

# **HOBART**

## **LEGACY<sup>®</sup>**

### *MANUAL DE INSTRUCCIONES*

---

**MODELOS HL120, HL 200 Y HL 200C**

**ML-134289**

**ML-134295**

**ML-134296**

**ML-134331**

**ML-134455**

**ML-134456**

**ML-134457**

**ML-134458**

**ML-134459**

**ML-134460**

**Modelos anteriores que abarca esté manual**

**ML-134308**

**ML-134312**

**ML-134332**

**ML-134450**



Viveros de la Colina No. 238 Col. Viveros de la Loma

Tlalnepantla Tel: 50-62-82-00

[www.hobart.com.mx](http://www.hobart.com.mx)

# TABLA DE CONTENIDOS

GENERAL-----	3
INSTALACIÓN -----	3
Retiro de empaque-----	3
Ubicación-----	3
Conexiones eléctricas-----	4
OPERACIÓN -----	5
CONTROLES ESTÁNDAR -----	6
COLOCACIÓN DEL TAZÓN -----	7
Batidor-----	7
Preparación para mezclar-----	8
Operación estándar del temporizador-----	8
Descarga-----	10
Rejilla del tazón-----	10
Batidores y aditamentos-----	12
LIMPIEZA -----	13
MANTENIMIENTO -----	14
Lubricación-----	14
Ajustes-----	15
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS -----	16
Servicio-----	16

# **INSTALACIÓN, OPERACIÓN Y CUIDADO DE LAS BATIDORAS LEGACY® DE 12 Y 20 CUARTOS DE GALÓN**

**GUARDE ESTE MANUAL**

## **GENERAL**

Las batidoras Legacy® de 12 y 20 cuartos de galón se caracterizan por tener un temporizador SmartTimer™, una palanca de levantamiento manual del tazón y una entrada de aditamentos #12. La batidora de 12 cuartos puede utilizarse como la batidora de 20 cuartos con el uso de batidores especiales.

stán disponibles una variedad de batidores, aditamentos y accesorios, los cuales se describen en el CD del manual de uso y aplicaciones para el 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 una superficie nivelada y resistente. Debe haber espacio adecuado para que opere los controles e instale y retire los tazones. La batidora tiene orificios en la base para asegurarla a alguna mesa o mostrador; sin embargo, esto no es necesario en instalaciones normales.

## CONEXIONES ELÉCTRICAS

**ATENCIÓN** La batidora cuenta con una clavija de tres puntas a tierra, la cual debe conectarse a la toma corriente (contacto) adecuada. Si la toma corriente no es la correcta, 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.

## REVISIÓN INICIAL DE OPERACIÓN

### Cheque la lubricación antes de usar el equipo

- 1.- Conecte el equipo.
- 2.- Instale el tazón y levántelo a la posición de mezclado con el soporte del tazón y cierre la rejilla del tazón
- 3.- Gire la perilla SPEED a STIR.
- 4.- Apriete el botón START y luego el botón STOP para hacer trabajar la batidora de manera moderada.

# 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 con la rejilla abierta.

La batidora Legacy cuenta con los controles SmartTimer™. Vea la Figura 1 y lea la sección Operación para que conozca las partes y las funciones del equipo.

La rejilla del tazón debe estar cerrada o la batidora no funcionará. El tazón debe quedarse en la posición de mezclado en el soporte del tazón y este soporte debe levantarse (posición de mezclado) o la batidora no trabajará.

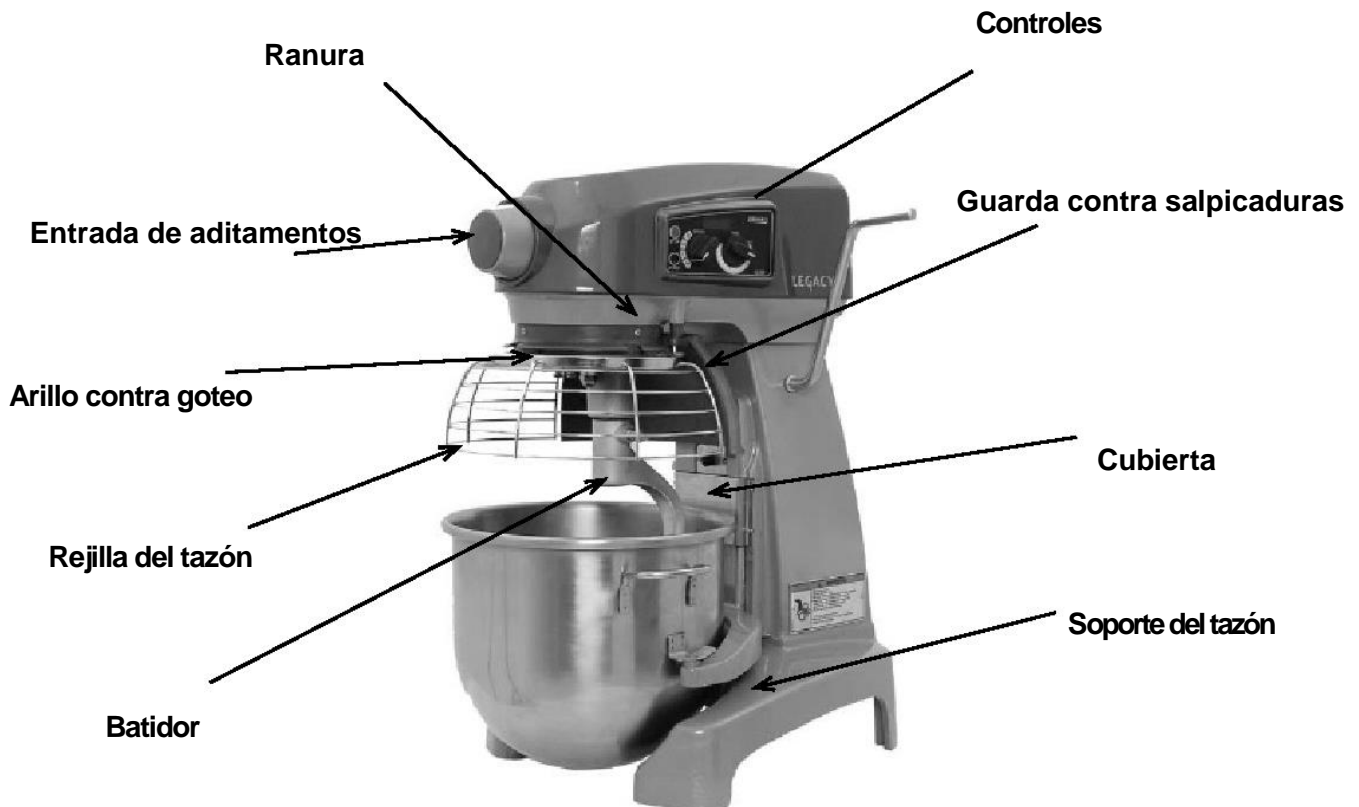


Fig. 1

# CONTROLES ESTÁNDAR

Modelo HL120 y HL200 (con tres velocidades para mezclar y una para batir)



Fig. 2

## Velocidades de las batidoras HL120 y HL200

- STIR (Lenta): Es la velocidad más baja para incorporar los ingredientes.
- SPEED 1 (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.

# COLOCACIÓN DEL TAZÓN

El tazón debe colocarse 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 (Fig.3)
- 3.- Coloque la pestaña con ranura del tazón en la parte más baja del perno.
- 4.- Gire el tazón a la posición de mezclado en el soporte del tazón (Fig. 4).



**Fig. 3**



**Fig. 4**

## BATIDOR

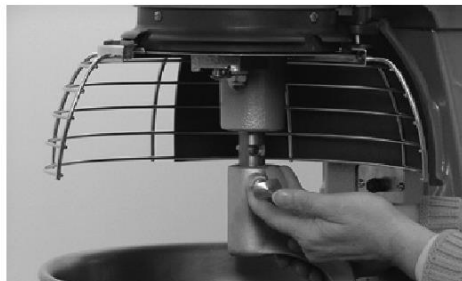
Para colocar el batidor, el tazón debe estar abajo y en el soporte del tazón.

## Para instalarlo

- 1.- Baje el tazón.
- 2.- Abra la rejilla.
- 3.- Coloque el batidor dentro del tazón y alinee la ranura horizontal en el batidor con el perno del eje del batidor.
- 4.- Meta el batidor en el eje hasta que se detenga y se asegure. Escuchará un clic cuando el batidor esté asegurado.

## Para quitarlo

1. Abra la rejilla del tazón.
2. Baje el tazón.
3. Sostenga el batidor, jale el perno del batidor (Fig. 5) y deslice el batidor hacia abajo del eje.



**Fig. 5**

## PREPARACIÓN PARA MEZCLAR

1. Coloque el tazón en el soporte.
2. Agregue los ingredientes.
3. Gire el tazón a la posición de mezclado
4. Coloque el batidor dentro del tazón y asegúrelo al eje (Fig. 6)
5. Levante el soporte del tazón.
6. Cierre la rejilla del tazón.
7. La batidora está lista para mezclar (Vea la sección Operación del temporizador).



**Fig. 6**

## OPERACIÓN DEL TEMPORIZADOR

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

1. Gire la perilla SPEED (Fig. 7) para seleccionar la velocidad de mezclado (la velocidad pueden cambiarse en cualquier momento durante la operación de mezclado).

**NOTA**

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 en el sentido contrario de las manecillas del reloj hasta que aparezca la palabra *HOLD* en la ventana.
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, 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 15:00 minutos, sonará una alarma y el temporizador comenzará nuevamente en 00:01 y seguirá avanzando hasta que se presione el botón STOP.



**Fig. 7**



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

1. Gire la perilla SPEED (Fig. 7, pág. 8) 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 al tiempo deseado en aumentos de 10 segundos.
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 cambiará al periodo de tiempo anterior de la velocidad y el tiempo seleccionado.
  - d. Si la velocidad se cambia mientras se está mezclando, el tiempo cambiará al tiempo anterior de 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 una alarma por 1 segundo. 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 se inicia otra vez en donde se haya quedado cuando se presione el botón START. (Fig. 8)
- Gire el selector TIME en el sentido de las manecillas del reloj para quitar el modo Hold de la batidora.



Fig. 8

## DESCARGA

1. Abra la rejilla.
- 2.- Baje el soporte del tazón.
3. Retire el batidor del eje del batidor.
4. Abra el perno del tazón (lado derecho), gire el tazón a la izquierda y quítelo del soporte (lado izquierdo)

## REJILLA DEL TAZÓN

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 guías de plástico permiten que la rejilla vaya alrededor del arillo contra goteo de la planetaria.

- Para abrir la rejilla, gírela hacia su izquierda (Fig. 9).
- Para cerrar la rejilla, gírela a su derecha hasta que tope en la posición de cierre (Fig. 10).

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



**Fig. 9**



**Fig. 10**

### **Cómo retirar y limpiar la rejilla de la guarda del tazón (Fig. 11)**

1. Gire la rejilla a la izquierda hasta que las tres guías se alineen con sus tres ranuras en el borde del arillo contra goteo de la planetaria.
2. Levante la rejilla para que las guías salgan del arillo contra goteo y jálela hacia usted para poder quitarla.



**Fig. 11**

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

### **Cómo volver a colocar la rejilla de la guarda del tazón**

- 1.- Ponga el anillo de la rejilla para que las guías estén colocadas arriba de las ranuras del arillo de la planetaria.
- 2.- Baje la rejilla para que las guías pasen a través de las ranuras.
- 3.- Gire la rejilla a la derecha hasta que se detenga a la posición de cierre.

## BATIDORES Y ADITAMENTOS

Los aditamentos para las entradas de aditamentos y los batidores se mencionan por separado en el CD del manual de usos y aplicaciones de la batidora Legacy. Para colocar estos aditamentos y batidores, siga las instrucciones. Los batidores de abajo son para las batidoras de 12 y 20 cuartos.



**Batidor plano tipo B**



**Batidor de alambre tipo C**



**Gancho para masa tipo ED**



**Gancho para masa tipo E**



**Tazón de acero inoxidable**



**Limpiador**



**Tapa contra salpicaduras**



**Batidor tipo C con alas**



Cuchilla tipo P para pasta hojalde



Tolva para ingredientes



Mesa

## LIMPIEZA

**ATENCIÓN** Desconecte el equipo antes de limpiarlo.

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. La cubierta (Fig. 1, pág. 5) se puede quitar aflojando los tornillos. El arillo contra goteo, que está fijo con tres tornillos, (Fig. pág. 5) debe quitarse periódicamente y limpiarse. Para la limpieza de la rejilla, vaya a la página 11.

# MANTENIMIENTO

## ATENCIÓN

Desconecte el equipo antes de darle mantenimiento.

## LUBRICACIÓN

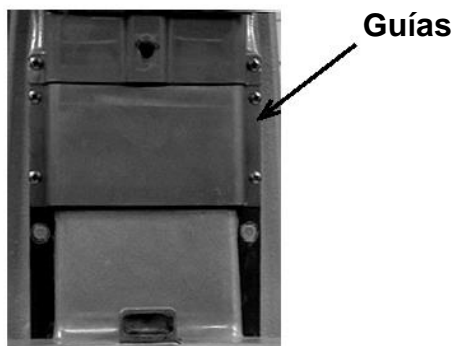


Fig. 12

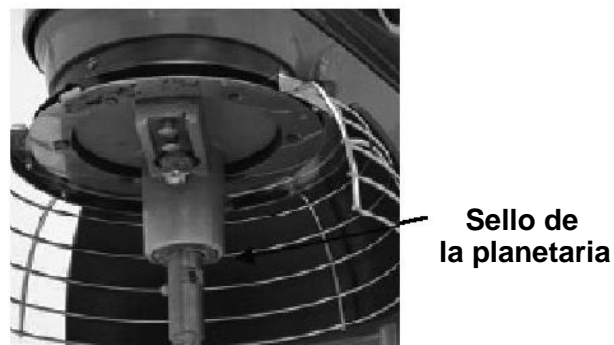


Fig. 13

### Guías

Las guías (Fig. 12) deben lubricarse aproximadamente dos veces al año. Para llegar a estas áreas, baje el soporte del tazón y retire la cubierta que está asegurada con tornillos. 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. 13) puede secarse y empezar a rechinar. Para esto, aplique un poco de lubricante (aceite mineral) debajo de labio del sello.

## 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).

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.

### 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

- Desatornille la cubierta.
- Ajuste el espacio girando el tornillo de tope (Fig. 14) de derecha a izquierda para aumentar el espacio o de izquierda a derecha para disminuirlo.
- Después de hacer los ajustes, vuelva atornillar la cubierta.
- Haga con cuidado el levantamiento del tazón varias veces para revisar el ajuste.

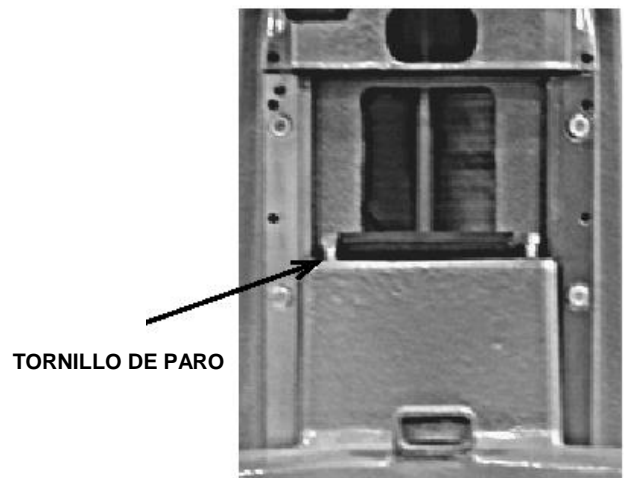


Fig. 14

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

<b>Problema</b>	<b>Posibles causas</b>
La batidora no funciona.	La pantalla parpadeará; así que revise lo sig. El protector de circuito derivado está abierto. Revise el fusible o el interruptor de desconexión. La batidora tiene mucha carga. La rejilla del tazón no está cerrada. El tazón no está cerrado (posición de mezclado) o no está subido.
El batidor toca el tazón.	El tazón no está cerrado (posición de mezclado). El espacio del batidor no es el adecuado. Vaya a la sección Mantenimiento para el ajuste. El batidor no está colocado de forma correcta.
El sello de la planetaria rechina.	El sello requiere en ocasiones de lubricación. Vaya a la sección Mantenimiento.
El temporizador muestra el código (Ex. "OL1", Motor overload)	Si el código de error está parpadeando, desconecte la batidora hasta que la pantalla esté en blanco y vuélvala a conectar. Si el problema continua, llame oficina de servicio de Hobart.

## SERVICIO

Si su equipo necesita servicio, llame a la oficina de servicio de Hobart al 50-62-82-00.