



MANUAL DE INSTRUCCIONES

MODELOS

HL800	ML-134354
HL800C	ML-134355
HL1400	ML-134334
HL1400C	ML-134337
HL1400N	ML-134361



Viveros de la Colina No. 238 Col. Viveros de la Loma,
Tlalnepantla Tel: 50-62-82-00

• www.hobart.com.mx

TABLA DE CONTENIDOS

GENERAL-----	3
INSTALACIÓN -----	4
Retiro de empaque-----	4
Ubicación-----	4
Conexiones eléctricas-----	5
Revisiones iniciales-----	5
OPERACIÓN -----	6
Controles estándar-----	7
Colocación del tazón-----	8
Batidor-----	8
Levantador del tazón-----	9
Preparación para mezclar-----	10
Operación del temporizador-----	10
Notas de operación-----	11
Descarga-----	12
Rejilla del tazón-----	12
Batidores-----	13
LIMPIEZA -----	14
MANTENIMIENTO -----	15
Lubricación-----	15
Ajustes-----	16
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS -----	18
Servicio-----	18
BATIDORES-----	19
ACCESORIOS -----	19

INSTALACIÓN, OPERACIÓN Y CUIDADO DE LAS BATIDORAS LEGACY® DE 80 Y 140 CUARTOS DE GALÓN

GUARDE ESTE MANUAL

GENERAL

Las batidoras Legacy® de 80 y 140 cuartos de galón se caracterizan por tener un motor de 3 caballos de fuerza y uno de 5 caballos, respectivamente. Los dos equipos tienen temporizador SmartTimer™, cuatro velocidades de mezclado y una de batido y un interruptor de levantamiento de tazón.

Están disponibles tazones de 40, 60 y 80 cuartos y una variedad de batidores y accesorios, los cuales se describen en el manual de uso y aplicaciones que está incluido en el CD del operador de cada batidora Legacy®.

INSTALACIÓN

RETIRO DEL EMPAQUE

Después de retirar el empaque del equipo, revise si hubo algún daño por el envío. Si encuentra el equipo dañado, guarde el empaque y llame a la empresa transportista dentro de los primeros 15 días a partir de la fecha de entrega.

UBICACIÓN

Antes de la instalación, pruebe el servicio eléctrico para asegurarse que concuerda con las especificaciones de la placa de datos del equipo.

Coloque la batidora en el lugar de operación. Debe haber espacio adecuado alrededor de la batidora para que opere los controles e instale y retire los tazones. El área superior y el lado derecho de la batidora deben permitir el retiro de las tapas superiores y laterales para el mantenimiento y el servicio de rutina.

Una vez en su lugar, la batidora debe nivelarse:

- Retire la tapa superior y sus dos tornillos.
- Coloque la herramienta niveladora en el borde superior de la polea (Fig. 1). Deslice las calzas debajo de la superficie de contacto de la base de la batidora cuanto se requiera para nivelarla.
- No coloque la tapa superior hasta que se haya terminado la instalación.

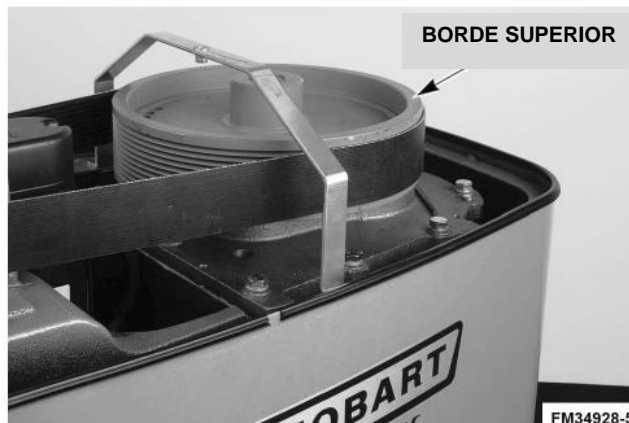


Fig. 1

CONEXIONES ELÉCTRICAS

ATENCIÓN Las conexiones eléctricas y a tierra deben cumplir con la parte aplicable del código nacional eléctrico y/u otros códigos locales eléctricos.

ATENCIÓN Desconecte el equipo y siga los procedimientos de seguridad y bloqueo.

Hay una perforación para tubo conduit de $\frac{3}{4}$ " en la parte superior del pedestal. Haga las conexiones eléctricas de acuerdo al diagrama de cableado que se encuentra en la tapa superior.

Batidora de tres fases:

- Conecte los cables conductores de suministro del cliente a L1, L2 y L3 en el equipo.
- Conecte el cable a tierra a la terminal correspondiente en la batidora.

REVISIONES INICIALES

Cheque la lubricación antes de usar el equipo

La transmisión de la batidora está lubricada cuando sale de la fábrica. Verifique el nivel de aceite antes de prenderla (Fig.2). Para ello, vaya al capítulo Lubricación, pág. 16.

Operación

1. Gire la perilla SPEED (velocidad) a STIR (batir).
2. Prenda el equipo. Cuando el tazón esté asegurado en su lugar, el soporte del tazón debe estar hacia arriba y el guarda cerrado; prenda por un momento el equipo con el botón Start (arranque) y deténgalo con el botón Stop (paro).
3. Verifique que el motor esté girando en el sentido contrario a las manecillas del reloj (Fig. 2). En caso contrario, intercambie cualquier de los dos cables.
- 4.- Revise que se levante y se baje el actuador del levantamiento del tazón cuando se presione el interruptor.

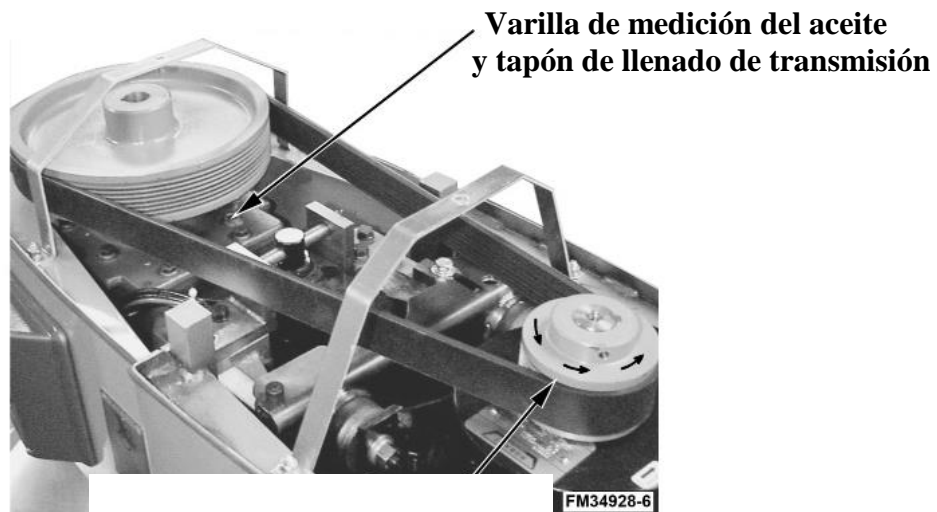


Fig. 2

OPERACIÓN

ATENCIÓN El batidor gira en el tazón; así que mantenga fuera las manos, la ropa y los utensilios mientras está en operación. No use la batidora sin la rejilla asegurada.

La batidora Legacy está equipada con los controles SmartTimer™ y con el interruptor de levantamiento del tazón. Otras partes en operación (Fig. 3) y sus funciones se describen en la sección Operación.

La rejilla y el tazón (en el soporte del tazón) deben estar en posición cerrada o la batidora no funcionará. Si el soporte del tazón no está hacia arriba (posición de mezclado), la batidora no funcionará a menos que se mantenga presionado el botón Start. Ahora bien, si el soporte del tazón no se encuentra en la posición de mezclado y se mantiene presionado el botón Start, la batidora funcionará sólo en la velocidad Stir.

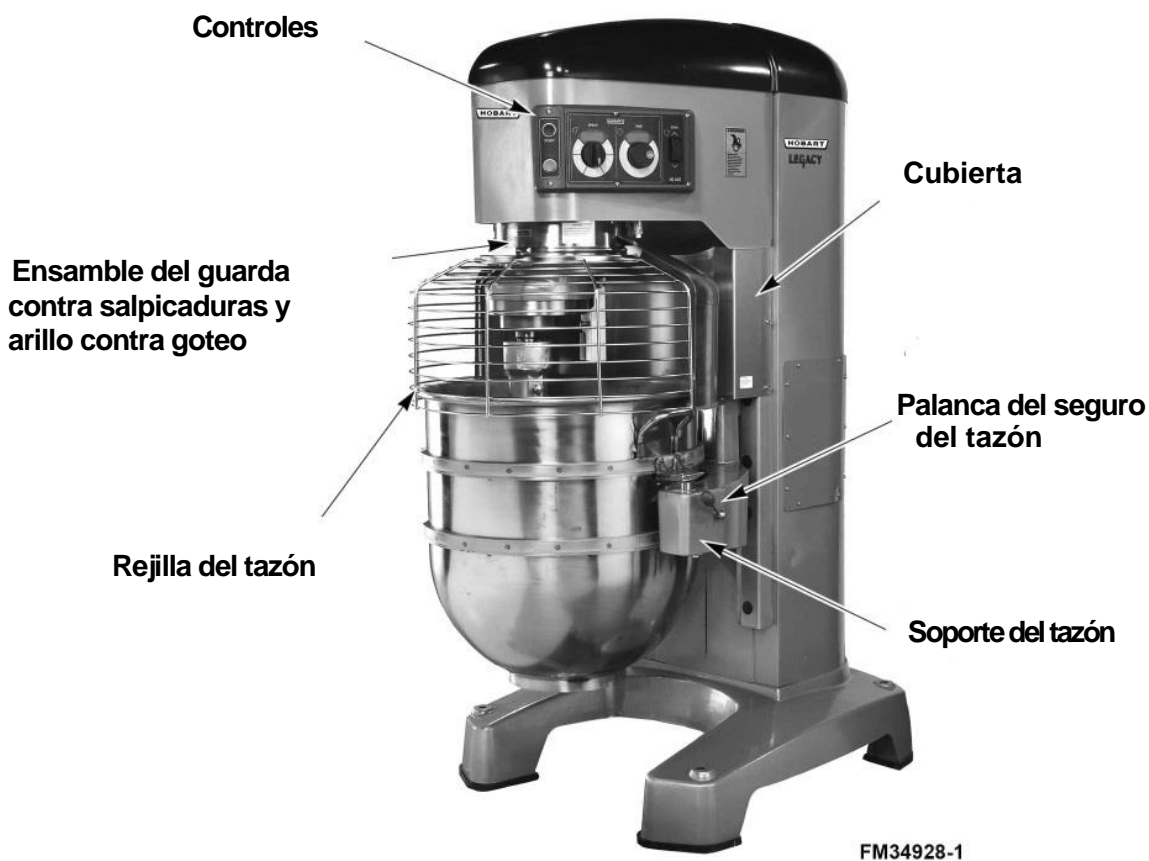


Fig. 3

CONTROLES ESTÁNDAR

Modelo HL800 y HL1400 (con cuatro velocidades para mezclar y una para batir)

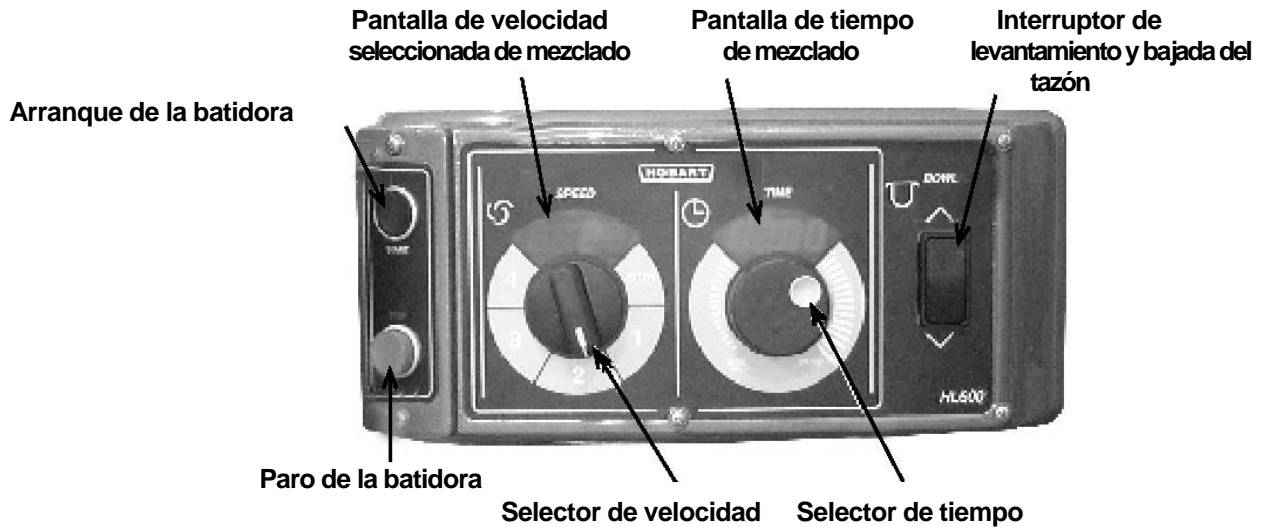


Fig. 4

Velocidades de las batidoras HL800 y HL1400

- STIR (lento):** La velocidad para batir es para incorporar los ingredientes al inicio de cada proceso de mezclado.
- SPEED 1 (velocidad): (baja)** Esta velocidad es para mezclas pesadas como masa para pizza, masas pesadas y papas.
- SPEED 2 : (media, baja):** Es para mezclar masas para pasteles, hacer puré de papa y desarrollar masa con levadura para pan.
- SPEED 3: (media, alta) :** Es para incorporar aire en los lotes ligeros y terminar productos batidos.
- SPEED 4 (alta):** Esta velocidad es para la incorporación de aire acelerado y máximo en lotes ligeros.

COLOCACIÓN DEL TAZÓN

El tazón debe colocarse en el soporte antes del batidor.

Para instalarlo

- 1.- Baje el soporte del tazón.
- 2.- Coloque el tazón para que los pernos de alineamiento en el lado izquierdo del soporte entre en las perforaciones del tazón.
- 3.- Gire el tazón a la posición asegurada del soporte (Fig. 5).

Para quitarlo

- 1.- Baje el tazón presionando la flecha descendente del interruptor del tazón.
- 2.- Baje la palanca y gire un poco el tazón fuera de la posición asegurada.
- 3.- Abra la rejilla y quite el batidor.

BATIDOR

Para colocar el batidor, el tazón debe estar abajo y en el soporte del tazón.

Para instalarlo

1. Abra la rejilla
2. Coloque el batidor dentro del tazón y alinee la ranura horizontal en el batidor con el perno del eje del batidor.
3. Meta el batidor en el eje hasta que éste asegurado (Fig. 5).

Para quitarlo

1. Abra la rejilla del tazón.
2. Baje el tazón presionando el botón de la flecha descendente.
3. Sostenga el batidor, jale el perno del batidor (Fig. 6) y deslice el batidor hacia abajo del eje.

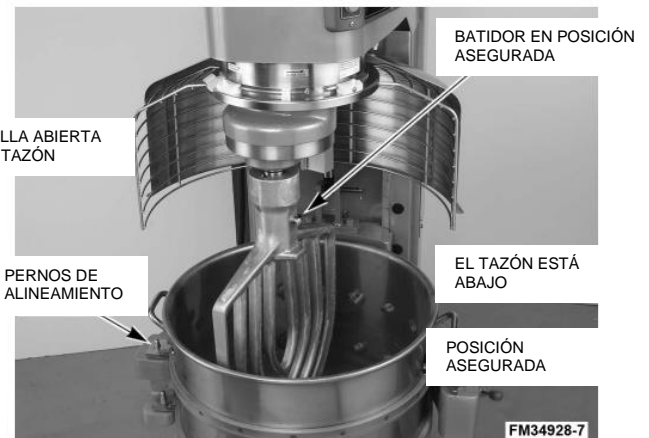


Fig. 5



Fig. 6

LEVANTAMIENTO DEL TAZÓN

AVISO Antes de bajar el tazón en el carro, siempre abra el seguro del tazón y gire el tazón un poco hacia afuera.



Fig. 7

Para levantar el tazón, éste debe estar en la posición asegurada; apriete el botón de la flecha ascendente para subirlo o la flecha descendente para bajarlo.

Cómo levantar el tazón mientras se está mezclado

Para levantar el tazón mientras el batidor está mezclando un producto (cuando lo requiera la receta o cuando se use el aditamento del limpiador del tazón), haga lo siguiente:

- 1.- Cierre la rejilla del tazón.
- 2.- Seleccione el tiempo de mezclado o la opción Hold para un mezclado continuo.
- 3.- Mientras presiona el interruptor para levantar el tazón, presione también el botón Start. La batidora sólo trabajará en la velocidad Stir mientras el tazón está levantado.
- 4.- Cuando el tazón llegue a la posición de mezclado, deje de apretar el botón Start. La batidora cambia automáticamente la velocidad seleccionada de mezclado.

Nota: Pueden ajustarse la velocidad y el tiempo de mezclado en cualquier momento durante la operación de mezclado sin detener la batidora.

PREPARACIÓN PARA MEZCLAR

1. Abra la rejillas
2. Coloque el tazón en el soporte.
3. Agregue los ingredientes.
4. Gire hacia adelante el tazón a la posición asegurada.
5. Coloque el batidor dentro del tazón y asegúrelo al eje.
6. Regrese la rejilla a su posición.
7. Apriete el botón de levantamiento hasta que el tazón alcance la posición de mezclado y se detenga.
8. La batidora está lista para mezclar (Vea Operación del temporizador).



Fig. 8

OPERACIÓN DEL TEMPORIZADOR

Uso del modo de cuenta regresiva (mezclado continuo)

1. Gire la perilla SPEED para seleccionar la velocidad de mezclado (la velocidad pueden cambiarse en cualquier momento durante la operación de mezclado).

AVISO STIR se usa para incorporar los ingredientes; así que no use esta función para desarrollar los productos con masa.

2. Ponga el temporizador en HOLD girando el selector TIME (tiempo) en el sentido contrario de las manecillas del reloj hasta que aparezca la palabra *HOLD* en la ventana TIME.
3. Presione el botón START para comenzar a mezclar. El temporizador inicia el conteo a partir de 00:00

Nota: Si la rejilla se abre en cualquier momento, la operación de mezclado se detendrá. Para continuar con la operación de mezclado, cierre la rejilla y presione el botón START.

4. Use el botón STOP para detener la batidora. El tiempo de mezclado aparece en la ventana TIME.
5. Presione el botón START para continuar con el mezclado si es necesario.

Nota: Cuando el temporizador llegue a 50:00 minutos, comenzará nuevamente en 00:01 y seguirá avanzando hasta que se presione el botón STOP.

Uso del modo de cuenta regresiva (mezclado con tiempo)

1. Gire la perilla SPEED para seleccionar la velocidad de mezclado.
 - a. Si el modo de cuenta regresiva se usa para un lote previo, necesitará ingresar el tiempo deseado.
 - b. Si el modo de cuenta regresiva se usa para un lote previo, se mostrará el tiempo anterior. Si se necesita un valor de tiempo diferente, gire el selector TIME para el tiempo deseado.
2. Presione el botón START para comenzar el proceso de mezclado; el temporizador inicia la cuenta regresiva del tiempo programado.
 - a. Para detener en cualquier momento la batidora, presione el botón STOP y para continuar el botón START; por ejemplo, la batidora se inicia en SPEED 1 por 30 segundos y se detiene después de 10 segundos. Presione el botón START para continuar con la operación de mezclado.
 - b. Si la batidora se detiene y se ingresa un nuevo valor de tiempo, presione el botón START para guardar el nuevo valor en la selección de velocidad actual; por ejemplo, la batidora se inicia en SPEED 1 por 30 segundos y se detiene después de 10 segundos. Se ingresa un nuevo valor de tiempo al girar el selector TIME. Este valor de tiempo reemplazará los 30 segundos iniciales para SPEED 1 después de que se presione el botón START.
 - c. Si se cambia el tiempo mientras se está mezclando, la batidora operará hasta que se concluya el tiempo que se ingresó. Este tiempo no se guardará.
 - d. Si la velocidad se cambia mientras se está mezclando, el tiempo cambiará al tiempo anterior para la velocidad y el tiempo seleccionado.

Nota: Si la rejilla se abre en cualquier momento, la operación de mezclado se detendrá. Para continuar con la operación de mezclado, cierre la rejilla y presione el botón START.
3. Cuando el temporizador llegue a 00:00, la batidora se detendrá y sonará un alarma por 3 segundos. El temporizador en cuenta regresiva mostrará el último tiempo que se ingresó.

NOTA DE OPERACIÓN

- STIR se usa para incorporar los ingredientes; así que no use esta función para desarrollar los productos con masa.
- Si la batidora se detiene durante la operación de mezclado, el temporizador también se detendrá. El temporizador inicia otra vez en donde se haya quedado cuando se presione el botón START.
- La ventana SPEED mostrará la selección de velocidad actual.
- Gire el selector TIME en el sentido de las manecillas del reloj para quitar el modo Hold de la batidora.

DESCARGA

1. Después de que se ha detenido la batidora, baje la palanquita para abrir el seguro del tazón y gire el tazón un poquito. Presione el botón para bajar el tazón.
2. Abra la rejilla.
3. Retire el batidor del eje del batidor.
4. Quite el tazón del soporte.

REJILLA DEL TAZÓN (Fig. 5)

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

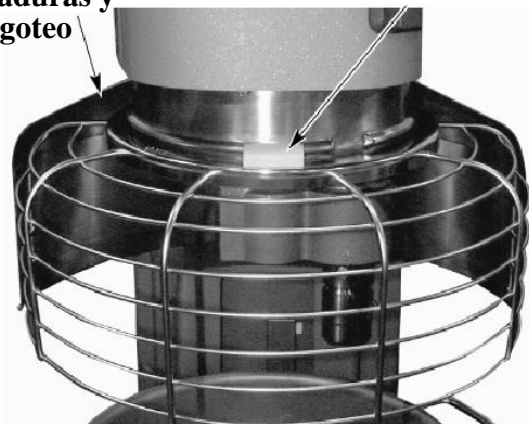
Note como las muescas en la zapata retenedora de nilón permiten que la rejilla vaya alrededor del borde del arillo contra goteo de la planetaria.

- Para abrir la rejilla, gírela hacia su izquierda.
- Para cerrar la rejilla, gírela a su derecha hasta que tope en la posición de cierre.

Nota: La rejilla debe regresarse a la posición de cierre para que funcione la batidora.

**Ensamble de la guarda
contra salpicaduras y
arillo contra goteo**

Zapata retenedora frontal



Posición frontal de la rejilla del tazón

Zapata retenedora posterior

**Borde circular en el arillo
contra goteo de la planetaria**



Rejilla del tazón a la izquierda

Fig. 9

Cómo retirar y limpiar la rejilla del guarda del tazón (Fig. 10)

1. Baje el tazón y quite el batidor.
2. Sostenga la rejilla y gírela a la izquierda hasta que la zapata retenedora llegue al espacio en el borde circular del arillo contra goteo.
3. Baje el frente de la rejilla y muévela hacia atrás para que la zapata retenedora posterior salga del borde del arillo y se puede quitar la rejilla.

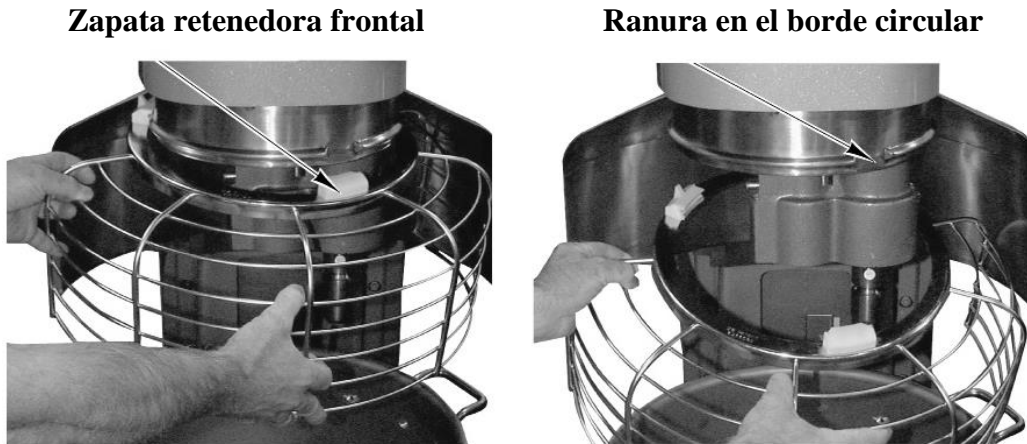


Fig. 10

3. Lave la rejilla en el fregadero (batea, Costa Rica) y séquela con un trapo limpio.
4. El guarda contra salpicaduras puede lavarse con un trapo o esponja, agua tibia y jabón; séquelo con un trapo limpio.

Cómo volver a colocar la rejilla del guarda del tazón

1. Ponga el anillo de la rejilla para que las zapatas retenedoras estén colocadas debajo de los espacios del arillo de la planetaria.
2. Coloque las muescas para que la zapata posterior abarque el borde del arillo.
3. Levante el frente de la rejilla para que la zapata pase hacia arriba del espacio del arillo.
4. Gire la rejilla hacia la derecha hasta que las tres zapatas cubran el borde.
5. Siga girando la rejilla para que la abertura esté al frente de la batidora (para instalar los batidores) o hasta que la rejilla se detenga en su posición.

BATIDORES

Se mencionan los diferentes batidores en el CD del manual de la batidora.

LIMPIEZA

ATENCIÓN Desconecte el equipo y siga los procedimientos de seguridad y bloqueo.

Los tazones y los accesorios nuevos de las batidoras (batidores planos, batidores y brazos para masa) deben lavarse con agua caliente y jabón suave, enjuagarse con una solución suave de refresco o vinagre y después con agua antes de usarlos. Este proceso de limpieza debe también realizarse para los tazones y los batidores antes de batir claras de huevo o huevo.

La batidora debe limpiarse diario con un trapo limpio y húmedo; **no use** la manguera para limpiarla. La base tiene demasiado espacio para limpiar debajo de la batidora. Para hacer la limpieza, puede quitar la cubierta (Fig. 3) aflojando los tornillos.

El ensamble del guarda contra salpicaduras y el arillo contra goteo (Fig. 3) debe quitarse con frecuencia y limpiarse.

Para la limpieza de la rejilla, vaya a la página 14.

MANTENIMIENTO

ATENCIÓN

Desconecte el equipo y siga los procedimientos de seguridad y bloqueo.

LUBRICACIÓN

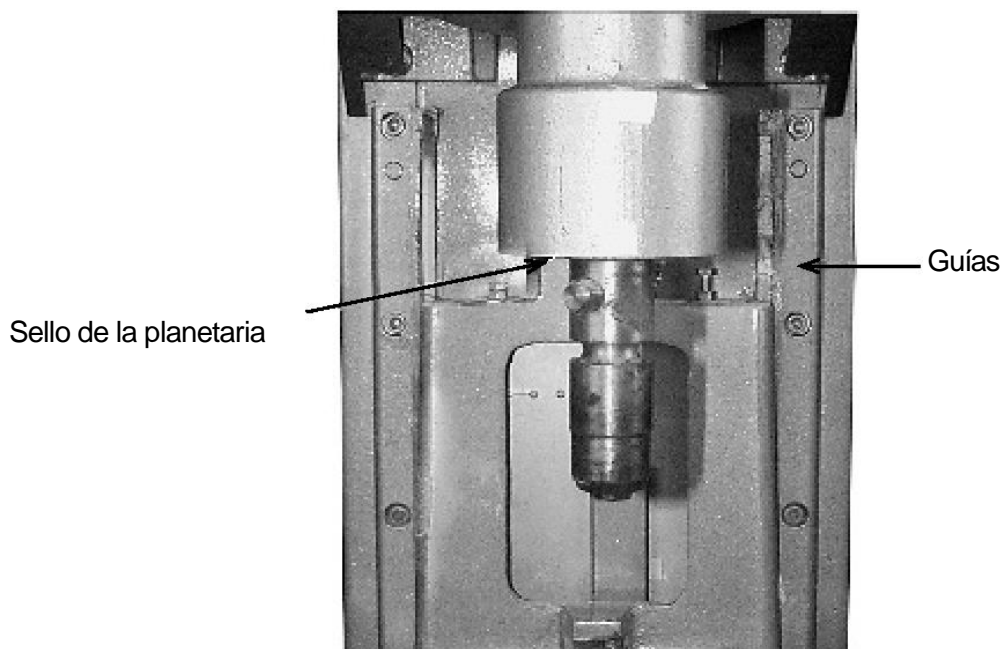


Fig. 11

Guías

Las guías (Fig. 11) deben lubricarse aproximadamente dos veces al año. Para llegar a estas áreas, baje el soporte del tazón y retire la cubierta. Lubrique con Lubriplate 630AA el área de los soportes del tazón y de cada guía; después coloque la cubierta.

Sello de la planetaria

El sello de la planetaria en ocasiones (Fig. 11) puede secarse y empezar a rechinar. Para esto, aplique un poco de lubricante (aceite mineral) debajo del borde del sello.

Transmisión

Para revisar el nivel de aceite, quite la tapa superior. Retire el tapo de llenado de la transmisión (Fig. 12) y cheque el nivel de aceite. Si el nivel está debajo de la línea de la varilla de medición, agregue el aceite para que llegue al nivel adecuado. No llene de más la transmisión, ya que está goteará. Llame a la oficina de servicio de Hobart para solicitar información sobre el llenado de aceite recomendado.

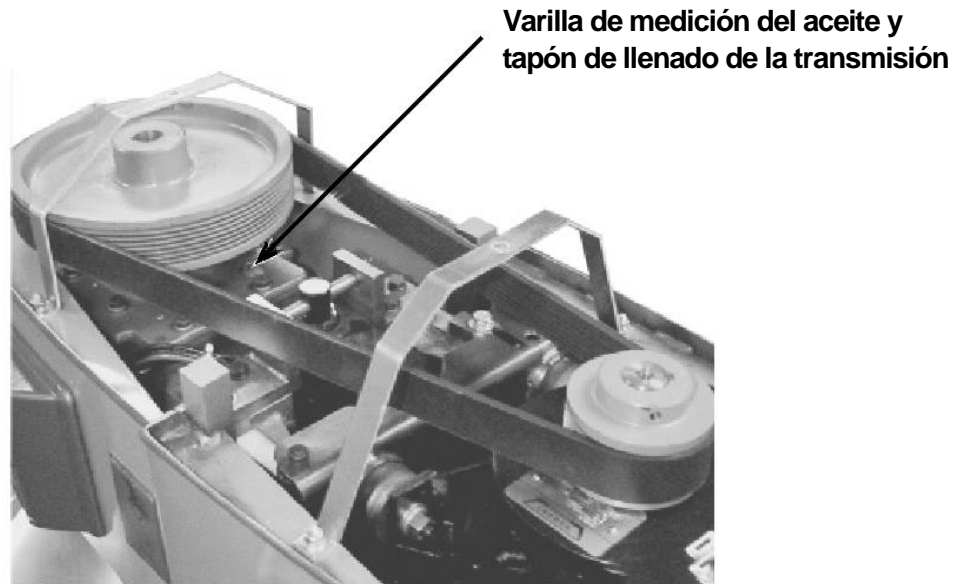


Fig. 12

AJUSTES

Espacio libre del batidor

El espacio libre del batidor debe realizarse con frecuencia y el batidor no debe tocar el tazón. El espacio máximo entre el fondo del tazón y el batidor plano tipo B es de 1/8" (3 mm). El espacio máximo entre el fondo del tazón y el brazo ED para masa es de 5/16" (8 mm) para la batidora HL800 y 11/16" (17 mm) para la HL1400.

Coloque el tazón y el batidor (por ejemplo, el batido plano tipo B). Si el tazón y el batidor entran en contacto antes de que el soporte del tazón llegue a su tope, ajuste el tornillo de tope. Vaya al apartado Ajuste del espacio libre del tazón y del batidor, página 18.

Medida del espacio libre

Vierta suficiente harina para cubrir el fondo del tazón donde gira el batidor plano tipo B. Con el tazón totalmente levantado (el batidor plano tipo B no debe tocar el fondo del tazón), trabaje por poco tiempo la batidora a la velocidad más baja.

Apague la batidora, desconéctela y mida la profundidad de la harina en donde el batidor haya dejado un camino. Esta medida deberá tomarse en varios puntos alrededor del tazón para garantizar la precisión del espacio libre.

Ajuste del espacio libre del tazón y del batidor

- Quite la cubierta (que está asegurada con tornillos).
- Ajuste el tornillo de tope del lado izquierdo.
 - Afloje la tuerca inferior (Fig. 13) y gire el tornillo de tope de derecha a izquierda para aumentar el espacio o de izquierda a derecha para disminuirlo.

-Apriete la tuerca mientras sostiene el tornillo de tope.

- Después de hacer los ajustes, vuelva a poner la cubierta.
- Vuelva a conectar el equipo.
- Haga con cuidado el levantamiento del tazón varias veces para revisar el ajuste.

Palanca aseguradora del tazón

- En ocasiones puede acumularse residuos y provocar que la palanca se mueva con lentitud.
- Vierta bastante agua alrededor del perno asegurador para quitar las partículas de alimentos. El agua debe fluir a través y alrededor del perno. Ponga un trapo o plato debajo del soporte del tazón para que ahí escurra el agua y los residuos.
- Lubrique el perno con Lubriplate 630AA.

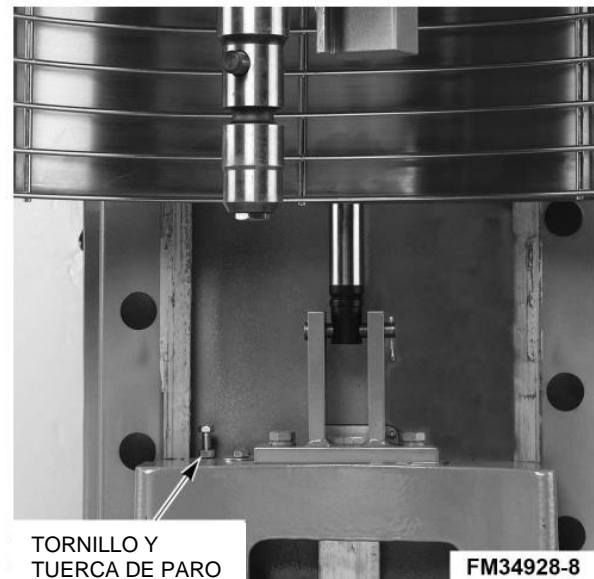


Fig. 13

Palanca aseguradora del tazón



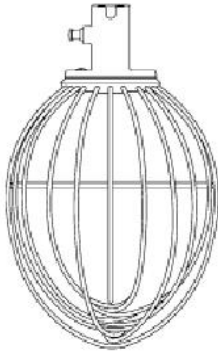
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posibles causas
La batidora no funciona.	<p>El protector de la caja de fusibles está abierto. Revise el fusible o el interruptor de desconexión.</p> <p>La batidora tiene mucha carga.</p> <p>La rejilla del tazón no está en la posición de cierre.</p> <p>El tazón no está cerrado.</p>
El batidor toca el tazón.	<p>El tazón no está cerrado.</p> <p>El espacio del batidor no es adecuado. Vaya a la sección Mantenimiento para el ajuste.</p> <p>El batidor no está colocado de forma correcta.</p>
El sello de la planetaria rechina.	<p>El sello requiere en ocasiones de lubricación. Vaya a la sección Mantenimiento.</p>
El temporizador muestra un código de error (ErXX)	<p>Si el código de error está parpadeando, espere a que se borre.</p> <p>Si la batidora sigue sin funcionar y continúa apareciendo el código, desconéctela y vuélvala a conectar.</p> <p>Si no se resuelve el problema, llame a la oficina de servicio de Hobart.</p>
Aparece a veces el mensaje "b ____ in" en la pantalla Speed	<p>El tazón no está hacia arriba.</p> <p>Si el mensaje aparece de nuevo después de subir el tazón, desconecte la batidora y vuélvala a conectar.</p> <p>Si el problema continua, llame a la oficina de servicio de Hobart.</p>
Aparece el mensaje de "b__up" en la pantalla Speed	<p>El tazón no está hacia arriba.</p> <p>Si el mensaje aparece de nuevo después de subir el tazón, desconecte la batidora y vuélvala a conectar.</p> <p>Si el problema continua, llame a la oficina de servicio de Hobart.</p>
Aparece el mensaje de "b__gd" en la pantalla Speed	<p>La rejilla del tazón no está cerrada por completo</p> <p>Si el mensaje aparece de nuevo después de cerrarla, desconecte la batidora y vuélvala a conectar.</p> <p>Si el problema continua, llame a la oficina de servicio de Hobart.</p>
Aparece el mensaje "HI" y "Load" en la pantalla	<p>Verifique que esté usando la velocidad Stir para desarrollar el producto con masa.</p>

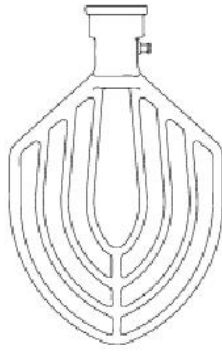
SERVICIO

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

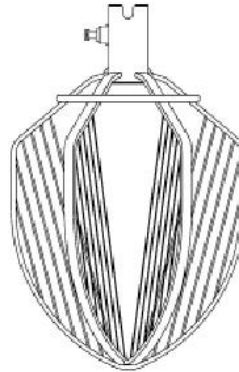
BATIDORES



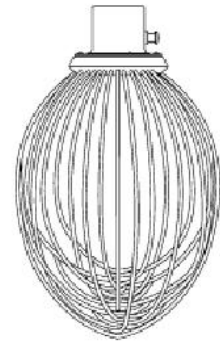
Batidor de alambre tipo I



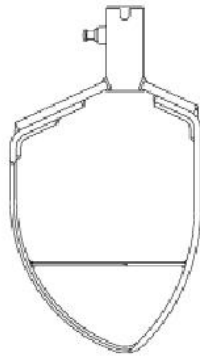
Batidor plano tipo B



Batidor tipo C con alas



Batidor de alambre tipo D



Cuchilla tipo P para pasta hojalde



Limpiador del tazón



Gancho para masa tipo ED

ACCESORIOS



Tazón



Carro para el tazón



Cubierta contra salpicaduras