



MANUAL DE INSTRUCCIONES

MODELOS

HL300, HL300C

HL400, & HL400C

ML-134348

ML-134351

ML-134358

ML-134359

ML-134390

ML-134454

ML-134461

ML-141053



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
OPERACIÓN -----	6
Controles-----	7
Colocación del tazón-----	8
Batidor-----	8
Levantador del tazón-----	8
Preparación para mezclar-----	9
Operación del temporizador-----	9
Notas de operación-----	10
Descarga-----	11
Rejilla del tazón-----	11
LIMPIEZA -----	13
MANTENIMIENTO -----	14
Lubricación-----	14
Ajustes-----	15
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS -----	16
Servicio-----	16

INSTALACIÓN, OPERACIÓN Y CUIDADO DE LAS BATIDORAS LEGACY® DE 30 Y 40 CUARTOS DE GALÓN

GUARDE ESTE MANUAL

GENERAL

Las batidoras Legacy® de 30 y 40 cuartos de galón son equipos de uso intensivo que se caracterizan por tener un motor de 3/4 caballos de fuerza para la HL300 y un motor de 1.5 caballos de fuerza para la HL400. Los dos equipos tienen temporizador SmartTimer™, levantador manual de tazón y entrada de aditamentos #12 como equipo estándar; además cuentan con una velocidad para batir y tres para mezclar.

Una variedad de aditamentos, batidores y accesorios están disponibles, los cuales se describen en el manual de uso y aplicaciones que está incluido en el CD del operador de cada batidora Legacy®. El tazón de 20 cuartos de galón, el de 20 y 30 cuartos y los batidores están disponibles para la batidora HL300 y la HL 400, respectivamente.

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 posterior de la batidora debe permitir el retiro de las tapas superiores y posteriores 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 (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

Lubricación

Esta batidora se envía con grasa en la transmisión. Vaya al apartado Lubricación, en la página 14 para los procedimientos de lubricación.

CONEXIONES ELÉCTRICAS

ATENCIÓN

El cable eléctrico en el modelo HL300 (sólo una fase) está equipado con una clavija de tres puntas a tierra que debe conectarse al contacto adecuado a tierra. Si el contacto no es el correcto, llame al electricista. No quite la punta a tierra de la clavija.

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.

Para la HL300 de tres fases y todas las batidoras HL400, 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 dentro de la tapa superior.

Batidora de una fase, HL400:

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

Batidora de tres fases, HL300 y HL400:

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

Revisión de la operación inicial

1. Prenda el equipo.
2. Gire la perilla SPEED (velocidad) a STIR (batir).
3. Instale el tazón y asegúrelo en la posición para mezclar con el soporte del tazón hacia arriba y la rejilla cerrada. Haga trabajar el equipo por un momento al apretar el botón START (arranque) y luego el botón STOP (paro).

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 el levantador manual del tazón. Otras partes en operación (Fig. 2) y sus funciones se describen en la sección Operación. La rejilla del tazón debe estar en posición cerrada y el tazón debe quedarse en posición de mezclado en el soporte del tazón y dicho soporte debe levantarse (posición de mezclado) o la batidora no funcionará.

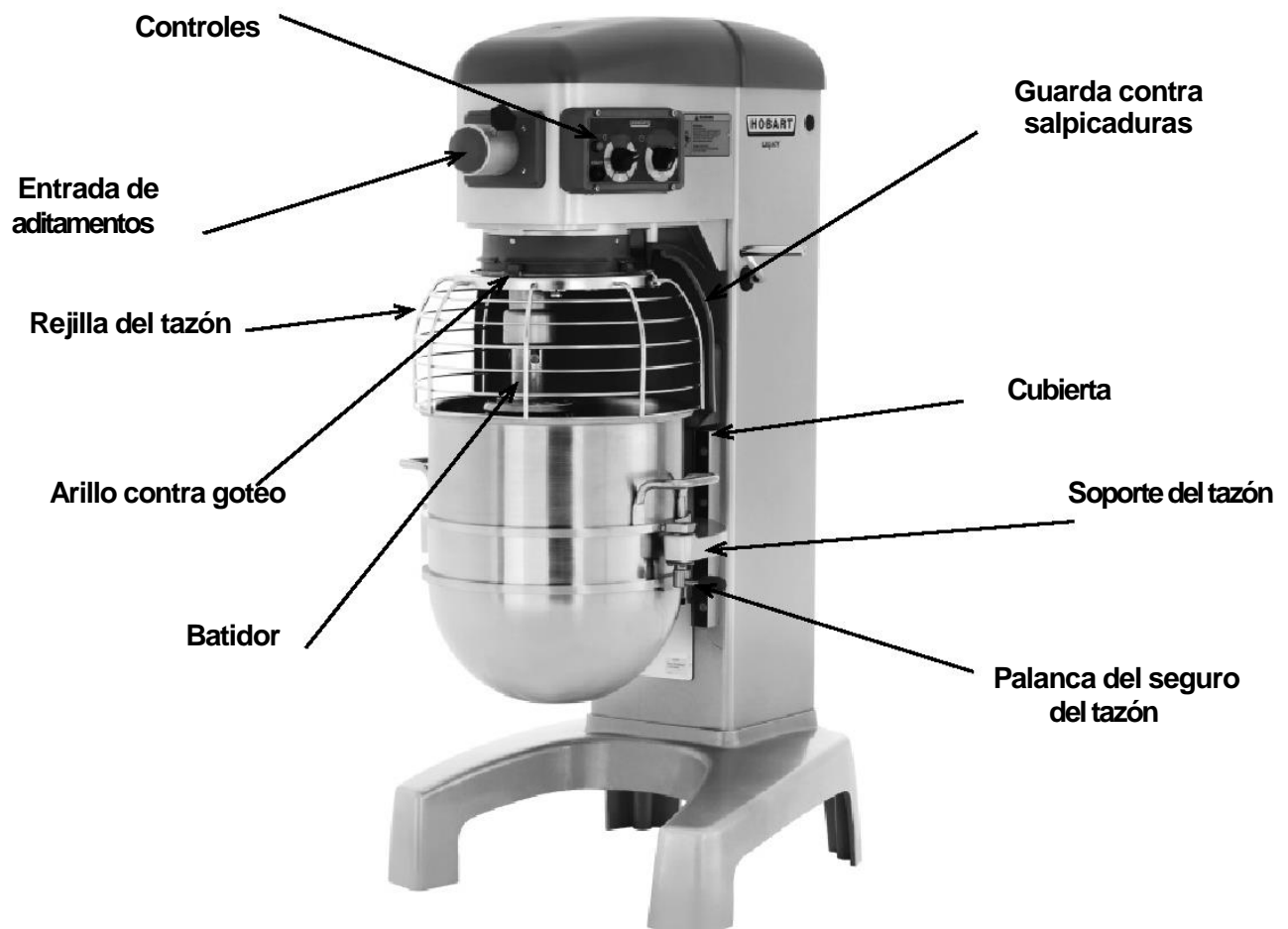


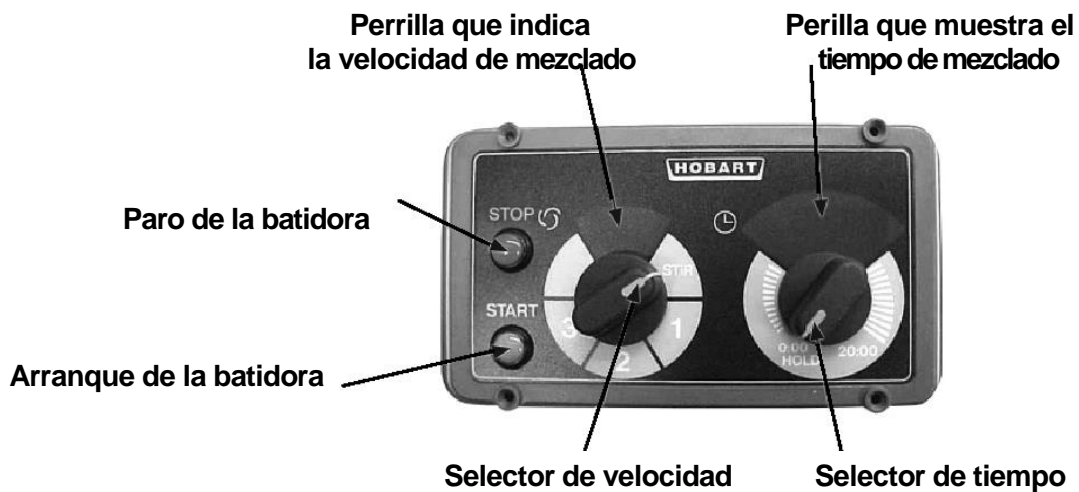
Fig. 2

CONTROLES

El modelo HL300 (con tres velocidades para mezclar y una para batir)



El modelo HL400 (con tres velocidades para mezclar y una para batir)



Velocidades de las batidoras HL300 y HL400

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) Es para mezclar masas para pasteles, hacer puré de papa y desarrollar masa con levadura para pan.

SPEED 3: (alta) : Es para incorporar aire en los lotes ligeros y terminar productos batidos.

TIMER (temporizador): Es para el conteo ascendente de tiempo (Hold) (mantener), cuenta regresiva de 15 minutos para batidora HL300 y de 20 min para la batidora HL400. Al término de este tiempo, el equipo se detiene.

COLOCACIÓN DEL TAZÓN

El tazón debe colocarse antes del batidor.

Para instalar el tazón, baje el soporte del tazón. Coloque el tazón para que el perno de alineamiento en el lado izquierdo del soporte entre en la perforación de la pestaña del tazón. Coloque la pestaña con ranura del tazón en la parte inferior del perno. Baje el tazón en el soporte y gírelo a la posición asegurada.



BATIDOR

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

Para instalar el batidor

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. Deslice el batidor arriba del eje hasta que el batidor tope y se asegure. Debe oírse un doble clic cuando se asegure el batidor.



Fig. 3

Para quitar el batidor

1. Abra la rejilla del tazón.
2. Baje el tazón.
3. Sostenga el batidor y jale el perno del batidor (Fig. 3). Deslice el batidor hacia abajo del eje.

LEVANTADOR 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.

Para levantar el tazón, éste debe estar en la posición asegurada; baje la manija del levantador.
Para bajar el tazón, levante lentamente dicha manija.



PREPARACIÓN PARA MEZCLAR

1. Coloque el tazón en el soporte del tazón.
2. Agregue los ingredientes.
3. Gire hacia adelante el tazón a la posición asegurada.
4. Coloque el batidor dentro del tazón y sujételo a el eje del batidor.
5. Regrese la rejilla a su posición.
6. Baje la manija del levantador hasta que el tazón llegue a la posición para mezclar.
7. La batidora está lista para mezclar (Fig. 4).
(Vea Operación del temporizador)



Fig. 4

OPERACIÓN DEL TEMPORIZADOR

Uso del modo de tiempo (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. No use esta función para desarrollar los productos con masa.

2. Establezca el temporizador en HOLD al girar 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 está abierta en algún 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 15 minutos para el modelo HL300 y a 20 para el HL400, comenzará en 00:01 y seguirá avanzando hasta que se presione el botón STOP.

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

1. Gire la perilla SPEED para seleccionar la velocidad de mezclado.
 - a. Si el modo de cuenta regresiva de tiempo se usa para un lote previo, necesitará ingresarse el tiempo deseado.
 - b. Si el modo de cuenta regresiva de tiempo 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 el SPEED 1 por 20 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 el SPEED 1 por 20 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 20 segundos iniciales para el 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. El ajuste del 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 está abierta 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 tiempo llegue a 00:00, la batidora se detendrá y sonará un alarma. El temporizador en cuenta regresiva mostrará el último tiempo que se ingresó.

NOTA DE OPERACIÓN

- STIR se usa para incorporar los ingredientes. 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 (con el tiempo restante) cuando se presione el botón START.
- Para el modelo HL400, la ventana SPEED mostrará la selección de velocidad actual de la perilla SPEED.
- Gire el selector TIME en el sentido de las manecillas del reloj para quitar el modo Hold de la batidora.

DESCARGA

1. Levante la manija de levantamiento despacio para bajar el soporte del tazón. Abra el seguro del tazón y gire un poco el tazón hacia afuera.
2. Abra la rejilla.
3. Retire el batidor del eje del batidor.
4. Retire 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 los guías de plástico permiten que la rejilla vaya alrededor de la circunferencia del arillo contra goteo de la planetaria.

- Abertura de la rejilla: gírela hacia su izquierda.
- Cierre de 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 trabaje la batidora .



Fig. 5



Cómo retirar y limpiar la rejilla del guarda del tazón (Fig. 6)

1. Gire la rejilla del tazón a su izquierda hasta que las tres guías se alineen con las ranuras de escape de la guía en el borde circular del arillo contra goteo de la planetaria.
2. Levante la rejilla para que las guías salgan de las ranuras en el arillo contra goteo. Ahora, la rejilla del guarda del tazón puede quitarse al jalarla hacia usted.



Fig. 6

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. Coloque el anillo de la rejilla para que las guías estén colocadas arriba de las ranuras en el arillo contra goteo de la planetaria.
2. Baje la rejilla para que las guías pasen a través de las ranuras.
3. Gire la rejilla a su derecha hasta que tope en la posición de cierre.

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.

El arillo contra goteo (Fig. 2, página 6) debe quitarse (el cual está asegurado con tres tornillos) periódicamente y limpiarse.

Para la limpieza de la rejilla, vaya a la página 12.

MANTENIMIENTO

ATENCIÓN

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

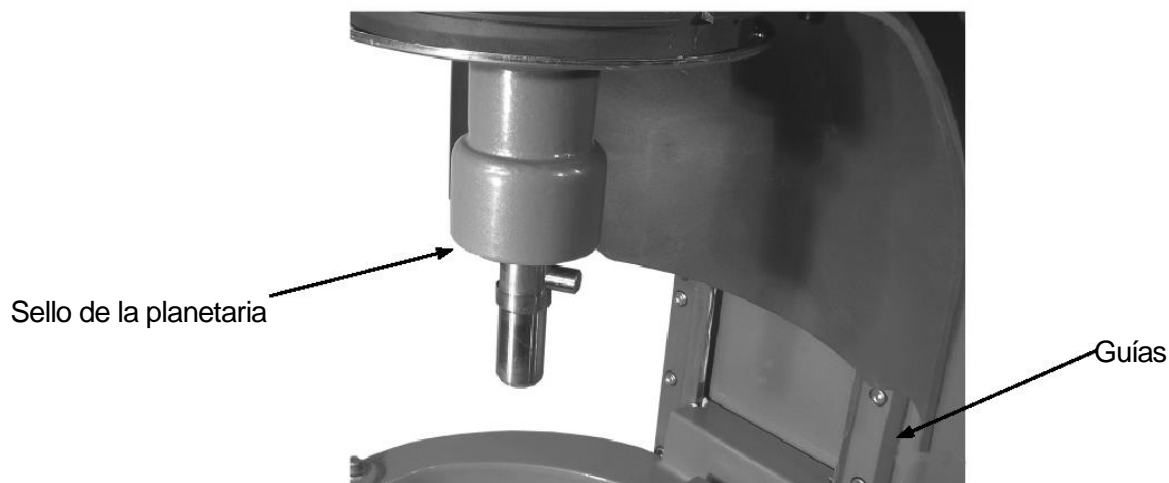


Fig. 7

LUBRICACIÓN

Guías

Las guías (Fig. 7) deben lubricarse aproximadamente dos veces al año. Para llegar a estas áreas, baje el soporte del tazón. Aplique una capa delgada de Lubriplate 630AA en la área del tazón de los soportes del tazón y en cada guía.

Sello de la planetaria

El sello de la planetaria en ocasiones (Fig. 7) puede secarse y empezar a rechinar. Para corregir esto, aplique un poco de lubricante (aceite mineral) debajo del borde del sello.

AJUSTES

Espacio libre del batidor

El espacio libre del batidor debe realizarse con frecuencia. El batidor no debe tocar el tazón y 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).

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, figura 8.

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

- Gire los tornillos de tope en el sentido contrario a las manecillas del reloj para disminuir el espacio libre o en el sentido de las manecillas del reloj para aumentar el espacio. (Fig. 8)
- Vuelva a conectar la batidora.
- Opere con cuidado el levantador del tazón varias veces para revisar el ajuste.



Fig. 8

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posibles causas
La batidora no funciona.	<p>Está parpadeando la pantalla de tiempo. Vea lo siguiente</p> <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 en posición de cierre (mezclar) o no está en hacia arriba.</p>
El batidor toca el tazón.	<p>El tazón no está en posición de cierre (mezclar).</p> <p>El espacio del batidor no es adecuado. Vaya a la sección Ajustes.</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 parpadeante con alarma (Ex. "OL1"- Motor sobrecargado).	<p>Si el código de error está parpadeando, desconecte la batidora hasta que la pantalla esté en blanco; después, vuelva a conectarla. Si el problema continúa, llame a la oficina de servicio de Hobart.</p>

SERVICIO

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