



# *INSTRUCTION MANUAL*

---

## *MODELS*

HL600 & HL662

ML-141104

ML-141105



*701 S. RIDGE AVENUE  
TROY, OHIO 45374-0001*

*937 332-3000*

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

# TABLE OF CONTENTS

GENERAL. . . . .	3
INSTALLATION. . . . .	4
Unpacking . . . . .	4
Location. . . . .	4
Electrical Connections. . . . .	5
OPERATION. . . . .	6
Controls. . . . .	7
Bowl Placement. . . . .	9
Agitator. . . . .	9
Power Bowl Lift . . . . .	9
Prepare for Mixing. . . . .	10
Timer Operation. . . . .	11
Operating Notes. . . . .	11
Unloading. . . . .	12
Wire Cage . . . . .	12
Agitators and Attachments. . . . .	13
CLEANING. . . . .	14
MAINTENANCE. . . . .	15
Lubrication. . . . .	15
Adjustments. . . . .	16
TROUBLESHOOTING. . . . .	18
Service. . . . .	19

# INSTALLATION, OPERATION AND CARE OF LEGACY® 60 QUART MIXERS

SAVE THESE INSTRUCTIONS

## GENERAL

The Legacy® 60 quart mixer series are heavy-duty mixers which feature a 2.7 horsepower motor, SmartTimer™, a power bowl lift and a #12 attachment hub as standard equipment.

The Legacy® series is available in three models:

- The HL600 is equipped with Stir, plus four mixing speeds.
- The HL662 is equipped with two mixing speeds.

A 40 quart bowl and agitators are also available.

A variety of attachments, agitators and accessories are available. These are described in a separate *Use and Applications Handbook*, which is furnished on the Legacy® Mixer Operator Training CD provided with each mixer.

# INSTALLATION

## UNPACKING

Immediately after unpacking the mixer, check for possible shipping damage. If this machine is found to be damaged after unpacking, save the packaging material and contact the carrier within 15 days of delivery.

## LOCATION

Prior to installation, test the electrical service to assure that it agrees with the specifications on the machine 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.

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.

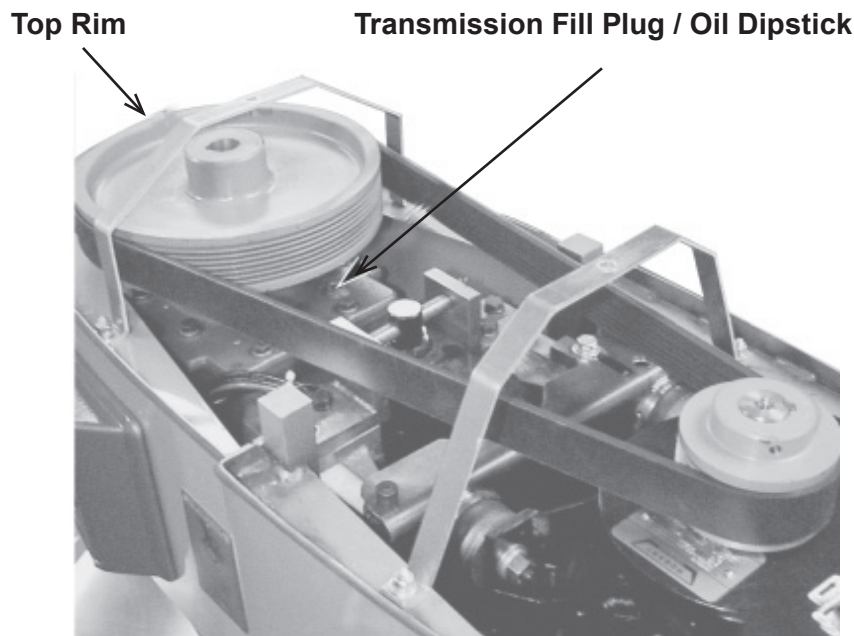


Fig. 1

## Check Lubrication Before Use

This mixer is shipped with oil in the transmission. Check oil level before starting mixer. Refer to Lubrication on page 15 for applicable lubrication procedures.

## 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 machine 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® 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.

### Check Initial Operation

1. Apply power to the mixer.
2. Turn the SPEED dial pointer to STIR for the HL600 and to 1 for the HL662.
3. Install the bowl and lock into mix position, with the Bowl Support all the way up and bowl guard closed. Momentarily run the machine by pushing the START and then STOP buttons.

# OPERATION

**⚠ WARNING** Moving agitator in bowl, keep hands, clothing and utensils out while in operation. Do not use without interlocked guard.

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

The Wire Cage must be in position or the mixer will not operate.

The bowl must stay in locked position on 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 at the mix position and the START button is pressed and held, the mixer will operate only in Stir speed.

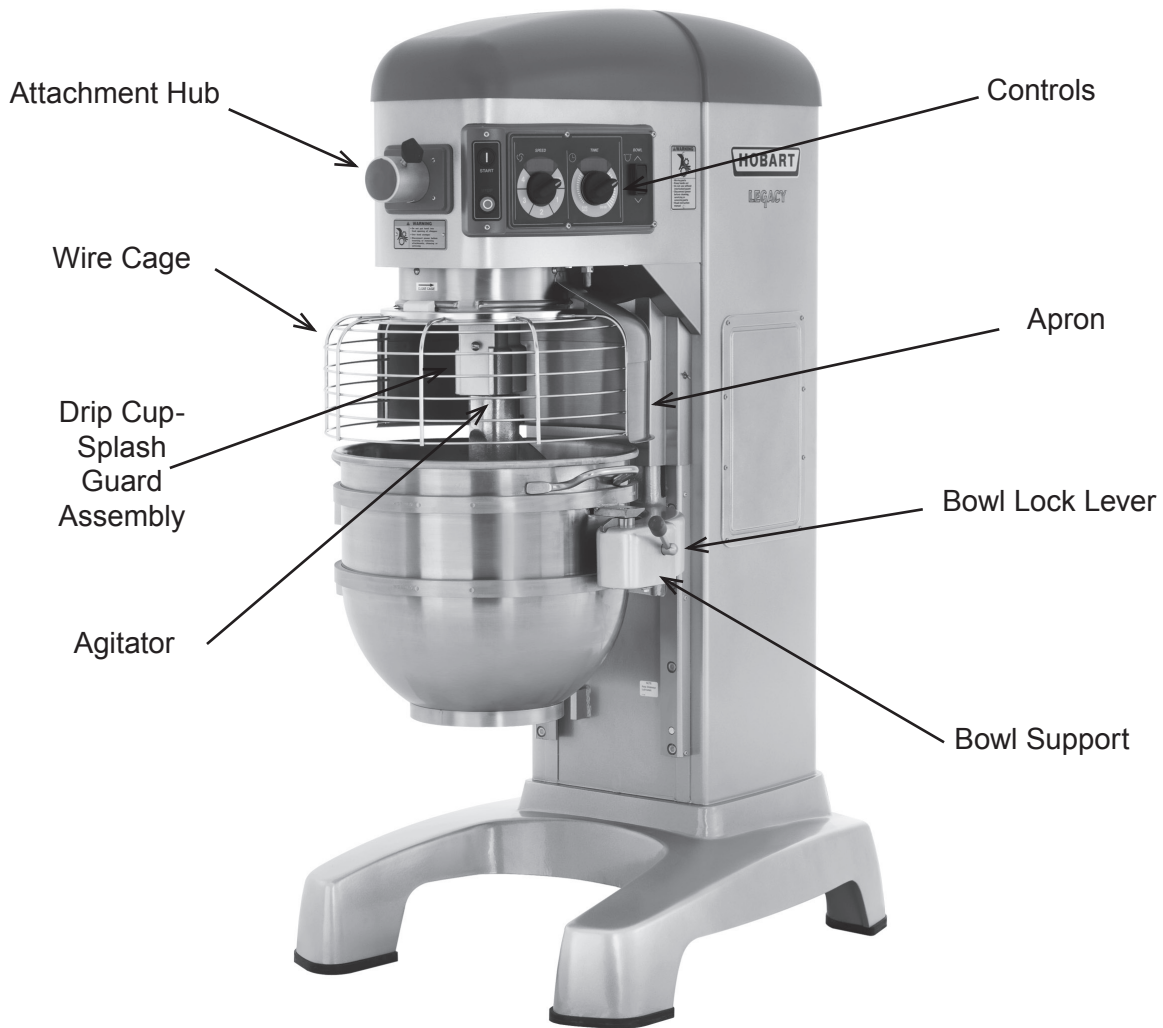
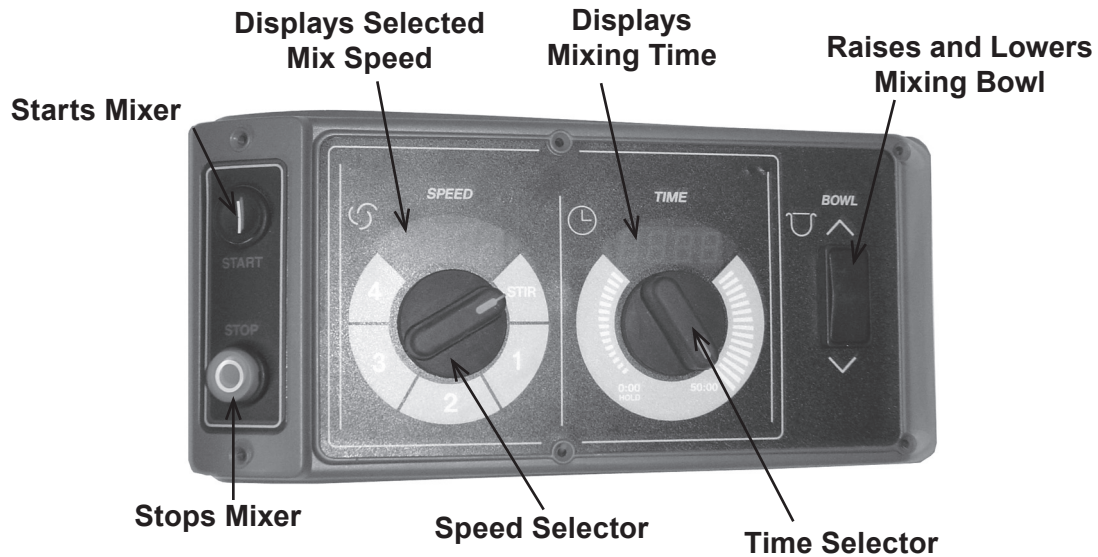


Fig. 2

## CONTROLS

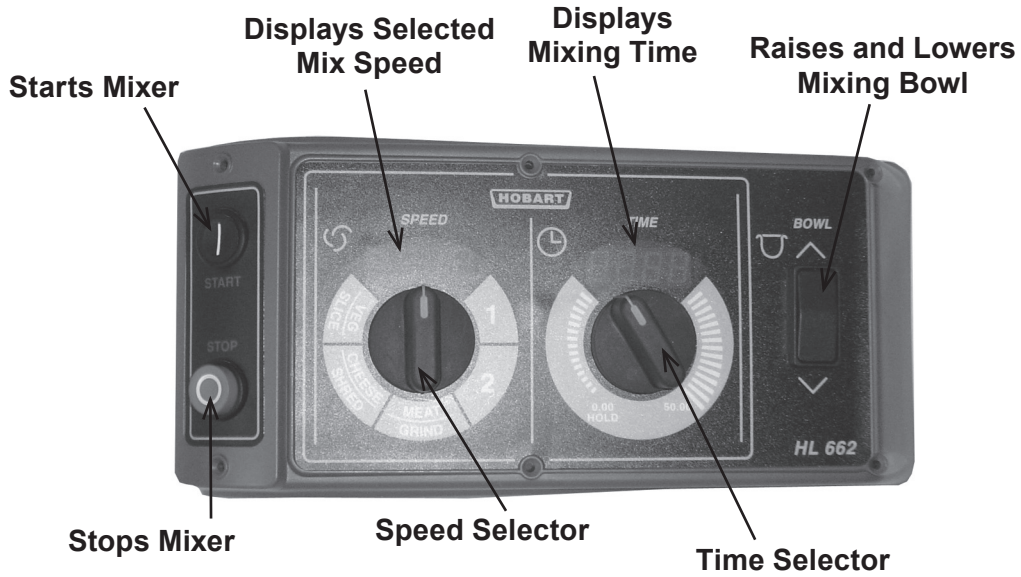
Model HL600 (With Four Mix Speeds Plus Stir Speed)



### Model HL600 Mixer Speeds

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

**Model HL662 (With Two Mix Speeds Plus Meat Grind, Cheese Shred, Vegetable Slice Speeds)**



**Model HL662 Mixer Speeds**

- |                 |   |
|-----------------|---|
| SPEED 1 (Slow)  | This speed is for heavy mixtures such as pizza dough. |
| SPEED 2 (Low)   | This speed is for developing pizza dough.             |
| MEAT GRIND      | This speed is for grinding meat.                      |
| CHEESE SHRED    | This speed is for shredding cheese.                   |
| VEGETABLE SLICE | This speed is for slicing vegetables.                 |



## BOWL PLACEMENT

The bowl must be installed before the agitator is installed.

To install the bowl, fully lower the bowl support. Position bowl so the alignment pins on the left side of the bowl support fit in the holes in the bowl. Swing the bowl into the locked position on bowl support.

## AGITATOR

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

### To Install

1. Open the wire cage.
2. Place the agitator inside the bowl and line up the horizontal slot on the agitator with the agitator shaft pins.
3. Slide the agitator up the agitator shaft until it stops and latches.

### To Remove

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

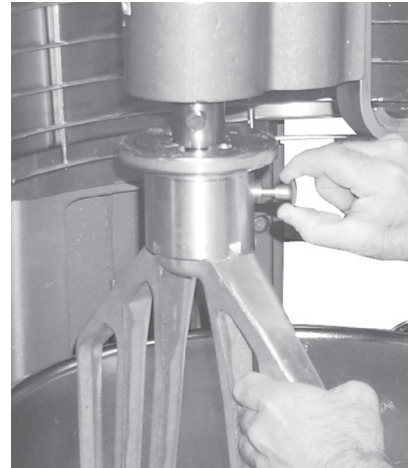


Fig. 3

## POWER BOWL LIFT

**CAUTION:** Before lowering the bowl onto a bowl truck, always unlock bowl and swing bowl out slightly.

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.
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.

## PREPARE FOR MIXING

1. Place the mixing bowl on the bowl support.
2. Pour ingredients into the bowl.
3. Swing the bowl back to the locked position.
4. Place the agitator inside the bowl, then attach it to the agitator shaft (Fig. 4).
5. Return the wire cage to front-center position.
6. Push and hold the up arrow on the bowl switch until the bowl reaches the mix position and stops.
7. The mixer is now ready for mixing. (See Timer Operation.)

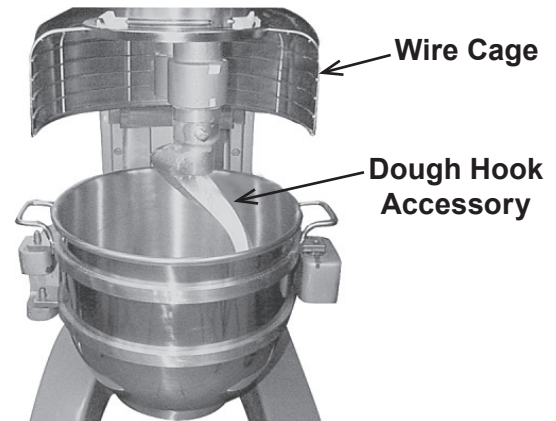


Fig. 4

## TIMER OPERATION

### 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 the mixing operation).

**NOTE :** STIR is to be used 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 counting forward from 00:00.

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

4. Use 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.

**NOTE:** When the timer reaches 20:00 minutes, it will rollover to 00:01 and continue 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 will be 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 the mixing operation.
  - b. If the mixer is stopped and a new time setting is entered, pressing the START button saves the new time setting on the current speed selection. For example: The mixer is started at SPEED 1 for 30 seconds and is stopped after 10 seconds. A new time is entered by turning the TIME selector. The new time will replace the initial 30 seconds for SPEED 1 after the START button is pressed.
  - c. If the time is changed while mixing, the mixer will operate until the new time expires. The adjustment to the time will not be stored.
  - d. If speed is changed while mixing, the time will change to the previous time for the selected speed and count down.

**NOTE:** If the wire cage is opened at any time, the mixing operation will stop. To resume the mixing operation, 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

- STIR is to be used for incorporating ingredients. Do not use it to develop dough products.
- If the mixer is stopped during a mixing operation, the timer also stops. The timer starts again where it left off when the START button is pressed.
- The SPEED window will display the SPEED dial's current speed selection. Turn the Time selector clockwise to take the mixer out of the hold mode.

## UNLOADING

1. 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. 5)

The wire cage can be rotated out of the way to add ingredients or to access the bowl and agitator.

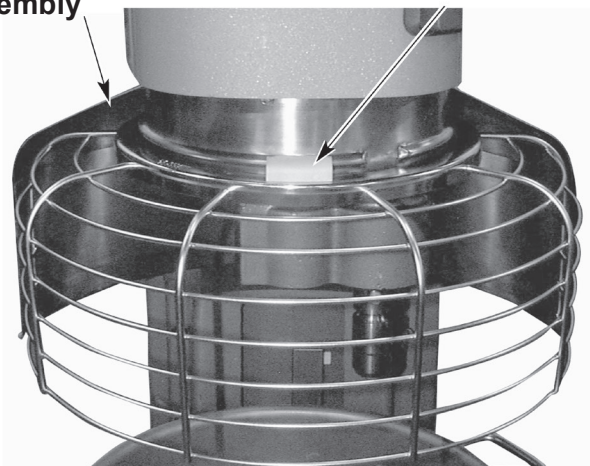
Note how the grooves on the nylon retainer shoes allow the Wire Cage to ride around the circular ridge of the planetary drip cup.

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

**NOTE:** The wire cage must be returned to the closed position for the mixer to operate.

**Drip Cup-  
Splash  
Guard  
Assembly**

**Front-Center Retainer Shoe**



**Wire Cage Front-Center Position**

Fig. 5

**Rear Retainer Shoe**

**Circular Ridge on  
Planetary Drip Cup**

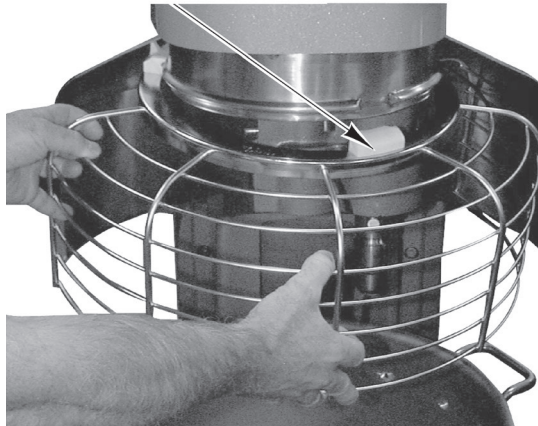


**Wire Cage Rotated Left**

### Remove and Clean Wire Cage (Fig. 6)

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**

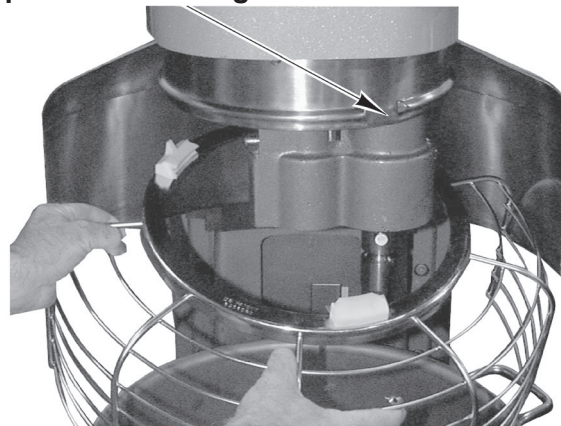


Fig. 6

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.
5. Continue rotating the wire cage so the opening is to the front of the mixer (to install the agitators) or until it stops at the front-center position.

### AGITATORS AND ATTACHMENTS

Attachments for attachment hub and agitators are covered in a separate Hobart Legacy® Mixer *Use and Application Handbook* on the Mixer Operator Information CD. Follow the instructions accordingly.

# CLEANING

**⚠ WARNING** **DISCONNECT the ELECTRICAL POWER to the machine 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. 2, page 6) may be removed for cleaning by loosening the thumb screws.

The drip cup-splash guard assembly (Fig. 2, page 6) should be removed periodically and wiped clean.

For cleaning the Wire Cage refer to page 13.



# MAINTENANCE

**⚠ WARNING** DISCONNECT the ELECTRICAL POWER to the machine and follow lockout / tagout procedures.

## LUBRICATION

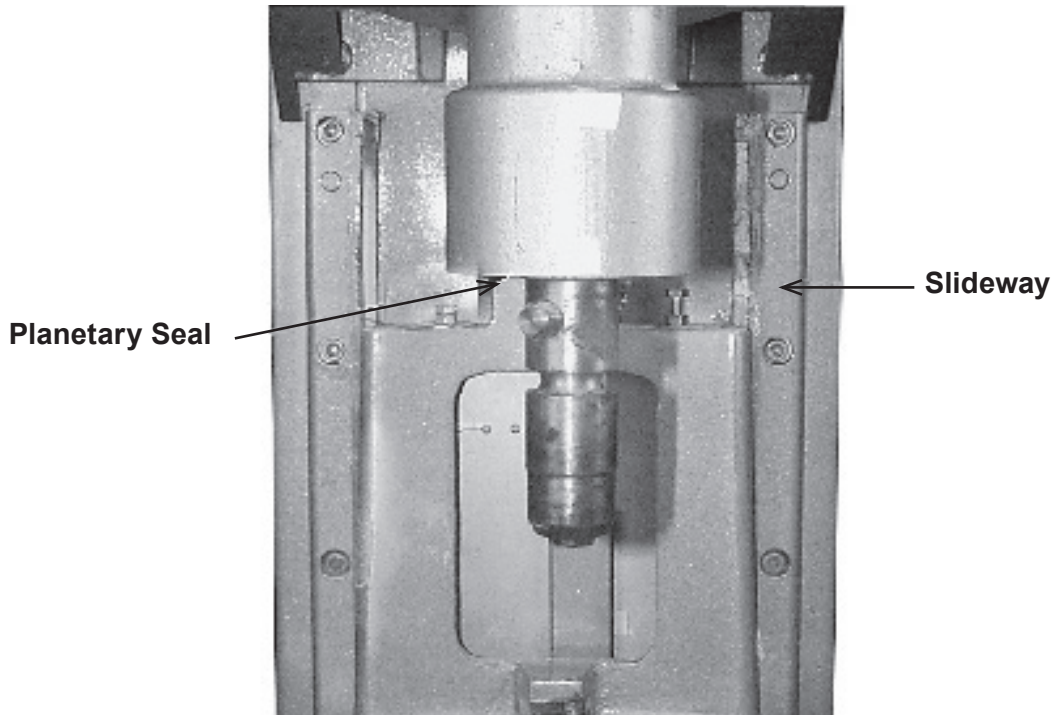


Fig. 7

### Slideway

The slideways (Fig. 7) should be lubricated approximately twice a year. To reach these areas, fully lower the bowl support and remove the apron, 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. 7) may become dry and begin to squeak. To correct this, work a little lubrication (mineral oil) under the lip of the seal.

## Transmission

To check the oil level, remove the top cover, which is secured by two screws. Remove the Transmission Fill Plug (Fig. 8) 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.

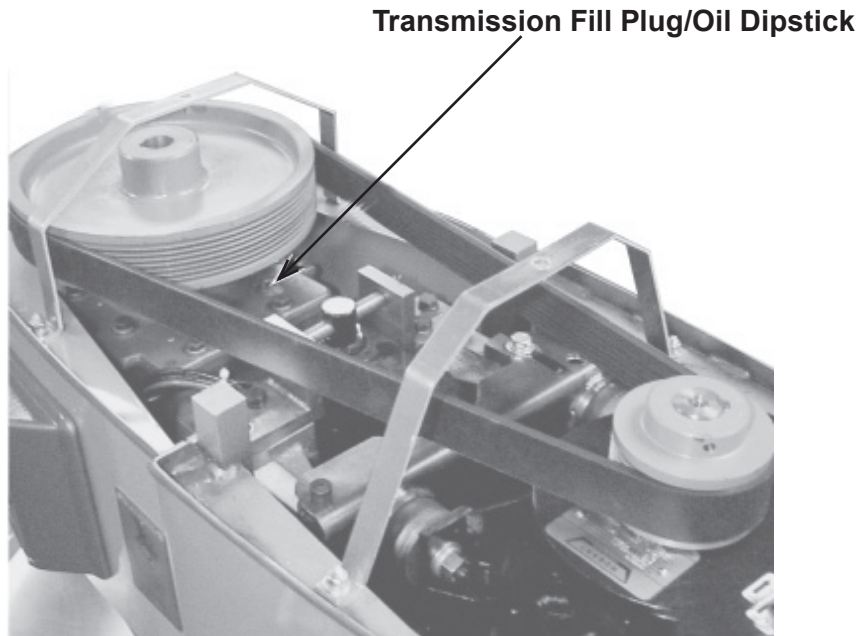


Fig. 8

## ADJUSTMENTS

### Agitator Clearance

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

Install a bowl and agitator (e.g., beater). If the bowl and beater come into contact before the bowl support reaches its stop, adjust the stop screw. Refer to Adjust the Bowl/Agitator Clearance, page 17.



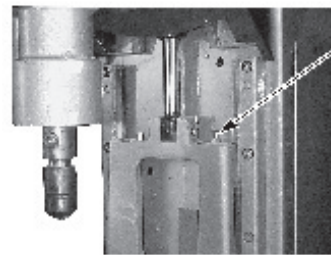
## Measure Clearance

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 (which is secured by thumbscrews).
- Adjust the stop screw on right side.
  - Loosen the bottom locking nut, (Fig. 9) 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 & Locking Nut**

Fig. 9

## Bowl Lock Lever

- 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**

# TROUBLESHOOTING

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

**SERVICE**

If service is needed on this equipment, contact your local Hobart Service office.

# NOTES

# **HOBART**

## **LEGACY<sup>®</sup>**

### *MODE D'EMPLOI*

---

#### *MODÈLES*

HL600 et HL662

ML-141104

ML-141105



701 AVENUE RIDGE S.  
TROY, OHIO 45374-0001

937 332-3000

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

# TABLE DES MATIÈRES

GÉNÉRALITÉS .....	3
INSTALLATION .....	4
Déballage .....	4
Emplacement .....	4
Connexions électriques .....	5
FONCTIONNEMENT .....	6
Les commandes .....	7
Mise en place de la cuve .....	9
Les agitateurs .....	9
Relevage motorisé de la cuve .....	9
Se préparer à mélanger .....	10
Fonctionnement de la minuterie .....	11
Notes de fonctionnement .....	11
Déchargement .....	12
Grille de protection .....	12
Agitateurs et accessoires .....	13
NETTOYAGE .....	14
ENTRETIEN .....	15
Lubrification .....	15
Réglages .....	16
DÉPANNAGE .....	16
Service de l'entretien .....	16

# INSTALLATION, FONCTIONNEMENT ET ENTRETIEN DES BATTEURS/MÉLANGEURS LEGACY® DE 60 PINTES

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## GÉNÉRALITÉS

Les batteurs/mélangeurs de la gamme Legacy® de 60 pintes sont des appareils robustes livrés de série dotés d'un moteur de 2,7 ch, de la minuterie SmartTimer<sup>MD</sup>, d'un dispositif de relevage de cuve motorisé et d'une prise d'accessoire n° 12.

La gamme Legacy® est livrable en trois modèles :

- Le modèle HL600 est équipé d'une vitesse d'incorporation et de quatre vitesses pour battre et mélanger.
- Le modèle HL662 est équipé de deux vitesses pour battre et mélanger.

Une cuve et des agitateurs de 40 pintes sont également disponibles.

Plusieurs outils, agitateurs et accessoires sont disponibles. Ils sont décrits dans un *manuel d'utilisation et d'application* séparé, qui est compris dans le CD de formation de l'opérateur des batteurs/mélangeurs Legacy® qui accompagne chaque appareil.

# INSTALLATION

## DÉBALLAGE

Immédiatement après le déballage du batteur/mélangeur, vérifiez s'il y a d'éventuels dommages liés à l'expédition. Si un endommagement de la machine est découvert après le déballage, conservez le matériau d'emballage et communiquez avec le transporteur dans les 15 jours qui suivent la livraison.

## EMPLACEMENT

Avant d'installer, testez l'alimentation électrique pour vous assurer qu'elle soit conforme aux spécifications sur la plaque signalétique de la machine.

Placez le batteur/mélangeur à son emplacement d'utilisation. Il doit exister suffisamment d'espace autour du batteur/mélangeur pour permettre à l'utilisateur d'actionner les commandes, d'installer, et de retirer les cuves. La zone située au-dessus et à droite du batteur/mélangeur devrait permettre de retirer les couvercles arrière et latéral pour l'entretien de routine et les réparations.

Une fois en position, le batteur/mélangeur doit être mis de niveau :

- Retirez les deux vis du capot supérieur, puis le capot.
- Placez un niveau sur le rebord supérieur de la grande poulie (Fig. 1). Glissez autant de cales que nécessaire sous la surface de contact de la base du batteur/mélangeur pour le mettre de niveau d'avant en arrière et d'un côté à l'autre.
- Ne réinstallez pas le capot supérieur jusqu'à ce que l'installation soit terminée.

**Bord supérieur**

**Bouchon de remplissage/jauge d'huile**

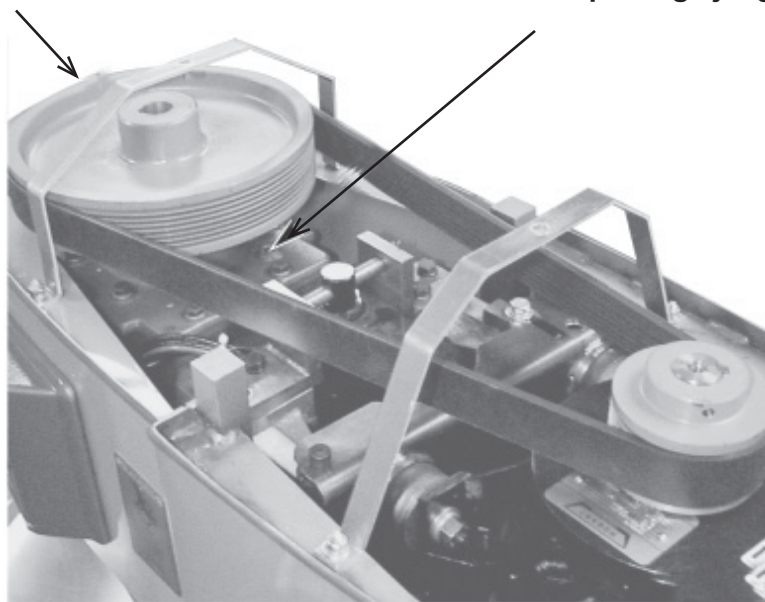


Fig. 1

## Vérifier la lubrification avant utilisation

Ce batteur/mélangeur est livré avec de l'huile dans la transmission. Vérifiez le niveau d'huile avant de faire démarrer le batteur/mélangeur. Pour en savoir plus sur les procédures de lubrification, reportez-vous à la section Lubrification de la page 15.



## CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

**⚠ AVERTISSEMENT** Les connexions électriques et de mise à la terre doivent être conformes à la partie applicable du Code national de l'électricité ou des autres codes électriques locaux.

**⚠ AVERTISSEMENT** **COUPEZ L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL** et observez les normes de verrouillage et d'étiquetage.

La partie supérieure du socle comporte une ouverture destinée aux conduits standards de 3/4 po. Effectuez les connexions électriques suivant le schéma de câblage situé à l'intérieur du capot supérieur.

Batteur/mélangeur monophasé :

- Connectez les fils d'alimentation à L1 et L2.
- Connectez le fil de terre à la cosse de mise à la terre du batteur/mélangeur.
- Coupez la partie dénudée de L3 du batteur/mélangeur Legacy® et enrroulez-la de façon sécuritaire avec du ruban électrique pour isoler le conducteur exposé.

Batteur/mélangeur triphasé :

- Connectez l'alimentation des fils conducteurs à L1, L2 et L3.
- Connectez le fil de terre à la cosse de mise à la terre du batteur/mélangeur.

### Vérifier le fonctionnement Initial

1. Mettez le batteur/mélangeur sous tension.
2. Tournez le pointeur du compteur de vitesse à la position INCORPORER (STIR) pour le modèle HL600 et à la vitesse 1 pour le modèle HL662.
3. Installez la cuve et bloquez-la en position pour mélanger, le porte-cuve étant relevé jusqu'en haut et la grille de protection de la cuve fermée. Faites fonctionner brièvement la machine en appuyant sur les boutons DÉMARRER (START), puis ARRÊT (STOP).

# FONCTIONNEMENT

**⚠ AVERTISSEMENT** Agitateur en mouvement dans la cuve. Gardez les mains, les vêtements et les ustensiles éloignés pendant le fonctionnement. N'utilisez pas l'appareil sans la grille de protection verrouillable.

Le batteur/mélangeur Legacy® est équipé de commandes SmartTimerMD et d'une cuve à relevage motorisé. Les autres pièces (Fig. 2) et leur fonctionnement sont décrits à la rubrique Fonctionnement.

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

La cuve doit être verrouillée sur le porte-cuve pour que le batteur/mélangeur puisse fonctionner.

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

Si le porte-cuve n'est pas en position pour mélanger et que le bouton DÉMARRAGE (START) est maintenu enfoncé, le batteur/mélangeur fonctionnera uniquement en vitesse d'incorporation.

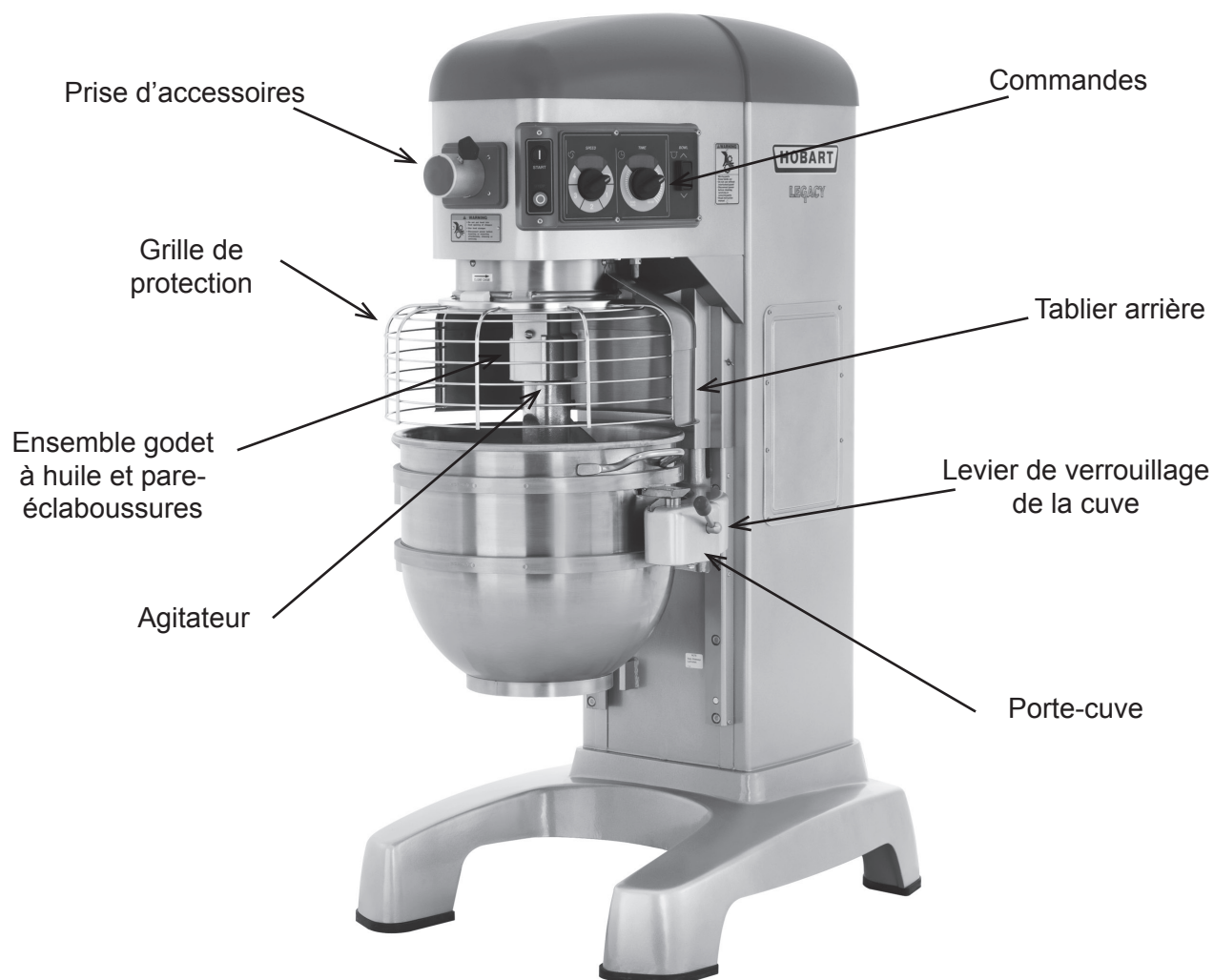
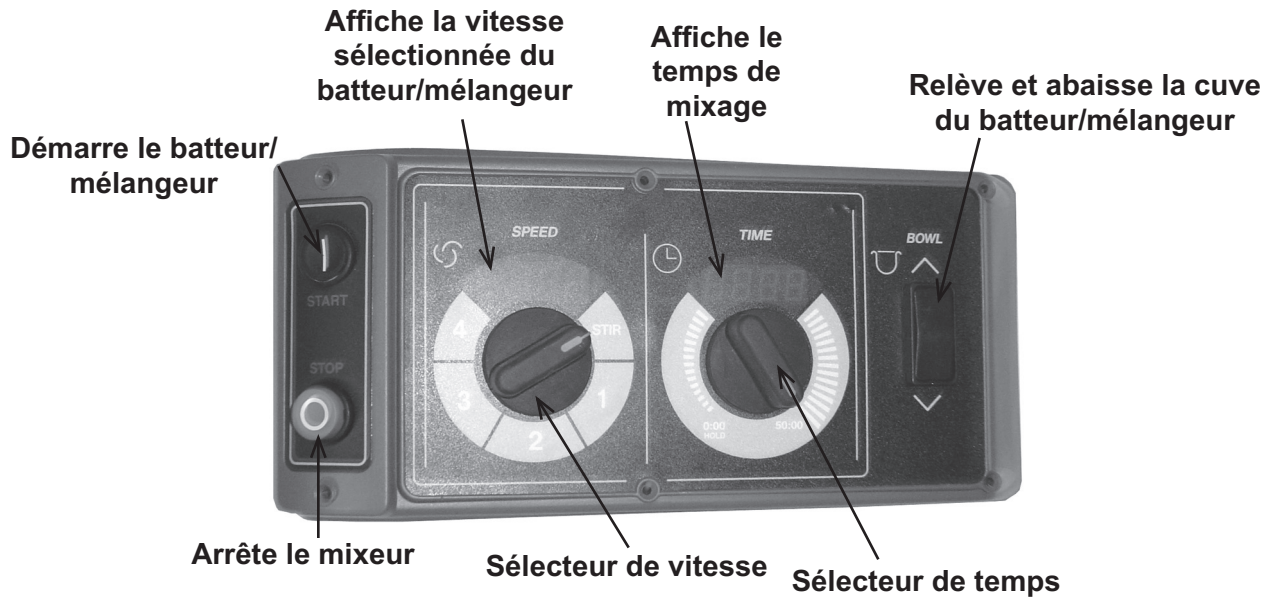


Fig. 2

## COMMANDES

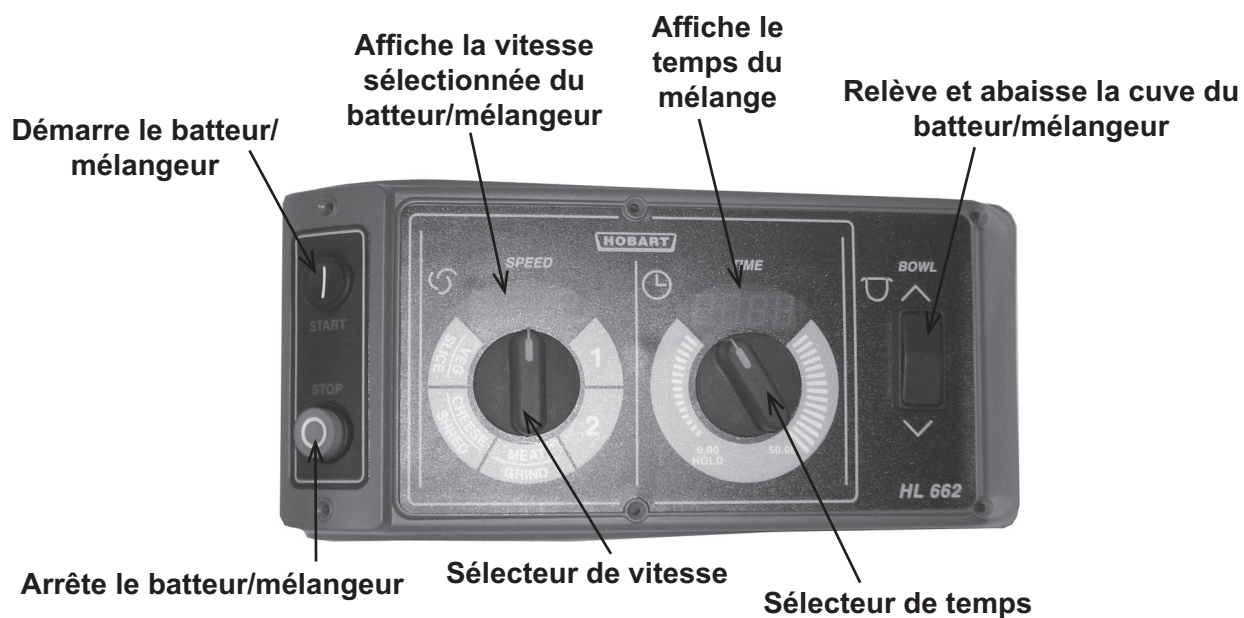
Modèle HL600 (à quatre vitesses pour mélanger une vitesse pour incorporer)



### Vitesses de mixage du modèle HL600

INCORPORATION (STIR – Vitesse lente)	Cette vitesse permet d'incorporer des ingrédients au début de chaque processus de mixage.
Vitesse 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.
Vitesse 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.
Vitesse 3 (vitesse moyenne-élevée)	Cette vitesse permet d'incorporer de l'air dans les petits lots et de finir les produits à fouetter.
Vitesse 4 (vitesse élevée)	Cette vitesse sert à incorporer de l'air de façon maximale et accélérée dans les petits lots.

**Modèle HL662 (à deux vitesses pour mélanger et des vitesses pour hacher la viande, râper le fromage et couper des légumes)**



### **Vitesses de mixage du modèle HL662**

VITESSE 1 (basse)	Cette vitesse est destinée aux mélanges lourds tels que la pâte à pizza.
VITESSE 2 (basse)	Cette vitesse est destinée au développement de la pâte à pizza.
HACHER LA VIANDE	Cette vitesse permet de hacher de la viande.
RÂPER DU FROMAGE	Cette vitesse permet de râper du fromage.
COUPE-LÉGUMES	Cette vitesse permet de couper des légumes.

## POSITION DE LA CUVE

La cuve doit être installée avant l'agitateur.

Pour installer la cuve, abaissez complètement son porteur. Positionnez la cuve afin que les goupilles d'alignement situées sur le côté gauche du porte-cuve se logent dans les trous situés dans la languette de la cuve. Faites pivoter la cuve en position verrouillée sur le porte-cuve.

## AGITATEUR

Pour installer un agitateur, le bol doit se trouver sur le support du bol et être entièrement abaissé.

### Pour installer

1. Ouvrez la grille de protection.
2. Placez l'agitateur dans la cuve et alignez la fente horizontale de l'agitateur avec les goupilles de l'arbre de l'agitateur.
3. Faites glisser l'agitateur sur l'arbre de l'agitateur jusqu'à ce qu'il s'arrête et se bloque en place.

### Pour retirer

1. Ouvrez la grille de protection.
2. Abaissez la cuve en appuyant sur la flèche vers le bas du commutateur de cuve tout en la maintenant enfoncée.
3. Maintenez l'agitateur en place et tirez sur le piston de l'agitateur (Fig. 3). Faites glisser l'agitateur vers le bas sur l'arbre de l'agitateur.

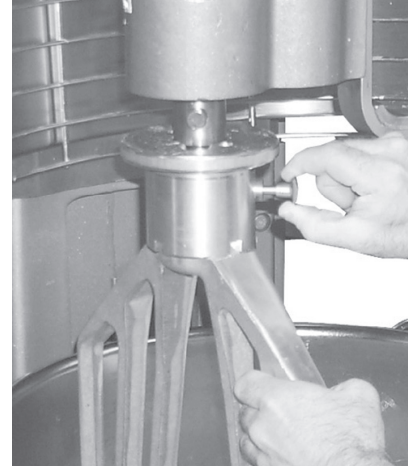


Fig. 3

## RELEVAGE ÉLECTRIQUE DU BOL

**MISE EN GARDE : Avant de l'abaisser sur un chariot porte-cuve, déverrouillez toujours la cuve et faites-la pivoter légèrement.**

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

Pour abaisser la cuve, appuyez sur la flèche vers le bas du commutateur 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 de VITESSE (SPEED).
2. Sélectionnez un temps de comptage à rebours ou appuyez sur le bouton MAINTIEN (HOLD) pour effectuer un mélange en continu.
3. Tout en appuyant sur le commutateur portant une flèche vers le haut, appuyez sur le bouton DÉMARRAGE (START) 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 de DÉMARRAGE (START). Le batteur/mélangeur passe automatiquement à la vitesse de mélange sélectionnée.

## PRÉPARATION POUR MÉLANGER

1. Placez la cuve sur le porte-cuve.
2. Versez les ingrédients dans la cuve.
3. Faites pivoter la cuve en position de mélange.
4. Placez l'agitateur dans la cuve, puis fixez-le à l'arbre de l'agitateur (Fig. 4).
5. Refermez la grille de protection en position avant centrale.
6. Appuyez sur la flèche verticale du commutateur et maintenez-la jusqu'à ce que la cuve atteigne la position de mélange et s'arrête.
7. Le batteur/mélangeur est à présent prêt à mélanger (Voir la section Fonctionnement de la minuterie).

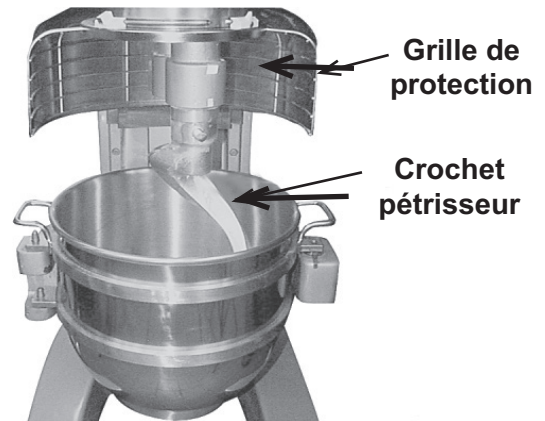


Fig. 4

## FONCTIONNEMENT DE LA MINUTERIE

### 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 de vitesse (SPEED).

**REMARQUE** : La vitesse INCORPORER (STIR) est utilisée pour fusionner des ingrédients. Ne l'utilisez pas pour développer des pâtes.

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

**REMARQUE** : 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 DÉMARRER (START).

4. Utilisez le bouton d'ARRÊT (STOP) pour arrêter le batteur/mélangeur ; le temps de mélange s'affiche dans la fenêtre de TEMPS (TIME).

5. Au besoin, appuyez sur le bouton DÉMARRER (START) pour recommencer à mélanger.

**REMARQUE** : Lorsque la minuterie a atteint 20:00 minutes, elle revient à 00:01 et continue de compter jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton d'ARRÊT (STOP).



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

1. Tournez le sélecteur de VITESSE (SPEED) 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 souhaité.
  - 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 de temps au temps souhaité.
2. Appuyez sur le bouton DÉMARRER (START) pour commencer à mélanger; la minuterie démarre le compte à rebours à partir du temps réglé.
  - a. Pour arrêter le batteur/mélangeur à tout moment, appuyez sur le bouton ARRÊT (STOP). Pour recommencer à mélanger, appuyez sur le bouton DÉMARRER (START). Par exemple : le batteur/mélangeur démarre à la VITESSE 1 (SPEED 1) pendant 30 secondes et s'arrête après 10 secondes. En appuyant sur le bouton DÉMARRER (START), l'appareil recommence à mélanger.
  - b. Si vous arrêtez le batteur/mélangeur et entrez un nouveau réglage de temps, le fait d'appuyer sur le bouton DÉMARRER (START) enregistre le nouveau réglage de temps à la vitesse en cours. Par exemple : le batteur/mélangeur démarre à la VITESSE 1 (SPEED 1) pendant 30 secondes et s'arrête après 10 secondes. Vous pouvez entrer un nouveau temps en tournant le sélecteur de TEMPS (TIME). Le nouveau temps remplacera les 30 premières secondes du réglage à la VITESSE 1 (SPEED 1) après avoir appuyé sur le bouton DÉMARRER (START).
  - c. Si vous modifiez le temps alors que le batteur/mélangeur est en fonction, celui-ci fonctionnera jusqu'à ce que le nouveau temps soit expiré. Le réglage de ce temps ne sera 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.

**REMARQUE** : Le mélange est interrompu 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 DÉMARRER (START).

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 DE FONCTIONNEMENT

- La vitesse INCORPORATION (STIR) est utilisée pour fusionner des ingrédients. Ne l'utilisez pas pour développer des pâtes.
- Si vous arrêtez le batteur/mélangeur pendant que vous mélangez, la minuterie s'arrête également. La minuterie redémarre au point où elle s'est arrêtée lorsque vous appuyez sur le bouton DÉMARRER (START).
- La fenêtre de VITESSE (SPEED) affiche la vitesse actuelle choisie. Tournez le sélecteur de temps dans le sens horaire pour que le batteur/mélangeur quitte le mode de MAINTIEN (HOLD).

## DÉCHARGEMENT

1. 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 faire descendre la cuve.
2. Ouvrez la grille de protection.
3. Retirez l'agitateur de l'arbre de l'agitateur.
4. Retirez la cuve du porte-cuve.

### PANIER MÉTALLIQUE (Fig. 5)

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

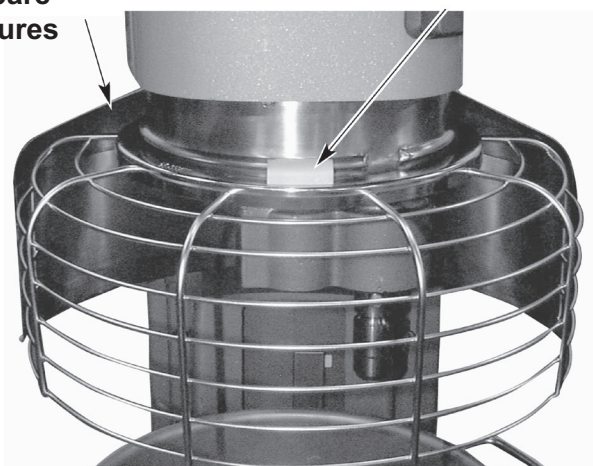
Notez la façon dont les rainures des patins de retenue en plastique permettent à la grille de protection de circuler autour de l'arête du godet à huile alentour du planétaire.

- Pour ouvrir le panier métallique, tournez-le vers votre gauche.
- Pour fermer le panier métallique, tournez-le vers votre droite jusqu'à ce qu'il s'arrête, position fermée.

**REMARQUE** : la grille de protection doit être refermée pour que le batteur/mélangeur fonctionne

**Ensemble godet à huile et pare-éclaboussures**

**Patin de retenue central avant**

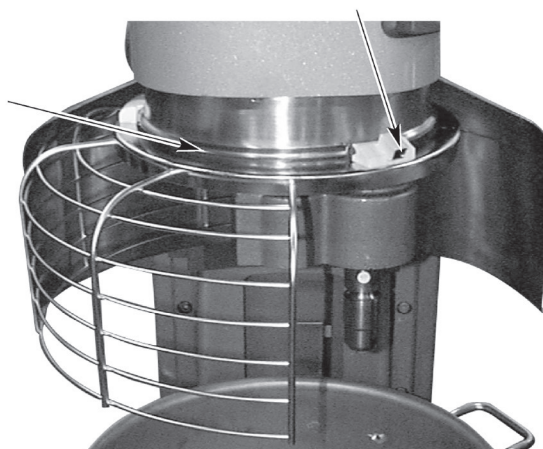


**Position centrale avant de la grille de protection**

**Crête circulaire du godet à huile du planétaire**

Fig. 5

**Patin de retenue arrière**



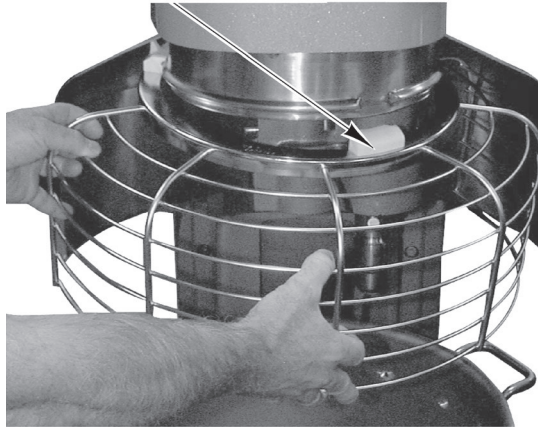
**Grille de protection tournée vers la gauche**



### Retirer et nettoyer la grille de protection (Fig. 6)

1. Abaissez la cuve. Retirez l'agitateur et la cuve.
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'arête 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'arête du godet à huile. Vous pouvez à présent retirer la grille de protection.

**Patin de retenue central avant**



**Vide dans l'arête circulaire**

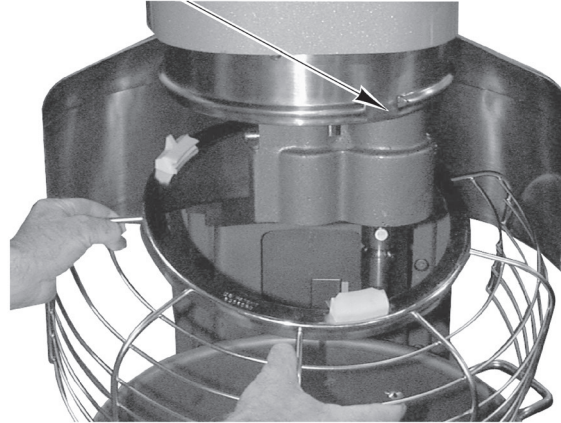


Fig. 6

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 tablier de protection anti-éclaboussure 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 du godet à huile du planétaire.
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.
5. Continuez de tourner la grille de protection pour que l'ouverture se retrouve à l'avant du batteur/mélangeur (pour installer les agitateurs) ou jusqu'à ce qu'elle s'arrête à l'avant-centre.

### AGITATEURS ET ACCESSOIRES

Les accessoires de la prise conique et les agitateurs sont couverts dans un autre guide d'utilisation et d'application des batteurs/mélangeurs Hobart Legacy®, chargé sur le CD d'information de l'opérateur des batteurs/mélangeurs. Suivez les instructions en conséquence.

# NETTOYAGE

**▲ AVERTISSEMENT** **DÉBRANCHEZ L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE de la machine et observez les normes 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 pour les cuves et les agitateurs avant de fouetter des blancs d'œufs ou des œufs entiers.

Le batteur/mélangeur doit être soigneusement nettoyé tous les jours. N'utilisez PAS un boyau d'arrosage pour nettoyer le batteur/mélangeur; il doit être lavé au moyen d'un chiffon humide propre. La base offre amplement d'espace pour le nettoyage sous le batteur/mélangeur. Vous pouvez retirer le tablier (Fig. 2, page 6) pour le nettoyer en desserrant les vis de serrage à main.

Vous devez retirer et nettoyer périodiquement le godet à huile pare-éclaboussure (Fig. 2, page 6). Pour le nettoyage de la grille de protection, reportez-vous à la page 13.

# ENTRETIEN

**⚠ AVERTISSEMENT** DÉBRANCHEZ L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE de la machine et observez les normes de verrouillage et d'étiquetage.

## LUBRIFICATION

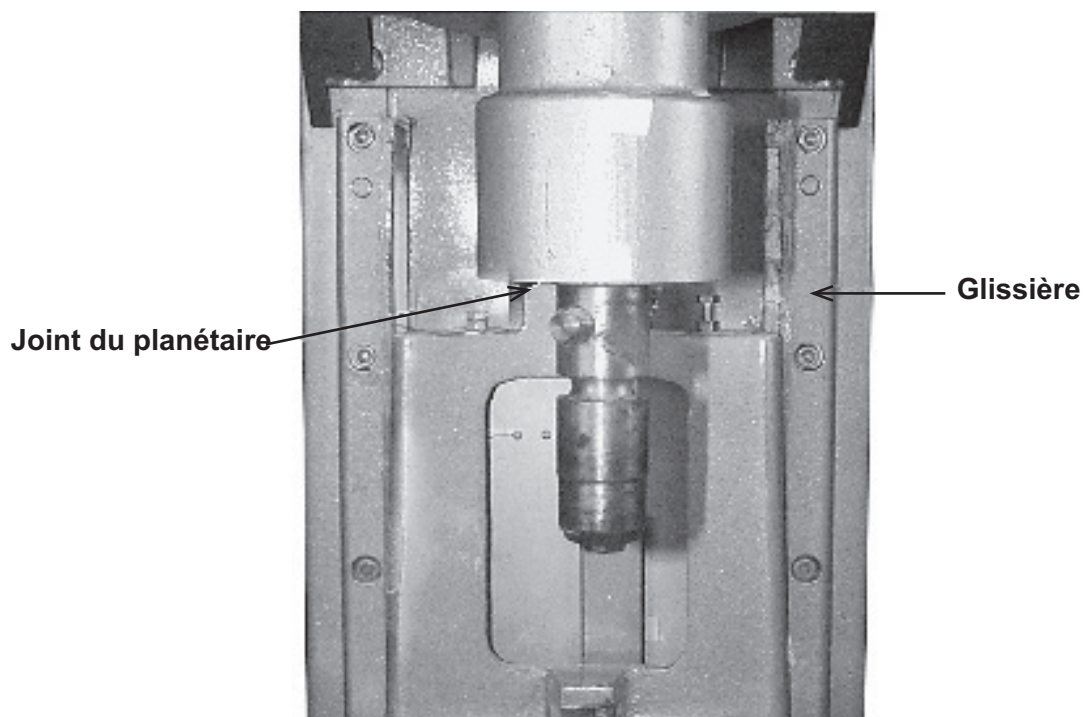


Fig. 7

### Glissière

Les glissières (Fig. 7) doivent être lubrifiées environ deux fois par an. Pour atteindre ces endroits, abaissez complètement le porte-cuve et retirez le tablier, qui est fixé par des vis à serrage à main. Appliquez une fine couche de graisse Lubriplate® 630AA sur la zone des appuis du porte-cuve et sur chaque glissière. Réinstallez le tablier.

### Joint planétaire

Parfois, le joint planétaire (Fig. 7) peut devenir sec et commencer à grincer. Pour corriger cela, appliquez du lubrifiant (huile minérale) sous la lèvre du joint.

## Entraînement

Pour vérifier le niveau d'huile, retirez le capot supérieur, qui est fixé par deux vis. Retirez le bouchon de remplissage de la transmission (Fig. 8) 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 qu'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.

**Bouchon de remplissage de transmission/jauge de niveau d'huile**

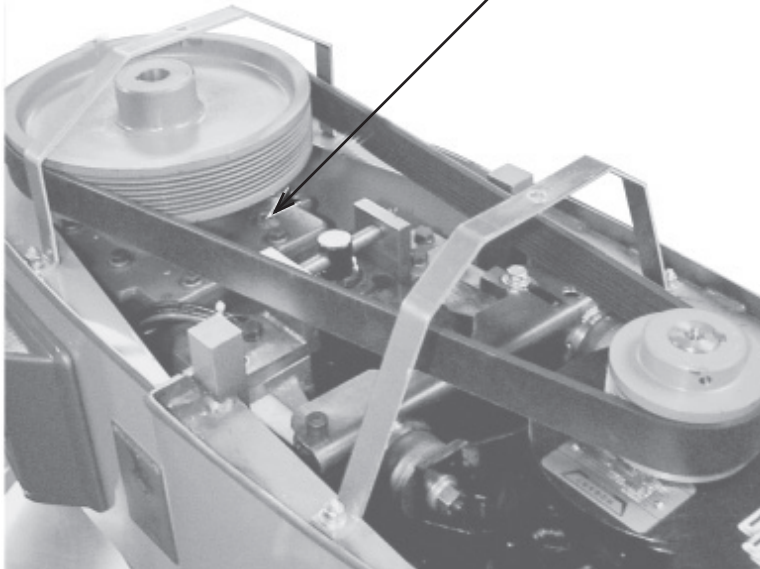


Fig. 8

## RÉGLAGES

### Dégagement des agitateurs

Vous devez vérifier régulièrement le dégagement des agitateurs. Les agitateurs ne doivent pas toucher la cuve et le dégagement maximal entre le fond de la cuve et le batteur plat B est de 3 mm (1/8 po) ; l'écart maximal entre le fond de la cuve et le crochet de pétrissage ED est de 8 mm (5/16 po).

Installez une cuve et un agitateur (p. ex., le batteur plat). Si la cuve et le batteur entrent en contact avant que le porte-cuve ait atteint sa butée, réglez la vis de butée. Reportez-vous à la section Réglage du dégagement de la cuve et de l'agitateur, page 17.

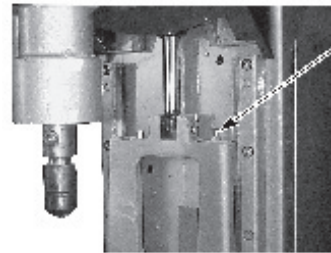
## Mesurer le dégagement

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

Éteignez le batteur/mélangeur, débranchez l'alimentation électrique et mesurez la profondeur de la farine à l'endroit où le batteur a laissé une trace. Cette mesure doit être prise à plusieurs points autour de la cuve pour en garantir la précision.

## Réglage du dégagement de la cuve/de l'agitateur

- Retirez le tablier (fixé par des vis de serrage à main).
- Réglez la vis de butée sur le côté droit.
  - Desserrer l'écrou de blocage situé au fond (Fig. 9) et tournez la vis de butée dans le sens antihoraire pour augmenter l'écartement ou dans le sens horaire pour le réduire.
  - Serrez l'écrou de verrouillage tout en maintenant la vis de butée.
- Après avoir effectué le réglage, remplacez le tablier et fixez-le au moyen des vis de serrage à main.
- Rebranchez l'alimentation électrique.
- Actionnez avec précaution le remonte-cuve, plusieurs fois pour vérifier le réglage.



Vis de butée  
et écrou de  
blocage

Fig. 9

## Levier de verrouillage de bol

- Des débris peuvent parfois s'accumuler et entraîner le levier à se déplacer lentement.
- Versez de l'eau très chaude autour de la goupille de verrouillage pour expulser les particules de nourriture qui peuvent s'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 bol

# DÉPANNAGE

Symptômes	Causes possibles
Le mixeur ne démarre pas.	Le protecteur du circuit est en position ouverte – vérifiez le fusible ou débranchez le sectionneur. Le batteur/mélangeur est surchargé. La grille de protection n'est pas en position fermée. La cuve n'est pas en position fermée (verrouillée).
L'agitateur touche le bol.	La cuve n'est pas en position fermée (verrouillée). Dégagement incorrect de l'agitateur – voir la section Entretien pour la procédure de réglage. L'agitateur n'est pas installé correctement.
Le joint planétaire grince.	Le joint nécessite occasionnellement de la lubrification – voir la section Entretien.
La minuterie affiche un code d'erreur (ErXX).	Si le code d'erreur clignote, attendez que le batteur/mélangeur supprime l'erreur. Si le batteur/mélangeur reste arrêté et que le minuteur affiche un code d'erreur, débranchez l'alimentation électrique du batteur/mélangeur pendant une minute, puis rebranchez-la. Si les symptômes persistent, contactez le bureau local du Service de l'entretien de Hobart.

## **RÉPARATIONS**

Si une réparation de cet équipement s'avérait nécessaire, contactez le bureau local du Service de l'entretien de Hobart.

# REMARQUES





# MANUAL DE INSTRUCCIONES

---

## MODELOS

HL600 y HL662

ML-141104

ML-141105



701 S. RIDGE AVENUE TROY,  
OHIO 45374-0001

937 332-3000

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

# ÍNDICE

GENERAL. . . . .	3
INSTALACIÓN. . . . .	4
Desembalaje. . . . .	4
Ubicación. . . . .	4
Conexiones eléctricas. . . . .	5
FUNCIONAMIENTO. . . . .	6
Controles. . . . .	7
Ubicación del cuenco. . . . .	9
Batidor. . . . .	9
Elevador de potencia del cuenco. . . . .	9
Preparación para la mezcla. . . . .	10
Funcionamiento del temporizador. . . . .	11
Notas del funcionamiento. . . . .	11
Descarga. . . . .	12
Rejilla de seguridad. . . . .	12
Batidores y accesorios. . . . .	13
LIMPIEZA. . . . .	14
MANTENIMIENTO. . . . .	15
Lubricación. . . . .	15
Ajustes. . . . .	16
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS. . . . .	18
Reparaciones. . . . .	19

# INSTALACIÓN, FUNCIONAMIENTO Y CUIDADO DE LAS BATIDORAS LEGACY® DE 60 CUARTOS DE GALÓN

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

### GENERAL

Las batidoras Legacy® de 60 cuartos de galón son batidoras de alta resistencia que cuentan con un motor de 2,7 caballos de fuerza, SmartTimer™, un elevador de potencia del cuenco y un receptáculo para 12 accesorios como parte de su equipamiento estándar.

La serie Legacy® está disponible en tres modelos:

- El modelo HL600 está equipado con una velocidad para revolver y cuatro para mezclar.
- El modelo HL662 está equipado con dos velocidades para mezclar.

También cuentan con un cuenco de 40 cuartos de galón y batidores.

Asimismo, hay una variedad de aditamentos, batidores y accesorios disponibles. Estos se describen en un *Manual de uso y aplicaciones* aparte, que se incluye en el CD de capacitación del operario que se proporciona con cada batidora Legacy®.

# INSTALACIÓN

## DESEMBALAJE

Inmediatamente después de desembalar la batidora, verifique que no haya posibles daños de envío. Si tras el desembalaje, se descubre que la batidora está dañada, guarde el material de embalaje y comuníquese con el transportista en un plazo de 15 días tras la entrega.

## UBICACIÓN

Antes de la instalación, controle el servicio eléctrico para garantizar que cumple con las especificaciones que se indican en la placa de datos de la máquina.

Coloque la batidora en su lugar de funcionamiento. Debería haber suficiente espacio alrededor de la batidora para que el usuario pueda manejar los controles e instalar y retirar los cuencos. Las áreas por encima y al lado derecho de la batidora deberían permitir que las cubiertas superior y lateral se retiren en caso de mantenimiento de rutina y reparaciones.

Una vez en su lugar, la batidora debe nivelarse:

- Retire la cubierta superior y sus dos tornillos.
- Coloque un nivel en el borde superior de la polea grande (Fig. 1). Deslice cuñas debajo de la superficie de contacto de la base de la batidora según sea necesario para nivelarla de adelante hacia atrás y de manea lateral.
- No vuelva a colocar la cubierta superior hasta terminar con la instalación.

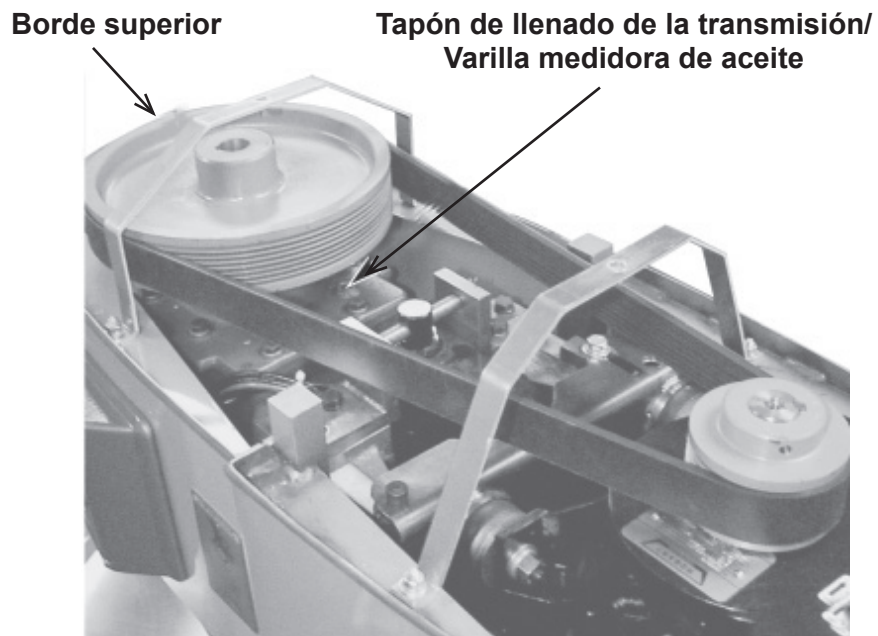


Fig. 1

## Verificar la lubricación antes del uso

Esta batidora se envía con aceite en la transmisión. Verifique el nivel de aceite antes de encender la batidora. Consulte la sección de Lubricación en la página 15 para ver los procedimientos de lubricación correspondientes.

## Conexiones eléctricas

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

**⚠ ADVERTENCIA** **DESCONECTE** la ENERGÍA ELÉCTRICA de la máquina y siga los procedimientos de bloqueo y etiquetado.

Hay una perforación para tubo conduit de 3/4 pulgadas en la parte superior del pedestal. Haga las conexiones eléctricas según el diagrama de cableado que se encuentra en el interior de la tapa superior.

Batidora monofásica:

- Conecte los cables conductores de suministro de campo con L1 y L2.
- Conecte el cable a tierra al terminal a tierra en la batidora.
- Corte una parte sin revestimiento de L3 en la batidora Legacy® y recúbrala bien con cinta aislante para aislar el conductor expuesto.

Batidora trifásica:

- Conecte los cables conductores de suministro de campo con L1, L2 y L3.
- Conecte el cable a tierra al terminal a tierra en la batidora.

## Verificar el funcionamiento inicial

1. Encienda la batidora.
2. Gire la perilla SPEED (velocidad) hasta STIR (revolver) en el caso del modelo HL600 y hasta 1 en el caso del modelo HL662.
3. Instale el cuenco y asegúrelo en la posición de mezcla, con el soporte del cuenco completamente hacia arriba y la protección del cuenco cerrada. Haga funcionar momentáneamente la máquina al presionar los botones START (comenzar) y, luego, STOP (detener).

# FUNCIONAMIENTO

**⚠ ADVERTENCIA** Durante el funcionamiento, el batidor se mueve en el cuenco, así que mantenga las manos, las prendas y los utensilios alejados. No utilice sin la protección bloqueada.

La batidora Legacy® está equipada con controles SmartTimer™ y un elevador de potencia del cuenco. Las otras piezas de funcionamiento (Fig. 2) y sus funciones se describen en la sección Funcionamiento.

La rejilla de seguridad debe estar en posición o, de lo contrario, la batidora no funcionará.

El cuenco debe permanecer en la posición de bloqueo en el soporte del cuenco o la batidora no funcionará.

Si el soporte del cuenco no está completamente hacia arriba (posición de mezcla), la batidora no funcionará a menos que se mantenga presionado el botón START (comenzar).

Si el soporte del cuenco no está en la posición de mezcla y se mantiene presionado el botón START (comenzar), la batidora funcionará solo en la velocidad para revolver.

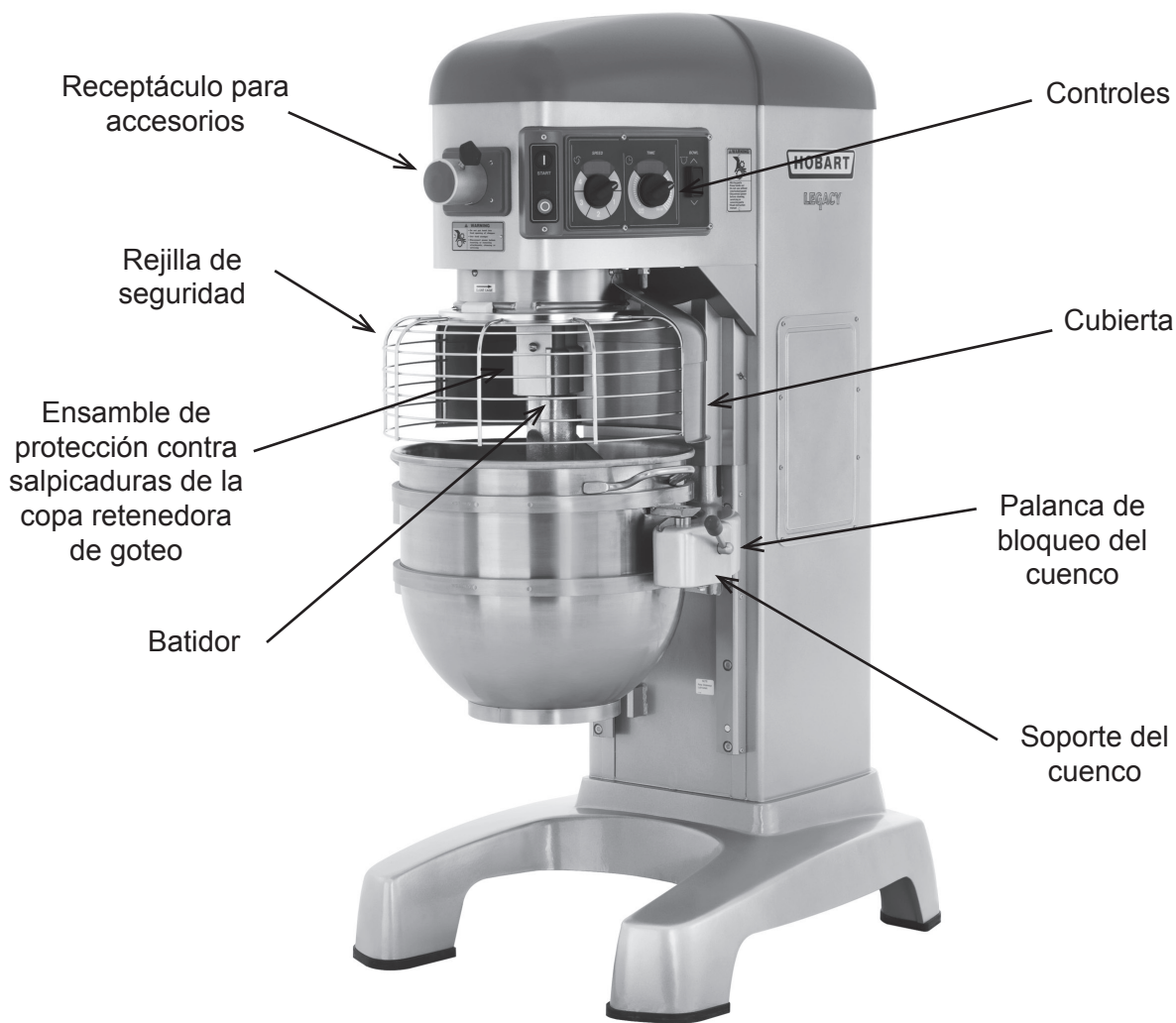
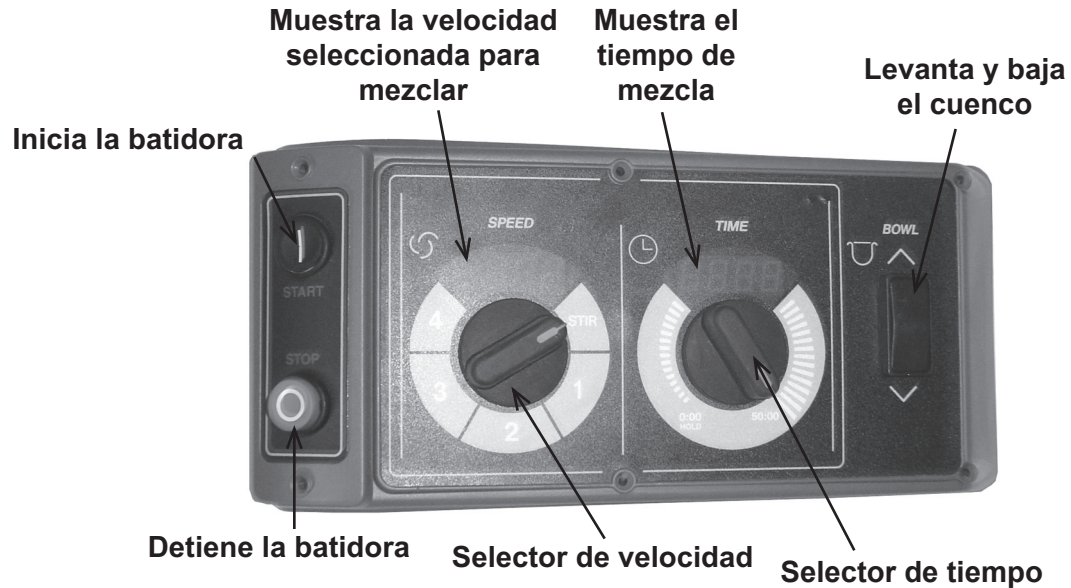


Fig. 2

## CONTROLES

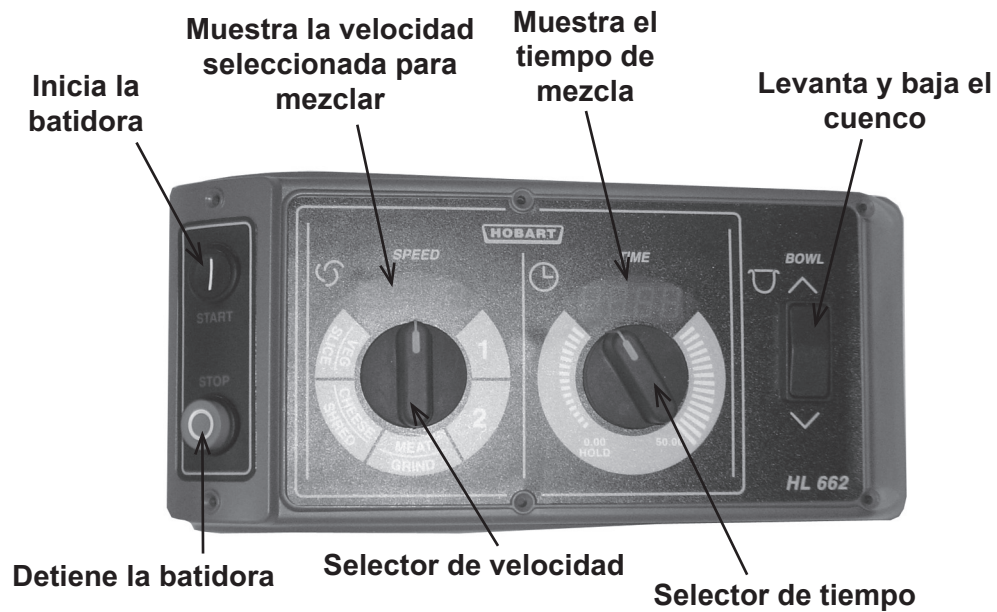
Modelo HL600 (con cuatro velocidades para mezclar y una velocidad para revolver)



### Velocidades de la batidora modelo HL600

STIR (revolver) (Lento)	La velocidad STIR (revolver) sirve para incorporar ingredientes en el comienzo de cada proceso de mezcla.
Velocidad 1 (Baja)	Esta velocidad es para mezclas pesadas, tales como masa para pizza, masas líquidas pesadas y papas.
Velocidad 2 (Media-baja)	Esta velocidad es para mezclar masas líquidas para tortas, hacer puré de papas y amasar pan.
Velocidad 3 (Media-alta)	Esta velocidad es para incorporar aire en preparaciones livianas, así como terminar productos batidos.
Velocidad 4 (Alta)	Esta velocidad se utiliza para la incorporación máxima y acelerada de aire en preparaciones livianas.

**Modelo HL662 (con dos velocidades para mezclar, una para picar carne, una para rallar queso y una para rebanar vegetales)**



### **Velocidades de la batidora modelo HL662**

VELOCIDAD 1 (Lenta)	Esta velocidad es para mezclas pesadas, tales como masa para pizza.
VELOCIDAD 2 (Baja)	Esta velocidad es para amasar masa para pizza.
MEAT GRIND (picar carne)	Esta velocidad es para picar carne.
CHEESE SHRED (rallar queso)	Esta velocidad es para rallar queso.
VEGETABLE SLICE (rebanar vegetales)	Esta velocidad es para rebanar vegetales.



## UBICACIÓN DEL CUENCO

El cuenco debe instalarse antes de instalar el batidor.

Para instalar el cuenco, baje el soporte del cuenco por completo. Coloque el cuenco de manera que los pasadores de alineación en el lado izquierdo del soporte del cuenco encajen en las perforaciones del cuenco. Gire el cuenco a la posición de bloqueo en el soporte.

## BATIDOR

Para instalar un batidor, el cuenco debe estar en el soporte del cuenco y completamente bajado.

### Cómo instalar

1. Abra la rejilla de seguridad.
2. Coloque el batidor en el interior del cuenco y alinee la ranura horizontal en el batidor con los pasadores del eje del batidor.
3. Deslice el batidor hacia arriba por el eje del batidor hasta que se detenga y se enclave.

### Cómo retirar

1. Abra la rejilla de seguridad.
2. Mantenga presionada la flecha hacia abajo en el interruptor del cuenco para bajar el cuenco.
3. Sujete el batidor y tire de su émbolo (Fig. 3). Deslice el batidor hacia abajo por su eje.

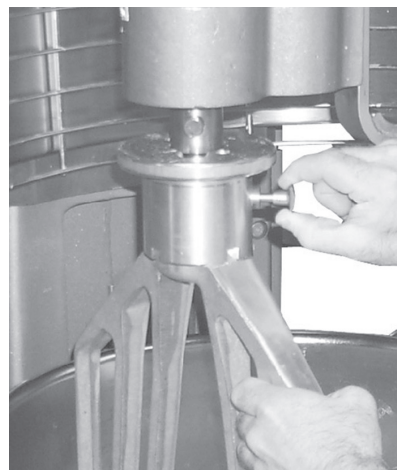


Fig. 3

## ELEVADOR DE POTENCIA DEL CUENCO

**PRECAUCIÓN:** Antes de bajar el cuenco sobre un carro para cuenco, desbloquee el cuenco y gírelo un poco hacia afuera.

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

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

### Cómo levantar el cuenco durante una mezcla

Para levantar el cuenco mientras el batidor mezcla el producto (cuando una receta lo requiera o cuando se usa el accesorio de raspador para cuenco) haga lo siguiente:

1. Cierre la rejilla de seguridad y seleccione una velocidad para mezclar en la perilla SPEED (velocidad).
2. Seleccione un indicador de cuenta regresiva o HOLD (en espera) para una mezcla continua en modo de cuenta ascendente.
3. Mientras mantiene presionada la flecha hacia arriba en el interruptor del cuenco, mantenga presionado el botón START (comenzar). La batidora funciona solo en velocidad para revolver mientras el cuenco está levantado.
4. Cuando el cuenco llegue a la posición de mezcla, suelte el botón START (comenzar). La batidora, de manera automática, pasa a la velocidad seleccionada para mezclar.

## PREPARACIÓN PARA LA MEZCLA

1. Coloque el cuenco para mezclar en el soporte del cuenco.
2. Vierta los ingredientes en el cuenco.
3. Gire el cuenco hacia atrás hasta la posición de bloqueo.
4. Coloque el batidor en el cuenco y conéctelo al eje (Fig. 4).
5. Regrese la rejilla de seguridad a la posición frontal central.
6. Mantenga presionada la flecha hacia arriba en el interruptor del cuenco hasta que este llegue a la posición de mezcla y se detenga.
7. La batidora ahora está lista para mezclar. (Vea Funcionamiento del temporizador).

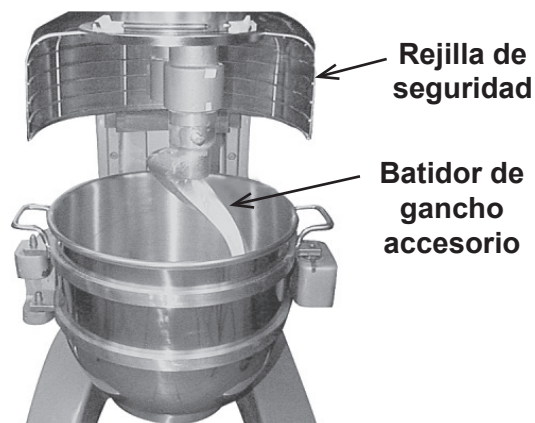


Fig. 4

## FUNCIONAMIENTO DEL TEMPORIZADOR

### Usar el modo de cuenta ascendente (mezcla continua)

1. Gire la perilla SPEED (velocidad) para seleccionar la velocidad para mezclar (la configuración de SPEED puede cambiarse en cualquier momento durante la operación de mezcla).

**NOTA:** La velocidad STIR (revolver) se usa para incorporar ingredientes. No la utilice para amasar.

2. Establezca el temporizador en espera al girar el selector TIMER (temporizador) hacia la izquierda hasta que aparezca "Hold" en la ventana de TIME (tiempo).
3. Presione el botón START (comenzar) para empezar a mezclar. El temporizador comienza a contar hacia adelante desde 00:00.

**NOTA:** Si la rejilla de seguridad está abierta en cualquier momento dado, la operación de mezcla se detendrá. Para reanudar esta operación, cierre la rejilla de seguridad y presione el botón START (comenzar).

4. Utilice el botón STOP (detener) para parar la batidora; el tiempo de mezcla se muestra en la ventana de TIME (tiempo).
5. Presione el botón START (comenzar) para reanudar la mezcla si fuera necesario.

**NOTA:** Cuando el temporizador alcance los 20:00 minutos, volverá a 00:01 y seguirá contando hasta que se presione el botón STOP (detener).

## Usar el modo de cuenta regresiva (mezcla temporizada)

1. Gire la perilla SPEED (velocidad) para seleccionar una velocidad para mezclar.
  - a. Si se utilizó el modo de cuenta ascendente para la preparación anterior, debe volver a ingresar el tiempo deseado.
  - b. Si se utilizó el modo de cuenta regresiva para la preparación anterior, se mostrará el tiempo anterior. Si se necesita un tiempo diferente, gire el selector TIME (tiempo) hasta el tiempo deseado.
2. Presione el botón START (comenzar) para comenzar a mezclar; el temporizador empieza a contar hacia atrás desde el tiempo establecido.
  - a. Para detener la batidora en cualquier momento, presione el botón STOP (detener). Para reanudar la mezcla, presione el botón START (comenzar). Por ejemplo: La batidora inicia en la VELOCIDAD 1 durante 30 segundos y se detiene tras 10 segundos. Si presione el botón START (comenzar), reanudará la operación de mezcla.
  - b. Si la batidora se detiene y se ingresa una nueva configuración de tiempo, presione el botón START (comenzar) para guardar la nueva configuración de tiempo en la selección actual de velocidad. Por ejemplo: La batidora inicia en la VELOCIDAD 1 durante 30 segundos y se detiene tras 10 segundos. Para ingresar un nuevo tiempo, gire el selector TIME (tiempo). El nuevo tiempo reemplazará los 30 segundos iniciales para la VELOCIDAD 1 tras presionar el botón START (comenzar).
  - c. Si se cambia el tiempo mientras se mezcla, la batidora funcionará hasta que expire el nuevo tiempo. El ajuste del tiempo no se almacenará.
  - d. Si se cambia la velocidad mientras se mezcla, el tiempo regresará al tiempo anterior para la velocidad seleccionada y la cuenta regresiva.

**NOTA:** Si la rejilla de seguridad está abierta en cualquier momento dado, la operación de mezcla se detendrá. Para reanudar esta operación, cierre la rejilla de seguridad y presione el botón START (comenzar).
3. Cuando el temporizador alcanza 00:00, la batidora se detiene y suena una alarma durante 3 segundos. El temporizador de cuenta regresiva muestra el último tiempo ingresado.

## NOTAS DEL FUNCIONAMIENTO

- La velocidad STIR (revolver) se usa para incorporar ingredientes. No la utilice para amasar.
- Si la batidora se detiene durante una operación de mezcla, el temporizador también se detiene. El temporizador arranca nuevamente donde dejó cuando se presione el botón START (comenzar).
- La ventana SPEED (velocidad) mostrará la selección actual de velocidad de la perilla SPEED. Gire el selector TIME (tiempo) hacia la derecha para que la batidora salga del modo en espera.

## DESCARGA

1. Desbloquee el cuenco y gírelo un poco hacia afuera. Mantenga presionada la flecha hacia abajo en el interruptor del cuenco para bajarlo.
2. Abra el ensamble de la rejilla de seguridad.
3. Retire el batidor de su eje.
4. Retire el cuenco del soporte del cuenco.

## REJILLA DE SEGURIDAD (Fig. 5)

La rejilla de seguridad puede girarse para apartarse a fin de añadir ingredientes o de acceder al cuenco y al batidor.

Advierta cómo las ranuras en las zapatas de retención de nailon permiten que la rejilla de seguridad se desplace alrededor del borde circular de la copa retenedora de goteo de la batidora planetaria.

- Para abrir la rejilla de seguridad, gírela hacia su izquierda.
- Para cerrar la rejilla de seguridad, gírela hacia su derecha hasta que se detenga en la posición cerrada, frontal-central.

**NOTA:** La rejilla de seguridad debe regresar a la posición cerrada para que la batidora funcione.

**Ensamble de protección  
contra salpicaduras de la  
copa retenedora de goteo**

**Zapata de retención frontal-central**

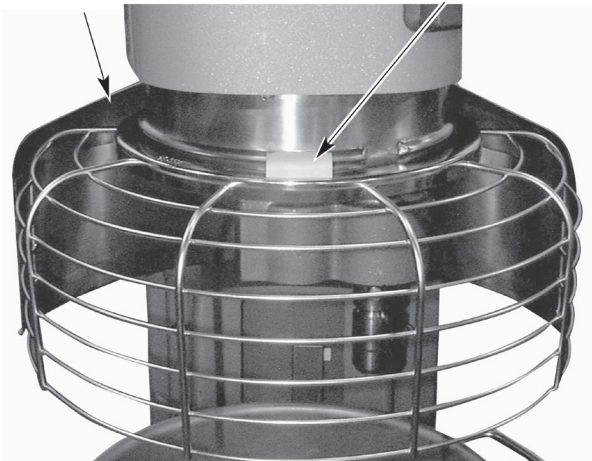


Fig. 5

**Posición frontal-central de la rejilla de seguridad**

**Zapata de retención posterior**

**Borde circular de la  
copa retenedora de  
goteo de la batidora  
planetaria**

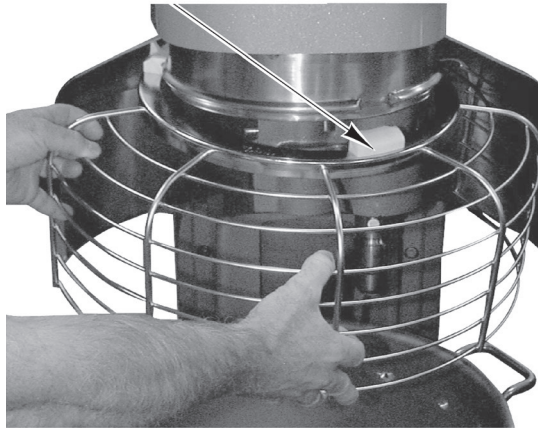


**Rejilla de seguridad girada hacia la izquierda**

### Cómo retirar y limpiar la rejilla de seguridad (Fig. 6)

1. Baje el cuenco. Retire el batidor y el cuenco.
2. Mientras sujeta bien la rejilla de seguridad con ambas manos, gírela hacia su izquierda hasta que la zapata de retención frontal-central alcance la brecha en el borde circular de la copa retenedora de goteo de la batidora planetaria.
3. Baje el frente de la rejilla de seguridad y muévala un poco hacia la parte posterior, de modo que las zapatas de retención posteriores liberen el borde de la copa retenedora de goteo. Ahora se puede retirar la rejilla de seguridad.

#### Zapata de retención frontal-central



#### Brecha en el borde circular

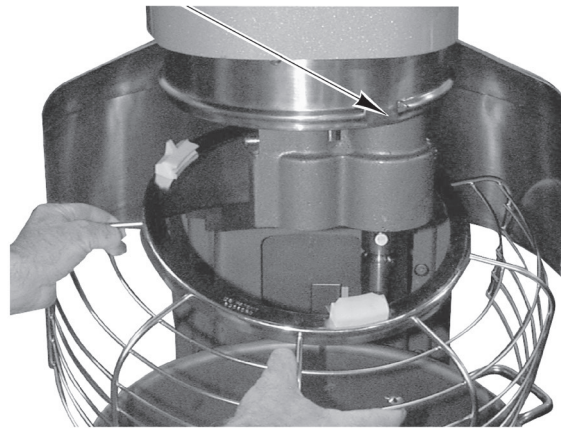


Fig. 6

4. Lave la rejilla de seguridad en un fregadero, enjuague con agua limpia y seque con un paño limpio.
5. La protección contra salpicaduras de acero inoxidable puede limpiarse o lavarse con un paño o una esponja y agua tibia y jabonosa. Enjuague con agua limpia y seque con un paño limpio.

### Cómo volver a instalar la rejilla de seguridad

1. Posicione el anillo de la rejilla de seguridad, de modo que la zapata de retención frontal central quede debajo de la brecha en el borde circular de la copa retenedora de goteo de la batidora planetaria.
2. Posicione las ranuras de modo tal que las zapatas de retención cubran el borde circular de la copa retenedora de goteo de la batidora planetaria.
3. Levante el frente de la rejilla de seguridad, de modo que la zapata de retención frontal central deje pasar la brecha en el borde circular de la copa retenedora de goteo de la batidora planetaria.
4. Gire la rejilla de seguridad hacia su derecha hasta que las tres zapatas de retención cubran el borde circular de la copa retenedora de goteo.
5. Siga girando la rejilla de seguridad de modo que la abertura quede en el frente de la batidora (para instalar los batidores) o hasta que se detenga en la posición frontal-central.

### BATIDORES Y ACCESORIOS

Los accesorios para el receptáculo para accesorios y los batidores se abarcan en un *Manual de uso y aplicaciones* aparte de la batidora Hobart Legacy®, incluido en el CD de información para el operario de la batidora. Siga las instrucciones como corresponde.

# LIMPIEZA

**⚠ ADVERTENCIA** **DESCONECTE la ENERGÍA ELÉCTRICA de la máquina y siga los procedimientos de bloqueo y etiquetado.**

Tanto los accesorios (paletas batidoras, batidor de alambres y ganchos amasadores) como los cuencos nuevos de la batidora deben lavarse minuciosamente con agua caliente y una solución de detergente suave, enjuagarse con una solución suave de sosa o vinagre y enjuagarse bien con agua limpia antes de usarse. Este procedimiento de limpieza debería hacerse para los cuencos y los batidores antes de batir claras de huevos o huevos enteros.

La batidora debería limpiarse a fondo todos los días. NO use una manguera para limpiar la batidora, debería lavarse con un paño limpio y húmedo. La base proporciona suficiente espacio para limpiar debajo de la batidora. La cubierta (Fig. 2, página 6) puede retirarse para limpiar si se aflojan los tornillos de ajuste manual.

El ensamble de protección contra salpicaduras de la copa retenedora de goteo (Fig. 2, página 6) debería retirarse regularmente y limpiarse con un paño.

Para conocer cómo limpiar la rejilla de seguridad, consulte la página 13.



# MANTENIMIENTO

**⚠ ADVERTENCIA** DESCONECTE la ENERGÍA ELÉCTRICA de la máquina y siga los procedimientos de bloqueo y etiquetado.

## LUBRICACIÓN

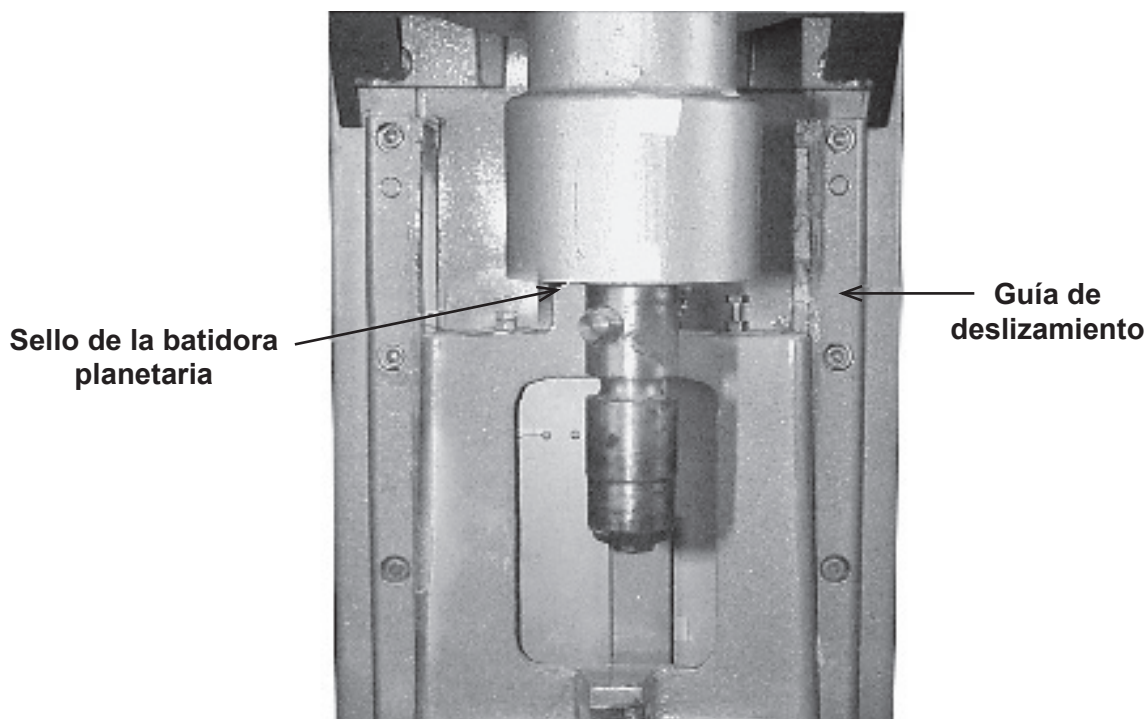


Fig. 7

### Guía de deslizamiento

Las guías de deslizamiento (Fig. 7) deberían lubricarse, aproximadamente, dos veces al año. Para alcanzar estas áreas, baje por completo el soporte del cuenco y retire la cubierta, que está sujeta con tornillos de ajuste manual. Pase un paño con una delgada capa de Lubriplate 630AA en el área de la superficie del cuenco de los soportes del cuenco y en cada guía de deslizamiento. Instale la cubierta.

### Sello de la batidora planetaria

A veces, es posible que el sello de la batidora planetaria (Fig. 7) se seque y comience a chirriar. Para corregir este problema, coloque un poco de lubricación (aceite mineral) debajo del borde del sello.

## Transmisión

A fin de verificar el nivel de aceite, retire la tapa superior, que está sujeta con dos tornillos. Retire el tapón de llenado de la transmisión (Fig. 8) y controle el nivel de aceite. Si el nivel de aceite está por debajo de la varilla medidora de aceite, añada una pequeña cantidad del aceite de transmisión recomendado hasta regresar al nivel correcto. No llene por demás la transmisión, ya que puede resultar en derrames. Comuníquese con la oficina local de servicio de Hobart para conocer el aceite de transmisión recomendado.

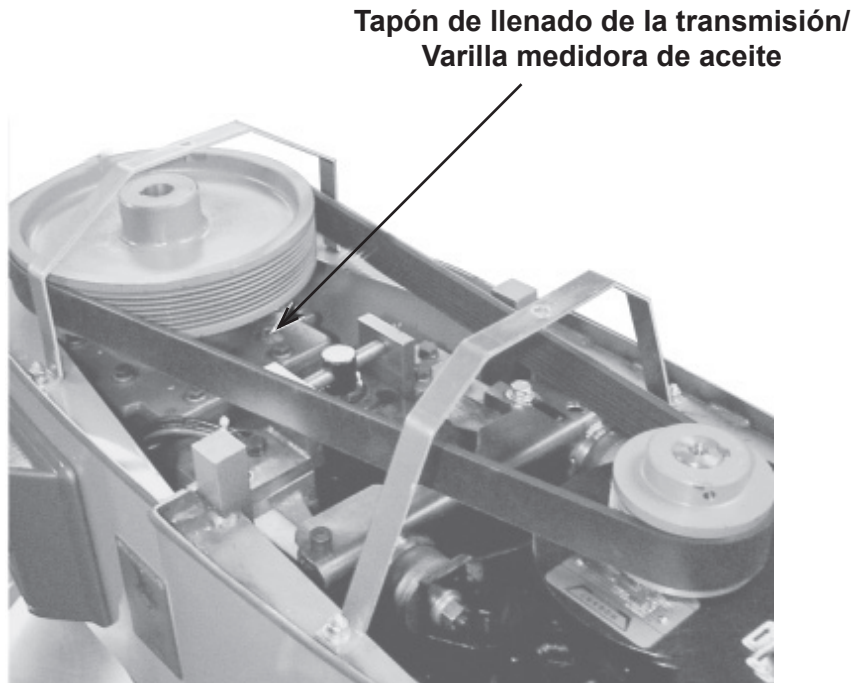


Fig. 8

## AJUSTES

### Espacio libre del batidor

El espacio libre del batidor debería revisarse periódicamente. El batidor no debe tocar el cuenco; el espacio libre máximo entre el fondo del cuenco y la paleta batidora B es de 1/8 pulgadas (3 mm); el espacio libre máximo entre el fondo del cuenco y el gancho amasador ED es de 5/16 pulgadas (8 mm).

Instale un cuenco y un batidor (por ejemplo, una paleta batidora). Si el cuenco y la paleta batidora entran en contacto antes de que el soporte del cuenco llegue a su límite, ajuste el tornillo de tope. Consulte Cómo ajustar el espacio libre entre el cuenco y el batidor, página 17.



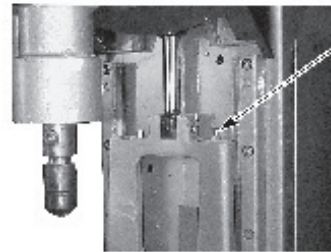
## Cómo medir el espacio libre

Vierta suficiente harina en el cuenco para cubrir el fondo del cuenco donde se desplaza la paleta batidora. Con el cuenco totalmente levantado (la paleta batidora no debería tocar el fondo del cuenco), haga funcionar brevemente la batidora en la velocidad más baja.

Apague la batidora, desconecte el suministro de energía eléctrica y mida la profundidad de la harina donde la paleta batidora trazó una trayectoria. Esta medición debería tomarse en distintos puntos alrededor del cuenco para garantizar la precisión.

## Cómo ajustar el espacio libre entre el cuenco y el batidor

- Retire la cubierta (que está sujeta con tornillos de ajuste manual).
- Ajuste el tornillo de tope en el lado derecho.
  - Afloje la contratuerca inferior (Fig. 9) y gire el tornillo de tope hacia la izquierda para aumentar el espacio libre o hacia la derecha para disminuirlo.
  - Ajuste la contratuerca mientras sujeta el tornillo de tope.
- Tras efectuar los ajustes, vuelva a colocar la cubierta y sujétela con los tornillos de ajuste manual.
- Vuelva a conectar el suministro de energía eléctrica.
- Con precaución, haga funcionar el elevador del cuenco varias veces para controlar el ajuste.



**Tornillo de tope y contratuerca**

Fig. 9

## Palanca de bloqueo del cuenco

- A veces, es posible que se acumulen residuos y provoquen que la palanca se mueva lentamente.
- Vierta agua bien caliente alrededor del pasador de seguridad para eliminar partículas de comida que podrían haberse acumulado allí. El agua debería fluir alrededor del pasador. Asegúrese de contar con un paño o una fuente debajo del soporte del cuenco para retener el agua y las partículas de comida.
- Lubrique el pasador con una delgada capa de Lubriplate 630AA.



**Palanca de bloqueo del cuenco**

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Síntomas	Causas posibles
La batidora no arranca.	El protector del circuito está en posición abierta. Controle el fusil o desconecte el interruptor. La batidora está sobrecargada. La rejilla de seguridad no está en la posición cerrada. El cuenco no está en la posición cerrada (de bloqueo).
El batidor toca el cuenco.	El cuenco no está en la posición cerrada (de bloqueo). Espacio libre incorrecto del batidor. Consulte Mantenimiento para conocer el procedimiento de ajuste. El batidor no está bien instalado.
El sello de la batidora planetaria chirría.	El sello requiere lubricación ocasional. Consulte Mantenimiento.
El temporizador muestra un código de error (ErXX).	Si el código de error parpadea, espere que la batidora elimine el estado de error. Si la batidora sigue deteniéndose y el temporizador muestra un código de error parpadeante, desconecte la energía eléctrica de la batidora durante un minuto y, luego, vuelva a conectarla. Si el síntoma persiste, comuníquese con la oficina local de servicio de Hobart.

## **REPARACIONES**

Si este equipo necesita reparaciones, comuníquese con la oficina local de servicio de Hobart.

# NOTAS