HOBART

LEGACY®

HL800
HL1400
HL1400N

CE

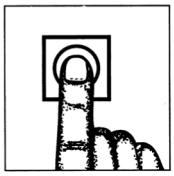


ML-141075
ML-141079
ML-141076
ML-141080
ML-141083
ML-141112
ML-141203

Page 1 - English
Page 37 - French
Page 73 - German

INSTALLATION AND OPERATION MANUAL
MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
INSTALLATIONS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG





F45216 Rev. C (September 2021)

English / Contents

	Section	Page
Safety Information	1.0	4
Safety Guidelines	1.1	4
Operation Guidelines	1.2	4
Dust Hazard	1.3	5
Warning Symbols	1.4	5
Warranty Disclaimer	2.0	5
General Information	3.0	5
Caring for the Environment	4.0	6
Packaging Material	4.1	6
Disposal of Old Appliance	4.2	6
Unpacking	5.0	6
Location	5.1	7
Electrical Installation	5.2	8
Electrical Connection	5.3	8
Initial Checks	5.4	9
Operation	6.0	9
Mixer Component Identification	Fig. 2	10
Controls	6.1	11
Bowl Placement	6.2	12
Agitators	6.3	13
Power Bowl Lift	6.4	13
Preparing for Mixing	6.5	13
Timer Operation	6.6	14
Operating Notes	6.7	15
Unloading Bowl	6.8	15
Wire Cage	6.9	16
Cleaning	7.0	16
Maintenance	8.0	18
Interlock Safety System	8.1	18
Lubrication	8.2	18
Transmission	8.3	19
Adjustments	8.4	19
Troubleshooting	8.5	21

Service	8.6	21
Mixing Capacity	8.7	22
Mixing Capacity Chart – HL800	8.8	24
Mixing Capacity Chart – HL1400/HL1400N	8.9	26
Mixer Agitators	8.10	28
Splash Cover and Bowl Extension Ring	8.11	29
Bowl Scraper Attachment	8.12	29
Bowl Truck	8.13	29
Parts and Specifications	9.0	30
Mixer Dimensions	9.1	30
Technical Information	9.2	32
Technical Information	Table 1	32
Recommended Spare Parts	10.0	33
Notes	11.0	35
Service Contact Phone Numbers	12.0	36

© Hobart 2021

1.0 SAFETY INFORMATION

To avoid risk of serious injury, follow all precautions and instructions in this manual when installing, operating, and servicing the mixer.

1.1 SAFETY GUIDELINES

- All operators must be properly trained in the safe operation of the mixer and attachments.
- 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. Mixer weights are shown in Table 1 in the TECHNICAL INFORMATION section. For installations in the United Kingdom reference must be made to Manual Handling Operations Regulations 1992 and HSE guidance notes for manual handling.
- When maneuvering or lifting the bowl and ingredients with a total weight more than 25 kg a bowl truck must be used (refer to the RECOMMENDED SPARE PARTS section for the bowl truck part number).
- Use the STOP button to stop the mixer. Never open the wire cage or use the power 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.

1.2 OPERATION GUIDELINES

- Always match agitators with the correct bowl of the same size (e.g. 140 litre bowl with a 140 litre agitator). When using a reduced sized bowl always use the correct reduced sized agitator (e.g. 80 litre reduced sized bowl with an 80 litre reduced sized agitator).
- 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 the mixer regularly serviced; at least twice a year for typical usage. A mixer may require more or less service depending on its 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 a dishwasher.
- Do not hose or pressure clean the mixer. It is important to adhere to the cleaning instructions detailed in the CLEANING section of this manual.

1.3 DUST HAZARD

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 ingredient use the lowest speed to minimize dust emission. Use the splash cover to reduce dust emissions (refer to the RECOMMENDED SPARE PARTS section for the splash cover part number). Mix the ingredients in the bowl using the lowest speed until the risk of producing any dust is eliminated. Fit suitable dust extraction equipment to the mixer (e.g. exhaust vent).

1.4 WARNING SYMBOLS

To identify the safety messages in this manual, the following symbols are used.

⚠ WARNING The "Warning" symbol is found primarily where the corresponding information is important for the safe use of the mixer.



The electrical hazard symbol is used when there are risks of an electrical nature. Prior to servicing the mixer, always disconnect the power cable from the mains supply.

2.0 WARRANTY DISCLAIMER

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

For warranty information, please contact your local Hobart Service office.

3.0 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.

4.0 CARING FOR THE ENVIRONMENT

4.1 PACKAGING MATERIAL



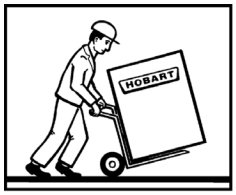
The pallet and protective packaging material have been selected from materials that are environmentally friendly for disposal and can be recycled. Recycling the packaging material is recommended.

4.2 DISPOSAL OF OLD APPLIANCE

Old appliances contain materials that can be recycled. Please contact your local waste collection center, scrap merchant, or local Hobart Service office about recycling options.

5.0 UNPACKING

⚠ WARNING The HL800/HL1400/HL1400N mixer is a heavy object and must be correctly handled and lifted to avoid personal injury. Refer to Table 1 in the TECHNICAL INFORMATION section for weights and dimensions. For installations in the United Kingdom refer to the Manual Handling Operations Regulations 1992 and HSE guidance notes for manual handling.



This 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 the nearest Hobart Service office within 5 business days of shipment receipt.

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

Wherever possible the food mixer should be transported to the installation position in the packaging provided to avoid damage. Do not use a sharp knife to cut into the box as damage to the mixer may occur.

With the mixer in the vicinity of its final position, remove from the outer carton. If included, remove the mounting bolts under the skid attached to the mixer base. Using a forklift, insert the forklift forks from the side of the mixer (Fig. 2) to remove it from the skid and to move it into position. Do not insert the forklift forks from the front or back side of the mixer.

During unpacking; follow all safety measures described in the UNPACKING section above. This will ensure correct lifting and handling to avoid risk of injury through dropping, falling, and tilting. This will also prevent any damage from occurring to the mixer, which could impair normal operation.

5.1 LOCATION

⚠ WARNING The mixer is not suitable for outdoor installation and must not be installed where a water jet could be used for cleaning.

⚠ WARNING The mixer must only be operated by trained staff and must be installed in an area where the use and maintenance are restricted to trained personnel.

Allow adequate space around the mixer for the user to operate the controls and install and remove the bowls. The area above and to the rear side of the mixer should allow the top and rear covers to be removed for routine maintenance and servicing. Servicing may be more difficult because of reduced clearances. Refer to Fig. 14 (HL800) and Fig. 15 (HL1400/HL1400N) in the MIXER DIMENSIONS section for the overall dimensions of the mixer and the clearance required to accommodate the hinged bowl.

The mixer must be installed on a horizontal flat surface level to a minimum of 1mm in 1 meter side to side and front to back. Select a suitable, flat, level surface that can support the weight of the mixer and bowl ingredients when full (refer to Table 1 in the TECHNICAL INFORMATION section for weights and dimensions). In areas where stability may be an issue, the mixer should be secured in position as follows:

This mixer can be bolted to the floor using studs. Floor anchoring hardware is included with some models.

a. Place the mixer in its operating location.
b. Mark the floor by using the four holes in the mixer base as a template.
c. Move the mixer for access to the floor.
d. Using a 5/8 inch diameter bit, drill four holes in the floor to a depth of 2 inches.
e. Drive floor anchors flush with the surface of the concrete.
f. Expand the anchor with the setting tool provided. The anchor is properly expanded when the shoulder of the setting tool is flush with the top of the anchor.
g. Return the mixer to its operating location over the drilled holes.
h. Install the studs through the base and into the floor anchors.
i. Level according to the leveling instructions below.
j. Install flat washers, lock washers, and nuts onto the studs and tighten.
k. Saw off all threads flush with the top of the nut and remove any sharp edges.

After the mixer is in position, it must be leveled:

Remove the two top cover screws and the top cover.

Place a level on the top rim of the large pulley (Fig. 1). Slide shims under the base contact surface of the mixer as required, leveling it front-to-back and side-to-side.

Do not replace the top cover until installation is completed.

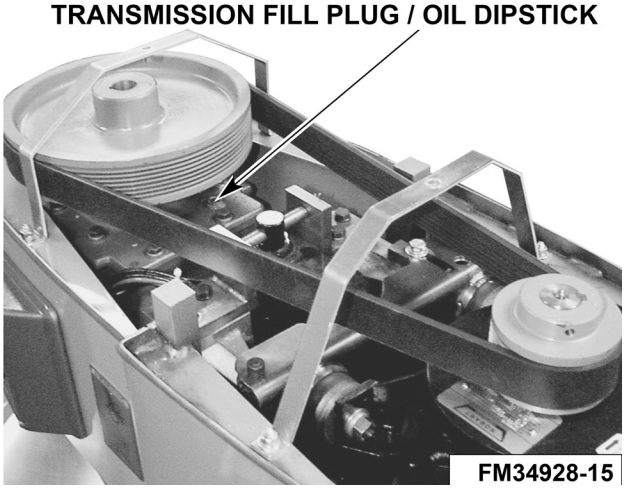


Fig. 1

5.2 ELECTRICAL INSTALLATION

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

⚠ WARNING Electrical and grounding connections must comply with the applicable sections of the National Electrical Code and other local electrical codes.

⚠ WARNING The electrical installation of the mixer must conform to the local electricity board regulations. When installed in the United Kingdom the installation must be in accordance with the current edition of the IEE Regulations for electrical equipment in buildings and must conform to the requirements of the Electricity at Work Act.

A competent person must carry out the electrical installation.

The technical data shown in Table 1 in the TECHNICAL INFORMATION section, details the electrical requirements for various mixer options.

The HL800/HL1400/HL1400N mixers are “class I” appliances meaning that the protection against electric shock does not rely solely on basic insulation. An external electrical isolator and MCB/fuses (both items supplied by others) must be fitted to the incoming electrical supply to the mixer. In addition a 30mA residual current device is strongly recommended to provide extra protection.

NOTICE This mixer is equipped with a frequency inverter which requires a type A or B RCD (type AC is not recommended). Otherwise nuisance trips can occur.

Check that the impedance of the earth circuit is safe and operating at the correct value.

The mixer must be equipotentially bonded.

The earthing screw is situated at the rear of the mixer and is identified by the symbol shown on the right.



Check the earth bonding resistance is less than 0.1Ω and the insulation resistance is greater than 2 MΩ.

5.3 ELECTRICAL CONNECTION

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

Refer to the wiring diagram supplied with the mixer and enclosed in the document envelope.

A hole for 3/4 inch trade-size conduit is located at the top of the pedestal. Make electrical connections per the wiring diagram located on the inside of the top cover.

Three-phase mixer:

- Connect field supply lead wires to L1, L2 and L3.
- Connect ground wire to ground lug on the mixer.

5.4 INITIAL CHECKS

Check lubrication before use.

This mixer is shipped with oil in the transmission. Check the oil level before starting the mixer.

- Electrically isolate the mixer.
- Remove the top cover.
- Unscrew the dipstick using a 3/8" hexagon Allen key and check the oil level. The oil level must be between the two grooves on the dipstick. Refer to Fig. 1 for the dip stick position. Do not overfill the transmission, as leakage may result. Contact your local Hobart Service office for the recommended transmission oil.

6.0 OPERATION

⚠ 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 wire cage in place.

The Legacy® mixer is equipped with SmartTimer™ controls and a power bowl lift. Other operating parts (Fig. 2) and their functions are described throughout the OPERATION section.

The wire cage must be in position or the mixer will not operate.

The bowl must stay in locked position on the bowl support or the mixer will not operate.

If the bowl support is not raised all the way up (mix position), the mixer will not operate unless the START button is pressed and held.

If the bowl support is not raised to the mix position, when the START button is pressed and held, the mixer will operate only in STIR speed.

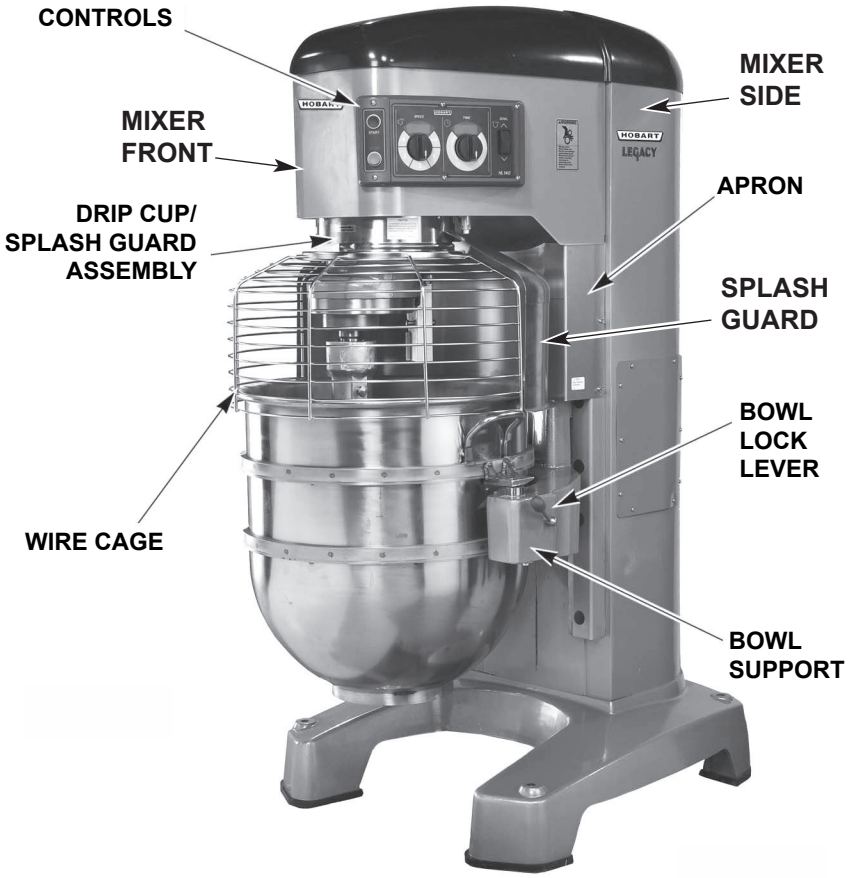


Fig. 2

MIXER COMPONENT IDENTIFICATION

6.1 CONTROLS

STANDARD TIMER CONTROLS

Model HL800 and HL1400/HL1400N (With Four Mix Speeds Plus Stir Speed)

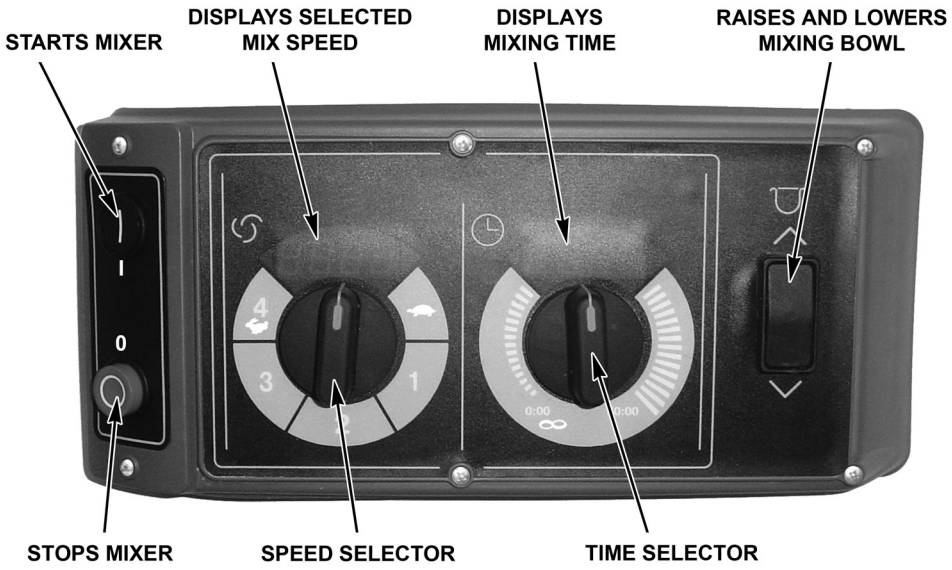


Fig. 3

Mixer Speeds (Model HL800 and HL1400/HL1400N)

STIR (Slow)	This speed is for incorporating ingredients at the start of each mixing process.
SPEED 1 (Low)	This speed is for heavy mixtures such as pizza dough, heavy batters and potatoes.
SPEED 2 (Medium-low)	This speed is for mixing cake batters, mashing potatoes and developing bread dough.
SPEED 3 (Medium-high)	This speed is for incorporating air into light batches, as well as finishing whipped items.
SPEED 4 (High)	This speed is for maximum and accelerated air incorporation into light batches.

6.2 BOWL PLACEMENT

NOTICE The bowl is heavy and must be correctly handled and lifted to avoid personal injury. If the total weight of the bowl and ingredient weights are more than 25 kg a bowl truck must be used. Refer to the RECOMMENDED SPARE PARTS section for the bowl truck part number. Table 1 in the TECHNICAL INFORMATION section details the weights of bowls and agitators.

NOTICE The bowl must be installed before the agitator is installed.

To Install Bowl (HL800 & HL1400)

1. Fully lower the bowl support by pressing and holding the down arrow on the bowl switch (Fig. 3).

2. Position the bowl so the alignment pins on the left side of the bowl support fit in the holes in the bowl.

3. Swing the bowl into the locked position on the bowl support (Fig. 4).

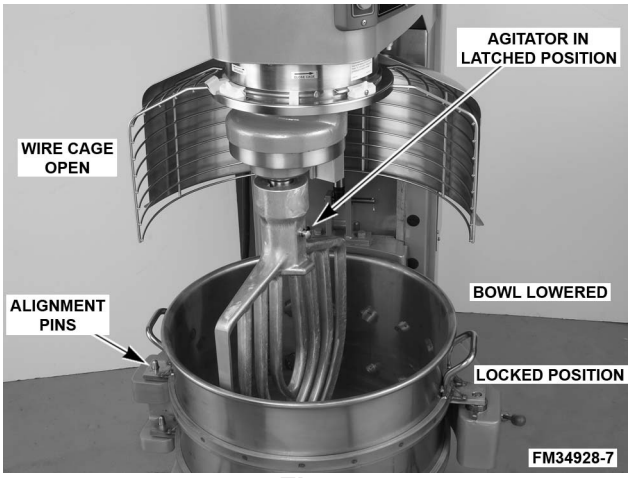


Fig. 4

To Remove Bowl (HL800 & HL1400)

NOTICE Before lowering the bowl onto a bowl truck, always unlock the bowl and swing the bowl out slightly.

1. Lower the bowl by pressing and holding the down arrow on the bowl switch (Fig. 3).

2. Unlock the bowl and swing out slightly from locked position.

3. Open the wire cage and remove the agitator.

To Install Bowl (HL1400N)

1. Fully lower the bowl support by pressing and holding the down arrow on the bowl switch (Fig. 3).

2. Position the bowl so the alignment bracket on the back of the bowl is under the retainer on the bowl support and the alignment pins on the front of the bowl support fit in the holes in the bowl.

3. Lock the bowl in place by rotating the bowl clamps over the bowl tabs.

NOTICE If a bowl adapter is required, install it on the bowl support as you would the bowl and then install the bowl on the adapter.

To Remove Bowl (HL1400N)

NOTICE Before lowering the bowl onto a bowl truck, always unlock both bowl clamps.

1. Unlock both bowl clamps.

2. Lower the bowl by pressing and holding the down arrow on the bowl switch (Fig. 3).

3. Open the wire cage and remove the agitator.

6.3 AGITATORS

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

To Install

1. Open the wire cage.
2. Place the agitator inside the bowl and line up the horizontal slot on the agitator with the agitator shaft pins.
3. Hold the agitator and pull the plunger of the agitator out (Fig. 5).
4. Slide the agitator up the agitator shaft until it stops and latches (Fig. 4).

To Remove

1. Open the wire cage.
2. Lower the bowl by pressing and holding the down arrow on the bowl switch.
3. Hold the agitator and pull the plunger of the agitator out (Fig. 5). Slide agitator down off the agitator shaft.

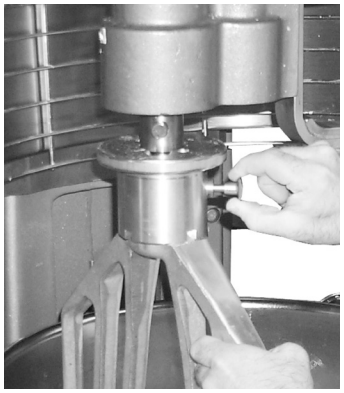


Fig. 5

6.4 POWER BOWL LIFT

To raise the bowl, the bowl must be in the locked position (Fig. 4). Push and hold the up arrow on the bowl switch. To lower the bowl, push and hold the down arrow on the bowl switch.

To Raise the Bowl While Mixing

To raise the bowl while the agitator is mixing or stirring the product (when required by a recipe or when using the bowl scraper attachment):

1. Close the wire cage, then select a mixing speed on the SPEED dial.
2. Select a count-down time or HOLD for continuous count-up mixing.
3. While pressing and holding the up arrow on the bowl switch, press and hold the START button. The mixer runs only in STIR speed while the bowl is rising.
4. When the bowl reaches the mix position, release the START button. The mixer automatically changes to the selected mixing speed.

NOTICE Mixing speed and time can be adjusted at any time without stopping the mixer.

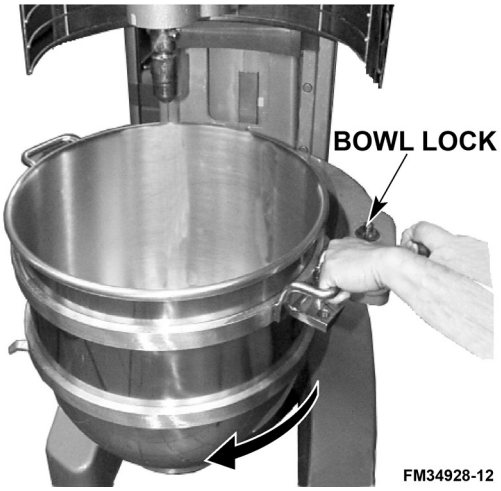


Fig. 6

6.5 PREPARING 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 back to the locked position for HL800 & HL1400. Lock the bowl in place by rotating the bowl clamps over the bowl tabs for HL1400N model.

5. Place the agitator inside the bowl, and then attach it to the agitator shaft (Fig. 7).

6. Return the wire cage to front-center position.

7. Push and hold the up arrow on the bowl switch until the bowl reaches the mix position and stops.

8. The mixer is now ready for mixing. (See TIMER OPERATION)



Fig. 7

6.6 TIMER OPERATION

Using the Count-Up Mode (Continuous Mixing) (all models)

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

NOTICE STIR should be used to incorporate ingredients. Do not use STIR 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 will stop. To resume mixing, close the wire cage and press the START button.

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

NOTICE When the timer reaches 20:00 minutes, it will rollover to 00:01 and continue to count up until the STOP button is pressed.

Using the Count-Down Mode (Timed Mixing) (HL800 and HL1400 models)

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 must be entered.
   b. If the count-down mode was used for the previous batch, the previous time will be displayed. If a different time is required, turn the TIME selector to the desired time.
2. Press the START button to begin mixing. The timer starts to count down from the set time.
   a. To stop the mixing at any time, press the STOP button. To resume mixing, press the START button. For example: The mixer is started at SPEED 1 for 30 seconds and is stopped after 10 seconds. Pressing the START button will resume the mixing operation for the remaining 20 seconds.
   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 30 seconds and is stopped after 10 seconds. A new time is entered by turning the TIME selector. The new time will replace the initial 30 seconds for SPEED 1 after the START button is pressed.
   c. If the time is changed while mixing, the mixer will operate until the new time expires. The adjustment to the time will not be stored.
   d. If the mix speed is changed while mixing, the time will revert to the previously set time for the selected speed and count 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 will stop and a beeper sounds for 3 seconds. The count-down timer will display the last-entered time.

Using the Count-Down Mode (Timed Mixing) (HL1400N model)

1. Turn the SPEED dial to select a mix speed.
   a. Enter the desired time.
2. Press the START button to begin; the timer starts to count down from the set time.
   a. To stop mixing at any time, press the STOP button. To resume mixing, press the START button. For example: The mixer is started at SPEED 1 for 30 seconds and is stopped after 10 seconds. Pressing the START button will resume the mixing operation for the remaining 20 seconds.
   b. If the mixing is stopped and a new time setting is entered, the timer will count down from the new time.
   c. If the time is changed while mixing, the mixer will operate until the new time expires.
   d. If the mix speed is changed while mixing, the time will continue to count 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 will stop and a beeper will sound for 3 seconds. The count-down timer will display the last-entered time.

6.7 OPERATING NOTES

STIR is to be used for incorporating ingredients. Do not use it to develop products.

If the mixer is stopped during a mixing operation, the timer also stops. The timer starts again where it left off when the START button is pressed.

The SPEED window will display the current SPEED selection.

Turn the TIME selector clockwise to take the mixer out of the hold mode.

6.8 UNLOADING BOWL

1. After the mixer has stopped, and the agitator has come to rest, for Models HL800 and HL1400, unlock the bowl and swing-out slightly. For HL1400N, rotate both bowl clamps to the unlocked position.
2. Press and hold the down arrow on the bowl switch to lower the bowl.
3. Open the wire cage.
4. Remove the agitator from the agitator shaft (Fig. 5).
5. Remove the bowl from the bowl support.

6.9 WIRE CAGE

For the HL800 and HL1400, if the mixer and agitator are stopped, the wire cage can be rotated out of the way to add ingredients or to access the bowl and agitator.

Note how the grooves on the nylon retainer shoes allow the wire cage to ride around the circular ridge of the planetary drip cup.

- To open the wire cage, rotate it to your left.
- To close the wire cage, rotate it to your right until it stops in the front-center, closed position.

NOTICE The wire cage must be returned to the closed position for the mixer to operate.

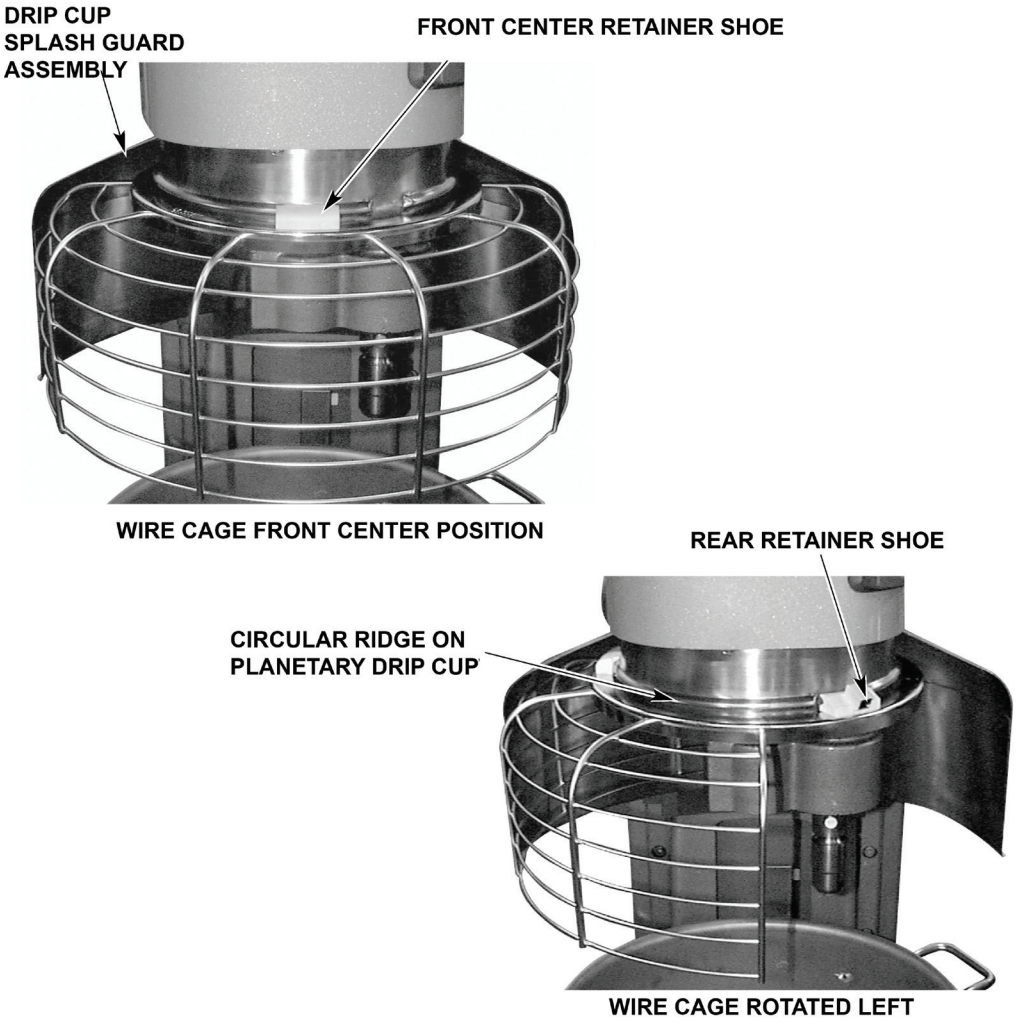


Fig. 8

7.0 CLEANING

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

New mixing 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 use. This cleaning procedure should 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 or pressure clean the mixer; it should be washed with a clean, damp cloth. The base allows ample room to clean under the mixer. The apron (Fig. 2) may be removed for cleaning by loosening the screws.

NOTICE Do not wipe down the slideways (Fig. 10) when cleaning.

NOTICE Do not clean the mixer with scouring powder or a scouring pad.

NOTICE Do not clean aluminum agitators in dishwasher.

The drip cup-splash guard assembly (Fig. 2) should be removed periodically and wiped clean.

Remove and Clean Wire Cage (Fig. 9)

1. Lower the bowl. Remove the agitator and bowl.
2. While holding the wire cage securely with both hands, rotate it to your left until the front-center retainer shoe reaches the gap in the circular ridge of the planetary drip cup.
3. Lower the front of the wire cage and move the wire cage slightly to the rear so the rear retainer shoes clear the ridge of the drip cup. The wire cage can now be removed.

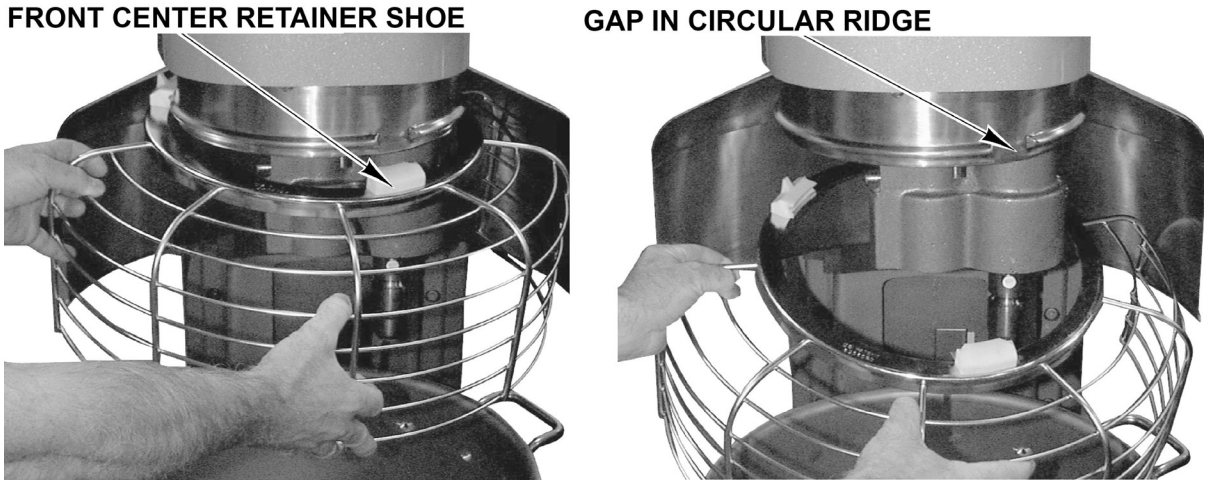


Fig. 9

4. Wash the wire cage in a sink, rinse with clear water, and dry with a clean cloth.
5. The stainless steel splash guard (Fig. 2) 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 front-center retainer shoe is positioned below the gap in the circular ridge of the planetary drip cup.
2. Position the grooves so the rear retainer shoes straddle the circular ridge on the planetary drip cup.
3. Lift the front of the wire cage so the front-center retainer shoe passes up through the gap in the circular ridge on the planetary drip cup.
4. Rotate the wire cage to your right until all three retainer shoes straddle the ridge on the drip cup.
5. Continue rotating the wire cage so the opening is to the front of the mixer (to install the agitators) or until it stops at the front-center position.

8.0 MAINTENANCE

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

Do not remove any covers or loosen any fittings while the mixer is operating. Ensure the electrical supply has been isolated before attempting to service or move the mixer.

⚠ WARNING The electronic drive control is fitted with high voltage capacitors. Isolate the mixer from the mains and allow the capacitors to discharge for 5 minutes before removing any covers.

⚠ WARNING Only Hobart trained service personnel or other properly trained and qualified personnel should service the mixer.

8.1 INTERLOCK SAFETY SYSTEM

Regular inspection of the mixer's safety system is necessary to check the operation of the wire cage and bowl support interlock switches. Inspections must be performed no less than once a year.

Spare parts can be found in the RECOMMENDED SPARE PARTS section or the Hobart Resource Center. For continued safe and reliable operation of this mixer, it is recommended that servicing is only performed by Hobart trained service personnel.

8.2 LUBRICATION

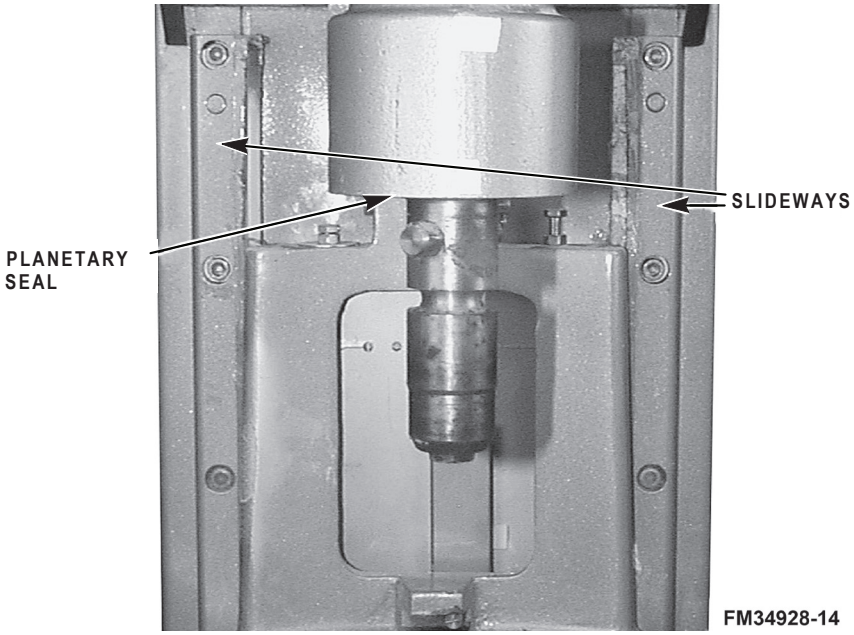


Fig. 10

Slideways (ML-141075, ML-141079, ML-141076, ML-141080, ML-141083, ML-141112)

The slideways (Fig. 10) should be lubricated approximately twice a year. To reach the slideways, fully lower the bowl support and 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 supports and on each slideway. Install the apron (Fig. 2).

Certain units contain polymer, slideway inserts which do not require lubrication. For ML-141203 do not lubricate.

Planetary Seal

Occasionally, the planetary seal (Fig. 10) may become dry and begin to squeak. To correct this, work a little lubrication (mineral oil) under the lip of the seal.

Agitator Shaft

The agitator shaft (Fig. 10) should be lubricated twice a year with a thin coat of mineral oil.

Bowl Clamps (HL1400N)

The bowl clamp area of the bowl support should be lubricated with a thin coat of Lubriplate 630AA two to three times per year.

8.3 TRANSMISSION

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

Oil Level

Transmission oil should be checked yearly or more depending on mixer use. To check the oil level, remove the top cover, which is secured by two screws. Remove the transmission fill plug (Fig. 11) and check the oil level. If the oil level is below the line on the oil dipstick, add a small amount of the recommended transmission oil until it returns to the proper level. Do not overfill the transmission, as leakage may result. Contact your local Hobart Service office for the recommended transmission oil.

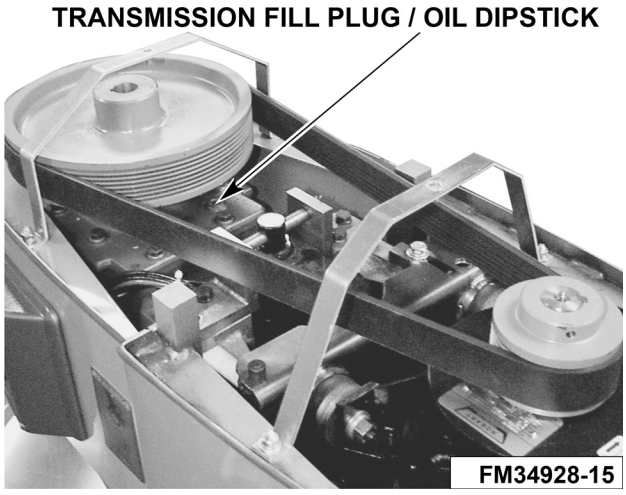


Fig. 11

Transmission Belt

The transmission belt should be inspected yearly for wear and replaced by a Hobart Service technician if worn.

8.4 ADJUSTMENTS

Agitator Clearance

The agitator clearance should be checked periodically. The agitator must not touch the bowl. The maximum clearance between the bottom of the bowl and the B flat beater is 3 mm (1/8 inch); the maximum clearance between the bottom of the bowl and the ED dough arm is 8 mm (5/16 inch) for the HL800 Mixer and 17 mm (11/16 inch) for the HL1400/HL1400N Mixer.

Install a bowl and agitator (e.g., beater). If the bowl and beater come into contact before the bowl support reaches its stop, adjust the stop screw. Refer to Adjust the Bowl/Agitator Clearance found 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

Remove the apron (Fig. 2) (which is secured by screws).

Adjust the stop screw on left side.

- Loosen the bottom locking nut, (Fig. 12) and turn the stop screw counterclockwise to increase the clearance or clockwise to decrease the clearance.
- Tighten the locking nut while holding the stop screw.

After adjustments are made, replace the apron and secure it with the screws.

Reconnect the electrical power supply.

Carefully operate the bowl lift several times to check the adjustment.

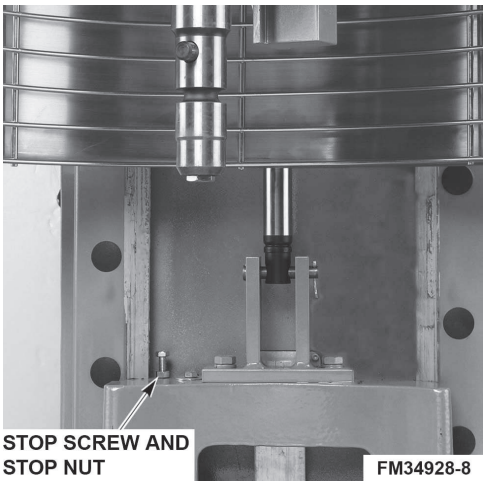


Fig. 12

Bowl Lock Lever (HL800, HL1400)

Occasionally debris may collect and cause the bowl lock lever (Fig. 13) to move slowly.

Pour very warm water around lock pin to flush out food particles that may have collected there. The water should flow through, around the pin. Be sure to have a cloth or dish under to bowl support to catch the water and food particles.

Lubricate the pin with a thin coat of Lubriplate 630AA.

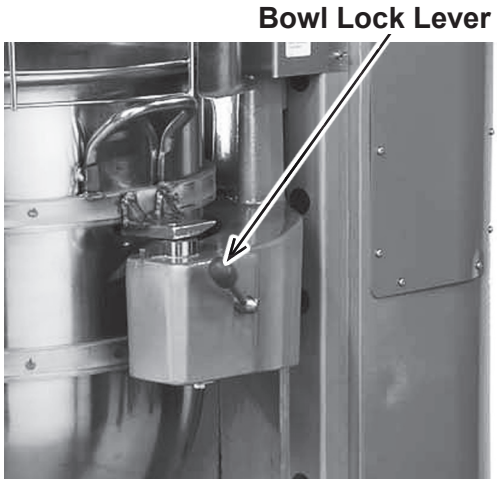


Fig. 13

Bowl Clamps (HL1400N)

The height of the bowl clamp is controlled by a spring washer and locknut, which are located on the bottom of the bowl support. Turning the lock nut counterclockwise will loosen the bowl clamp, turning the locknut clockwise will tighten the bowl clamp. If repeated adjustments are necessary, additional service is necessary. Contact your local Hobart Service office.

8.5 TROUBLESHOOTING

Symptoms	Possible Causes
Mixer will not start.	Circuit protector is in open position - check fuse or disconnect switch. Mixer is overloaded. Wire cage is not in the closed position. Bowl is not in closed (locked) position.
Agitator touches bowl.	Bowl is not in closed (locked) position. Improper agitator clearance - see Maintenance for adjustment procedure. Agitator is not installed properly.
Planetary seal squeaks.	Seal requires occasional lubrication - see Maintenance.
Timer displays error code (ErXX).	If the error code is flashing - disconnect electrical power from mixer for 1 minute, then reconnect. If symptoms still exist, contact your local Hobart Service office.

8.6 SERVICE

If this equipment requires service, contact your local Hobart Service office.

8.7 MIXING CAPACITY

MIXER CAPACITY

The Mixer Capacity Chart is a guide for controlling the batch sizes in your formulations. The capacities listed take into account the amount of product, which can be contained in the various sized bowls. The capacities listed are the maximum recommended batch sizes. If the combined weight of the bowl and ingredients listed is greater than 25 kg a bowl truck must be used. Recipes for dough used to establish the batch sizes in the Mixer Capacity Chart are listed below:

Do not exceed the specified mix quantity.

The maximum capacity of the mixer bowls are:

HL800 (full size): 75.7 liters

HL1400/HL1400N (full size):132.5 liters

For capacities of other bowl sizes, refer to the HL800 of HL1400/1400N Mixer Capacity Chart.

INGREDIENT	HEAVY BREAD DOUGH	MEDIUM PIZZA DOUGH	RAISED DONUT DOUGH
Flour	100.0%	100.0%	100.0%
Water	55.0	50.0	65.0
Yeast	2.0	1.0	5.0
Salt	2.5	1.5	2.5
Sugar	5.0	- 0 -	15.0
Shortening	5.0	- 0 -	15.0
Oil	-0-	2.0	-0-
Non-Fat Dry Milk	6.0	- 0 -	8.0
Total	175.5%	154.5%	210.5%

The ingredient percentages are based on a flour content of 100% to simplify using the recipes to make various sized batches and compute the moisture absorption ratio.

The flour used in the recipes is hard wheat flour, enriched and bleached. It contains 11% to 12% protein content and 12% moisture content.

Flour that has lower moisture content will decrease the moisture absorption, cause difficulty in proper gluten hydration, and make a heavier load on the mixer. Flours containing high quality protein, such as high gluten flour, result in dough that can be very difficult to mix. If high gluten flour is used, reduce the batch quantity noted on the Mixer Capacity Chart by 10% to prevent overloading of the mixer.

The temperature of the water used in the recipes is 18°C to 23.0°C. Cooler water temperatures will result in dough that is harder to mix. If you plan to mix doughs with cold water, the batch size may need to be reduced by 15 to 20%.

Also considered and noted on the Mixer Capacity Chart is the moisture absorption ratio (AR). This is the ratio of the weight of water to the weight of flour expressed as a percentage.

AR = weight of water ÷ weight of flour * 100%

The absorption ratio gives an indication of the relative “heaviness” or “wetness” of a batch. In fact, the capacities listed on the Mixer Capacity Chart for the products listed below are based on the following absorption ratios:

PRODUCT	ABSORPTION RATIO
Heavy Bread Dough	55%
Medium Bread Dough	60%
Light Bread Dough	65%
Thin Pizza Dough	40%
Medium Pizza Dough	50%
Thick Pizza Dough	60%
Raised Donut Dough	65%
Whole Wheat Dough	70%

When mixing any of the above products with an absorption ratio lower than listed, decrease the batch size proportionately to ensure efficient mixing of the product and thus eliminate the possibility of overloading the mixer. For example: An HL800 mixer has a thin pizza dough capacity of 38.6 kg at first speed based on an AR of 40% according to the Mixer Capacity Chart. If the batch has an AR of 30%, reduce the batch size to compensate for the difference. Compute the size of the reduction as follows:

1. Divide the AR of the batch to be mixed by the AR listed on the Mixer Capacity Chart.

$$\frac{\text{30\% Actual AR}}{\text{40\% Rated AR}} = 75\%$$

2. Multiply the rated batch size by the percentage obtained in step 1. The result is the maximum batch size of the HL800 mixer for pizza dough with 30% AR.

38.6 kg. Rated Batch Size
x 75%
28.9 kg. Maximum Capacity for 30% AR Dough

Another factor often overlooked is the ability of the mixer to operate at a different speed. To prevent overloading the mixer, use the recommended mix speed from the Mixer Capacity Chart. Because of the toughness of a 40% AR thin pizza dough, a maximum mix time of 5 minutes on first speed is recommended. To mix dough with a 50% or lower AR on second speed, on model HL800 and HL1400, reduce the batch size by 50%.

The speed of the mixer, length of mix time, room temperature and ingredient temperatures all affect dough temperature. To achieve the desired final dough temperature, you may need to adjust the water temperature.

For batch size capacities on other bread doughs not mentioned on the Mixer Capacity Chart, follow the batch size recommendation for the bread dough listed on the Mixer Capacity Chart with the closest absorption ratio.

8.8 MIXER CAPACITY CHART – HL800

Recommended Maximum Capacities—dough capacities based on 21°C water and 12% flour moisture.

PRODUCT	AGITATORS SUITABLE FOR OPERATION	HL800 MIXER		
CAPACITY OF BOWL (LITRE LIQUID)		75.7 litre (80 qt.)	56.8 litre (60 qt.)	37.8 litre (40 qt.)
Egg Whites	D	1.9 litre (2 qts.)	1.9 litre (2 qts.)	1.7 litre (1.7 qts.)
Mashed Potatoes	B & C	27.2 kg (60 lbs.)	18.2 kg (40 lbs.)	13.6 kg (30 lbs.)
Mayonnaise (Qts. of Oil)	B or C or D	28.4 litre (30 qts.)	17.0 litre (18 qts.)	12.3 litre (13 qts.)
Meringue (Qty. of Water)	D	2.8 litre (3 qts.)	1.4 litre (1.5 qts.)	1.4 litre (1.5 qts.)
Waffle or Hot Cake Batter	B	30.3 litre (32 qts.)	22.7 litre (24 qts.)	15.1 litre (16 qts.)
Whipped Cream	D or C	15.1 litre (16 qts.)	12.9 litre (12 qts.)	8.5 litre (9 qts.)
Cake, Angel Food (8-10 oz. cake)	C or I	60	45	30
Cake, Box or Slab	B or C	45.3 kg (100 lbs.)	22.7 kg (50 lbs.)	18.1 kg (40 lbs.)
Cake, Cup	B or C	40.8 kg (90 lbs.)	27.3 kg (60 lbs.)	20.4 kg (45 lbs.)
Cake, Layer	B or C	40.8 kg (90 lbs.)	27.3 kg (60 lbs.)	20.4 kg (45 lbs.)
Cake, Pound	B	45.3 kg (100 lbs.)	25.0 kg (55 lbs.)	18.1 kg (40 lbs.)
Cake, Short (Sponge)	C or I	36.3 kg (80 lbs.)	20.5 kg (45 lbs.)	11.3 kg (25 lbs.)
Cake, Sponge	C or I	29.5 kg (65 lbs.)	16.4 kg (36 lbs.)	18.1 kg (40 lbs.)
Cookies, Sugar	B	27.3 kg (60 lbs.)	18.1 kg (40 lbs.)	13.6 kg (30 lbs.)
Dough, Bread or Roll (Lt.-Med.) 60% AR§	ED	77.1 kg (170 lbs.)*	36.3 kg (80 lbs.)*	20.4 kg (45 lbs.)*
Dough, Heavy Bread 55% AR§	ED	63.5 kg (140 lbs.)*	27.3 kg (60 lbs.)*	15.9 kg (35 lbs.)□

Dough, Pie	B & P	34.0 kg (75 lbs.)	22.7 kg (50 lbs.)	15.9 kg (35 lbs.)
Dough, Thin Pizza 40% AR (max. mix time 5 min.)§ǂ	ED	38.6 kg (85 lbs.)□	18.2 kg (40 lbs.)□	11.3 kg (25 lbs.)□
Dough, Med. Pizza 50% AR §ǂ	ED	70.3 kg (155 lbs.)□	31.8 kg (70 lbs.)□	14.5 kg (32 lbs.)□
Dough, Thick Pizza 60% AR §ǂ	ED	70.3 kg (155 lbs.)*	31.8 kg (70 lbs.)*	20.4 kg (45 lbs.)*
Dough, Raised Donut 65% AR	ED	27.3 kg (60 lbs.)†	13.6 kg (30 lbs.)†	11.3 kg (25 lbs.) †
Dough, Whole Wheat 70% AR	ED	68.0 kg (150 lbs.)	31.8 kg (70 lbs.)	20.4 kg (45 lbs.)□
Eggs & Sugar for Sponge Cake	B & C or I	18.1 kg (40 lbs.)	10.9 kg (24 lbs.)	8.2 kg (18 lbs.)
Icing, Fondant	B	29.5 kg (65 lbs.)	16.4 kg (36 lbs.)	11.3 kg (25 lbs.)
Icing, Marshmallow	C or I	4.5 kg (10 lbs.)	2.3 kg (5 lbs.)	2.0 kg (4.5 lbs.)
Shortening & Sugar, Creamed	B	29.5 kg (65 lbs.)	21.8 kg (48 lbs.)	15.9 kg (35 lbs.)
Pasta, Basic Egg Noodle (max. mix time 5 min.)	ED	29.5 kg (65 lbs.)□	13.6 kg (30 lbs.)	6.8 kg (15 lbs.)□

ABBREVIATIONS - AGITATORS SUITABLE FOR OPERATION
B - Flat Beater
C - Wing Whip
D - Wire Whip
ED - Dough Hook
I - Wire Whip
P - Pastry Knife
□1st Speed
* 2nd Speed
† 3rd Speed

NOTE: %AR (% Absorption Ratio) = Water weight divided by flour weight. Capacity depends on moisture content of dough. Above capacities based on 12% flour moisture at 21°C water temperature.

§ If high gluten flour is used, reduce above dough batch size by 10%.

ǂ2nd speed should never be used on 50% AR or lower products with the exception of the HL800 & HL1400. The HL800 and HL1400 require a 50% reduction in batch size to mix in speed 2 with 50% or less AR doughs.

Use of ice requires a 10% reduction in batch size.

8.9 MIXER CAPACITY CHART – HL1400/HL1400N

Recommended Maximum Capacities—dough capacities based on 21°C water and 12% flour moisture.

PRODUCT	AGITATORS SUITABLE FOR OPERATION	HL1400/HL1400N MIXER			
CAPACITY OF BOWL (LITRE LIQUID)		132.5 litre (140 qt.)	75.7 litre (80 qt.)	56.8 litre (60 qt)	37.8 litre (40 qt.)
Egg Whites	D	3.8 litre (4 qts.)	1.9 litre (2 qts.)	1.9 litre (2 qts.)	1.7 litre (1.7 qts.)
Mashed Potatoes	B & C	45.4 kg (100 lbs.)	27.2 kg (60 lbs.)	18.2 kg (40 lbs.)	13.6 kg (30 lbs.)
Mayonnaise (Qts. of Oil)	B or C or D	47.3 litre (50 qts.)	28.4 litre (30 qts.)	17.0 litre (18 qts.)	12.3 litre (13 qts.)
Meringue (Qty. of Water)	D	4.7 litre (5 qts.)	2.8 litre (3 qts.)	1.4 litre (1.5 qts.)	1.4 litre (1.5 qts.)
Waffle or Hot Cake Batter	B	- - - - - -	30.3 litre (32 qts.)	22.7 litre (24 qts.)	15.1 litre (16 qts.)
Whipped Cream	D or C	28.4 litre (30 qts.)	15.1 litre (16 qts.)	12.9 litre (12 qts.)	8.5 litre (9 qts.)
Cake, Angel Food (8-10 oz. cake)	C or I	120	60	45	30
Cake, Box or Slab	B or C	83.9 kg (185 lbs.)	45.3 kg (100 lbs.)	22.7 kg (50 lbs.)	18.1 kg (40 lbs.)
Cake, Cup	B or C	74.8 kg (165 lbs.)	40.8 kg (90 lbs.)	27.3 kg (60 lbs.)	20.4 kg (45 lbs.)
Cake, Layer	B or C	74.8 kg (165 lbs.)	40.8 kg (90 lbs.)	27.3 kg (60 lbs.)	20.4 kg (45 lbs.)
Cake, Pound	B	83.9 kg (185 lbs.)	45.3 kg (100 lbs.)	25.0 kg (55 lbs.)	18.1 kg (40 lbs.)
Cake, Short (Sponge)	C or I	68.0 kg (150 lbs.)	36.3 kg (80 lbs.)	20.5 kg (45 lbs.)	11.3 kg (25 lbs.)
Cake, Sponge	C or I	63.5 kg (140 lbs.)	29.5 kg (65 lbs.)	16.4 kg (36 lbs.)	18.1 kg (40 lbs.)
Cookies, Sugar	B	45.3 kg (100 lbs.)	27.3 kg (60 lbs.)	18.1 kg (40 lbs.)	13.6 kg (30 lbs.)
Dough, Bread or Roll (Lt.-Med.) 60% AR§	ED	95.3 kg (210 lbs.)*	77.1 kg (170 lbs.)*	36.3 kg (80 lbs.)*	20.4 kg (45 lbs.)*
Dough, Heavy Bread 55% AR§	ED	79.4 kg (175 lbs.)*	63.5 kg (140 lbs.)*	27.3 kg (60 lbs.)*	15.9 kg (35 lbs.) □

Dough, Pie	B & P	56.7 kg (125 lbs.)	34.0 kg (75 lbs.)	22.7 kg (50 lbs.)	15.9 kg (35 lbs.)
Dough, Thin Pizza 40% AR §╪ (max. mix time 5 min.)	ED	61.2 kg (135 lbs.)□	38.6 kg (85 lbs.)□	18.2 kg (40 lbs.)□	11.3 kg (25 lbs.)□
Dough, Med. Pizza 50% AR §╪	ED	86.2 kg (190 lbs.)□	70.3 kg (155 lbs.)□	31.8 kg (70 lbs.)□	14.5 kg (32 lbs.)□
Dough, Thick Pizza 60% AR §╪	ED	86.2 kg (190 lbs.)*	70.3 kg (155 lbs.)*	31.8 kg (70 lbs.)*	20.4 kg (45 lbs.)*
Dough, Raised Donut 65% AR	ED	45.3 kg (100 lbs.)†	27.3 kg (60 lbs.)†	13.6 kg (30 lbs.)†	11.3 kg (25 lbs.)†
Dough, Whole Wheat 70% AR	ED	83.9 kg (185 lbs.)	68.0 kg (150 lbs.)	31.8 kg (70 lbs.)	20.4 kg (45 lbs.)□
Eggs & Sugar for Sponge Cake	B & C or I	34.0 kg (75 lbs.)	18.1 kg (40 lbs.)	10.9 kg (24 lbs.)	8.2 kg (18 lbs.)
Icing, Fondant	B	45.3 kg (100 lbs.)	29.5 kg (65 lbs.)	16.4 kg (36 lbs.)	11.3 kg (25 lbs.)
Icing, Marshmallow	C or I	9.1 kg (20 lbs.)	4.5 kg (10 lbs.)	2.3 kg (5 lbs.)	2.0 kg (4.5 lbs.)
Shortening & Sugar, Creamed	B	54.4 kg (120 lbs.)	29.5 kg (65 lbs.)	21.8 kg (48 lbs.)	15.9 kg (35 lbs.)
Pasta, Basic Egg Noodle (max. mix time 5 min.)	ED	45.3 kg (100 lbs.)	29.5 kg (65 lbs.) □	13.6 kg (30 lbs.)	6.8 kg (15 lbs.) □

ABBREVIATIONS - AGITATORS SUITABLE FOR OPERATION
B - Flat Beater
C - Wing Whip
D - Wire Whip
ED - Dough Hook
I - Wire Whip
P - Pastry Knife
□1st Speed
* 2nd Speed
† 3rd Speed

NOTE: %AR (% Absorption Ratio) = Water weight divided by flour weight. Capacity depends on moisture content of dough. Above capacities based on 12% flour moisture at 21°C water temperature.

§ If high gluten flour is used, reduce above dough batch size by 10%.

╪2nd speed should never be used on 50% AR or lower products with the exception of the HL800 & HL1400. The HL800 and HL1400 require a 50% reduction in batch size to mix in speed 2 with 50% or less AR doughs.

Use of ice requires a 10% reduction in batch size.

8.10 MIXER AGITATORS

AGITATORS AND THEIR USES

Hobart Quick Release™ agitators are available for Legacy mixers and for the type of product to be mixed.



The **B Flat Beater** is a multi-purpose agitator used for mashing potatoes or other vegetables, and mixing cakes, batters or icings. It is also used in industrial applications for any product requiring a creaming or rubbing action and uniform dispersion of ingredients. Use first speed for starting most operations; medium speed for finishing.



The **D Wire Whip** is designed for maximum blending of air into light products. Uses include: whipping cream, beating egg whites, mixing very light icings, meringues and all similar applications. The D Wire Whip is most commonly used in third and fourth speed.



The **ED Dough Hook** is used for mixing most bread, roll and pizza dough, which require folding, and stretching action for best development. These agitators are suitable for use on all yeast raised doughs and should be operated in first, second or third speed.



The **C Wing Whip** is used for whipping material that is too heavy for the D Wire Whip. The heavy frame permits its use for light creaming and beating. It is often used for whipping or blending potatoes, butter, and mayonnaise or light icings. It is generally used in first and second speed for whipping heavy products like potatoes or in third or fourth speed for light products such as mayonnaise or icings.



The **P Pastry Knife** combines shortening with flour, and is ideal for light pastry shells (patty shells), flaky pie dough and similar mixes. The cutting action of the knife practically eliminates rubbing and allows delicate ingredients to be combined without over development. The P Pastry Knife is suitable for stirring operations in low speeds and for fast cutting operations in medium speeds. You should not use the P Pastry Knife at high speed if you want the pastry to have a flaky texture.



The **I Wire Whip** makes sponge cakes and mixes marshmallow and icing for heavy whipping.

8.11 SPLASH COVER AND BOWL EXTENSION RING

Splash covers and bowl extension rings provide a means for minimizing dust emissions and reducing splashing for certain mixes at higher speeds. Splash covers fit under the wire cage. The stainless-steel bowl extension ring is also available. Splash covers and bowl extensions, while convenient accessories, should not be used to increase the mixing capacity beyond the recommended maximum. For best performance, Hobart mixers require room at the top of the bowl for aeration and manipulation. Follow the Hobart Mixer Capacity Chart of the best quality of mix. Splash covers on larger mixers have a smaller diameter opening at the top due to their inverted cone shape. Overloading the mixer bowl while a splash cover is in use reduces aeration because of restriction in the area where air enters the batch.

8.12 BOWL SCRAPER ATTACHMENT

The mixer bowl scraper attachment is available for the HL800/HL1400/HL1400N mixer full and half size bowls. This attachment scrapes the sides of the bowl as the agitator rotates to re-introduce ingredients into the mixture. The scraper must only be used with the whip or flat beater agitators.

8.13 BOWL TRUCK

When maneuvering or lifting a bowl and ingredients with a total weight in excess of 25 kg, a bowl truck must be used.

Bowl trucks or dollies provide convenience, save time, and reduce effort in handling large batches. Remove heavy batches of dough or batter from the mixer by unlocking the bowl and lowering on to the bowl truck. Carefully roll the bowl truck away to make room for the next batch. Move the mixed product to another location where it is to be used, or refrigerate it between mixing and further processing. Bowl trucks save time, reduce handling, and improve workflow. These are all valuable tools in a workplace.

9.0 PARTS AND SPECIFICATIONS

9.1 MIXER DIMENSIONS

HL800 is equipped with STIR, plus four mixing speeds.

A 60 litre and 40 litre bowl and agitators are also available. A variety of agitators and accessories are available. These are described in the MIXER AGITATORS section of this manual.

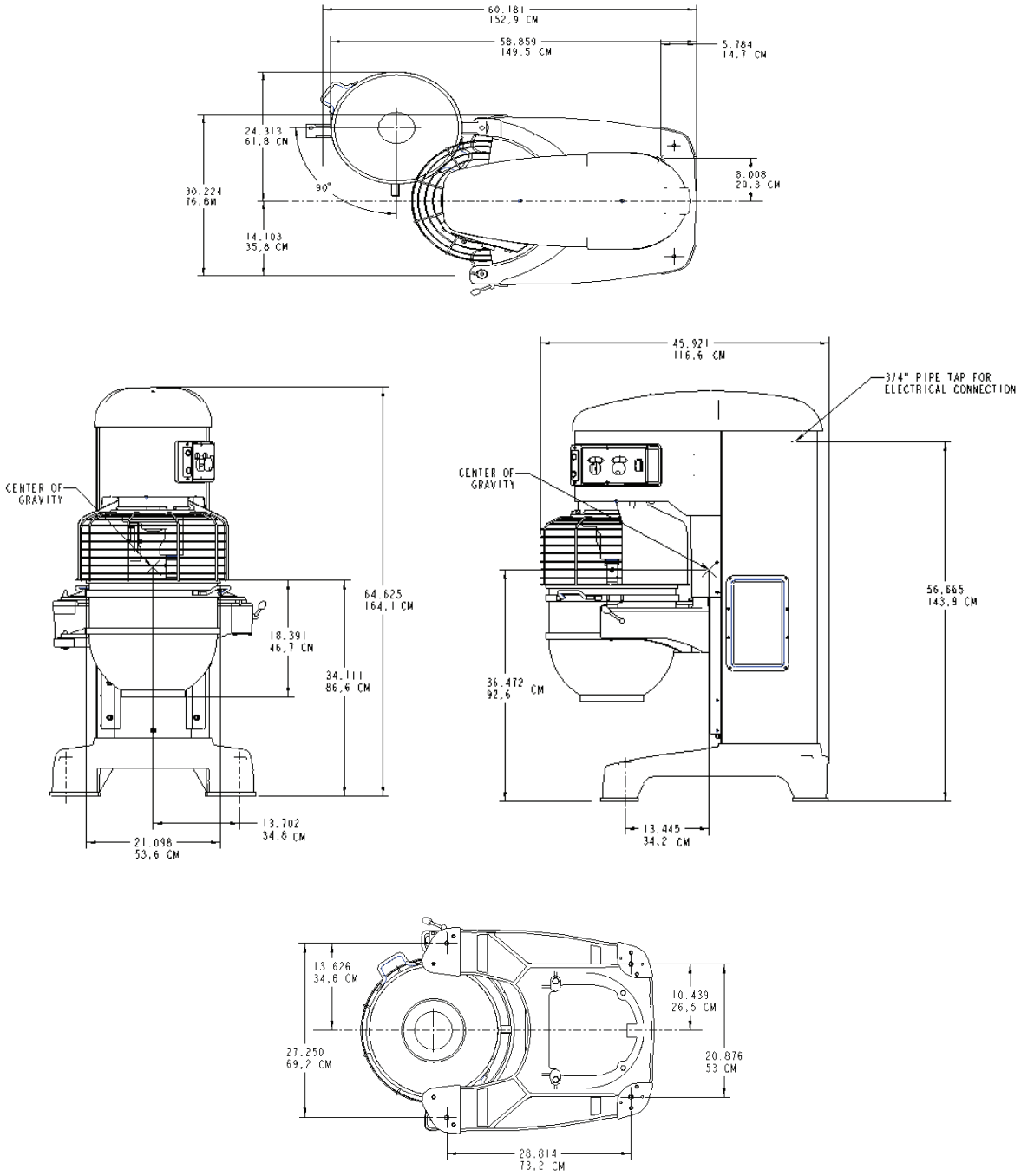


Fig. 14 (HL800)

- HL1400/HL1400N is equipped with STIR, plus four mixing speeds

A 60 litre and 40 litre bowl and agitators are also available. A variety of agitators and accessories are available. These are described in the MIXER AGITATORS section of this manual.

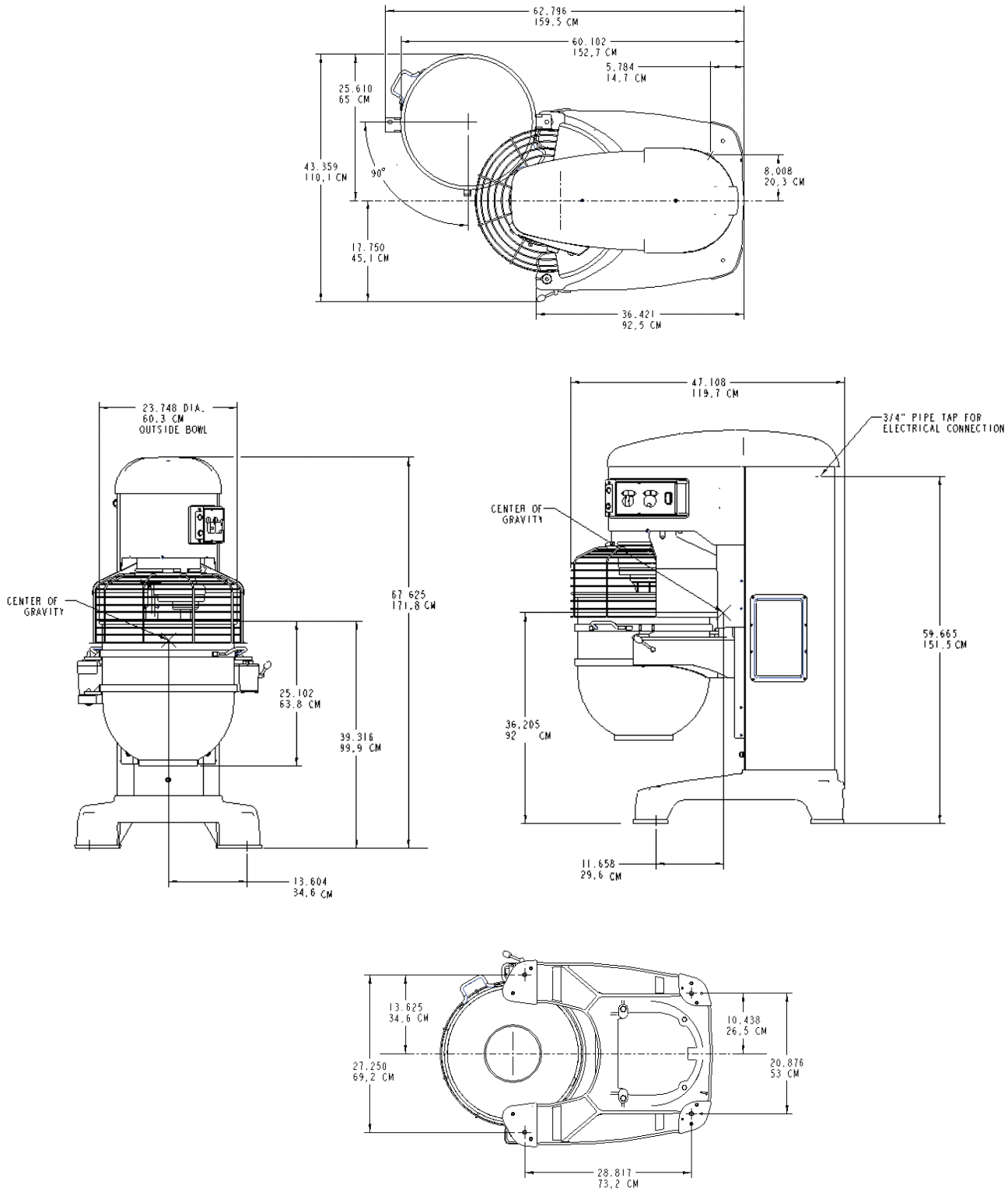


Fig. 15 (HL1400/HL1400N)

9.2 TECHNICAL INFORMATION

TABLE 1. TECHNICAL INFORMATION

Description	Units	HL800	HL1400/HL1400N
Motor power	kW (hp)	2.2 (3)	3.7 (5)
Maximum speed of rotating part (50Hz)	rpm	3800	3800
Nominal electrical supply 3 ph	Volts	400/50	400/50
Full load current at above voltage 3 ph	Amps	5.2	6.8
Locked rotor current at above voltage 3 ph	Amps	14	27
Recommended fuse size 400v/3 ph/50Hz	Amps	10	10
Minimum ambient temperature	oC	0	0
Maximum ambient temperature	oC	40	40
Transmission case lubricating grease capacity	Litres	1.8	1.8
Mixer weight (Bowl Included)	kg (lbs)	624(1375)	662(1460)
Bowl weight (140 litre)	kg (lbs)	-----	33.8 (74.6)
Bowl weight (80 litre)	kg (lbs)	25.1 (55.4)	25.1 (55.4)
Bowl weight (60 litre)	kg (lbs)	21.7 (47.9)	21.7 (47.9)
Bowl weight (40 litre)	kg (lbs)	19.0 (41.9)	19.0 (41.9)
Agitator weight (140 litre beater)	kg (lbs)	-----	4.9 (10.9)
Agitator weight (80 litre beater)	kg (lbs)	3.3 (7.3)	-----
Noise level	dB (A)	less than70##	less than70##
Shipping weight (Bowl included)	kg (Lbs)	668 (1473)	706 (1555)
Shipping dimensions (carton)	LxWxH cm	131x38x77	131x38x77
Storage conditions. Temperature and humidity.	oC, % RH	+5 to +38, 85	+5 to +38, 85
Class of appliance		Class 1#	Class 1#
Enclosure IP rating		IP45	IP45

Refer to Section 5.2

In accordance with EN-ISO 12001:1996.

10.0 RECOMMENDED SPARE PARTS

Part Number	Description
0F-043274	Catalog of Replacement Parts
00-875993-2	Motor Assy, 5HP (HL1400)
00-916869-1	Motor Assy, 5HP (HL1400N)
00-875995-2	Motor Assy, 3HP (HL800)
00-917219	Top Cover
00-478752-1	Switch Operator (Start)
00-478752-2	Switch Operator (Stop)
00-937277	PCB Assy, Standard Timer
00-874139	Bowl Lock Handle Assy
00-916152	Guard – Splash & Drip (HL800)
00-916154-1	Cage Assy (HL800)
00-874951	Guard – Splash & Drip (HL1400)
00-916277-1	Cage Assy (HL1400)
00-916905-3	Transformer
00-087713-107-5	Contactor
00-937426	Actuator
00-937333-2	Drive, 460V, 10HP (HL1400)
00-937334-2	Drive, 460V, 10HP (HL1400N)
00-937332-2	Drive, 460V, 5HP (HL800)
00-874409	“B” Beater (140 Litre Packaged)
00-874654	“B” Beater (80 Litre Packaged)
00-916257	“B” Beater (60 Litre Packaged)
00-916313	“B” Beater (40 Litre Packaged)
00-875845	Bowl, (140 Litre Packaged)
00-875846	Bowl, (80 Litre Packaged)
00-916174	Bowl, (60 Litre Packaged)
00-916175	Bowl, (40 Litre Packaged)
00-875929	“I” Whip Assy (140 Litre Packaged)
00-875931	“I” Whip Assy (80 Litre Packaged)
00-916268	“I” Whip Assy (60 Litre Packaged)

00-916321	“I” Whip Assy (40 Litre Packaged)
00-875938	“C” Whip Assy (140 Litre Packaged)
00-875946	“C” Whip Assy (80Litre Packaged)
00-875863	“D” Whip Assy (140 Litre Packaged)
00-875866	“D” Whip Assy (80 Litre Packaged)
00-916265	“D” Whip Assy (60 Litre Packaged)
00-916319	“D” Whip Assy (40 Litre Packaged)
00-875906	Pastry Knife (140 Litre Packaged)
00-875914	Pastry Knife (80 Litre Packaged)
00-874699	Bowl Scraper (140 Litre Packaged)
00-874700	Bowl Scraper (80 Litre Packaged)
00-874267	Bowl Scraper (60 Litre Packaged)
00-874268	Bowl Scraper (40 Litre Packaged)
00-875847	“ED” Dough Arm (140 Litre Packaged)
00-874647	“ED” Dough Arm (80 Litre Packaged)
00-916260	“ED” Dough Arm (60 Litre Packaged)
00-916316	“ED” Dough Arm (40 Litre Packaged)
00-873308	Bowl Truck Assy (60-140 Quart)
00-937389	Bowl Truck 1400N Deluxe
00-438084	Splash Cover (140 Litre Packaged)
00-438083	Splash Cover (80 Litre Packaged)
00-438082	Splash Cover (60 Litre Packaged)
00-438081	Splash Cover (40 Litre Packaged)
00-438104-00002	Bowl Extension (80 Litre)
00-438104-00004	Bowl Extension (60 Litre)
00-103881-00011	Lube Container 631AA
00-937364	Knob, Speed/Timer
00-938641	Handle Assy, Bowl Lock
00-438047	Ingredient Chute (Packaged)

11.0 NOTES

12.0 SERVICE CONTACT PHONE NUMBERS

Hobart trained service technicians strategically located throughout the United Kingdom are prepared to give you fast, efficient and reliable service. Protect the mixer by having a Hobart inspection contract, which ensures the continued, efficient operation of Hobart mixers, spares and accessories. For disposal of the mixer, contact Hobart Service office for return details.

For further details please contact: -

Department	Telephone	Facsimile
SALES:	**07002 101 101**	**02088 864 396**
SERVICE	**07002 202 202**	**01733 371 709**
SPARES	**07002 303 303**	**01733 371 332**

Continued product improvement is a Hobart UK policy, specifications may change without notice.

HOBART

Hobart UK
Hobart House, 51 The Bourne,
Southgate, London N14 6RT
Tel: 07002 101101 Fax 0208 886 4396

HOBART

LEGACY®

HL800
HL1400
HL1400N

CE

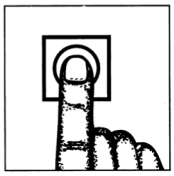


ML-141075
ML-141079
ML-141076
ML-141080
ML-141083
ML-141112
ML-141203

Page 1 - Anglais
Page 37 - Français
Page 73 - Allemand

INSTALLATION AND OPERATION MANUAL
MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
INSTALLATIONS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG





F45216 Rev. C (septembre 2021)

Français / Table des matières

	Section	Page
Informations relatives à la sécurité	1.0	40
Consignes de sécurité	1.1	40
Consignes d'utilisation	1.2	40
Danger lié à la poussière	1.3	41
Symboles d'avertissement	1.4	41
Déni de garantie	2.0	41
Informations générales	3.0	41
Protection de l'environnement	4.0	42
Matériau d'emballage	4.1	42
Mise au rebut des vieux appareils	4.2	42
Déballage	5.0	42
Emplacement	5.1	43
Installation électrique	5.2	44
Connexions électriques	5.3	44
Contrôles initiaux	5.4	45
Utilisation	6.0	45
Identification des composants du mélangeur	Fig. 2	46
Commandes	6.1	47
Mise en place de la cuve	6.2	48
Agitateurs	6.3	49
Dispositif motorisé de levage de la cuve	6.4	49
Préparation au mélange	6.5	49
Fonctionnement de la minuterie	6.6	50
Consignes d'utilisation	6.7	51
Déchargement de la cuve	6.8	51
Grille de protection	6.9	52
Nettoyage	7.0	52
Entretien	8.0	54
Système de verrouillage de sécurité	8.1	54
Lubrification	8.2	54
Transmission	8.3	55
Réglages	8.4	55
Dépannage	8.5	57

Réparation	8.6	57
Capacité de mélange	8.7	58
Tableau de capacité du mélangeur – HL800	8.8	60
Tableau de capacité de mélangeur – HL1400/HL1400N	8.9	62
Agitateurs-mélangeurs	8.10	64
Couvercle anti-éclaboussures et couronne d’extension de la cuve	8.11	65
Dispositif racleur de cuve	8.12	65
Chariot porte-cuve	8.13	65
Pièces et spécifications	9.0	66
Dimensions des mélangeurs	9.1	66
Informations techniques	9.2	68
Informations techniques	Tableau 1	68
Pièces de rechange recommandées	10.0	69
Remarques	11.0	71
Numéros de téléphone des contacts SAV	12.0	72

© Hobart 2021

1.0 INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ

Pour éviter le risque de blessure corporelles graves, respectez toutes les précautions et instructions contenues dans ce manuel lors de l'installation, de l'utilisation et de l'entretien du mélangeur.

1.1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Tous les opérateurs doivent être dûment formés pour une utilisation sûre du mélangeur et des accessoires.
- Pour éviter tout risque de blessure grave, éloignez les mains, les pieds, les vêtements et les ustensiles de la cuve, du support de cuve, des glissières et de l'agitateur lorsque le mélangeur est en marche ou que l'un des composants est en mouvement.
- N'utilisez pas le mélangeur s'il n'est pas en bon état de fonctionnement.
- Débranchez l'alimentation du mélangeur et suivez les procédures de verrouillage/signalisation avant de déplacer ou de réparer le mélangeur.
- N'utilisez pas le mélangeur si des pièces sont démontées.
- Ne contournez pas les interrupteurs de sécurité du mélangeur.
- Lorsque vous déplacez le mélangeur, assurez-vous qu'il est stable pour éviter de basculer et gardez les mains et les pieds éloignés du fond du mélangeur pour éviter les pincements. Les poids du mélangeur sont indiqués dans le tableau 1 de la section INFORMATIONS TECHNIQUES. Pour les installations au Royaume-Uni, veuillez vous référer aux réglementations 1992 sur les Opérations Manuelles de Manutention et aux recommandations du HSE pour la manipulation manuelle.
- Lors de la manœuvre ou du levage de la cuve et d'ingrédients d'un poids total supérieur à 25 kg, un chariot porte-cuve doit être utilisé (reportez-vous à la section PIÈCES DE RECHANGE RECOMMANDÉES pour le numéro de référence du chariot porte-cuve).
- Utilisez le bouton STOP (Arrêt) pour arrêter le mélangeur. N'ouvrez jamais la grille de protection et n'utilisez jamais le dispositif motorisé de levage de la cuve pour arrêter le mélangeur.
- Ne portez pas de vêtements amples autour du mélangeur.
- N'inhalez pas les particules de poussière du mélange d'ingrédients. L'exposition à la poussière (y compris la farine) peut être préjudiciable pour la santé. Lorsque vous mélangez des ingrédients qui dégagent de la poussière, utilisez la vitesse STIR (brassage lent) jusqu'à ce que la poussière soit éliminée et suivez les instructions de la section DANGER LIÉ À LA POUSSIÈRE ci-dessous.
- N'installez pas et ne laissez pas d'agitateur sur le mélangeur sans cuve en place.
- N'exercez pas de force excessive lors de l'utilisation du mélangeur, car cela pourrait en affecter la stabilité.

1.2 CONSIGNES D'UTILISATION

- Associez toujours les agitateurs à la cuve de même taille (par exemple, une cuve de 140 litres avec un agitateur de 140 litres). Lorsque vous utilisez une cuve de taille réduite, utilisez toujours un agitateur de taille réduite approprié (par exemple, une cuve de taille réduite de 80 litres avec un agitateur de taille réduite de 80 litres).
- Assurez-vous que la cuve, l'agitateur et la grille de protection sont correctement montés sur le mélangeur.
- Arrêtez le mélangeur avant d'ajouter plus d'ingrédients, sauf si vous utilisez une trémie.
- Faites réviser régulièrement le mélangeur ; au moins deux fois par an pour une utilisation standard. Un mélangeur peut nécessiter plus ou moins d'entretien en fonction de sa fréquence d'utilisation.
- Utilisez le mélangeur dans un endroit bien éclairé.
- Assurez-vous que ce manuel est conservé dans un endroit facile d'accès à proximité du mélangeur pour vous y référer ultérieurement.

- Ne nettoyez pas le mélangeur avec de la poudre à récurer ou un tampon à récurer.
- Ne passez pas les agitateurs en aluminium au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas le mélangeur au jet d'eau ou sous pression. Il est important de respecter les instructions de nettoyage détaillées dans la section NETTOYAGE de ce manuel.

1.3 DANGER LIÉ À LA POUSSIÈRE

Pour réduire les risques liés à la poussière, suivez les instructions détaillées ci-dessous.

Lors du mélange d'ingrédients, il faut veiller à éviter l'inhalation de particules de poussière, de farine notamment. Référez-vous aux fiches techniques du fournisseur du produit pour vous assurer que les précautions et les protections adéquates sont prises.

Les ingrédients tels que la farine doivent être ajoutés avec précaution pour réduire au maximum les particules de poussière en suspension dans l'air.

Fendez le sac avec précaution tout en le tenant dans la partie inférieure de la cuve. Lors du mélange d'ingrédients secs, utilisez la vitesse la plus basse pour réduire au maximum les émissions de poussière. Utilisez le couvercle anti-éclaboussures pour réduire les émissions de poussière (reportez-vous à la section PIÈCES DE RECHANGE RECOMMANDÉES pour le numéro de référence du couvercle anti-éclaboussures). Mélangez les ingrédients dans la cuve à la vitesse la plus basse jusqu'à ce que le risque de production de poussière soit éliminé. Montez sur le mélangeur un équipement de dépoussiérage approprié (par ex., un évent d'échappement).

1.4 SYMBOLES D'AVERTISSEMENT

Pour identifier les messages de sécurité de ce manuel, les symboles suivants sont utilisés.

⚠AVERTISSEMENT Le symbole « Avertissement » se trouve principalement là où les informations correspondantes sont importantes pour une utilisation sans risques du mélangeur.



Le symbole de danger électrique est utilisé lorsqu'il existe des risques de nature électrique. Avant de procéder à l'entretien du mélangeur, débranchez toujours le câble d'alimentation de l'alimentation secteur.

2.0 DÉNI DE GARANTIE

Les installations et réparations effectuées par des techniciens de service non autorisés peuvent affecter la garantie du mélangeur. L'utilisation de pièces de rechange autres que celles d'origine peut affecter la garantie du mélangeur. Les modifications techniques apportées au mélangeur peuvent affecter la garantie du mélangeur.

Pour plus d'informations sur la garantie, veuillez contacter le service après-vente Hobart local.

3.0 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 traités dans ce manuel, contactez le service après-vente Hobart local.

4.0 PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

4.1 MATÉRIAU D'EMBALLAGE



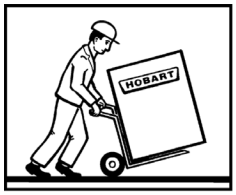
La palette et le matériau d'emballage de protection ont été sélectionnés parmi des matériaux respectueux de l'environnement et sont recyclables. Le recyclage des matériaux d'emballage est recommandé.

4.2 MISE AU REBUT DES APPAREILS USAGÉS

Les appareils usagés contiennent des matériaux qui peuvent être recyclés. Veuillez contacter votre centre local de collecte des déchets, un ferrailleur ou le service après-vente Hobart local pour connaître les options de recyclage.

5.0 DÉBALLAGE

⚠AVERTISSEMENT Le mélangeur HL800/HL1400/HL1400N est un objet lourd et doit être manipulé et soulevé correctement pour éviter des blessures corporelles. Reportez-vous au tableau 1 de la section INFORMATIONS TECHNIQUES pour les poids et les dimensions. Pour les installations au Royaume-Uni, veuillez vous référer aux réglementations 1992 sur les Opérations Manuelles de Manutention et aux recommandations du HSE pour la manipulation manuelle.



Ce mélangeur a été inspecté avant de quitter l'usine. Le transporteur assume l'entière responsabilité de la livraison en toute sécurité du mélangeur lors de l'acceptation du mélangeur pour l'expédition. Le client doit vérifier les éventuels dommages liés à l'expédition dès la réception avant de déplacer, d'installer ou de modifier le mélangeur.

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

1. Le terminal local du transporteur doit être avisé dans les 5 jours ouvrables suivant la réception de l'envoi (notez l'heure, la date et le nom de votre interlocuteur), et assurez un suivi et une confirmation par une communication écrite ou électronique.

2. Avertissez le bureau de vente Hobart le plus proche dans les 5 jours ouvrables suivant la réception de l'envoi.

Avant l'installation, testez le service électrique pour vous assurer qu'il est conforme aux spécifications sur la plaque signalétique du mélangeur.

Dans la mesure du possible, le mélangeur doit être transporté en position d'installation dans l'emballage fourni pour éviter tout dommage. N'utilisez pas de cutter pour couper le carton d'emballage, car cela pourrait endommager le mélangeur.

Lorsque le mélangeur est à proximité de sa position finale, retirez-le du carton extérieur. Le cas échéant, retirez les boulons de montage sous le plateau fixé à la base du mélangeur. Utilisez un chariot élévateur. Insérez les fourches du chariot sur le côté du mélangeur (Fig. 2) pour retirer celui-ci du plateau et le déplacer jusqu'à l'emplacement prévu. N'insérez pas les fourches du chariot élévateur du côté avant ou arrière du mélangeur.

Pendant le déballage ; suivez toutes les mesures de sécurité décrites dans la section DÉBALLAGE ci-dessus. Cela garantira un levage et une manipulation corrects pour éviter tout risque de blessure par chute ou basculement. Cela protègera également le mélangeur de tout dommage éventuel, ce qui pourrait nuire à son fonctionnement normal.

5.1 EMPLACEMENT

⚠AVERTISSEMENT Le mélangeur ne convient pas pour une installation en extérieur et ne doit pas être installé là où un jet d'eau pourrait être utilisé pour le nettoyage.

⚠AVERTISSEMENT Le mélangeur ne doit être utilisé que par du personnel spécialement formé et doit être installé dans une zone où son utilisation et sa maintenance sont réservées à du personnel qualifié.

Laissez un dégagement suffisant autour du mélangeur pour que l'utilisateur puisse actionner les commandes et installer et retirer les cuves. La zone au-dessus et à l'arrière du mélangeur doit permettre de retirer les couvercles supérieur et arrière pour la maintenance et l'entretien de routine. L'entretien peut être plus difficile en cas de dégagements réduits. Reportez-vous à la Fig. 14 (HL800) et à la Fig. 15 (HL1400/HL1400N) dans la section DIMENSIONS DU MÉLANGEUR pour les dimensions hors tout du mélangeur et le dégagement requis pour recevoir la cuve à charnière.

Le mélangeur doit être installé sur une surface plane horizontale avec une tolérance de 1 mm sur un carré de 1 mètre de côté, de côté à côté et de l'avant à l'arrière. Sélectionnez une surface appropriée, plane et de niveau, capable de supporter le poids du mélangeur et des ingrédients de la cuve lorsqu'elle est pleine (reportez-vous au tableau 1 de la section INFORMATIONS TECHNIQUES pour les poids et les dimensions). Dans les zones où la stabilité peut poser un problème, le mélangeur doit être solidement fixé de la manière suivante :

Il peut être boulonné au sol à l'aide de goujons d'ancrage. La quincaillerie d'ancrage au sol est incluse avec certains modèles.

a. Placez le mélangeur à son emplacement d'utilisation.
b. Faites un marquage au sol en utilisant les quatre trous de la base du mélangeur comme modèle.
c. Déplacez le mélangeur pour accéder aux marques au sol.
d. À l'aide d'un foret de 16 mm (5/8 pouces) de diamètre, percez quatre trous dans le sol d'une profondeur de 5 cm (2 pouces).
e. Enfoncez les ancrages au sol de sorte qu'ils soient de niveau avec la surface du béton.
f. Élargissez l'ancrage avec l'outil d'installation fourni. L'ancrage est correctement déployé lorsque l'épaulement de l'outil de pose affleure le haut de l'ancrage.
g. Remettez le mélangeur à son emplacement d'utilisation au-dessus des trous forés.
h. Installez les goujons à travers le socle et dans les trous ancrages au sol.
i. Mettez à niveau en suivant les instructions ci-dessous.
j. Installez les rondelles plates, les rondelles de blocage et les écrous sur les goujons et serrez.
k. Sciez tous les tiges filetées au ras du haut des écrous et éliminez les arêtes vives.

Une fois que le mélangeur est en place, il faut le mettre à niveau.

Retirez les deux vis du couvercle supérieur et le couvercle supérieur.

Placez un niveau sur le bord supérieur de la grande poulie (Fig. 1). Faites glisser les cales sous la surface de contact du socle du mélangeur selon les besoins pour le mettre de niveau d'avant en arrière et d'un côté à l'autre.

Ne remettez pas le couvercle supérieur en place tant que l'installation n'est pas terminée.

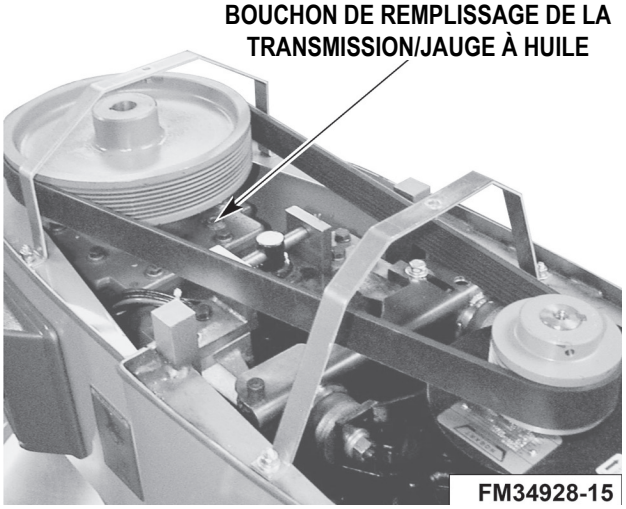


Fig. 1

5.2 INSTALLATION ÉLECTRIQUE

⚠AVERTISSEMENT Déconnectez l'alimentation électrique du mélangeur et suivez les procédures de verrouillage/signalisation.

⚠AVERTISSEMENT Les connexions électriques et de mise à la terre doivent être conformes aux sections applicables du Code électrique national et autres codes électriques locaux.

⚠AVERTISSEMENT L'installation électrique du mélangeur doit être conforme aux réglementations des services d'électricité locaux. Lorsque l'installation a lieu au Royaume-Uni, elle doit être conforme à l'édition actuelle des réglementations IEE pour l'équipement électrique dans les bâtiments et aux exigences de la loi sur l'électricité au travail (Electricity at Work Act).

L'installation électrique ne doit être effectuée que par une personne compétente.

Les données techniques présentées dans le tableau 1 de la section INFORMATIONS TECHNIQUES indiquent en détail les exigences électriques pour diverses options de mélangeur.

Les mélangeurs HL800/HL1400/HL1400N sont des appareils de « classe I » dans lesquels la protection contre les chocs électriques ne repose pas uniquement sur l'isolement de base. Un isolateur électrique externe et des fusibles/tableaux (ces deux articles étant fournis par des tiers) doivent être montés sur l'alimentation électrique entrante du mélangeur. En outre, il est fortement recommandé d'installer un dispositif à courant résiduel de 30 mA pour fournir une protection supplémentaire.

REMARQUE Ce mélangeur est équipé d'un variateur de fréquence qui nécessite un disjoncteur différentiel (DDR) de type A ou B (le type AC n'est pas recommandé). Sinon, des déclenchements intempestifs peuvent se produire.

Vérifiez que l'impédance du circuit de terre est sûre et fonctionne à la valeur correcte.

Le mélangeur doit être à liaison équipotentielle.

La vis de mise à la terre est située à l'arrière du mélangeur et est identifiée par le symbole illustré à droite.



Vérifiez que la résistance de mise à la terre est inférieure à 0,1 Ω et que la résistance d'isolement est supérieure à 2 MΩ.

5.3 CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

⚠AVERTISSEMENT Déconnectez l'alimentation électrique du mélangeur et suivez les procédures de verrouillage/signalisation.

Reportez-vous au schéma de câblage fourni avec le mélangeur et inclus dans l'enveloppe des documents.

Un trou pour conduit de taille commerciale de 19 mm (3/4 pouce) est situé en haut du socle. Effectuez les connexions électriques selon le schéma de câblage situé à l'intérieur du couvercle supérieur.

Mélangeur triphasé :

- Connectez les fils d'alimentation sur site à L1, L2 et L3.
- Connectez le fil de terre à la cosse de terre du mélangeur.

5.4 CONTRÔLES INITIAUX

Vérifiez la lubrification avant utilisation.

Ce mélangeur est livré avec de l'huile dans la transmission. Vérifiez le niveau d'huile avant de démarrer le mélangeur.

- Isolez électriquement le mélangeur.
- Retirez le capot supérieur.
- Dévissez la jauge à l'aide d'une clé Allen 3/8 et vérifiez le niveau d'huile. Le niveau d'huile doit se situer entre les deux rainures de la jauge. Reportez-vous à la Fig. 1 pour l'emplacement de la jauge. Ne remplissez pas trop la transmission, car une fuite pourrait en résulter. Pour connaître l'huile de transmission recommandée, contactez le service après-vente Hobart local.

6.0 UTILISATION

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

⚠AVERTISSEMENT Ce mélangeur est destiné uniquement à un usage professionnel par des personnes dûment formées.

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

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

Le mélangeur Legacy® est équipé de commandes SmartTimer™ et d'un dispositif motorisé de levage de la cuve. Les autres pièces mobiles (Fig.2) et leurs fonctions sont décrites dans la section FONCTIONNEMENT.

La grille de protection doit être en place, sinon le mélangeur ne fonctionnera pas.

La cuve doit rester en position verrouillée sur le support de cuve sinon le mélangeur ne fonctionnera pas.

Si le support de cuve n'est pas remonté jusqu'en haut (position mélange), le mélangeur ne fonctionnera que si vous appuyez sur le bouton START et le maintenez enfoncé.

Si le support de cuve n'est pas remonté à la position mélange, lorsque le bouton START sera enfoncé et maintenu enfoncé, le mélangeur fonctionnera uniquement à la vitesse STIR (brassage lent).

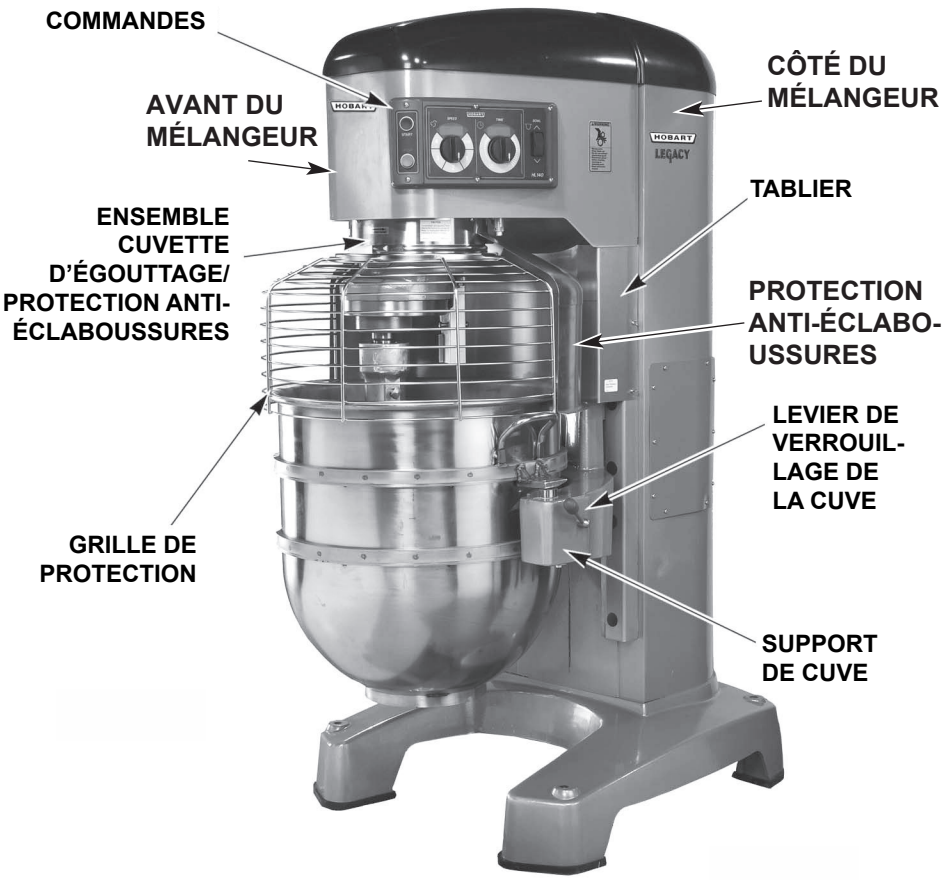


Fig. 2

IDENTIFICATION DES COMPOSANTS DU MÉLANGEUR

6.1 COMMANDES

COMMANDES DE MINUTERIE STANDARD

Modèles HL800 et HL1400/HL1400N (avec quatre vitesses de mélange plus vitesse de brassage lent)

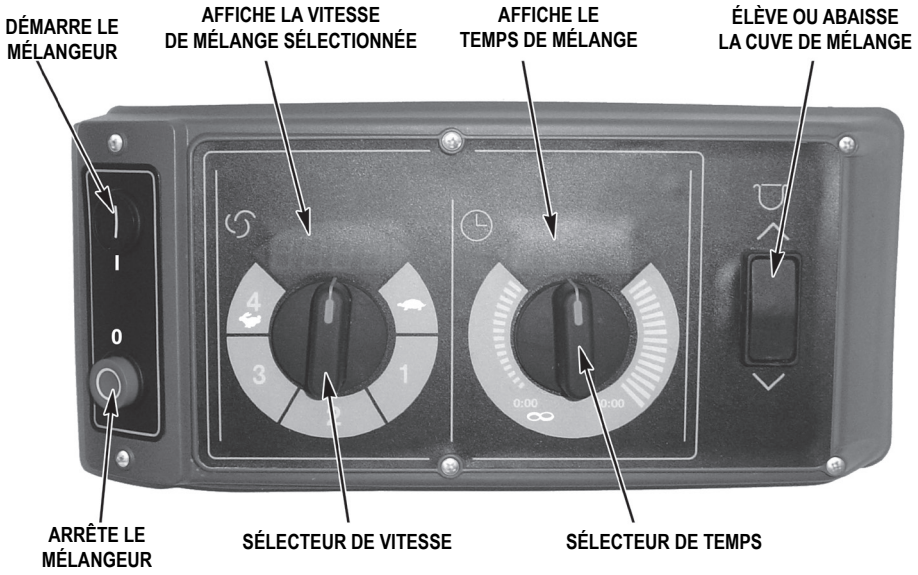


Fig. 3

Vitesses du mélangeur (modèles HL800 et HL1400/HL1400N)

STIR (Brassage lent)	La vitesse STIR est conçue pour incorporer les ingrédients au début de chaque processus de mélange.
VITESSE 1 (Basse)	Cette vitesse convient pour les mélanges lourds tels que la pâte à pizza, les pâtes liquides lourdes et les pommes de terre.
VITESSE 2 (Moyenne - Lente)	Cette vitesse convient pour mélanger les pâtes à gâteaux, faire de la purée de pommes de terre et de la pâte à pain.
VITESSE 3 (Moyenne - Haute)	Cette vitesse convient pour incorporer de l'air dans des produits légers, ainsi que pour finir les pièces fouettées.
VITESSE 4 (Haute)	Cette vitesse est pour l'incorporation maximum et accélérée d'air dans des produits légers.

6.2 MISE EN PLACE DE LA CUVE

REMARQUE La cuve est lourde et doit être manipulée et soulevée correctement pour éviter les blessures corporelles. Si le poids total de la cuve et des ingrédients dépasse 25 kg, il convient d'utiliser un chariot porte-cuve. Veuillez vous référer à la section PIÈCES DE RECHANGE RECOMMANDÉES pour le numéro de référence du chariot porte-cuve. Le Tableau 1 dans la section (INFORMATIONS TECHNIQUES donne le détail des poids des cuves et des agitateurs.

REMARQUE La cuve doit être installée avant l'installation de l'agitateur.

Pour installer la cuve (HL800 et HL1400)

1. Abaissez complètement le support de cuve en appuyant sur la flèche vers le bas sur l'interrupteur de la cuve et en la maintenant enfoncée (Fig. 3).
2. Positionnez la cuve de sorte que les broches d'alignement sur le côté gauche du support de cuve s'insèrent dans les trous de la cuve.
3. Faites basculer la cuve en position verrouillée sur le support de cuve (Fig. 4).

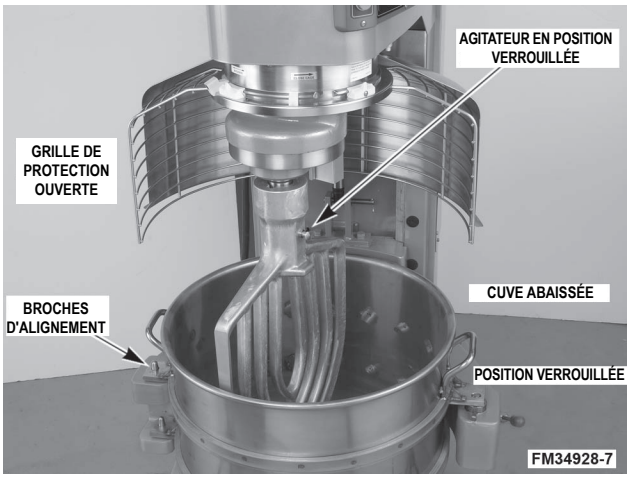


Fig. 4

Pour retirer la cuve (HL800 et HL1400)

REMARQUE Avant d'abaisser la cuve sur un chariot porte-cuve, déverrouillez toujours la cuve et faites-la pivoter légèrement vers l'extérieur.

1. Abaissez la cuve en appuyant sur la flèche vers le bas sur l'interrupteur de la cuve et en la maintenant enfoncée (Fig. 3).
2. Déverrouillez la cuve et sortez-la légèrement de sa position verrouillée.
3. Ouvrez la grille de protection et retirez l'agitateur.

Pour installer la cuve (HL1400N)

1. Abaissez complètement le support de cuve en appuyant sur la flèche vers le bas sur l'interrupteur de la cuve et en la maintenant enfoncée (Fig. 3).
2. Positionnez la cuve de sorte que le support d'alignement à l'arrière de la cuve soit sous le dispositif de retenue du support de cuve et que les broches d'alignement à l'avant du support de cuve s'insèrent dans les trous de la cuve.
3. Verrouillez la cuve en place en tournant les pinces de la cuve sur les languettes de la cuve.

REMARQUE Si un adaptateur de cuve est nécessaire, installez-le sur le support de cuve comme vous le feriez pour la cuve, puis installez la cuve sur l'adaptateur.

Pour retirer la cuve (HL1400N)

REMARQUE Avant d'abaisser la cuve sur un chariot porte-cuve, déverrouillez toujours les deux pinces de cuve.

1. Déverrouillez les deux pinces de cuve.
2. Abaissez la cuve en appuyant sur la flèche vers le bas sur l'interrupteur de la cuve et en la maintenant enfoncée (Fig. 3).
3. Ouvrez la grille de protection et retirez l'agitateur.

6.3 AGITATEURS

Pour installer un agitateur, la cuve doit être sur le support de cuve et complètement abaissée.

Pour installer

1. Ouvrez la grille de protection.
2. Placez l'agitateur à l'intérieur de la cuve et alignez la fente horizontale de l'agitateur sur les broches de l'arbre d'agitateur.
3. Tenez l'agitateur et retirez le piston de l'agitateur (Fig. 5).
4. Glissez l'agitateur sur l'arbre d'agitateur jusqu'à ce qu'il s'arrête et se verrouille (Fig. 4).

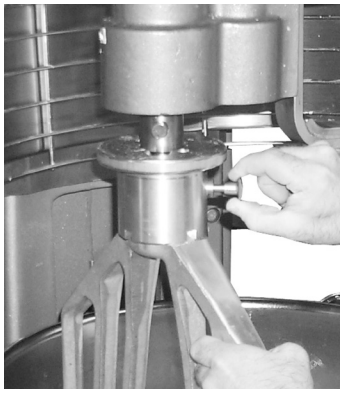


Fig. 5

Pour retirer

1. Ouvrez la grille de protection.
2. Abaissez la cuve en appuyant sur la flèche vers le bas sur l'interrupteur de la cuve.
3. Tenez l'agitateur et retirez le piston de l'agitateur (Fig. 5). Faites glisser l'agitateur vers le bas hors de l'arbre d'agitateur.

6.4 DISPOSITIF MOTORISÉ DE LEVAGE DE LA CUVE

Pour élever la cuve, celle-ci doit être en position verrouillée (Fig. 4). Appuyez sur la flèche vers le haut de l'interrupteur de la cuve et maintenez-la enfoncée. Pour abaisser la cuve, appuyez sur la flèche vers le bas sur l'interrupteur de la cuve et maintenez-la enfoncée.

Pour élever la cuve pendant le mélange

Pour élever la cuve pendant que l'agitateur mélange ou brasse le produit (lorsque cela est requis par une recette ou lors de l'utilisation du racleur de cuve) :

1. Fermez la grille de protection, puis choisissez une vitesse de mélange sur le sélecteur de vitesse.
2. Sélectionnez un temps de compte à rebours ou HOLD (Maintien) pour un mélange continu.
3. Tout en appuyant sur la flèche vers le haut de l'interrupteur de la cuve et en la maintenant enfoncée, appuyez sur le bouton START (Démarrage) et maintenez-le enfoncé. Le mélangeur fonctionne uniquement à la vitesse STIR (brassage lent) pendant que la cuve monte.
4. Lorsque la cuve atteint la position de mélange, relâchez le bouton START. Le mélangeur passe automatiquement à la vitesse de mélange sélectionnée.



Fig. 6

REMARQUE La vitesse et le temps de mélange peuvent être ajustés à tout moment sans arrêter le mélangeur.

6.5 PRÉPARATION AU MÉLANGE

1. Ouvrez la grille de protection.
2. Placez la cuve de mélange sur le support de cuve.
3. Versez les ingrédients dans la cuve.

4. Pour HL800 et HL1400, faites pivoter la cuve pour la remettre en position verrouillée. Pour le modèle HL1400N, verrouillez la cuve en place en tournant les pinces de la cuve sur les languettes de la cuve.
5. Placez l'agitateur à l'intérieur de la cuve, puis fixez-le à l'arbre d'agitateur (Fig. 7).
6. Remettez la grille de protection en position centrale avant.
7. Appuyez sur la flèche vers le haut de l'interrupteur de la cuve et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que la cuve atteigne la position de mélange et s'arrête.
8. Le mélangeur est maintenant prêt pour le mélange. (Voir FONCTIONNEMENT DE LA MINUTERIE)



Fig. 7

6.6 FONCTIONNEMENT DE LA MINUTERIE

Utilisation du mode de compte positif (mélange continu) (tous les modèles)

1. Tournez le bouton SPEED (Vitesse) pour sélectionner une vitesse de mélange (le réglage de VITESSE peut être modifié à tout moment pendant le mélange).

REMARQUE La vitesse STIR (brassage lent) doit être utilisée pour incorporer les ingrédients. Ne pas utiliser STIR pour développer des produits en pâte.

2. Mettez la minuterie en attente en tournant le sélecteur TIME (Temps) dans le sens antihoraire jusqu'à ce que « Hold » apparaisse dans la fenêtre de temps.
3. Appuyez sur le bouton START (Démarrage) pour commencer le mélange. La minuterie commence à compter à partir de 00:00.

REMARQUE Si la grille de protection est ouverte à un moment quelconque, le mélange s'arrêtera. Pour reprendre le mélange, fermez la grille de protection et appuyez sur le bouton START (Démarrage).

4. Pour arrêter le mélange, appuyez sur le bouton STOP (Arrêt) ; le temps de mélange écoulé est affiché dans la fenêtre de TEMPS.
5. Appuyez sur le bouton START (DÉMARRAGE) pour commencer le mélange.

REMARQUE Lorsque la minuterie atteint 20:00 minutes, elle repasse à 00:01 et continue à compter jusqu'à ce que le bouton STOP soit enfoncé.

Utilisation du mode compte à rebours (mélange chronométré) (modèles HL800 et HL1400)

1. Tournez le bouton SPEED (Vitesse) pour sélectionner une vitesse de mélange.
   a. Si le mode compte positif a été utilisé pour le lot précédent, le temps souhaité doit être saisi.
   b. Si le mode compte à rebours a été utilisé pour le lot précédent, le temps précédent sera affiché. Si un temps différent est requis, tournez le sélecteur TIME (Temps) sur le temps souhaité.
2. Appuyez sur le bouton START (Démarrage) pour commencer le mélange. La minuterie commence à compter à rebours à partir du temps défini.
   a. Pour arrêter le mélange à tout moment, appuyez sur le bouton STOP (Arrêt). Pour reprendre le mélange, appuyez sur le bouton START (Démarrage). Par exemple : Le mélangeur démarre à VITESSE 1 pour 30 secondes mais s'arrête au bout de 10 secondes. Une pression sur le bouton START (Démarrage) relance l'opération de mélange pour les 20 secondes restantes.
   b. Si le mélangeur est arrêté et qu'un nouveau réglage de l'heure est entré, le fait d'appuyer sur le bouton START (Démarrage) enregistre le nouveau réglage du temps sur la sélection de vitesse actuelle. Par exemple : Le mélangeur démarre à VITESSE 1 pour 30 secondes mais s'arrête au bout de 10 secondes. Une nouveau temps est entré en tournant le sélecteur TIME (Temps). Le nouveau temps remplacera les 30 premières secondes de VITESSE 1 lorsque vous appuierez sur le bouton START (Démarrage).
   c. Si le temps est modifié pendant le mélange, le mélangeur fonctionnera jusqu'à expiration du nouveau temps défini. Le réglage du temps ne sera pas mémorisé.
   d. Si la vitesse de mélange a été modifiée pendant le mélange, le temps retournera au temps précédemment défini pour la vitesse sélectionnée et le compte à rebours.

⚠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 à l'écart de l'agitateur pendant que l'agitateur s'arrête progressivement.

REMARQUE Si la grille de protection est ouverte à un moment quelconque, le mélange s'arrêtera. Pour reprendre le mélange, fermez la grille de protection et appuyez sur le bouton START (Démarrage).

3. Lorsque la minuterie atteint 00:00, le mélangeur s'arrête et un bip retentit pendant 3 secondes. Le compte à rebours affichera le dernier temps entré.

Utilisation du mode compte à rebours (mélange chronométré) (modèle HL1400N)

1. Tournez le bouton SPEED (Vitesse) pour sélectionner une vitesse de mélange.
   a. Entrez le temps souhaité.
2. Appuyez sur le bouton START (Démarrage) pour commencer ; la minuterie commence le compte à rebours à partir du temps défini.
   a. Pour arrêter le mélange à tout moment, appuyez sur le bouton STOP (Arrêt). Pour reprendre le mélange, appuyez sur le bouton START (Démarrage). Par exemple : Le mélangeur démarre à VITESSE 1 pour 30 secondes mais s'arrête au bout de 10 secondes. Une pression sur le bouton START (Démarrage) relance l'opération de mélange pour les 20 secondes restantes.
   b. Si le mélange est arrêté et qu'un nouveau réglage de temps est entré, la minuterie compte à rebours à partir du nouveau temps défini.
   c. Si le temps est modifié pendant le mélange, le mélangeur fonctionnera jusqu'à expiration du nouveau temps défini.
   d. Si la vitesse de mélange est modifiée pendant le mélange, le compte à rebours continuera.

⚠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 à l'écart de l'agitateur pendant que l'agitateur s'arrête progressivement.

REMARQUE Si la grille de protection est ouverte à un moment quelconque, le mélange s'arrêtera. Pour reprendre le mélange, fermez la grille de protection et appuyez sur le bouton START (Démarrage).

3. Lorsque la minuterie atteindra 00:00, le mélangeur s'arrêtera et un bip retentira pendant 3 secondes. Le compte à rebours affichera le dernier temps entré.

6.7 CONSIGNES D'UTILISATION

La vitesse STIR (brassage lent) doit être utilisée pour incorporer les ingrédients. Ne pas utiliser STIR pour développer des produits.

Si le mélangeur est arrêté pendant une opération de mélange, la minuterie s'arrête également. La minuterie redémarre là où elle s'était arrêtée lorsque vous appuyez sur le bouton START (Démarrage).

La fenêtre SPEED affichera la sélection vitesse en cours.

Tournez le sélecteur TIME (Temps) dans le sens des aiguilles d'une montre pour sortir le mélangeur du mode Hold.

6.8 DÉCHARGEMENT DE LA CUVE

1. Une fois le mélangeur arrêté et l'agitateur au repos, pour les modèles HL800 et HL1400, déverrouillez la cuve et faites-la pivoter légèrement. Pour HL1400N, tournez les deux pinces de la cuve en position déverrouillée.
2. Appuyez sur la flèche vers le bas sur l'interrupteur de la cuve et maintenez-la enfoncée pour abaisser la cuve.
3. Ouvrez la grille de protection.
4. Retirez l'agitateur de l'arbre d'agitateur (Fig. 5).
5. Retirez la cuve du support de cuve.

6.9 GRILLE DE PROTECTION

Pour les modèles HL800 et HL1400, si le mélangeur et l'agitateur sont arrêtés, la grille de protection peut être tournée hors du chemin pour ajouter des ingrédients ou pour accéder à la cuve et à l'agitateur.

Notez comment les rainures sur les patins de retenue en nylon permettent à la grille de protection de se déplacer autour de l'arête circulaire de la cuvette d'égouttage planétaire.

- Pour ouvrir la grille de protection, faites-la pivoter vers la gauche.
- Pour fermer la grille de protection, faites-la pivoter vers la droite jusqu'à ce qu'elle s'arrête en position avant centrale fermée.

REMARQUE La grille de protection doit être remise en position fermée pour que le mélangeur fonctionne.

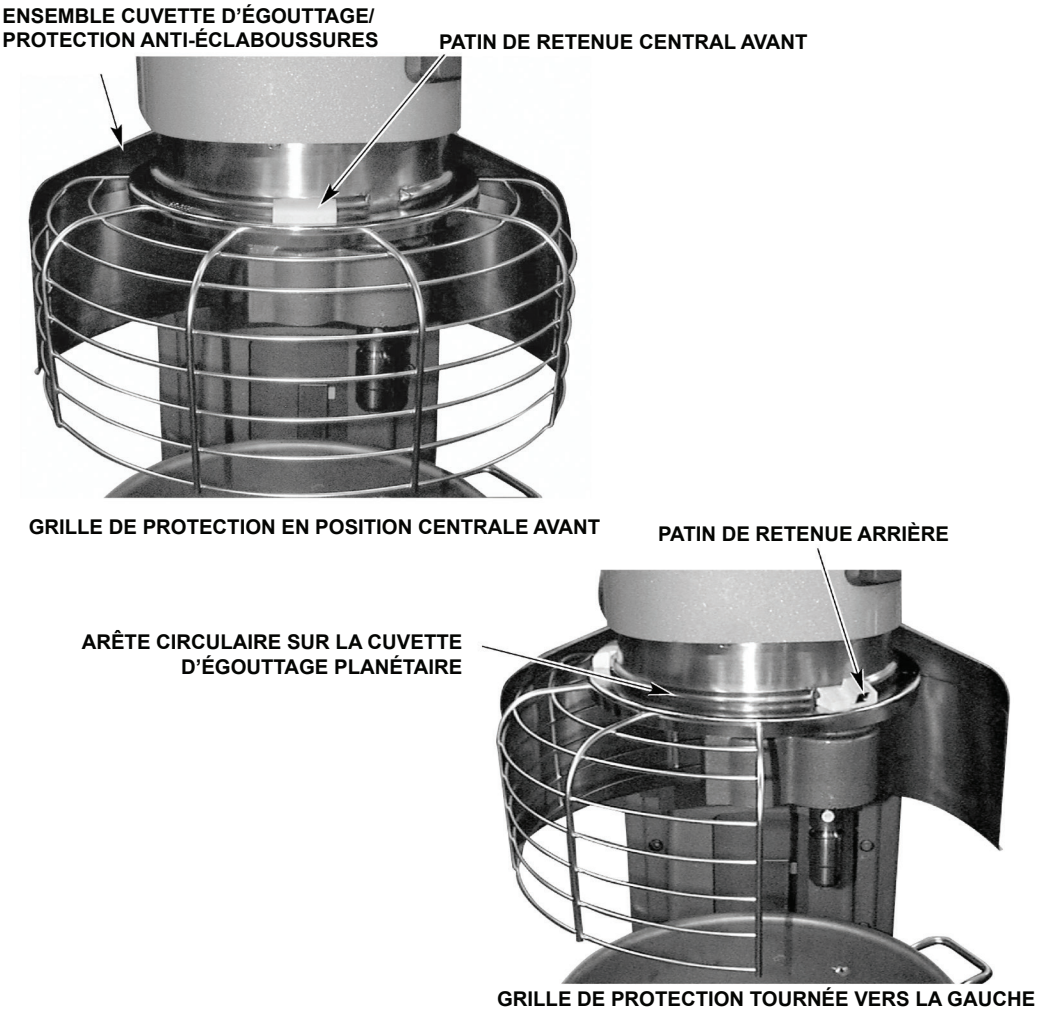


Fig. 8

7.0 NETTOYAGE

AVERTISSEMENT Déconnectez l'alimentation électrique du mélangeur et suivez les procédures de verrouillage/ signalisation.

Les nouvelles cuves à mélanger et les nouveaux accessoires (batteurs, fouets et bras pétrisseurs) doivent être soigneusement lavés à l'eau chaude et avec une solution savonneuse douce, rincés avec une solution douce de soude ou de vinaigre et abondamment rincés à l'eau claire avant utilisation. Cette procédure de nettoyage doit être exécutée pour les cuves et les agitateurs avant de fouetter les blancs d'œufs ou les œufs entiers.

Le mélangeur doit être soigneusement nettoyé chaque jour. Ne pas utiliser de jet d'eau ni nettoyer sous pression le mélangeur. Il doit être lavé avec un chiffon propre et humide. La base laisse suffisamment d'espace pour nettoyer sous le mélangeur. Le tablier (Fig. 2) peut être retiré pour le nettoyage en desserrant les vis.

REMARQUE **N'essuyez pas les glissières (Fig. 10) lors du nettoyage.**

REMARQUE **Ne nettoyez pas le mélangeur avec de la poudre à récurer ou un tampon à récurer.**

REMARQUE **Ne passez pas les agitateurs en aluminium au lave-vaisselle.**

L'ensemble cuvette d'égouttage-protection anti-éclaboussures (Fig. 2) doit être retiré périodiquement et essuyé/nettoyé.

Retirez et nettoyez la grille de protection (Fig. 9)

1. Abaissez la cuve. Retirez l'agitateur et la cuve.
2. Tout en tenant fermement la grille de protection avec les deux mains, faites-la pivoter vers la gauche jusqu'à ce que le patin de retenue central avant atteigne l'encoche dans l'arête circulaire de la cuvette d'égouttement planétaire.
3. Abaissez l'avant de la grille de protection et déplacez légèrement celle-ci vers l'arrière pour que les patins de retenue arrière s'écartent de l'arête de la cuvette d'égouttage. La grille de protection peut maintenant être retirée.

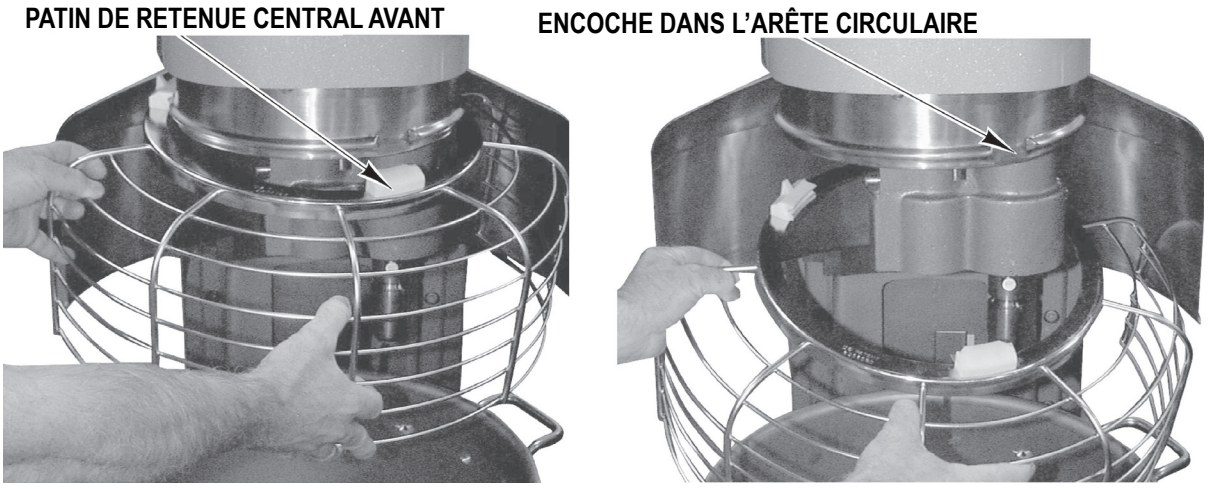


Fig. 9

4. Lavez la grille de protection dans un évier, rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon propre.
5. La protection anti-éclaboussures en acier inoxydable (Fig. 2) peut être essuyée et/ou lavé à l'eau chaude savonneuse avec un chiffon ou une éponge. Rincez à l'eau claire et sécher avec un chiffon propre.

Réinstallez la grille de protection

1. Positionnez l'anneau de la grille de protection de sorte que le sabot de retenue central avant soit positionné sous l'encoche dans l'arête circulaire de la cuvette d'égouttage planétaire.
2. Positionnez les rainures de sorte que les patins de retenue arrière chevauchent l'arête circulaire de la cuvette d'égouttage planétaire.
3. Soulevez l'avant de la grille de protection de sorte que le sabot de retenue central passe à travers l'encoche dans l'arête circulaire de la cuvette d'égouttage planétaire.
4. Tournez la grille de protection vers votre droite jusqu'à ce que les trois patins de retenue chevauchent l'arête de la cuvette d'égouttage.
5. Continuez à faire tourner la grille de protection de manière à ce que l'ouverture soit à l'avant du mélangeur (pour installer les agitateurs) ou jusqu'à ce qu'elle s'arrête en position centrale avant.

8.0 ENTRETIEN

AVERTISSEMENT Déconnectez l'alimentation électrique du mélangeur et suivez les procédures de verrouillage/ signalisation.



Ne retirez aucun couvercle et ne desserrez aucun raccord pendant que le mélangeur est en marche. Assurez-vous que l'alimentation électrique a été isolée avant de tenter de réparer ou de déplacer le mélangeur.

AVERTISSEMENT La commande d'entraînement électronique est équipée de condensateurs haute tension. Isolez le mélangeur de l'alimentation secteur et laissez les condensateurs se décharger pendant 5 minutes avant de retirer les couvercles.

AVERTISSEMENT L'entretien du mélangeur ne doit être effectué que par du personnel d'entretien formé par Hobart ou d'autres personnes correctement formées et qualifiées.

8.1 SYSTÈME DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ

Une inspection régulière du système de sécurité du mélangeur est nécessaire pour vérifier le fonctionnement des contacteurs de verrouillage de la grille de protection et du support de cuve. Les inspections doivent être effectuées au moins une fois par an.

Les pièces de rechange se trouvent dans la section PIÈCES DE RECHANGE RECOMMANDÉES ou au centre de distribution des pièces de rechange Hobart. Pour un fonctionnement continu sûr et fiable de ce mélangeur, il est recommandé que l'entretien ne soit effectué que par du personnel de service formé par Hobart.

8.2 LUBRIFICATION

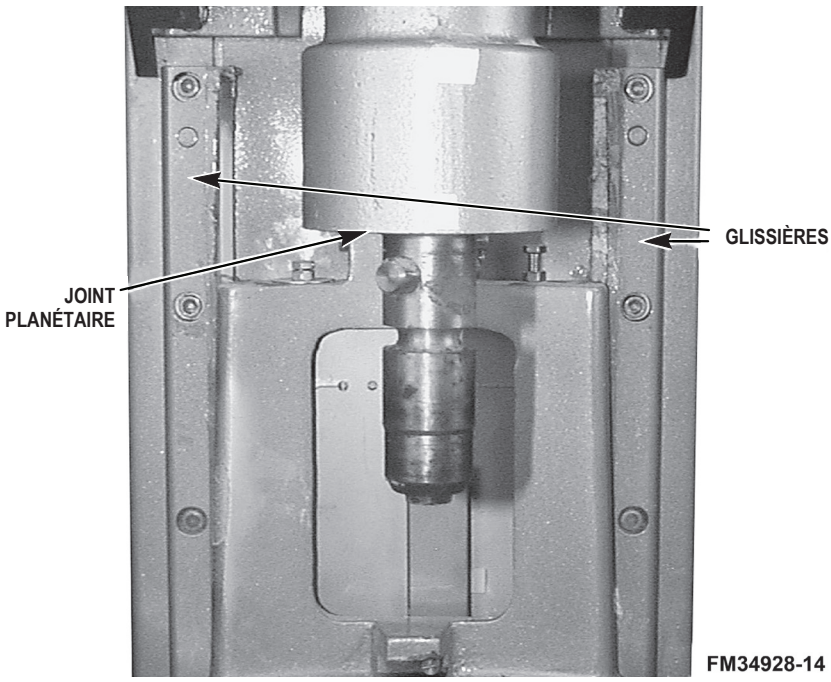


Fig. 10

Glissières (ML-141075, ML-141079, ML-141076, ML-141080, ML-141083, ML-141112)

Les glissières (Fig. 10) doivent être lubrifiées environ deux fois par an. Pour atteindre les glissières, abaissez complètement le support de cuve et retirez le tablier (Fig. 2), qui est fixé par des vis. Appliquez une fine couche de Lubriplate 630AA sur la zone de tampon de la cuve, des supports de cuve et sur chacune des glissières. Installez le tablier (Fig. 2).

Certaines unités contiennent des inserts de glissière en polymère qui ne nécessitent pas de lubrification. Pour ML-141203, ne pas lubrifier.

Joint planétaire

Occasionnellement, le joint planétaire (Figure 10) peut devenir sec et se mettre à grincer. Pour corriger cela, introduisez une petite quantité d'huile de lubrification (huile minérale) sous la lèvre du joint.

Arbre d'agitateur

L'arbre d'agitateur (Fig. 10) doit être lubrifié deux fois par an avec une fine couche d'huile minérale.

Pinces de cuve (HL1400N)

La zone des pinces de cuve du support de cuve doit être lubrifiée avec une fine couche de Lubriplate 630AA deux à trois fois par an.

8.3 TRANSMISSION

AVERTISSEMENT Déconnectez l'alimentation électrique du mélangeur et suivez les procédures de verrouillage/ signalisation.

Niveau d'huile

L'huile de transmission doit être vérifiée une fois par an ou plus selon l'utilisation du mélangeur. Pour vérifier le niveau d'huile, retirez le couvercle supérieur, qui est fixé par deux vis. Retirez le bouchon de remplissage de la transmission (Fig. 11) et vérifiez le niveau d'huile. Si le niveau d'huile est en dessous de la ligne sur la jauge à huile, ajoutez une petite quantité d'huile de transmission recommandée jusqu'à ce qu'elle retourne au niveau approprié. Ne remplissez pas trop la transmission, car une fuite pourrait en résulter. Pour connaître l'huile de transmission recommandée, contactez le service après-vente Hobart local.

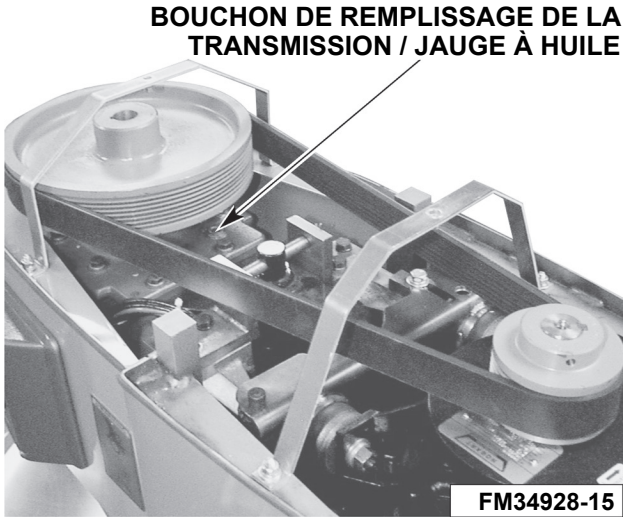


Fig. 11

Courroie de transmission

La courroie de transmission doit être inspectée une fois par an pour l'usure et, si elle est usée, remplacée par un technicien de service Hobart.

8.4 RÉGLAGES

Dégagement de l'agitateur

Le dégagement de l'agitateur doit être vérifié périodiquement. L'agitateur ne doit pas toucher la cuve. Le dégagement maximal entre le fond de la cuve et le batteur plat B est de 3 mm (1/8 pouce) ; le dégagement maximal entre le fond de la cuve et le bras pétrisseur ED est de 8 mm (5/16 pouce) pour le mélangeur HL800 et de 17 mm (11/16 pouce) pour le mélangeur HL1400/HL1400N.

Installez une cuve et un agitateur (par exemple, un batteur plat). Si la cuve et le batteur entrent en contact avant que le support de cuve n'atteigne sa butée, ajustez la vis d'arrêt. Reportez-vous à la rubrique Ajuster le débattement de la cuve/agitateur ci-dessous.

Mesurer le dégagement

Versez suffisamment de farine dans la cuve pour couvrir le fond de la cuve où se déplace le batteur. La cuve étant relevée à sa position maximale (le batteur ne doit pas toucher le fond de la cuve), faites tourner brièvement le mélangeur à la vitesse la plus basse.

Éteignez le mélangeur, débranchez l'alimentation électrique et mesurez la profondeur de farine à laquelle le batteur a tracé un chemin. Cette mesure doit être prise en plusieurs points autour de la cuve pour garantir la précision.

Ajuster le dégagement entre la cuve et l'agitateur

Déposez le tablier (Fig. 2) (qui est fixé par des vis).

Ajustez la vis de butée du côté gauche.

- Desserrez l'écrou de blocage inférieur (Fig. 12) et tournez la vis de butée dans le sens anti-horaire pour augmenter le dégagement ou dans le sens horaire pour le diminuer.

- Serrez l'écrou de blocage tout en maintenant la vis de butée.

Après avoir effectué les réglages, remettez en place le tablier et fixez-le à l'aide des vis.

Reconnectez l'alimentation électrique.

Faites fonctionner le dispositif de levage de la cuve avec précaution plusieurs fois pour vérifier le réglage.

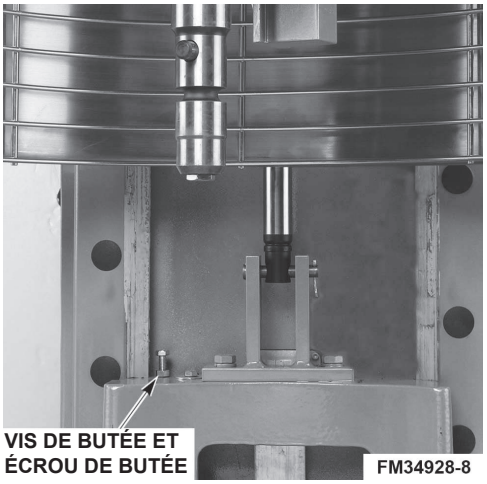


Fig. 12

Levier de verrouillage de la cuve (HL800, HL1400)

Des débris peuvent parfois s'accumuler et déplacer lentement le levier de verrouillage de la cuve (Fig. 13).

Versez de l'eau très chaude autour de la goupille de verrouillage pour éliminer les particules de nourriture qui peuvent s'y être accumulées. L'eau doit passer à travers, autour de la broche. Pensez à placer un chiffon ou un plat sous le support de cuve pour recueillir l'eau et les particules de nourriture.

Lubrifiez la goupille avec une fine couche de Lubriplate 630AA.

Levier de verrouillage de la cuve

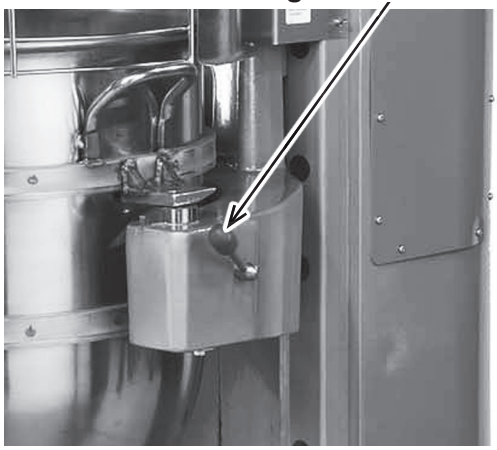


Fig. 13

Pinces de cuve (HL1400N)

La hauteur de la pince de cuve est contrôlée par une rondelle élastique et un contre-écrou, qui sont situés sur le fond du support de cuve. Une rotation du contre-écrou dans le sens antihoraire desserrera la pince de la cuve, une rotation du contre-écrou dans le sens horaire la resserrera. Si des ajustements répétés sont nécessaires, un entretien supplémentaire s'impose. Contactez votre service après-vente Hobart local.

8.5 DÉPANNAGE

Symptômes	Causes possibles
Le mélangeur ne démarre pas.	La protection de circuit est en position ouverte – vérifiez le fusible ou le disjoncteur. Le mélangeur est surchargé. La grille de protection n'est pas en position fermée. La cuve n'est pas en position fermée (verrouillée).
L'agitateur touche la cuve.	La cuve n'est pas en position fermée (verrouillée). Dégagement de l'agitateur incorrect - voir la section Maintenance pour la procédure de réglage. L'agitateur n'est pas installé correctement.
Le joint planétaire grince.	Le joint nécessite une lubrification occasionnelle - voir Maintenance.
La minuterie affiche le code d'erreur (ErXX).	Si le code d'erreur clignote - déconnectez l'alimentation du mélangeur pendant 1 minute, puis rebranchez. Si les symptômes persistent, contactez le service après-vente Hobart local.

8.6 RÉPARATION

Si cet équipement nécessite une réparation, contactez le service après-vente Hobart local.

8.7 CAPACITÉ DE MÉLANGE

CAPACITÉ DU MÉLANGEUR

Le tableau de Capacité du mélangeur est un guide permettant de contrôler des tailles de lots dans vos formules. Les capacités répertoriées tiennent compte de la quantité de produit qui peut être contenue dans des cuves de différentes dimensions. Les capacités indiquées sont des grandeurs de lot maximales recommandées. Si le poids total de la cuve et des ingrédients dépasse 25 kg, il convient d'utiliser un chariot porte-cuve. Les recettes de pâte à pain utilisées pour établir les grandeurs de lots dans le tableau de capacité du mélangeur sont indiquées ci-dessous :

Ne dépassez pas la quantité de mélange spécifiée.

Les capacités maximales des cuves de mélange sont :

HL800 (taille réelle) : 75,7 litres

HL1400/HL1400N (taille réelle) : 132,5 litres

Pour les capacités des autres tailles de cuve, reportez-vous à la section HL800 du tableau des capacités du mélangeur du HL1400/HL1400N.

INGRÉDIENT	PÂTE À PAIN LOURDE	PÂTE À PIZZA MOYENNE	PÂTE À BEIGNET LEVÉE
Farine	100,0 %	100,0 %	100,0 %
Eau	55.0	50.0	65.0
Levure	2.0	1.0	5.0
Sel	2.5	1.5	2.5
Sucre	5.0	- 0 -	15.0
Shortening	5.0	- 0 -	15.0
Huile	-0-	2.0	-0-
Lait écrémé en poudre	6.0	- 0 -	8.0
Total	175,5 %	154,5 %	210,5 %

Les pourcentages d'ingrédients sont basés sur une teneur en farine de 100 % pour simplifier l'utilisation des recettes pour réaliser des lots de différentes tailles et calculer le taux d'absorption d'humidité.

La farine utilisée dans les recettes est de la farine de blé dur, enrichie et blanchie. Elle contient de 11 à 12 % de protéines et 12 % d'humidité.

Une farine qui a une teneur en humidité inférieure diminuera l'absorption d'humidité, causera des difficultés pour une bonne hydratation du gluten et augmentera la charge sur le mélangeur. Les farines contenant des protéines de haute qualité, comme la farine à haute teneur en gluten, donnent une pâte qui peut être très difficile à mélanger. Si vous utilisez de la farine à haute teneur en gluten, réduisez de 10 % la quantité des lots indiquée sur le tableau des capacités du mélangeur afin d'éviter une surcharge du mélangeur.

La température de l'eau utilisée dans les recettes est de 18 à 23,0 °C. Des températures d'eau plus fraîches donneront une pâte plus difficile à mélanger. Si vous prévoyez de mélanger des pâtes avec de l'eau froide, la taille du lot devra peut-être réduite de 15 à 20 %.

Le taux d'absorption d'humidité (TA) est également pris en compte et noté dans le tableau de capacité du mélangeur. C'est le rapport du poids de l'eau au poids de la farine exprimé en pourcentage.

TA = poids d'eau ÷ poids de farine * 100 %

Le taux d'absorption donne une indication de la « lourdeur » ou de l'« humidité » relative d'un lot. En fait, les capacités indiquées dans le tableau des capacités du mélangeur pour les produits énumérés ci-dessous sont basées sur les taux d'absorption suivants :

PRODUIT	TAUX D'ABSORPTION
Pâte à pain lourde	55 %
Pâte à pain moyenne	60 %
Pâte à pain légère	65 %
Pâte à pizza fine	40 %
Pâte à pizza moyenne	50 %
Pâte à pizza épaisse	60 %
Pâte à beignet levée	65 %
Pâte de blé complet	70 %

Lorsque vous mélangez l'un les produits ci-dessus avec un taux d'absorption inférieur à celui indiqué, diminuez proportionnellement la taille du lot pour assurer un mélange efficace du produit et éliminer ainsi le risque de surcharger le mélangeur. Par exemple : Un mélangeur HL800 a une capacité de pâte à pizza mince de 38,6 kg à la première vitesse sur la base d'un TA de 40 % selon le tableau des capacités du mélangeur. Si le lot a un TA de 30 %, réduisez la taille du lot pour compenser la différence. Calculez la taille de la réduction comme suit :

1. Divisez le TA du lot à mélanger par le TA indiqué dans le tableau des capacités du mélangeur.

$$\frac{\text{TA réel de 30 \%}}{\text{TA nominal de 40 \%}} = 75\ \%$$

2. Multipliez la taille nominale du lot par le pourcentage obtenu à l'étape 1. Le résultat est la taille de lot maximale du mélangeur HL800 pour la pâte à pizza à TA de 30 %.

38,6 kg. Taille nominale du lot
x 75 %
28,9 kg. Capacité maximale pour pâte à TA de 30 %

Un autre facteur souvent négligé est la capacité du mélangeur à fonctionner à une vitesse différente. Pour éviter de surcharger le mélangeur, utilisez la vitesse de mélange recommandée dans le tableau des capacités du mélangeur. En raison de la dureté d'une pâte à pizza fine à TA de 40 %, un temps de mélange maximal de 5 minutes à la première vitesse est recommandé. Pour mélanger de la pâte avec un TA de 50 % ou moins à la deuxième vitesse, sur les modèles HL800 et HL1400, réduisez la taille du lot de 50 %.

La vitesse du mélangeur, la durée du mélange, la température ambiante et la température des ingrédients affectent tous la température de la pâte. Pour atteindre la température finale souhaitée de la pâte, vous devrez éventuellement ajuster la température de l'eau.

Pour les capacités de taille de lot sur d'autres pâtes à pain non mentionnées dans le tableau de capacité du mélangeur, suivez les recommandations de taille de lot pour la pâte à pain indiquée dans le tableau de capacité du mélangeur avec le taux d'absorption le plus proche.

8.8 TABLEAU DE CAPACITÉ DU MÉLANGEUR – HL800

Capacités maximales recommandées – capacités de pâte basées sur eau à 21 °C et farine à 12 % d'humidité.

PRODUIT	AGITATEURS ADAPTÉS POUR UTILISATION	MÉLANGEUR HL800		
CAPACITÉ DE LA CUVE (LITRES DE LIQUIDE)		75,7 litres (80 qt.)	56,8 litres (60 qt.)	37,8 litres (40 qt.)
Blancs d'œuf	D	1,9 litres (2 qts.)	1,9 litres (2 qts.)	1,7 litres (1,7 qts.)
Purée de pomme-de-terre	B & C	27,2 kg (60 lbs.)	18,2 kg (40 lbs.)	13,6 kg (30 lbs.)
Mayonnaise (Qts. d'huile)	B ou C ou D	28,4 litres (30 qts.)	17,0 litres (18 qts.)	12,3 litres (13 qts.)
Meringue (Qté. d'eau)	D	2,8 litres (3 qts.)	1,4 litres (1,5 qts.)	1,4 litres (1,5 qts.)
Pâte à gaufres ou à crêpes	B	30,3 litres (32 qts.)	22,7 litres (24 qts.)	15,1 litres (16 qts.)
Crème fouettée	D ou C	15,1 litres (16 qts.)	12,9 litres (12 qts.)	8,5 litres (9 qts.)
Gâteau, gâteau des anges (gâteau de 230-280 g)	C ou I	60	45	30
Gâteau, épais ou plat	B ou C	45,3 kg (100 lbs.)	22,7 kg (50 lbs.)	18,1 kg (40 lbs.)
Gâteau, Petits gâteaux	B ou C	40,8 kg (90 lbs.)	27,3 kg (60 lbs.)	20,4 kg (45 lbs.)
Gâteau, Couche	B ou C	40,8 kg (90 lbs.)	27,3 kg (60 lbs.)	20,4 kg (45 lbs.)
Gâteau, livre	B	45,3 kg (100 lbs.)	25,0 kg (55 lbs.)	18,1 kg (40 lbs.)
Gâteau, court (génoise)	C ou I	36,3 kg (80 lbs.)	20,5 kg (45 lbs.)	11,3 kg (25 lbs.)
Gâteau, génoise	C ou I	29,5 kg (65 lbs.)	16,4 kg (36 lbs.)	18,1 kg (40 lbs.)
Cookies, sucre	B	27,3 kg (60 lbs.)	18,1 kg (40 lbs.)	13,6 kg (30 lbs.)
Pâte, pain ou petits pains individuels (lég.-moy.) TA 60 %§	ED	77,1 kg (170 lbs.)*	36,3 kg (80 lbs.)*	20,4 kg (45 lbs.)*
Pâte à pain lourde TA 55 %§	ED	63,5 kg (140 lbs.)*	27,3 kg (60 lbs.)*	15,9 kg (35 lbs.)□
Pâte, tarte	B & P	34,0 kg (75 lbs.)	22,7 kg (50 lbs.)	15,9 kg (35 lbs.)

Pâte, pizza fine TA 40 % (temps de mix maxi 5 min.)§╪	ED	38,6 kg (85 lbs.)□	18,2 kg (40 lbs.)□	11,3 kg (25 lbs.)□
Pâte, Pizza moy. TA 50 % §╪	ED	70,3 kg (155 lbs.)□	31,8 kg (70 lbs.)□	14,5 kg (32 lbs.)□
Pâte, Pizza épaisse TA 60 % §╪	ED	70,3 kg (155 lbs.)*	31,8 kg (70 lbs.)*	20,4 kg (45 lbs.)*
Pâte, beignet levée TA de 65 %	ED	27,3 kg (60 lbs.)†	13,6 kg (30 lbs.)†	11,3 kg (25 lbs.) †
Pâte, Blé complet TA 70 %	ED	68,0 kg (150 lbs.)	31,8 kg (70 lbs.)	20,4 kg (45 lbs.)□
Œufs et sucre pour génoise	B & C ou I	18,1 kg (40 lbs.)	10,9 kg (24 lbs.)	8,2 kg (18 lbs.)
Glaçage, Fondant	B	29,5 kg (65 lbs.)	16,4 kg (36 lbs.)	11,3 kg (25 lbs.)
Glaçage, Guimauve	C ou I	4,5 kg (10 lbs.)	2,3 kg (5 lbs.)	2,0 kg (4,5 lbs.)
Shortening & Sucre, Crémeux	B	29,5 kg (65 lbs.)	21,8 kg (48 lbs.)	15,9 kg (35 lbs.)
Pâtes, Nouilles de base aux œufs (temps de mix maxi 5 min.)	ED	29,5 kg (65 lbs.)□	13,6 kg (30 lbs.)	6,8 kg (15 lbs.) □

ABRÉVIATIONS - AGITATEURS ADAPTÉS POUR OPÉRATION
B - Batteur plat
C - Fouet à ailettes
D - Fouet en fil métallique
ED - Crochet à pâte dure
I - Fouet en fil métallique
P - Lame à pâtisserie
□1e vitesse
* 2e vitesse
† 3e vitesse

REMARQUE : %TA (Taux d'absorption en %) = Poids d'eau divisé par poids de farine. La capacité dépend de la teneur en humidité de la pâte. Capacités supérieures basées sur une humidité de la farine de 12 % à une température de l'eau de 21 °C.

§ Si de la farine riche en gluten est utilisée, réduisez de 10 % la taille du lot de pâte ci-dessus.

╪ La deuxième vitesse ne doit jamais être utilisée sur les produits à TA de 50 % ou moins, à l'exception des HL800 et HL1400. Les HL800 et HL1400 nécessitent une réduction de 50 % de la taille du lot pour mélanger à la vitesse 2 avec des pâtes à TA de 50 % ou moins.

L'utilisation de glace nécessite une réduction de 10 % de la taille des lots.

8.9 TABLEAU DE CAPACITÉ DE MÉLANGEUR – HL1400/HL1400N

Capacités maximales recommandées – capacités de pâte basées sur eau à 21 °C et farine à 12 % d'humidité.

PRODUIT	AGITATEURS ADAPTÉS POUR UTILISATION	MÉLANGEUR HL1400/HL1400N			
CAPACITÉ DE LA CUVE (LITRES DE LIQUIDE)		132,5 litres (140 qt.)	75,7 litres (80 qt.)	56,8 litres (60 qt)	37,8 litres (40 qt.)
Blancs d'œuf	D	3,8 litres (4 qts.)	1,9 litres (2 qts.)	1,9 litres (2 qts.)	1,7 litres (1,7 qts.)
Purée de pomme-de-terre	B & C	45,4 kg (100 lbs.)	27,2 kg (60 lbs.)	18,2 kg (40 lbs.)	13,6 kg (30 lbs.)
Mayonnaise (Qts. d'huile)	B ou C ou D	47,3 litres (50 qts.)	28,4 litres (30 qts.)	17,0 litres (18 qts.)	12,3 litres (13 qts.)
Meringue (Qté. d'eau)	D	4,7 litres (5 qts.)	2,8 litres (3 qts.)	1,4 litres (1,5 qts.)	1,4 litres (1,5 qts.)
Pâte à gaufres ou à crêpes	B	- - - - - -	30,3 litres (32 qts.)	22,7 litres (24 qts.)	15,1 litres (16 qts.)
Crème fouettée	D ou C	28,4 litres (30 qts.)	15,1 litres (16 qts.)	12,9 litres (12 qts.)	8,5 litres (9 qts.)
Gâteau, gâteau des anges (gâteau de 230-280 g)	C ou I	120	60	45	30
Gâteau, épais ou plat	B ou C	83,9 kg (185 lbs.)	45,3 kg (100 lbs.)	22,7 kg (50 lbs.)	18,1 kg (40 lbs.)
Gâteau, Petits gâteaux	B ou C	74,8 kg (165 lbs.)	40,8 kg (90 lbs.)	27,3 kg (60 lbs.)	20,4 kg (45 lbs.)
Gâteau, Couche	B ou C	74,8 kg (165 lbs.)	40,8 kg (90 lbs.)	27,3 kg (60 lbs.)	20,4 kg (45 lbs.)
Gâteau, livre	B	83,9 kg (185 lbs.)	45,3 kg (100 lbs.)	25,0 kg (55 lbs.)	18,1 kg (40 lbs.)
Gâteau, court (génoise)	C ou I	68,0 kg (150 lbs.)	36,3 kg (80 lbs.)	20,5 kg (45 lbs.)	11,3 kg (25 lbs.)
Gâteau, génoise	C ou I	63,5 kg (140 lbs.)	29,5 kg (65 lbs.)	16,4 kg (36 lbs.)	18,1 kg (40 lbs.)
Cookies, sucre	B	45,3 kg (100 lbs.)	27,3 kg (60 lbs.)	18,1 kg (40 lbs.)	13,6 kg (30 lbs.)
Pâte, pain ou petits pains individuels (lég.-moy.) TA 60 %§	ED	95,3 kg (210 lbs.)*	77,1 kg (170 lbs.)*	36,3 kg (80 lbs.)*	20,4 kg (45 lbs.)*

Pâte, Pain lourd TA 55 %§	ED	79,4 kg (175 lbs.)*	63,5 kg (140 lbs.)*	27,3 kg (60 lbs.)*	15,9 kg (35 lbs.) □
Pâte, tarte	B & P	56,7 kg (125 lbs.)	34,0 kg (75 lbs.)	22,7 kg (50 lbs.)	15,9 kg (35 lbs.)
Pâte, pizza fine TA 40 % §╪ (temps de mix maxi 5 min.)	ED	61,2 kg (135 lbs.)□	38,6 kg (85 lbs.)□	18,2 kg (40 lbs.)□	11,3 kg (25 lbs.)□
Pâte, Pizza moy. TA 50 % §╪	ED	86,2 kg (190 lbs.)□	70,3 kg (155 lbs.)□	31,8 kg (70 lbs.)□	14,5 kg (32 lbs.)□
Pâte, Pizza épaisse TA 60 % §╪	ED	86,2 kg (190 lbs.)*	70,3 kg (155 lbs.)*	31,8 kg (70 lbs.)*	20,4 kg (45 lbs.)*
Pâte à beignet levée TA 65 %	ED	45,3 kg (100 lbs.)†	27,3 kg (60 lbs.)†	13,6 kg (30 lbs.)†	11,3 kg (25 lbs.)†
Pâte, Blé complet TA 70 %	ED	83,9 kg (185 lbs.)	68,0 kg (150 lbs.)	31,8 kg (70 lbs.)	20,4 kg (45 lbs.)□
Œufs et sucre pour génoise	B & C ou I	34,0 kg (75 lbs.)	18,1 kg (40 lbs.)	10,9 kg (24 lbs.)	8,2 kg (18 lbs.)
Glaçage, Fondant	B	45,3 kg (100 lbs.)	29,5 kg (65 lbs.)	16,4 kg (36 lbs.)	11,3 kg (25 lbs.)
Glaçage, Guimauve	C ou I	9,1 kg (20 lbs.)	4,5 kg (10 lbs.)	2,3 kg (5 lbs.)	2,0 kg (4,5 lbs.)
Shortening & sucre, à la crème	B	54,4 kg (120 lbs.)	29,5 kg (65 lbs.)	21,8 kg (48 lbs.)	15,9 kg (35 lbs.)
Pâtes, Nouilles de base aux œufs (temps de mix maxi 5 min.)	ED	45,3 kg (100 lbs.)	29,5 kg (65 lbs.) □	13,6 kg (30 lbs.)	6,8 kg (15 lbs.) □

ABRÉVIATIONS – AGITATEURS ADAPTÉS POUR OPÉRATION
B - Batteur plat
C - Fouet à ailettes
D - Fouet en fil métallique
ED - Crochet à pâte dure
I - Fouet en fil métallique
P - Lame à pâtisserie
□1e vitesse
* 2e vitesse
† 3e vitesse

REMARQUE : %TA (Taux d'absorption en %) = Poids d'eau divisé par poids de farine. La capacité dépend de la teneur en humidité de la pâte. Capacités supérieures basées sur une humidité de la farine de 12 % à une température de l'eau de 21 °C.

§ Si de la farine riche en gluten est utilisée, réduisez de 10 % la taille du lot de pâte ci-dessus.

╪ La deuxième vitesse ne doit jamais être utilisée sur les produits à TA de 50 % ou moins, à l'exception des HL800 et HL1400. Les HL800 et HL1400 nécessitent une réduction de 50 % de la taille du lot pour mélanger à la vitesse 2 avec des pâtes à TA de 50 % ou moins.

L'utilisation de glace nécessite une réduction de 10 % de la taille des lots.

8.10 AGITATEURS-MÉLANGEURS

LES AGITATEURS ET LEURS UTILISATIONS

Les agitateurs Hobart Quick Release™ sont disponibles pour les mélangeurs Legacy et selon le type de produit à mélanger.



Le **Batteur Plat B** est un agitateur à usages multiples qui sert à écraser les pommes de terre et autres légumes et à mélanger les pâtes à gâteaux, les pâtes liquides ou les glaçages. Il est également utilisé dans les applications industrielles pour tous produits nécessitant une action de crémage ou de frottage et une dispersion uniforme des ingrédients. Utilisez la première vitesse pour démarrer la plupart des opérations, puis la vitesse moyenne pour terminer.



Le **Fouet en fil métallique D** est conçu pour mélanger un maximum d'air dans des produits légers. Les utilisations comprennent : fouetter de la crème, battre des blancs d'œufs, mélanger des glaçages très légers, des meringues et autres applications similaires. Le fouet en fil métallique D s'utilise le plus souvent en troisième et quatrième vitesses.



Le **Crochet à pâte ED** s'utilise pour mélanger la plupart des pâtes à pain, petits pains et pizza qui exigent de replier et d'étirer la pâte pour un meilleur développement. Ces agitateurs conviennent pour une utilisation avec toutes les pâtes à levain et doivent être utilisés en première, deuxième ou troisième vitesse.



Le **Fouet à ailettes C** est utilisé pour fouetter les matières qui sont trop lourdes pour le fouet en fil métallique D. Son cadre lourd permet de l'utiliser pour les crémages légers et pour battre. Il est souvent utilisé pour fouetter ou mélanger les pommes de terre, le beurre ou la mayonnaise ou les glaçages légers. Il est généralement utilisé en première et deuxième vitesse pour fouetter des produits lourds comme les pommes de terre ou en troisième ou quatrième vitesse pour des produits légers comme la mayonnaise ou les glaçages.



Le **couteau à pâtisserie P** combine shortening et farine, et est idéal pour les coquilles de pâtisserie légères (vol-au-vent), la pâte à tarte feuilletée et les mélanges similaires. L'action de coupe du couteau élimine pratiquement tout frottement et permet de combiner des ingrédients délicats sans développement excessif. Le couteau à pâtisserie P convient pour les opérations de brassage à basse vitesse et pour les opérations de découpe rapide à vitesse moyenne. N'utilisez pas le couteau à pâtisserie P à grande vitesse si vous souhaitez que la pâte ait une texture feuilletée.



Le **Fouet en fil métallique I** fait des gâteaux éponge et mélange la guimauve et les glaçages pour un fouettage lourd.

8.11 COUVERCLE ANTI-ÉCLABOUSSURES ET COURONNE D'EXTENSION DE LA CUVE

Les couvercles anti-éclaboussures et les couronnes d'extension de cuve sont un moyen de réduire les émissions de poussière ainsi que les projections pour certains mélanges à grandes vitesses. Les couvercles anti-projections s'adaptent sous la grille de protection. La couronne d'extension de la cuve en acier inoxydable est également disponible. Les couvercles anti-éclaboussures et les extensions de cuve, bien qu'ils soient des accessoires pratiques, ne doivent pas être utilisés pour augmenter la capacité de mélange au-delà du maximum recommandé. Pour de meilleures performances, les mélangeurs Hobart nécessitent de l'espace en haut de la cuve pour l'aération et la manipulation. Suivez le tableau des capacités du mélangeur Hobart de la meilleure qualité de mélange. Les couvercles anti-éclaboussures sur les grands mélangeurs ont une ouverture de diamètre plus petit dans leur partie supérieure du fait de leur forme de cône inversé. Une surcharge de la cuve du mélangeur pendant l'utilisation d'un couvercle anti-éclaboussures réduit l'aération à cause de la restriction de la zone par laquelle l'air entre dans le lot de mélange.

8.12 DISPOSITIF RACLEUR DE CUVE

L'accessoire racleur pour cuve de mélangeur est disponible pour les cuves de grande taille et de taille moyenne HL800/HL1400/HL1400N. Cet accessoire racle les parois de la cuve lorsque l'agitateur tourne pour réintroduire les ingrédients dans le mélange. Le racleur ne doit être utilisé qu'avec un fouet ou un batteur plat.

8.13 CHARIOT PORTE-CUVE

Lors de la manœuvre ou du levage d'une cuve et d'ingrédients d'un poids total supérieur à 25 kg, il faut impérativement utiliser un chariot porte-cuve.

Les chariots porte-cuve ou porte-cuves mobiles offrent commodité et gain de temps, et réduisent les efforts déployés pour la manipulation de lots de gros volume. Retirez les lots lourds de pâte dure ou de pâte liquide du mélangeur en déverrouillant la cuve et en l'abaissant sur le chariot porte-cuve. Poussez délicatement le chariot porte-cuve à l'écart pour faire de la place pour le lot suivant. Déplacez le produit mélangé vers un autre endroit où il doit être utilisé ou réfrigérez-le après l'opération de mélange en attendant son traitement ultérieur. Les chariots porte-cuve font gagner du temps, réduisent la manipulation et améliorent le flux de travail. Ce sont de précieux outils sur un lieu de travail.

9.0 PIÈCES ET SPÉCIFICATIONS

9.1 DIMENSIONS DES MÉLANGEURS

Le HL800 est équipé du mode STIR (brassage lent) et de quatre vitesses de mélange.

Une cuve de 60 litres et 40 litres et des agitateurs adaptés sont également disponibles. Une variété d'agitateurs et d'accessoires sont disponibles. Ils sont décrits dans la section AGITATEURS MÉLANGEURS de ce manuel.

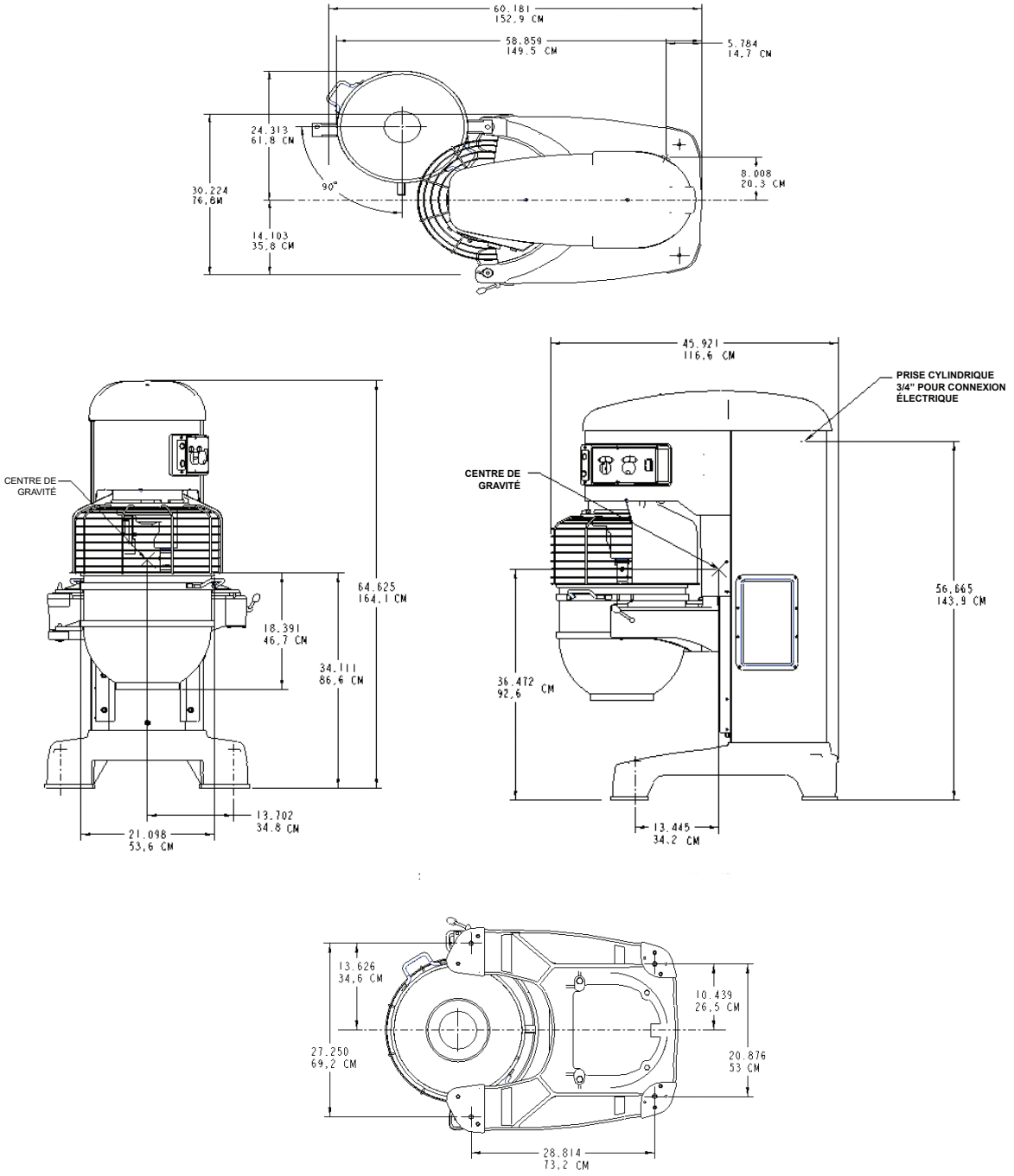


Fig. 14 (HL800)

• Le HL1400/HL1400N est équipé du mode STIR (brassage lent) et de quatre vitesses de mélange.

Une cuve de 60 litres et 40 litres et des agitateurs adaptés sont également disponibles. Une variété d'agitateurs et d'accessoires sont disponibles. Ils sont décrits dans la section AGITATEURS MÉLANGEURS de ce manuel.

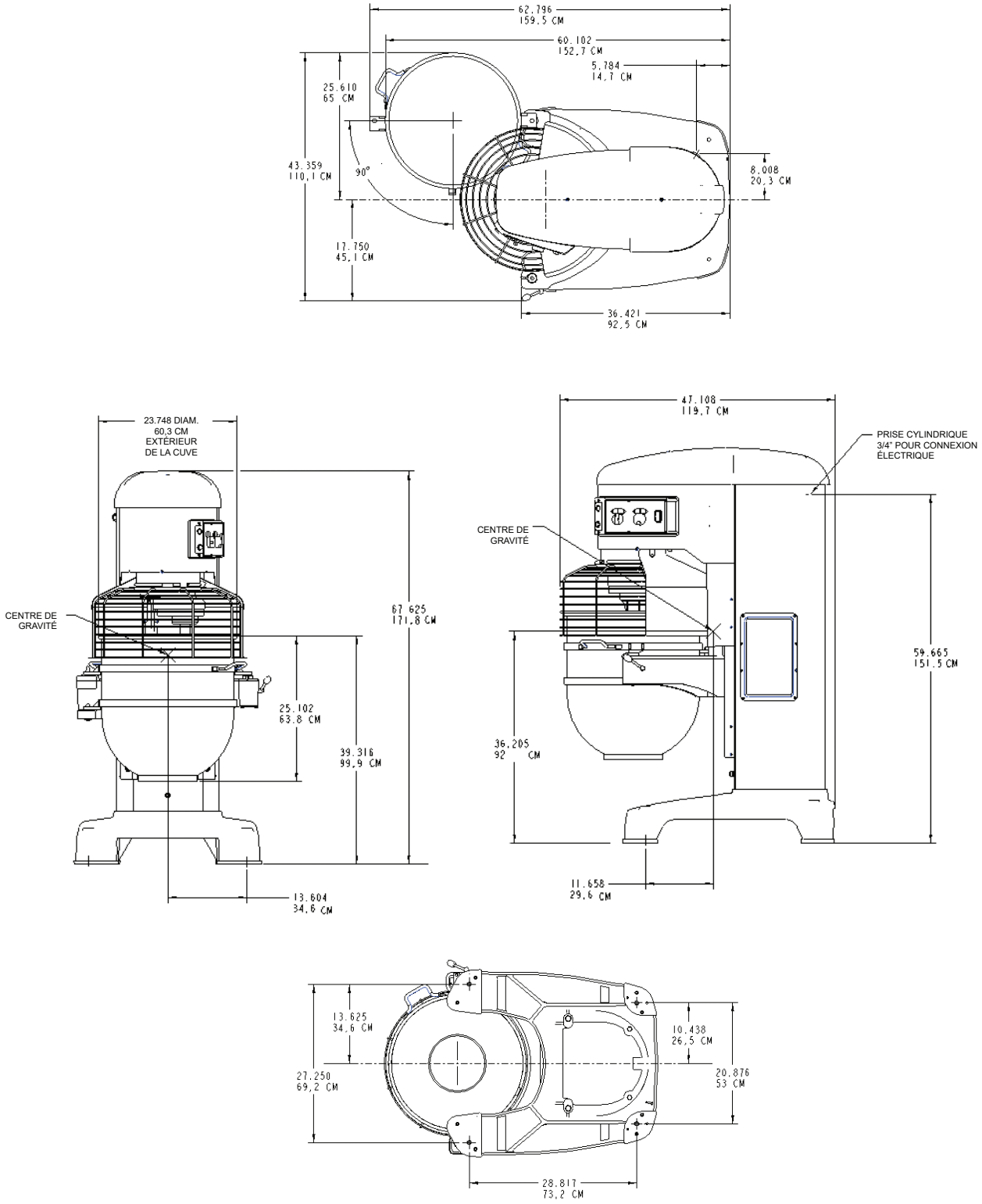


Fig. 15 (HL1400/ HL1400N)

9.2 INFORMATIONS TECHNIQUES

TABLEAU 1. INFORMATIONS TECHNIQUES

Description	Unités	HL800	HL1400/HL1400N
Puissance du moteur	kW (hp)	2,2 (3)	3,7 (5)
Vitesse maximale de la partie rotative (50 Hz)	tr/min	3800	3800
Alimentation électrique nominale triphasé	Volts	400/50	400/50
Courant à pleine charge à une tension ci-dessus triphasé	Ampères	5.2	6.8
Courant rotor bloqué à tension ci-dessus triphasé	Ampères	14	27
Taille de fusible recommandée 400 V/Triphasé /50 Hz	Ampères	10	10
Température ambiante minimum	°C	0	0
Température ambiante maximum	°C	40	40
Capacité d'huile de lubrification du carter de transmission	Litres	1.8	1.8
Poids du mélangeur (cuve comprise)	kg (lbs)	624 (1375)	662 (1460)
Poids de la cuve (140 litres)	kg (lbs)	-----	33,8 (74,6)
Poids de la cuve (80 litres)	kg (lbs)	25,1 (55,4)	25,1 (55,4)
Poids de la cuve (60 litres)	kg (lbs)	21,7 (47,9)	21,7 (47,9)
Poids de la cuve (40 litres)	kg (lbs)	19,0 (41,9)	19,0 (41,9)
Poids de l'agitateur (batteur 140 litres)	kg (lbs)	-----	4,9 (10,9)
Poids de l'agitateur (batteur 80 litres)	kg (lbs)	3,3 (7,3)	-----
Niveau sonore	dB (A)	moins de 70##	moins de 70##
Poids pour transport (cuve comprise)	kg (lbs)	668 (1473)	706 (1555)
Dimensions d'expédition (carton)	LxlxH cm	131x38x77	131x38x77
Conditions de stockage. Température et humidité.	°C, % HR	+5 à +38, 85	+5 à +38, 85
Classe d'appareil		Classe 1#	Classe 1#
Indice IP de l'enceinte		IP45	IP45

Voir la Section 5.2

Conforme à EN-ISO 12001:1996.

10.0 PIÈCES DE RECHANGE RECOMMANDÉES

Numéro de référence	Description
0F-043274	Catalogue des pièces de rechange
00-875993-2	Ensemble moteur, 5 HP (HL1400)
00-916869-1	Ensemble moteur, 5 HP (HL1400N)
00-875995-2	Ensemble moteur, 3 HP (HL800)
00-917219	Capot supérieur
00-478752-1	Interrupteur de commande (Démarrage)
00-478752-2	Interrupteur de commande (Arrêt)
00-937277	Ensemble carte de circuits imprimés, minuteur standard
00-874139	Ensemble poignée de verrouillage de la cuve
00-916152	Protection – éclaboussures et égouttage (HL800)
00-916154-1	Ensemble grille de protection (HL800)
00-874951	Protection – éclaboussures et égouttage (HL1400)
00-916277-1	Ensemble grille de protection (HL1400)
00-916905-3	Transformateur
00-087713-107-5	Contacteur
00-937426	Actionneur
00-937333-2	Entraînement, 460 V, 10 HP (HL1400)
00-937334-2	Entraînement, 460 V, 10 HP (HL1400N)
00-937332-2	Entraînement, 460 V, 5 HP (HL800)
00-874409	Batteur « B » (140 litres, emballé)
00-874654	Batteur « B » (80 litres, emballé)
00-916257	Batteur « B » (60 litres, emballé)
00-916313	Batteur « B » (40 litres, emballé)
00-875845	Cuve, (140 litres, emballée)
00-875846	Cuve, (80 litres, emballée)
00-916174	Cuve, (60 litres, emballée)
00-916175	Cuve, (40 litres, emballée)
00-875929	Ensemble fouet « I » (140 litres, emballé)
00-875931	Ensemble fouet « I » (80 litres, emballé)
00-916268	Ensemble fouet « I » (60 litres, emballé)

00-916321	Ensemble fouet « I » (40 litres, emballé)
00-875938	Ensemble fouet « C » (140 litres, emballé)
00-875946	Ensemble fouet « C » (80 litres, emballé)
00-875863	Ensemble fouet « D » (140 litres, emballé)
00-875866	Ensemble fouet « D » (80 litres, emballé)
00-916265	Ensemble fouet « D » (60 litres, emballé)
00-916319	Ensemble fouet « D » (40 litres, emballé)
00-875906	Lame à pâtisserie (140 litres, emballé)
00-875914	Lame à pâtisserie (80 litres, emballé)
00-874699	Racleur de cuve (140 litres, emballé)
00-874700	Racleur de cuve (80 litres, emballé)
00-874267	Racleur de cuve (60 litres, emballé)
00-874268	Racleur de cuve (40 litres, emballé)
00-875847	Bras de pétrissage « ED » (140 litres, emballé)
00-874647	Bras de pétrissage « ED » (80 litres, emballé)
00-916260	Bras de pétrissage « ED » (60 litres, emballé)
00-916316	Bras de pétrissage « ED » (40 litres, emballé)
00-873308	Ensemble chariot porte-cuve (60-140 quart)
00-937389	Chariot porte-cuve 1400N Deluxe
00-438084	Couvercle anti-éclaboussures (140 litres, emballé)
00-438083	Couvercle anti-éclaboussures (80 litres, emballé)
00-438082	Couvercle anti-éclaboussures (60 litres, emballé)
00-438081	Couvercle anti-éclaboussures (40 litres, emballé)
00-438104-00002	Extension de cuve (80 litres)
00-438104-00004	Extension de cuve (60 litres)
00-103881-00011	Conteneur de lubrifiant 631AA
00-937364	Bouton, vitesse/minuterie
00-938641	Ensemble poignée – Blocage de cuve
00-438047	Goulotte d’ajout d’ingrédients (emballée)

11.0 REMARQUES

12.0 NUMÉROS DE TÉLÉPHONE DES CONTACTS SAV

Les techniciens de service formés par Hobart, situés à des endroits stratégiques, sont prêts à vous offrir un service rapide, efficace et fiable. Protégez votre mélangeur en souscrivant à un contrat d'inspection Hobart, qui garantit le fonctionnement continu et efficace des mélangeurs Hobart, la fourniture de pièces de rechange et d'accessoires. Pour la mise au rebut du mélangeur, contactez le service après-vente Hobart pour les détails de retour.

Pour plus de renseignements, veuillez contacter : -

Département	Téléphone	Fax
VENTES :	**07002 101 101**	**02088 864 396**
SAV	**07002 202 202**	**01733 371 709**
PIÈCES DÉTACHÉES	**07002 303 303**	**01733 371 332**

L'amélioration continue du produit est une politique de Hobart UK. Les spécifications peuvent changer sans préavis.

HOBART

Hobart UK
Hobart House, 51 The Bourne,
Southgate, London N14 6RT, Royaume-Uni
Tél. : 07002 101101 Fax : 0208 886 4396

HOBART

LEGACY®

HL800
HL1400
HL1400N

CE

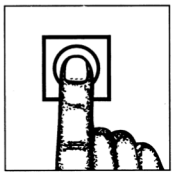


ML-141075
ML-141079
ML-141076
ML-141080
ML-141083
ML-141112
ML-141203

Page 1 - Englisch
Page 37 - Französisch
Page 73 - Deutsch

INSTALLATION AND OPERATION MANUAL
MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
INSTALLATIONS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG





F45216 Rev. C (September 2021)

Deutsch / Inhalt

	Abschnitt	Seite
Sicherheitsinformation	1.0	76
Sicherheitsrichtlinien	1.1	76
Richtlinien zum Betrieb	1.2	76
Staubgefahr	1.3	77
Warnsymbole	1.4	77
Haftung	2.0	77
Allgemeine Informationen	3.0	77
Umweltschutz	4.0	78
Verpackungsmaterial	4.1	78
Entsorgung Ihres Altgerätes	4.2	78
Auspacken	5.0	78
Standort	5.1	79
Elektrische Installation	5.2	80
Elektrischer Anschluss	5.3	80
Vor der Inbetriebnahme	5.4	81
Betrieb	6.0	81
Bezeichnung der Geräteteile	Abb. 2	82
Bedienungselemente	6.1	83
Positionierung des Kessels	6.2	84
Rührwerkzeuge	6.3	85
Kesselhebefunktion	6.4	85
Vor dem Mixen	6.5	85
Timer-Betrieb	6.6	86
Betrieb	6.7	87
Entleeren des Kessels	6.8	87
Schutzdrahtkorb	6.9	88
Reinigung	7.0	88
Wartung	8.0	90
Verriegelungssicherheitssystem	8.1	90
Schmierung	8.2	90
Getriebeöl	8.3	91
Justierung	8.4	91
Fehlersuche	8.5	93

Kundendienst	8.6	93
Rührleistung	8.7	94
Übersicht Rührleistung – HL800	8.8	96
Übersicht Rührleistung – HL1400/HL1400N	8.9	98
Rührwerkzeuge	8.10	100
Spritzschutz und Kesselaufsatzring	8.11	101
Kesselschaber	8.12	101
Kesselgestell	8.13	101
Teile und Spezifikationen	9.0	102
Abmessungen der Rührmaschine	9.1	102
Technische Informationen	9.2	104
Technische Daten	Tabelle 1	104
Empfohlene Ersatzteile	10.0	105
Notizen	11.0	107
Kundendienst-Telefonummern	12.0	108

© Hobart 2021

1.0 SICHERHEITSINFORMATION

Um die Gefahr ernsthafter Verletzungen zu vermeiden, befolgen Sie bei Installation, Betrieb und Wartung der Rührmaschine alle Sicherheitsmaßnahmen und Anweisungen in diesem Handbuch.

1.1 SICHERHEITSRICHTLINIEN

- Machen Sie jeden Benutzer mit der sicheren Anwendung der Rührmaschine sowie seiner Geräteteile vertraut.
- Um die Gefahr schwerer Verletzungen zu vermeiden, halten Sie Hände, Füße, Kleidung und Utensilien vom Kessel, der Kesselhalterung, den Gleitbahnen und den Rührwerkzeugen fern, wenn die Rührmaschine in Betrieb ist oder sich eine der Komponenten bewegt.
- Betreiben Sie die Rührmaschine nicht, wenn sie sich nicht in einem ordnungsgemäßen Betriebszustand befindet.
- Unterbrechen Sie die Stromversorgung und nehmen Sie die vorgeschriebenen Verriegelungen und Kennzeichnungen vor, bevor die Maschine gewartet oder bewegt wird.
- Benutzen Sie die Rührmaschine nicht, wenn Teile abmontiert wurden.
- Setzen Sie die Sicherheitsschalter an der Rührmaschine nicht außer Kraft.
- Wenn Sie die Rührmaschine bewegen, stellen Sie sicher, dass sie stabil steht, um ein Kippen zu vermeiden, und halten Sie Hände und Füße vom Boden der Rührmaschine fern, um ein Einklemmen zu vermeiden. Das Gewicht der Rührmaschinen ist in Tabelle 1 in Abschnitt TECHNISCHE DATEN angegeben. Für Installationen im Vereinigten Königreich muss auf die Manual Handling Operations Regulations 1992 und die HSE-Richtlinien für die manuelle Handhabung geachtet werden.
- Bei einem Gewicht des Kessels samt Inhalt von mehr als 25 kg müssen Sie zum Bewegen oder Anheben ein Kesselgestell benutzen (die zugehörige Artikelnummer finden Sie im Abschnitt EMPFOHLENE ERSATZTEILE).
- Drücken Sie die Stopptaste, um die Rührmaschine anzuhalten. Halten Sie die Rührmaschine niemals durch Öffnen des Drahtkorbs oder mit Hilfe der Kesselhebefunktion an.
- Tragen Sie keine lockere Kleidung in der Nähe der Rührmaschine.
- Atmen Sie keine Staubpartikel ein, die beim Mischen von Zutaten entstehen. Der Kontakt mit Staub (einschließlich Mehl) kann gesundheitsschädlich sein. Vermischen Sie Zutaten, die Staub entwickeln können, mit der langsamen Rührfunktion, bis der Staub beseitigt worden ist, und befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt STAUBGEFAHR weiter unten.
- Setzen Sie kein Rührwerkzeug an der Rührmaschine ein und belassen Sie dieses auch nicht an der Rührmaschine, ohne dass ein Kessel eingesetzt ist.
- Wenden Sie beim Betrieb keine übermäßige Kraft an, die die Stabilität der Rührmaschine beeinträchtigen könnte.

1.2 RICHTLINIEN ZUM BETRIEB

- Stimmen Sie die Rührwerkzeuge immer mit dem richtigen Kessel der gleichen Größe ab (z.B. 140-Liter-Kessel mit einem 140-Liter-Rührwerkzeug). Benutzen Sie bei Verwendung eines kleineren Kessels immer auch das kleinere Rührwerkzeug (z.B. 80-Liter-Kessel mit einem 80-Liter-Rührwerkzeug).
- Vergewissern Sie sich, dass der Kessel, das Rührwerkzeug und der Drahtkorb ordnungsgemäß an der Rührmaschine angebracht sind.
- Halten Sie die Rührmaschine an, bevor Sie weitere Zutaten hinzufügen, es sei denn, Sie verwenden einen Zutateneinfüllschacht.
- Lassen Sie die Rührmaschine regelmäßig, jedoch – bei normaler Nutzung – mindestens zweimal im Jahr warten. Für eine Rührmaschine kann je nach Häufigkeit ihrer Verwendung mehr oder weniger Wartung erforderlich sein.

- Benutzen Sie die Rührmaschine in einer gut beleuchteten Umgebung.
- Bewahren Sie die vorliegene Anleitung zum Nachschlagen in greifbarer Nähe der Rührmaschine auf.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Rührmaschine keine Scheuermittel und -lappen.
- Beachten Sie, dass Rührwerkzeuge aus Aluminium nicht für den Geschirrspüler geeignet sind.
- Verwenden Sie zur Reinigung dieser Rührmaschine weder Spritz- noch Druckreiniger. Befolgen Sie unbedingt die Reinigungsanweisungen, die im Abschnitt REINIGUNG dieses Handbuchs näher erläutert werden.

1.3 STAUBGEFAHR

Folgen Sie den unten aufgeführten Anweisungen, um die Staubgefahr zu vermindern.

Vermeiden Sie das Einatmen von Staubpartikeln wie z.B. Mehl, wenn Sie die Zutaten vermischen. Konsultieren Sie das Informationsblatt des Produktlieferanten, um sicherzustellen, das Sie die notwendigen Sicherheitsvorkehrungen getroffen haben.

Zutaten wie Mehl müssen so vorsichtig hinzugegeben werden, dass sich die Staubpartikel nicht in der Luft verteilen können.

Öffnen Sie vorsichtig das Paket und halten Sie es dabei nach unten in den Kessel. Wenn Sie Zutaten von trockener Konsistenz vermischen, benutzen Sie die niedrigste Stufe, um zu vermeiden, dass sich der Staub verteilt. Benutzen Sie den Spritzschutz, um die Staubverteilung zu verhindern (die zugehörige Artikelnummer finden Sie im Abschnitt EMPFOHLENE ERSATZTEILE). Vermischen Sie die Zutaten in der Schüssel auf niedrigster Stufe, bis sich die Staubpartikel nicht mehr verteilen können. Bringen Sie eine geeignete Staubabsaugungsvorrichtung an der Rührmaschine an.

1.4 WARNSYMBOLE

Zur Kennzeichnung der Sicherheitshinweise in diesem Handbuch werden die folgenden Symbole verwendet:

⚠WARNUNG Das Warnsymbol weist auf einen wichtigen Hinweis zur sicheren Anwendung des Gerätes hin.



Das Elektrizitätszeichen weist auf Risiken hin, die durch Elektrizität entstehen. Ziehen Sie vor Wartung und/ oder Pflege der Rührmaschine unbedingt den Netzstecker.

2.0 HAFTUNG

Installationen und Reparaturen, die von nicht autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden, können die Garantie der Rührmaschine beeinträchtigen. Die Verwendung anderer als Original-Ersatzteile kann die Garantie der Rührmaschine beeinträchtigen. Technische Änderungen an der Rührmaschine können die Garantie des Geräts beeinträchtigen.

Für Garantieinformationen wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Hobart Servicezentrale.

3.0 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Hobart behält sich das Recht vor, das Design der Produkte ohne vorherige Ankündigung zu ändern. Wenn Sie Fragen zu Details der Rührmaschine haben, die nicht in diesem Handbuch enthalten sind, wenden Sie sich an Ihre örtliche Hobart Servicezentrale.

4.0 UMWELTSCHUTZ

4.1 VERPACKUNGSMATERIAL



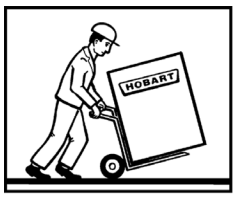
Die Palette und die schützenden Verpackungsmaterialien sind aus umweltfreundlichem, recycelfähigem Material. Die Wiederverwertung des Verpackungsmaterials wird empfohlen.

4.2 ENTSORGUNG IHRES ALTGERÄTES

Altgeräte enthalten Materialien, die recycelt werden können. Bitte fragen Sie bei Ihrer Müllsammelstelle (z.B. Wertstoffhof) nach.

5.0 AUSPACKEN

⚠WARNUNG Die Rührmaschine HL800/HL1400/HL1400N ist schwer und muss korrekt bedient und angehoben werden, um Verletzungen zu vermeiden. Für Informationen über Gewicht und Maße schlagen Sie in Tabelle 1 des Abschnitts TECHNISCHE DATEN nach. Für Installationen im Vereinigten Königreich muss auf die Manual Handling Operations Regulations 1992 und die HSE-Richtlinien für die manuelle Handhabung geachtet werden.



Diese Rührmaschine wurde vor Verlassen des Werks einer Überprüfung unterzogen. Der Spediteur übernimmt die volle Verantwortung für die sichere Lieferung des Gerätes, sobald es zum Versand angenommen wurde. Der Kunde muss unverzüglich nach Erhalt auf mögliche Transportschäden prüfen, bevor er die Rührmaschine bewegt, installiert oder modifiziert.

Falls Schäden festgestellt wurden, bewahren Sie das gesamte Originalverpackungsmaterial zu Inspektionszwecken auf. Der Kunde muss zur Schadensmeldung die folgenden Schritte durchführen.

1. Das lokale Transportbüro des Spediteurs muss innerhalb von 5 Werktagen nach Erhalt der Lieferung benachrichtigt werden (Datum, Uhrzeit und Name der Kontaktperson notieren), und es muss schriftlich oder elektronisch nachgefasst und bestätigt werden.

2. Benachrichtigen Sie die nächstgelegene Hobart Servicezentrale innerhalb von 5 Werktagen nach Erhalt der Lieferung.

Überprüfen Sie vor der Installation die elektrische Versorgung, um sicherzustellen, dass sie mit den Spezifikationen auf dem Typenschild der Rührmaschine übereinstimmt.

Zur Vermeidung von Beschädigungen sollte die Rührmaschine nach Möglichkeit immer in der Verpackung bis zu ihrem endgültigen Standort transportiert werden. Verwenden Sie zum Öffnen des Kartons keine scharfen Gegenstände, da Sie ansonsten die Rührmaschine beschädigen könnten.

Wenn die Rührmaschine in der Nähe des endgültigen Standortes steht, entfernen Sie den Karton. Falls vorhanden, entfernen Sie hierzu die Bolzen unter dem Gestell, die die Rührmaschine auf dem Gestell halten. Wenn ein Gabelstapler verwendet wird, führen Sie die Gabeln des Gabelstaplers von der Seite der Rührmaschine ein (Abb. 2), um sie vom Schlitten zu heben und in Position zu bringen. Die Gabeln des Gabelstaplers dürfen nicht von der Vorder- oder Rückseite der Rührmaschine aus eingeführt werden.

Befolgen Sie beim Auspacken alle Sicherheitsmaßnahmen, die im Abschnitt AUSPACKEN oben beschrieben sind. Dadurch wird sichergestellt, dass die Maschine korrekt angehoben und transportiert wird, um die Gefahr von Verletzungen durch Fallenlassen, Umfallen oder Kippen zu verringern. So wird auch verhindert, dass die Maschine beschädigt und der normale Betrieb der Maschine beeinträchtigt wird.

5.1 STANDORT

⚠WARNUNG Die Rührmaschine ist nicht für den Gebrauch im Freien geeignet und darf nicht an Orten aufgestellt werden, an denen mit einem Wasserstrahl gereinigt wird.

⚠WARNUNG Der Standort muss so gewählt werden, dass nur geschultes Personal die Maschine bedienen und warten kann. Die Rührmaschine darf nur von geschultem Personal bedient werden.

Stellen Sie sicher, dass ausreichend Platz vorhanden ist, dass Sie die Bedienungselemente bedienen sowie den Kessel einsetzen und herausnehmen können. Über der Rührmaschine und an der rechten Seite sollte genug Platz sein, um den Deckel und die Seitenverkleidung zur Wartung und Pflege abnehmen zu können. Die Wartung kann sich durch engere Platzverhältnisse schwieriger gestalten. Schlagen Sie die Gesamtmaße der Rührmaschine und den erforderlichen Abstand zur Unterbringung des ausklappbaren Kessels in Abb. 14 (HL800) und in Abb. 15 (HL1400/HL1400N) nach.

Die Rührmaschine muss auf einer waagerechten, ebenen Unterlage von mindestens 1 mm Dicke und einer Größe von mindestens 1x1 Meter aufgestellt werden. Wählen Sie einen geeigneten ebenen Standort, der stabil genug für das Gewicht der Rührmaschine und einen gefüllten Kessel ist (siehe Tabelle 1 für Gewicht und Maße unter TECHNISCHE DATEN). Wenn Sie die Rührmaschine an einem Ort aufstellen, wo die Stabilität gewährleistet werden muss, sollte die Maschine an ihrem Standort wie folgt gesichert werden:

Diese Rührmaschine kann mit Bolzen am Boden verschraubt werden. Bodenverankerungselemente sind bei einigen Modellen im Lieferumfang enthalten.

a. Stellen Sie die Rührmaschine an ihrem Betriebsort auf.
b. Markieren Sie den Boden, indem Sie die vier Löcher im Gerätefuß als Schablone verwenden.
c. Schieben Sie die Rührmaschine zur Seite, um Zugang zum Boden zu erhalten.
d. Bohren Sie mit einem Bohrer mit 5/8 Zoll Durchmesser vier Löcher bis zu einer Tiefe von 5 cm in den Boden.
e. Treiben Sie die Bodenanker bündig mit der Betonoberfläche ein.
f. Spreizen Sie den Anker mit dem mitgelieferten Setzwerkzeug. Der Anker ist richtig gespreizt, wenn die Schulter des Setzwerkzeugs bündig mit der Ankeroberseite abschließt.
g. Bringen Sie die Rührmaschine über die gebohrten Löcher an ihren Einsatzort zurück.
h. Setzen Sie die Bolzen durch den Sockel und in die Bodenanker ein.
i. Richten Sie die Maschine gemäß den nachstehenden Nivellieranweisungen aus.
j. Bringen Sie flache Unterlegscheiben, Sicherungsscheiben und Muttern auf den Bolzen an und ziehen Sie sie fest.
k. Sägen Sie alle Gewinde bündig mit der Oberseite der Mutter ab und beseitigen Sie alle scharfen Kanten.

Steht die Rührmaschine an Ihrem endgültigen Standort, muss sie ausbalanciert werden:

Entfernen Sie die beiden Deckelschrauben und den Deckel.

Legen Sie eine Wasserwaage auf die obere Kante des Riemenrads (Abb. 1). Schieben Sie die Unterlegscheiben so unter die Bodenkontaktfläche der Rührmaschine, dass sie von vorne nach hinten und auf beiden Seiten eben steht.

Montieren Sie den Deckel erst wieder, wenn die Installation beendet ist.

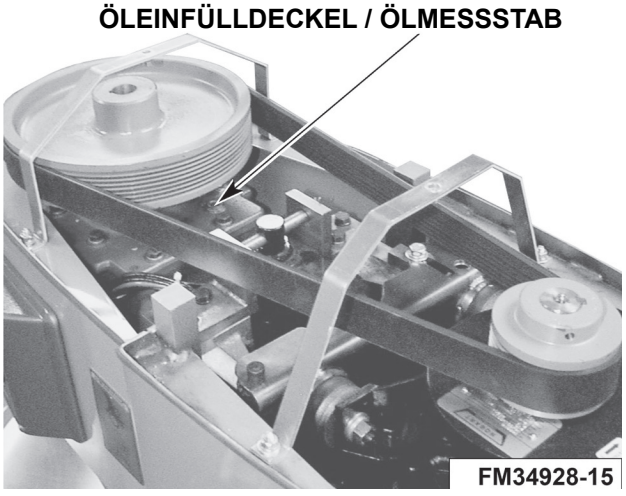


Abb. 1

5.2 ELEKTRISCHE INSTALLATION

⚠WARNUNG Trennen Sie die Maschine vom Stromnetz und gehen Sie nach dem korrekten Verfahren zur Energieabschaltung/ Kennzeichnung vor.

⚠WARNUNG Elektrische und Erdungsanschlüsse müssen den geltenden Vorschriften entsprechen.

⚠WARNUNG Die elektrische Installation der Rührmaschine muss den geltenden örtlichen Vorschriften entsprechen. Bei einer Installation im Vereinigten Königreich muss die Installation in Übereinstimmung mit der aktuellen Ausgabe der IEE-Vorschriften für elektrische Geräte in Gebäuden stehen und den Anforderungen des Electricity at Work Act entsprechen.

Die Installation muss von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

Die elektrischen Voraussetzungen für die verschiedenen Rührmaschinenoptionen werden in Tabelle 1 unter TECHNISCHE DATEN aufgeführt.

Die Rührmaschinen HL800/HL1400/HL1400N gehören zu den Geräten der „Klasse 1“, deren Schutz gegen Stromschläge nicht alleine auf Basisisolierung beruhen. Ein externer elektrischer Trennschalter und KS-Sicherungen (beide Geräte werden von anderen Herstellern geliefert) müssen in die Eingangsstromversorgung der Rührmaschine angepasst werden. Zum zusätzlichen Schutz wird ein Reststromgerät mit 30 mA empfohlen.

HINWEIS Diese Rührmaschine ist mit einem Frequenzumrichter ausgestattet, der einen FI-Schutzschalter vom Typ A oder B erfordert (Typ AC wird nicht empfohlen). Andernfalls kann es zu störenden Auslösungen kommen.

Überprüfen Sie, dass der elektrische Widerstand/Impedanz des Erdstromes sicher ist und den richtigen Ohm-Wert aufweist.

Die Rührmaschine muss über einen Potenzialausgleich verfügen.

Die Erdungsschraube befindet sich an der Rückwand der Maschine und ist mit dem nebenstehenden Symbol markiert.



Überprüfen Sie, dass der Erdungswiderstand weniger als 0,1 Ω und der Isolationswiderstand mehr als 2 MΩ beträgt.

5.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

⚠WARNUNG Trennen Sie die Maschine vom Stromnetz und gehen Sie nach dem korrekten Verfahren zur Energieabschaltung/Kennzeichnung vor.

Ziehen Sie hierzu den mitgelieferten Schaltplan zurate, der sich im Dokumentenumschlag befindet.

An der Oberseite des Sockels befindet sich eine Öffnung für eine handelsübliche 3/4-Zoll-Leitung. Nehmen Sie die elektrischen Anschlüsse gemäß dem Schaltplan vor, der sich auf der Innenseite der oberen Abdeckung befindet.

Dreiphasige Rührmaschine:

- Schließen Sie die Drähte der Stromversorgungsleitungen an L1, L2 und L3 an.
- Schließen Sie den Erdungsdraht an die Erdungslasche an der Rührmaschine an.

5.4 VOR DER INBETRIEBNAHME

Überprüfen Sie die Schmierung vor Gebrauch.

Die Rührmaschine wird bereits mit Öl im Getriebe angeliefert. Überprüfen Sie den Ölstand, bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen.

- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Entfernen Sie den Deckel.
- Schrauben Sie den Messstab mit einem 3/8-Zoll-Innensechskantschlüssel (9,5 mm) ab und überprüfen Sie den Ölstand. Dieser muss sich zwischen den beiden Einlaufspuren des Messstabes befinden. Sehen Sie sich hierzu bitte auch Abb. 1 an, um die richtige Positionierung des Messstabes zu ermitteln. Füllen Sie nicht zu viel Öl in das Getriebe ein, da es ansonsten lecken könnte. Kontaktieren Sie bitte Ihre nächste Hobart Servicezentrale, damit die Hobart Mitarbeiter Ihnen ein geeignetes Getriebeöl empfehlen können.

6.0 BETRIEB

⚠WARNUNG Um die Gefahr schwerer Verletzungen zu vermeiden, halten Sie Hände, Füße, Kleidung und Utensilien vom Kessel, der Kesselhalterung, den Gleitbahnen und den Rührwerkzeugen fern, wenn die Rührmaschine in Betrieb ist oder sich eine der Komponenten bewegt.

⚠WARNUNG Diese Lebensmittel-Rührmaschine ist nur für die professionelle Verwendung durch entsprechend geschulte Personen bestimmt.

⚠WARNUNG Stellen Sie sicher, dass die Benutzer diese Bedienungsanleitung gelesen und verstanden sowie die nötige Schulung erhalten haben.

⚠WARNUNG Verwenden Sie die Rührmaschine nicht ohne eingerasteten Drahtkorb.

Die Legacy® Rührmaschine ist mit einem SmartTimer™ Zeitregler sowie einer Kesselhebefunktion ausgestattet. Die anderen Bedienungselemente (Abb. 2) sowie ihre jeweiligen Funktionen werden nachfolgend in diesem Kapitel erläutert.

Der Drahtkorb muss angebracht worden sein, damit die Rührmaschine funktioniert.

Der Kessel muss sich in verriegelter Stellung in der Kesselhalterung befinden, damit die Rührmaschine funktioniert.

Wenn sich die Kesselhalterung nicht in der obersten Stellung befindet (Rührposition), startet die Rührmaschine erst dann, wenn die START-Taste gedrückt gehalten wird.

Wenn die Kesselhalterung nicht in die Rührposition angehoben wurde, arbeitet die Rührmaschine bei gedrückt gehaltener START-Taste nur mit der langsamen Rührfunktion.

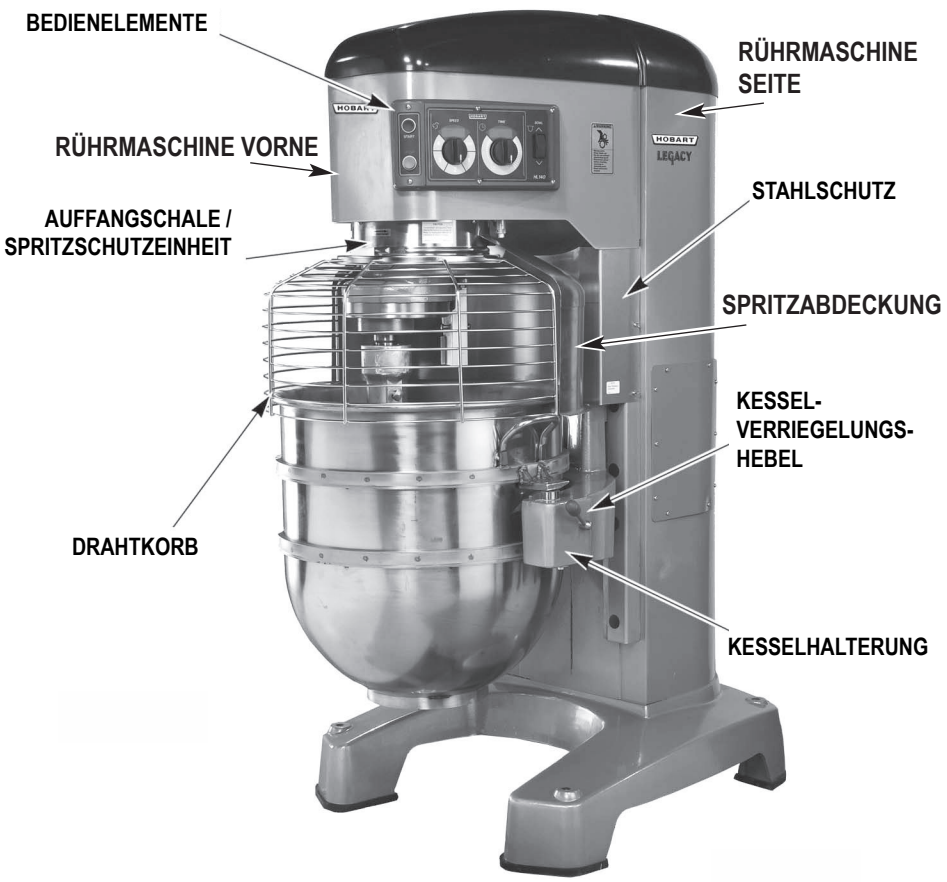


Abb. 2

BEZEICHNUNG DER GERÄTETEILE

6.1 BEDIENUNGSELEMENTE

STANDARDBEDIENUNGSELEMENTE

Modell HL800 und HL1400/HL1400N (vier verschiedene Mixstufen und eine Rührstufe)

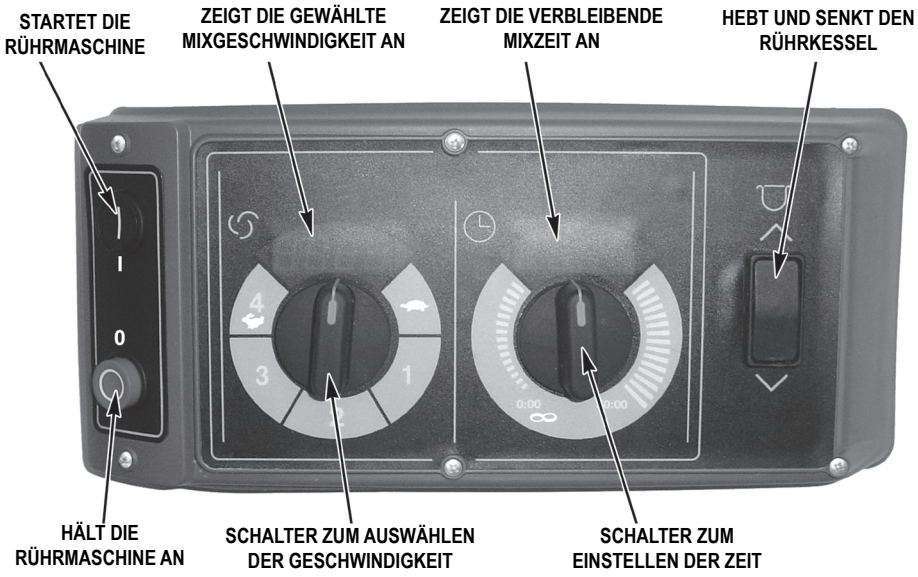


Abb. 3

Mixstufen (Modell HL800 und HL1400/HL1400N)

RÜHREN (Langsam)	Mit dieser Stufe können Sie die Zutaten am Anfang des Mixvorgangs nach und nach hinzugeben.
STUFE 1 (Niedrig)	Diese Stufe eignet sich zum Vermischen von schweren Zutaten wie z.B. Pizzateig, Backteig oder Kartoffeln.
STUFE 2 (Mittel-Niedrig)	Diese Stufe eignet sich zum Kneten von Kuchenteig, Kartoffelpüree sowie Brotteig.
STUFE 3 (Mittel-Hoch)	Mit dieser Stufe können Sie einen besonders luftig-lockeren Teig herstellen sowie Schlagsahne, Eischnee etc. steif schlagen.
STUFE 4 (Hoch)	Diese Stufe eignet sich zum abschließenden und schnellen Schlagen eines luftigen Teigs.

6.2 POSITIONIERUNG DES KESSELS

HINWEIS **Der Kessel ist schwer und daher muss sachgemäß mit diesem umgegangen werden. Dies schließt auch eine richtige Hebung des Kessels mit ein, damit Personenschaden vermieden werden kann. Wenn das Gesamtgewicht des Kessels und des Inhaltes 25 kg überschreitet, muss das Kesselgestell benutzt werden. Die Artikelnummer des Kesselgestells finden Sie im Abschnitt EMPFOHLENE ERSATZTEILE. In Tabelle 1 im Abschnitt TECHNISCHE DATEN ist das Gewicht der Kessel sowie der Rührwerkzeuge aufgelistet.**

HINWEIS **Sie müssen zuerst den Kessel anbringen, bevor Sie die Rührwerkzeuge einsetzen können.**

Einsetzen des Kessels (HL800 & HL1400)

1. Senken Sie die Kesselhalterung ganz ab, indem Sie den nach unten zeigenden Pfeil am Schalter des Kessels (Abb. 3) gedrückt halten.

2. Positionieren Sie den Kessel so, dass die Zentrierstifte auf der linken Seite der Halterung in die Löcher des Kessels passen.

3. Lassen Sie den Kessel in der Kesselhalterung (Abb. 4) einrasten.

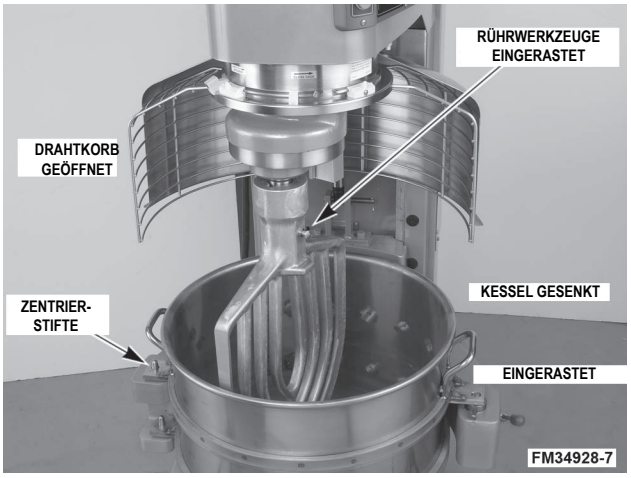


Abb. 4

Entfernen des Kessels (HL800 & HL1400)

HINWEIS **Bevor Sie den Kessel auf das Kesselgestell herabsenken, müssen Sie ihn immer vorher entriegeln und leicht zur Seite drehen.**

1. Senken Sie den Kessel, indem Sie den nach unten zeigenden Pfeil am Schalter des Kessels (Abb. 3) gedrückt halten.

2. Entriegeln Sie den Kessel und schwenken Sie ihn leicht nach außen.

3. Öffnen Sie den Drahtkorb und entfernen Sie das Rührwerkzeug.

Einsetzen des Kessels (HL1400N)

1. Senken Sie die Kesselhalterung ganz ab, indem Sie den nach unten zeigenden Pfeil am Schalter des Kessels (Abb. 3) gedrückt halten.

2. Positionieren Sie den Kessel so, dass sich die Ausrichtungshalterung an der Rückseite des Kessels unter der Halterung an der Kesselhalterung befindet und die Zentrierstifte auf der Vorderseite der Kesselhalterung in die Öffnungen im Kessel passen.

3. Arretieren Sie den Kessel, indem Sie die Kesselklemmen über die Laschen des Kessels drehen.

HINWEIS **Wenn ein Kesseladapter erforderlich ist, montieren Sie diesen wie den Kessel auf der Kesselhalterung und setzen Sie den Kessel dann auf den Adapter.**

Entfernen des Kessels (HL1400N)

HINWEIS **Bevor Sie den Kessel auf das Kesselgestell herabsenken, müssen Sie immer beide Kesselklemmen entriegeln.**

1. Entriegeln Sie beide Kesselklemmen.

2. Senken Sie den Kessel, indem Sie den nach unten zeigenden Pfeil am Schalter des Kessels (Abb. 3) gedrückt halten.

3. Öffnen Sie den Drahtkorb und entfernen Sie das Rührwerkzeug.

6.3 RÜHRWERKZEUGE

Um ein Rührwerkzeug einzusetzen, muss sich der Kessel in der Halterung befinden und ganz nach unten gesenkt worden sein.

Einsetzen der Rührwerkzeuge

1. Öffnen Sie den Drahtkorb.
2. Setzen Sie das Rührwerkzeug innerhalb des Kessels ein und richten Sie den horizontalen Schlitz am Rührwerkzeug auf die Stifte der Rührwerkzeugwelle an.
3. Halten Sie das Rührwerkzeug fest und ziehen Sie den Kolben heraus (Abb. 5).
4. Schieben Sie das Rührwerkzeug bis zum Anschlag die Rührwelle hoch, bis es einrastet (Abb. 4).

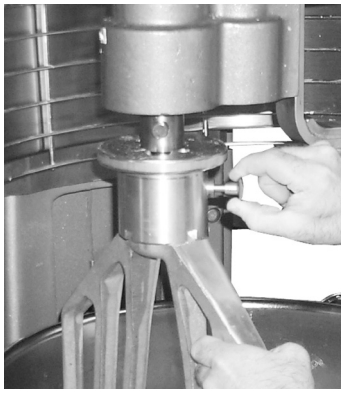


Abb. 5

Entfernen der Rührwerkzeuge

1. Öffnen Sie den Drahtkorb.
2. Senken Sie den Kessel, indem Sie den nach unten zeigenden Pfeil am Schalter des Kessels gedrückt halten.
3. Halten Sie das Rührwerkzeug fest und ziehen Sie den Kolben heraus (Abb. 5). Schieben Sie das Rührwerkzeug nach unten die Rührwelle entlang.

6.4 KESSELHEBEFUNKTION

Der Kessel muss eingerastet sein, damit er angehoben werden kann (Abb. 4). Halten Sie den Pfeil nach oben gedrückt, der sich am Schalter des Kessels befindet. Um den Kessel zu senken, halten Sie den Pfeil nach unten gedrückt.

Anheben des Kessels während des Mixvorgangs

Damit Sie den Kessel während des Mixvorgangs anheben können (wenn dies durch das Programm erforderlich ist oder Sie den Kesselschaber benutzen):

1. Schließen Sie den Drahtkorb und wählen Sie dann eine Mixgeschwindigkeit mit dem dazu vorgesehenen Schalter aus.
2. Wählen Sie eine Countdown-Zeit aus oder drücken Sie die HOLD-Taste, damit der Mixvorgang ohne Zeitbeschränkung weiter läuft.
3. Halten Sie die START-Taste gedrückt, während Sie den Pfeil nach oben am Schalter des Kessels gedrückt halten. Während der Kessel angehoben wird, arbeitet die Rührmaschine nur mit der langsamen Rührfunktion.
4. Sobald sich der Kessel in der Mixposition befindet, lassen Sie die START-Taste los. Die Rührmaschine wechselt dann automatisch zu der ausgewählten Geschwindigkeit.



Abb. 6

HINWEIS **Mixgeschwindigkeit und -dauer können jederzeit geändert werden, ohne dass die Rührmaschine angehalten werden muss.**

6.5 VOR DEM MIXEN

1. Öffnen Sie den Drahtkorb.
2. Setzen Sie den Rührkessel in die Kesselhalterung ein.
3. Geben Sie die Zutaten in den Kessel.

4. Lassen Sie den Kessel wieder in der Kesselhalterung einrasten (bei Modell HL800 und HL1400). Bei Modell HL1400N arretieren Sie den Kessel, indem Sie die Kesselklemmen über die Laschen des Kessels drehen.
5. Platzieren Sie das Rührwerkzeug so, dass es sich innerhalb des Kessels befindet, und bringen Sie es dann an der Rührwelle an (Abb. 7).
6. Bringen Sie den Drahtkorb wieder an der Vorderseite an.
7. Halten Sie die nach oben zeigende Pfeiltaste am Schalter des Kessels gedrückt, bis der Kessel die Mixposition erreicht hat und sich nicht weiter bewegen lässt.
8. Nun können Sie die Rührmaschine zum Mixen benutzen. (Siehe TIMER-BETRIEB)

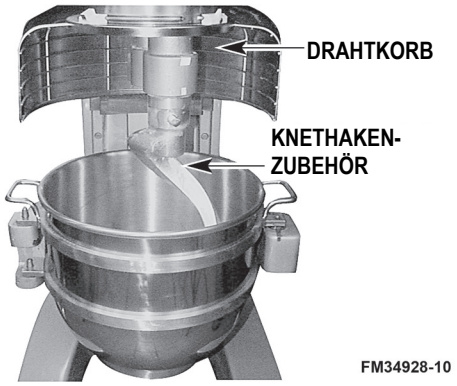


Abb. 7

6.6 TIMER-BETRIEB

Mixvorgang ohne Zeitbeschränkung (ununterbrochenes Mixen) (alle Modelle)

1. Wählen Sie eine Mixgeschwindigkeit mit dem dazu vorgesehenen SPEED-Schalter aus. Die Mixgeschwindigkeit kann jederzeit während des Mixens geändert werden.

HINWEIS Um die Zutaten hinzuzugeben, sollte die langsame Rührfunktion verwendet werden. Diese Stufe eignet sich jedoch nicht zum Herstellen von Teig oder ähnlichem.

2. Setzen Sie den Timer auf Halten, indem Sie den Wählschalter TIME gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis "Hold" im Fenster TIME erscheint.
3. Drücken Sie die START-Taste, um mit dem Mischen zu beginnen. Der Timer beginnt von 00:00 an aufwärts zu zählen.

HINWEIS Sobald der Drahtkorb geöffnet wird, stoppt der Mischvorgang. Um den Mischvorgang fortzusetzen, schließen Sie den Drahtkorb und drücken die START-Taste.

4. Drücken Sie die STOP-Taste, um den Mischvorgang zu beenden; die verstrichene Mischzeit wird im Fenster TIME angezeigt.
5. Drücken Sie bei Bedarf die START-Taste, um das Mischen fortzusetzen.

HINWEIS Wenn der Timer 20:00 Minuten erreicht hat, wechselt er auf 00:01 und zählt weiter, bis die STOP-Taste gedrückt wird.

Mixen im Countdown-Modus (Mixvorgang mit Zeitbeschränkung) (Modelle HL800 und HL1400)

1. Wählen Sie eine Mixgeschwindigkeit mit dem dazu vorgesehenen SPEED-Schalter aus.
   a. Wenn der Mixvorgang ohne Zeitbeschränkung für die vorherige Charge verwendet wurde, muss die gewünschte Zeit eingegeben werden.
   b. Wenn der Countdown-Modus für die vorherige Charge verwendet wurde, wird die vorherige Zeit angezeigt. Wenn eine andere Zeit benötigt wird, drehen Sie den Wählschalter TIME auf die gewünschte Zeit.
2. Drücken Sie die START-Taste, um mit dem Mischen zu beginnen. Der Timer beginnt von der eingestellten Zeit an rückwärts zu zählen.
   a. Sie können den Mischvorgang jederzeit stoppen, indem Sie die STOP-Taste drücken. Um den Mischvorgang wieder fortzusetzen, drücken Sie die START-Taste. Beispiel: Die Rührmaschine wird 30 Sekunden lang mit Geschwindigkeit 1 gestartet und nach 10 Sekunden gestoppt. Durch Drücken der START-Taste wird der Mischvorgang für die verbleibenden 20 Sekunden fortgesetzt.
   b. Wenn die Rührmaschine angehalten und eine neue Zeiteinstellung eingegeben wird, wird durch Drücken der START-Taste die neue Zeiteinstellung auf der aktuellen Geschwindigkeitsauswahl gespeichert. Beispiel: Die Rührmaschine wird 30 Sekunden lang mit Geschwindigkeit 1 gestartet und nach 10 Sekunden gestoppt. Eine neue Zeit wird durch Drehen des Wählschalters TIME eingegeben. Die neue Zeit ersetzt die anfänglichen 30 Sekunden für Geschwindigkeit 1, nachdem die START-Taste gedrückt wurde.
   c. Wenn die Zeit während des Mischens geändert wird, arbeitet die Rührmaschine so lange, bis die neue Zeit abgelaufen ist. Die Anpassung der Zeit wird nicht gespeichert.
   d. Wenn die Mischgeschwindigkeit während des Mischens geändert wird, kehrt die Zeit auf die zuvor eingestellte Zeit für die gewählte Geschwindigkeit zurück und zählt rückwärts.

⚠WARNUNG Das Rührwerkzeug hält nicht sofort an. Um die Gefahr schwerwiegender Verletzungen zu vermeiden, halten Sie Hände, Kleidung und Utensilien aus dem Rührkessel und vom Rührwerkzeug fern, während das Rührwerkzeug heruntergefahren wird.

HINWEIS Sobald der Drahtkorb geöffnet wird, stoppt der Mischvorgang. Um den Mischvorgang fortzusetzen, schließen Sie den Drahtkorb und drücken die START-Taste.

3. Wenn der Timer 00:00 erreicht, stoppt die Rührmaschine und ein Piepser ertönt für 3 Sekunden. Der Countdown-Timer zeigt die zuletzt eingegebene Zeit an.

Mixen im Countdown-Modus (Mixvorgang mit Zeitbeschränkung) (Modell HL1400N)

1. Wählen Sie eine Mixgeschwindigkeit mit dem dazu vorgesehenen SPEED-Schalter aus.
   a. Geben Sie die gewünschte Zeit ein.
2. Drücken Sie zum Beginnen die START-Taste; der Timer beginnt ab der eingestellten Zeit rückwärts zu zählen.
   a. Sie können den Mischvorgang jederzeit stoppen, indem Sie die STOP-Taste drücken. Um den Mischvorgang wieder fortzusetzen, drücken Sie die START-Taste. Beispiel: Die Rührmaschine wird 30 Sekunden lang mit Geschwindigkeit 1 gestartet und nach 10 Sekunden gestoppt. Durch Drücken der START-Taste wird der Mischvorgang für die verbleibenden 20 Sekunden fortgesetzt.
   b. Wenn der Mischvorgang gestoppt und eine neue Zeiteinstellung eingegeben wird, zählt der Timer von der neuen Zeit an rückwärts.
   c. Wenn die Zeit während des Mischens geändert wird, arbeitet die Rührmaschine so lange, bis die neue Zeit abgelaufen ist.
   d. Wenn die Mischgeschwindigkeit während des Mischens geändert wird, wird die Zeit weiter heruntergezählt.

⚠WARNUNG Das Rührwerkzeug hält nicht sofort an. Um die Gefahr schwerwiegender Verletzungen zu vermeiden, halten Sie Hände, Kleidung und Utensilien aus dem Rührkessel und vom Rührwerkzeug fern, während das Rührwerkzeug heruntergefahren wird.

HINWEIS Sobald der Drahtkorb geöffnet wird, stoppt der Mischvorgang. Um den Mischvorgang fortzusetzen, schließen Sie den Drahtkorb und drücken die START-Taste.

3. Wenn der Timer 00:00 erreicht, stoppt die Rührmaschine und ein Piepser ertönt für 3 Sekunden. Der Countdown-Timer zeigt die zuletzt eingegebene Zeit an.

6.7 BETRIEB

Um die Zutaten hinzuzugeben, sollte die langsame Rührfunktion verwendet werden. Diese Stufe eignet sich nicht zum Herstellen von Teig oder ähnlichem.

Wenn die Rührmaschine während des Betriebs angehalten wird, so stoppt auch der Timer automatisch. Der Timer startet wieder dort, wo er beim Drücken der START-Taste aufgehört hat.

Das Fenster für die unterschiedlichen Rührgeschwindigkeiten zeigt die derzeitige Stufenauswahl an.

Drehen Sie den Schalter für die Zeitauswahl im Uhrzeigersinn, um den Haltemodus aufzuheben.

6.8 ENTLEEREN DES KESSELS

1. Nachdem die Rührmaschine angehalten hat und das Rührwerkzeug zum Stillstand gekommen ist, entriegeln Sie bei den Modellen HL800 und HL1400 den Kessel und schwenken ihn leicht nach außen. Beim Modell HL1400N drehen Sie beide Kesselklemmen in die entriegelte Position.
2. Halten Sie den nach unten gerichteten Pfeil gedrückt, um den Kessel herabzulassen.
3. Öffnen Sie den Drahtkorb.
4. Nehmen Sie das Rührwerkzeug von der Rührwelle ab (Abb. 5).
5. Entfernen Sie den Kessel von der Kesselhalterung.

6.9 SCHUTZDRAHTKORB

Bei den Modellen HL800 und HL1400 kann bei gestoppter Rührmaschine und angehaltenem Rührwerkzeug der Drahtkorb ineinander geschoben werden, damit Zutaten hinzugegeben werden können und Kessel und Rührwerkzeug zugänglich sind.

Beachten Sie, dass der Drahtkorb durch die Rillen an den Nylonhalterungsklötzen die runde Kante der kreisförmigen Auffangschale entlang gleiten kann.

- Um den Drahtkorb zu öffnen, drehen Sie ihn nach links.
- Um den Drahtkorb zu schließen, drehen Sie ihn nach rechts, bis er sich vorne in der Mitte und geschlossener Position nicht weiter verschieben lässt.

HINWEIS Der Drahtkorb muss wieder in die geschlossene Position gebracht werden, damit die Rührmaschine in Betrieb genommen werden kann.

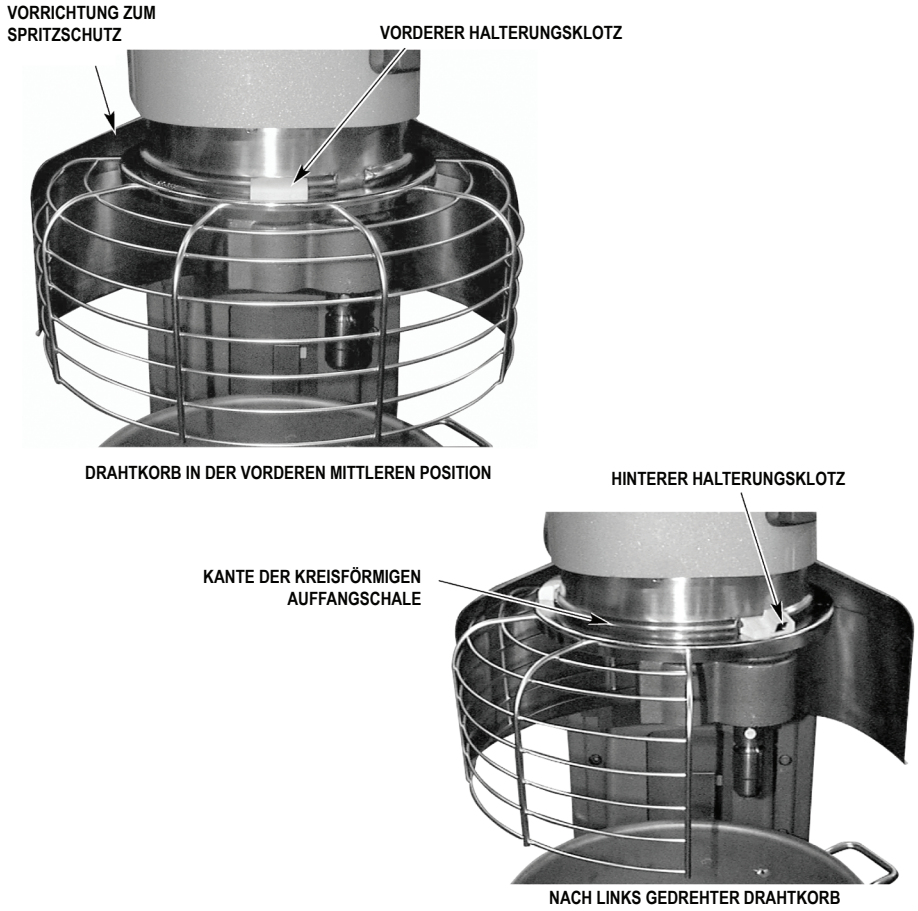


Abb. 8

7.0 REINIGUNG

⚠WARNUNG Trennen Sie die Maschine vom Stromnetz und gehen Sie nach dem korrekten Verfahren zur Energieabschaltung/Kennzeichnung vor.

Reinigen Sie die neuen Rührmaschinen-Kessel und das Zubehör (Rührer, Quirls, Schneebesen, Knethaken und Teigmesser) vor dem ersten Gebrauch gründlich. Waschen Sie diese in heißem Wasser und einer milden Seifenlösung aus, spülen Sie sie danach mit einer milden Soda- oder Essiglösung und spülen Sie die Geräte anschließend mit reichlich klarem Wasser ab. Befolgen Sie diese Reinigungsprozedur der Kessel und Rührwerkzeuge auch jeweils vor dem Schlagen von Eiweiß oder ganzen Eiern.

Die Rührmaschine sollte täglich gründlich gereinigt werden. Verwenden Sie keinen Schlauch und reinigen Sie die Rührmaschine nicht mit Druck; sie sollte mit einem sauberen, feuchten Tuch abgewischt werden. Der Sockel bietet ausreichend Platz zum Reinigen unter der Rührmaschine. Der Stahlschutz (Abb. 2) kann zur Reinigung abgenommen werden; lösen Sie dazu die Schrauben.

HINWEIS **Die Gleitbahnen (Abb. 10) dürfen beim Reinigen nicht abgewischt werden.**

HINWEIS **Reinigen Sie die Rührmaschine nicht mit Scheuermitteln und -lappen.**

HINWEIS **Rührwerkzeuge aus Aluminium dürfen nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.**

Die Auffangschalen-/Spritzschutzeinheit (Abb. 2) sollte regelmäßig entfernt und sauber gewischt werden.

Entfernen und Reinigen des Drahtkorbs (Abb. 9)

1. Senken Sie den Kessel. Entfernen Sie Rührer und Kessel.
2. Halten Sie den Drahtkorb mit beiden Händen fest und schieben Sie ihn nach links, bis der vordere Halterungsklotz in der Mitte die Lücke der runden Kante der kreisförmigen Auffangschale erreicht.
3. Senken Sie die Vorderseite des Drahtkorbs und bewegen Sie den Drahtkorb leicht nach hinten, so dass die hinteren Halterungsklötze die Kanten der Auffangschale nicht mehr berühren. Der Drahtkorb kann jetzt entfernt werden.

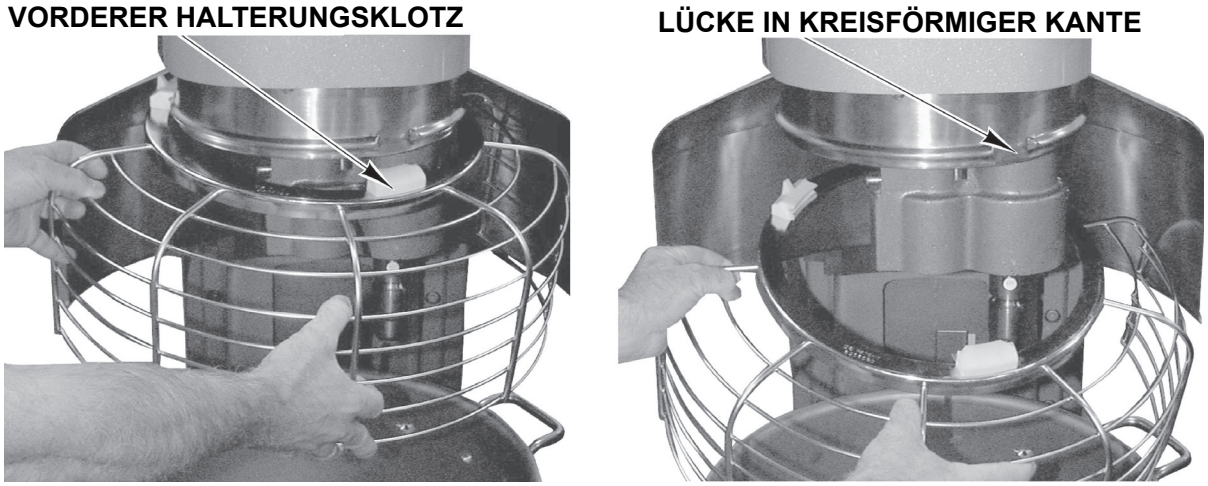


Abb. 9

4. Reinigen Sie den Drahtkorb in der Spüle, spülen Sie ihn mit klarem Wasser und trocknen Sie ihn mit einem sauberen Tuch ab.
5. Der rostfreie Spritzschutz aus Stahl (Abb. 2) kann mit einem Lappen oder einem Schwamm abgewischt und/oder mit warmen Seifenwasser gereinigt werden. Spülen Sie ihn mit klarem Wasser und trocknen Sie ihn mit einem sauberen Tuch ab.

Einsetzen des Drahtkorbs

1. Platzieren Sie den Ring des Drahtkorbs so, dass sich der vordere Halterungsklotz unter der Lücke der runden Kante der kreisförmigen Auffangschale befindet.
2. Platzieren Sie die Rillen so, dass der hintere Halterungsklotz über die runde Kante der kreisförmigen Auffangschale gehängt werden kann.
3. Heben Sie die Vorderseite des Drahtkorbs an, so dass der vordere Halterungsklotz durch die Lücke der runden Kante der kreisförmigen Auffangschale passt.
4. Drehen Sie den Drahtkorb nach rechts, bis alle drei Halterungsklötze über der Kante der Auffangschale hängen.
5. Drehen Sie den Drahtkorb so lange, bis sich die Öffnung an der Vorderseite der Rührmaschine befindet (um die Rührer einzusetzen) oder bis er an der Vorderseite anschlägt.

8.0 WARTUNG

⚠WARNUNG Trennen Sie die Rührmaschine vom Stromnetz und gehen Sie nach dem korrekten Verfahren zur Energieabschaltung/Kennzeichnung vor.

Entfernen Sie keine Abdeckungen und lösen Sie keine Beschläge, während die Rührmaschine im Betrieb ist. Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker gezogen ist, bevor die Rührmaschine gewartet oder bewegt wird.

⚠WARNUNG Die elektronische Antriebssteuerung ist mit Starkstrom-Kondensatoren ausgerüstet. Isolieren Sie die Rührmaschine vom Hauptnetz und lassen Sie die Kondensatoren für 5 Minuten entladen, bevor Sie irgendwelche Abdeckungen entfernen.

⚠WARNUNG Wartungsarbeiten an der Rührmaschine dürfen ausschließlich von geschultem Hobart Servicepersonal oder anderem ordnungsgemäß ausgebildetem und qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

8.1 VERRIEGELUNGSSICHERHEITSSYSTEM

Um die Funktion des Drahtkorbs und der Kesselhalterungsverriegelungsschalter zu überprüfen, ist eine regelmäßige Inspektion des Sicherheitssystems der Rührmaschine notwendig. Diese sollte mindestens einmal jährlich durchgeführt werden.

Ersatzteile finden Sie im Abschnitt EMPFOHLENE ERSATZTEILE oder im Hobart Ressourcenzentrum. Um einen zuverlässigen und sicheren Betrieb der Rührmaschine zu gewährleisten, wird empfohlen, die Wartungsarbeiten nur von geschultem Hobart Servicepersonal durchführen zu lassen.

8.2 SCHMIERUNG

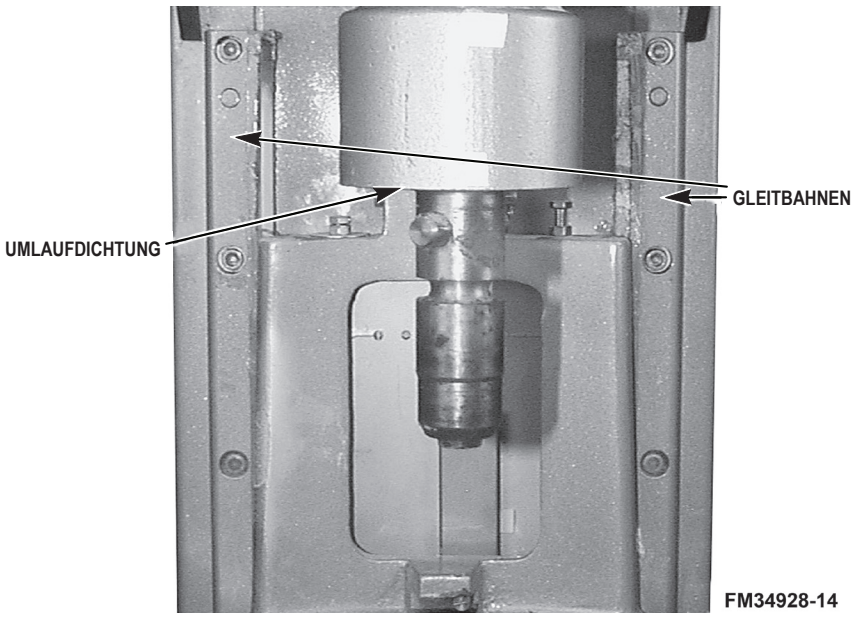


Abb. 10

Gleitbahnen (ML-141075, ML-141079, ML-141076, ML-141080, ML-141083, ML-141112)

Die Gleitbahnen (Abb. 10) sollten etwa zwei Mal jährlich geschmiert werden. Um an die Gleitbahnen heranzukommen, schieben Sie die Kesselhalterung ganz nach unten und entfernen den Stahlschutz (Abb. 2), der mit Schrauben befestigt ist. Tragen Sie eine dünne Schicht Lubriplate 630AA auf den Kesselbereich der Kesselhalterung und auf jede Gleitbahn auf. Setzen Sie den Stahlschutz (Abb. 2) wieder ein.

Bestimmte Einheiten enthalten Polymer-Gleitbahneinsätze, die keine Schmierung benötigen. Für ML-141203 nicht schmieren.

Umlaufdichtung

Gelegentlich wird die Umlaufdichtung (Abb. 10) trocken und fängt an zu quietschen. Um dies zu beheben, tragen Sie etwas Mineralöl unter der Umkantung der Dichtung auf.

Rührwelle

Die Rührwelle (Abb. 10) sollte zweimal pro Jahr mit einer dünnen Schicht Mineralöl geschmiert werden.

Kesselklemmen (HL1400N)

Der Kesselklemmenbereich der Kesselhalterung sollte zwei- bis dreimal pro Jahr mit einer dünnen Schicht Lubriplate 630AA geschmiert werden.

8.3 GETRIEBEÖL

⚠WARNUNG Trennen Sie die Maschine vom Stromnetz und gehen Sie nach dem korrekten Verfahren zur Energieabschaltung/Kennzeichnung vor.

Ölstand

Das Getriebeöl sollte mindestens ein Mal jährlich, abhängig von der Maschinennutzung, überprüft werden. Um den Ölstand zu überprüfen, entfernen Sie den Deckel, der mit zwei Schrauben befestigt ist. Entfernen Sie den Öleinfülldeckel (Abb. 11) und prüfen Sie den Ölstand. Wenn der Ölstand unter der Linie des Ölmessstabes liegt, füllen Sie etwas empfohlenes Getriebeöl auf, bis es den erforderlichen Ölstand erreicht. Füllen Sie nicht zu viel Öl in das Getriebe ein, da es ansonsten lecken könnte. Kontaktieren Sie bitte Ihre nächste Hobart Servicezentrale, damit die Hobart Mitarbeiter Ihnen ein geeignetes Getriebeöl empfehlen können.

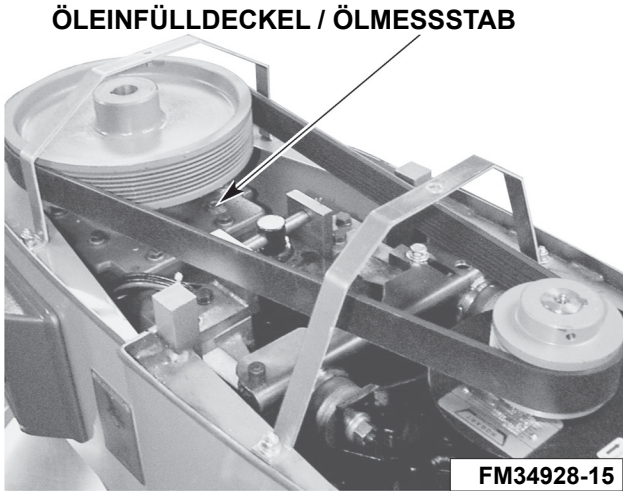


Abb. 11

Riemen

Der Riemen sollt einmal jährlich auf Verschleiß inspiziert und bei Bedarf von einem Hobart Servicetechniker erneuert werden.

8.4 JUSTIERUNG

Abstand der Rührwerkzeuge

Der Abstand der Rührwerkzeuge sollte regelmäßig kontrolliert werden. Das Rührwerkzeug darf den Kessel nicht berühren. Der maximale Abstand zwischen dem Kesselboden und dem Standardrührer B muss 3 mm (1/8 Zoll) betragen; der maximale Abstand zwischen dem Kesselboden und dem Knethaken ED muss beim Modell HL800 8 mm (5/16 Zoll) und beim Modell HL1400/HL1400N 17 mm (11/16 Zoll) betragen.

Setzen Sie einen Kessel und ein Rührwerkzeug (z.B. einen Standardrührer) ein. Wenn sich das Rührwerkzeug und der Kessel berühren, bevor die Kesselhalterung den Stopppunkt erreicht, justieren Sie die Stoppschraube. Lesen Sie dazu den nachfolgenden Abschnitt zur Justierung des Abstandes zwischen Kessel und Rührwerkzeug.

Messen des Abstandes

Schütten Sie soviel Mehl in den Kessel, dass der Kesselboden an der Stelle, wo der Standardrührer rotiert, bedeckt ist. Lassen Sie die Rührmaschine bei vollständig angehobenem Kessel kurz bei niedrigster Stufe laufen.

Schalten Sie die Rührmaschine aus, ziehen Sie den Netzstecker und messen Sie die Tiefe des Mehls, wo der Standardrührer Spuren hinterlassen hat. Diese Messung wiederholen Sie an mehreren Stellen, um ein genaues Ergebnis zu erzielen.

JUSTIEREN DES ABSTANDES ZWISCHEN KESSEL UND DER RÜHRWERKZEUG

Entfernen Sie den Stahlschutz (Abb. 2), der mit Schlitzschrauben befestigt ist.

Justieren Sie die Stoppschraube auf der linken Seite.

- Lösen Sie die untere Mutter (Abb. 12) und drehen Sie die Stoppschraube gegen den Uhrzeigersinn, um den Abstand zu erhöhen, bzw. im Uhrzeigersinn, um den Abstand zu verringern.

- Ziehen Sie die Mutter an; halten Sie dabei die Stoppschraube fest.

Nachdem die Justierungen abgeschlossen sind, bringen Sie den Stahlschutz wieder an und befestigen ihn mit den Schrauben.

Stecken Sie den Netzschalter wieder ein.

Betätigen Sie mehrmals vorsichtig die Kesselhebefunktion, um die Justierung zu überprüfen.

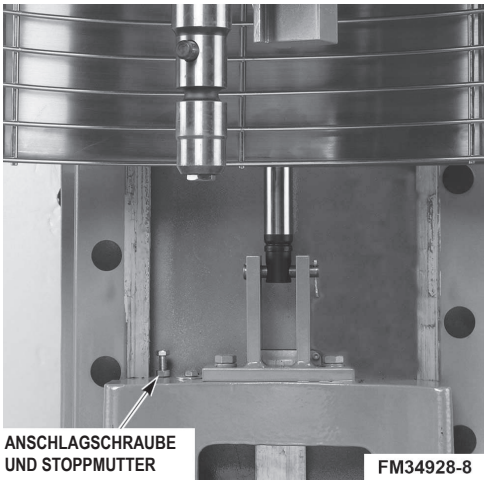


Abb. 12

Kesselverriegelungshebel (HL800, HL1400)

Gelegentlich können sich Fremdkörper ansammeln, die eine langsame Bewegung des Kesselverriegelungshebels (Abb. 13) verursachen.

Gießen Sie sehr warmes Wasser um den Arretierstift, um eventuell dort angesammelte Nahrungspartikel auszuspülen. Das Wasser sollte um den Stift herum durchfließen. Platzieren Sie ein Tuch oder eine Schale unter der Kesselhalterung, um das Wasser und die Nahrungspartikel aufzufangen.

Schmieren Sie den Stift mit einer dünnen Schicht Lubriplate 630AA.

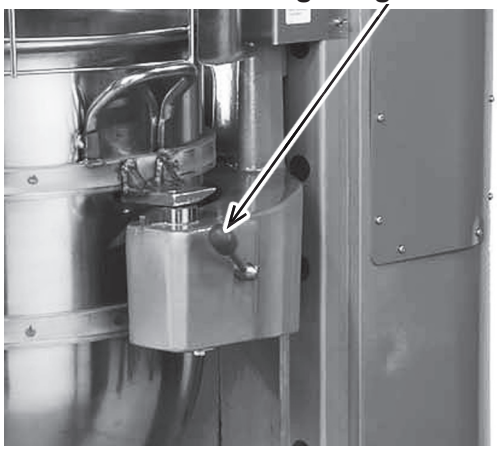


Abb. 13

Kesselklemmen (HL1400N)

Die Höhe der Kesselklemme wird durch einen Federring und eine Kontermutter gesteuert, die sich am Boden der Kesselhalterung befinden. Durch Drehen der Kontermutter gegen den Uhrzeigersinn wird die Kesselklemme gelockert, durch Drehen der Kontermutter im Uhrzeigersinn wird die Kesselklemme angezogen. Falls wiederholte Einstellungen nötig sind, ist ein zusätzlicher Kundendienst erforderlich. Kontaktieren Sie Ihre nächste Hobart Servicezentrale.

8.5 FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache
Rührmaschine startet nicht.	Der Schaltkreisschutz ist geöffnet – kontrollieren Sie die Sicherung oder den Leitungsschutzschalter. Die Rührmaschine ist überladen. Der Drahtkorb ist nicht geschlossen. Der Kessel ist nicht geschlossen (eingerastet).
Rührwerkzeug berührt den Kessel.	Der Kessel ist nicht geschlossen (eingerastet). Der Abstand zwischen den Rührwerkzeugen und dem Kessel ist nicht korrekt – zum Justieren siehe Wartung. Rührwerkzeuge sind nicht korrekt eingesetzt.
Umlaufdichtung quietscht.	Dichtung benötigt gelegentlich Schmierung – siehe Wartung.
Timer zeigt Fehlercode (ErXX) an.	Wenn der Fehlercode blinkt, trennen Sie die Maschine vom Stromnetz, warten Sie 1 Minute, und schließen Sie sie wieder an. Wenn das Problem weiterhin besteht, kontaktieren Sie Ihre nächste Hobart Servicezentrale.

8.6 KUNDENDIENST

Wenn Ihr Gerät repariert oder gewartet werden muss, kontaktieren Sie Ihre nächste Hobart Servicezentrale.

8.7 RÜHRLEISTUNG

RÜHRMASCHINENLEISTUNG

Die Übersicht über die Rührleistung dient zur Kontrolle der Chargengröße Ihrer Rezepturen. Die Mengenangaben beziehen sich auf die Menge der Zutaten, die in unterschiedlich große Kessel passen. Die Mengenangaben beziehen sich auf die empfohlenen maximalen Chargengrößen. Falls das Gesamtgewicht des Kessels und der Zutaten mehr als 25 kg beträgt, muss ein Kesselgestell benutzt werden. Im Folgenden sind Teigrezepte aufgelistet, um die Chargengröße in der Rührleistungsübersicht zu ermitteln:

Die aufgeführte Rührmenge sollte nicht überschritten werden.

Die maximale Rührleistung der Maschine beträgt:

HL800 (groß): 75,7 Liter

HL1400/HL1400N (groß): 132,5 Liter

Das Fassungsvermögen anderer Kesselgrößen entnehmen Sie bitte der Tabelle HL800 der HL1400/1400N Rührmaschinen-Leistungstabelle.

ZUTAT	SCHWERER BROTTEIG	MITTLERER PIZZATEIG	AUFGEGANGENER DONUT-TEIG
Mehl	100,0 %	100,0 %	100,0 %
Wasser	55,0	50,0	65,0
Hefe	2,0	1,0	5,0
Salz	2,5	1,5	2,5
Zucker	5,0	- 0 -	15,0
Backfett	5,0	- 0 -	15,0
Öl	-0-	2,0	-0-
Magermilchpulver	6,0	- 0 -	8,0
Gesamt	175,5 %	154,5 %	210,5 %

Die Prozentangaben der Zutaten basieren auf einem Mehlanteil von 100 %. Dies soll die Dosierung erleichtern, um Chargen verschiedener Größen herzustellen und das Verhältnis der Feuchtigkeitsaufnahme zu errechnen.

Das in den Rezepten verwendete Mehl ist hartes, angereichertes und gebleichtes Weizenmehl. Es enthält 11 % bis 12 % Eiweiß und 12 % Feuchtigkeitsgehalt.

Mehl mit einem geringeren Feuchtigkeitsgehalt verringert die Feuchtigkeitsaufnahme, erschwert die angemessene Feuchtigkeitszufuhr des Gluten und ist für Ihre Rührmaschine nicht optimal geeignet. Teig, der aus Mehl mit hochwertigem Eiweiß, z.B. Mehl mit einem hohen Glutenanteil, hergestellt wurde, läßt sich möglicherweise sehr schlecht rühren. Wenn Sie Mehl mit hohem Glutenanteil benutzen, reduzieren Sie die auf der Übersicht über die Rührleistung angegebene Chargenanzahl um 10 %, um eine Überladung der Rührmaschine zu vermeiden.

Die in den Rezepten verwendete Wassertemperatur beträgt zwischen 18 °C und 23 °C. Bei niedrigeren Wassertemperaturen lässt sich der Teig schwieriger rühren. Wenn Sie Teig mit kaltem Wasser rühren möchten, muss die Chargengröße gegebenfalls um 15 bis 20 % reduziert werden.

Sie finden auf der Übersicht über die Rührleistung ebenfalls das Feuchtigkeitsaufnahmeverhältnis aufgeführt, das auch berücksichtigt werden muss. Dies ist das prozentuale Verhältnis des Wassergewichts im Vergleich zum Mehlgewicht.

AV = Gewicht des Wassers ÷ Gewicht des Mehls * 100 %

Das Verhältnis der Feuchtigkeitsaufnahme gibt einen Hinweis auf die relative Schwere oder Nässe einer Charge. Die in der Übersicht angegebene Rührleistung für die unten aufgeführten Produkte basiert auf den folgenden Absorptionsverhältnissen:

PRODUKT	ABSORPTIONSVERHÄLTNIS
Schwerer Brotteig	55 %
Mittelschwerer Brotteig	60 %
Leichter Brotteig	65 %
Teig für dünne Pizza	40 %
Teig für mittlere Pizza	50 %
Teig für dicke Pizza	60 %
Teig für hohen Donut	65 %
Vollkornteig	70 %

Wenn Sie eines der oben genannten Produkte mit einem geringeren als dem aufgeführten Absorptionsverhältnis rühren, verringern Sie proportional die Chargengröße, um den Teig effizient rühren zu können und das Risiko einer Überladung der Rührmaschine zu vermeiden. Beispiel: Eine HL800 Rührmaschine hat für einen dünnen Pizzateig eine Rührleistung von 38,6 kg bei der niedrigsten Geschwindigkeit und bei einem Absorptionsverhältnis von 40 % gemäß der Übersicht über die Rührleistung. Wenn die Charge ein Absorptionsverhältnis von 30 % hat, reduzieren Sie die Chargengröße, um den Unterschied zu kompensieren. Errechnen Sie die Verringerung wie folgt:

1. Dividieren Sie das Absorptionsverhältnis der Charge durch das auf der Übersicht genanten Absorptionsverhältnis.

$$\frac{\text{30 \% tatsächliche Absorption}}{\text{40 \% geschätzte Absorption}} = 75\ \%$$

2. Multiplizieren Sie die geschätzte Chargengröße mit der unter 1. ermittelten Prozentzahl. Das Ergebnis gibt die maximale Chargengröße der HL800 Rührmaschine für einen Pizzateig bei 30 % Absorptionsverhältnis an.

38,6 kg geschätzte Chargengröße
x 75 %
28,9 kg Maximale Ladung für Teig mit 30 % Absorption

Ein anderer Faktor, der oft übersehen wird, ist die Möglichkeit, verschiedene Rührstufen bei der Rührmaschine zu benutzen. Um eine Überladung der Rührmaschine zu vermeiden, stellen Sie die auf der Rührleistungsübersicht empfohlene Geschwindigkeit ein. Wegen der Zähigkeit eines dünnen Pizzateiges mit 40 % Absorptionsverhältnis wird eine maximale Rührzeit von 5 Minuten bei höchster Stufe empfohlen. Zum Mischen von Teig mit einer Absorption von 50 % oder weniger auf der zweiten Rührstufe reduzieren Sie bei den Modellen HL800 und HL1400 die Chargengröße um 50 %.

Die Geschwindigkeit der Rührmaschine, Dauer der Rührzeit, Zimmertemperatur und Temperatur der Zutaten wirken sich auf die Teigtemperatur aus. Um die gewünschte Teigtemperatur zu erreichen, müssen Sie ggf. die Wassertemperatur anpassen

Um die Chargengrößenkapazitäten für andere, auf der Rührleistungsübersicht nicht aufgeführte Brotteige zu ermitteln, folgen Sie den Chargengrößenempfehlungen für einen der aufgeführten Brotteige mit einem vergleichbaren Absorptionsverhältnis.

8.8 ÜBERSICHT RÜHRLEISTUNG – HL800

Empfohlene Höchstladung – Teigladung bei einer Wassertemperatur von 21 °C und 12 % Mehlfeuchtigkeit.

PRODUKT	FÜR BETRIEB GEEIGNETE RÜHRER	HL800 MIXER		
KESSELKAPAZITÄT (LITER)		75,7 Liter (80 qt.)	56,8 Liter (60 qt.)	37,8 Liter (40 qt.)
Eiweiß	D	1,9 Liter (2 qts.)	1,9 Liter (2 qts.)	1,7 Liter (1,7 qts.)
Kartoffelbrei	B & C	27,2 kg (60 lbs.)	18,2 kg (40 lbs.)	13,6 kg (30 lbs.)
Mayonnaise (Öl)	B oder C oder D	28,4 Liter (30 qts.)	17,0 Liter (18 qts.)	12,3 Liter (13 qts.)
Schaumgebäck (Wasser)	D	2,8 Liter (3 qts.)	1,4 Liter (1,5 qts.)	1,4 Liter (1,5 qts.)
Waffel oder heißer Kuchenteig	B	30,3 Liter (32 qts.)	22,7 Liter (24 qts.)	15,1 Liter (16 qts.)
Schlagsahne	D oder C	15,1 Liter (16 qts.)	12,9 Liter (12 qts.)	8,5 Liter (9 qts.)
Engelskuchen	C oder I	60	45	30
Kuchen, Kuchenmischung oder Plattenkuchen	B oder C	45,3 kg (100 lbs.)	22,7 kg (50 lbs.)	18,1 kg (40 lbs.)
Kuchen, Förmchenkuchen	B oder C	40,8 kg (90 lbs.)	27,3 kg (60 lbs.)	20,4 kg (45 lbs.)
Torte, Sahnetorte	B oder C	40,8 kg (90 lbs.)	27,3 kg (60 lbs.)	20,4 kg (45 lbs.)
Kuchen, Früchtekuchen	B	45,3 kg (100 lbs.)	25,0 kg (55 lbs.)	18,1 kg (40 lbs.)
Kleine Sahnetorte (Biskuit)	C oder I	36,3 kg (80 lbs.)	20,5 kg (45 lbs.)	11,3 kg (25 lbs.)
Biskuitgebäck	C oder I	29,5 kg (65 lbs.)	16,4 kg (36 lbs.)	18,1 kg (40 lbs.)
Zuckerplätzchen	B	27,3 kg (60 lbs.)	18,1 kg (40 lbs.)	13,6 kg (30 lbs.)
Teig, Brot- oder Brötchenteig (leicht-mittelschwer) 60 % Absorption §	ED	77,1 kg (170 lbs.)*	36,3 kg (80 lbs.)*	20,4 kg (45 lbs.)*
Teig, schwerer Brotteig 55 % Absorption §	ED	63,5 kg (140 lbs.)*	27,3 kg (60 lbs.)*	15,9 kg (35 lbs.)□

Teig, Pastete	B & P	34,0 kg (75 lbs.)	22,7 kg (50 lbs.)	15,9 kg (35 lbs.)
Teig für dünnen Pizzaboden 40 % Absorption (max.Rührzeit 5 Min.)§╪	ED	38,6 kg (85 lbs.)□	18,2 kg (40 lbs.)□	11,3 kg (25 lbs.)□
Teig für mittleren Pizzaboden 50 % Absorption §╪	ED	70,3 kg (155 lbs.)□	31,8 kg (70 lbs.)□	14,5 kg (32 lbs.)□
Teig für dicken Pizzaboden 60 % Absorption §╪	ED	70,3 kg (155 lbs.)*	31,8 kg (70 lbs.)*	20,4 kg (45 lbs.)*
Teig für hohen Donut 65 % Absorption	ED	27,3 kg (60 lbs.)†	13,6 kg (30 lbs.)†	11,3 kg (25 lbs.) †
Teig, Vollkornteig 70 % Absorption	ED	68,0 kg (150 lbs.)	31,8 kg (70 lbs.)	20,4 kg (45 lbs.)□
Eier & Zucker für Biskuitkuchen	B & C oder I	18,1 kg (40 lbs.)	10,9 kg (24 lbs.)	8,2 kg (18 lbs.)
Zuckerguss, Fondant	B	29,5 kg (65 lbs.)	16,4 kg (36 lbs.)	11,3 kg (25 lbs.)
Zuckerguss, Marshmallow	C oder I	4,5 kg (10 lbs.)	2,3 kg (5 lbs.)	2,0 kg (4,5 lbs.)
Backfett & Zucker, mit Sahne	B	29,5 kg (65 lbs.)	21,8 kg (48 lbs.)	15,9 kg (35 lbs.)
Pasta, einfache Eiernudeln (max.Rührzeit 5 Min.)	ED	29,5 kg (65 lbs.)□	13,6 kg (30 lbs.)	6,8 kg (15 lbs.) □

ABKÜRZUNGEN - FÜR BETRIEB GEEIGNETE RÜHRER
B - Standardrührer
C - Flügelbesen
D - Schneebesen
ED - Knethaken
I - Verstärkter Besen
P - Gebäckschneider
□1. Stufe
* 2. Stufe
† 3. Stufe

HINWEIS: % Absorptionsverhältnis = Wassergewicht dividiert durch das Mehlgewicht. Kapazität hängt vom Feuchtigkeitsgehalt des Teiges ab. Oben genannte Kapazitäten basieren auf einer Feuchtigkeit des Mehles von 12 % bei 21 °C Wassertemperatur.

§ Falls Mehl mit einem hohen Glutengehalt verwendet wird, reduzieren Sie die Teigchargengröße um 10 %.

╪ Die zweite Rührstufe sollte nicht bei Produkten mit einer Absorption von 50 % und darunter verwendet werden. Bei den Modellen HL800 und HL1400 ist eine 50%ige Reduzierung der Chargengröße erforderlich, um in Geschwindigkeit 2 Teige mit einer Absorption von 50 % und darunter zu mischen.

Wenn Eis verwendet wird, sollte die Chargengröße um 10 % verringert werden.

8.9 ÜBERSICHT RÜHRLEISTUNG – HL1400/HL1400N

Empfohlene Höchstladung – Teigladung bei einer Wassertemperatur von 21 °C und 12 % Mehlfeuchtigkeit.

PRODUKT	FÜR BETRIEB GEEIGNETE RÜHRER	HL1400/HL1400N MIXER			
KESSELKAPAZITÄT (LITER)		132,5 Liter (140 qt.)	75,7 Liter (80 qt.)	56,8 Liter (60 qt)	37,8 Liter (40 qt.)
Eiweiß	D	3,8 Liter (4 qts.)	1,9 Liter (2 qts.)	1,9 Liter (2 qts.)	1,7 Liter (1,7 qts.)
Kartoffelbrei	B & C	45,4 kg (100 lbs.)	27,2 kg (60 lbs.)	18,2 kg (40 lbs.)	13,6 kg (30 lbs.)
Mayonnaise (Öl)	B oder C oder D	47,3 Liter (50 qts.)	28,4 Liter (30 qts.)	17,0 Liter (18 qts.)	12,3 Liter (13 qts.)
Schaumgebäck (Wasser)	D	4,7 Liter (5 qts.)	2,8 Liter (3 qts.)	1,4 Liter (1,5 qts.)	1,4 Liter (1,5 qts.)
Waffel oder heißer Kuchenteig	B	- - - - - -	30,3 Liter (32 qts.)	22,7 Liter (24 qts.)	15,1 Liter (16 qts.)
Schlagsahne	D oder C	28,4 Liter (30 qts.)	15,1 Liter (16 qts.)	12,9 Liter (12 qts.)	8,5 Liter (9 qts.)
Engelskuchen	C oder I	120	60	45	30
Kuchen, Kuchenmischung oder Plattenkuchen	B oder C	83,9 kg (185 lbs.)	45,3 kg (100 lbs.)	22,7 kg (50 lbs.)	18,1 kg (40 lbs.)
Kuchen, Förmchenkuchen	B oder C	74,8 kg (165 lbs.)	40,8 kg (90 lbs.)	27,3 kg (60 lbs.)	20,4 kg (45 lbs.)
Torte, Sahnetorte	B oder C	74,8 kg (165 lbs.)	40,8 kg (90 lbs.)	27,3 kg (60 lbs.)	20,4 kg (45 lbs.)
Kuchen, Früchtekuchen	B	83,9 kg (185 lbs.)	45,3 kg (100 lbs.)	25,0 kg (55 lbs.)	18,1 kg (40 lbs.)
Kleine Sahnetorte (Biskuit)	C oder I	68,0 kg (150 lbs.)	36,3 kg (80 lbs.)	20,5 kg (45 lbs.)	11,3 kg (25 lbs.)
Biskuitgebäck	C oder I	63,5 kg (140 lbs.)	29,5 kg (65 lbs.)	16,4 kg (36 lbs.)	18,1 kg (40 lbs.)
Zuckerplätzchen	B	45,3 kg (100 lbs.)	27,3 kg (60 lbs.)	18,1 kg (40 lbs.)	13,6 kg (30 lbs.)
Teig, Brot- oder Brötchenteig (leicht-mittelschwer) 60 % Absorption §	ED	95,3 kg (210 lbs.)*	77,1 kg (170 lbs.)*	36,3 kg (80 lbs.)*	20,4 kg (45 lbs.)*

Teig, schwerer Brotteig 55 % Absorption §	ED	79,4 kg (175 lbs.)*	63,5 kg (140 lbs.)*	27,3 kg (60 lbs.)*	15,9 kg (35 lbs.) □
Teig, Pastete	B & P	56,7 kg (125 lbs.)	34,0 kg (75 lbs.)	22,7 kg (50 lbs.)	15,9 kg (35 lbs.)
Teig für dünnen Pizzaboden 40 % Absorption §╪ (max.Rührzeit 5 Min.)	ED	61,2 kg (135 lbs.)□	38,6 kg (85 lbs.)□	18,2 kg (40 lbs.)□	11,3 kg (25 lbs.)□
Teig für mittleren Pizzaboden 50 % Absorption §╪	ED	86,2 kg (190 lbs.)□	70,3 kg (155 lbs.)□	31,8 kg (70 lbs.)□	14,5 kg (32 lbs.)□
Teig für dicken Pizzaboden 60 % Absorption §╪	ED	86,2 kg (190 lbs.)*	70,3 kg (155 lbs.)*	31,8 kg (70 lbs.)*	20,4 kg (45 lbs.)*
Teig für hohen Donut 65 % Absorption	ED	45,3 kg (100 lbs.)†	27,3 kg (60 lbs.)†	13,6 kg (30 lbs.)†	11,3 kg (25 lbs.)†
Teig, Vollkornteig 70 % Absorption	ED	83,9 kg (185 lbs.)	68,0 kg (150 lbs.)	31,8 kg (70 lbs.)	20,4 kg (45 lbs.)□
Eier & Zucker für Biskuitkuchen	B & C oder I	34,0 kg (75 lbs.)	18,1 kg (40 lbs.)	10,9 kg (24 lbs.)	8,2 kg (18 lbs.)
Zuckerguss, Fondant	B	45,3 kg (100 lbs.)	29,5 kg (65 lbs.)	16,4 kg (36 lbs.)	11,3 kg (25 lbs.)
Zuckerguss, Marshmallow	C oder I	9,1 kg (20 lbs.)	4,5 kg (10 lbs.)	2,3 kg (5 lbs.)	2,0 kg (4,5 lbs.)
Backfett & Zucker, mit Sahne	B	54,4 kg (120 lbs.)	29,5 kg (65 lbs.)	21,8 kg (48 lbs.)	15,9 kg (35 lbs.)
Pasta, einfache Eiernudeln (max.Rührzeit 5 Min.)	ED	45,3 kg (100 lbs.)	29,5 kg (65 lbs.) □	13,6 kg (30 lbs.)	6,8 kg (15 lbs.) □

ABKÜRZUNGEN - FÜR BETRIEB GEEIGNETE RÜHRER
B - Standardrührer
C - Flügelbesen
D - Schneebesen
ED - Knethaken
I - Verstärkter Besen
P - Gebäckschneider
□1. Stufe
* 2. Stufe
† 3. Stufe

HINWEIS: % Absorptionsverhältnis = Wassergewicht dividiert durch das Mehlgewicht. Kapazität hängt vom Feuchtigkeitsgehalt des Teiges ab. Oben genannte Kapazitäten basieren auf einer Feuchtigkeit des Mehles von 12 % bei 21 °C Wassertemperatur.

§ Falls Mehl mit einem hohen Glutengehalt verwendet wird, reduzieren Sie die Teigchargengröße um 10 %.

╪ Die zweite Rührstufe sollte nicht bei Produkten mit einer Absorption von 50 % und darunter verwendet werden. Bei den Modellen HL800 und HL1400 ist eine 50%ige Reduzierung der Chargengröße erforderlich, um in Geschwindigkeit 2 Teige mit einer Absorption von 50 % und darunter zu mischen.

Wenn Eis verwendet wird, sollte die Chargengröße um 10 % verringert werden.

8.10 RÜHRWERKZEUGE

RÜHRWERKZEUGE UND IHRE ANWENDUNG

Hobart Quick Release™ Rührwerkzeuge sind für die Legacy Rührmaschinen und für das zu rührende Produkt erhältlich.



Der **Standardrührer B** ist ein Mehrzweckrührer zum Stampfen von Kartoffeln und anderem Gemüse, zum Rühren von Kuchenteig, Backteig oder Zuckerguss. Er eignet sich auch für industrielle Anwendungen bei zu schäumenden oder geriebenen Produkten und zur gleichmäßigen Verteilung der Zutaten. Nehmen Sie für die meisten Anwendungen zunächst die erste Stufe und am Ende die mittlere Stufe.



Der **Schneebesen D** eignet sich zum Herstellen von besonders luftigem Teig. Er kann genutzt werden zum Schlagen von Sahne und Eischnee, zum Rühren von sehr leichtem Zuckerguss, Schaumgebäck sowie ähnlichen Anwendungen. Für den Schneebesen D wird häufig die dritte und vierte Stufe eingestellt.



Der **Knethaken ED** dient zum Kneten der meisten Brot- und Brötchenteige sowie Pizzateige, die gefaltet und gezogen werden müssen, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. Diese Rührwerkzeuge eignen sich für Hefeteige und sollten mit der ersten, zweiten oder dritten Stufe verwendet werden.



Der **Flügelbesen C** wird zum Schlagen von Produkten verwendet, die zu schwer für den Schneebesen D sind. Der schwere Rahmen ermöglicht die Anwendung für leichtes Schäumen oder Schlagen. Er eignet sich zum Mischen von Kartoffeln, Butter und Mayonnaise sowie zum Schlagen von leichtem Zuckerguss. Um schwere Produkte wie Kartoffeln zu mischen, stellen Sie die erste oder zweite Stufe ein. Für leichte Produkte wie Mayonnaise oder Zuckerguss eignet sich die dritte und die vierte Stufe.



Der **Gebäckschneider P** verbindet Backfett mit Mehl und ist ideal für leichte Pastetenformen (Pastetchen), flockigen Tortenteig und ähnliche Mischungen. Die Schneidefunktion des Rührers vermeidet Reibung und mischt empfindliche Zutaten ohne Beeinträchtigungen unter den Teig. Der Gebäckschneider P eignet sich zum Rühren bei niedrigen Geschwindigkeiten und für schnelle Schneidefunktionen bei mittlerer Geschwindigkeit. Der Gebäckschneider P sollte nicht bei hoher Geschwindigkeit genutzt werden, wenn das Gebäck flockig werden soll.



Der **verstärkte Besen I** eignet sich für Biskuitgebäck und schlägt Marshmallows und Zuckerguss.

8.11 SPRITZSCHUTZ UND KESSELAUFSATZRING

Spritzschutz und Kesselaufsatzring verringern die Staubbildung und bieten bei einigen Mischungen auf hoher Stufe einen Spritzschutz. Der Spritzschutz passt unter den Drahtkorb. Der rostfreie Kesselaufsatzring aus Stahl ist ebenfalls erhältlich. Spritzschutz und Kesselaufsatz sollten nicht verwendet werden, um die empfohlene maximale Rührmenge zu überschreiten. Das optimale Ergebnis erhalten Sie, wenn der Kessel nicht vollständig gefüllt ist, um die Luftzufuhr und Bedienung zu vereinfachen. Folgen Sie der Hobart Rührleistungsübersicht, um das beste Ergebnis zu erhalten. Die Öffnung an der Oberseite des Spritzschutzes an größeren Rührmaschinen hat aufgrund der umgekehrten Kegelform einen kleineren Durchmesser. Wenn die Rührmaschine bei Anwendung des Spritzschutzes überladen ist, bekommt der Teig weniger Luftzufuhr, da die Stelle, an der die Luft die Charge erreicht, nicht frei zugänglich ist.

8.12 KESSELSCHABER

Der Kesselschaber für die Rührmaschine ist für die großen sowie halbgroßen Kessel der Modelle HL800/HL1400/HL1400N erhältlich. Dieses Zubehör schabt die Kesselinnenseite, während das Rührwerkzeug rotiert, um Zutaten in die Mischung beizufügen. Der Schaber ist nur für die Verwendung mit dem Schneebesen oder dem Standardrührer geeignet.

8.13 KESSELGESTELL

Wenn ein Kessel mit einem Gesamtgewicht von mehr als 25 kg bewegt oder angehoben werden soll, muss ein Kesselgestell verwendet werden.

Kesselgestelle oder Rollböcke sind praktisch, zeitsparend und verringern die Anstrengung beim Bewegen von großen Chargen. Um schwere Teigchargen aus der Rührmaschine zu entfernen, entriegeln Sie den Kessel und senken ihn nach unten auf das Kesselgestell. Rollen Sie vorsichtig das Kesselgestell beiseite, um Platz für die nächste Charge zu machen. Bringen Sie das Produkt zum Standort der Weiterverarbeitung, oder kühlen Sie es zwischen dem Rühren und der weiteren Verarbeitung. Kesselgestelle sparen Zeit, reduzieren die Arbeitsgänge und verbessern den Arbeitsfluss. Somit stellen sie wertvolle Werkzeuge am Arbeitsplatz dar.

9.0 TEILE UND SPEZIFIKATIONEN

9.1 ABMESSUNGEN DER RÜHRMASCHINE

Der HL800 verfügt über eine langsame Rührfunktion sowie vier Mischstufen.

Ein 60- und 40-Liter-Kessel sowie passende Rührwerkzeuge sind ebenfalls erhältlich. Eine Auswahl an Rührwerkzeugen und Zubehör ist erhältlich. Diese werden im Kapitel RÜHRWERKZEUGE des vorliegenden Handbuchs beschrieben.

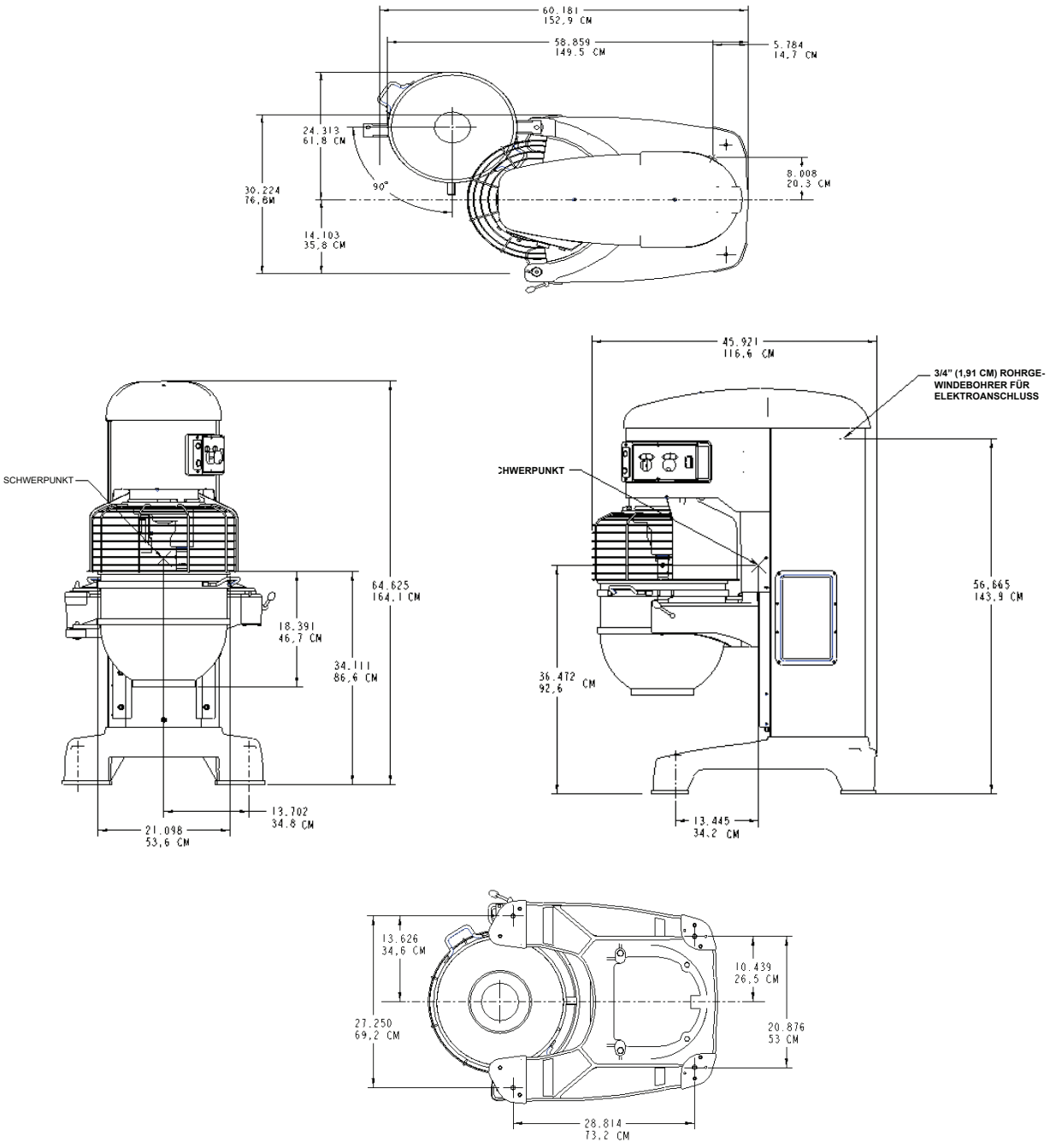


Abb. 14 (HL800)

• Die Modelle HL1400/HL1400N verfügen über eine langsame Rührfunktion sowie vier Mischstufen.

Ein 60- und 40-Liter-Kessel sowie passende Rührwerkzeuge sind ebenfalls erhältlich. Eine Auswahl an Rührwerkzeugen und Zubehör ist erhältlich. Diese werden im Kapitel RÜHRWERKZEUGE des vorliegenden Handbuchs beschrieben.

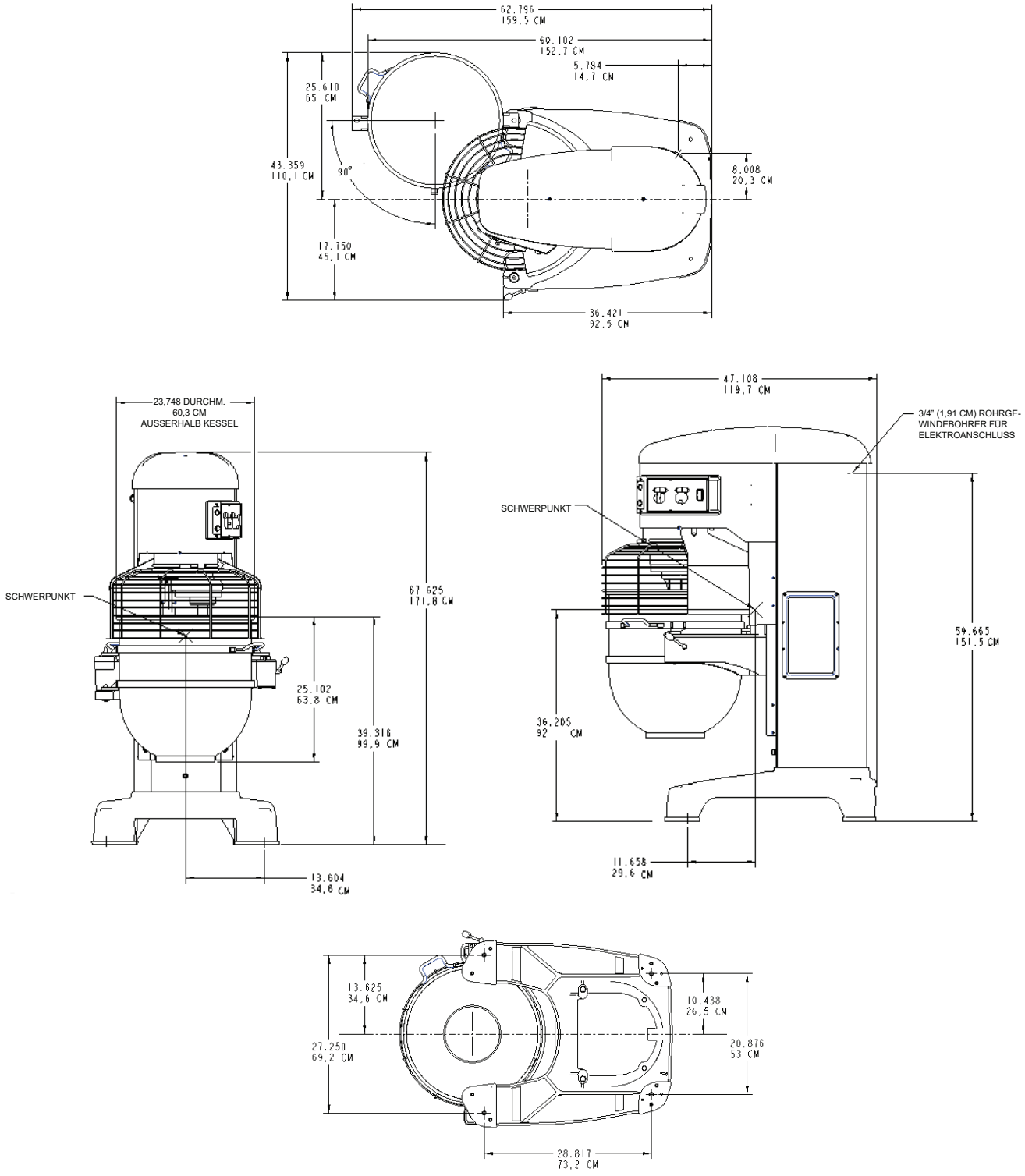


Abb. 15 (HL1400/HL1400N)

9.2 TECHNISCHE INFORMATIONEN

TABELLE 1. TECHNISCHE DATEN

Beschreibung	Einheit	HL800	HL1400/HL1400N
Motorleistung	kW (PS)	2,2 (3)	3,7 (5)
Höchstdrehzahl (50 Hz)	U/min	3800	3800
Nennspannung 3 ph	Volt	400/50	400/50
Volllaststrom bei o.g. Spannung 3 ph	Amp	5,2	6.8
Anzugsstrom bei o.g Spannung 3 ph	Amp	14	27
Empfohlene Geräteschutzsicherung 400v/3 ph/50Hz	Amp	10	10
Minimale Umgebungstemperatur	oC	0	0
Maximale Umgebungstemperatur	oC	40	40
Fassungsvermögen des Getriebegehäuses	Liter	1,8	1,8
Gewicht Rührmaschine (inklusive Kessel)	kg (lbs)	624 (1375)	662 (1460)
Gewicht Kessel (140 Liter)	kg (lbs)	-----	33,8 (74,6)
Gewicht Kessel (80 Liter)	kg (lbs)	25,1 (55,4)	25,1 (55,4)
Gewicht Kessel (60 Liter)	kg (lbs)	21,7 (47,9)	21,7 (47,9)
Gewicht Kessel (40 Liter)	kg (lbs)	19,0 (41,9)	19,0 (41,9)
Gewicht Rührwerkzeug (140 Liter Rührer)	kg (lbs)	-----	4,9 (10,9)
Gewicht Rührwerkzeug (80 Liter Rührer)	kg (lbs)	3,3 (7,3)	-----
Geräuschpegel	dB (A)	Unter 70##	Unter 70##
Transportgewicht (inklusive Kessel)	kg (lbs)	668 (1473)	706 (1555)
Transportmaße (Karton)	LxBxH cm	131x38x77	131x38x77
Lage. Temperatur und relative Luftfeuchtigkeit.	oC, % RH	+5 bis +38, 85	+5 bis +38, 85
Anwendungsklasse		Klasse 1#	Klasse 1#
Internationale Sicherheitsstufe (IP Rating)		IP45	IP45

s. Kapitel 5.2.

in Übereinstimmung mit EN-ISO 12001:1996.

10.0 EMPFOHLENE ERSATZTEILE

Artikelnummer	Beschreibung
0F-043274	Ersatzteilkatalog
00-875993-2	Motor 5PS (HL1400)
00-916869-1	Motor 5PS (HL1400N)
00-875995-2	Motor 3PS (HL800)
00-917219	Deckel
00-478752-1	Bedienungsschalter (Start)
00-478752-2	Bedienungsschalter (Stop)
00-937277	Leiterplatten-Baugruppe (Standard-Timer)
00-874139	Hebelgriffe zum Blockieren des Kessels
00-916152	Spritz- und Tropfschutz (HL800)
00-916154-1	Drahtkorb (HL800)
00-874951	Spritz- und Tropfschutz (HL1400)
00-916277-1	Drahtkorb (HL1400)
00-916905-3	Transformator
00-087713-107-5	Schaltgerät
00-937426	Sicherung
00-937333-2	Antriebsmotor (HL1400), 460V, 10PS
00-937334-2	Antriebsmotor (HL1400N), 460V, 10PS
00-937332-2	Antriebsmotor (HL800), 460V, 5PS
00-874409	Standardrührer B für 140 Liter
00-874654	Standardrührer B für 80 Liter
00-916257	Standardrührer B für 60 Liter
00-916313	Standardrührer B für 40 Liter
00-875845	Kessel 140 Liter
00-875846	Kessel 80 Liter
00-916174	Kessel 60 Liter
00-916175	Kessel 40 Liter
00-875929	Besen I für 140 Liter
00-875931	Besen I für 80 Liter
00-916268	Besen I für 60 Liter

00-916321	Besen I für 40 Liter
00-875938	Flügelbesen C für 140 Liter
00-875946	Flügelbesen C für 80 Liter
00-875863	Schneebesen D für 140 Liter
00-875866	Schneebesen D für 80 Liter
00-916265	Schneebesen D für 60 Liter
00-916319	Schneebesen D für 40 Liter
00-875906	Gebäckschneider für 140 Liter
00-875914	Gebäckschneider für 80 Liter
00-874699	Kesselschaber für 140 Liter
00-874700	Kesselschaber für 80 Liter
00-874267	Kesselschaber für 60 Liter
00-874268	Kesselschaber für 40 Liter
00-875847	Knethaken ED für 140 Liter
00-874647	Knethaken ED für 80 Liter
00-916260	Knethaken ED für 60 Liter
00-916316	Knethaken ED für 40 Liter
00-873308	Kesselgestell (60-140 Liter)
00-937389	Kesselgestell 1400N Deluxe
00-438084	Spritzschutz für 140 Liter
00-438083	Spritzschutz für 80 Liter
00-438082	Spritzschutz für 60 Liter
00-438081	Spritzschutz für 40 Liter
00-438104-00002	Kesselaufsatz für 80 Liter
00-438104-00004	Kesselaufsatz für 60 Liter
00-103881-00011	Schmierölbehälter 631AA
00-937364	Schalter Geschwindigkeit/Timer
00-938641	Kesselverriegelungshebel
00-438047	Zutateneinfüllschacht

11.0 NOTIZEN

12.0 KUNDENDIENST-TELEFONNUMMERN

Von Hobart geschulte Servicetechniker, die strategisch landesweit verteilt sind, bieten Ihnen einen schnellen, effizienten und zuverlässigen Service. Schützen Sie die Rührmaschine durch einen Hobart Inspektionsvertrag, durch den ein kontinuierlicher, effizienter Betrieb von Hobart Rührmaschinen, Ersatzteilen und Zubehör gewährleistet wird. Wenden Sie sich zur Entsorgung der Rührmaschine an das Hobart Servicebüro, um Einzelheiten zur Rückgabe zu erfahren.

Für weitere Einzelheiten wenden Sie sich bitte an: -

Abteilung	Telefon	Fax
VERTRIEB:	**07002 101 101**	**02088 864 396**
SERVICE	**07002 202 202**	**01733 371 709**
ERSATZTEILE	**07002 303 303**	**01733 371 332**

Kontinuierliche Produktverbesserung ist ein Grundsatz von Hobart UK, Spezifikationen können ohne Vorankündigung geändert werden.

HOBART

Hobart UK
Hobart House, 51 The Bourne,
Southgate, London N14 6RT
Tel: 07002 101101 Fax 0208 886 4396