



INSTRUCTION MANUAL

**MODELS
HL120 & HL200**



701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45374-0001

937-332-3000

www.hobartcorp.com

TABLE OF CONTENTS

GENERAL	3
INSTALLATION	3
Unpacking	3
Location	3
Electrical Connections	4
OPERATION.....	5
STANDARD CONTROLS	6
BOWL PLACEMENT	7
Agitator.....	7
Prepare for Mixing.....	8
Standard Timer Operation.....	8
Unloading.....	10
Wire Cage	10
Agitators and Attachments	12
CLEANING	13
MAINTENANCE	14
Lubrication	14
Adjustments	15
TROUBLESHOOTING	16
Service	16

INSTALLATION, OPERATION AND CARE OF LEGACY™ 12 & 20-QUART MIXERS

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GENERAL

The legacy 12-quart mixer is a bench-type mixer which features a SmartTimer™, a manual bowl lift and a #12 attachment hub as standard equipment.

The Legacy 20-quart mixer is a bench-type mixer which features a SmartTimer™, a manual bowl lift and a #12 attachment hub as standard equipment. With the use of special agitators, a 12-quart bowl may be used on the HL200 mixer.

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

The mixer was inspected before leaving the factory. The carrier assumes full responsibility for safe delivery upon acceptance of the shipment. Check for possible shipping damage immediately after receipt.

If the mixer is found to be damaged, complete the following steps:

1. Carrier must be notified within five business days of receipt.
2. Carrier's local terminal must be notified immediately upon discovery (note the time, date, and who was spoken to), and follow up and confirm with written or electronic communication.
3. All original packing materials must be kept for inspection purposes.
4. The mixer cannot have been moved, installed, or modified.
5. Notify Hobart customer care at (800) 333-7447.

LOCATION

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

Place the mixer on a suitable sturdy level surface. There should be adequate space around the mixer for the user to operate the controls and to install and remove bowls. Holes are located in the base to permanently secure the mixer, although this is not necessary in normal installations.

ELECTRICAL CONNECTIONS (Cord Connected Mixers)

⚠ WARNING The electrical cord on this machine is equipped with a three-pronged grounding plug which must be connected to a properly grounded receptacle. If the receptacle is not the proper grounding type, contact an electrician. **DO NOT** remove the grounding prong from the plug.

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

Check Initial Operation

1. Apply power to the mixer by inserting the cord plug into a properly grounded outlet.
2. Install the bowl and raise into the mix position, with the bowl support up and bowl guard wire cage closed.
3. Turn the SPEED dial pointer to STIR.
4. Moderately run the machine by pushing the START and then STOP buttons.

OPERATION

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

The Legacy mixer is equipped with SmartTimer™ controls. Refer to Figure 1 for operating parts and OPERATION section for their functions.

The bowl guard wire cage must be in closed position or the mixer will not operate.

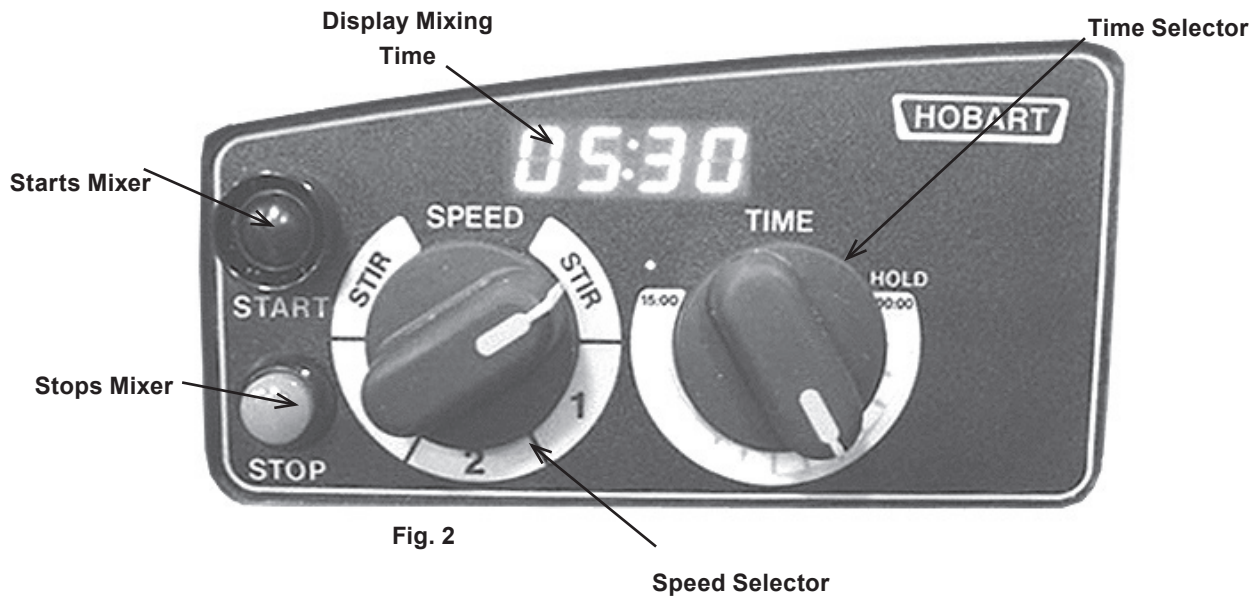
The bowl must remain in mix position on bowl support and the bowl support must be raised (mix position) or the mixer will not operate.



Fig. 1

STANDARD CONTROLS

Models HL120/HL200 (With Three Mix Speeds Plus Stir Speed)



HL120/HL200 MIXER SPEEDS

STIR (Slow) The lowest speed is for incorporating ingredients.

SPEED 1 (Low) This speed is for heavy mixtures such as pizza dough, heavy batters and potatoes.

SPEED 2 (Medium) This speed is for mixing cake batters, mashing potatoes and developing bread dough.

SPEED 3 (High) This speed is for incorporating air into light batches, as well as finishing whipped items.

BOWL PLACEMENT

The bowl must be installed before the agitator is installed.

To install the bowl, lower the bowl support and position bowl so the alignment pins on the left side of the bowl support fit in the holes in the bowl tab (Fig. 3). Place the slotted tab on bowl into the lower part of the pin. Swing the bowl into the mix position on bowl support (Fig. 4).

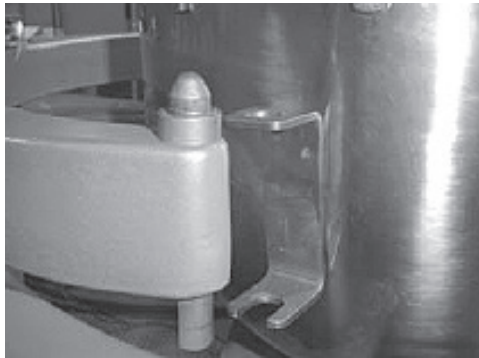


Fig. 3



Fig. 4

AGITATOR

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

To Install

1. Lower the bowl.
2. Open the bowl guard wire cage.
3. Place the agitator inside the bowl and align the horizontal slot on the agitator with the agitator shaft pin.
4. Slide the agitator up the agitator shaft until it stops and latches. An audible click should be heard when the agitator locks in position.

To Remove

1. Open the bowl guard wire cage.
2. Lower the bowl.
3. Hold the agitator and pull the plunger of the agitator out (Fig. 5). Slide agitator down off the agitator shaft.

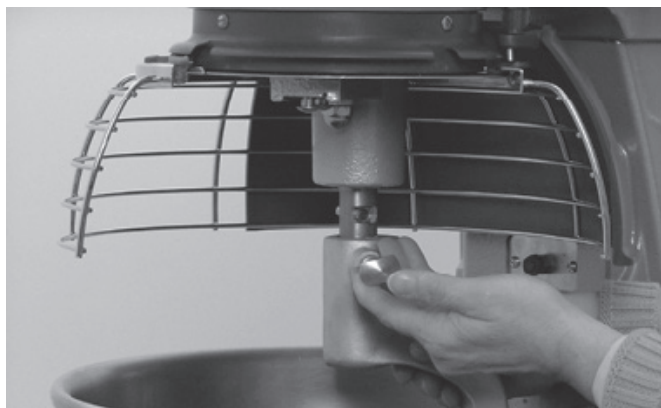


Fig. 5

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 mix position.
4. Place the agitator inside the bowl, and then attach it to the agitator shaft (Fig. 6).
5. Lift bowl support.
6. Correctly close the bowl guard wire cage.
7. The mixer is now ready for mixing. (See TIMER OPERATION) STANDARD TIMER OPERATION.



Fig. 6

Using the Count-Up Mode (Continuous Mixing)

1. Turn the SPEED dial (Fig. 7) 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. Press the STOP button to stop the mixer, the mixing time is displayed in the TIME window.
5. Press the START button to resume mixing if needed.

NOTE: When the timer reaches 15:00 minutes, the beeper will sound momentarily and timer will rollover to 00:01 and continue counting until the STOP button is pressed.



Fig. 7

Using the Count-Down Mode (Timed Mixing)

1. Turn the SPEED dial (Fig. 7, pg. 8) 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 in 10 second increments.
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 change to the previous time for the selected speed and count down.
 - d. If speed is changed while mixing, the time will change to the previous time for the select 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 1 second. The count-down timer then displays the last stored 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 (with the time remaining) when the START button is pressed (Fig. 8).
- Turn the TIME selector clockwise to take the mixer out of the hold mode.



Fig. 8

UNLOADING

1. Open the bowl guard wire cage assembly.
2. Lower bowl support.
3. Remove the agitator from the agitator shaft.
4. Slightly lift the bowl off the pin (right side), pull bowl to the front and remove from the bowl support (left side).

WIRE CAGE

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

Note how the plastic carriers allow the wire cage to ride around the circumference of the planetary drip cup.

- Open the bowl guard wire cage: rotate it to your left (Fig. 9).
- Close the bowl guard wire cage: rotate it to your right until it stops, closed position (Fig. 10).

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



Fig. 9



Fig. 10

Remove and Clean Bowl Guard Wire Cage (Fig. 11)

1. Rotate wire cage to your left until the three carriers align with the carrier escape slots in the circular ridge of the planetary drip cup.
2. Lift the wire cage straight up so the carriers escape from the slots on the drip cup. The bowl guard wire cage can now be removed by pulling toward you.



Fig. 11

3. Wash the bowl guard wire cage in a sink, rinse with clear water, and dry with a clean cloth.
4. The 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 Bowl Guard Wire Cage

1. Position the ring of the bowl guard wire cage so the carriers are positioned above the slots in the planetary drip cup.
2. Lower the bowl guard wire cage so the carriers pass through the slots.
3. Rotate the bowl guard wire cage to your right until it contacts the stop, closed 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.

Available Agitators and Attachments



12 & 20 Qt. B Flat Beater



12 & 20 Qt. D Wire Whip



12 & 20 Qt. ED Dough Hook



12 & 20 Qt. E Dough Hook



12 & 20 Qt. SST Bowl



12 & 20 Qt. Scraper



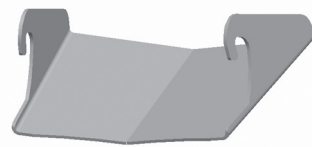
12 & 20 Qt. Splash Cover



12 & 20 Qt. C Wing whip



12 & 20 Qt. P Pastry Knife



12 & 20 Qt. Ingredient Chute



12 & 20 Qt. Table

CLEANING

⚠ WARNING Unplug machine power cord before beginning any cleaning procedure.

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. 1, pg. 5) may be removed for cleaning by loosening the screws. The drip cup (Fig. 1, pg. 5) should be removed (which is secured with 3 screws) periodically and wiped clean. For cleaning the bowl guard wire cage refer to page 11.

MAINTENANCE

⚠ WARNING Unplug machine power cord before beginning any maintenance procedure.

LUBRICATION

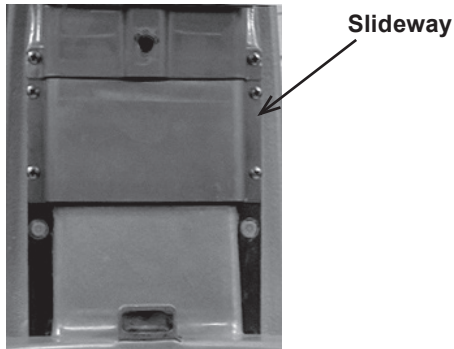


Fig. 12

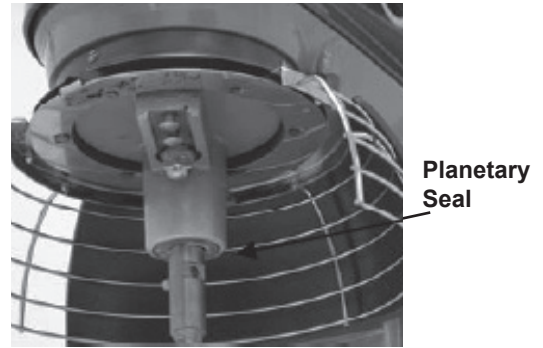


Fig. 13

Slideways

The slideways (Fig. 12) should be lubricated approximately twice a year. To reach these areas, fully lower the bowl support and remove the apron, which is secured by slotted 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. 13) may become dry and begin to squeak. To correct this, work a little lubrication (mineral oil) under the lip of the seal.

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" (3mm); 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 screws. Refer to Adjust the Bowl/Agitator Clearance.

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 screws).
- Adjust the clearance by moving the stop screws
- (Fig. 14) counterclockwise to increase the clearance or clockwise to decrease the clearance.
- After the adjustments are made, replace the apron and secure it with the screws.
- Carefully operate the bowl lift several times to check the adjustment.

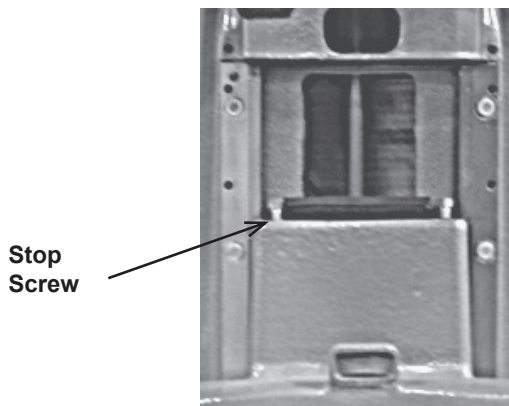


Fig. 14

TROUBLESHOOTING

Symptoms	Possible Causes
Mixer will not start	Flashing Time Display – See Below Branch 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 (mix) position or if Bowl is not in up position.
Agitator touches bowl	Bowl is not in closed (mix) 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 flashing alarm code (Ex. “OL1” – Motor overload)	If the error code is flashing – unplug machine until display is blank then plug back in. If symptoms still exist, contact your local Hobart Service office.

SERVICE

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



MANUAL DE INSTRUCCIONES

**MODELOS
HL120 y HL200**



701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45374-0001
937-332-3000
www.hobartcorp.com

TABLA DE CONTENIDO

GENERAL	3
INSTALACIÓN	3
Desembalaje	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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

GENERAL

La batidora Legacy de 12 cuartos de galón es una batidora de tipo banco que tiene un temporizador SmartTimer™, una palanca de levantamiento manual del tazón y una entrada de aditamentos n.º 12 como equipamiento estándar.

La batidora Legacy de 20 cuartos de galón es una batidora de tipo banco que tiene un temporizador SmartTimer™, una palanca de levantamiento manual del tazón y una entrada de aditamentos n.º 12 como equipamiento estándar. La batidora HL200 puede utilizarse con un tazón de 12 cuartos de galón con el uso de batidores especiales.

Están disponibles una variedad de aditamentos, batidores y accesorios, los cuales se describen en un *manual de uso y aplicaciones* diferente, que se encuentra en el CD para el operador que se entrega con cada batidora Legacy.

INSTALACIÓN

DESEMBALAJE

La batidora fue inspeccionado antes de salir de fábrica. El transportista asume total responsabilidad por la entrega segura una vez aceptado el cargamento. Compruebe que no haya daños al cargamento inmediatamente después de recibirlo.

Si la batidora está dañado, siga los siguientes pasos:

1. Notificar al transportista dentro de los cinco días hábiles siguientes a la fecha de recepción.
2. Notificar de inmediato a la terminal local del transportista tras el descubrimiento (anotar la hora, la fecha y la persona con quien se habló) y hacer un seguimiento y confirmación mediante comunicaciones escritas o electrónicas.
3. Conservar todos los materiales originales del embalaje por motivos de inspección.
4. La batidora no debe ser movido, instalado ni modificado.
5. Notificar al Servicio de Atención al Cliente de Hobart al (800) 333-7447.

UBICACIÓN

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

Coloque la batidora sobre una superficie nivelada y resistente. Debe haber espacio adecuado alrededor de la batidora para que el usuario opere los controles e instale y retire los tazones. La batidora tiene orificios en la base para asegurarla en forma permanente, si bien esto no es necesario en las instalaciones normales.

CONEXIONES ELÉCTRICAS (Batidoras conectadas con cable)

⚠ ADVERTENCIA El cable eléctrico de esta máquina está equipado con un enchufe de conexión a tierra con tres terminales que se deben conectar correctamente a una toma con conexión a tierra. Si la toma corriente no es la correcta, comuníquese con un electricista. **NO** quite el terminal de conexión a tierra del enchufe.

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

Revisión inicial de operación

1. Conecte la alimentación a la batidora insertando el enchufe del cable en una toma con conexión a tierra apropiada.
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 (velocidad) a STIR (batir).
4. Apriete el botón START (iniciar) y luego el botón STOP (detener) para hacer trabajar la batidora de manera moderada.

OPERACIÓN

⚠ ADVERTENCIA El batidor gira en el tazón, por lo que deberá mantener fuera las manos, la ropa y los utensilios mientras está en funcionamiento. No use la batidora con la rejilla abierta.

La batidora Legacy está equipada con controles SmartTimer™. Consulte la Figura 1 para conocer las partes y la sección OPERACIÓN para conocer sus funciones.

La rejilla del tazón debe estar cerrada para que la batidora funcione.

El tazón debe quedar en la posición de mezclado en el soporte del tazón y este soporte debe levantarse (posición de mezclado) para que la batidora funcione.

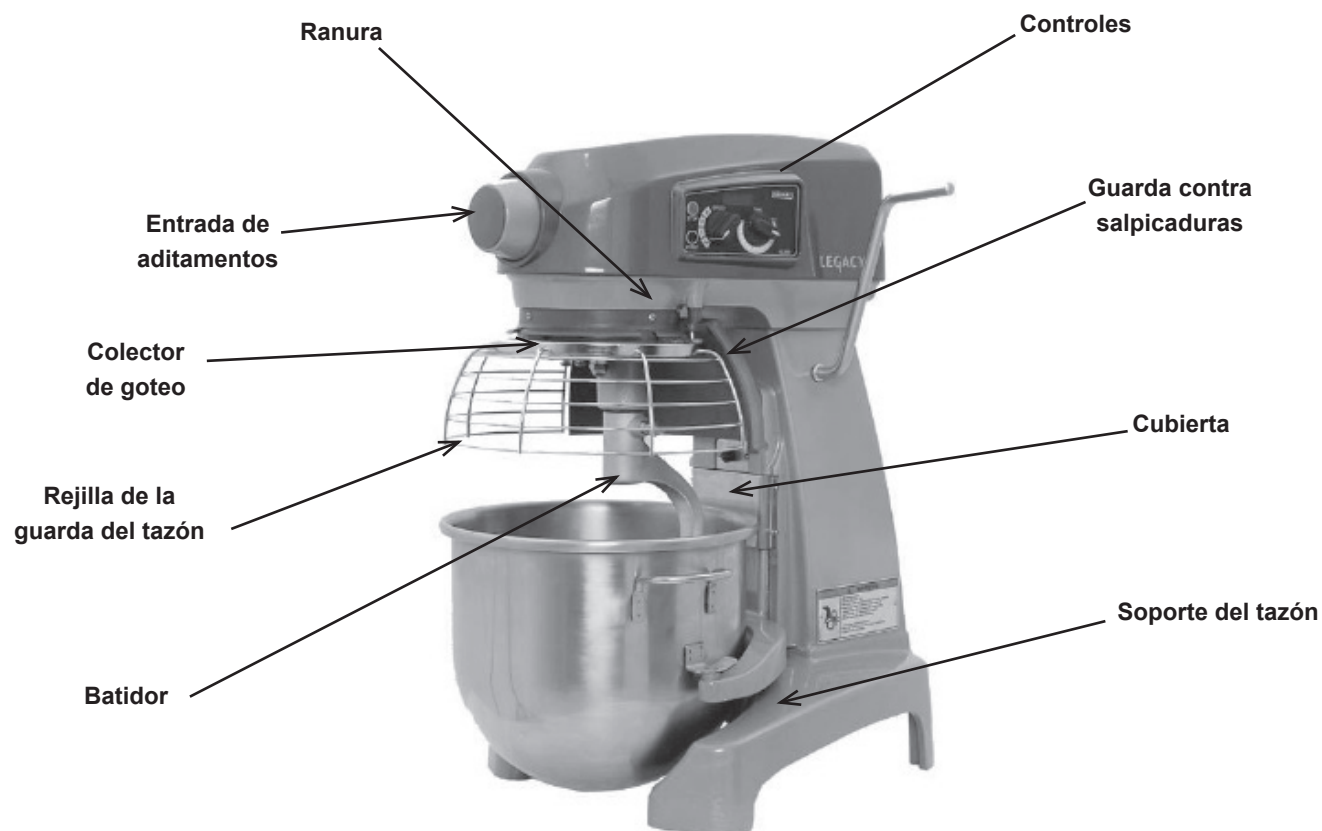


Fig. 1

CONTROLES ESTÁNDAR

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



VELOCIDADES DE LAS BATIDORAS HL120 Y HL200

STIR (Lenta) La velocidad más baja es para incorporar los ingredientes.

SPEED 1 (Baja) Esta velocidad es para mezclas pesadas como masa para pizza, masas pesadas y papas.

SPEED 2 (Media) Esta velocidad es para mezclar masas para pasteles, hacer puré de papas y desarrollar masa con levadura para pan.

SPEED 3 (Alta) Esta velocidad es para incorporar aire en los lotes ligeros y también para terminar productos batidos.

COLOCACIÓN DEL TAZÓN

El tazón debe colocarse antes del batidor.

Para colocar el tazón, baje el soporte del tazón y coloque el tazón para que los pernos de alineamiento en el lado izquierdo del soporte entren en las perforaciones del tazón (Fig. 3). Coloque la pestaña con ranura del tazón en la parte más baja del perno. Gire el tazón a la posición de mezclado en el soporte del tazón (Fig. 4).

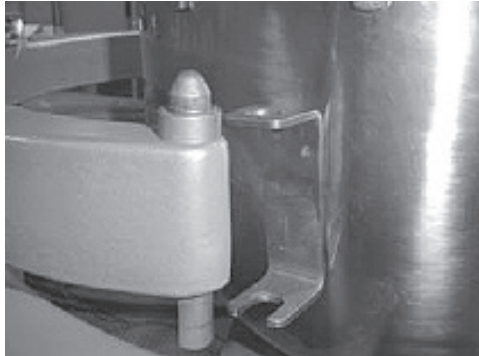


Fig. 3



Fig. 4

BATIDOR

Para colocar el batidor, el tazón deben estar en el soporte del tazón.

Para instalarlo

1. Baje el tazón.
2. Abra la rejilla del tazón.
3. Coloque el batidor dentro del tazón y alinee la ranura horizontal en el batidor con el perno del eje del batidor.
4. Deslice 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.

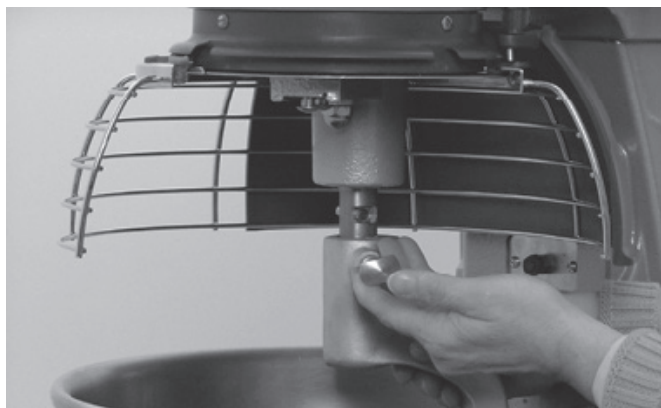


Fig. 5

PREPARACIÓN PARA MEZCLAR

1. Coloque el tazón para mezclar en el soporte del tazón.
2. Vierta los ingredientes en el tazón.
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 bien la rejilla del tazón.
7. El batidor ahora está listo para mezclar. (Consulte OPERACIÓN DEL TEMPORIZADOR) OPERACIÓN ESTÁNDAR DEL TEMPORIZADOR



Fig. 6

Uso del modo de cuenta ascendente (mezclado continuo)

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

NOTA: STIR se usa para incorporar los ingredientes. No use esta función para desarrollar los productos con masa.

2. Ponga el temporizador en modo HOLD (espera) girando el selector TIME en sentido contrario a las agujas 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 reiniciar la operación de mezclado, cierre la rejilla y presione el botón START.

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

NOTA: Cuando el temporizador llegue a los 15:00 minutos, sonará una alarma por un momento 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 una velocidad de mezclado.
 - a. Si se utilizó el modo de cuenta ascendente para el lote anterior, deberá ingresar el tiempo deseado.
 - b. Si se utilizó el modo de cuenta regresiva para el lote anterior, se mostrará el tiempo anterior. Si necesita un tiempo diferente, gire el selector TIME al tiempo deseado en aumentos de 10 segundos.
2. Presione el botón START para comenzar el mezclado; el temporizador inicia la cuenta regresiva del tiempo programado.
 - a. Para detener la batidora en cualquier momento, presione el botón STOP. Para reanudar el mezclado, presione el botón START. Por ejemplo, la batidora se inicia en SPEED 1 durante 30 segundos y se detiene después de 10 segundos. Presione el botón START para continuar con la operación de mezclado.
 - b. Si se detiene la batidora 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 durante 30 segundos y se detiene después de 10 segundos. Se ingresa un nuevo valor de tiempo al girar el selector TIME. El nuevo valor de tiempo reemplazará los 30 segundos iniciales para SPEED 1 después de presionar el botón START.
 - c. Si se cambia el tiempo mientras se está mezclando, la batidora cambiará al período de tiempo anterior de la velocidad y el tiempo seleccionado.
 - d. Si se cambia la velocidad mientras se está mezclando, el tiempo cambiará al período de 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 reiniciar la operación de mezclado, cierre la rejilla y presione el botón START.

3. Cuando el temporizador llega a 00:00, la batidora se detiene y suena una alarma por 1 segundo. El temporizador en cuenta regresiva mostrará el último tiempo que se ingresó.

NOTAS DE FUNCIONAMIENTO

- STIR se usa para incorporar los ingredientes. No use esta función para desarrollar los productos con masa.
- Si la batidora se detiene durante una operación de mezclado, el temporizador también se detiene. El temporizador comienza nuevamente (con el tiempo restante) cuando se presiona el botón START (Fig. 8).
- Gire el selector TIME en el sentido de las agujas del reloj para quitar la batidora del modo HOLD.



Fig. 8

DESCARGA

1. Abra la rejilla del tazón.
2. Baje el soporte del tazón.
3. Retire el batidor del eje.
4. Eleve levemente el tazón del perno (lado derecho), tire del tazón hacia adelante 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.

Observe cómo las guías de plástico permiten que la rejilla vaya alrededor del colector de goteo del planetario.

- Abra la rejilla del tazón: gírela hacia la izquierda (Fig. 9).
- Cierre la rejilla del tazón: gírela hacia la derecha hasta que tope en la posición de cierre (Fig. 10).

NOTA: La rejilla del tazón debe regresarse a la posición de cierre para que la batidora funcione.



Fig. 9



Fig. 10

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

1. Gire la rejilla hacia la izquierda hasta que las tres guías se alineen con sus ranuras de escape en el borde del colector de goteo del planetario.
2. Levante la rejilla derecho hacia arriba para que las guías salgan de las ranuras del colector de goteo. Jale la rejilla hacia usted para poder quitarla.



Fig. 11

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

Cómo volver a colocar la rejilla del tazón

1. Posicione el anillo de la rejilla de manera que las guías estén colocadas arriba de las ranuras del colector de goteo del planetario.
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 en la posición de cierre.

BATIDORES Y ADITAMENTOS

Los aditamentos para las entradas de aditamentos y los batidores se mencionan por separado en el manual de usos y aplicaciones de la batidora Hobart Legacy en el CD de información para el operador. Siga las instrucciones correspondientes.

Batidores y aditamentos disponibles



Batidor plano tipo B de 12 y 20 qt



Batidor de alambre tipo D de 12 y 20 qt



Gancho para masa tipo ED de 12 y 20 qt



Gancho para masa tipo E de 12 y 20 qt



Tazón de acero inoxidable de 12 y 20 qt



Limpiador de 12 y 20 qt



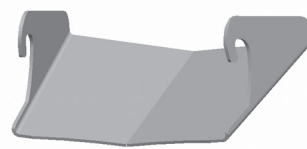
Cubierta contra salpicaduras de 12 y 20 qt



Batidor tipo C con alas de 12 y 20 qt



Cuchillo tipo P para pasta de hojaldre de 12 y 20 qt



Tolva para ingredientes de 12 y 20 qt



Mesa de 12 y 20 qt

LIMPIEZA

⚠ ADVERTENCIA Desenchufe el cable de alimentación de la máquina antes de comenzar cualquier procedimiento de limpieza.

La batidora debe limpiarse cuidadosamente a diario. NO utilice una manguera para limpiarla; hágalo con un trapo limpio y húmedo. La base tiene un espacio amplio para la limpieza debajo de la batidora.

La cubierta (Fig. 1, pág. 5) puede retirarse para la limpieza aflojando los tornillos. El colector de goteo (Fig. 1, pág. 5) debe quitarse (está asegurado con 3 tornillos) y limpiarse en forma periódica. Para la limpieza de la rejilla de la guarda del tazón, vaya a la página 11.

MANTENIMIENTO

⚠ ADVERTENCIA Desenchufe el cable de alimentación de la máquina antes de comenzar cualquier procedimiento de mantenimiento.

LUBRICACIÓN

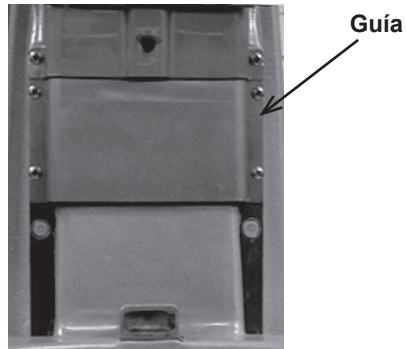


Fig. 12



Fig. 13

Guías

Las guías (Fig. 12) deben lubricarse aproximadamente dos veces al año. Para llegar a estas zonas, baje completamente el soporte del tazón y retire la cubierta, que está asegurada con tornillos ranurados. Aplique una película delgada de Lubriplate 630AA sobre el área de los soportes del tazón y sobre cada guía. Coloque la cubierta.

Sello planetario

En ocasiones, el sello planetario (Fig. 13) puede secarse y comenzar a rechinar. Para corregir esto, aplique un poco de lubricante (aceite mineral) debajo del labio del sello.

AJUSTES

Espacio libre del batidor

El espacio libre del batidor debe revisarse en forma periódica. 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 un tazón y un batidor (p. ej., el batidor plano tipo B). Si el tazón y el batidor entran en contacto antes de que el soporte del tazón llegue a su tope, ajuste los tornillos de tope. Consulte la sección Ajuste del espacio libre del tazón y del batidor.

Medida del espacio libre

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

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

Ajuste del espacio libre del tazón y del batidor

- Quite la cubierta (que está asegurada con tornillos).
- Ajuste el espacio libre moviendo los tornillos de tope (Fig. 14) en sentido contrario a las agujas del reloj para aumentar el espacio libre o en el sentido de las agujas del reloj para disminuirlo.
- Después de realizar los ajustes, vuelva a colocar la cubierta y asegúrela con los tornillos.
- Levante con cuidado el tazón varias veces para revisar el ajuste.

Tornillo
de tope

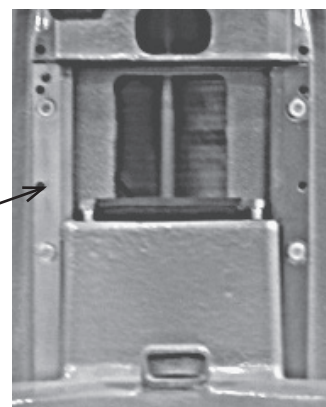


Fig. 14

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas	Causas posibles
La batidora no arranca.	La pantalla parpadeará; consulte lo siguiente. El protector de circuito derivado está abierto. Revise el fusible o el interruptor de desconexión. La batidora está sobrecargada. La rejilla 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 conocer el procedimiento de ajuste. El batidor no está colocado correctamente.
El sello planetario rechina.	El sello debe lubricarse de vez en cuando. Consulte la sección Mantenimiento.
El temporizador muestra el código de alarma (P. ej., "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 continúa, comuníquese con la oficina de servicio local de Hobart.

SERVICIO

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



MODE D'EMPLOI

MODÈLES
HL120 et HL200



701 AVENUE RIDGE S.
TROY, OHIO 45374-0001
937-332-3000
www.hobartcorp.com

TABLE DES MATIÈRES

GÉNÉRALITÉS	3
INSTALLATION	3
Déballage	3
Emplacement	3
Connexions électriques	4
FONCTIONNEMENT	5
COMMANDES STANDARDS	6
POSITIONNEMENT DE LA CUVE	7
Agitateurs	7
Préparation pour battre et mélanger	8
Fonctionnement standard de la minuterie	8
Déchargement	10
Grille de protection	10
Agitateurs et accessoires	12
NETTOYAGE	13
ENTRETIEN	14
Lubrification	14
Réglages	15
DÉPANNAGE	16
Assistance à la clientèle	16

INSTALLATION, FONCTIONNEMENT ET ENTRETIEN DES BATTEURS/MÉLANGEURS LEGACY™ DE 12 ET 20 PINTES

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

GÉNÉRALITÉS

Le batteur/mélangeur Legacy de 12 pintes est un appareil de comptoir qui offre, de série, la fonction SmartTimer^{MD}, un relevage de cuve manuel et une prise conique n°12.

En y ajoutant des agitateurs spéciaux, une cuve de 12 pintes peut être utilisée avec le batteur/mélangeur HL200.

Plusieurs accessoires, agitateurs et outils sont disponibles. Ils sont décrits dans un *guide d'utilisation et d'application* distinct, qui est intégré au CD de formation de l'opérateur du batteur/mélangeur Legacy, livré avec chaque appareil.

INSTALLATION

DÉBALLAGE

Ce batteur/mélangeur a été inspecté avant de quitter l'usine. La société de transport assume l'entière responsabilité de la livraison en bon état du fait de l'acceptation de l'expédition. Inspectez le batteur/mélangeur dès sa réception pour les bris dû au transport.

Si vous constatez que le batteur/mélangeur est endommagé, procédez comme suit :

1. La société de transport doit être notifiée dans les cinq jours ouvrables suivant la réception du robot culinaire.
2. La société de transport doit être notifiée immédiatement une fois le dommage constaté (notez l'heure, la date et la personne de contact), et faites un suivi de la notification et confirmez-la au moyen de communication écrite ou électronique.
3. Tous les matériaux d'emballage originaux doivent être conservés aux fins d'inspection.
4. Le batteur/mélangeur ne peut pas avoir été déplacé, installé ou modifié.
5. Communiquez avec le service à la clientèle de Hobart au 1 800 333-7447.

EMPLACEMENT

Avant l'installation, testez l'alimentation électrique pour vous assurer qu'elle soit conforme aux spécifications de la plaque signalétique fixée sur l'appareil.

Placez le batteur/mélangeur sur une surface appropriée, solide et de niveau. 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. Des trous sont percés dans la base pour fixer le batteur/mélangeur de façon permanente, bien que cela ne soit pas nécessaire dans les installations normales.

CONNEXIONS ÉLECTRIQUES (batteurs/mélangeurs raccordés par des cordons)

⚠ AVERTISSEMENT Le cordon électrique de cette machine est équipé d'une prise de mise à la terre à trois broches qui doit être raccordée à une prise à la terre appropriée. Si la prise n'est pas le type approprié de mise à la terre, communiquez avec un électricien. NE retirez PAS la broche de mise à la terre de la prise.

⚠ 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.

Vérifier le fonctionnement Initial

1. Mettez le batteur/mélangeur sous tension en insérant la fiche du cordon dans une prise électrique correctement mise à la terre.
2. Installez la cuve et relevez-la dans la position pour battre et mélanger, le porte-cuve relevé complètement, et la grille de protection de la cuve en position fermée.
3. Tournez le pointeur du compteur de vitesse à la position INCORPORASSTION (STIR).
4. Faites fonctionner doucement l'appareil en appuyant sur les boutons DÉPART (START), puis ARRÊT (STOP).

FONCTIONNEMENT

⚠ AVERTISSEMENT Mouvement de l'agitateur dans le bol. Gardez les mains, les vêtements et les ustensiles hors du bol pendant le fonctionnement. N'utilisez pas sans protection interverrouillée.

Le batteur/mélangeur Legacy est équipé de la commande SmartTimer^{MD}. Reportez-vous à la Figure 1 pour connaître les outils de fonctionnement et à la section FONCTIONNEMENT pour des détails sur leur utilité.

La grille de protection de la cuve doit être en position fermée pour que le batteur/mélangeur fonctionne.

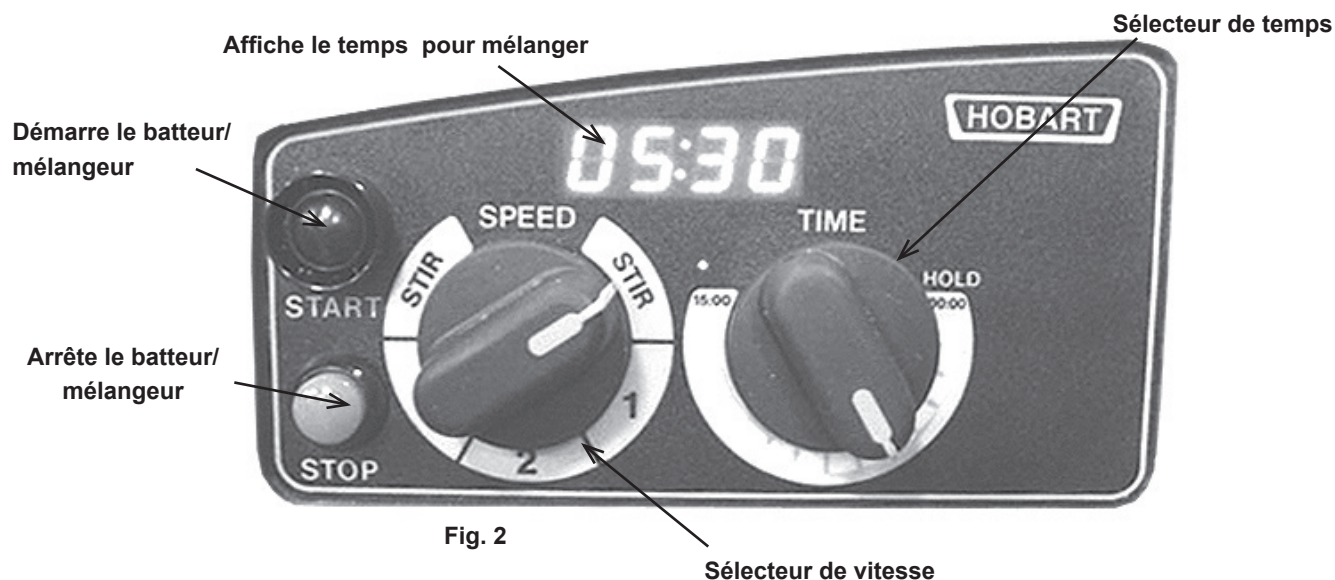
La cuve doit rester en position Mélanger sur le porte-cuve et celui-ci doit être relevé (en position Mélanger) pour que le batteur/mélangeur puisse fonctionner.



Fig. 1

COMMANDES STANDARD

Modèles HL120/HL200 (avec trois vitesses de mixeur et vitesse d'agitation)



VITESSES DU BATTEUR/MÉLANGEUR HL120/HL200

INCORPORER (STIR) – Lente

Cette vitesse est la plus basse et permet d'incorporer des ingrédients.

VITESSE 1 (SPEED 1) – Basse

Cette vitesse est destinée aux mélanges lourds tels que la pâte à pizza, les pâtes à frire épaisses et les pommes de terre.

VITESSE 2 (SPEED 2) – Moyenne

Cette vitesse est destinée aux mélanges de pâte à gâteau, aux pommes de terre en purée et au développement de la pâte à pain.

VITESSE 3 (SPEED 3) – Élevée

Cette vitesse permet d'incorporer de l'air dans les petits lots, et de finir les produits à fouetter.

POSITION DU BOL

La cuve doit être mise en place avant l'agitateur.

Pour installer la cuve, abaissez le porte-cuve et positionnez la cuve de sorte que les goupilles d'alignement situées sur le côté gauche du porte-cuve correspondent aux languettes de la cuve (Fig. 3). Placez la languette fendue de la cuve dans la partie inférieure de la goupille. Faites pivoter la cuve à la position Mélanger sur le porte-cuve (Fig. 4).



Fig. 3



Fig. 4

AGITATEUR

Pour installer les agitateurs, la cuve doit se trouver sur le porte-cuve.

Pour installer

1. Abaissez la cuve.
2. Ouvrez la grille de protection de la cuve.
3. Placez un agitateur dans la cuve et alignez la fente horizontale de l'agitateur avec la goupille de l'arbre de l'agitateur.
4. Faites glisser l'agitateur sur l'arbre de l'agitateur jusqu'à ce qu'il s'arrête et se bloque. Vous devriez entendre un déclic lorsque l'agitateur se verrouille en position.

Pour retirer

1. Ouvrez la grille de protection de la cuve.
2. Abaissez la cuve.
3. Maintenez l'agitateur en place et tirez sur le piston (Fig. 5). Faites glisser l'agitateur vers le bas sur l'arbre de l'agitateur.

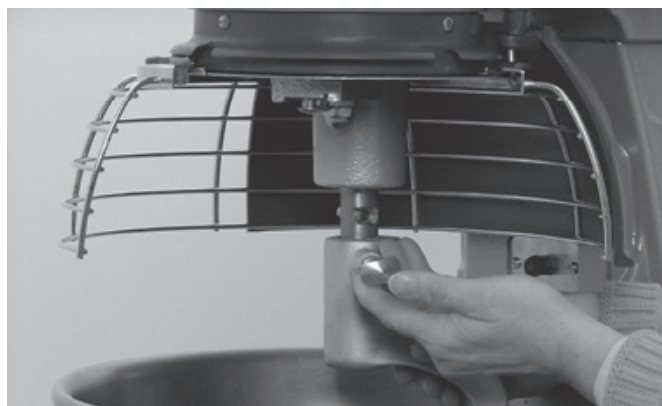


Fig. 5

SE PRÉPARER À BATTRE ET MÉLANGER

1. Placez la cuve à mélanger sur le porte-cuve.
2. Versez les ingrédients dans la cuve.
3. Faites pivoter la cuve en position pour mélanger.
4. Placez l'agitateur dans la cuve, puis fixez-le à l'arbre de l'agitateur (Fig. 6).
5. Relevez le porte-cuve.
6. Fermez correctement la grille de protection de la cuve.
7. Le batteur/mélangeur est à présent prêt à battre et à mélanger. (Voir FONCTIONNEMENT DE LA MINUTERIE et FONCTIONNEMENT STANDARD DE LA MINUTERIE).



Fig. 6

Utilisation du mode Comptage progressif (mélanger en continu)

1. Pour sélectionner une vitesse pour mélanger (la vitesse peut être modifiée à tout moment pendant que vous mélangez), tournez le sélecteur de VITESSE (SPEED), (Fig. 7).

REMARQUE : la vitesse d'INCORPORATION (STIR) est utilisée pour fusionner des ingrédients. Ne l'utilisez pas pour développer les pâtes.

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

REMARQUE : le mélangeur s'arrête si la grille de protection est ouverte à tout moment pendant le fonctionnement. Pour recommencer à battre et mélanger, fermez la grille de protection et appuyez sur le bouton de DÉPART (START).

4. Appuyez sur le bouton d'ARRÊT (STOP) pour arrêter le batteur/mélangeur ; le temps de mélange s'affiche dans la fenêtre de temps.
5. Au besoin, appuyez sur le bouton de DÉPART (START) pour reprendre le travail.

REMARQUE : lorsque la minuterie a atteint 15:00 minutes, l'avertisseur sonore retentit momentanément et la minuterie revient à 00:01 et continue de compter jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche d'ARRÊT (STOP).



Fig. 7

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

1. Tournez le pointeur du compteur de vitesse (Fig. 7, p. 8) pour sélectionner une vitesse pour mélanger.
 - 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 par sauts de 10 secondes.
2. Appuyez sur le bouton de DÉPART (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 d'ARRÊT (STOP). Pour recommencer à mélanger, appuyez sur le bouton de DÉPART (START). P. ex. : le batteur/mélangeur démarre à la VITESSE 1 (SPEED 1) pendant 30 secondes et s'arrête après 10 secondes. En appuyant sur le bouton de DÉPART (START), l'appareil se remet à battre et à mélanger.
 - b. Si vous arrêtez le batteur/mélangeur et entrez un nouveau réglage de temps, le fait d'appuyer sur le bouton de DÉPART (START) enregistre le nouveau réglage de temps à la sélection de la vitesse en cours. P. ex. : le batteur/mélangeur démarre à la VITESSE 1 (SPEED 1) pendant 30 secondes et est arrêté après 10 secondes. Un nouveau temps est saisi en tournant le sélecteur de TEMPS (TIME). Le nouveau temps remplacera les 30 premières secondes du réglage de la VITESSE 1 (SPEED 1) après avoir appuyé sur le bouton de DÉPART (START).
 - c. Si le temps est modifié pendant que le batteur/mélangeur est en fonction, celui-ci fonctionnera pendant le temps précédent de la vitesse sélectionnée et comptera à rebours.
 - d. Si vous modifiez la vitesse tout en mélangeant, le temps passe au temps de la vitesse et du compte à rebours précédents sélectionnés.

REMARQUE : le batteur/mélangeur s'arrête si la grille de protection est ouverte à tout moment pendant le fonctionnement. Pour recommencer à mélanger, fermez la grille et appuyez sur le bouton de DÉPART (START).

3. Lorsque la minuterie atteint 00:00, le batteur/mélangeur s'arrête et un signal sonore retentit pendant 1 seconde. La minuterie affiche ensuite le dernier temps enregistré.

NOTES DE FONCTIONNEMENT

- La vitesse d'INCORPORATION (STIR) sert à incorporer des ingrédients. Ne l'utilisez pas pour développer les pâtes.
- Si vous arrêtez le batteur/mélangeur pendant que vous travaillez, la minuterie s'arrête également. La minuterie redémarre (avec le temps restant) quand vous appuyez sur le bouton de DÉPART (START), Fig. 8.
- Tournez le sélecteur de temps dans le sens horaire pour que le batteur/mélangeur quitte le mode de MAINTIEN (HOLD).



Fig. 8

DÉCHARGEMENT

1. Ouvrez la grille de protection de la cuve.
2. Abaissez le porte-cuve.
3. Retirez l'agitateur de l'arbre de l'agitateur.
4. Soulevez la cuve tout juste hors de la goupille (côté droit), tirez la cuve vers l'avant et retirez-la du porte-cuve (côté gauche).

PANIER MÉTALLIQUE

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

Notez la façon dont les porteurs en plastique permettent à la grille de pivoter autour de la circonférence du godet à huile du planétaire.

- Ouvrez la grille de protection de la cuve : tournez-la vers votre gauche (Fig. 9).
- Fermez la grille de protection de la cuve : tournez-la vers votre droite jusqu'à ce qu'elle s'arrête en position fermée (Fig. 10).

REMARQUE : la grille de protection de la cuve doit être remise en position fermée pour que le batteur/mélangeur puisse fonctionner.



Fig. 9



Fig. 10

Retirer et nettoyer le panier métallique de protection du bol (Fig. 11)

1. Faites pivoter la grille de protection vers votre gauche jusqu'à ce que les trois porteurs s'alignent avec leurs fentes d'éjection dans l'arête circulaire du godet à huile du planétaire.
2. Soulevez la grille de protection vers le haut afin que les porteurs passent dans les fentes du godet à huile. Vous pouvez maintenant retirer la grille de protection de la cuve en la tirant vers vous.

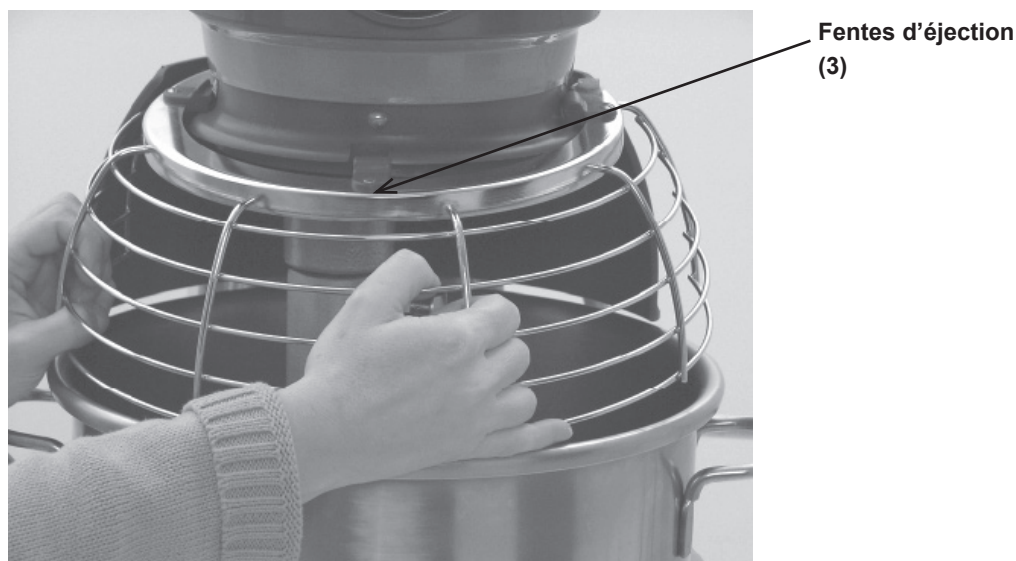


Fig. 11

3. Lavez la grille de protection de la cuve dans un évier, rincez-la à l'eau claire et faites-la sécher au moyen d'un chiffon propre.
4. Vous pouvez essuyer et/ou laver le tablier anti-éclaboussures avec un chiffon ou une éponge en utilisant de l'eau chaude et savonneuse. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon propre.

Réinstaller le panier métallique de protection du bol

1. Positionnez la bague de la grille de protection de la cuve pour que les porteurs soient placés au-dessus des fentes du godet à huile du planétaire.
2. Abaissez la grille de protection de la cuve de façon à ce que les porteurs passent à travers les fentes.
3. Faites pivoter la grille de protection de la cuve vers votre droite jusqu'à ce qu'elle touche la butée, en position fermée.

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 Legacy de Hobart, intégré au CD d'information préparé à l'intention des opérateurs des batteurs/mélangeurs. Suivez les instructions de ce guide.

Agitateurs et accessoires disponibles



Batteurs plats de 12 et 20 pintes



Fouets standards de 12 et 20 pintes



Crochets pétrisseur ED de 12 et 20 pintes



Crochets pétrisseurs E de 12 et 20 pintes



Cuves en inox de 12 et 20 pintes



Racloirs de 12 et 20 pintes



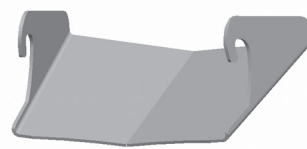
Couvercle anti-éclaboussures de 12 et 20 pintes



Batteurs à ailettes C de 12 et 20 pintes



**Couteau à pâtisserie de 12
et 20 pintes**



**Chute à ingrédients de 12 et
20 pintes**



Tables porteuses de 12 et 20 pintes

NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT Débranchez le cordon d'alimentation de la machine avant de commencer toute procédure de nettoyage.

Le batteur/mélangeur doit être soigneusement nettoyé à tous les jours. N'utilisez PAS un boyau d'arrosage pour nettoyer le batteur/mélangeur ; il doit être lavé avec un chiffon humide propre. La base offre amplement d'espace pour le nettoyage sous le batteur/mélangeur. Vous pouvez retirer le tablier pour nettoyage en desserrant les vis (Fig. 1, p. 5). Le godet à huile (fixé au moyen de 3 vis) doit être périodiquement retiré et nettoyé (Fig. 1, p. 5). Pour le nettoyage de la grille de protection de la cuve, reportez-vous à la page 11.

ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT Débranchez le cordon d'alimentation de la machine avant de commencer toute procédure de maintenance.

LUBRIFICATION

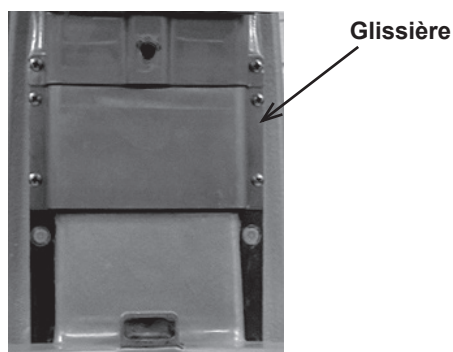


Fig. 12

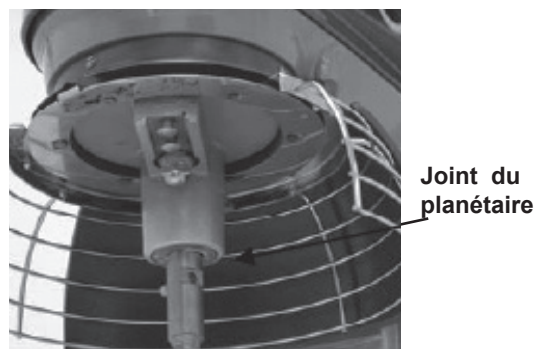


Fig. 13

Glissières

Les glissières (Fig. 12) 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 fendues. Appliquez une fine couche de lubrifiant Lubriplate® 630AA sur la zone des appuis du porte-cuve et sur chaque glissière. Réinstallez le tablier.

Joint du planétaire

Parfois, le joint du planétaire (Fig. 13) peut devenir sec et commencer à grincer. Pour corriger cela, appliquez du lubrifiant (huile minérale) sous la lèvre du joint.

RÉGLAGES

Dégagement des agitateurs

Vous devez vérifier régulièrement le dégagement de l'agitateur. L'agitateur ne doit 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., un batteur). Si la cuve et le batteur entrent en contact avant que le porte-cuve ait atteint sa butée, réglez les vis de butée. Reportez-vous à la section Réglage du dégagement de la cuve et des agitateurs.

Mesurer le dégagement

Versez suffisamment de farine dans la cuve pour recouvrir le fond de la cuve 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 du bol pour en garantir la précision.

Réglage du dégagement de la cuve et de l'agitateur

- Retirez le tablier (fixé par des vis).
- Réglez le dégagement en déplaçant les vis de butée (Fig. 14) dans le sens antihoraire pour augmenter le dégagement ou dans le sens horaire pour réduire le dégagement.
- Après avoir effectué le réglage, replacez le tablier et fixez-le avec les vis.
- Actionnez plusieurs fois avec précaution le mécanisme de relevage de la cuve pour en vérifier le réglage.

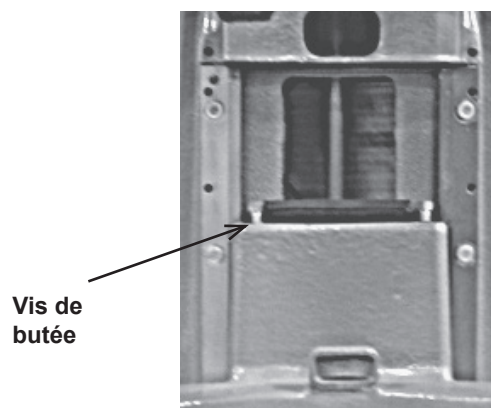


Fig. 14

DÉPANNAGE

Symptômes	Causes possibles
Le batteur/mélangeur ne démarre pas.	Clignotement de l'affichage du temps – voir ci-dessous. Le dispositif de protection du circuit est en position ouverte – vérifiez le fusible ou le sectionneur. Le batteur/mélangeur est surchargé. La grille de protection n'est pas fermée. La cuve n'est pas en position fermée (pour mélanger) ou la cuve n'est pas en position relevée.
L'agitateur touche le bol	La cuve n'est pas en position fermée (pour mélanger). 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'alarme clignotant (p. ex. « OL1 » – surcharge du moteur)	Si le code d'erreur clignote, débranchez la machine jusqu'à ce que l'affichage s'efface, puis rebranchez-la. Si les symptômes persistent, contactez votre bureau de service Hobart.

ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

Si une réparation de cet équipement s'avérait nécessaire, contactez le bureau local du Service de l'entretien de Hobart au 1-888-4HOBART.