agitator, the bowl must be on the bowl support and fully lowered.

### To Install

1. Open the wire cage. Refer to the Wire Cage section as needed.
2. Place the agitator inside the bowl and align the horizontal slot on the agitator with the agitator shaft pin.
3. Hold the agitator and pull the plunger pin of the agitator out (Fig. 7). Slide the agitator up the agitator shaft until it stops and latches. An audible click should be heard when the agitator locks into position.



Fig. 7

### To Remove

1. Open the wire cage. Refer to the Wire Cage section as needed.
2. Lower the bowl. Refer to the Bowl Lift section as needed.
3. Hold the agitator and pull the plunger of the agitator out (Fig. 7). Slide the agitator down off the agitator shaft.

## BOWL LIFT

To raise the bowl, the bowl must be in the locked position. Push down the lift handle until it is locked. To lower the bowl, lift handle slowly.

**NOTICE** For 30-Qt and 40-Qt, before lowering the bowl onto a bowl truck, always unlock the bowl and swing bowl out slightly (Fig. 8).



Fig. 8

## PREPARE FOR MIXING

1. Open the wire cage.
2. Place the mixing bowl on the bowl support.
3. Pour ingredients into the bowl.
4. Swing the bowl to the locked position.
5. Place the agitator inside the bowl, then attach it to the agitator shaft.
6. Close the wire cage to the front-center position.
7. Push down the lift handle until the lift handle is locked and the bowl reaches the raised (locked) position.
8. The mixer is now ready for mixing (Fig. 9). (See the Timer Operation section.)



Fig. 9

## TIMER OPERATION (SmartTimer™)

### Using the Count-Up Mode (Continuous Mixing)

1. Turn the SPEED dial (Fig. 10) to select a mix speed (the SPEED setting can be changed at any time during mixing).

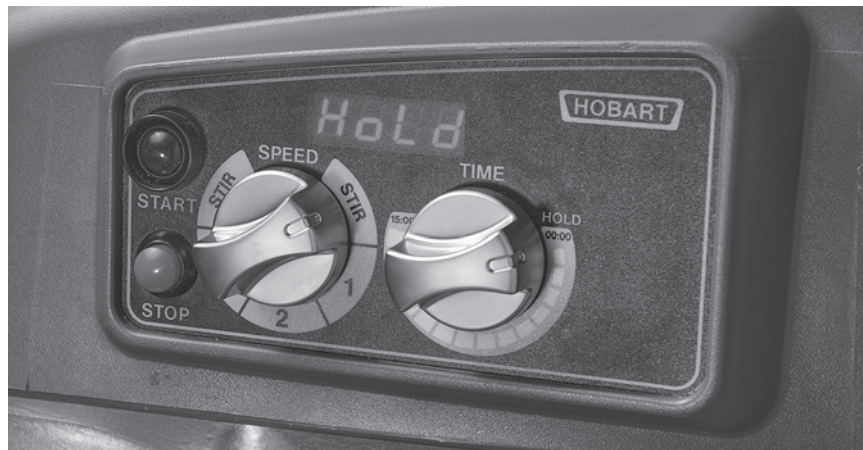


Fig. 10

**NOTICE** Only use STIR for incorporating ingredients. Do not use to develop dough products.

2. Set the timer on hold by turning the TIME selector counterclockwise until "Hold" appears in the TIME window.
3. Press the START button to begin mixing. The timer starts to count up from 00:00.

**NOTICE** If the wire cage is opened at any time, mixing stops. To resume mixing, close the wire cage and press the START button.

4. Press the STOP button to stop the mixer; the mixing time is displayed in the TIME window.
5. Press the START button to resume mixing if needed.

**NOTICE** When the timer reaches 15:00 minutes (12-Qt, 20-Qt, and 30-Qt) and 20:00 minutes (40-Qt), the beeper will sound momentarily and the timer rolls over to 00:01 and continues counting until the STOP button is pressed.

## Using the Count-Down Mode (Timed Mixing)

1. Turn the SPEED dial to select a mix speed.
  - a. If the count-up mode was used for the previous batch, the desired time needs to be entered.
  - b. If the count-down mode was used for the previous batch, the previous time is displayed. If a different time is needed, turn the TIME selector to the desired time.
2. Press the START button to begin mixing; the timer starts counting down from the set time.
  - a. To stop the mixer at any time, press the STOP button. To resume mixing, press the START button. For example: The mixer is started at SPEED 1 for 20 seconds and is stopped after 10 seconds. Pressing the START button will resume mixing.
  - b. If the mixer is stopped and a new time setting is entered, pressing the START button saves the new time setting on the current speed selection. For example: The mixer is started at SPEED 1 for 20 seconds and is stopped after 10 seconds. A new time is entered by turning the TIME selector. The new time replaces the initial 20 seconds for SPEED 1 after the START button is pressed.
  - c. For 12-Qt and 20-Qt, if the time is changed while mixing, the mixer changes to the previous time for the selected speed and counts down.
  - d. For 30-Qt and 40-Qt, if the time is changed while mixing, the mixer operates until the new time expires. The adjustment to the time will not be stored. If the speed is changed while mixing, the time changes to the previous time for the selected speed and counts down.

**⚠ WARNING** The agitator does not stop immediately. To avoid risk of serious injury, keep hands, clothing, and utensils out of the mixing bowl and away from the agitator as the agitator winds down.

**NOTICE** If the wire cage is opened at any time, mixing will stop. To resume mixing, close the wire cage and press the START button.

3. When the timer reaches 00:00, the mixer stops; a beeper sounds. The count-down timer displays the last-entered time.

## OPERATING NOTES

- Only use STIR for incorporating ingredients. Do not use it to develop dough products.
- If the mixer is stopped during mixing, the timer also stops. The timer starts again (with the time remaining) when the START button is pressed (Fig. 10).
- For 40-Qt, the SPEED window will display the SPEED dial's current speed selection.
- Turn the TIME selector clockwise to take the mixer out of the hold mode.

## UNLOADING

1. Open the wire cage. Refer to the Wire Cage section as needed.
2. Pull the lift handle slowly to lower the bowl support.
3. Unlock the bowl and swing-out slightly.
4. Remove the agitator from the agitator shaft.
5. Remove the bowl from the bowl support.

## WIRE CAGE (Fig. 11)

The wire cage can be rotated out of the way to add ingredients or to access the bowl and agitator. Note how the plastic carriers allow the wire cage to ride around the circumference of the drip cup.

- Open the wire cage: rotate it to your left.
- Close the wire cage: rotate it to your right until it stops, front-center position.

**NOTICE** The wire cage must be returned to the front-center position for the mixer to operate.



**12-Quart and 20-Quart Wire Cage**



**30-Quart and 40-Quart Wire Cage**

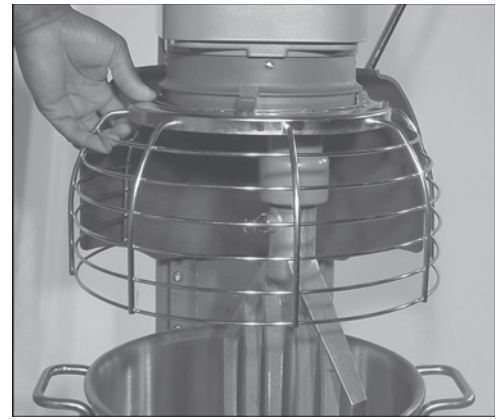
**Fig. 11**

### Remove and Clean Wire Cage (Fig. 12)

1. Rotate wire cage to your left until the three carriers align with the carrier escape slots in the circular ridge of the drip cup.
2. Lift the wire cage straight up so the carriers escape from the slots on the drip cup. The wire cage can now be removed by pulling toward you.
3. Wash the wire cage in a sink, rinse with clear water, and dry with a clean cloth.
4. The splash guard (Fig. 2 and Fig. 3) can be wiped off and/or washed with a cloth or sponge using warm, soapy water. Rinse with clear water and dry with a clean cloth.

### Reinstall Wire Cage

1. Position the ring of the wire cage so the carriers are positioned above the slots in the drip cup.
2. Lower the wire cage so the carriers pass through the slots.
3. Rotate the wire cage to your right until it contacts the stop, front-center position.



Escape Slots (3)



Fig. 12

# CLEANING

**⚠ WARNING** Disconnect the electrical power to the mixer and follow lockout / tagout procedures.

New mixer bowls and accessories (beaters, whips, and dough arms) should be thoroughly washed with hot water and a mild soap solution, rinsed with either a mild soda or vinegar solution and thoroughly rinsed with clear water before being used. This cleaning procedure should also be followed for bowls and agitators before whipping egg whites or whole eggs.

The mixer should be thoroughly cleaned daily. DO NOT use a hose to clean the mixer; it should be washed with a clean, damp cloth. The base allows ample room for cleaning under the mixer.

The drip cup and apron (Fig. 2 and Fig. 3) are secured with screws and should be removed periodically and wiped clean.

For cleaning the wire cage refer to the Wire Cage section.

# MAINTENANCE

**⚠ WARNING** Disconnect the electrical power to the mixer and follow lockout / tagout procedures.

## LUBRICATION

### Slideways

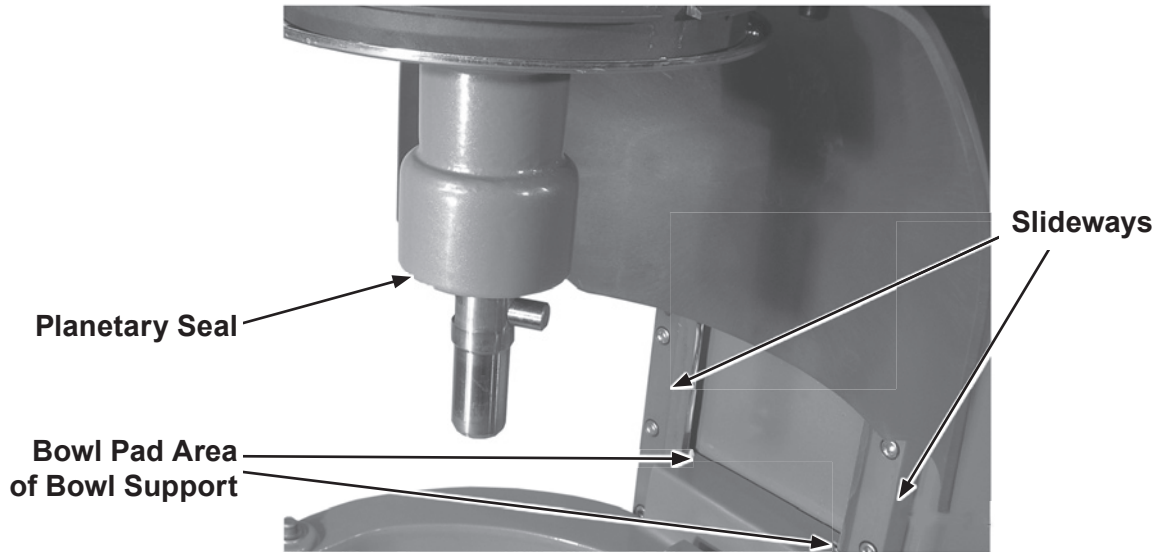


Fig. 13

The slideways (Fig. 13) should be lubricated approximately twice a year. To reach these areas, fully lower the bowl support.

For 12-Qt and 20-Qt remove the apron (Fig. 2) which is secured by screws. Wipe a thin coat of *Lubriplate 630AA* on the bowl pad area of the bowl support on each slideway (Fig. 13). Install the apron.

For 30-Qt and 40-Qt wipe a thin coat of *Lubriplate 630AA* on the bowl pad area of the bowl support and on each slideway (Fig. 13).

### Planetary Seal

Occasionally, the planetary seal (Fig. 13) may become dry and begin to squeak. To correct this, work a little lubrication (mineral oil) under the lip of the seal.

## ADJUSTMENTS

### Agitator Clearance

The agitator clearance should be checked periodically. The agitator must not touch the bowl, and the maximum clearance between the bottom of the bowl and the B flat beater is 1/8" (3 mm); the maximum clearance between the bottom of the bowl and the ED dough arm is 5/16" (8 mm).

Install a bowl and agitator (e.g., beater). If the bowl and beater come into contact before the bowl support reaches the fully raised (locked) position, adjust the stop screw. Refer to Adjust the Bowl/Agitator Clearance section below.

### Measure Clearance

Pour enough flour in the bowl to cover the bottom of the bowl where the beater travels. With the bowl fully raised (beater should not touch the bottom of the bowl), briefly run the mixer at the lowest speed.

Turn off the mixer, disconnect the electrical power supply, and measure the depth of flour where the beater has traced a path. This measurement should be taken at several points around the bowl to ensure accuracy.

### Adjust the Bowl/Agitator Clearance

#### 12-Quart and 20-Quart Mixers

- Remove the apron (Fig. 2) by unscrewing the screws.
- Adjust the clearance by moving the stop screws (Fig. 14) counterclockwise to increase the clearance or clockwise to decrease the clearance.
- After the adjustments are made, replace the apron and secure it with the screws.
- Carefully raise and lower the bowl support several times to check the adjustment.
- Reconnect the electrical power supply.

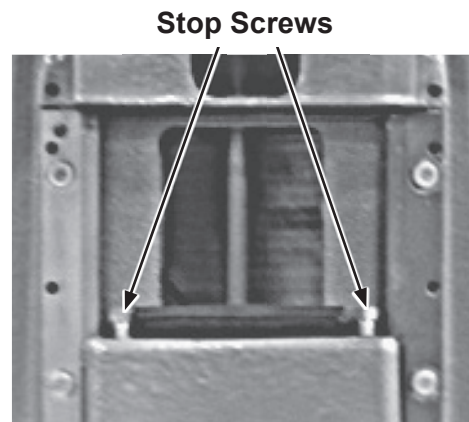


Fig. 14

#### 30-Quart and 40-Quart Mixers

- Turn the stop screws counterclockwise to decrease the clearance or clockwise to increase the clearance (Fig. 15).
- Carefully raise and lower the bowl several times to check the adjustment.
- Reconnect the electrical power supply.

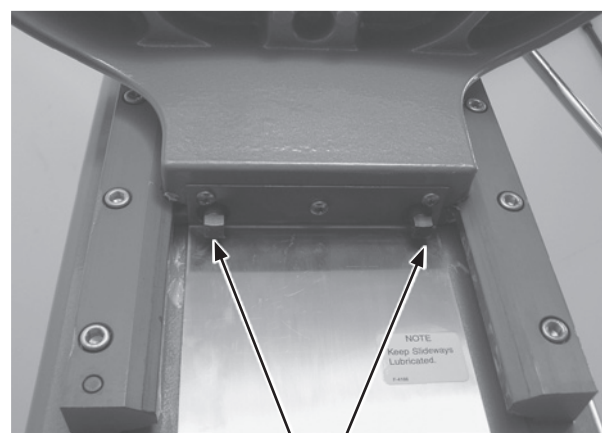


Fig. 15

# TROUBLESHOOTING

## TROUBLESHOOTING GUIDE

Symptoms	Possible Causes
Mixer will not start	<ul style="list-style-type: none"><li>• Flashing TIME display.</li><li>• Branch circuit protector is in open position - check fuse or disconnect switch.</li><li>• Mixer is overloaded.</li><li>• Wire cage is not in the closed (front-center) position.</li><li>• Bowl is not in closed (locked) position or bowl is not in up position.</li></ul>
Agitator touches bowl	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bowl is not in closed (locked) position.</li><li>• Improper agitator clearance - see Maintenance section for adjustment procedure.</li><li>• Agitator is not installed properly.</li></ul>
Planetary seal squeaks	<ul style="list-style-type: none"><li>• Seal requires occasional lubrication - see Maintenance section.</li></ul>
Timer displays flashing alarm code (Ex. "OL1" - Motor overload)	<ul style="list-style-type: none"><li>• If error code is flashing – unplug mixer until display is blank then plug back in. If symptoms still exist, contact your local Hobart Service office.</li></ul>

## SERVICE

If service is needed on this equipment, contact your local Hobart Service office @ 1-888-4HOBART.

# AGITATORS AND ATTACHMENTS

Attachments for attachment hub and agitators are covered in a separate *Use and Application Handbook* available on our website at [www.hobartcorp.com](http://www.hobartcorp.com) Follow the instructions accordingly.

## AVAILABLE AGITATORS AND ATTACHMENTS



**“B” Flat Beater**

Multi-purpose agitator typically used for mashed potatoes, cakes, waffles, sugar cookies, pies, shortening, icings, and more.



**“D” Wire Whip**

Maximum blending of air into light products such as egg whites, meringue, whipped cream, and more.



**“C” Wing Whip**

Heavy whipping such as potatoes, butter, mayonnaise, and light icing.



**“ED” Dough Arm**

Mixing, folding and stretching dough such as bread, pasta, pizza, donut, and more.



**“E” Dough Arm (20-Quart)**

Mixing, folding and stretching dough such as bread, pasta, pizza, donut, and more. Slightly different than “ED” for stubborn doughs.



**“P” Pastry Knife**

Cutting action for combining ingredients such as pastry and pie dough.



**Bowl Scraper**

Continuously scrapes the sides of the bowl.



**Splash Cover**

Controls the splash of light ingredients during mixing.



**Ingredient Chute**

Add ingredients to mixing bowls during operation without interruption.



**Stainless Bowl**

Reliably holds ingredients. Available in stepdown sizes e.g. 20-Qt bowl on 40-Qt mixer.



**Mixer Table (12-Quart and 20-Quart)**

Stable mixer foundation with plentiful storage space.

# **HOBART**

## LEGACY<sup>+</sup>

### MANUAL INSTRUCCIONES

---

#### MODELOS

HL120, HL200,  
HL200C, HL300,  
HL300C, HL400, &  
HL400C



**ITW** FOOD EQUIPMENT GROUP

701 S. RIDGE AVENUE  
TROY, OHIO 45374-0001

937 332-3000

[www.hobartcorp.com](http://www.hobartcorp.com)

Page 1 - Inglés  
Page 21 - Español  
Page 41 - Francés

F48153 (Mayo de 2021)

# TABLA DE CONTENIDO

GENERAL.....	22
Pautas de seguridad .....	23
Pautas de operación .....	23
Peligro por polvo .....	24
Símbolo de advertencia .....	24
Descargo de responsabilidad .....	24
Información general .....	24
INSTALACIÓN .....	25
Desembalaje .....	25
Ubicación .....	25
Lubricación.....	25
Conexiones eléctricas.....	26
FUNCIONAMIENTO .....	26
Comprobaciones iniciales .....	26
Componentes de la batidora.....	27
Controles.....	29
Colocación del tazón.....	30
Agitador.....	30
Levantamiento del tazón.....	30
Preparación para mezclar.....	31
Funcionamiento del temporizador (SmartTimer™).....	31
Notas de funcionamiento .....	32
Descarga.....	33
Rejilla del tazón (Fig. 11).....	33
LIMPIEZA .....	35
MANTENIMIENTO.....	36
Lubricación.....	36
Ajustes .....	37
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	38
Guía de resolución de problemas .....	38
Servicio .....	38
AGITADORES Y ADITAMENTOS.....	39
Agitadores y aditamentos disponibles .....	39

# INSTALACIÓN, FUNCIONAMIENTO Y CUIDADO DE LAS BATIDORAS LEGACY+® 12 CUARTOS a 40 CUARTOS CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## GENERAL

Este manual de funcionamiento abarca las batidoras Legacy+® de 12 a 40 cuartos, estilo Banco y estilo Piso, de Hobart, que están disponibles con cuatro tamaños de tazón distintos. Visite el sitio web [www.hobartcorp.com](http://www.hobartcorp.com) para ver otros tamaños de batidoras disponibles de Hobart.

Dispositivo	Tamaño de tazón (cuartos)	Estilo	Potencia del motor
HL120	12 cuartos	Banco	Motor 0,5 CV
HL200	20 cuartos	Ambos	Motor 0,5 CV
HL200C	20 cuartos	Banco	Motor 0,5 CV
HL300	30 cuartos	Piso	Motor 0,75 CV
HL300C	30 cuartos	Piso	Motor 0,75 CV
HL400	40 cuartos	Piso	Motor 1,5 CV
HL400C	40 cuartos	Piso	Motor 1,5 CV

Todas las batidoras cuentan con un SmartTimer™ equipado con STIR, además de tres velocidades de mezclado, un elevador de tazón manual, y un núcleo de aditamentos n.º 12 como equipo estándar.

Están disponibles una variedad de aditamentos, agitadores y accesorios, Estos se describen en un *Manual de uso y aplicaciones* que está disponible en nuestro sitio web en [www.hobartcorp.com](http://www.hobartcorp.com).

Hay disponibles agitadores y tazones de tamaño reducido para las batidoras de 20, 30 y 40 cuartos (por ej., tazón de 12 cuartos para una batidora de 20 cuartos). Consulte la página web o póngase en contacto con su distribuidor autorizado de Hobart para obtener más información.

## PAUTAS DE SEGURIDAD

- Todos los operadores deben estar capacitados adecuadamente en la operación segura de la batidora y los accesorios.
- Para evitar riesgos de lesiones graves, siga todas las instrucciones y las precauciones en este manual al instalar, operar o realizar tareas de servicio en la batidora.
- Para evitar riesgos de lesiones graves, mantenga alejados los utensilios, las prendas, las manos y los pies del tazón, del soporte del tazón, de las guías y del agitador cuando la batidora está en funcionamiento o cualquiera de sus componentes está en movimiento.
- No opere la batidora si su condición operativa no es adecuada.
- Desconecte la alimentación de la batidora y siga los procedimientos de bloqueo/etiquetado antes de mover la batidora o realizar tareas de servicio en ella.
- No opere la batidora si hay piezas desmontadas.
- No anule los interruptores de seguridad en la batidora.
- Al mover la batidora, asegúrese de que esté estable para evitar vuelcos, y mantenga alejados las manos y los pies de la parte inferior de la batidora para evitar atrapamientos.
- Use el botón STOP (Detener) para detener la batidora. Nunca abra la rejilla ni utilice el levantamiento eléctrico del tazón para detener la batidora.
- No utilice prendas sueltas cerca de la batidora.
- No inhale partículas de polvo de los ingredientes de la mezcla. La exposición a polvo (incluida la harina) puede ser perjudicial para la salud. Al mezclar ingredientes que generan polvo, use la velocidad STIR (Batir) hasta eliminar el polvo, y siga las instrucciones incluidas en la sección PELIGRO POR POLVO a continuación.
- No instale ni deje un agitador en la batidora sin un tazón colocado.
- No aplique demasiada fuerza durante la operación, ya que esto podría afectar la estabilidad de la batidora.

## PAUTAS DE OPERACIÓN

- Use el tazón de tamaño correcto únicamente con agitadores para ese tamaño de tazón. Si utiliza un recipiente de tamaño reducido, compruebe los tamaños consultando la tabla de aditamentos de la batidora, disponible en [www.hobartcorp.com](http://www.hobartcorp.com).
- Asegúrese de que el tazón, el agitador y la rejilla estén colocados correctamente en la batidora.
- Detenga la batidora antes de agregar más ingredientes a menos que se utilice un conducto para alimentos.
- Realice tareas de servicio regulares en la batidora, al menos dos veces al año para un uso típico. Las batidoras requieren más o menos servicio según la frecuencia de uso.
- Use la batidora en zonas con buena iluminación.
- Asegúrese de que este manual se conserve en un lugar de fácil acceso y cercano a la batidora para referencia futura.
- No limpie la batidora con polvo limpiador o un estropajo.
- No limpie batidoras de aluminio en friegaplatos.
- No limpie la batidora con una manguera ni aplicando presión. Es importante respetar las instrucciones de limpieza detalladas en la sección LIMPIEZA del manual.

## PELIGRO POR POLVO

Para minimizar cualquier tipo de peligro por polvo, siga las instrucciones que se detallan a continuación.


Al mezclar ingredientes, se debe tener la precaución de evitar la inhalación de partículas de polvo (por ejemplo, de harina). Deben consultarse las hojas de datos del proveedor del producto para asegurarse de tomar las medidas y las precauciones adecuadas.

Los ingredientes como la harina deben agregarse con cuidado para minimizar las partículas de polvo suspendido.

Abra la bolsa con cuidado mientras la sostiene en la parte inferior del tazón. Al mezclar ingredientes secos, use la velocidad más baja y una cubierta contra salpicaduras para minimizar la emisión de polvo. Mezcle los ingredientes en el tazón con la velocidad más baja hasta eliminar el riesgo de producción de polvo. Use equipos de extracción de polvo adecuados.

## SÍMBOLO DE ADVERTENCIA

Para identificar los mensajes de advertencia en este manual, se ha utilizado el siguiente símbolo.

 **ADVERTENCIA** El símbolo de **ADVERTENCIA** está ubicado en el manual antes de la información correspondiente para garantizar un uso seguro de la batidora.

## DESCARGO DE RESPONSABILIDAD

Las instalaciones y las reparaciones llevadas a cabo por técnicos de servicio no autorizados pueden afectar la garantía de la batidora. El uso de piezas que no sean originales puede afectar la garantía de la batidora. Las alteraciones técnicas a la batidora pueden afectar su garantía.

Para obtener información sobre la garantía, comuníquese con Atención al Cliente de Hobart.

## INFORMACIÓN GENERAL

Hobart se reserva el derecho de alterar el diseño de sus productos sin previo aviso. Si tiene alguna pregunta sobre detalles de la batidora no incluidos en este manual, comuníquese con su oficina de servicio local de Hobart.

# INSTALACIÓN

## DESEMBALAJE

La batidora fue inspeccionada antes de salir de fábrica. El transportista asume toda la responsabilidad por la entrega segura de la batidora luego de su aceptación para envío. El cliente debe verificar posibles daños producidos durante el envío al recibir el producto y antes de mover, instalar o modificar la batidora.

Si se detectan daños, deben conservarse todos los materiales de embalaje originales a fines de realizar una inspección. El cliente debe seguir estos pasos para informar los daños:

1. La terminal local del transportista debe ser notificada en los 5 días laborables posteriores a recibir el envío (anotar la fecha, la hora y el interlocutor), y además debe efectuarse un seguimiento y una confirmación por un medio escrito o electrónico.
2. Debe notificarse a atención al cliente de Hobart al (800) 333-7447 en los 5 días laborables posteriores a la recepción del envío.

## UBICACIÓN

Antes de la instalación, debe probarse el servicio eléctrico para verificar que cumpla las especificaciones de la placa de datos del equipo.

Coloque la batidora en su ubicación de funcionamiento sobre una superficie sólida y nivelada. Debe haber espacio adecuado alrededor de la batidora para que el usuario opere los controles e instale y retire los tazones. Los espacios arriba y detrás de la batidora deben permitir que se puedan quitar la cubierta superior y trasera para el servicio y mantenimiento de rutina.

Una vez en su posición, la batidora de 30 y 40 cuartos se debe nivelar:

- Quite los dos tornillos de la cubierta superior y la cubierta.
- Coloque un nivel en el borde superior (Fig. 1). Deslice las cuñas debajo de la superficie de contacto de la base de la batidora como se requiere para nivelarla de adelante hacia atrás y de lado a lado.
- No vuelva a colocar la cubierta superior hasta que se haya completado la instalación.



Fig. 1

## LUBRICACIÓN

Esta batidora se envía con grasa en la transmisión. Consulte la sección Lubricación para conocer los procedimientos de lubricación aplicables.

## CONEXIONES ELÉCTRICAS

**⚠ ADVERTENCIA** Para las batidoras de 12, 20 y 30 cuartos (monofásicas solamente), el cable eléctrico cuenta con un enchufe de conexión a tierra con tres terminales que se deben conectar correctamente a una toma con conexión a tierra. Si la toma no es del tipo de conexión a tierra adecuado, comuníquese con un electricista. **NO** quite el terminal de conexión a tierra del enchufe.

**⚠ ADVERTENCIA** Las conexiones eléctricas y a tierra deben cumplir con la parte aplicable del Código Eléctrico Nacional o de otros códigos eléctricos locales.

**⚠ ADVERTENCIA** Para la batidora de 30 cuartos (trifásica solamente) y de 40 cuartos, desconecte la energía eléctrica a la batidora y siga los procedimientos de bloqueo/etiquetado.

Para la batidoras de 12, 20 y 30 cuartos (sólo monofásicas), continúe en la sección Funcionamiento, a continuación.

Realice las conexiones eléctricas según el diagrama de cableado que está ubicado en el interior de la cubierta superior. Siga las instrucciones de conexión que se indican a continuación para el modelo de batidora correcto.

Batidora monofásica de 40 cuartos:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conecte los cables conductores de suministro de campo a L1 y L2.</li><li>• Conecte el cable de conexión a tierra a la lengüeta de conexión a tierra de la batidora.</li></ul>
Batidora trifásica de 30 y 40 cuartos:	<p>El orificio para el conducto de <math>\frac{3}{4}</math>" de tamaño comercial se encuentra en la parte superior del pedestal (Fig. 3).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Conecte los cables conductores de suministro de campo a L1, L2 y L3.</li><li>• Conecte el cable de conexión a tierra a la lengüeta de conexión a tierra de la batidora.</li></ul>

## FUNCIONAMIENTO

### COMPROBACIONES INICIALES

**⚠ ADVERTENCIA** Para evitar riesgos de lesiones graves, mantenga alejados los utensilios, las prendas, las manos y los pies del tazón, del soporte del tazón, de las guías y del agitador cuando la batidora está en funcionamiento o cualquiera de sus componentes está en movimiento.

**⚠ ADVERTENCIA** Esta batidora de alimentos está pensada solo para uso profesional a cargo de personas con la capacitación adecuada.

**⚠ ADVERTENCIA** Asegúrese de que los operadores hayan leído y comprendido este manual, y de que hayan recibido la capacitación adecuada.

**⚠ ADVERTENCIA** No use la batidora sin la rejilla del tazón interbloqueada en su lugar.

Siga siempre la tabla de capacidad de la batidora, disponible en [www.hobartcorp.com](http://www.hobartcorp.com), para conocer las capacidades, velocidades y agitadores correctos que utilizar para la batidora.

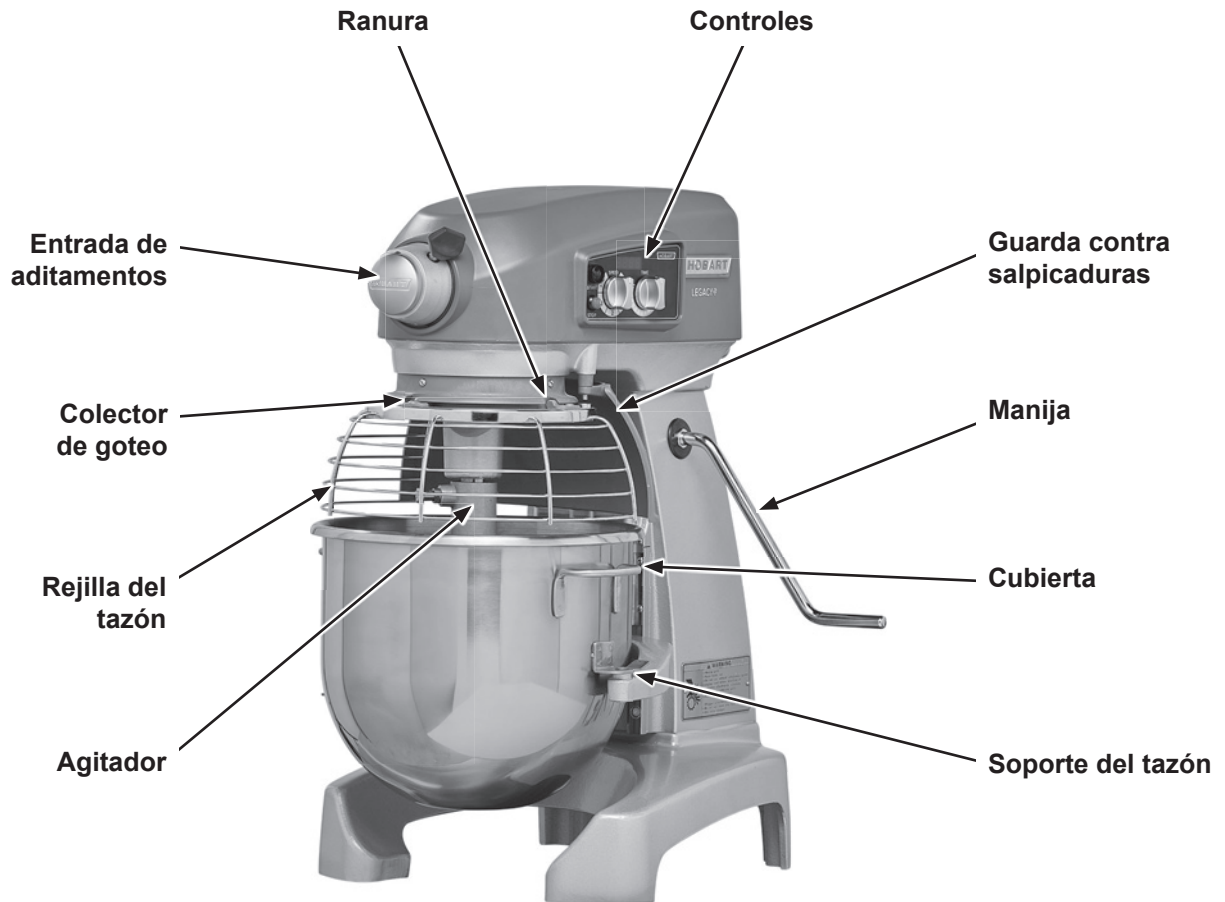
La rejilla debe estar cerrada en su posición delantera central para que la batidora funcione. Consulte la sección Rejilla del tazón.

El tazón debe estar bloqueado en su posición en el soporte del tazón y este soporte debe levantarse a la posición bloqueada para que la batidora funcione.

### Revisión inicial de funcionamiento

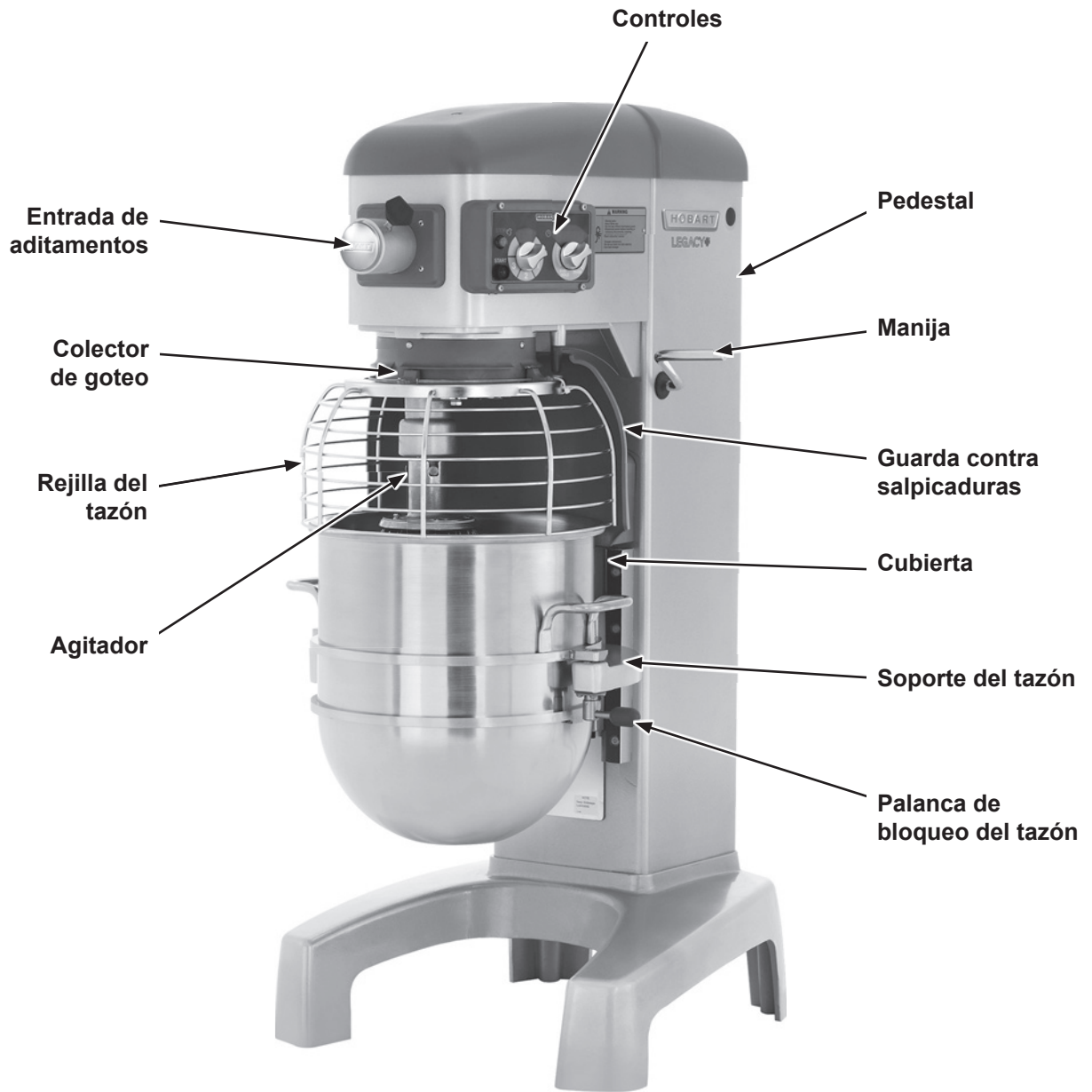
1. Conecte la batidora a la energía eléctrica.
2. Gire el selector SPEED (Velocidad) (Fig. 4 y Fig. 5) a la posición STIR (Batir).
3. Instale el tazón y bloquéelo en su posición (Fig. 6), levante el soporte del tazón hasta el final empujando la manija de levantamiento (Fig. 2 y Fig. 3) hasta que se bloquee. Cierre la rejilla del tazón (Fig. 2 y Fig. 3) girándola a la posición delantera-central de la batidora. Presione el botón START (Iniciar) y luego el botón STOP (Detener) para hacer funcionar la batidora un momento.

## COMPONENTES DE LA BATIDORA



**Batidoras de 12 y 20 cuartos**

Fig. 2



**Batidoras de 30 y 40 cuartos**

**Fig. 3**

## CONTROLES

Velocidades de la batidora y aplicación recomendada	
STIR (lenta)	Para incorporar los ingredientes
VELOCIDAD 1 (baja)	Para mezclas pesadas como masa para pizza, masas pesadas y papas.
VELOCIDAD 2 (intermedia)	Para mezclar masas para pasteles, hacer puré de papas y desarrollar masa con levadura para pan.
VELOCIDAD 3 (alta)	Para incorporar aire en los lotes ligeros y también para terminar productos batidos.

**NOTA:** Consulte la sección Funcionamiento del temporizador para utilizar el SmartTimer™.

### Mandos de las batidoras de 12, 20 y 30 cuartos



Fig. 4

### Mandos de la batidora de 40 cuartos

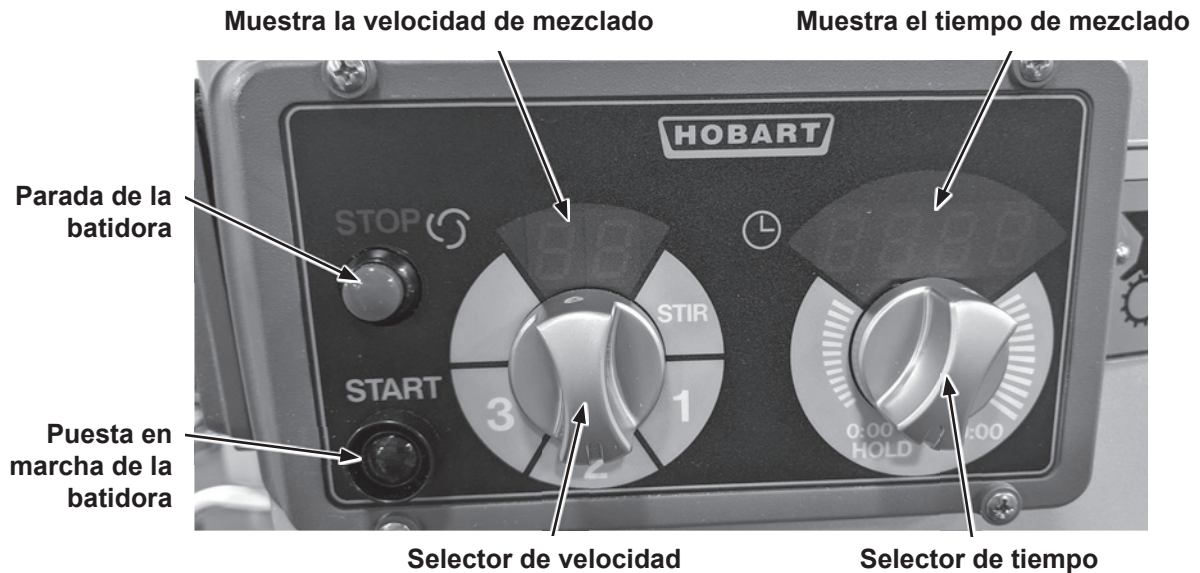


Fig. 5

## COLOCACIÓN DEL TAZÓN

El tazón debe colocarse antes del agitador.

### Para instalarlo

1. Bajar completamente el soporte del tazón tirando de la manija de levantamiento.
2. Ubique el tazón de manera que el perno de alineamiento en el lado izquierdo del soporte entre en el orificio de la lengüeta del tazón.
3. Coloque la lengüeta con ranura del tazón en la parte más baja del perno.
4. Baje el tazón hacia el soporte y gire el tazón hasta la posición de bloqueo (Fig. 6).



Fig. 6

## AGITADOR

Para instalar un agitador, el tazón deben estar en el soporte y completamente hasta abajo.

### Para instalarlo

1. Abra la rejilla. Consulte la sección Rejilla del tazón si es necesario.
2. Coloque el agitador dentro del tazón y alinee la ranura horizontal en el agitador con el perno del eje del agitador.
3. Sostenga el agitador y tire del perno del agitador hasta retirarlo (Fig. 7). Deslice el agitador en el eje hasta que se detenga y se asegure. Escuchará un clic cuando el agitador se fije en su posición.

### Para quitarlo

1. Abra la rejilla. Consulte la sección Rejilla del tazón si es necesario.
2. Baje el tazón. Consulte la sección Levantamiento del tazón si es necesario.
3. Sostenga el agitador y tire del perno del agitador hasta retirarlo (Fig. 7). Deslice el agitador hacia abajo de su eje.



Fig. 7

## LEVANTAMIENTO DEL TAZÓN

Para levantar el tazón, este debe estar en la posición de bloqueo. Empuje la manija de levantamiento hacia abajo hasta que se bloquee. Para bajar el tazón, levante la manija lentamente.

**AVISO** Para las batidoras de 30 y 40 cuartos, antes de bajar el tazón y colocarlo en un carrito, siempre desbloquee el tazón y gírelo ligeramente para sacarlo (Fig. 8).



Fig. 8

## PREPARACIÓN PARA MEZCLAR

1. Abra la rejilla.
2. Coloque el tazón para mezclar en el soporte del tazón.
3. Vierta los ingredientes en el tazón.
4. Gire el tazón a la posición de bloqueo.
5. Coloque el agitador dentro del tazón y asegúrelo al eje.
6. Cierre la rejilla en la posición frontal centrada.
7. Empuje la manija de levantamiento hacia abajo hasta que se bloquee y el tazón llegue a la posición elevada (bloqueada).
8. La batidora ahora está lista para mezclar (Fig. 9). (Consulte la sección Funcionamiento del temporizador.)



Fig. 9

## FUNCIONAMIENTO DEL TEMPORIZADOR (SmartTimer™)

### Uso del modo de cuenta ascendente (mezclado continuo)

1. Gire la perilla SPEED (Velocidad) (Fig. 10) para seleccionar la velocidad de mezclado (la velocidad se puede cambiar en cualquier momento durante el mezclado).

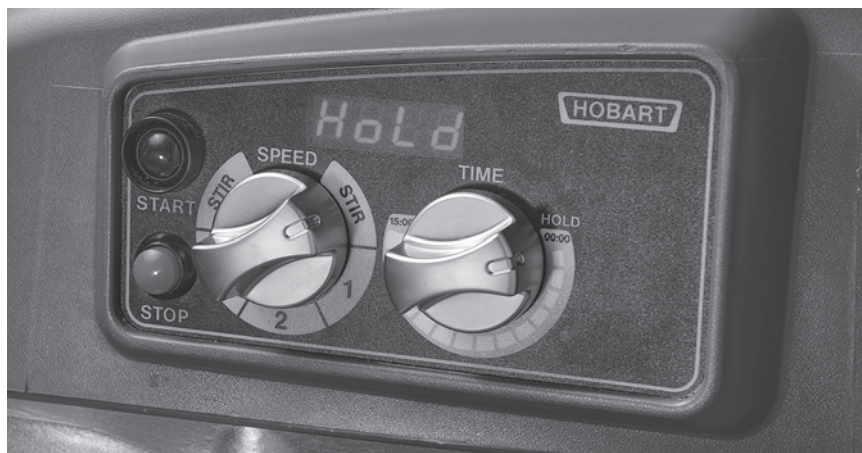


Fig. 10

**AVISO** Solo utilice STIR (Batir) para incorporar los ingredientes. No use esta función para desarrollar los productos con masa.

2. Ponga el temporizador en modo HOLD (Espera). Para ello, gire el selector TIME (Tiempo) en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que aparezca la palabra "Hold" en la ventana de TIME (Tiempo).
3. Presione el botón START (Iniciar) para comenzar a mezclar. El temporizador inicia el conteo ascendente a partir de 00:00.

**AVISO** Si la rejilla se abre en cualquier momento, el mezclado se detiene. Para reiniciarlo, cierre la rejilla y presione el botón START (Iniciar).

4. Presione el botón STOP (Detener) para detener la batidora; el tiempo de mezclado aparece en la ventana TIME (Tiempo).
5. Presione el botón START (Iniciar) para reanudar el mezclado, si es necesario.

**AVISO** Cuando el temporizador llegue a los 15:00 minutos (batidoras de 12, 20 y 30 cuartos) o a los 20:00 minutos (batidora de 40 cuartos), sonará una alarma por un momento, el temporizador comenzará nuevamente en 00:01 y seguirá avanzando hasta que se presione el botón STOP (Detener).

## Uso del modo de cuenta regresiva (mezclado con tiempo)

1. Gire la perilla SPEED (Velocidad) para seleccionar la velocidad de mezclado.
  - a. Si se utilizó el modo de cuenta ascendente para el lote anterior, deberá ingresar el tiempo deseado.
  - b. Si se utilizó el modo de cuenta regresiva para el lote anterior, se muestra el tiempo anterior. Si necesita un tiempo diferente, gire el selector TIME (Tiempo) al tiempo deseado.
2. Presione el botón START (Iniciar) para comenzar el mezclado; el temporizador inicia la cuenta regresiva del tiempo programado.
  - a. Para detener la batidora en cualquier momento, presione el botón STOP (Detener). Para reanudar el mezclado, presione el botón START (Iniciar). Por ejemplo, la batidora se inicia en SPEED 1 (Velocidad 1) durante 20 segundos y se detiene después de 10 segundos. Presione el botón START (Iniciar) para continuar con el mezclado.
  - b. Si se detiene la batidora y se introduce un nuevo valor de tiempo, presione el botón START (Iniciar) para guardar el nuevo valor en la selección de velocidad actual. Por ejemplo, la batidora se inicia en SPEED 1 (Velocidad 1) durante 20 segundos y se detiene después de 10 segundos. Se ingresa un nuevo valor de tiempo al girar el selector TIME. El nuevo valor de tiempo reemplaza los 20 segundos iniciales para SPEED 1 (Velocidad 1) después de presionar el botón START (Iniciar).
  - c. Para las batidoras de 12 y 20 cuartos, si se cambia el tiempo mientras se está mezclando, la batidora cambiará al período de tiempo anterior de la velocidad y el tiempo seleccionado.
  - c. Para las batidoras de 30 y 40 cuartos, si el tiempo se cambia mientras se está mezclando, la batidora funcionará hasta que termine el nuevo tiempo establecido. El ajuste de tiempo no se almacenará. Si se cambia la velocidad mientras se está mezclando, el tiempo cambia al tiempo anterior para la velocidad y cuenta regresiva seleccionadas.

**⚠ ADVERTENCIA** El agitador no se detiene inmediatamente. Para evitar riesgos de lesiones graves, mantenga alejados los utensilios, las prendas y las manos del tazón de mezclado y del agitador cuando el agitador reduce su velocidad.

**AVISO** Si la rejilla se abre en cualquier momento, el mezclado se detendrá. Para reiniciarlo, cierre la rejilla y presione el botón START (Iniciar).

3. Cuando el temporizador llega a 00:00, la batidora se detiene y suena una alarma. El temporizador en cuenta regresiva muestra el último tiempo que se introdujo.

## NOTAS DE FUNCIONAMIENTO

- Solo utilice STIR (Batir) para incorporar los ingredientes. No use esta función para desarrollar los productos con masa.
- Si la batidora se detiene durante el mezclado, el temporizador también se detiene. El temporizador comienza nuevamente (con el tiempo restante) cuando se presiona el botón START (Fig. 10).
- En la batidora de 40 cuartos, la ventana de SPEED (Velocidad) mostrará la selección actual de velocidad de la perilla.
- Gire el selector TIME (Tiempo) en el sentido de las agujas del reloj para sacar la batidora del modo HOLD (Espera).

## DESCARGA

1. Abra la rejilla. Consulte la sección Rejilla del tazón si es necesario.
2. Tire de la manija lentamente para bajar el soporte del tazón.
3. Desbloquee el tazón y gírelo ligeramente para sacarlo.
4. Retire el agitador de su eje.
5. Saque el tazón del soporte del tazón.

## REJILLA DEL TAZÓN (Fig. 11)

La rejilla del tazón puede girarse de forma que no estorbe para agregar los ingredientes o llegar al tazón y el agitador.

Observe cómo las guías de plástico permiten que la rejilla vaya alrededor del colector de goteo.

- Para abrir la rejilla del tazón, gírela hacia la izquierda.
- Para cerrar la rejilla, gírela hacia la derecha hasta que se detenga en la posición delantera central.

**AVISO** La rejilla debe volver a la posición delantera central para que la batidora pueda funcionar.



Rejilla del tazón de 12 y 20 cuartos



Rejilla del tazón de 30 y 40 cuartos

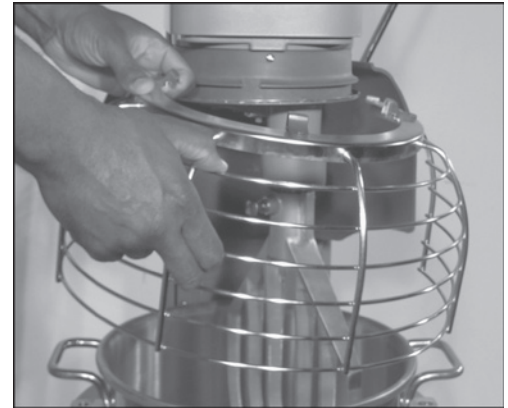
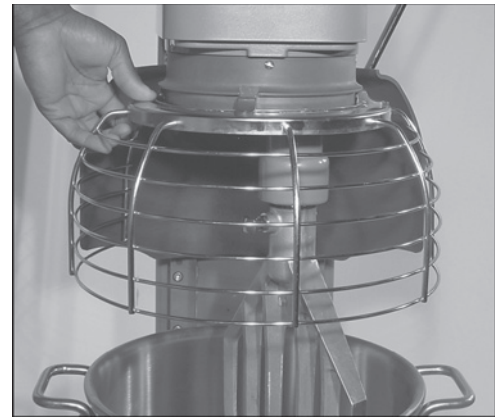
Fig. 11

### Cómo retirar y limpiar la rejilla (Fig. 12)

1. Gire la rejilla hacia la izquierda hasta que las tres guías se alineen con sus ranuras de escape en el borde del colector de goteo.
2. Levante la rejilla derecho hacia arriba para que las guías salgan de las ranuras del colector de goteo. Jale la rejilla hacia sí mismo para poder quitarla.
3. Lave la rejilla en el fregadero, enjuáguela con agua limpia y séquela con un trapo limpio.
4. La guarda contra salpicaduras (Fig. 2 y Fig. 3) puede lavarse con un trapo o esponja, agua tibia y jabón. Enjuáguela con agua limpia y séquela con un trapo limpio.

### Reinstalación de la rejilla

1. Posicione el anillo de la rejilla de manera que las guías estén colocadas arriba de las ranuras del colector de goteo.
2. Baje la rejilla para que las guías pasen a través de las ranuras.
3. Gire la rejilla hacia la derecha hasta que se detenga en la posición de cierre delantera central.



Ranuras de escape (3)



Fig. 12

# LIMPIEZA

**⚠ ADVERTENCIA** Desconecte el suministro eléctrico que va hacia la batidora y siga los procedimientos de bloqueo y etiquetado.

Los tazones y accesorios nuevos de la batidora (batidores, agitadores y brazos para masa) se deben lavar minuciosamente con agua caliente y una solución de jabón suave, luego enjuagar lo anterior con una solución de vinagre o bicarbonato de sodio suave y, finalmente, enjuagar cuidadosamente con agua limpia antes de usarlos. Este procedimiento de limpieza también se debe seguir para los tazones y agitadores antes de batir claras de huevo o huevos enteros.

La batidora debe limpiarse cuidadosamente a diario. NO utilice una manguera para limpiarla; hágalo con un trapo limpio y húmedo. La base tiene un espacio amplio para la limpieza debajo de la batidora.

El colector de goteo y la cubierta (Fig. 2 y Fig. 3) están fijados con tornillos y deben retirarse periódicamente y limpiarse.

Para la limpieza de la rejilla del tazón, consulte la sección Rejilla del tazón.

# MANTENIMIENTO

**⚠ ADVERTENCIA** Desconecte el suministro eléctrico que va hacia la batidora y siga los procedimientos de bloqueo y etiquetado.

## LUBRICACIÓN

### Guías

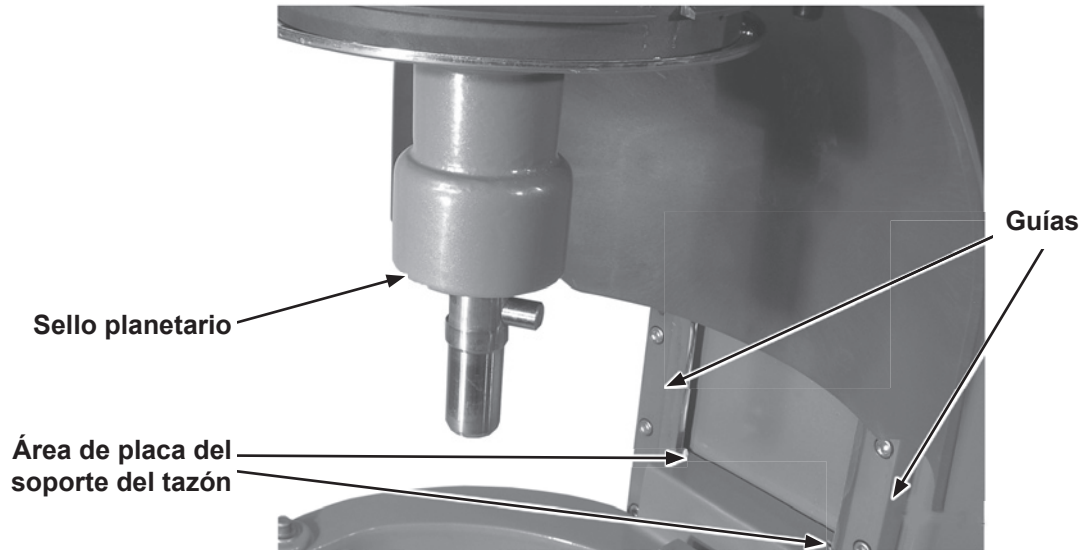


Fig. 13

Las guías (Fig. 13) deben lubricarse aproximadamente dos veces al año. Para alcanzar estas áreas, baje completamente el soporte del tazón.

Para las batidoras de 12 y 20 cuartos, quite la cubierta (Fig. 2), que está asegurada con tornillos. Aplique una película delgada de *Lubriplate 630AA* sobre el área de los soportes del tazón y sobre cada guía (Fig. 13). Coloque la cubierta.

Para las batidoras de 30 y 40 cuartos, aplique una película delgada de *Lubriplate 630AA* sobre el área de los soportes del tazón y sobre cada guía (Fig. 13).

### Sello planetario

En ocasiones, el sello planetario (Fig. 13) puede secarse y comenzar a rechinar. Para corregir esto, aplique un poco de lubricante (aceite mineral) debajo del labio del sello.

## AJUSTES

### Espacio libre del agitador

El espacio libre del agitador debe revisarse en forma periódica. El agitador no debe tocar el tazón y el espacio máximo entre el fondo del tazón y el agitador plano tipo B es de 1/8" (3 mm). El espacio máximo entre el fondo del tazón y el brazo ED para masa es de 5/16" (8 mm).

Coloque un tazón y un agitador (por ejemplo, un batidor). Si el tazón y el agitador entran en contacto antes de que el soporte del tazón llegue a su posición totalmente elevado (bloqueado), ajuste el tornillo de tope. Consulte la sección Ajuste del espacio libre del tazón y el agitador, a continuación.

### Medida del espacio libre

Vierta una cantidad suficiente de harina en el tazón para cubrir el fondo del tazón donde gira el agitador. Con el tazón totalmente levantado (el agitador no debe tocar el fondo del tazón), haga funcionar brevemente la batidora a la velocidad más baja.

Apague la batidora, desconéctela y mida la profundidad de la harina donde el agitador haya dejado un camino. Esta medida debe tomarse en varios puntos alrededor del tazón para asegurar la precisión.

### Ajuste del espacio libre del tazón y el agitador

#### Batidoras de 12 y 20 cuartos

- Quite la cubierta (Fig. 2) desenroscando los tornillos.
- Ajuste el espacio libre moviendo los tornillos de tope (Fig. 14) hacia la derecha para aumentar el espacio libre o hacia la izquierda para disminuirlo.
- Después de realizar los ajustes, vuelva a colocar la cubierta y asegúrela con los tornillos.
- Levante y baje con cuidado el soporte del tazón varias veces para revisar el ajuste.
- Vuelva a conectar el suministro eléctrico.

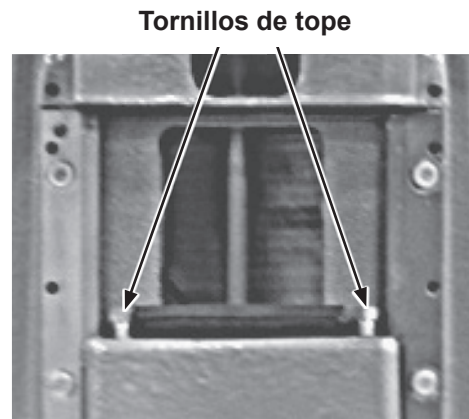
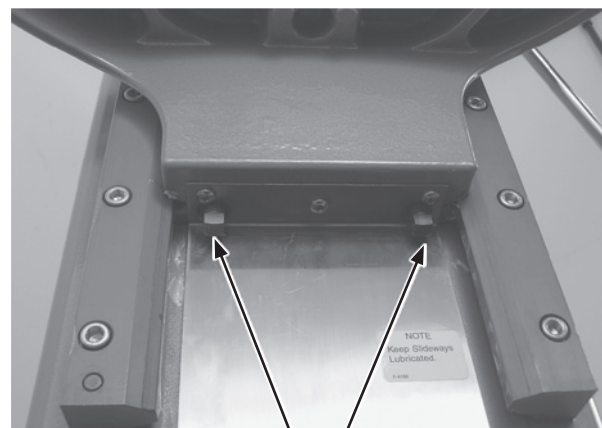


Fig. 14

#### Batidoras de 30 y 40 cuartos

- Gire los tornillos de bloqueo hacia la izquierda para disminuir el espacio libre, o hacia la derecha para aumentarlo (Fig. 15).
- Levante y baje con cuidado el tazón varias veces para revisar el ajuste.
- Vuelva a conectar el suministro eléctrico.



Tornillos de tope

Fig. 15

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas	Causas posibles
La batidora no arranca.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Indicación intermitente de HORA.</li><li>• El protector de circuito derivado está abierto. Revise el fusible o el interruptor de desconexión.</li><li>• La batidora está sobrecargada.</li><li>• La rejilla no está cerrada en su posición (delantera central).</li><li>• El tazón no está en posición cerrada (bloqueado) o no está subido.</li></ul>
El agitador toca el tazón.	<ul style="list-style-type: none"><li>• El tazón no está en posición cerrada (bloqueado).</li><li>• El espacio del agitador no es el adecuado. Vaya a la sección Mantenimiento para conocer el procedimiento de ajuste.</li><li>• El agitador no está instalado correctamente.</li></ul>
El sello planetario rechina.	<ul style="list-style-type: none"><li>• El sello debe lubricarse de vez en cuando. Consulte la sección Mantenimiento.</li></ul>
El temporizador muestra el código de alarma parpadeando (p. ej., "OL1" - Motor overload: Motor sobrecargado).	<ul style="list-style-type: none"><li>• Si el código de error está parpadeando, desconecte la batidora hasta que la pantalla esté en blanco y vuélvala a conectar. Si el problema continúa, comuníquese con la oficina de servicio local de Hobart.</li></ul>

## SERVICIO

Si su equipo necesita servicio, llame a la oficina de servicio local de Hobart al 1-888-4HOBART.

# AGITADORES Y ADITAMENTOS

Los aditamentos para el núcleo de aditamentos y los agitadores se describen en un *Manual de uso y aplicación* que está disponible en [www.hobartcorp.com](http://www.hobartcorp.com). Siga las instrucciones correspondientes.

## AGITADORES Y ADITAMENTOS DISPONIBLES



### Batidor plano tipo B

Agitador multiuso que se utiliza normalmente para hacer puré de papas, pasteles, gofres, galletas dulces, tartas, manteca, glaseados, etc.



### Revolvedor de alambre tipo D

Máxima mezcla de aire en productos ligeros como claras de huevo, merengue, nata montada, etc.



### Revolvedor con aletas tipo C

Batidos pesados como papas, manteca, mayonesa y glaseado ligero.



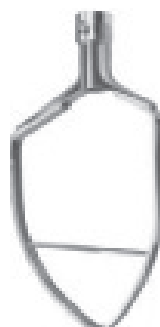
### Brazo para masa tipo ED

Mezclar, doblar y estirar masas como la del pan, la pasta, la pizza, los donut, etc.



### Brazo para masa tipo E (20 cuartos)

Mezclar, doblar y estirar masas como la del pan, la pasta, la pizza, los donut, etc. Alto diferente al tipo ED para las masas difíciles.



### Cuchilla para masa tipo P

Acción de corte para combinar ingredientes, como la masa de pastelería y la pasta de hojaldre.



### Espátula del tazón

Raspa continuamente los lados del tazón.



### Cubierta contra salpicaduras

Controla las salpicaduras de los ingredientes ligeros durante la mezcla.



### Conducto de ingredientes

Añada los ingredientes a los tazones durante el funcionamiento sin interrupción.



### Tazón inoxidable

Conserva los ingredientes de manera fiable. Disponible en tamaños reducidos, por ejemplo, tazón de 20 cuartos en batidora de 40 cuartos.



### Mesa para batidora (12 y 20 cuartos)

Base de batidora estable con abundante espacio de almacenamiento.

# **HOBART**

## LEGACY<sup>+</sup>

### *MODE D'EMPLOI*

---

#### *MODÈLES*

HL120, HL200,  
HL200C, HL300,  
HL300C, HL400, &  
HL400C



**ITW** FOOD EQUIPMENT GROUP  
701 S. RIDGE AVENUE  
TROY, OHIO 45374-0001

937 332-3000

[www.hobartcorp.com](http://www.hobartcorp.com)

Page 1 - Anglais  
Page 21 - Espanol  
Page 41 - Français

# TABLE DES MATIÈRES

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX.....	41
Consignes de sécurité .....	42
Conseils d'utilisation .....	42
Risque de poussière .....	43
Symbole d'avertissement.....	43
Déclaration de garantie.....	43
Informations générales .....	43
INSTALLATION .....	44
Déballage.....	44
Emplacement .....	44
Lubrification.....	44
Connexions électriques.....	45
UTILISATION .....	45
Contrôles initiales.....	45
Composants du batteur-mélangeur .....	46
Commandes.....	48
Mise en place de la cuve .....	49
Agitateur.....	49
Monte-cuve .....	49
Préparation pour le mélange.....	50
Utilisation de la minuterie (SmartTimer™) .....	50
Notes sur l'opération .....	51
Déchargement .....	52
Grille de protection (fig. 11).....	52
NETTOYAGE.....	54
ENTRETIEN .....	55
Lubrification.....	55
Réglages.....	56
DÉPANNAGE .....	57
Guide de dépannage .....	57
Réparations.....	57
AGITATEURS ET ACCESSOIRES.....	58
Agitateurs et accessoires disponibles.....	58

# INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN DES BATTEURS-MÉLANGEURS LEGACY+®

## 12 PINTES à 40 PINTES

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

### RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Ce manuel d'utilisation est destiné aux batteurs-mélangeurs Hobart Legacy+® de 12 pintes jusqu'à 40 pintes de style à poser sur banc ou de style à poser au sol qui sont disponibles en quatre différentes tailles de cuves. Visitez le site Web [www.hobartcorp.com](http://www.hobartcorp.com) pour voir les autres tailles de batteurs-mélangeurs disponibles chez Hobart.

Appareil	Taille de la cuve (pte)	Style	Puissance du moteur
HL120	12 ptes	Banc	Moteur de 0,5 HP
HL200	20 ptes	Banc/Sol	Moteur de 0,5 HP
HL200C	20 ptes	Banc	Moteur de 0,5 HP
HL300	30 ptes	Sol	Moteur de 0,75 HP
HL300C	30 ptes	Sol	Moteur de 0,75 HP
HL400	40 ptes	Sol	Moteur de 1,5 HP
HL400C	40 ptes	Sol	Moteur de 1,5 HP

Tous les batteurs-mélangeurs comportent un SmartTimer™ avec vitesse STIR (remuer), plus trois vitesses de mélange, un monte-cuve manuel et un adaptateur à accessoires n° 12 en équipement standard.

Divers agitateurs et accessoires sont disponibles. Ceux-ci sont décrits dans un *manuel d'utilisation et d'applications* distinct disponible sur notre site Web à l'adresse [www.hobartcorp.com](http://www.hobartcorp.com).

Des cuves de taille inférieure et des agitateurs sont disponibles pour les batteurs-mélangeurs de 20 ptes, de 30 ptes et de 40 ptes (par exemple, une cuve de 12 ptes pour un batteur-mélangeur de 20 ptes). Veuillez consulter le site Web ou contacter votre distributeur Hobart agréé pour plus d'informations.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Tous les utilisateurs doivent être correctement formés à l'utilisation sécuritaire du batteur-mélangeur et des accessoires.
- Pour éviter tout risque de blessure grave, suivez toutes les précautions et instructions de ce manuel lors de l'installation, de l'utilisation et de l'entretien du batteur-mélangeur.
- Pour éviter tout risque de blessure grave, éloignez les mains, les pieds, les vêtements et les ustensiles de la cuve, du porte-cuve, des glissières et de l'agitateur lorsque le batteur-mélangeur est en marche ou que l'un des composants est en mouvement.
- N'utilisez pas le batteur-mélangeur s'il n'est pas en bon état de fonctionnement.
- Coupez l'alimentation du batteur-mélangeur et suivez les procédures de verrouillage-étiquetage avant de déplacer ou d'entretenir le batteur-mélangeur.
- N'utilisez pas le batteur-mélangeur si les pièces sont démontées.
- Ne modifiez pas les interrupteurs de sécurité du batteur-mélangeur.
- Lorsque vous déplacez le batteur-mélangeur, assurez-vous qu'il est stable pour éviter de le faire basculer et gardez les mains et les pieds éloignés du bas du batteur-mélangeur pour éviter tout pincement.
- Utilisez le bouton OFF (arrêt) pour arrêter le batteur-mélangeur. N'ouvrez jamais la grille de protection et n'utilisez pas le monte-cuve motorisé pour arrêter le batteur-mélangeur.
- Ne portez pas de vêtements amples autour du batteur-mélangeur.
- N'inhalez pas les particules de poussière du mélange des ingrédients. L'exposition à la poussière (y compris la farine) peut être nocive pour la santé. Lorsque vous mélangez des ingrédients qui produisent de la poussière, utilisez la vitesse STIR (mélanger) jusqu'à ce que la poussière soit éliminée et suivez les instructions de la section DANGER DE POUSSIÈRE ci-dessous.
- N'installez pas ni ne laissez d'agitateur sur le batteur-mélangeur sans une cuve en place.
- N'utilisez pas une force excessive lors du fonctionnement, ce qui pourrait affecter la stabilité du mélangeur.

## CONSEILS D'UTILISATION

- Utilisez la cuve de taille correcte uniquement avec des agitateurs pour cette taille de cuve. Vérifiez les dimensions lors de l'utilisation d'une cuve de taille de réduite, en consultant le tableau des accessoires du batteur-mélangeur disponible sur [www.hobartcorp.com](http://www.hobartcorp.com)
- Assurez-vous que la cuve, l'agitateur et la grille de protection sont correctement installés sur le batteur-mélangeur.
- Arrêtez le batteur-mélangeur avant d'ajouter plus d'ingrédients, à moins d'utiliser une trémie.
- Faites entretenir régulièrement votre batteur-mélangeur; au moins deux fois par an pour une utilisation typique. Les batteurs-mélangeurs peuvent nécessiter plus ou moins d'entretien selon la fréquence d'utilisation.
- Utilisez le batteur-mélangeur dans un endroit bien éclairé.
- Assurez-vous que ce manuel est conservé dans un endroit facilement accessible près du batteur-mélangeur à titre de référence.
- Ne nettoyez pas le batteur-mélangeur avec de la poudre à récurer ou un tampon à récurer.
- Ne nettoyez pas les agitateurs en aluminium dans les lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas le batteur-mélangeur avec un boyau ou une laveuse à pression. Il est important de respecter les instructions de nettoyage détaillées dans la section NETTOYAGE du manuel.

## RISQUE DE POUSSIÈRE

Afin de minimiser tout risque de poussière, suivez les instructions détaillées ci-dessous.


Lors du mélange des ingrédients, des précautions doivent être prises pour éviter l'inhalation de particules de poussière, par exemple de la farine. Il convient de vous référer aux fiches techniques du fournisseur du produit pour que les précautions et protections adéquates sont prises.

Des ingrédients tels que la farine doivent être ajoutés avec soin pour minimiser les particules de poussière en suspension dans l'air.

Fendez soigneusement le sac tout en le tenant dans la partie inférieure de la cuve. Lors du mélange des ingrédients secs, utilisez la vitesse la plus basse et un couvercle anti-éclaboussures pour minimiser les émissions de poussière. Mélangez les ingrédients dans la cuve à la vitesse la plus basse jusqu'à ce que le risque de production de poussière soit éliminé. Installez un équipement d'aspiration de poussière approprié.

## SYMBOLE D'AVERTISSEMENT

Pour identifier les messages de sécurité dans ce manuel, le symbole suivant a été utilisé.

 **AVERTISSEMENT** Le symbole **AVERTISSEMENT** se trouve dans le manuel avant les informations correspondantes pour garantir une utilisation sûre du batteur-mélangeur.

## DÉCLARATION DE GARANTIE

Les installations et réparations effectuées par des techniciens de service non agréés peuvent affecter la garantie du batteur-mélangeur. L'utilisation de pièces de rechange autres que d'origine peut affecter la garantie du batteur-mélangeur. Des modifications techniques du batteur-mélangeur peuvent affecter la garantie du batteur-mélangeur.

Pour des informations sur la garantie, veuillez contacter le service à clientèle de Hobart.

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

Hobart se réserve le droit de modifier la conception de ses produits sans préavis. Si vous avez des questions concernant les détails du mélangeur non inclus dans ce manuel, contactez votre bureau de service Hobart local.

# INSTALLATION

## DÉBALLAGE

Ce batteur-mélangeur a été inspecté avant de quitter l'usine. La société de transport assume l'entière responsabilité de la livraison du batteur-mélangeur en bon état du fait de l'acceptation du batteur-mélangeur pour l'expédition. Le client doit vérifier les éventuels dommages dus au transport dès sa réception avant de déplacer, d'installer ou de modifier le batteur-mélangeur.

Si des dommages sont constatés, conservez tous les matériaux d'emballage d'origine à des fins d'inspection. Le client doit effectuer les étapes suivantes pour signaler les dommages.

1. La société de transport doit être informée dans les 5 jours ouvrables suivant la réception de l'envoi (notez l'heure, la date et la personne à qui vous avez parlé), et effectuez un suivi et confirmez par communication écrite ou électronique.
2. Informez le service à la clientèle Hobart au 800 333-7447 dans les 5 jours ouvrables suivant la réception de l'envoi.

## EMPLACEMENT

Avant d'installer le batteur-mélangeur, vérifiez le service électrique pour vous assurer qu'il est conforme aux spécifications de la plaque signalétique du batteur-mélangeur.

Placez le batteur/mélangeur à son emplacement d'utilisation sur une surface solide et de niveau. Il devrait y avoir suffisamment d'espace autour du batteur-mélangeur pour que l'utilisateur puisse actionner les commandes et installer et retirer les cuves. La zone au-dessus et à l'arrière du batteur-mélangeur doit permettre le retrait des capots supérieur et arrière pour l'entretien et la maintenance de routine.

Pour le batteur-mélangeur de 30 pte et de 40 pte, une fois en position, l'appareil doit être mis à niveau :

- Retirez les deux vis du capot supérieur et le capot supérieur.
- Placez un niveau sur le bord supérieur (fig. 1). Glissez les cales sous la surface de contact de la base du batteur-mélangeur comme requis pour le niveler d'avant en arrière et d'un côté à l'autre.
- Ne remettez pas le capot supérieur en place tant que l'installation n'est pas terminée.



Fig. 1

## LUBRIFICATION

Ce batteur-mélangeur est livré avec de lubrifiant dans la transmission. Reportez-vous à la section Lubrification pour les procédures de lubrification pertinentes.

## CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

**⚠ AVERTISSEMENT** Pour les batteurs-mélangeurs de 12 ptes, de 20 ptes et de 30 ptes (monophasé uniquement), le cordon électrique est équipé d'une fiche de mise à la terre à trois broches qui doit être branchée à une prise correctement mise à la terre. Si la prise n'est pas de type de mise à la terre, contactez un électricien. N'enlevez PAS la broche de mise à la terre de la fiche.

**⚠ AVERTISSEMENT** Les raccordements électriques et de mise à la terre doivent être conformes aux parties applicables du National Electrical Code et/ou d'autres codes électriques locaux.

**⚠ AVERTISSEMENT** Pour les batteurs-mélangeurs de 30 ptes (triphase uniquement) et de 40 ptes, débranchez l'alimentation électrique du batteur-mélangeur et suivez les procédures de verrouillage/étiquetage.

Pour les batteurs-mélangeurs de 12 ptes, de 20 ptes et de 30 ptes (monophasé uniquement), passez à la section Utilisation ci-dessous.

Effectuez les connexions électriques conformément au schéma de câblage situé à l'intérieur du capot supérieur. Suivez les instructions de connexion ci-dessous pour le modèle de batteur-mélangeur approprié.

Batteur-mélangeur de 40 ptes (monophasé) :	<ul style="list-style-type: none"><li>• Connectez les fils sur site de l'alimentation à L1 et L2.</li><li>• Connectez le fil de mise à la terre à la borne de masse du batteur-mélangeur.</li></ul>
Batteur-mélangeur de 30 ptes et de 40 ptes (triphase) :	<p>Le dessus du socle comporte une ouverture destinée aux conduits standards de 3/4 po (19 mm) (fig. 3).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Connectez les fils de sortie de l'alimentation à L1, L2 et L3.</li><li>• Connectez le fil de mise à la terre à la borne de masse du batteur-mélangeur.</li></ul>

## UTILISATION

### CONTRÔLES INITIALES

**⚠ AVERTISSEMENT** Pour éviter tout risque de blessure grave, éloignez les mains, les pieds, les vêtements et les ustensiles de la cuve, du porte-cuve, des glissières et de l'agitateur lorsque le batteur-mélangeur est en marche ou que l'un des composants est en mouvement.

**⚠ AVERTISSEMENT** Ce batteur-mélangeur est uniquement destiné à un usage professionnel par des personnes adéquatement formées.

**⚠ AVERTISSEMENT** Assurez-vous que les utilisateurs ont lu et compris ce manuel et ont reçu une formation appropriée.

**⚠ AVERTISSEMENT** N'utilisez pas le batteur-mélangeur sans la grille de protection de la cuve verrouillée en place.

Suivez toujours le tableau des capacités du batteur-mélangeur, disponible sur [www.hobartcorp.com](http://www.hobartcorp.com), pour connaître les capacités, les vitesses et les agitateurs corrects à utiliser pour le batteur-mélangeur.

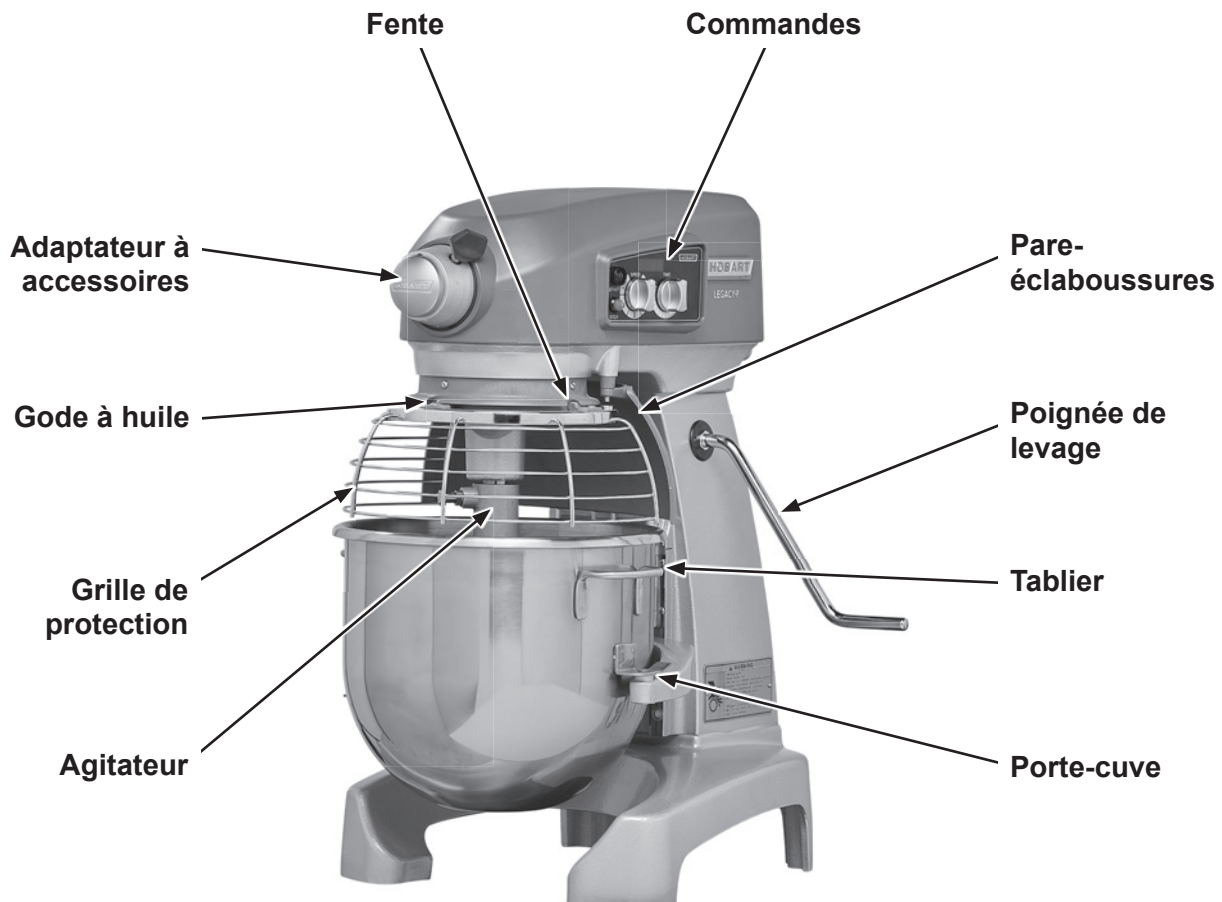
La grille de protection doit être fermée en position avant centrale pour que le batteur-mélangeur puisse fonctionner. Reportez-vous à la section Grille de protection.

La cuve doit rester en position de mélange sur le porte-cuve, et le porte-cuve doit être levé (position de mélange) sinon le batteur-mélangeur ne fonctionnera pas.

### Contrôler la première utilisation

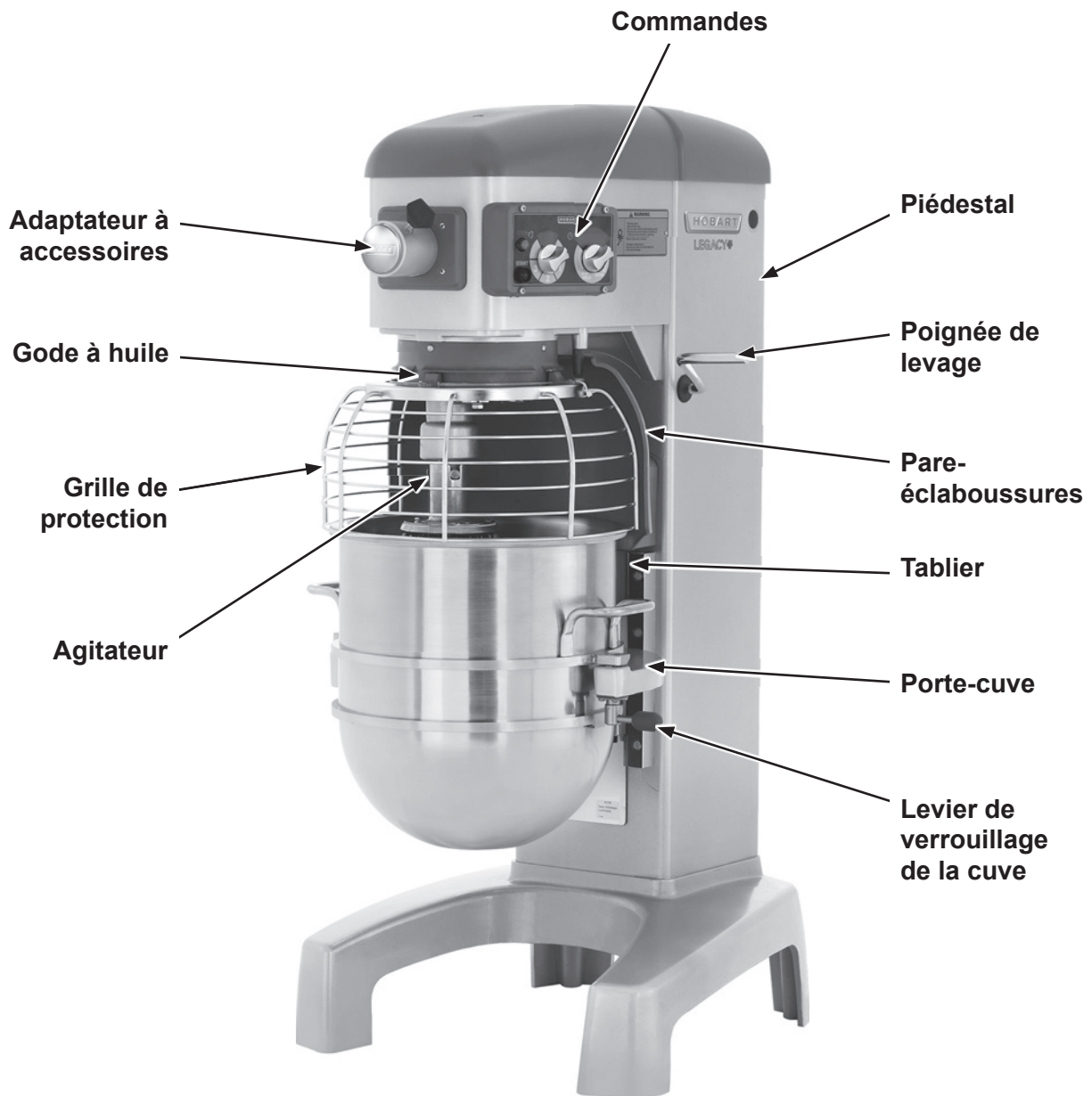
1. Mettez le batteur-mélangeur sous tension.
2. Tournez le sélecteur SPEED (vitesse) (fig. 4 et fig. 5) sur STIR (remuer).
3. Installez la cuve et verrouillez-la en position verrouillée (fig. 6), faites lever le porte-cuve jusqu'en haut en poussant la poignée de levage (fig. 2 et fig. 3) jusqu'en butée. Fermez la grille de protection (fig. 2 et fig. 3) en la tournant vers la position avant centrale du mélangeur. Faites tourner momentanément le batteur-mélangeur en appuyant sur les boutons START (mise en marche) puis STOP (arrêt).

## COMPOSANTS DU BATTEUR-MÉLANGEUR



Batteurs-mélangeurs de 12 ptes et de 20 ptes

Fig. 2



**Batteurs-mélangeurs de 30 ptes et de 40 ptes**

**Fig. 3**

## COMMANDES

Vitesses du batteur-mélangeur et application recommandée	
STIR (remuer lentement)	Pour incorporer des ingrédients
SPEED 1 (vitesse basse)	Cette vitesse est destinée aux mélanges lourds tels que la pâte à pizza, les pâtes à frire lourdes et les pommes de terre.
SPEED 2 (vitesse moyenne)	Cette vitesse est destinée aux mélanges de pâte à gâteau, aux pommes de terre en purée et à la pâte à pain.
SPEED 3 (vitesse haute)	Cette vitesse permet d'incorporer de l'air dans des lots de pâte et de terminer les aliments fouettés.

**REMARQUE :** Consultez la section Utilisation de la minuterie pour utiliser SmartTimer™.

### Commandes des batteurs-mélangeurs de 12 ptes, de 20 ptes et de 30 ptes

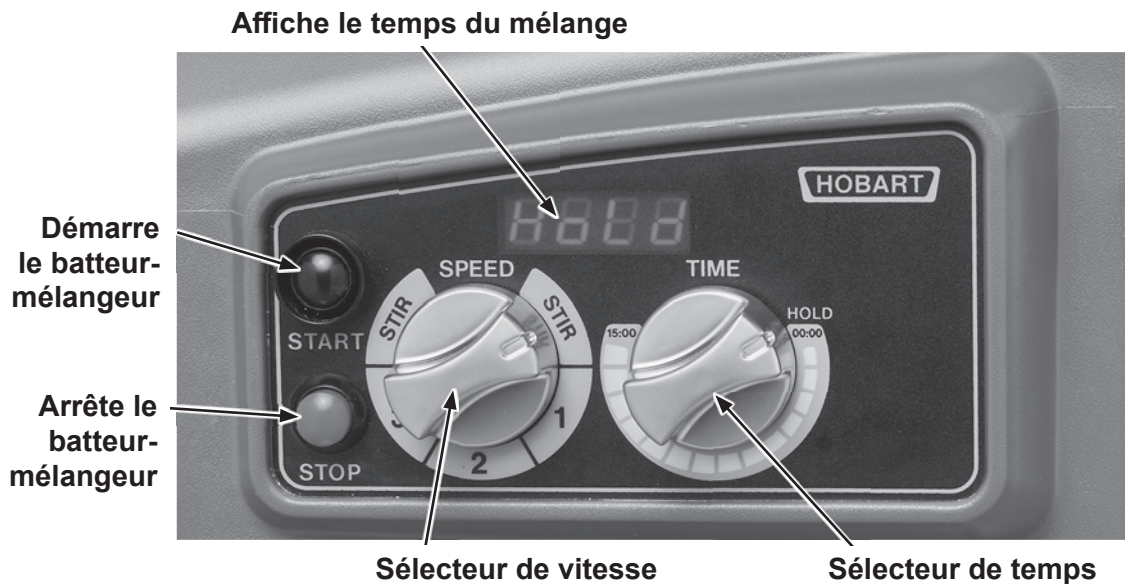


Fig. 4

### Commandes de 40 ptes

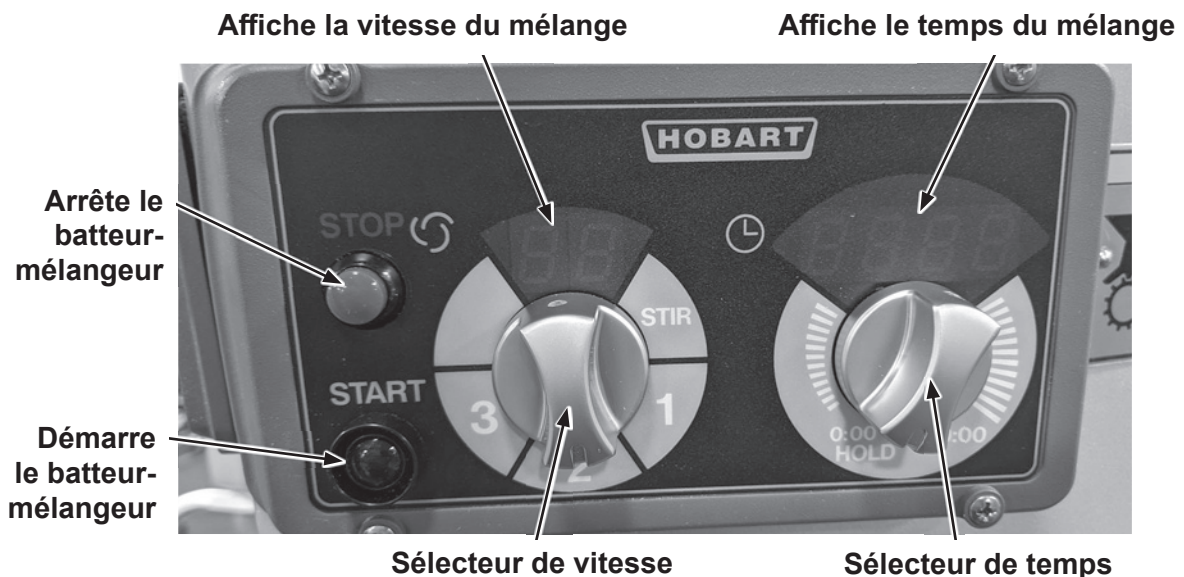


Fig. 5

## MISE EN PLACE DE LA CUVE

La cuve doit être installée sur le porte-cuve avant d'installer l'agitateur.

### Installation

1. Abaissez complètement le porte-cuve en tirant sur la poignée de levage.
2. Positionnez la cuve afin que la goupille d'alignement du côté gauche du porte-cuve se loge dans le trou de la languette de la cuve.
3. Placez la languette fendue de la cuve dans la partie inférieure de la goupille.
4. Abaissez la cuve sur le porte-cuve et faites pivoter la cuve en position verrouillée (fig. 6).



Fig. 6

## AGITATEUR

Pour installer un agitateur, la cuve doit se trouver sur le porte-cuve et être entièrement abaissée.

### Installation

1. Ouvrez la grille de protection. Au besoin, reportez-vous à la section Grille de protection.
2. Placez l'agitateur à l'intérieur de la cuve et alignez la fente horizontale de l'agitateur avec la goupille de la tige pour agitateur.
3. Tenez l'agitateur et retirez la tige du piston de l'agitateur (fig. 7). Faites glisser l'agitateur sur l'arbre de l'agitateur jusqu'à ce qu'il s'arrête et se bloque. Un clic audible doit être entendu lorsque l'agitateur se verrouille en position.



Fig. 7

### Retrait

1. Ouvrez la grille de protection. Au besoin, reportez-vous à la section Grille de protection.
2. Abaissez la cuve. Au besoin, reportez-vous à la section Monte-cuve.
3. Tenez l'agitateur et retirez le piston de l'agitateur (fig. 7). Faites glisser l'agitateur vers le bas sur l'arbre de l'agitateur.

## MONTE-CUVE

Pour faire remonter la cuve, elle doit être en position verrouillée. Abaissez la poignée de levage jusqu'à ce qu'elle soit verrouillée. Pour abaisser la cuve, levez lentement la poignée.

**AVIS** Pour les batteurs-mélangeurs de 30 ptes et de 40 ptes, avant d'abaisser la cuve sur le chariot porte-cuve, déverrouillez toujours la cuve et faites-la pivoter légèrement vers l'extérieur (fig. 8).



Fig. 8

## PRÉPARATION POUR LE MÉLANGE

1. Ouvrez la grille de protection.
2. Placez la cuve de mélange sur le porte-cuve.
3. Versez les ingrédients dans la cuve.
4. Faites pivoter la cuve en position verrouillée.
5. Placez l'agitateur dans la cuve, puis fixez-le à l'arbre de l'agitateur.
6. Fermez la grille de protection en position avant centrale.
7. Abaissez la poignée de levage jusqu'à ce que la poignée de levage soit verrouillée et que la cuve atteigne la position relevée (verrouillée).
8. Le batteur-mélangeur est maintenant prêt à l'emploi (fig. 9). (Reportez-vous à la section Utilisation de la minuterie.)



Fig. 9

## UTILISATION DE LA MINUTERIE (SmartTimer™)

### Utilisation du mode Comptage progressif (mélange en continu)

1. Pour sélectionner une vitesse de travail (le réglage de SPEED [vitesse] peut être modifié à tout moment pendant l'opération de mélange), tournez le sélecteur de SPEED (vitesse) (fig. 10).

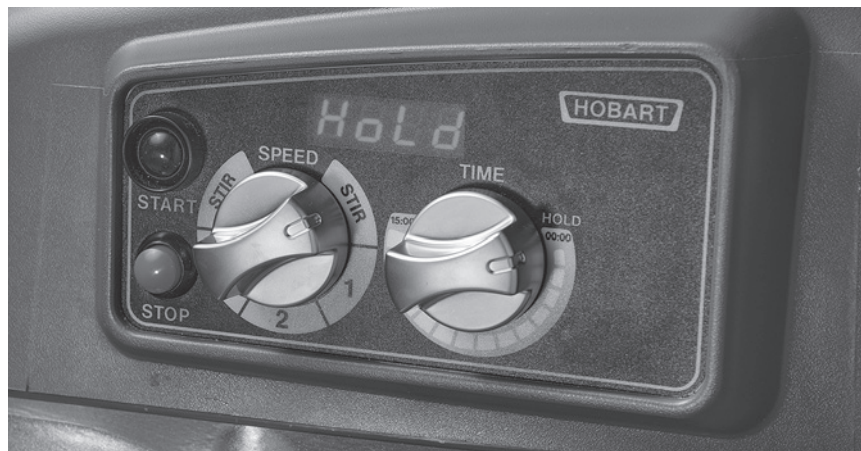


Fig. 10

**AVIS** N'utilisez STIR (remuer) que pour incorporer des ingrédients. Ne l'utilisez pas pour développer des pâtes.

2. Placez la minuterie en position d'attente en tournant le sélecteur TIME (temps) dans le sens antihoraire jusqu'à ce que HOLD (mainten) s'affiche dans la fenêtre de TIME (temps).
3. Appuyez sur le bouton START (mise en marche) pour commencer à mélanger. Le décompte commence à 00:00.

**AVIS** L'opération de mélange est interrompue si la grille de protection est ouverte à tout moment pendant le fonctionnement. Pour recommencer à mélanger, refermez la grille de protection et appuyez sur le bouton START (mise en marche).

4. Appuyez sur le bouton STOP (arrêt) pour arrêter l'opération de mélange; le temps de mélange s'affiche dans la fenêtre de TIME (temps).
5. Au besoin, appuyez sur le bouton START (mise en marche) pour recommencer à mélanger.

**AVIS** Lorsque la minuterie atteint 15:00 minutes (12 ptes, 20 ptes et 30 ptes) et 20:00 minutes (40 ptes), l'avertisseur retentit momentanément et la minuterie passe à 00:01 et continue de compter jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton STOP (arrêt).

## Utilisation du mode de compte à rebours (travailler avec la minuterie)

1. Tournez le sélecteur SPEED (vitesse) pour sélectionner la vitesse du batteur-mélangeur.
  - a. Si le mode de mélange en continu a été utilisé lors du lot précédent, vous devez entrer le temps.
  - b. Si le mode de mélange avec minuterie a été utilisé lors du lot précédent, le temps précédent sera affiché. Si vous voulez utiliser un temps différent, tournez le sélecteur TIME (temps) au temps souhaité.
2. Appuyez sur le bouton de START (mise en marche) pour commencer à mélanger; la minuterie démarre le compte à rebours à partir du temps défini.
  - a. Pour arrêter le batteur-mélangeur à tout moment, appuyez sur le bouton STOP (arrêt). Pour reprendre le travail, appuyez sur le bouton START (mise en marche). Par exemple : Le batteur-mélangeur démarre au réglage SPEED 1 (vitesse 1) pendant 20 secondes et s'arrête après 10 secondes. En appuyant sur le bouton START (mise en marche), l'appareil reprend le processus de mélange.
  - b. Si vous arrêtez le batteur/mélangeur et entrez un nouveau réglage de temps, le fait d'appuyer sur le bouton de START (mise en marche) enregistre le nouveau réglage de temps à la vitesse en cours. Par exemple : Le batteur-mélangeur démarre au réglage SPEED 1 (vitesse 1) pendant 20 secondes et s'arrête après 10 secondes. Vous pouvez entrer un nouveau temps en tournant le sélecteur TIME (temps). Le nouveau temps remplace les 20 premières secondes du réglage SPEED 1 (vitesse 1) après avoir appuyé sur le bouton START (mise en marche).
  - c. Pour les batteurs-mélangeurs de 12 ptes et de 20 ptes, si vous modifiez le temps alors que le batteur-mélangeur est en fonction, le batteur-mélangeur passe au temps précédent pour la vitesse sélectionnée et effectue un compte à rebours.
  - d. Pour les batteurs-mélangeurs de 30 ptes et de 40 ptes, si vous modifiez le temps alors que le batteur-mélangeur est en fonction, celui-ci fonctionne jusqu'à ce que le nouveau temps soit expiré. Le réglage de ce temps ne sera pas enregistré. Si vous modifiez la vitesse alors qu'un travail est en cours, le temps passe au temps précédent pour la vitesse et le compte à rebours sélectionnés.

**⚠ AVERTISSEMENT** L'agitateur ne s'arrête pas immédiatement. Pour éviter tout risque de blessure grave, gardez les mains, les vêtements et les ustensiles hors de la cuve de mélange et loin de l'agitateur pendant que l'agitateur ralentit.

**AVIS** L'opération de mélange est interrompue si la grille de protection est ouverte à tout moment pendant le fonctionnement. Pour recommencer à mélanger, refermez la grille de protection et appuyez sur le bouton START (mise en marche).

3. Lorsque la minuterie atteint 00:00, le batteur/mélangeur s'arrête et un signal sonore retentit. La minuterie affiche ensuite le dernier temps enregistré.

## NOTES SUR L'OPÉRATION

- N'utilisez STIR (remuer) que pour incorporer des ingrédients. Ne l'utilisez pas pour développer des pâtes.
- Si le batteur-mélangeur est arrêté pendant une opération de mélange, la minuterie s'arrête également. La minuterie redémarre (avec la durée restante) lorsque le bouton START (mise en marche) est appuyé (fig. 10).
- Pour le batteur-mélangeur de 40 ptes, la fenêtre de SPEED (vitesse) affiche la vitesse actuelle choisie.
- Tournez le sélecteur de TIME (temps) dans le sens horaire pour que le batteur/mélangeur quitte le mode de HOLD (maintien).

## DÉCHARGEMENT

1. Ouvrez la grille de protection. Au besoin, reportez-vous à la section Grille de protection.
2. Tirez lentement sur la poignée de levage pour abaisser le porte-cuve.
3. Déverrouillez la cuve et faites-la pivoter hors de la position verrouillée.
4. Retirez l'agitateur de la tige pour agitateur.
5. Retirez la cuve du porte-cuve.

## GRILLE DE PROTECTION (fig. 11)

Vous pouvez faire pivoter la grille de protection pour ajouter des ingrédients ou pour accéder à la cuve et à l'agitateur.

Notez comment les supports en plastique permettent à la grille de protection de circuler autour de la circonférence de la coupelle antigoutte.

- Ouvrez la grille de protection; tournez-la vers votre gauche.
- Refermez la grille de protection; tournez-la vers votre droite jusqu'à ce qu'elle s'arrête en position avant centrale.

**AVIS** La grille de protection doit être refermée en position avant centrale pour que le batteur-mélangeur fonctionne.



**Grilles de protection pour batteurs-mélangeurs de 12 ptes et de 20 ptes**



**Grilles de protection pour batteurs-mélangeurs de 30 ptes et de 40 ptes**

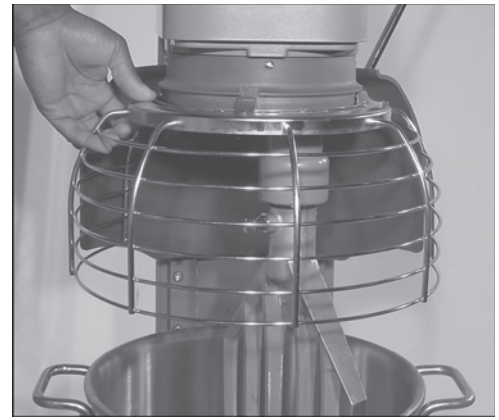
**Fig. 11**

### Retirer et nettoyer la grille de protection (fig. 12)

1. Faites pivoter la grille de protection vers la gauche jusqu'à ce que les trois supports s'alignent avec les fentes d'échappement du support dans la crête circulaire du godet à huile.
2. Faites lever le porte-cuve vers le haut pour que les supports s'échappent des fentes du godet à huile. Vous pouvez à présent retirer la grille de protection en la tirant vers vous.
3. Lavez la grille de protection dans un évier, rincez-la à l'eau fraîche et essuyez-la avec un chiffon propre.
4. Le pare-éclaboussures (fig. 2 et fig. 3) peut être essuyé et/ou lavé à l'aide d'un chiffon ou une éponge avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon propre.

### Réinstaller la grille de protection

1. Positionnez l'anneau de la grille de protection de manière à ce que les supports soient positionnés au-dessus des fentes du godet à huile.
2. Abaissez la grille de protection pour que les supports passent à travers les fentes.
3. Faites pivoter la grille de protection vers votre droite jusqu'à ce qu'elle entre en contact avec la butée, la position avant centrale.



Fentes d'échappement (3)



Fig. 12

# NETTOYAGE

** AVERTISSEMENT** Coupez l'alimentation électrique du batteur-mélangeur et suivez les procédures de verrouillage et d'étiquetage.

Les cuves et les outils du nouveau batteur-mélangeur (les batteurs, les fouets, et les crochets pétrisseurs) doivent être lavés soigneusement avec de l'eau chaude et une solution savonneuse douce, rincés avec une solution de soude douce ou de vinaigre, puis rincés soigneusement à l'eau claire avant de les utiliser. Vous devez également suivre cette procédure de nettoyage des cuves et des agitateurs avant de fouetter des blancs d'œufs ou des œufs entiers.

Le batteur-mélangeur doit être nettoyé à fond tous les jours. N'utilisez PAS de tuyau pour nettoyer le batteur-mélangeur; il doit être lavé avec un chiffon propre et humide. La base permet amplement d'espace pour le nettoyage sous le batteur-mélangeur.

Le godet à huile et le tablier (fig. 2 et fig. 3) sont fixés avec des vis et doivent être retirés périodiquement et essuyés.

Pour nettoyer la grille de protection, reportez-vous à la section Grille de protection.

# ENTRETIEN

**⚠ AVERTISSEMENT** Coupez l'alimentation électrique du batteur-mélangeur et suivez les procédures de verrouillage et d'étiquetage.

## LUBRIFICATION

### Glissières

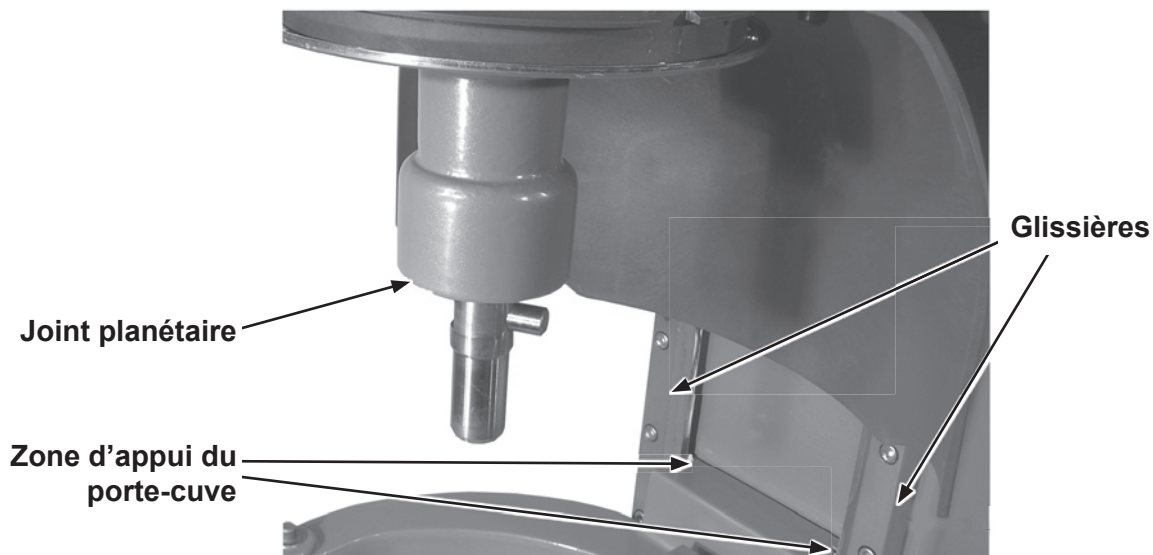


Fig. 13

Les glissières (fig. 13) doivent être lubrifiées environ deux fois par an. Pour atteindre ces zones, abaissez complètement le porte-cuve.

Pour les batteurs-mélangeurs de 12 ptes et de 20 ptes, enlevez le tablier (fig. 2) fixé par des vis. Appliquez une fine couche de graisse *Lubriplate 630AA* sur la zone d'appui du porte-cuve et sur chaque glissière (fig. 13). Installez le tablier.

Pour les batteurs-mélangeurs de 30 ptes et de 40 ptes, appliquez une fine couche de graisse *Lubriplate 630AA* sur la zone d'appui du porte-cuve et sur chaque glissière (fig. 13).

### Joint planétaire

Le joint planétaire (fig. 13) peut devenir sec et commencer à grincer. Pour corriger cela, appliquez un peu de lubrification (huile minérale) sous la lèvre du joint.

## RÉGLAGES

### Distance de dégagement de l'agitateur

Vérifiez régulièrement la distance de dégagement de l'agitateur. L'agitateur ne doit pas toucher la cuve, et le jeu maximum entre le fond de la cuve et le batteur plat B est de 1/8 po (3 mm); le jeu maximum entre le fond de la cuve et le crochet pétrisseur ED est de 5/16 po (8 mm).

Installez une cuve et un agitateur (par ex., batteur). Si la cuve et le batteur entrent en contact avant que le porte-cuve n'atteigne la position complètement relevée (verrouillée), ajustez la vis d'arrêt. Reportez-vous à la section Réglage de la distance de dégagement cuve/agitateur ci-dessous.

### Mesurer la distance de dégagement

Versez suffisamment de farine dans la cuve pour couvrir le fond où le batteur se déplace. Avec la cuve complètement relevée (le batteur ne doit pas toucher le fond de la cuve); faites tourner brièvement le batteur à la vitesse la plus basse.

Éteignez le batteur-mélangeur, débranchez le cordon d'alimentation et mesurez la profondeur de la farine où le batteur a tracé un chemin. Cette mesure devrait être prise à plusieurs points autour de la cuve pour assurer la précision.

### Réglage du dégagement cuve/agitateur

#### Batteurs-mélangeurs de 12 ptes et de 20 ptes

- Retirez le tablier (fig. 2) en dévissant les vis.
- Ajustez la distance de dégagement en déplaçant les vis d'arrêt (fig. 14) dans le sens anti-horaire pour augmenter la distance ou dans le sens horaire pour diminuer la distance.
- Après avoir effectué les réglages, replacez le tablier et fixez-le au moyen des vis.
- Faites lever et abaisser soigneusement le porte-cuve plusieurs fois pour vérifier le réglage.
- Rebranchez l'alimentation électrique.

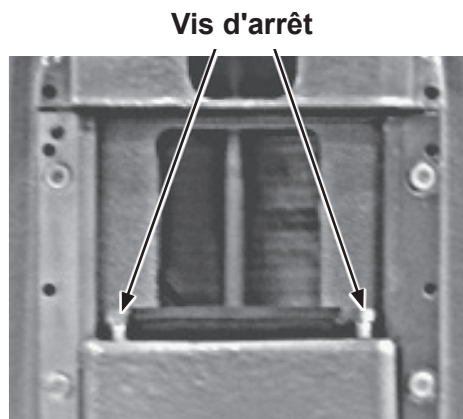


Fig. 14

#### Batteurs-mélangeurs de 30 ptes et de 40 ptes

- Tournez les vis d'arrêt dans le sens anti-horaire pour diminuer la distance de dégagement ou dans le sens horaire pour augmenter la distance de dégagement (fig. 15).
- Faites lever et abaisser soigneusement le porte-cuve plusieurs fois pour vérifier le réglage.
- Rebranchez l'alimentation électrique.

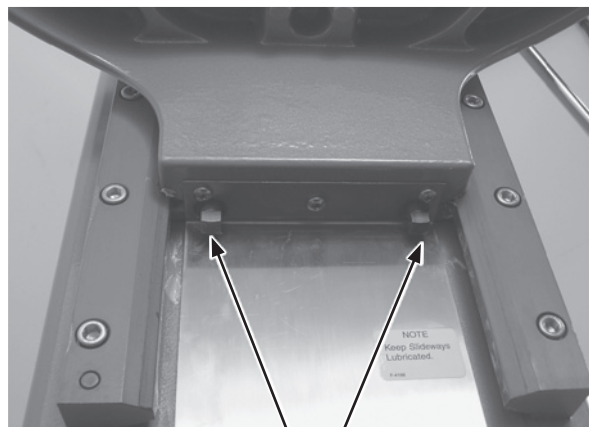


Fig. 15

# DÉPANNAGE

## GUIDE DE DÉPANNAGE

Symptômes	Causes possibles
Le batteur-mélangeur ne démarre pas	<ul style="list-style-type: none"><li>• Affichage de TEMPS clignotant.</li><li>• Le protecteur de circuit de dérivation est en position ouverte – vérifiez le fusible ou le sectionneur.</li><li>• Le batteur-mélangeur est surchargé.</li><li>• La grille de protection n'est pas en position fermée (avant centrale).</li><li>• La cuve n'est pas en position fermée (verrouillée) ou la cuve n'est pas en position haute.</li></ul>
L'agitateur touche la cuve.	<ul style="list-style-type: none"><li>• La cuve n'est pas en position fermée (verrouillée).</li><li>• Distance de dégagement incorrect de l'agitateur – consultez la section Entretien pour la procédure de réglage.</li><li>• L'agitateur n'est pas installé correctement.</li></ul>
Le joint planétaire grince.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le joint nécessite de lubrification occasionnelle – consultez la section Entretien.</li></ul>
La minuterie affiche le code d'alarme clignotant (p. ex. « OL1 » – surcharge du moteur)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Si le code d'erreur clignote – débranchez le batteur-mélangeur jusqu'à ce que l'écran soit vierge, puis rebranchez-le. Si les symptômes persistent, contactez votre bureau de service Hobart local.</li></ul>

## RÉPARATIONS

Si une réparation est nécessaire sur cet équipement, contactez votre bureau de service Hobart local au 1 888 4HOBART.

# AGITATEURS ET ACCESSOIRES

Les accessoires pour l'adaptateur à accessoires et les agitateurs sont abordés dans un *manuel d'utilisation et d'application* distinct disponible sur notre site Web à l'adresse [www.hobartcorp.com](http://www.hobartcorp.com). Suivez les instructions en conséquence.

## AGITATEURS ET ACCESSOIRES DISPONIBLES



**Batteur plat « B »**

Agitateur polyvalent généralement utilisé pour la purée de pommes de terre, les gâteaux, les gaufres, les biscuits au sucre, les tartes, le shortening, les glaçages, etc.



**Fouet standard « D »**

Pour effectuer un mélange maximal de l'air dans des produits légers tels que les blancs d'œufs, la meringue, la crème fouettée, etc.



**Batteur à ailettes « C »**

Pour fouettage intensif des produits comme les pommes de terre, le beurre, la mayonnaise et le glaçage léger.



**Crochet pétrisseur « ED »**

Pour mélanger, plier et étirer la pâte comme le pain, les pâtes, la pizza, le beignet, etc.



**Crochet pétrisseur « E »  
(20 ptes)**

Pour mélanger, plier et étirer la pâte comme le pain, les pâtes, la pizza, le beignet, etc. Légèrement différent de « ED » pour les pâtes difficile à pétrir.



**Couteau à pâtisserie « P »**

Action de coupe pour combiner des ingrédients tels que la pâtisserie et la pâte à tarte.



**Racloir de cuve**

Gratte continuellement les parois de la cuve.



**Couvercle pare-éclaboussures**

Contrôle les éclaboussures d'ingrédients légers pendant le mélange.



**Goulotte à ingrédients**

Pour ajouter les ingrédients aux cuves de mélange pendant le fonctionnement sans interruption.



**Cuve en acier inoxydable**

Contient les ingrédients de manière fiable. Disponible en tailles inférieures, par exemple une cuve de 20 ptes sur batteur-mélangeur de 40 ptes.



**Table pour batteur-  
mélangeur  
(12 pintes et 20 pintes)**

Base stable avec un espace de rangement abondant.