

# **HOBART**

## LEGACY<sup>+</sup>

### *INSTRUCTIONS MANUAL*

---

#### *MODELS*

- HL600
- HL600C
- HL662
- HL800
- HL800C
- HL1400
- HL1400C



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

937 332-3000

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

Page 1 - English  
Page 25 - Spanish  
Page 49 - French

F48154 (May 2021)

# TABLE OF CONTENTS

GENERAL.....	3
Safety Guidelines.....	4
Operation Guidelines.....	4
Dust Hazard.....	5
Warning Symbol.....	5
Warranty Disclaimer.....	5
General Information.....	5
INSTALLATION.....	6
Unpacking.....	6
Location.....	6
Electrical Connections.....	7
OPERATION.....	8
Initial Checks.....	8
Mixer Components.....	9
Controls.....	12
Bowl Placement.....	13
Agitator.....	14
Power Bowl Lift.....	14
Prepare For Mixing.....	15
Timer Operation (SmartTimer™).....	15
Operating Notes.....	16
Unloading.....	17
Wire Cage (Fig. 13).....	17
CLEANING.....	19
MAINTENANCE.....	20
Interlock Safety System.....	20
Lubrication.....	20
Transmission Belt.....	21
Adjustments.....	21
TROUBLESHOOTING.....	23
Troubleshooting Guide.....	23
Service.....	23
AGITATORS AND ATTACHMENTS.....	24
Available Agitators and Attachments.....	24

# INSTALLATION, OPERATION AND CARE OF LEGACY+<sup>®</sup> MIXERS 60-QUART through 140-QUART

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## GENERAL

This Operation Manual is for the Hobart Legacy+<sup>®</sup> 60-Qt through 140-Qt Floor Mixers which are available in three different bowl sizes. Visit the website [www.hobartcorp.com](http://www.hobartcorp.com) to see additional mixer sizes available from Hobart.

Device	Bowl Size (Qt)	Motor Horsepower	Hub	Mixing Speeds
HL600	60-Qt	2.7 HP Motor	#12	STIR, plus four mixing speeds
HL600C	60-Qt	2.7 HP Motor	#12	Correctional Mixer, STIR, plus four mixing speeds
HL662	60-Qt	2.7 HP Motor	#12	Pizza Mixer, two mixing speeds
HL800	80-Qt	3.0 HP Motor	N/A	STIR, plus four mixing speeds
HL800C	80-Qt	3.0 HP Motor	N/A	Correctional Mixer, STIR, plus four mixing speeds
HL1400	140-Qt	5.0 HP Motor	N/A	STIR, plus four mixing speeds
HL1400C	140-Qt	5.0 HP Motor	N/A	Correctional Mixer, STIR, plus four mixing speeds

All sizes of Hobart Maximum Heavy Duty Floor Mixers feature a digital SmartTimer™ with Shift-on-the-Fly™ Controls and a power bowl lift as standard equipment.

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

Step down bowl sizes and agitators are available for the 60-Qt through 140-Qt mixers (e.g. 40-Qt bowl for 60-Qt mixer). Please see the website or contact your authorized Hobart Distributor for more information.

## **SAFETY GUIDELINES**

- All operators must be properly trained in the safe operation of the mixer and attachments.
- To avoid risk of serious injury follow all precautions and instructions in this manual when installing, operating, and servicing the mixer.
- To avoid risk of serious injury, keep hands, feet, clothing, and utensils away from the bowl, bowl support, slideways, and agitator when the mixer is in operation or any of the components are moving.
- Do not operate the mixer if it is not in proper operating condition.
- Disconnect power to the mixer and follow lockout-tagout procedures before moving or servicing the mixer.
- Do not operate the mixer if parts are disassembled.
- Do not override safety switches on the mixer.
- When moving the mixer make sure it is stable to avoid tipping and keep hands and feet clear of the bottom of the mixer to avoid pinching.
- Use the STOP button to stop the mixer. Never open the wire cage or use the 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.

## **OPERATION GUIDELINES**

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

## DUST HAZARD

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

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

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

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

## WARNING SYMBOL

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

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

## WARRANTY DISCLAIMER

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

For warranty information, please contact Hobart Customer Care.

## GENERAL INFORMATION

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

# INSTALLATION

## UNPACKING

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

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

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

## LOCATION

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

Place the mixer in its operating location. There should be adequate space around the mixer for the user to operate the controls and to install and remove bowls. The area above and to the right side of the mixer should allow the top and side covers to be removed for routine maintenance and servicing.

Select a suitable flat and level surface that can support the weight of the mixer and contents of a full bowl.

Once in position, the mixer must be leveled:

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

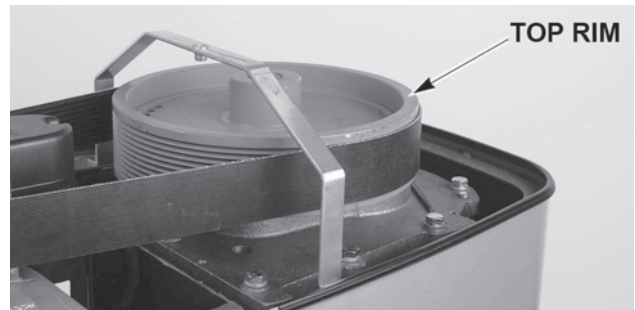


Fig. 1

80-Qt and 140-Qt mixers may be bolted to the floor using studs. Floor anchoring hardware is included with some models.

1. Place the mixer in its operating location.
2. Mark the floor using the four holes in the base as a template.
3. Move the mixer for access to the floor.
4. Using a 5/8" diameter bit, drill four holes in floor to a depth of 2".
5. Drive floor anchors flush with the surface of the concrete.
6. Expand the anchor with the setting tool provided. Anchor is properly expanded when shoulder of setting tool is flush with the top of the anchor.
7. Place the mixer in its operating location over the drilled holes.
8. Install studs through the base and into the floor anchors.
9. Install flat washers, lock washers, and nuts onto the studs and tighten.
10. Saw off all threads flush with the top of the nut and remove any sharp edges.

## ELECTRICAL CONNECTIONS

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

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

A hole for 3/4"-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.

Single-Phase Mixer:

- Connect field supply lead wires to L1 and L2.
- Connect ground wire to ground lug on the mixer.
- Cut off stripped portion of L3 on Legacy+<sup>®</sup> Mixer and wrap securely with electrical tape to insulate the exposed conductor.

Three-Phase Mixer:

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

# OPERATION

## INITIAL CHECKS

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

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

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

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

The Legacy+® mixer is equipped with SmartTimer™ controls and a power bowl lift. Other operating parts (Fig. 3, Fig. 4, and Fig. 5) 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 the locked position on the bowl support or the mixer will not operate.

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

## Check Lubrication Before Use

This mixer is shipped with oil in the transmission. Check oil level before starting mixer (Fig. 2). Refer to the Lubrication section for applicable lubrication procedures.

## Wiring Check

1. Turn the SPEED dial pointer to STIR.
2. Apply power to the mixer. With the bowl locked into place, the bowl support all the way up and wire cage closed, momentarily run the machine by pushing the START and then STOP buttons.
3. Verify that the bowl lift raises and lowers per the switch direction arrows. If not, proceed to step 3a below.
  - a. Refer to the Electrical Connections section and follow all warnings and instructions to correct the lead wires.

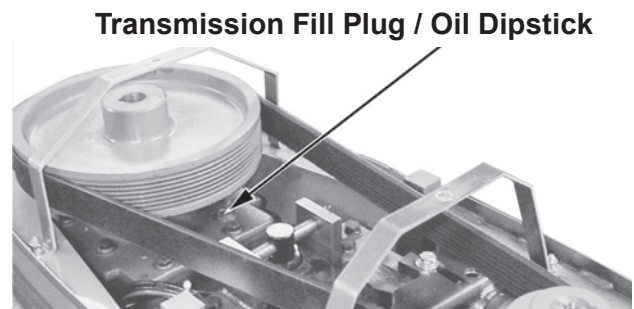
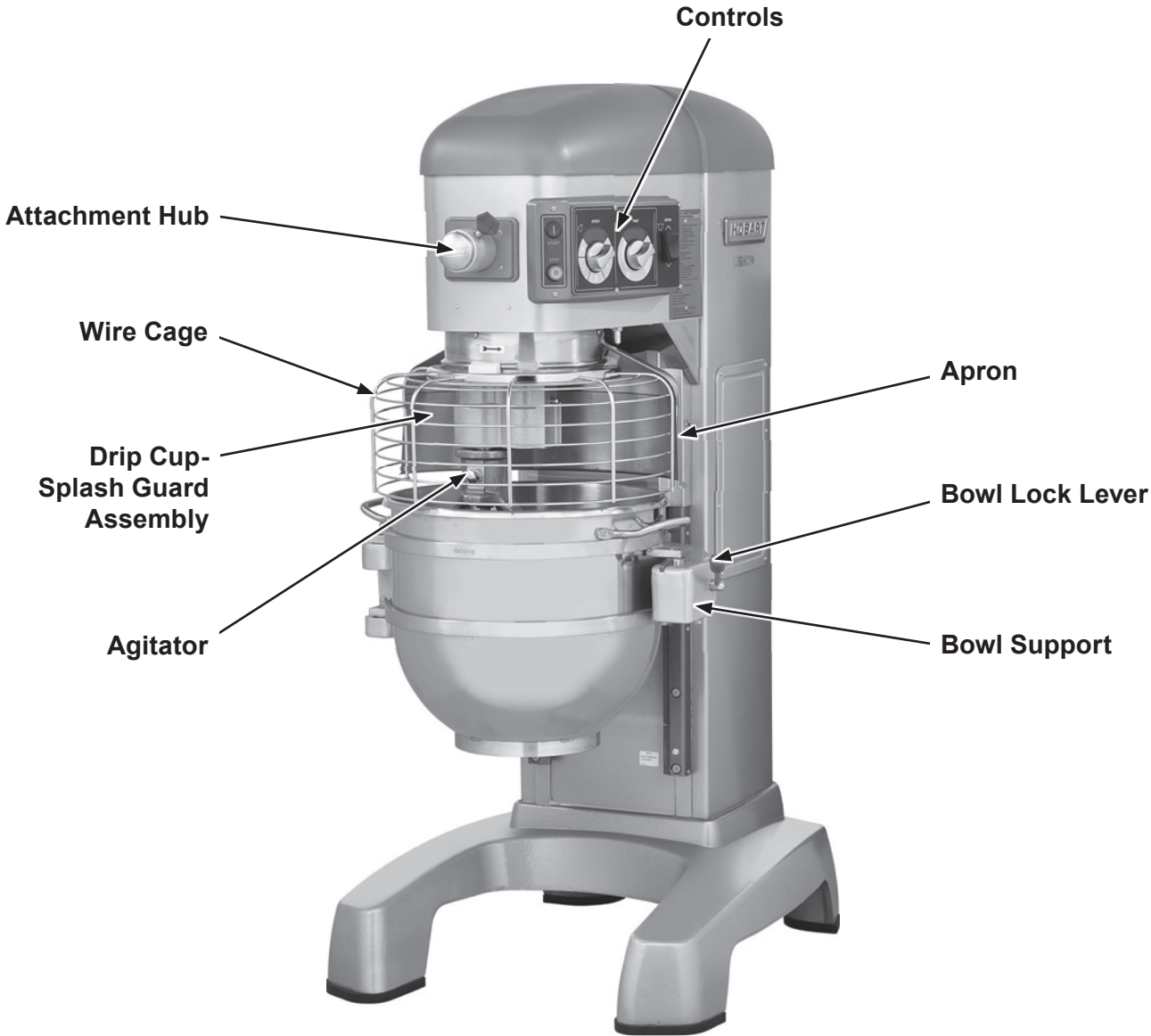


Fig. 2

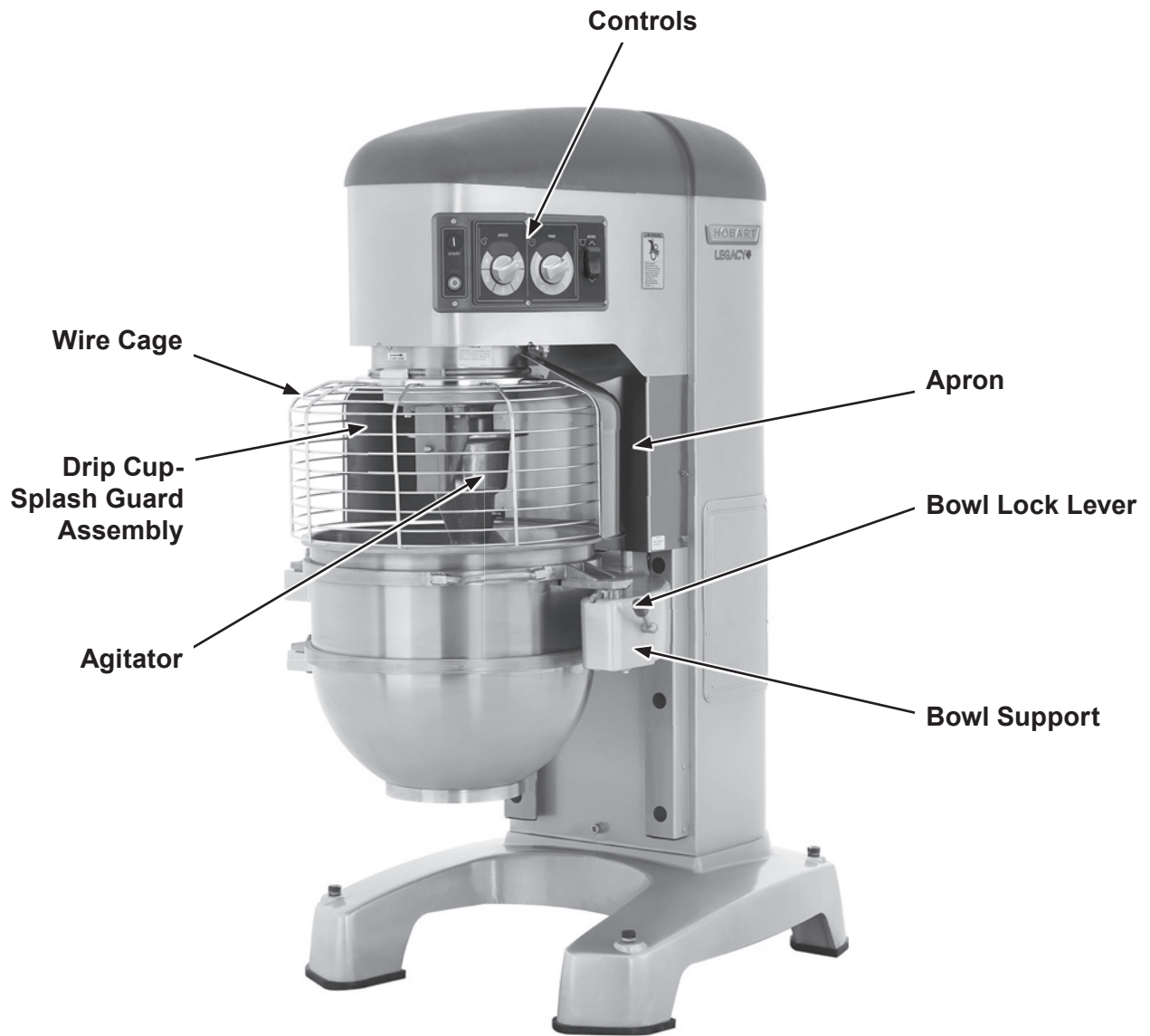


**MIXER COMPONENTS**



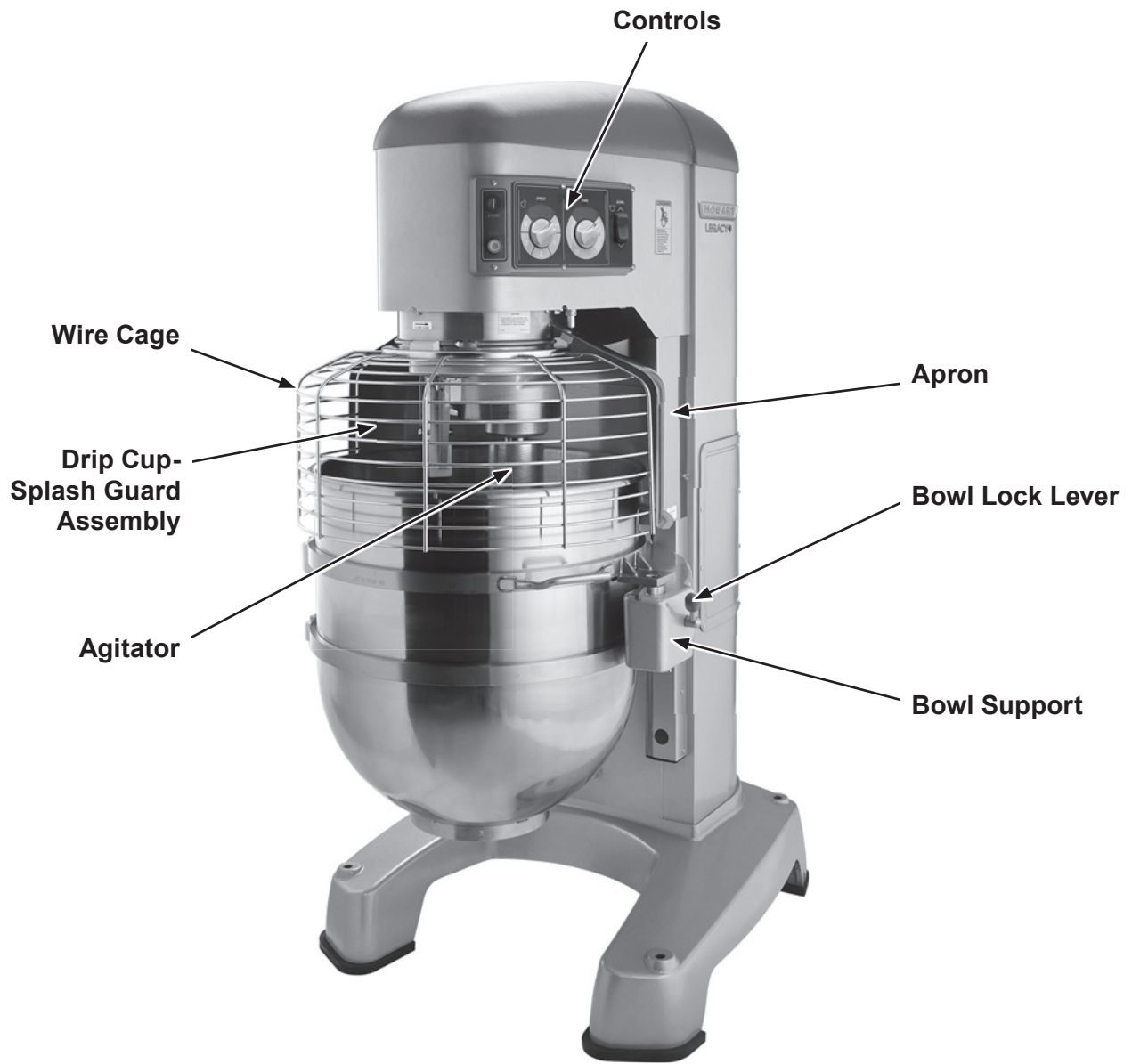
**60-Quart Mixer**

**Fig. 3**



**80-Quart Mixer**

**Fig. 4**



**140-Quart Mixer**

**Fig. 5**

## CONTROLS

### Models HL600 and HL600C

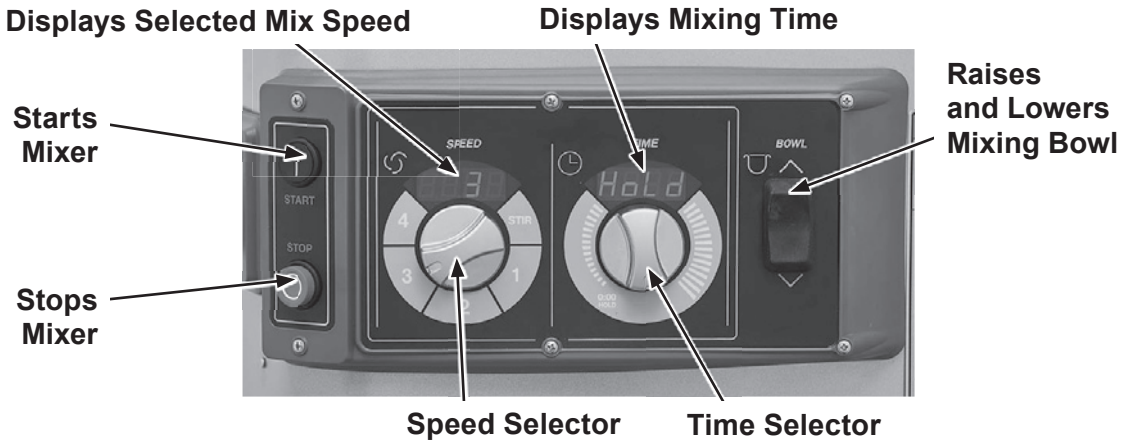


Fig. 6

HL600 and HL600C Mixer Speeds	
STIR (Slow)	For incorporating ingredients
SPEED 1 (Low)	For heavy mixtures such as pizza dough, heavy batters, and potatoes
SPEED 2 (Medium-Low)	For mixing cake batters, mashing potatoes, and developing bread dough
SPEED 3 (Medium-High)	For incorporating air into batches, as well as finishing whipped items
SPEED 4 (High)	For maximum, accelerated air incorporation into light batches

### Model HL662

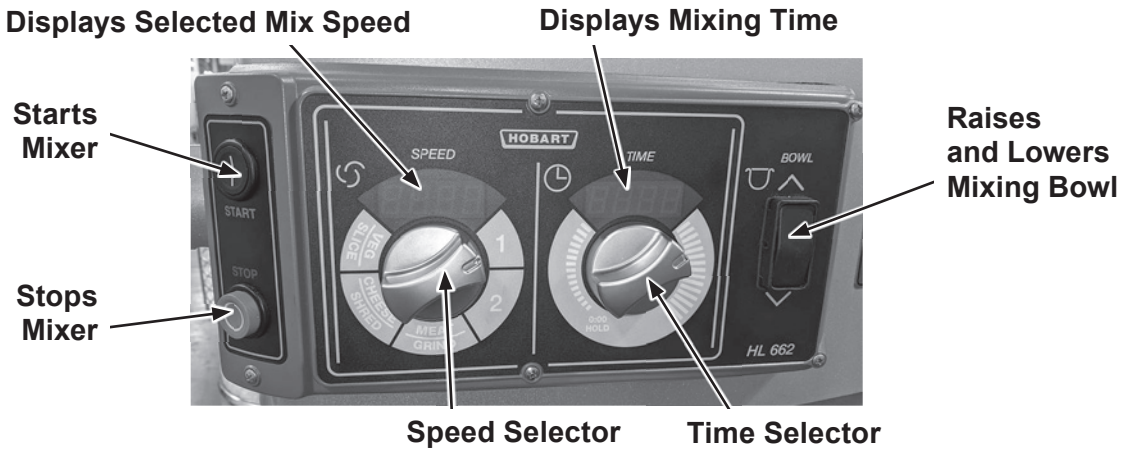
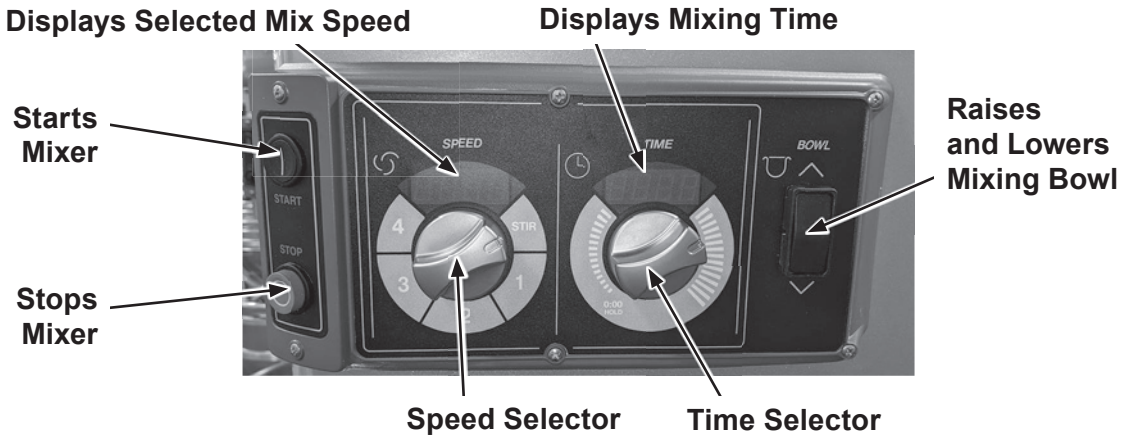


Fig. 7

HL662 Mixer Speeds	
SPEED 1 (Slow)	For heavy mixtures such as pizza dough, heavy batters, and potatoes
SPEED 2 (Low)	For developing pizza dough
MEAT GRIND	For grinding meat
CHEESE SHRED	For shredding cheese
VEGETABLE SLICE	For slicing vegetables

**Models HL800, HL800C, HL1400, and HL1400C**



**Fig. 8**

<b>HL800, HL800C, HL1400, and HL1400C Mixer Speeds</b>	
STIR (Slow)	For incorporating ingredients
SPEED 1 (Low)	For heavy mixtures such as pizza dough, heavy batters, and potatoes
SPEED 2 (Medium-Low)	For mixing cake batters, mashing potatoes, and developing bread dough
SPEED 3 (Medium-High)	For incorporating air into batches, as well as finishing whipped items
SPEED 4 (High)	For maximum, accelerated air incorporation into light batches

**BOWL PLACEMENT**

**NOTICE** The bowl must be installed onto the bowl support before the agitator is installed. The bowl is heavy and must be correctly handled and lifted to avoid personal injury.

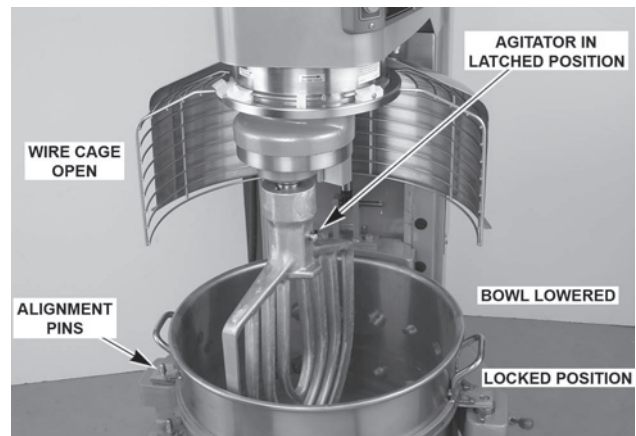
**To Install**

1. Fully lower the bowl support by pressing and holding the down arrow on the bowl switch (Fig. 6, Fig. 7, and Fig. 8).
2. Position the bowl so the alignment pins on the left side of the bowl support (Fig. 9) fit in the holes in the bowl.
3. Swing the bowl into the locked position on bowl support (Fig. 9).

**To Remove**

**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. 6, Fig. 7, and Fig. 8).
2. Unlock bowl and swing out slightly from the locked position.
3. Open the wire cage and remove the agitator.



**Fig. 9**

## AGITATOR

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

### To Install

1. Open the wire cage. Refer to the Wire Cage section as needed.
2. Place the agitator inside the bowl and align the horizontal slot on the agitator with the agitator shaft pins.
3. Hold the agitator and pull the plunger pin of the agitator out (Fig. 10).
4. Slide the agitator up the agitator shaft until it stops and latches.

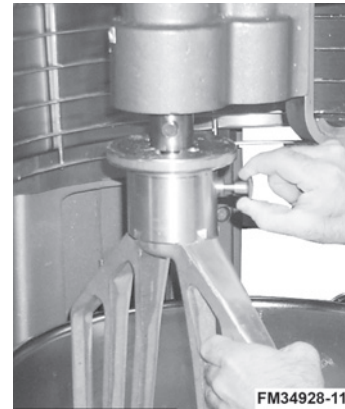


Fig. 10

### To Remove

1. Open the wire cage. Refer to the Wire Cage section as needed.
2. Lower the bowl by pressing and holding the down arrow on the bowl switch (Fig. 6, Fig. 7, and Fig. 8)
3. Hold the agitator and pull the plunger of the agitator out (Fig. 10). Slide the agitator down off the agitator shaft.

## POWER BOWL LIFT

**NOTICE** Before lowering the bowl onto a bowl truck, always unlock bowl and swing bowl out slightly (Fig. 11).

To raise the bowl, the bowl must be in the locked position. 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 the product (when required by 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. Refer to the Timer Operation section as needed.
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 any time during the mixing operation without stopping the mixer.

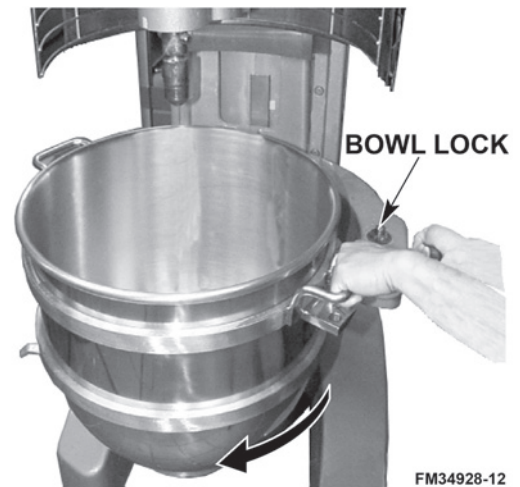


Fig. 11



## PREPARE FOR MIXING

1. Open the wire cage. Refer to the Wire Cage section as needed.
2. Place the mixing bowl on the bowl support.
3. Pour ingredients into the bowl.
4. Swing the bowl to the locked position.
5. Place the agitator inside the bowl, then attach it to the agitator shaft (Fig. 12).
6. Return the wire cage to the front-center position (Fig. 13).
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. Refer to the Timer Operation section.

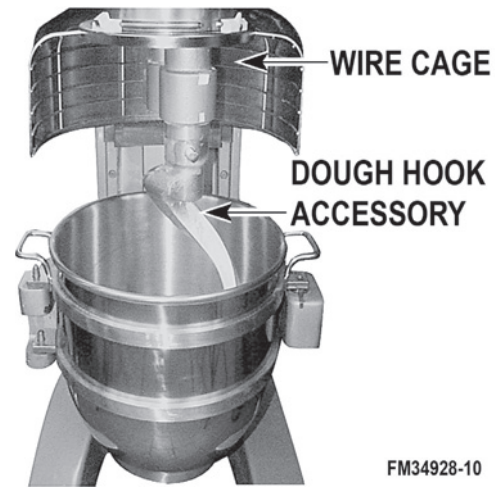


Fig. 12

FM34928-10

## TIMER OPERATION (SmartTimer™)

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

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

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

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

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

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

**NOTICE** When the timer reaches 20:00 minutes, it rolls over to 00:01 and continues counting until the STOP button is pressed.

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

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

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

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

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

## OPERATING NOTES

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



## UNLOADING

1. After the mixer has stopped, and the agitator comes to rest, unlock the bowl and swing-out slightly. Press and hold the down arrow on the bowl switch to lower the bowl.
2. Open the wire cage assembly.
3. Remove the agitator from the agitator shaft.
4. Remove the bowl from the bowl support.

### WIRE CAGE (Fig. 13)

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 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.

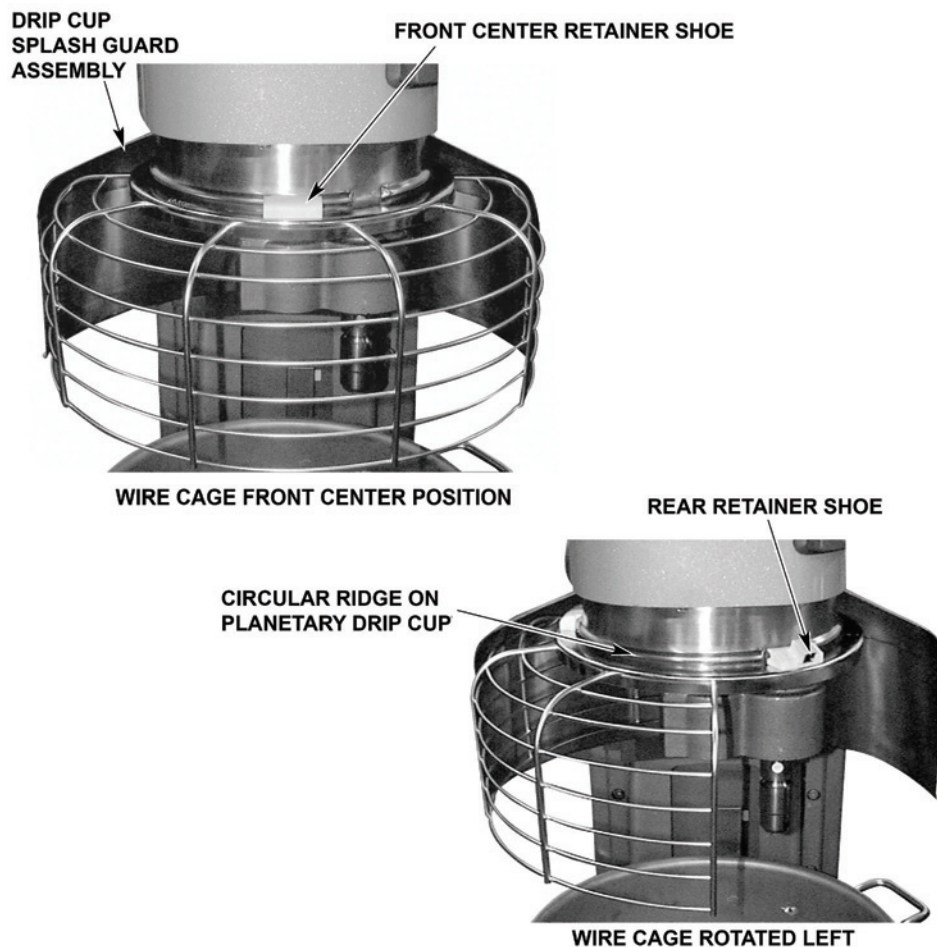
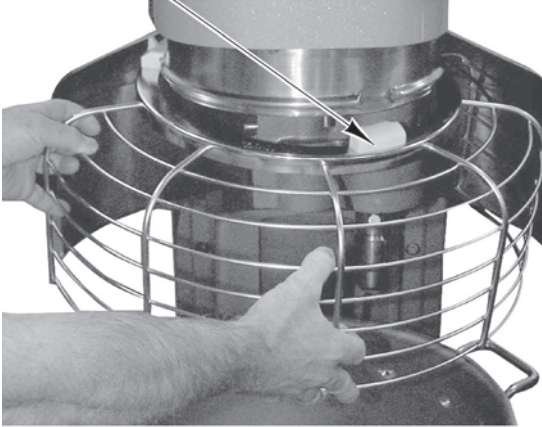


Fig. 13

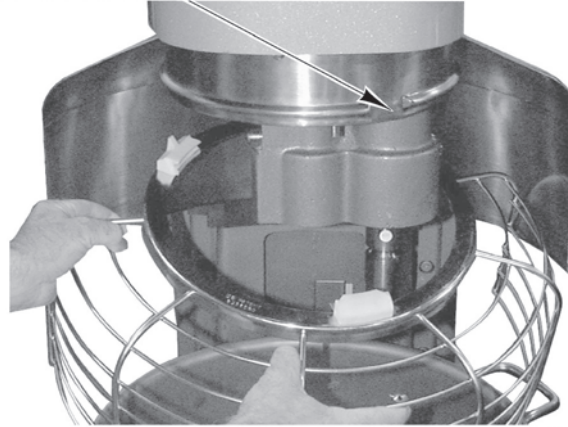
### Remove and Clean Wire Cage (Fig. 14)

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.

**FRONT CENTER RETAINER SHOE**



**GAP IN CIRCULAR RIDGE**



FM34928-13

**Fig. 14**

4. Wash the wire cage in a sink, rinse with clear water, and dry with a clean cloth.
5. The stainless steel splash guard 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.

# CLEANING

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

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

The mixer should be thoroughly cleaned daily. DO NOT use a hose to clean the mixer; it should be washed with a clean, damp cloth. The base allows ample room for cleaning under the mixer. The apron (Fig. 3, Fig. 4, and Fig. 5) may be removed for cleaning by loosening the thumb screws. DO NOT wipe down slideways (Fig. 15) when cleaning.

The drip cup-splash guard assembly (Fig. 3, Fig. 4, and Fig. 5) should be removed periodically and wiped clean.

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

# MAINTENANCE

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

**⚠ WARNING** 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 carry out service.

## 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.

A spare parts manual is available from Hobart Resource Center. For continued safe and reliable operation of this mixer, it is recommended that servicing is only carried out by Hobart trained service personnel.

## LUBRICATION

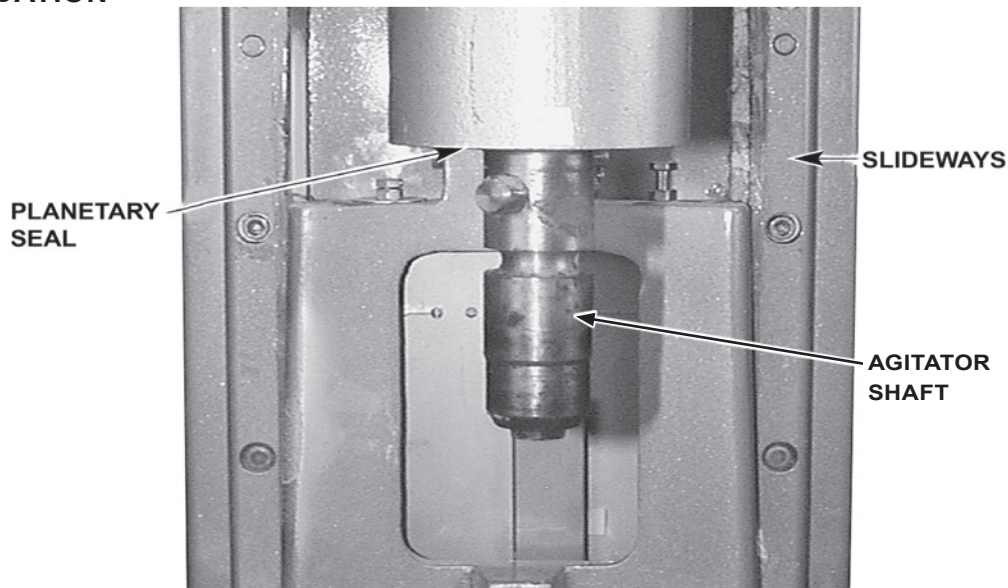


Fig. 15

### Slideways

The slideways (Fig. 15) should be lubricated approximately twice a year. To reach these areas, fully lower the bowl support and remove the apron (Fig. 3, Fig. 4, and Fig. 5), which is secured by thumb screws. Wipe a thin coat of *Lubriplate 630AA* on the bowl pad area of the bowl supports and on each slideway. Install the apron.

### Planetary Seal

Occasionally, the planetary seal (Fig. 15) 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. 15) should be lubricated twice a year with a thin coat of mineral oil.

## Transmission

To check the oil level, remove the top cover, which is secured by two screws. Remove the Transmission Fill Plug (Fig. 16) 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.

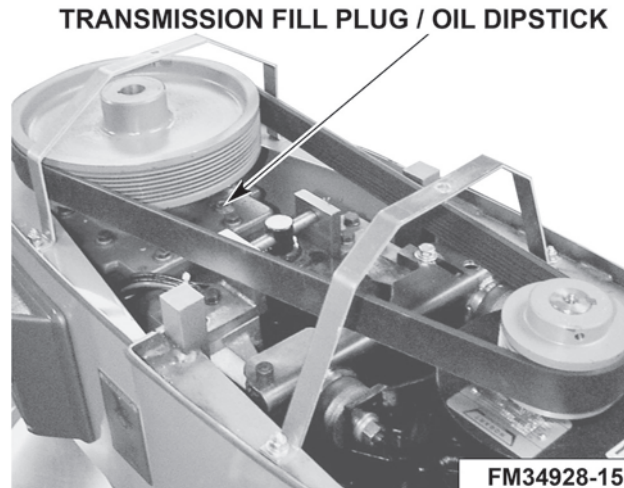


Fig. 16

## TRANSMISSION BELT

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

## ADJUSTMENTS

### Agitator Clearance

The agitator clearance should be checked periodically. The agitator must not touch the bowl, and the maximum clearance between the bottom of the bowl and an agitator is:

Agitator	Models	Max Clearance
B Flat Beater	HL600, HL600C, HL800, HL800C, HL1400, HL1400C	1/8" (3 mm)
ED Dough Arm	HL600, HL600C, HL800, HL800C	5/16" (8 mm)
	HL1400, HL1400C	11/16" (17 mm)

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 the Adjust the Bowl/Agitator Clearance section.



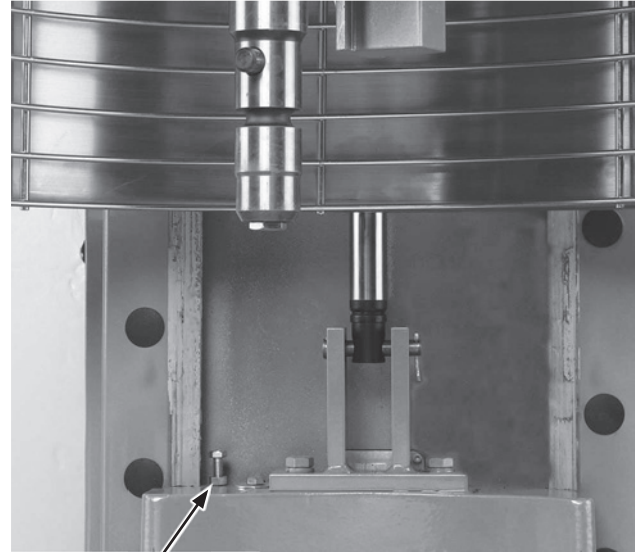
## Measure Clearance

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 assure accuracy.

## Adjust the Bowl/Agitator Clearance

- Remove the apron (Fig. 3, Fig. 4, and Fig. 5) (which is secured by thumbscrews).
- Adjust the stop screw on the left side (80-Qt and 140-Qt) and the right side (60-Qt).
  - Loosen the bottom locking nut, (Fig. 17) 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 the adjustments are made, replace the apron and secure it with the thumbscrews.
- Reconnect the electrical power supply.
- Carefully operate the bowl lift several times to check the adjustment.

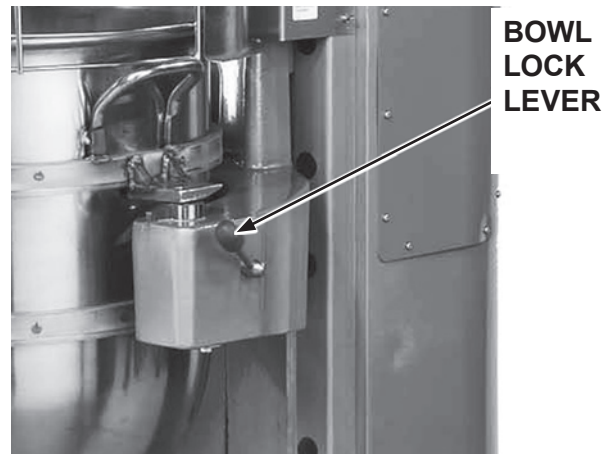


**STOP SCREW AND  
STOP NUT**

Fig. 17

## Bowl Lock Lever (Fig. 18)

- Occasionally debris may collect and cause the lever 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*.



**BOWL  
LOCK  
LEVER**

Fig. 18

# TROUBLESHOOTING

## TROUBLESHOOTING GUIDE

Symptoms	Possible Causes
Mixer will not start.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Circuit protector is in open position - check fuse or disconnect switch.</li><li>• Mixer is overloaded.</li><li>• Wire cage is not in the closed, front-center position.</li><li>• Bowl is not in closed (locked) position.</li></ul>
Agitator touches bowl.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bowl is not in closed (locked) position.</li><li>• Improper agitator clearance - refer to the Maintenance section for adjustment procedure.</li><li>• Agitator is not installed properly.</li></ul>
Planetary seal squeaks.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Seal requires occasional lubrication - refer to the Maintenance section.</li></ul>
Timer displays error code (ErXX).	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li></ul>

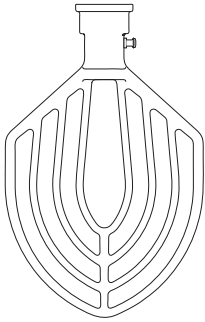
## SERVICE

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

# AGITATORS AND ATTACHMENTS

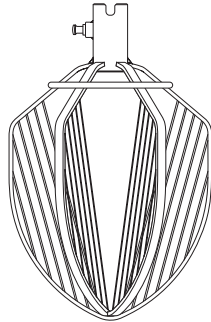
Attachments for attachment hub and agitators are covered in a separate *Use and Application Handbook* available on our website at [www.hobartcorp.com](http://www.hobartcorp.com) Follow the instructions accordingly.

## AVAILABLE AGITATORS AND ATTACHMENTS



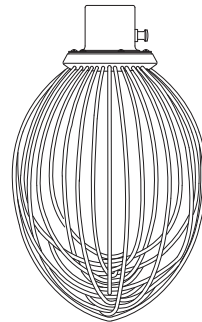
**“B” Flat Beater**

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



**“C” Wing Whip**

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



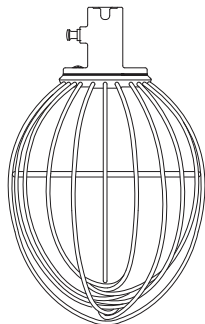
**“D” Wire Whip**

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



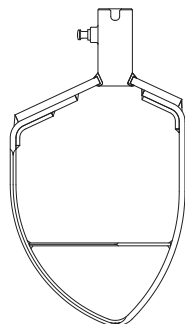
**“ED” Dough Arm**

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



**“I” Wire Whip**

Heavy whipping such as sponge cages, and light marshmallow.



**“P” Pastry Knife**

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



**Ingredient Chute**

Add ingredients to mixing bowls during operation without interruption.



**Splash Cover**

Controls the splash of light ingredients during mixing.



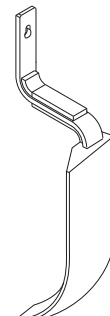
**Bowl Truck**

Minimize strain from moving large, heavy mixing bowls.



**Stainless Bowl**

Reliably holds ingredients. Available in stepdown sizes e.g. 40-Qt bowl on 140-Qt mixer.



**Bowl Scraper**

Continuously scrapes the sides of the bowl.



# **HOBART**

## LEGACY<sup>+</sup>

### *MANUAL DE INSTRUCCIONES*

---

#### *MODELOS*

HL600  
HL600C  
HL662  
HL800  
HL800C  
HL1400  
HL1400C



**ITW** FOOD EQUIPMENT GROUP

701 S. RIDGE AVENUE  
TROY, OHIO 45374-0001

937 332-3000

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

Page 1 - Inglés  
Page 25 - Español  
Page 49 - Francés

F48154 (Mayo de 2021)

# TABLA DE CONTENIDO

GENERAL.....	26
Pautas de seguridad .....	27
Pautas de operación .....	27
Peligro por polvo .....	28
Símbolo de advertencia .....	28
Descargo de responsabilidad .....	28
Información general .....	28
INSTALACIÓN .....	29
Desembalaje .....	29
Ubicación .....	29
Conexiones eléctricas.....	30
FUNCIONAMIENTO .....	31
Comprobaciones iniciales .....	31
Componentes de la batidora.....	32
Controles.....	35
Colocación del tazón.....	36
Agitador.....	37
Levantamiento eléctrico del tazón .....	37
Preparación para mezclar .....	38
Funcionamiento del temporizador (SmartTimer™).....	38
Notas de funcionamiento .....	39
Descarga.....	40
Rejilla del tazón (Fig. 13) .....	40
LIMPIEZA .....	42
MANTENIMIENTO.....	43
Sistema de seguridad de interbloqueo .....	43
Lubricación.....	43
Correa de transmisión.....	44
Ajustes .....	44
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	46
Guía de resolución de problemas .....	46
Servicio .....	46
AGITADORES Y ADITAMENTOS.....	47
Agitadores y aditamentos disponibles .....	47

# INSTALACIÓN, FUNCIONAMIENTO Y CUIDADO DE LAS BATIDORAS LEGACY+® 60 CUARTOS a 140 CUARTOS CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## GENERAL

Este manual de funcionamiento abarca las batidoras Legacy+® de 60 a 140 cuartos, que están disponibles con tres tamaños de tazón distintos. Visite el sitio web [www.hobartcorp.com](http://www.hobartcorp.com) para ver otros tamaños de batidoras disponibles de Hobart.

Dispositivo	Tamaño de tazón (cuartos)	Potencia del motor	Núcleo	Velocidades de mezcla
HL600	60 cuartos	Motor 2,7 CV	N.º 12	STIR (Batir), más cuatro velocidades de mezcla
HL600C	60 cuartos	Motor 2,7 CV	N.º 12	Batidora correctiva, STIR (Batir), más cuatro velocidades de mezcla
HL662	60 cuartos	Motor 2,7 CV	N.º 12	Batidora para pizza, dos velocidades de mezcla
HL800	80 cuartos	Motor 3,0 CV	N/D	STIR (Batir), más cuatro velocidades de mezcla
HL800C	80 cuartos	Motor 3,0 CV	N/D	Batidora correctiva, STIR (Batir), más cuatro velocidades de mezcla
HL1400	140 cuartos	Motor 5,0 CV	N/D	STIR (Batir), más cuatro velocidades de mezcla
HL1400C	140 cuartos	Motor 5,0 CV	N/D	Batidora correctiva, STIR (Batir), más cuatro velocidades de mezcla

Todos los tamaños de batidoras Heavy Duty tipo Piso de Hobart cuentan con un SmartTimer™ digital con mandos Shift-on-the-Fly™ y un levantamiento eléctrico del tazón como equipo estándar.

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

Hay disponibles agitadores y tazones de tamaño reducido para las batidoras de 60 a 140 cuartos (por ej., tazón de 40 cuartos para una batidora de 60 cuartos). Consulte la página web o póngase en contacto con su distribuidor autorizado de Hobart para obtener más información.

## PAUTAS DE SEGURIDAD

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

## PAUTAS DE OPERACIÓN

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

## PELIGRO POR POLVO

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

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

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

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

## SÍMBOLO DE ADVERTENCIA

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

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

## DESCARGO DE RESPONSABILIDAD

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

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

## INFORMACIÓN GENERAL

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

# INSTALACIÓN

## DESEMBALAJE

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

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

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

## UBICACIÓN

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

Coloque la batidora en su ubicación de funcionamiento. Debe haber espacio adecuado alrededor de la batidora para que el usuario opere los controles e instale y retire los tazones. Los espacios arriba y a la derecha de la batidora deben permitir que se puedan quitar la cubierta superior y lateral para el servicio y mantenimiento de rutina.

Seleccione una superficie plana y nivelada adecuada que pueda soportar el peso de la batidora y el contenido de un tazón lleno.

Una vez en su posición, la batidora se debe nivelar:

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

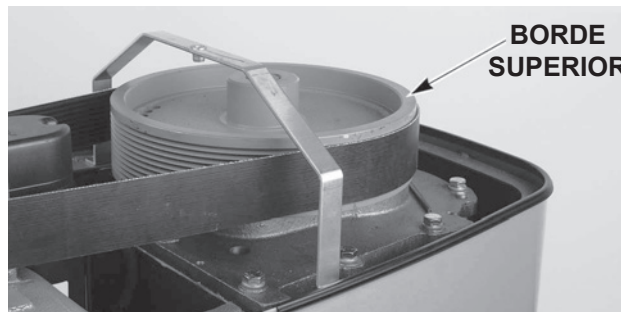


Fig. 1

Las batidoras de 80 y 140 cuartos pueden fijarse al piso con pasadores. Se incluyen piezas para anclaje en el piso con algunos modelos.

1. Coloque la batidora en su ubicación de funcionamiento.
2. Marque el piso usando los cuatro orificios en la base como guía.
3. Mueva la batidora para acceder al piso.
4. Con una broca de 5/8" de diámetro, perforo cuatro orificios de 2" de profundidad en el piso.
5. Coloque los anclajes en el piso; deben quedar al ras respecto del concreto.
6. Expanda el anclaje con la herramienta de fijación proporcionada. El anclaje está correctamente expandido cuando el hombro de la herramienta de fijación está al ras respecto de la parte superior del anclaje.
7. Vuelva a colocar la batidora en su ubicación de funcionamiento, encima de los orificios perforados.
8. Instale los pasadores a través de la base y por los anclajes del piso.
9. Instale arandelas planas, arandelas de bloqueo y tuercas en los pasadores y, por último, apriete.
10. Serruche todas las roscas para que queden al ras respecto de la parte superior de la tuerca y elimine todos los bordes filosos.

## CONEXIONES ELÉCTRICAS

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

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

El orificio para el conducto de 3/4" de tamaño comercial se encuentra en la parte superior del pedestal. Realice las conexiones eléctricas según el diagrama de cableado que está ubicado en el interior de la cubierta superior.

Batidora monofásica:

- Conecte los cables conductores de suministro de campo a L1 y L2.
- Conecte el cable de conexión a tierra a la lengüeta de conexión a tierra de la batidora.
- Corte la parte pelada de L3 en la batidora Legacy+® y envuelva con cinta aislante para aislar el conductor expuesto.

Batidora trifásica:

- Conecte los cables conductores de suministro de campo a L1, L2 y L3.
- Conecte el cable de conexión a tierra a la lengüeta de conexión a tierra de la batidora.

# FUNCIONAMIENTO

## COMPROBACIONES INICIALES

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

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

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

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

La batidora Legacy+® cuenta con mandos SmartTimer™ y levantamiento eléctrico del tazón. Otras piezas operativas (Fig. 3, Fig. 4 y Fig. 5) y sus funciones se describen en la sección Funcionamiento.

La rejilla debe estar en su posición para que la batidora funcione.

El tazón debe permanecer en la posición de bloqueo sobre el soporte del tazón para que la batidora funcione.

Si el soporte del tazón no está completamente elevado (posición de mezclado), la batidora no funcionará a menos que se mantenga presionado el botón START (Iniciar).

Si el soporte del tazón no está en la posición de mezclado y se mantiene presionado el botón START (Iniciar), la batidora funcionará solo en la velocidad STIR (Batir).

### Compruebe la lubricación antes del uso

Esta batidora se envía con aceite en la transmisión. Compruebe el nivel de aceite antes de poner en marcha la batidora (Fig. 2). Consulte la sección Lubricación para conocer los procedimientos de lubricación aplicables.

### Comprobación del cableado

1. Gire la perilla SPEED (Velocidad) a la posición STIR (Batir).
2. Conecte la batidora a la energía eléctrica. Con el tazón bloqueado en su lugar, el soporte del tazón completamente levantado y la rejilla cerrada, haga funcionar momentáneamente la máquina pulsando los botones START (Iniciar) y luego STOP (Detener).
3. Compruebe que el levantamiento del tazón sube y baja según las flechas de dirección del interruptor. Si no es así, continúe en el paso 3a siguiente.
  - a. Consulte la sección Conexiones eléctricas y siga todas las advertencias e instrucciones para corregir los cables conductores.

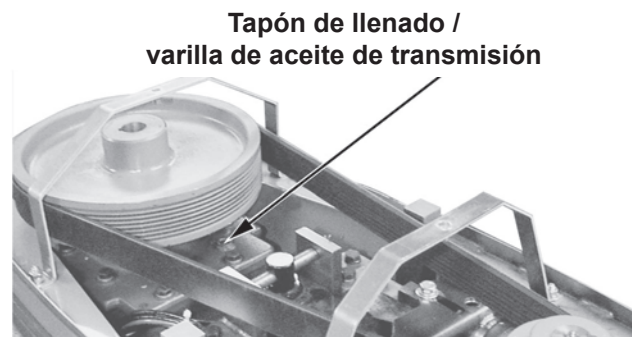
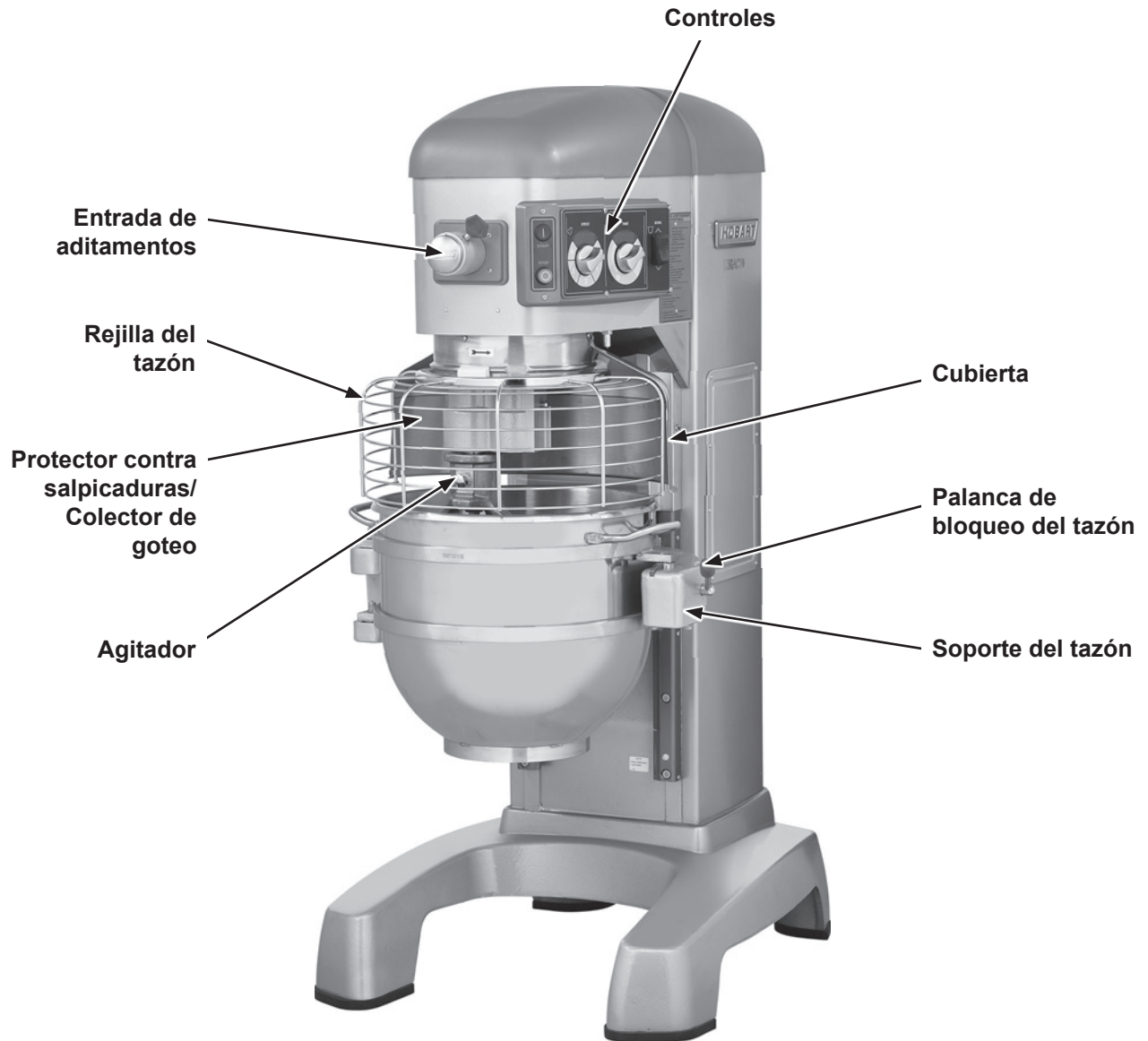


Fig. 2

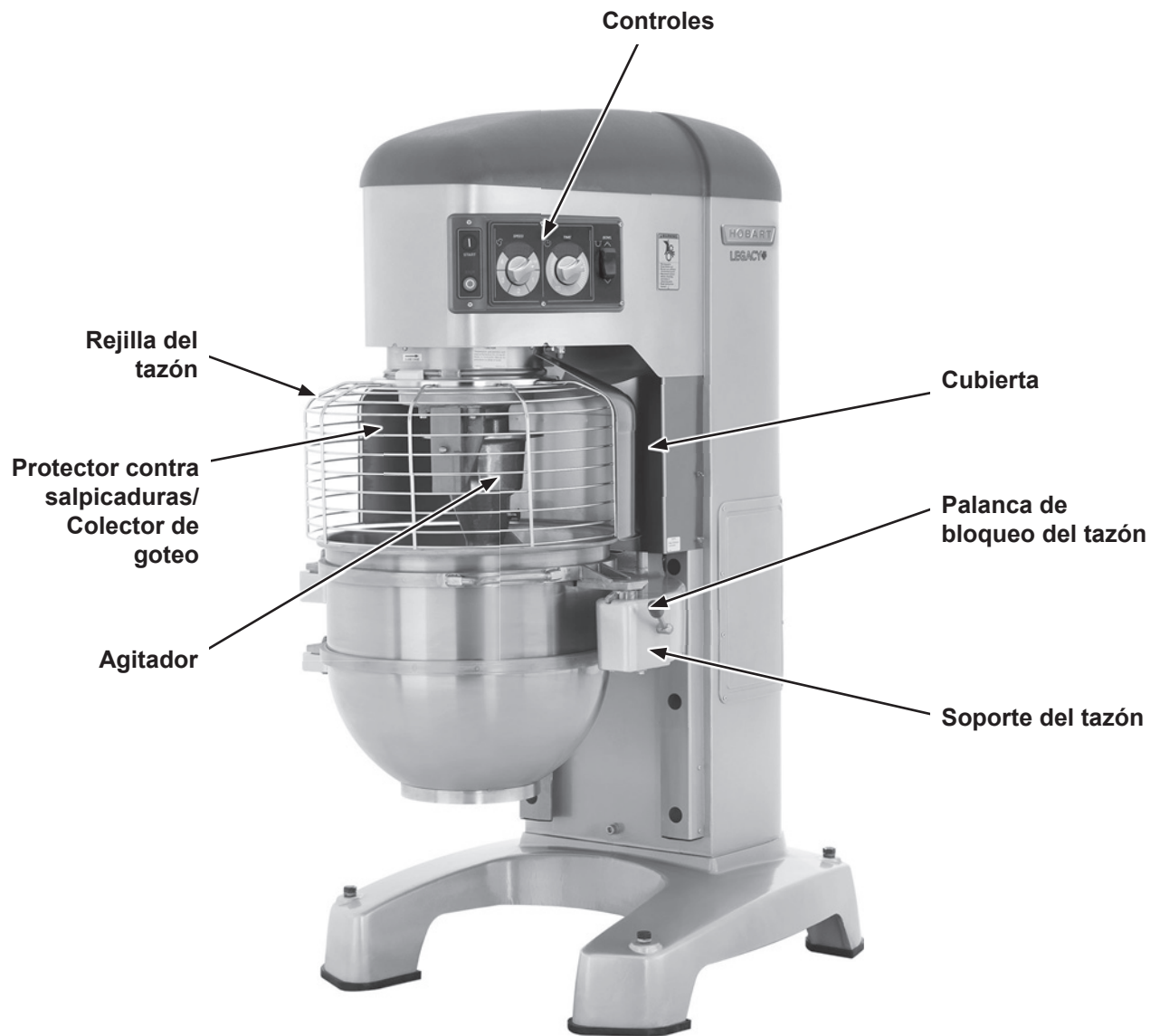


## COMPONENTES DE LA BATIDORA



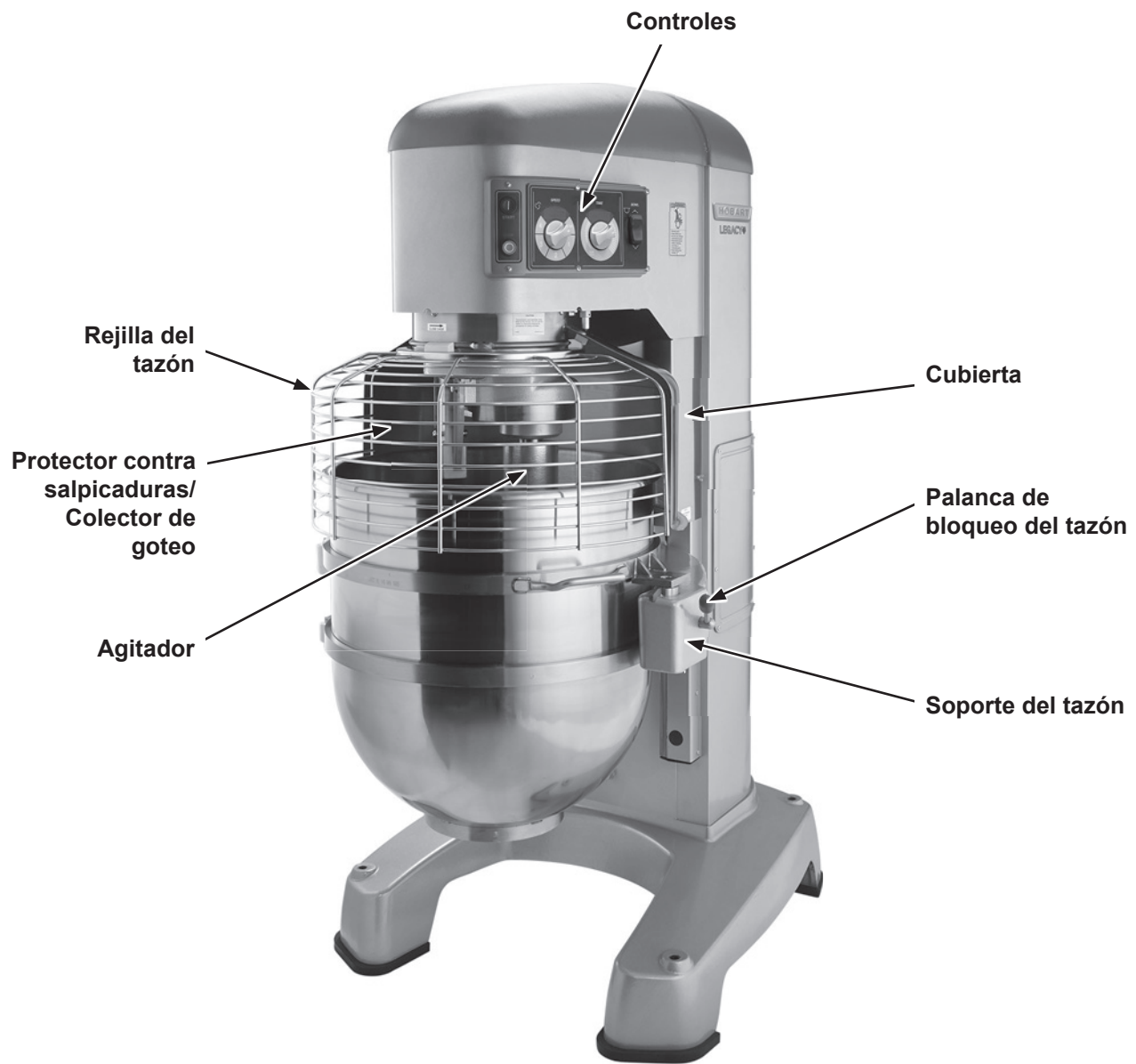
**Batidora de 60 cuartos**

Fig. 3



**Batidora de 80 cuartos**

Fig. 4



**Batidora de 140 cuartos**

Fig. 5

## CONTROLES

### Modelos HL600 y HL600C

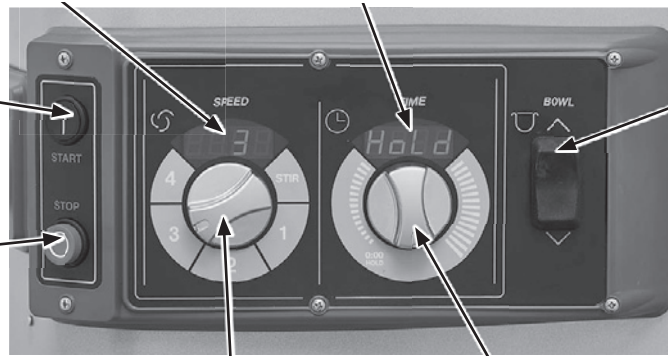
Muestra la velocidad de mezclado seleccionada

Muestra el tiempo de mezclado

Puesta en marcha de la batidora

Parada de la batidora

Sube y baja el tazón de mezclado



Selector de velocidad

Selector de tiempo

Fig. 6

Velocidades de batidoras HL600 y HL600C	
STIR (lenta)	Para incorporar los ingredientes
VELOCIDAD 1 (baja)	Para mezclas pesadas como masa para pizza, masas pesadas y papas.
VELOCIDAD 2 (intermedia-baja)	Para mezclar masas para pasteles, hacer puré de papas y desarrollar masa con levadura para pan.
VELOCIDAD 3 (intermedia-alta)	Para incorporar aire en los lotes ligeros y también para terminar productos batidos.
VELOCIDAD 4 (alta)	Para una incorporación de aire máxima y acelerada en lotes ligeros

### Modelo HL662

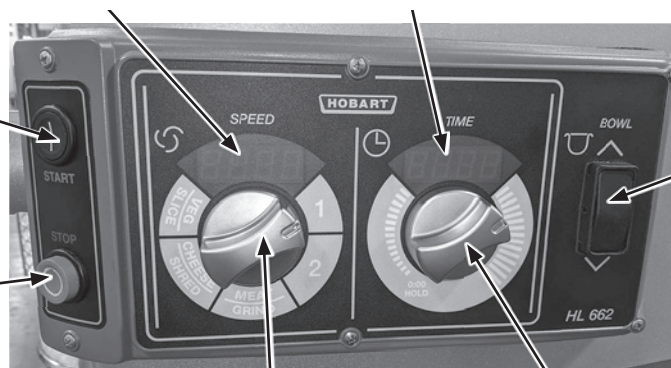
Muestra la velocidad de mezclado seleccionada

Muestra el tiempo de mezclado

Puesta en marcha de la batidora

Parada de la batidora

Sube y baja el tazón de mezclado



Selector de velocidad

Selector de tiempo

Fig. 7

Velocidades de la batidora HL662	
VELOCIDAD 1 (lenta)	Para mezclas pesadas como masa para pizza, masas pesadas y papas.
VELOCIDAD 2 (baja)	Para elaborar la masa de pizza
MEAT GRIND	Para moler carne
CHEESE SHRED	Para queso rallado
VEGETABLE SLICE	Para cortar verduras en rodajas

**Modelos HL800, HL800C, HL1400 y HL1400C**

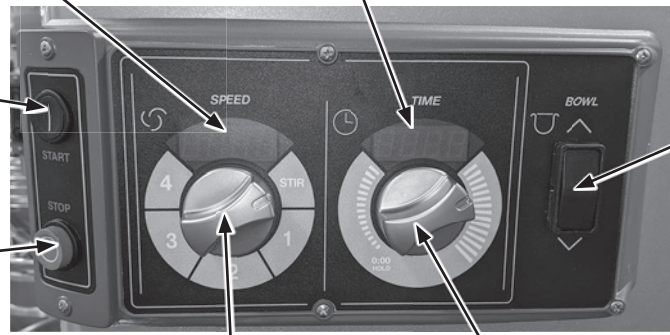
**Muestra la velocidad de mezclado seleccionada**

**Muestra el tiempo de mezclado**

**Puesta en marcha de la batidora**

**Parada de la batidora**

**Sube y baja el tazón de mezclado**



**Selector de velocidad**

**Selector de tiempo**

**Fig. 8**

<b>Velocidades de batidoras HL800, HL800C, HL1400 y HL1400C</b>	
STIR (lenta)	Para incorporar los ingredientes
VELOCIDAD 1 (baja)	Para mezclas pesadas como masa para pizza, masas pesadas y papas.
VELOCIDAD 2 (intermedia-baja)	Para mezclar masas para pasteles, hacer puré de papas y desarrollar masa con levadura para pan.
VELOCIDAD 3 (intermedia-alta)	Para incorporar aire en los lotes ligeros y también para terminar productos batidos.
VELOCIDAD 4 (alta)	Para una incorporación de aire máxima y acelerada en lotes ligeros

**COLOCACIÓN DEL TAZÓN**

**AVISO** El tazón debe colocarse sobre el soporte del tazón antes de colocar el agitador. El tazón es pesado y debe manejarse y elevarse correctamente para evitar lesiones.

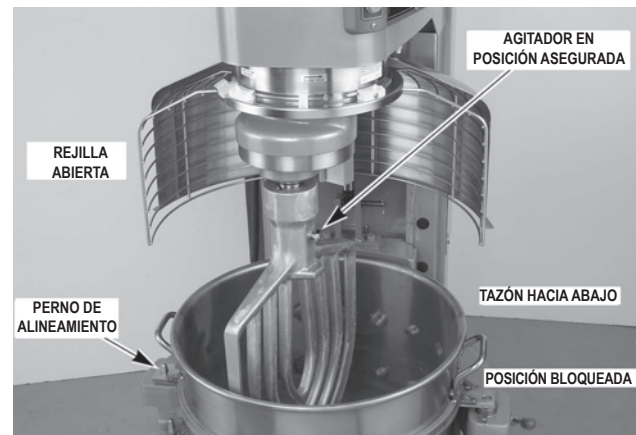
**Para instalarlo**

1. Baje completamente el soporte del tazón manteniendo presionada la flecha hacia abajo en el interruptor del tazón (Fig. 6, Fig. 7 y Fig. 8).
2. Ubique el tazón de manera que los pernos de alineamiento en el lado izquierdo del soporte (Fig. 9) entren en los orificios del tazón.
3. Gire el tazón a la posición de bloqueo en el soporte del tazón (Fig. 9).

**Para quitarlo**

**AVISO** Antes de bajar el tazón y colocarlo en un carrito, siempre desbloquee el tazón y gírelo ligeramente para sacarlo.

1. Baje el tazón manteniendo presionada la flecha hacia abajo en el interruptor del tazón (Fig. 6, Fig. 7 y Fig. 8).
2. Desbloquee el tazón y gírelo ligeramente para sacarlo de la posición de bloqueo.
3. Abra la rejilla y retire el agitador.



**Fig. 9**

## AGITADOR

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

### Para instalarlo

1. Abra la rejilla. Consulte la sección Rejilla del tazón si es necesario.
2. Coloque el agitador dentro del tazón y alinee la ranura horizontal en el agitador con los pernos del eje del agitador.
3. Sostenga el agitador y tire del perno del agitador hasta retirarlo (Fig. 10).
4. Deslice el agitador en el eje hasta que se detenga y se asegure.

### Para quitarlo

1. Abra la rejilla. Consulte la sección Rejilla del tazón si es necesario.
2. Baje el tazón manteniendo presionada la flecha hacia abajo en el interruptor del tazón (Fig. 6, Fig. 7 y Fig. 8).
3. Sostenga el agitador y tire del perno del agitador hasta retirarlo (Fig. 10). Deslice el agitador hacia abajo de su eje.

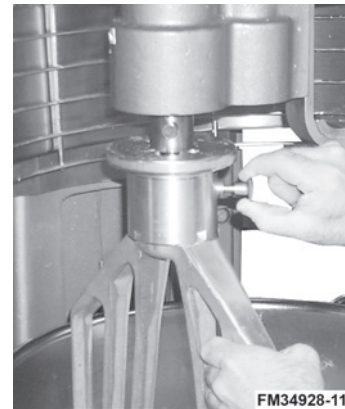


Fig. 10

## LEVANTAMIENTO ELÉCTRICO DEL TAZÓN

**AVISO** Antes de bajar el tazón y colocarlo en un carrito, siempre desbloquee el tazón y gírelo ligeramente para sacarlo (Fig. 11).

Para levantar el tazón, este debe estar en la posición de bloqueo. Mantenga presionada la flecha hacia arriba en el interruptor del tazón.

Para bajar el tazón, mantenga presionada la flecha hacia abajo en el interruptor del tazón.

### Para levantar el tazón durante la mezcla

Para levantar el tazón mientras el agitador está mezclando el producto (si la receta lo requiere o al usar el accesorio de espátula del tazón):

1. Cierre la rejilla y escoja una velocidad de mezcla en el selector SPEED (Velocidad).
2. Seleccione un tiempo para la cuenta regresiva o HOLD (Mantener) para una mezcla con conteo continuo. Consulte la sección Funcionamiento del temporizador si es necesario.
3. Mientras mantiene presionada la flecha hacia arriba en el interruptor del tazón, mantenga presionado el botón START (Iniciar). La batidora funciona solo en velocidad STIR (Batir) cuando el tazón se está elevando.
4. Cuando el tazón llega a la posición de mezclado, suelte el botón START (Iniciar). La batidora cambiará automáticamente a la velocidad de mezclado seleccionada.

**AVISO** La velocidad y el tiempo de mezclado pueden ajustarse en cualquier momento durante la operación de mezclado sin necesidad de detener la batidora.



Fig. 11



## PREPARACIÓN PARA MEZCLAR

1. Abra la rejilla. Consulte la sección Rejilla del tazón si es necesario.
2. Coloque el tazón para mezclar en el soporte del tazón.
3. Vierta los ingredientes en el tazón.
4. Gire el tazón a la posición de bloqueo.
5. Coloque el agitador dentro del tazón y asegúrelo al eje (Fig. 12).
6. Ponga la rejilla en la posición delantera central (Fig. 13).
7. Mantenga presionada la flecha hacia arriba en el interruptor del tazón hasta que el tazón alcance la posición de mezcla y se detenga.
8. El agitador ahora está listo para mezclar. Consulte la sección Funcionamiento del temporizador.



Fig. 12

## FUNCIONAMIENTO DEL TEMPORIZADOR (SmartTimer™)

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

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

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

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

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

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

**AVISO** Cuando el temporizador llegue a los 20:00 minutos, comenzará nuevamente en 00:01 y seguirá contando hasta que se presione el botón STOP (Detener).

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

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

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

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

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

## NOTAS DE FUNCIONAMIENTO

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



## DESCARGA

1. Cuando se haya detenido la batidora y el agitador esté inactivo, desbloquee el tazón y gírelo lentamente hacia afuera. Mantenga presionada la flecha hacia abajo en el interruptor del tazón para bajar el tazón.
2. Abra el ensamblaje de la rejilla.
3. Retire el agitador de su eje.
4. Saque el tazón del soporte del tazón.

## REJILLA DEL TAZÓN (Fig. 13)

La rejilla del tazón puede girarse de forma que no estorbe para agregar los ingredientes o llegar al tazón y el agitador. Tenga en cuenta que las ranuras del dispositivo de retención permiten que la rejilla se traslade alrededor del reborde circular del colector de goteo del planetario.

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

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

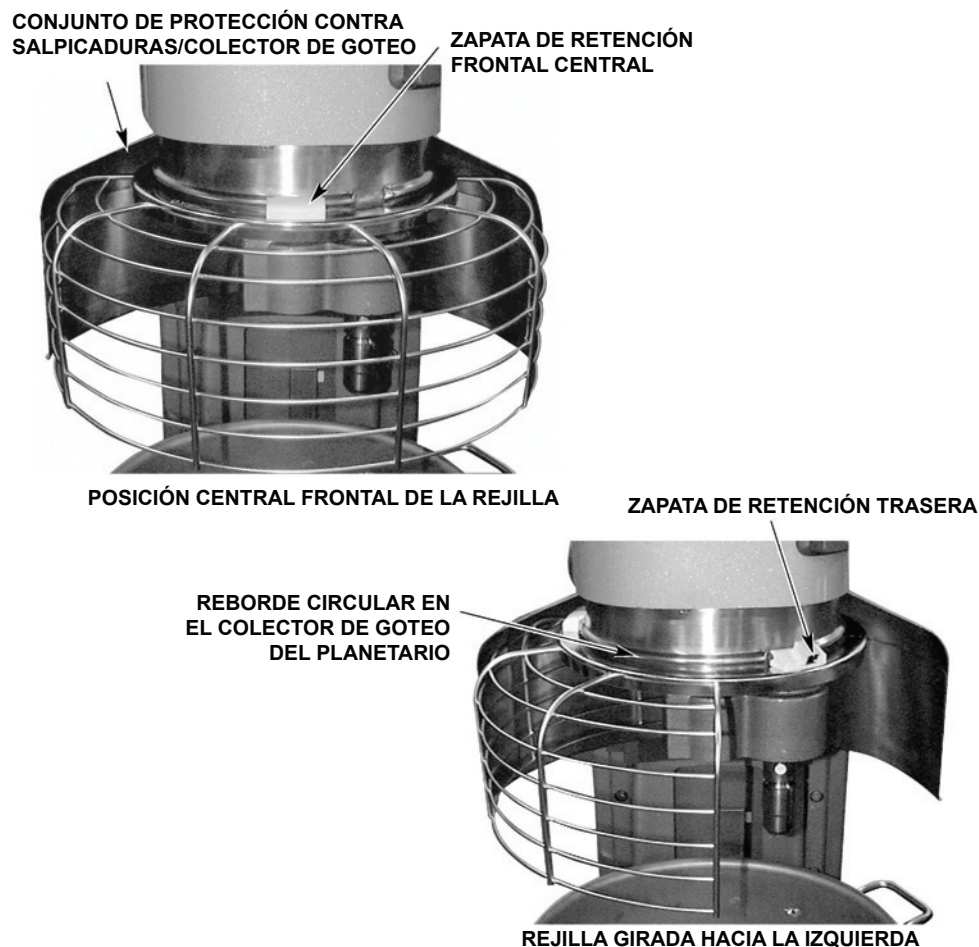
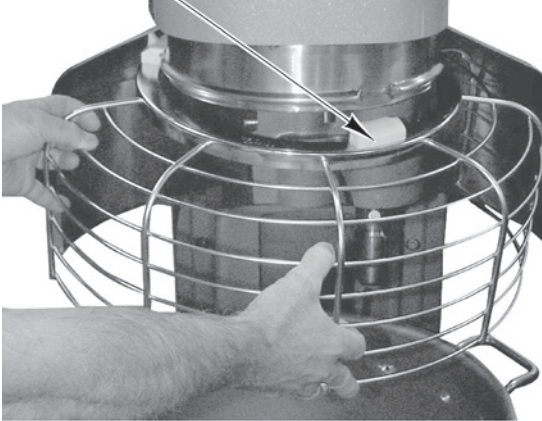


Fig. 13

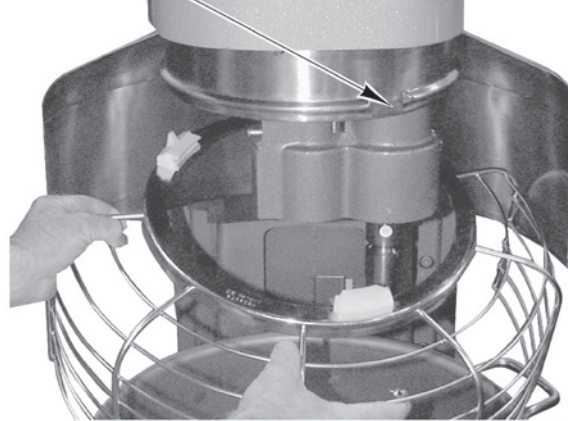
### Cómo retirar y limpiar la rejilla (Fig. 14)

1. Baje el tazón. Quite el agitador y el tazón.
2. Mientras sostiene de forma segura la rejilla con las dos manos, gírela hacia la izquierda hasta que la zapata de retención frontal central llegue al espacio en el reborde circular del colector de goteo del planetario.
3. Baje la parte central de la rejilla y muévala ligeramente hacia la parte posterior de manera que las zapatas de retención traseras superen el reborde del colector de goteo. Ahora puede quitarse la rejilla.

ZAPATA DE RETENCIÓN FRONTAL CENTRAL



ESPACIO EN REBORDE CIRCULAR



FM34928-13

Fig. 14

4. Lave la rejilla en el fregadero, enjuáguela con agua limpia y séquela con un trapo limpio.
5. La guarda contra salpicaduras de acero inoxidable puede lavarse con un trapo o esponja, agua tibia y jabón. Enjuáguela con agua limpia y séquela con un trapo limpio.

### Reinstalación de la rejilla

1. Posicione el anillo de la rejilla de forma tal que la zapata de retención frontal central esté posicionada debajo del espacio en el reborde circular del colector de goteo del planetario.
2. Posicione las ranuras de forma tal que las zapatas de retención traseras atraviesen el reborde circular en el colector de goteo del planetario.
3. Eleve la parte frontal de la rejilla de forma tal que la zapata de retención frontal central pase por el espacio en el reborde circular del colector de goteo del planetario.
4. Gire la rejilla hacia la derecha hasta que las tres zapatas de retención atraviesen el reborde en el colector de goteo.

# LIMPIEZA

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

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

La batidora debe limpiarse cuidadosamente a diario. NO utilice una manguera para limpiarla; hágalo con un trapo limpio y húmedo. La base tiene un espacio amplio para la limpieza debajo de la batidora. La cubierta (Fig. 3, Fig. 4 y Fig. 5) puede retirarse para la limpieza aflojando los tornillos manuales. NO incluya las guías (Fig. 15) en la limpieza.

El conjunto de protección contra salpicaduras/colector de goteo (Fig. 3, Fig. 4 y Fig. 5) debe quitarse periódicamente para su limpieza.

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

# MANTENIMIENTO

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

**⚠ ADVERTENCIA** No quite ninguna cubierta ni afloje ningún adaptador mientras la batidora está en funcionamiento. Asegúrese de haber aislado el suministro eléctrico antes de realizar tareas de servicio o mover la batidora.

**⚠ ADVERTENCIA** El control de transmisión electrónica incluye capacitores de alto voltaje. Aísle la batidora de la red de suministro y permita que los capacitores se descarguen durante 5 minutos antes de quitar las cubiertas.

**⚠ ADVERTENCIA** Solo el personal de servicio capacitado de Hobart y otro personal con la capacitación adecuada deben encargarse de estas tareas de servicio.

## SISTEMA DE SEGURIDAD DE INTERBLOQUEO

La inspección regular del sistema de seguridad de la batidora es necesaria para comprobar el funcionamiento de los interruptores de interbloqueo de la rejilla y el soporte del tazón. Las inspecciones deben realizarse al menos una vez al año.

Hay un manual de piezas de repuesto disponible en Hobart Resource Center. Para un funcionamiento continuo y seguro de esta batidora, se recomienda que las tareas de servicio estén a cargo solo de personal capacitado de Hobart.

## LUBRICACIÓN

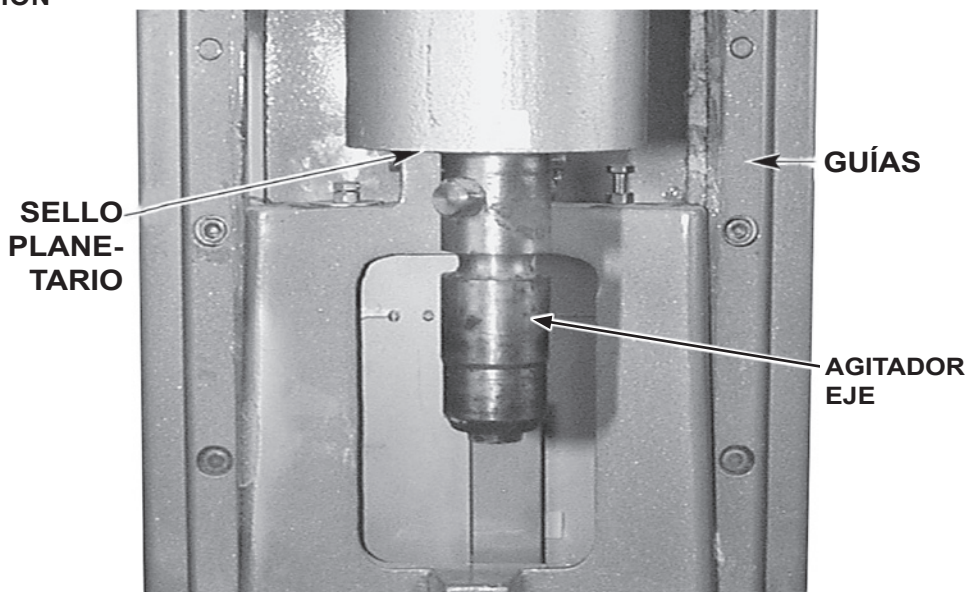


Fig. 15

### Guías

Las guías (Fig. 15) deben lubricarse aproximadamente dos veces al año. Para llegar a estas zonas, baje completamente el soporte del tazón y retire la cubierta (Fig. 3, Fig. 4 y Fig. 5), que está asegurada con tornillos manuales. Aplique una película delgada de *Lubriplate 630AA* sobre el área de los soportes del tazón y sobre cada guía. Coloque la cubierta.

### Sello planetario

En ocasiones, el sello planetario (Fig. 15) puede secarse y comenzar a rechinar. Para corregir esto, aplique un poco de lubricante (aceite mineral) debajo del labio del sello.

### Eje del agitador

El eje del agitador (Fig. 15) debe lubricarse dos veces al año con una película delgada de aceite mineral.

## Transmisión

Para comprobar el nivel de aceite, quite la cubierta superior asegurada con dos tornillos. Quite el tapón de llenado de la transmisión (Fig. 16) y compruebe el nivel de aceite. Si el nivel de aceite está por debajo de la línea en la varilla, agregue una pequeña cantidad del aceite recomendado para la transmisión hasta que regrese al nivel adecuado. No llene en exceso la transmisión, ya que esto puede producir derrames. Comuníquese con la oficina de servicio local de Hobart para obtener información sobre el aceite recomendado para la transmisión.

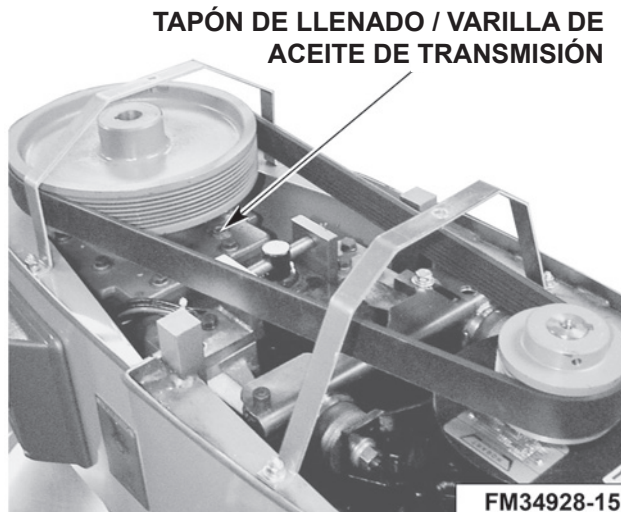


Fig. 16

## CORREA DE TRANSMISIÓN

La correa de transmisión debe inspeccionarse una vez al año para observar que no haya desgaste; si lo hay, un técnico de servicio de Hobart debe reemplazarla.

## AJUSTES

### Espacio libre del agitador

El espacio libre del agitador debe revisarse en forma periódica. El agitador no debe tocar el tazón, y la distancia máxima entre el fondo del tazón y un agitador es:

Agitador	Modelos	Espacio máx.
Agitador plano tipo B	HL600, HL600C, HL800, HL800C, HL1400, HL1400C	1/8" (3 mm)
Brazo para masa tipo ED	HL600, HL600C, HL800, HL800C	5/16" (8 mm)
	HL1400, HL1400C	11/16" (17 mm)

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



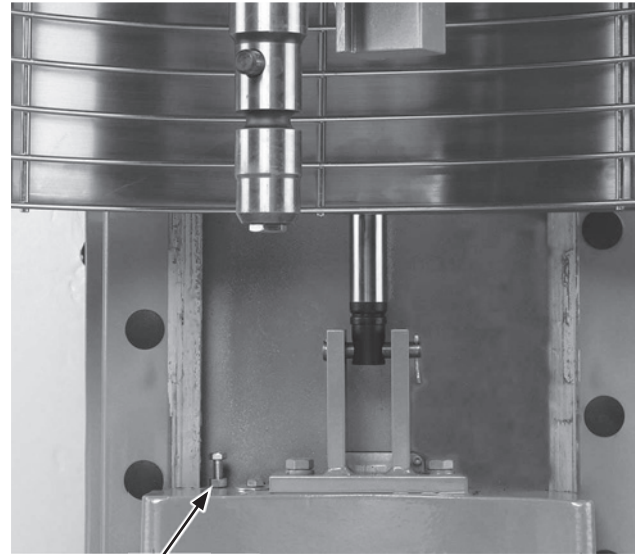
## Medida del espacio libre

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

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

## Ajuste del espacio libre del tazón y el agitador

- Quite la cubierta (Fig. 3, Fig. 4 y Fig. 5) (asegurada con tornillos manuales).
- Ajuste el tornillo de tope en el lado izquierdo (80 y 140 cuartos) y en el lado derecho (60 cuartos).
  - Afloje la contratuerca inferior (Fig. 17) y gire el tornillo de tope en sentido antihorario para aumentar el espacio, o en sentido horario para reducirlo.
  - Ajuste la contratuerca mientras sostiene el tornillo de tope.
- Después de realizar los ajustes, vuelva a colocar la cubierta y asegúrela con los tornillos manuales.
- Vuelva a conectar el suministro eléctrico.
- Levante con cuidado el tazón varias veces para revisar el ajuste.

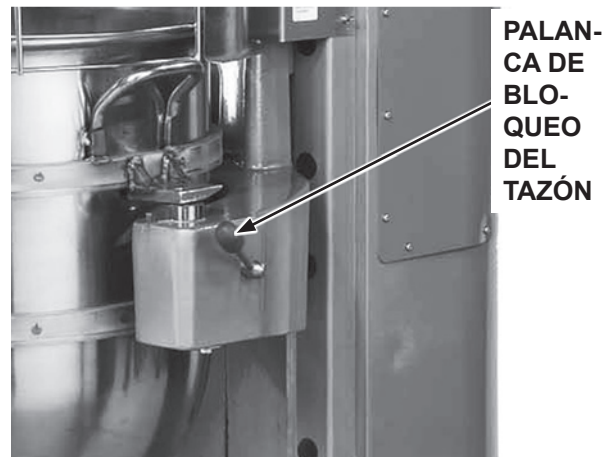


TORNILLO Y TUERCA DE TOPE

Fig. 17

## Palanca de bloqueo del tazón (Fig. 18)

- Ocasionalmente, pueden acumularse desechos que harán mover lentamente la palanca.
- Vierta agua muy tibia alrededor del pasador de bloqueo para purgar las partículas de comida que puedan haberse acumulado allí. El agua debe fluir a través y alrededor del pasador. Asegúrese de contar con un paño o un trapo debajo del soporte del tazón para contener el agua y las partículas de comida.
- Lubrique el pasador con una película delgada de *Lubriplate 630AA*.



PALAN-  
CA DE  
BLO-  
QUEO  
DEL  
TAZÓN

Fig. 18

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas	Causas posibles
La batidora no arranca.	<ul style="list-style-type: none"><li>• El protector de circuito está abierto. Revise el fusible o el interruptor de desconexión.</li><li>• La batidora está sobrecargada.</li><li>• La rejilla no está cerrada en su posición delantera central.</li><li>• El tazón no está en posición cerrada (bloqueado).</li></ul>
El agitador toca el tazón.	<ul style="list-style-type: none"><li>• El tazón no está en posición cerrada (bloqueado).</li><li>• El espacio del agitador no es el adecuado. Consulte la sección Mantenimiento para conocer el procedimiento de ajuste.</li><li>• El agitador no está instalado correctamente.</li></ul>
El sello planetario rechina.	<ul style="list-style-type: none"><li>• El sello debe lubricarse de vez en cuando. Consulte la sección Mantenimiento.</li></ul>
El temporizador muestra un código de error (ErXX).	<ul style="list-style-type: none"><li>• Si el código de error parpadea, desconecte el suministro eléctrico de la batidora durante 1 minuto y luego vuelva a conectarlo. Si los síntomas continúan, comuníquese con su oficina de servicio local de Hobart.</li></ul>

### SERVICIO

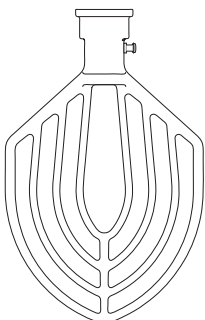
Si su equipo necesita servicio, llame a la oficina de servicio local de Hobart al 1-888-4HOBART.



# AGITADORES Y ADITAMENTOS

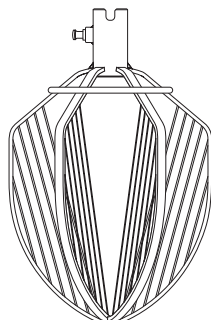
Los aditamentos para el núcleo de aditamentos y los agitadores se describen en un *Manual de uso y aplicación* que está disponible en [www.hobartcorp.com](http://www.hobartcorp.com). Siga las instrucciones correspondientes.

## AGITADORES Y ADITAMENTOS DISPONIBLES



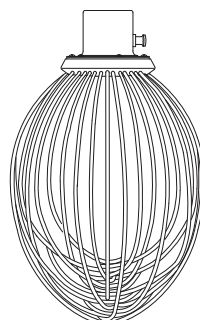
### Batidor plano tipo B

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



### Revolvedor con aletas tipo C

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



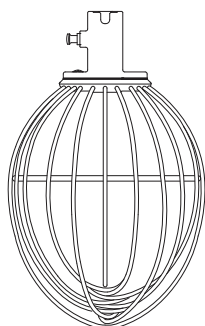
### Revolvedor de alambre tipo D

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



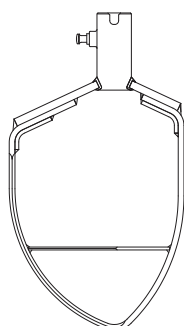
### Brazo para masa tipo ED

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



### Revolvedor de alambre tipo I

Batido pesado como tortas esponjosas y malvasisco ligero.



### Cuchilla para masa tipo P

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



### Conducto de ingredientes

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



### Cubierta contra salpicaduras

Controla las salpicaduras de los ingredientes ligeros durante la mezcla.



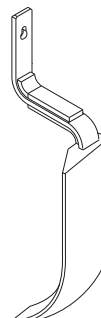
### Carrito

Minimiza el esfuerzo que supone mover los grandes y pesados tazones para mezclar.



### Tazón inoxidable

Conserva los ingredientes de manera fiable. Disponible en tamaños reducidos, por ejemplo, tazón de 40 cuartos en batidora de 140 cuartos.



### Espátula del tazón

raspa continuamente los lados del tazón.

# HOBART

## LEGACY<sup>+</sup>

### MODE D'EMPLOI

---

#### MODÈLES

HL600  
HL600C  
HL662  
HL800  
HL800C  
HL1400  
HL1400C



**ITW** FOOD EQUIPMENT GROUP

701 S. RIDGE AVENUE  
TROY, OHIO 45374-0001

937 332-3000

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

Page 1 - Anglais  
Page 25 - Espanol  
Page 49 - Français

F48154 (mai 2021)

# TABLE DES MATIÈRES

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX.....	49
Consignes de sécurité .....	50
Conseils d'utilisation .....	50
Risque de poussière .....	51
Symbole d'avertissement.....	51
Déclaration de garantie.....	51
Informations générales .....	51
INSTALLATION .....	52
Déballage.....	52
Emplacement .....	52
Connexions électriques.....	53
UTILISATION .....	54
Contrôles initiales.....	54
Composants du batteur-mélangeur .....	55
Commandes.....	58
Mise en place de la cuve .....	59
Agitateur.....	60
Monte-cuve motorisé .....	60
Préparation pour le mélange.....	61
Utilisation de la minuterie (SmartTimer™) .....	61
Notes sur l'opération .....	62
Déchargement .....	63
Grille de protection (fig. 13).....	63
NETTOYAGE.....	65
ENTRETIEN .....	66
Système de sécurité .....	66
Lubrification.....	66
Courroie de transmission .....	67
Réglages.....	67
DÉPANNAGE .....	69
Guide de dépannage .....	69
Réparations.....	69
AGITATEURS ET ACCESSOIRES.....	70
Agitateurs et accessoires disponibles.....	70

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

## 60 PINTES à 140 PINTES

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

### RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Ce manuel d'utilisation est destiné aux batteurs-mélangeurs Hobart Legacy+® de 60 pintes jusqu'à 140 pintes à poser au sol qui sont disponibles en trois différentes tailles de cuves. Visitez le site Web [www.hobartcorp.com](http://www.hobartcorp.com) pour voir les autres tailles de batteurs-mélangeurs disponibles chez Hobart.

Appareil	Taille de la cuve (pte)	Puissance du moteur	Adaptateur	Vitesses de mélange
HL600	60 ptes	Moteur de 2,7 HP	n° 12	STIR (remuer) plus quatre vitesses de mélange
HL600C	60 ptes	Moteur de 2,7 HP	n° 12	Mélange de correction, STIR (remuer) plus quatre vitesses de mélange
HL662	60 ptes	Moteur de 2,7 HP	n° 12	Mélange-pizza, deux vitesses de mélange
HL800	80 ptes	Moteur de 3,0 HP	N/D	STIR (remuer) plus quatre vitesses de mélange
HL800C	80 ptes	Moteur de 3,0 HP	N/D	Mélange de correction, STIR (remuer) plus quatre vitesses de mélange
HL1400	140 ptes	Moteur de 5,0 HP	N/D	STIR (remuer) plus quatre vitesses de mélange
HL1400C	140 ptes	Moteur de 5,0 HP	N/D	Mélange de correction, STIR (remuer) plus quatre vitesses de mélange

Toutes les tailles de batteurs-mélangeurs de pose au sol à usage intensif Hobart sont équipés d'un SmartTimer™ numérique avec commandes Shift-on-the-Fly™ et d'un monte-cuve électrique en équipement standard.

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

Des cuves de taille inférieure et des agitateurs sont disponibles pour les batteurs-mélangeurs de 60 ptes jusqu'à 140 ptes (par exemple, une cuve de 40 ptes pour un batteur-mélangeur de 60 ptes). Veuillez consulter le site Web ou contacter votre distributeur Hobart agréé pour plus d'informations.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

## CONSEILS D'UTILISATION

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

## RISQUE DE POUSSIÈRE

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

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

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

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

## SYMBOLE D'AVERTISSEMENT

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

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

## DÉCLARATION DE GARANTIE

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

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

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

# INSTALLATION

## DÉBALLAGE

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

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

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

## EMPLACEMENT

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

Installez le batteur-mélangeur à son emplacement d'utilisation. Il devrait y avoir suffisamment d'espace autour du batteur-mélangeur pour que l'utilisateur puisse actionner les commandes et installer et retirer les bols. La zone au-dessus et sur le côté droit du batteur-mélangeur doit permettre de retirer les capots supérieur et latéral pour l'entretien et la maintenance de routine.

Sélectionnez une surface plane et de niveau appropriée pouvant supporter le poids du batteur-mélangeur et le contenu d'une cuve pleine.

Une fois en position, le batteur-mélangeur doit être mis à niveau.

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

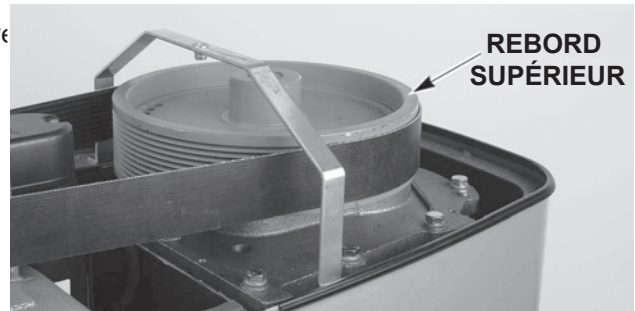


Fig. 1

Les batteurs-mélangeurs de 80 ptes et de 140 ptes peuvent être boulonné au plancher au moyen de goujons. Le matériel d'ancrage au sol est inclus avec certains modèles.

1. Installez le batteur-mélangeur à son emplacement d'utilisation.
2. Faites des marques sur le plancher en vous servant des quatre trous percés dans le socle.
3. Déplacez le batteur-mélangeur pour accéder au plancher.
4. Au moyen d'un foret d'un diamètre de 5/8 po (16 mm), percez quatre trous dans le plancher à une profondeur de 2 po (50 mm).
5. Insérez les dispositifs d'ancrage de plancher en affleurement avec la surface de béton.
6. Déployez le dispositif d'ancrage à l'aide de l'outil de réglage fourni. Le dispositif d'ancrage est correctement déployé lorsque l'épaulement de l'outil de réglage affleure le haut du dispositif d'ancrage.
7. Placez le batteur-mélangeur à son emplacement d'utilisation par-dessus les trous percés.



8. Installez les goujons à travers la base et dans les dispositifs d'ancrage de sol.
9. Installez des rondelles plates, des rondelles frein et des écrous sur les goujons et serrez le tout.
10. Sciez tous les filetages au ras du sommet de l'écrou et retirez les bords tranchants..

## CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

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

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

Le dessus du socle comporte une ouverture destinée aux conduits standards de 3/4 po (19 mm). Effectuez les connexions électriques suivant le schéma de câblage situé à l'intérieur du capot supérieur.

Batteur-mélangeur (monophasé) :

- Connectez les fils sur site de l'alimentation à L1 et L2.
- Connectez le fil de mise à la terre à la borne de masse du batteur-mélangeur.
- Coupez la partie dénudée de L3 sur le batteur-mélangeur Legacy+® et enveloppez-la solidement avec du ruban isolant pour isoler le conducteur exposé.

Batteur-mélangeur (triphase) :

- Connectez les fils de sortie de l'alimentation à L1, L2 et L3.
- Connectez le fil de mise à la terre à la borne de masse du batteur-mélangeur.

# UTILISATION

## CONTRÔLES INITIALES

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

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

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

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

Le batteur-mélangeur Legacy® est équipé des commandes SmartTimer<sup>MD</sup> et d'un monte-cuve motorisé. D'autres dispositifs (fig. 3, fig. 4 et fig. 5) et leur fonctionnement sont décrits tout au long de la section Utilisation.

La grille de protection doit être en position fermée pour que le batteur-mélangeur puisse fonctionner.

La cuve doit rester en position verrouillée sur le porte-cuve pour que le batteur-mélangeur fonctionne.

Si le porte-cuve n'est pas complètement relevé (position de travail), le batteur-mélangeur ne fonctionnera pas à moins que le bouton de START (mise en marche) ne soit enfoncé et maintenu dans cette position.

Si le porte-cuve n'est pas en position pour mélanger et que le bouton de START (mise en marche) est maintenu enfoncé, le batteur-mélangeur fonctionnera uniquement en vitesse STIR (remuer).

### Vérifier la lubrification avant toute utilisation

Ce batteur-mélangeur est livré avec de l'huile dans la transmission. Vérifiez le niveau d'huile avant de démarrer le batteur/mélangeur (fig. 2). Reportez-vous à la section Lubrification pour les procédures de lubrification pertinentes.

### Vérification du câblage

1. Tournez sélecteur SPEED (vitesse) vers la position STIR (remuer).
2. Mettez le batteur-mélangeur sous tension. Une fois la cuve verrouillée à sa position, le porte-cuve complètement relevé et la grille de protection fermée, faites brièvement fonctionner la machine en appuyant sur le bouton START (mise en marche), puis sur le bouton STOP (arrêt).
3. Assurez-vous que le monte-cuve élève et abaisse la cuve dans la même direction que les flèches Sinon, passez à l'étape 3a ci-dessous.
  - a. Reportez-vous à la section Connexions électriques et suivez tous les avertissements et instructions pour corriger les fils conducteurs.

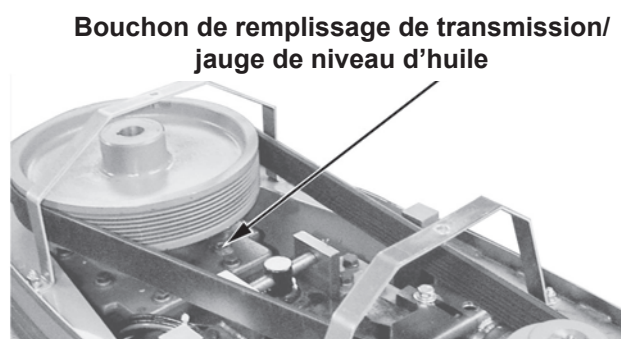
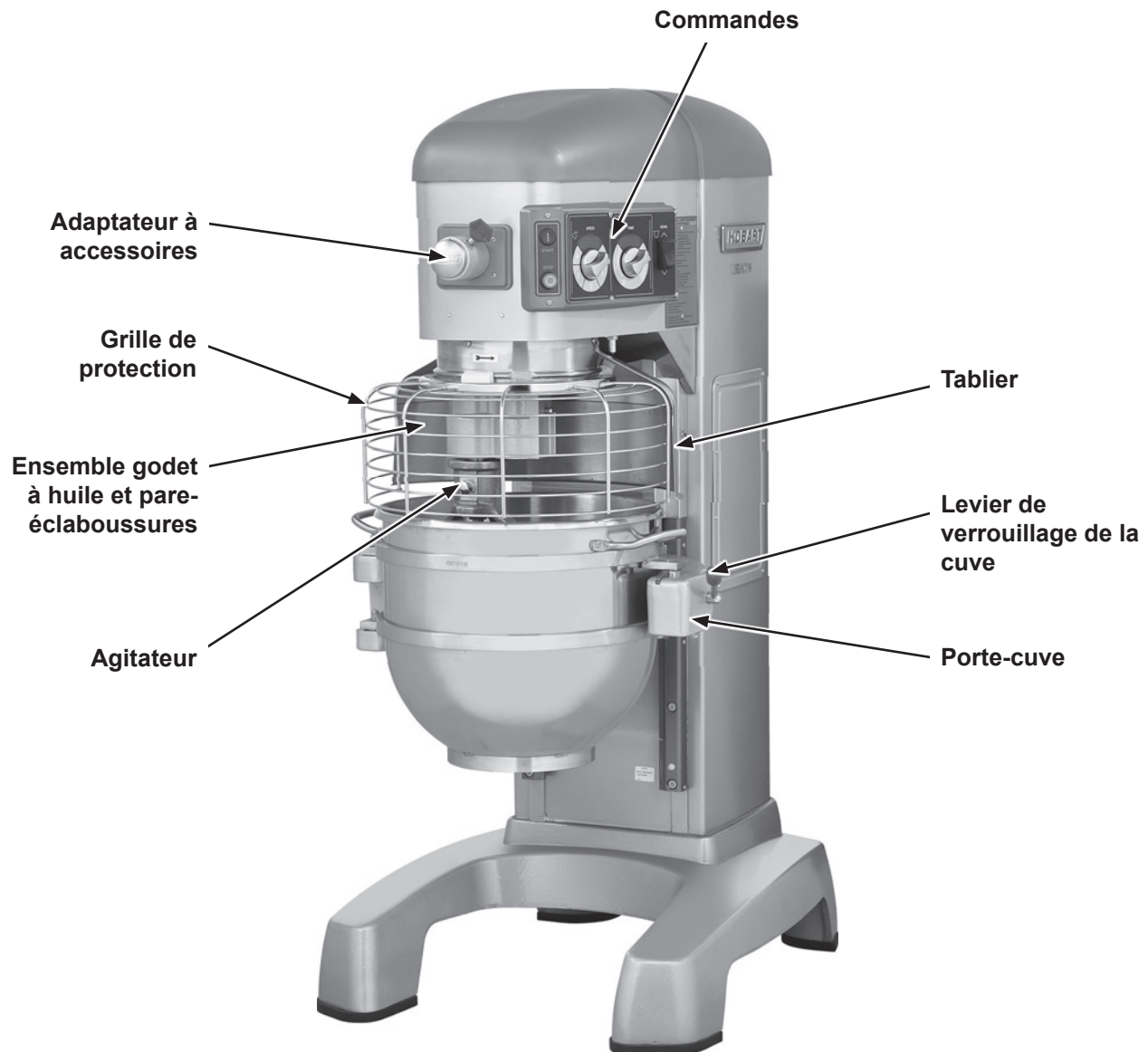


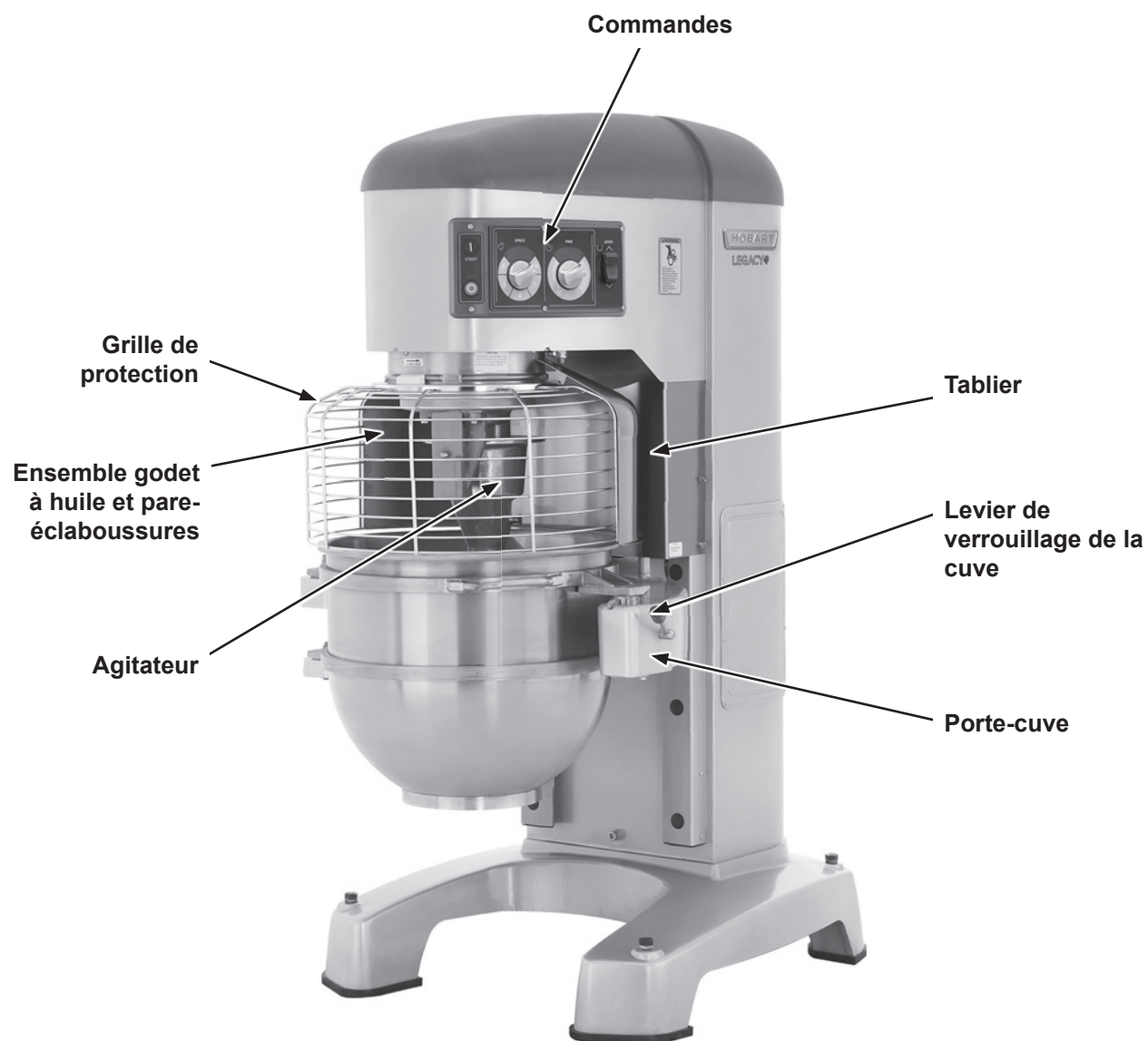
Fig. 2

## COMPOSANTS DU BATTEUR-MÉLANGEUR



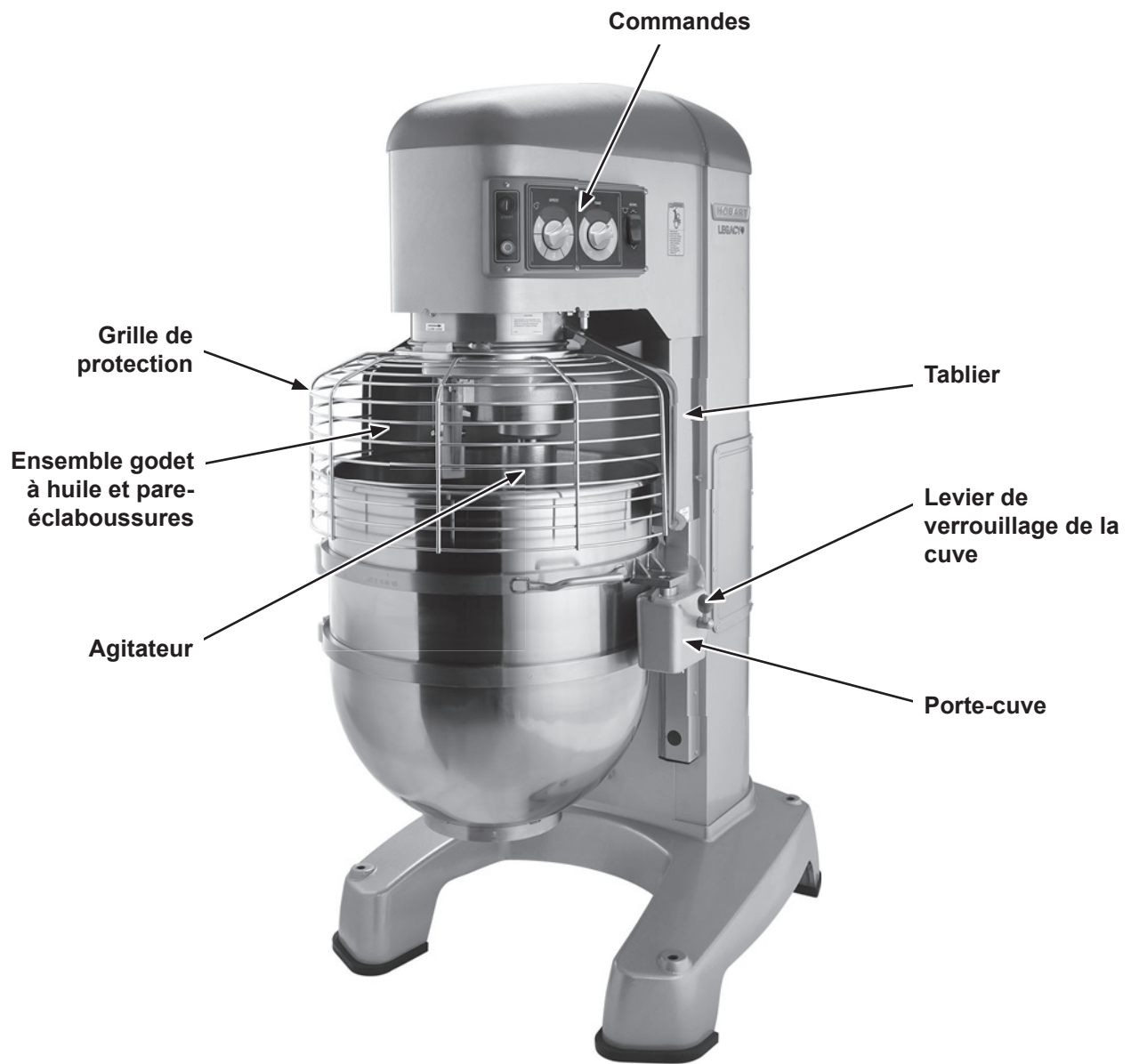
Batteur-mélangeur de 60 ptes

Fig. 3



**Batteur-mélangeur de 80 ptes**

**Fig. 4**



**Batteur-mélangeur de 140 ptes**

Fig. 5

## COMMANDES

### Modèles HL600 et HL600C

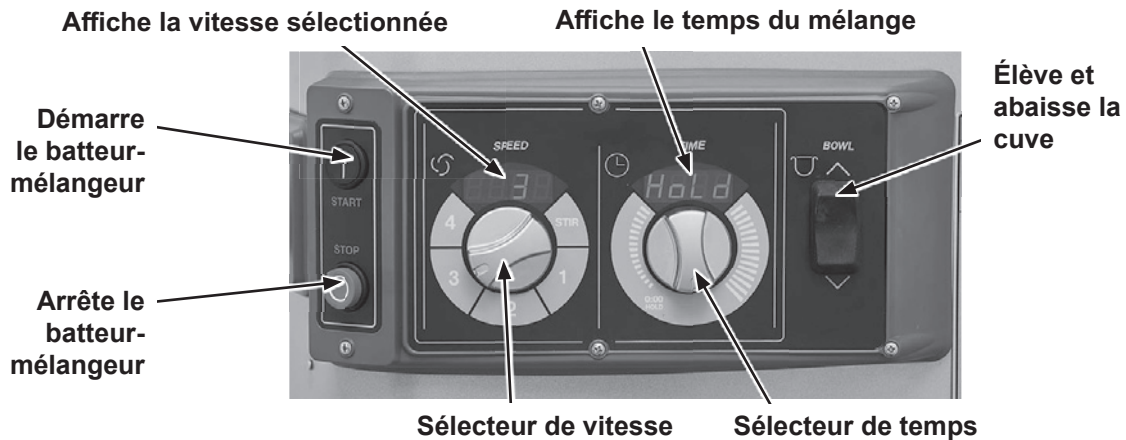


Fig. 6

Vitesses des batteurs-mélangeurs HL600 et HL600C	
STIR (remuer lentement)	Pour incorporer des ingrédients
SPEED 1 (vitesse basse)	Cette vitesse est destinée aux mélanges lourds tels que la pâte à pizza, les pâtes à frire lourdes et les pommes de terre.
SPEED 2 (vitesse moyenne-basse)	Cette vitesse est destinée aux mélanges de pâte à gâteau, aux pommes de terre en purée et à la pâte à pain.
SPEED 3 (vitesse moyenne-haute)	Cette vitesse permet d'incorporer de l'air dans des lots de pâte et de terminer les aliments fouettés.
SPEED 4 (vitesse haute)	Pour une incorporation maximale et accélérée de l'air dans des lots légers

### Modèle HL662

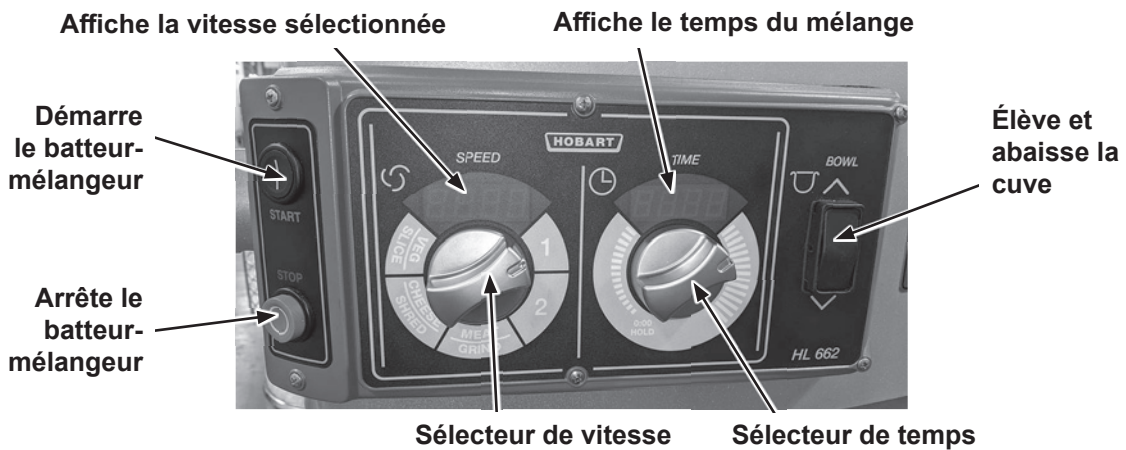


Fig. 7

Vitesses du batteur-mélangeur HL662	
SPEED 1 (vitesse basse)	Cette vitesse est destinée aux mélanges lourds tels que la pâte à pizza, les pâtes à frire lourdes et les pommes de terre.
SPEED 2 (vitesse basse)	Pour développer la pâte à pizza
MEAT GRIND	Pour hacher la viande
CHEESE SHRED	Pour râper du fromage
VEGETABLE SLICE	Pour trancher les légumes

**Modèles HL800, HL800C, HL1400 et HL1400C**

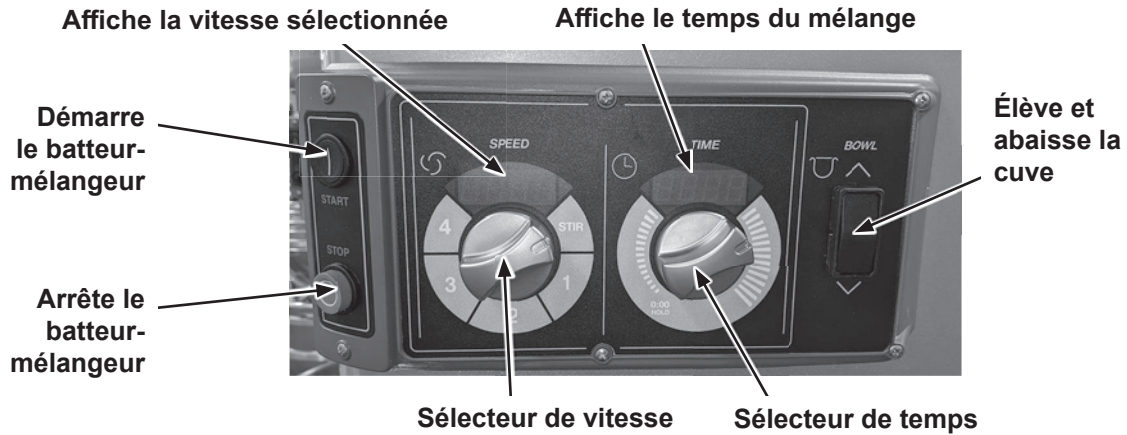


Fig. 8

Vitesses des batteurs-mélangeurs HL800, HL800C, HL1400 et HL1400C	
STIR (remuer lentement)	Pour incorporer des ingrédients
SPEED 1 (vitesse basse)	Cette vitesse est destinée aux mélanges lourds tels que la pâte à pizza, les pâtes à frire lourdes et les pommes de terre.
SPEED 2 (vitesse moyenne-basse)	Cette vitesse est destinée aux mélanges de pâte à gâteau, aux pommes de terre en purée et à la pâte à pain.
SPEED 3 (vitesse moyenne-haute)	Cette vitesse permet d'incorporer de l'air dans des lots de pâte et de terminer les aliments fouettés.
SPEED 4 (vitesse haute)	Pour une incorporation maximale et accélérée de l'air dans des lots légers

**MISE EN PLACE DE LA CUVE**

**AVIS** La cuve doit être installée sur le porte-cuve avant d'installer l'agitateur. La cuve est lourde et doit être correctement manipulée et soulevée pour éviter les blessures.

**Installation**

1. Abaissez le porte-cuve en appuyant sur la flèche vers le bas du commutateur du monte-cuve (fig. 6, fig. 7 et fig. 8).
2. Positionnez la cuve afin que les goupilles d'alignement du côté gauche du porte-cuve (fig. 9) se logent dans les trous de la cuve.
3. Faites pivoter la cuve en position verrouillée sur le porte-cuve (fig. 9).

**Retrait**

**AVIS** Avant de descendre la cuve sur le chariot porte-cuve, déverrouillez toujours la cuve et faites-le pivoter légèrement vers l'extérieur.

1. Abaissez la cuve en appuyant sur la flèche pointant vers le bas du commutateur du monte-cuve tout en la maintenant enfoncée (fig. 6, fig. 7 et fig. 8).
2. Déverrouillez la cuve et faites-la pivoter hors de la position verrouillée.
3. Ouvrez la grille de protection et retirez l'agitateur.

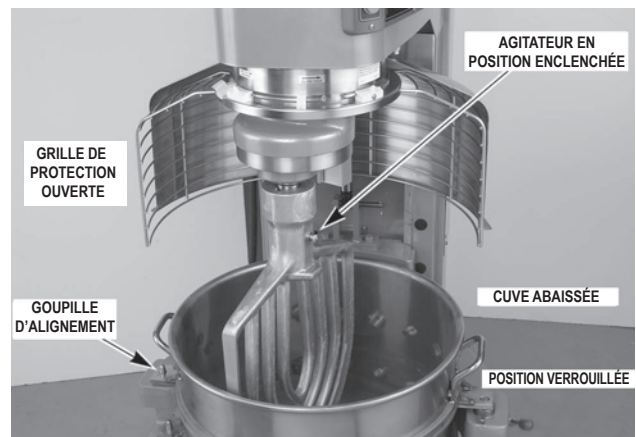


Fig. 9



## AGITATEUR

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

### Installation

1. Ouvrez la grille de protection. Au besoin, reportez-vous à la section Grille de protection.
2. Placez l'agitateur à l'intérieur de la cuve et alignez la fente horizontale de l'agitateur avec les goupilles de la tige pour agitateur.
3. Tenez l'agitateur et retirez la tige du piston de l'agitateur (fig. 10).
4. Faites glisser l'agitateur sur l'arbre de l'agitateur jusqu'à ce qu'il s'arrête et se bloque.

### Retrait

1. Ouvrez la grille de protection. Au besoin, reportez-vous à la section Grille de protection.
2. Abaissez la cuve en appuyant sur la flèche pointant vers le bas du commutateur du monte-cuve tout en la maintenant enfoncée (fig. 6, fig. 7 et fig. 8).
3. Tenez l'agitateur et retirez le piston de l'agitateur (fig. 10). Faites glisser l'agitateur vers le bas sur l'arbre de l'agitateur.

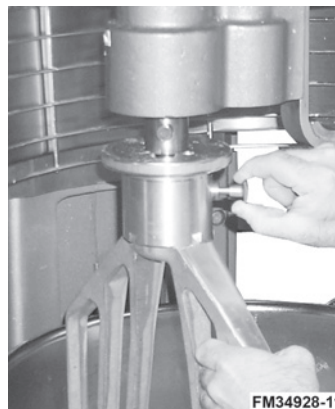


Fig. 10

## MONTE-CUVE MOTORISÉ

**AVIS** Avant d'abaisser la cuve sur le chariot porte-cuve, déverrouillez toujours la cuve et faites-la pivoter légèrement vers l'extérieur (fig. 11).

Pour faire remonter la cuve, elle doit être en position verrouillée. Appuyez sur la flèche vers le haut du commutateur du monte-cuve tout en la maintenant enfoncée.

Pour abaisser la cuve, appuyez sur la flèche du commutateur pointant vers le bas et maintenez-la enfoncée.

### Pour relever la cuve tout en mélangeant

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

1. Fermez la grille de protection, puis sélectionnez une vitesse de mélange sur le sélecteur SPEED (vitesse).
2. Sélectionnez un temps de comptage à rebours ou tournez le sélecteur vers HOLD (maintien) pour effectuer un mélange en continu. Au besoin, reportez-vous à la section Utilisation de la minuterie.
3. Tout en appuyant sur le commutateur portant une flèche vers le haut, appuyez sur le bouton de START (mise en marche) et maintenez-le enfoncé. Lorsque la cuve est en cours de remontée, le batteur-mélangeur fonctionne uniquement en vitesse d'incorporation.
4. Lorsque la cuve a atteint la position de mélange, relâchez le bouton START (mise en marche). Le batteur-mélangeur passe automatiquement à la vitesse de mélange sélectionnée.

**AVIS** La vitesse et le temps pour mélanger peuvent être modifiés à tout moment sans arrêter l'appareil pendant le travail.



Fig. 11

## PRÉPARATION POUR LE MÉLANGE

1. Ouvrez la grille de protection. Au besoin, reportez-vous à la section Grille de protection.
2. Placez la cuve de mélange sur le porte-cuve.
3. Versez les ingrédients dans la cuve.
4. Faites pivoter la cuve en position verrouillée.
5. Placez l'agitateur à l'intérieur du bol, puis fixez-le à la tige pour agitateur (fig. 12).
6. Remettez la grille de protection en position avant centrale (fig. 13).
7. Appuyez sur la flèche vers le haut du commutateur et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que la cuve atteigne la position de mélange et s'arrête.
8. Le batteur-mélangeur est maintenant prêt à l'emploi. Reportez-vous à la section Utilisation de la minuterie.

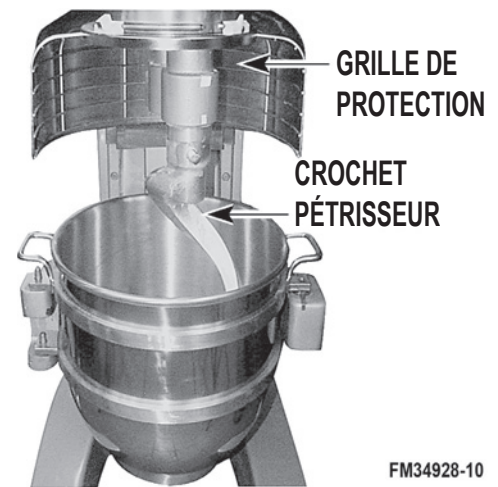


Fig. 12

## UTILISATION DE LA MINUTERIE (SmartTimer™)

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

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

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

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

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

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

**AVIS** Lorsque la minuterie atteint 20:00 minutes, elle revient à 00:01 et continue de compter jusqu'à ce que le bouton STOP (arrêt) soit enfoncé.

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

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

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

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

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

## NOTES SUR L'OPÉRATION

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

## DÉCHARGEMENT

1. Une fois que le batteur-mélangeur s'est arrêté et que l'agitateur s'est immobilisé, déverrouillez la cuve et faites-la pivoter légèrement vers l'extérieur. Appuyez sur la flèche vers le bas du commutateur et maintenez-la enfoncée pour abaisser la cuve.
2. Ouvrez la grille de protection.
3. Retirez l'agitateur de la tige pour agitateur.
4. Retirez la cuve du porte-cuve.

## GRILLE DE PROTECTION (fig. 13)

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

Notez la façon dont les rainures des patins de retenue permettent à la grille de protection de circuler autour de l'arête du godet à huile alentour du planétaire.

- Pour ouvrir la grille de protection, tournez-la vers votre gauche.
- Pour refermer la grille de protection, tournez-la vers votre droite jusqu'à ce qu'elle s'arrête en position fermée.

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

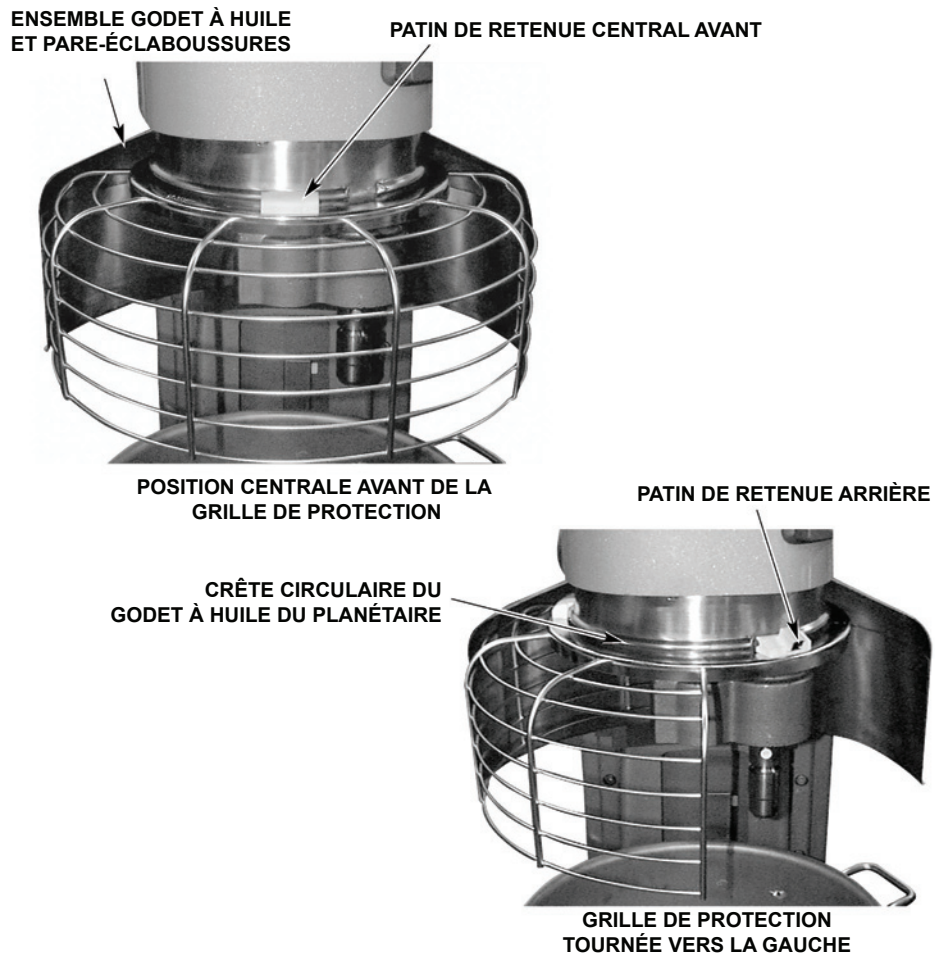
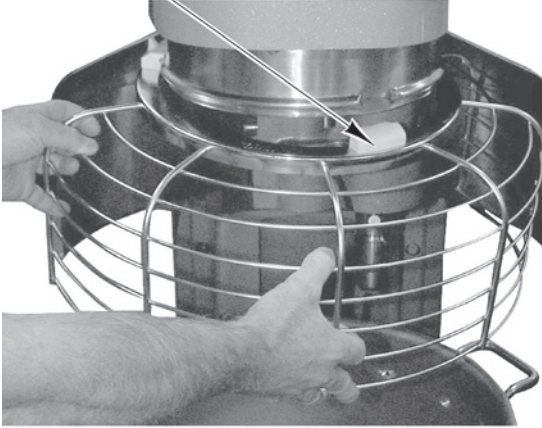


Fig. 13

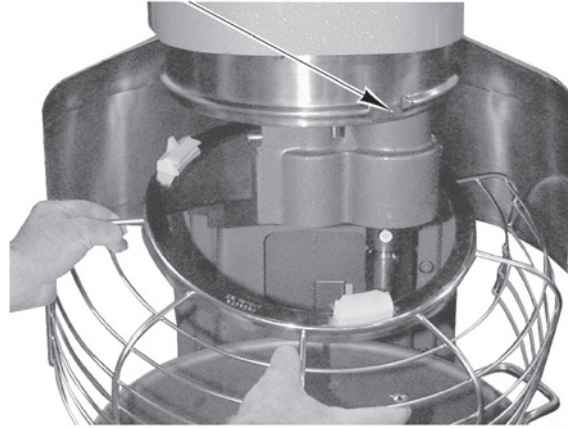
### Retirer et nettoyer la grille de protection (fig. 14)

1. Abaissez la cuve. Retirez l'agitateur et le bol.
2. Tout en maintenant fermement la grille de protection des deux mains, faites-la pivoter vers la gauche jusqu'à ce que le patin de retenue avant central atteigne le vide situé dans l'arrête circulaire du godet à huile du planétaire.
3. Abaissez l'avant de la grille de protection et déplacez-la légèrement vers l'arrière pour que les patins de retenue arrière se détachent de l'arrête du godet à huile. Vous pouvez à présent retirer la grille de protection.

**PATIN DE RETENUE CENTRAL AVANT**



**ÉCART DANS LA CRÊTE CIRCULAIRE**



FM34928-13

Fig. 14

4. Lavez la grille de protection dans un évier, rincez-la à l'eau fraîche et essuyez-la avec un chiffon propre.
5. Vous pouvez essuyer et/ou laver le pare-éclaboussures en acier inoxydable au moyen d'un chiffon ou d'une éponge en utilisant de l'eau chaude et savonneuse. Rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon propre.

### Réinstaller la grille de protection

1. Positionnez la bague de la grille de protection pour que le patin de retenue central avant soit positionné sous l'arête circulaire du godet à huile du planétaire.
2. Positionnez les rainures de sorte que les patins de retenue arrière chevauchent l'arête circulaire
3. Relevez l'avant de la grille de protection de sorte que le patin de retenue central avant remonte en passant par le vide dans l'arête circulaire du godet à huile du planétaire.
4. Tournez la grille de protection vers votre droite jusqu'à ce que les trois patins de retenue chevauchent l'arête du godet à huile.

# NETTOYAGE

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

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

Le batteur-mélangeur doit être nettoyé à fond tous les jours. N'utilisez PAS de tuyau pour nettoyer le batteur-mélangeur; il doit être lavé avec un chiffon propre et humide. La base permet amplement d'espace pour le nettoyage sous le batteur-mélangeur. Vous pouvez retirer le tablier (fig. 3, fig. 4 et fig. 5) pour le nettoyer en desserrant les vis à serrage à main. N'ESSUYEZ PAS les glissières (fig. 15) de côté.

Vous devez retirer et nettoyer périodiquement l'ensemble godet à huile et pare-éclaboussures (fig. 3, fig. 4 et fig. 5).

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



# ENTRETIEN

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

**⚠ AVERTISSEMENT** Ne retirez aucun capot et ne desserrez aucun raccord pendant que le batteur-mélangeur fonctionne. Assurez-vous que l'alimentation électrique a été isolée avant de tenter de réparer ou de déplacer le batteur-mélangeur.

**⚠ AVERTISSEMENT** La commande électronique de l'entraînement est équipée de condensateurs haute tension. Isolez le batteur-mélangeur du secteur et laissez les condensateurs se décharger pendant 5 minutes avant de retirer tout capot.

**⚠ AVERTISSEMENT** Seul le personnel de service formé par Hobart ou tout autre personnel correctement formé et qualifié doit effectuer l'entretien.

## SYSTÈME DE SÉCURITÉ

Une inspection régulière du système de sécurité du batteur-mélangeur est nécessaire pour vérifier le fonctionnement des interrupteurs de sécurité de la cage métallique et du porte-cuve. Les inspections doivent être effectuées au moins une fois par an.

Un manuel des pièces de rechange est disponible auprès du Hobart Resource Centre. Pour un fonctionnement sûr et fiable de ce batteur-mélangeur, il est recommandé que l'entretien ne soit effectué que par du personnel d'entretien formé par Hobart.

## LUBRIFICATION

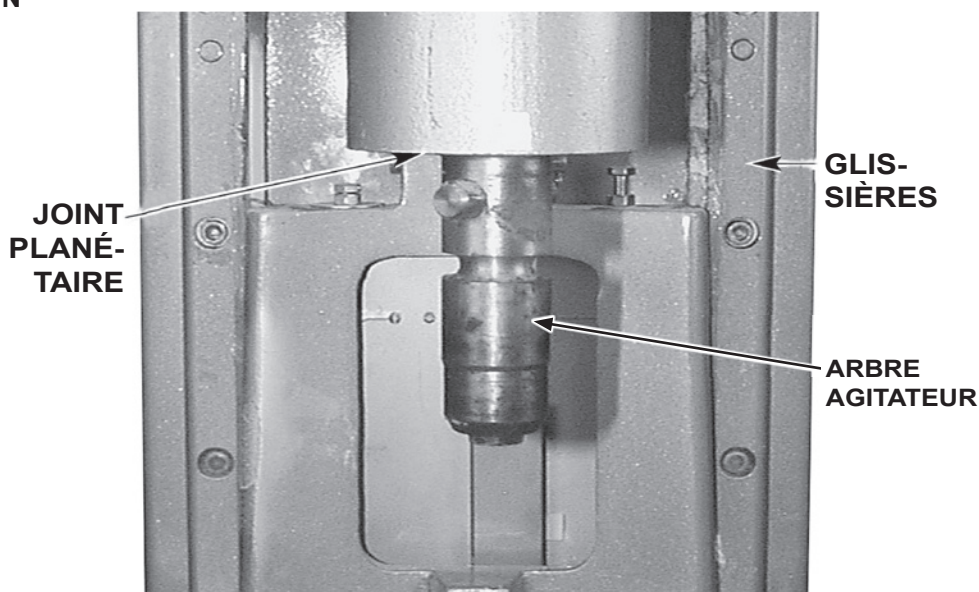


Fig. 15

### Glissières

Les glissières (fig. 15) doivent être lubrifiées environ deux fois par an. Pour atteindre ces zones, abaissez complètement le porte-cuve et retirez le tablier (fig. 3, fig. 4 et fig. 5), qui est fixé par des vis. Appliquez une fine couche de graisse *Lubriplate 630AA* sur la zone des appuis du porte-cuve et sur chaque glissière. Installez le tablier.

### Joint planétaire

Le joint planétaire (fig. 15) peut devenir sec et commencer à grincer. Pour corriger cela, appliquez un peu de lubrification (huile minérale) sous la lèvre du joint.

### Arbre de l'agitateur

L'arbre de l'agitateur (fig. 15) doit être lubrifié deux fois par an avec une fine couche d'huile minérale.



## Transmission

Pour vérifier le niveau d'huile, retirez le capot supérieur, qui est retenu par deux vis. Retirez le bouchon de remplissage de la transmission (fig. 16) et vérifiez le niveau d'huile. Si le niveau d'huile se trouve sous la ligne située sur la jauge de niveau d'huile, ajoutez une petite quantité de l'huile de transmission recommandée jusqu'à ce que le bon niveau d'huile soit atteint. Ne remplissez pas trop la transmission, sinon des fuites pourraient se produire. Communiquez avec le bureau local du service de l'entretien de Hobart pour obtenir l'huile de transmission recommandée.

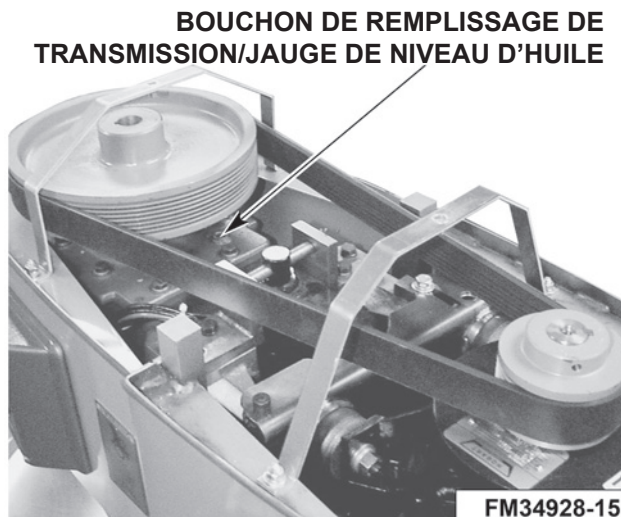


Fig. 16

## COURROIE DE TRANSMISSION

L'usure de la courroie de transmission doit être inspectée chaque année et remplacée par un technicien de service Hobart si elle est usée.

## RÉGLAGES

### Distance de dégagement de l'agitateur

Vérifiez régulièrement la distance de dégagement de l'agitateur. L'agitateur ne doit pas toucher la cuve, et la distance de dégagement maximal entre le fond de la cuve et un agitateur est :

Agitateur	Modèles	Dégagement maximum
Batteur plat B	HL600, HL600C, HL800, HL800C, HL1400, HL1400C	1/8 po (3 mm)
Crochet pétrisseur ED	HL600, HL600C, HL800, HL800C	5/16 po (8 mm)
	HL1400, HL1400C	11/16 po (17 mm)

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

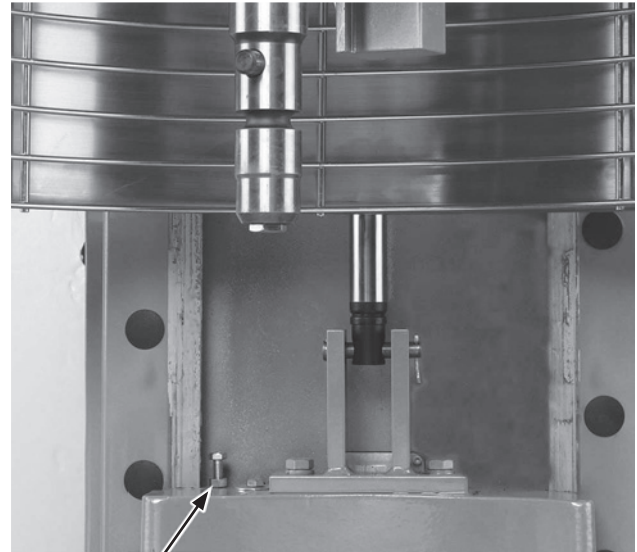
### Mesurer la distance de dégagement

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

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

### Réglage du dégagement cuve/agitateur

- Retirez le tablier (fig. 3, fig. 4 et fig. 5) (fixé par des vis à serrage à main).
- Ajustez la vis d'arrêt sur le côté gauche (80 ptes et 140 ptes) et le côté droit (60 ptes).
  - Desserrez l'écrou de blocage situé au bas (fig. 17) et tournez la vis d'arrêt dans le sens antihoraire pour augmenter l'écartement ou dans le sens horaire pour le réduire.
  - Serrez l'écrou de blocage tout en retenant la vis d'arrêt.
- Après avoir effectué les réglages, remplacez le tablier et fixez-le au moyen des vis à serrage à main.
- Rebranchez l'alimentation électrique.
- Faites lever le bol plusieurs fois afin de vérifier le réglage.

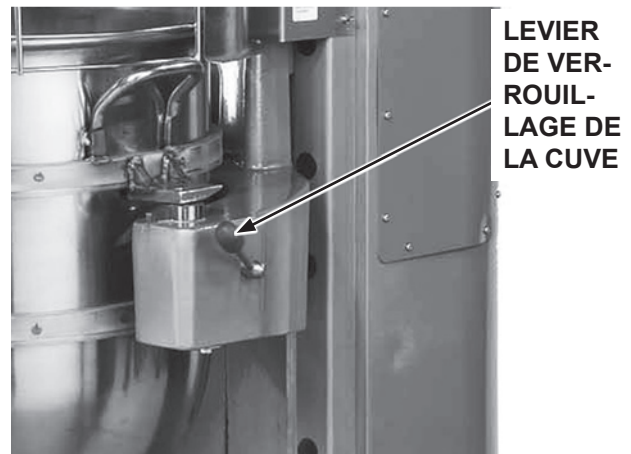


**VIS D'ARRÊT ET ÉCROU D'ARRÊT**

Fig. 17

### Levier de verrouillage de la cuve (fig. 18)

- Des débris peuvent parfois s'accumuler dans le levier et le rendre difficile à déplacer.
- Versez de l'eau très chaude autour de la goupille de verrouillage pour expulser les particules de nourriture qui peuvent s'y être accumulées. L'eau doit s'infiltrer dans et autour de la goupille. Assurez-vous de placer un chiffon ou un ustensile sous le porte-cuve pour récupérer l'eau et les particules de nourriture.
- Lubrifiez la goupille au moyen d'une fine couche de graisse *Lubriplate 630AA*.



**LEVIER DE VERROUILLAGE DE LA CUVE**

Fig. 18

# DÉPANNAGE

## GUIDE DE DÉPANNAGE

Symptômes	Causes possibles
Le batteur-mélangeur ne démarre pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le protecteur du circuit est en position ouverte – vérifiez le fusible ou débranchez le sectionneur.</li><li>• Le batteur-mélangeur est surchargé.</li><li>• La grille de protection n'est pas en position fermée (avant centrale).</li><li>• La cuve n'est pas en position fermée (verrouillée).</li></ul>
L'agitateur touche la cuve.	<ul style="list-style-type: none"><li>• La cuve n'est pas en position fermée (verrouillée).</li><li>• Distance de dégagement incorrect de l'agitateur – consultez la section Entretien pour la procédure de réglage.</li><li>• L'agitateur n'est pas installé correctement.</li></ul>
Le joint du planétaire grince.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le joint nécessite de lubrification occasionnelle – consultez la section Entretien.</li></ul>
La minuterie affiche un code d'erreur (ErXX).	<ul style="list-style-type: none"><li>• Si le code d'erreur clignote, coupez l'alimentation électrique du batteur-mélangeur pendant une minute, puis rétablissez le courant. Si les symptômes persistent, contactez le bureau local du service de l'entretien de Hobart.</li></ul>

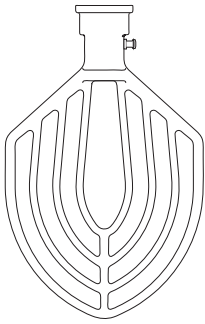
## RÉPARATIONS

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

# AGITATEURS ET ACCESSOIRES

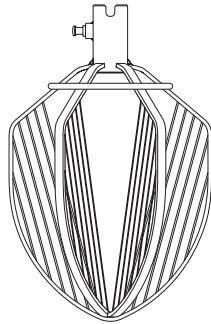
Les accessoires pour l'adaptateur à accessoires et les agitateurs sont abordés dans un *manuel d'utilisation et d'application* distinct disponible sur notre site Web à l'adresse [www.hobartcorp.com](http://www.hobartcorp.com). Suivez les instructions en conséquence.

## AGITATEURS ET ACCESSOIRES DISPONIBLES



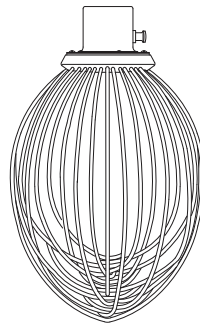
**Batteur plat « B »**

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



**Batteur à ailettes « C »**

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



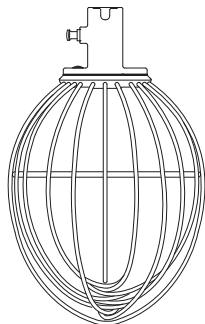
**Fouet standard « D »**

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



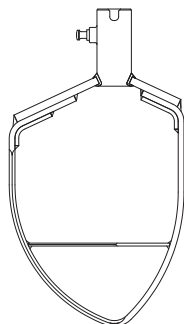
**Crochet pétrisseur « ED »**

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



**Fouet renforcé « I »**

Pour fouettage intensif des produits comme les gâteaux éponges et les guimauves légères.



**Couteau à pâtisserie « P »**

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



**Goulotte à ingrédients**

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



**Couvercle pare-éclaboussures**

Contrôle les éclaboussures d'ingrédients légers pendant le mélange.



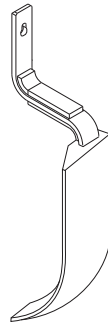
**Chariot porte-cuve**

Facilite le déplacement de grandes cuves à mélanger lourdes.



**Cuve en acier inoxydable**

Contient les ingrédients de manière fiable. Disponible en tailles inférieures, par exemple une cuve de 40 ptes sur batteur-mélangeur de 140 ptes.



**Racloir de cuve**

Gratte continuellement les parois de la cuve.