

HOBART

LEGACY[®]

Models

HL800 ML-141100

HL1400 ML-141099

HL1400N ML-141114

**INSTRUCTION
MANUAL**



701 S. RIDGE AVENUE TROY, OHIO 45374-0001

937-332-3000 · WWW.HOBARTCORP.COM

FORM 45236 Rev. B (September 2016)



LEGACY 80-QUART AND 140-QUART MIXERS

TABLE OF CONTENTS

GENERAL	4
INSTALLATION	5
Unpacking.....	5
Location	5
Electrical Connections	6
Initial Checks	6
OPERATION.....	7
Standard Controls.....	8
Bowl Placement.....	9
Agitator	9
Power Bowl Lift.....	10
Prepare For Mixing	11
Timer Operation.....	11
Operating Notes	12
Unloading	13
Wire Cage.....	13
Agitators	14
CLEANING	15
MAINTENANCE	16
Lubrication	16
Adjustments.....	17
TROUBLESHOOTING	19
Service.....	19
AGITATORS	20
ACCESSORIES.....	20

Installation, Operation and Care of Legacy[®] 80-Quart Mixers and Legacy[®] 140-Quart Mixers

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GENERAL

The Legacy[®] 80-quart mixer is a heavy-duty mixer which features a 3-horsepower motor, digital Smart Timer[™] and power bowl lift as standard equipment.

60 and 40-quart bowls and a variety of agitators are also available.

The Legacy[®] 140-quart mixer is a heavy-duty mixer which features a 5-horsepower motor, digital Smart Timer[™] and power bowl lift as standard equipment.

80, 60 and 40-quart bowls and a variety of agitators are also available.

Both models have four mix speeds and stir speed.

A variety of 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

This mixer was inspected before leaving the factory. The carrier assumes full responsibility for the 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 5 business days of receipt.
2. Carrier's local terminal must be notified immediately upon discovery (note 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.

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

LOCATION

Place the mixer in its operating location. There should be adequate space around the mixer for the user to operate the controls and to install and remove bowls. The area above and to the right side of the mixer should allow the top and side covers to be removed for routine maintenance and servicing.

Once in position, the mixer must be leveled:

- Remove the two top cover screws and the top cover.
- Place a level on the top rim of the large pulley (Fig. 1). Slide shims under the base contact surface of the mixer as required to level it front-to-back and side-to-side.
- Do not replace the top cover until installation is completed.

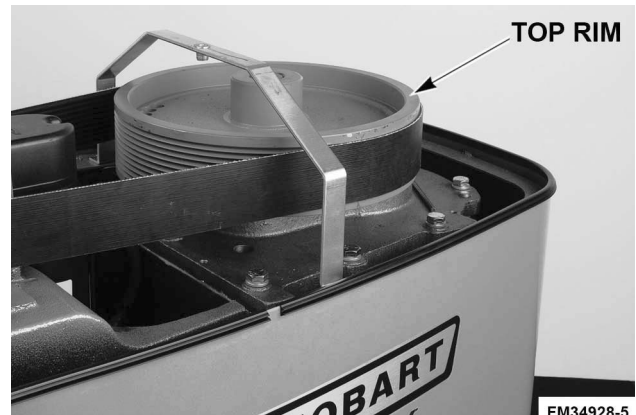


Fig. 1

This mixer may be bolted to the floor using studs. Floor anchoring hardware included with some models.

1. Place the mixer in its operating location.
2. Mark the floor using the four holes in the base as a template.
3. Move the mixer for access to the floor.
4. Using a $\frac{5}{8}$ " diameter bit, drill four holes in floor to a depth of 2".
5. Drive floor anchors flush with the surface of the concrete.
6. Expand the anchor with the setting tool provided. Anchor is properly expanded when shoulder of setting tool is flush with the top of the anchor.
7. Place the mixer in its operating location over the drilled holes.
8. Install studs through the base and into the floor anchors.
9. Install flat washers, lockwashers, and nuts onto studs and tighten.
10. Saw off all threads flush with the top of the nut.

ELECTRICAL CONNECTIONS

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

⚠ WARNING Disconnect the electrical power to the machine and follow lockout / tagout procedures.

A hole for $\frac{3}{4}$ "-trade-size conduit is located at the top of the pedestal. Make electrical connections per the wiring diagram located on the inside of the top cover.

Three-Phase Mixer:

- Connect field supply lead wires to L1, L2 and L3.
- Connect ground wire to ground lug on the mixer.

INITIAL CHECKS

Check Lubrication Before Use

This mixer is shipped with oil in the transmission. Check oil level before starting mixer (Fig. 2). Refer to Lubrication on page 16 for applicable lubrication procedures.

Operation

1. Turn the SPEED dial pointer to STIR.
2. Apply power to the mixer. With the bowl locked into place, the bowl support all the way up and bowl guard closed, momentarily run the machine by pushing the START and then STOP buttons.
3. Verify that the motor is turning counterclockwise (Fig. 2). If not, reverse any two lead wires.
4. Verify that the bowl lift actuator raises and lowers per the switch direction arrows.

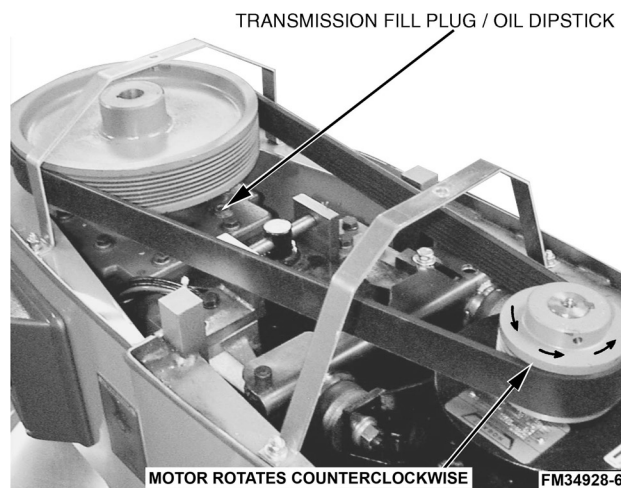


Fig. 2

OPERATION

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

The Legacy® mixer is equipped with SmartTimer™ controls and a power bowl lift. Other operating parts (Fig. 3) and their functions are described throughout the Operation section.

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

The bowl must stay in the locked position on the Bowl Support or the mixer will not operate.

If the Bowl Support is not all the way up (mix position), the mixer will not operate unless the Start button is pressed and held.

If the Bowl Support is not at the mix position and the START button is pressed and held, the mixer will operate only in stir speed.

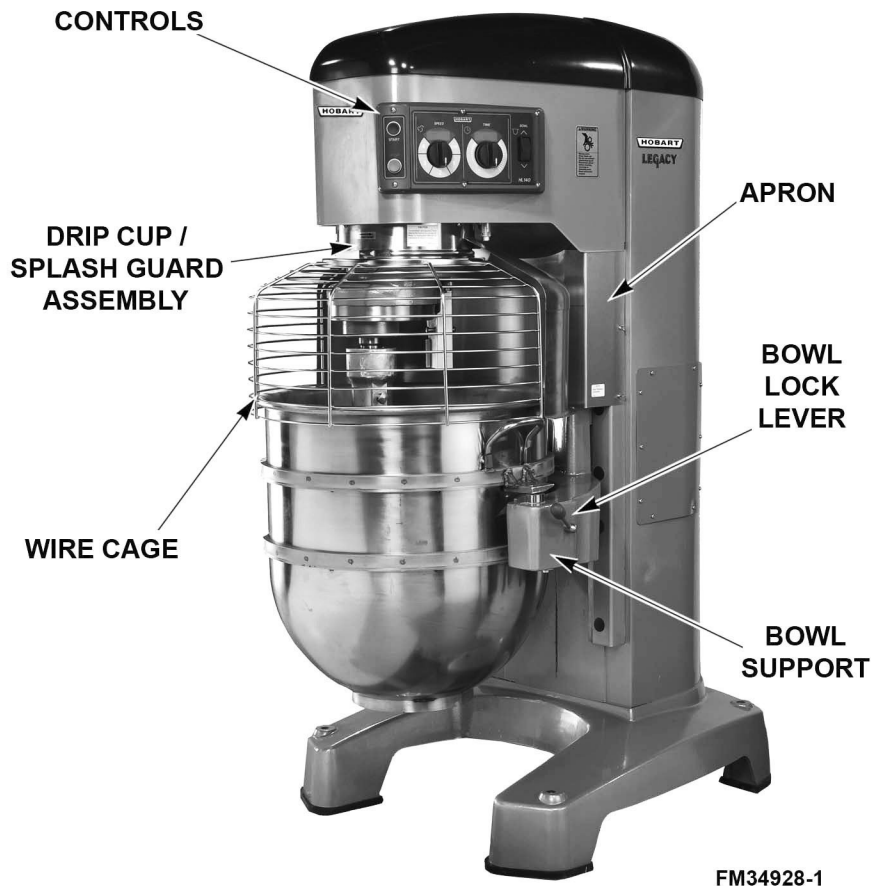


Fig. 3

STANDARD CONTROLS

Model HL800 and HL1400 (With Four Mix Speeds Plus Stir Speed)

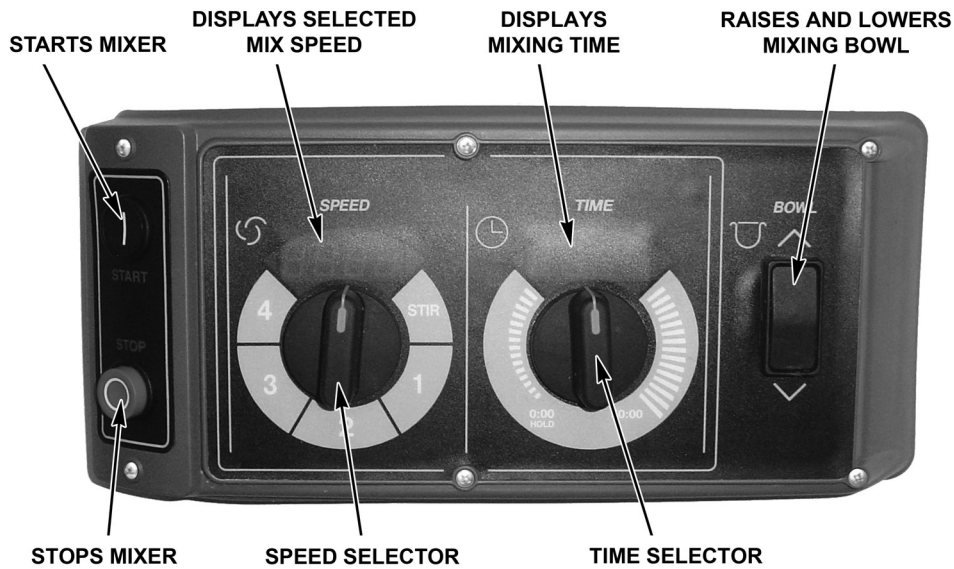


Fig. 4

Mixer Speeds (Model HL800 and HL1400)

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

BOWL PLACEMENT

NOTE: The bowl must be installed onto the bowl support before the agitator is installed.

To Install (HL1800 & HL1400)

1. Fully lower the bowl support.
2. Position bowl so the alignment pins on the left side of the bowl support fit in the holes in the bowl.
3. Swing the bowl into the locked position on bowl support (Fig. 5).

To Remove (HL1800 & HL1400)

1. Lower the bowl by pressing and holding the down arrow on the bowl switch.
2. Unlock bowl and swing out slightly from locked position
3. Open wire cage and remove agitator.

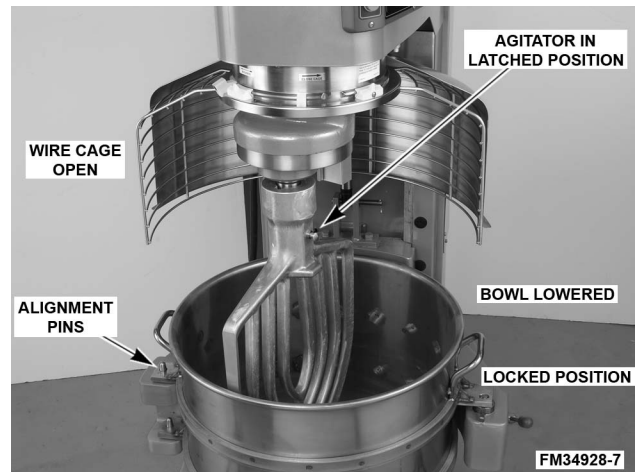


Fig. 5

To Install (HL1400N)

1. Fully lower the bowl support.
2. Position the bowl so the alignment bracket on the back of the bowl is under the retainer on the bowl support and the alignment pins on the front of the bowl support fit in the holes in the bowl.
3. Lock the bowl in place by rotating the bowl clamps over the ears of the bowl.

NOTE: If a bowl adapter is required, install it on the bowl support as you would the bowl and then install the bowl on the adapter.

To Remove (HL1400N)

1. Unlock both bowl clamps.
2. Lower the bowl by pressing and holding the down arrow on the bowl switch.
3. Open wire cage and remove agitator.

AGITATOR

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

To Install

1. Open the wire cage.
2. Place the agitator inside the bowl and line up the horizontal slot on the agitator with the agitator shaft pins.
3. Slide the agitator up the agitator shaft until it stops and latches (Fig. 5).

To Remove

1. Open the wire cage.
2. Lower the bowl by pressing and holding the down arrow on the bowl switch.
3. Hold the agitator and pull the plunger of the agitator out (Fig. 6). Slide agitator down off the agitator shaft.

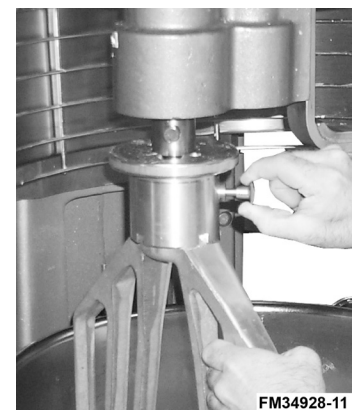


Fig. 6

POWER BOWL LIFT

(For HL800 & HL1400)

NOTICE Before lowering the bowl onto a bowl truck, always unlock bowl and swing bowl out slightly.

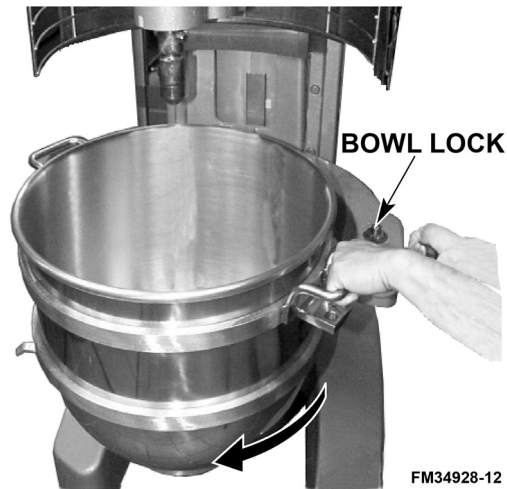


Fig. 7

To raise the bowl, the bowl must be in the locked position. Push and hold the up arrow on the bowl switch. To lower the bowl, push and hold the down arrow on the bowl switch.

(For HL1400N)

NOTICE Before lowering the bowl onto a bowl truck, always unlock both bowl clamps.

To raise the bowl, push and hold the up arrow on the bowl switch. To lower the bowl, push and hold the down arrow switch.

To Raise the Bowl While Mixing

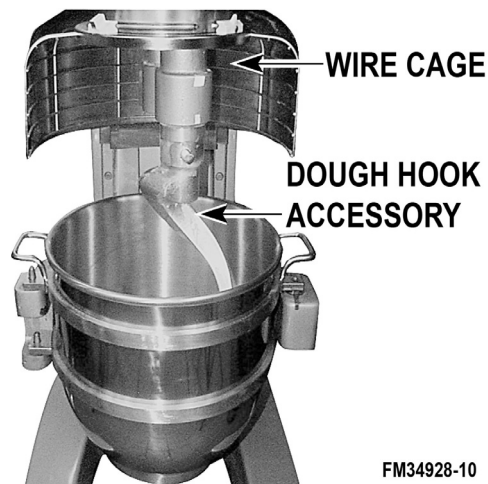
To raise the bowl while the agitator is mixing the product (when required by recipe or when using the Bowl Scraper Attachment):

1. Close the wire cage, then select a mixing speed on the SPEED dial.
2. Select a count-down time or HOLD for continuous count-up mixing.
3. While pressing and holding the up arrow on the bowl switch, press and hold the START button. The mixer runs only in stir speed while the bowl is rising.
4. When the bowl reaches the mix position, release the START button. The mixer automatically changes to the selected mixing speed.

NOTE: Mixing speed and time can be adjusted any time during the mixing operation without stopping the mixer.

PREPARE FOR MIXING

1. Open the wire cage.
2. Place the mixing bowl on the bowl support.
3. Pour ingredients into the bowl.
4. Swing the bowl back to the locked position for HL800 & HL1400.
Lock the bowl in place by rotating the bowl clamps over the ears of the bowl for HL1400N model.
5. Place the agitator inside the bowl, then attach it to the agitator shaft.
6. Return the wire cage to front-center position.
7. Push and hold the up arrow on the bowl switch until the bowl reaches the mix position and stops.
8. The mixer is now ready for mixing. (See Timer Operation.)



FM34928-10

Fig. 8

TIMER OPERATION

Using the Count-Up Mode (Continuous Mixing)

1. Turn the SPEED dial to select a mix speed (the SPEED setting can be changed at **any** time during the mixing operation).
NOTE: STIR is to be used for incorporating ingredients. Do not use to develop dough products.
2. Set the timer on hold by turning the TIME selector counterclockwise until "Hold" appears in the TIME window.
3. Press the START button to begin mixing. The timer starts counting forward from 00:00.
NOTE: If the wire cage is opened at any time, the mixing operation will stop. To resume the mixing operation, close the wire cage and press the START button.
4. Use the STOP button to stop the mixer; the mixing time is displayed in the TIME window.
5. Press the START button to resume mixing if needed.
NOTE: When the timer reaches 20:00 minutes, it will rollover to 00:01 and continue counting until the STOP button is pressed.

Using the Count-Down Mode (Timed Mixing) (HL800 and HL1400 models)

1. Turn the SPEED dial to select a mix speed.
 - a. If the count-up mode was used for the previous batch, the desired time needs to be entered.
 - b. If the count-down mode was used for the previous batch, the previous time will be displayed. If a different time is needed, turn the TIME selector to the desired time.
2. Press the START button to begin mixing; the timer starts counting down from the set time.
 - a. To stop the mixer at any time, press the STOP button. To resume mixing, press the START button. For example: The mixer is started at SPEED 1 for 30 seconds and is stopped after 10 seconds. Pressing the START button will resume the mixing operation.
 - b. If the mixer is stopped and a new time setting is entered, pressing the START button saves the new time setting on the current speed selection. For example: The mixer is started at SPEED 1 for 30 seconds and is stopped after 10 seconds. A new time is entered by turning the TIME selector. The new time will replace the initial 30 seconds for SPEED 1 after the START button is pressed.
 - c. If the time is changed while mixing, the mixer will operate until the new time expires. The adjustment to the time will not be stored.
 - d. If speed is changed while mixing, the time will change to the previous time for the selected speed and count down.

NOTE: If the wire cage is opened at any time, the mixing operation will stop. To resume the mixing operation, close the wire cage and press the START button.
3. When the timer reaches 00:00, the mixer stops; a beeper sounds for 3 seconds. The count-down timer displays the last-entered time.

Using the Count-Down Mode (Timed Mixing) (HL1400N model)

1. Turn the SPEED dial to select a mix speed.
 - a. Enter the desired time.
2. Press the START button to begin; 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, the mixer will count down from the new time.
 - c. If the time is changed while mixing, the mixer will operate until the new time expires.
 - d. If the speed is changed while mixing, the time will continue to count down.

NOTE: If the wire cage is opened at any time, the mixing operation will stop. To resume the mixing operation, close the wire cage and press the START button.
3. When the timer reaches 00:00, the mixer stops; a beeper sounds for 3 seconds. The count-down timer displays the last-entered time.

OPERATING NOTES

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

UNLOADING

1. After the mixer has stopped, unlock the bowl and swing-out slightly. Press and hold the down arrow on the bowl switch to lower the bowl for HL800 & HL1400 models.

After the mixer has stopped, unlock the bowl. Press and hold the down arrow on the bowl switch to lower the bowl for HL1400N model.

2. Open the wire cage assembly.
3. Remove the agitator from the agitator shaft.
4. Remove the bowl from the bowl support.

WIRE CAGE (FIG. 9)

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

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

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

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

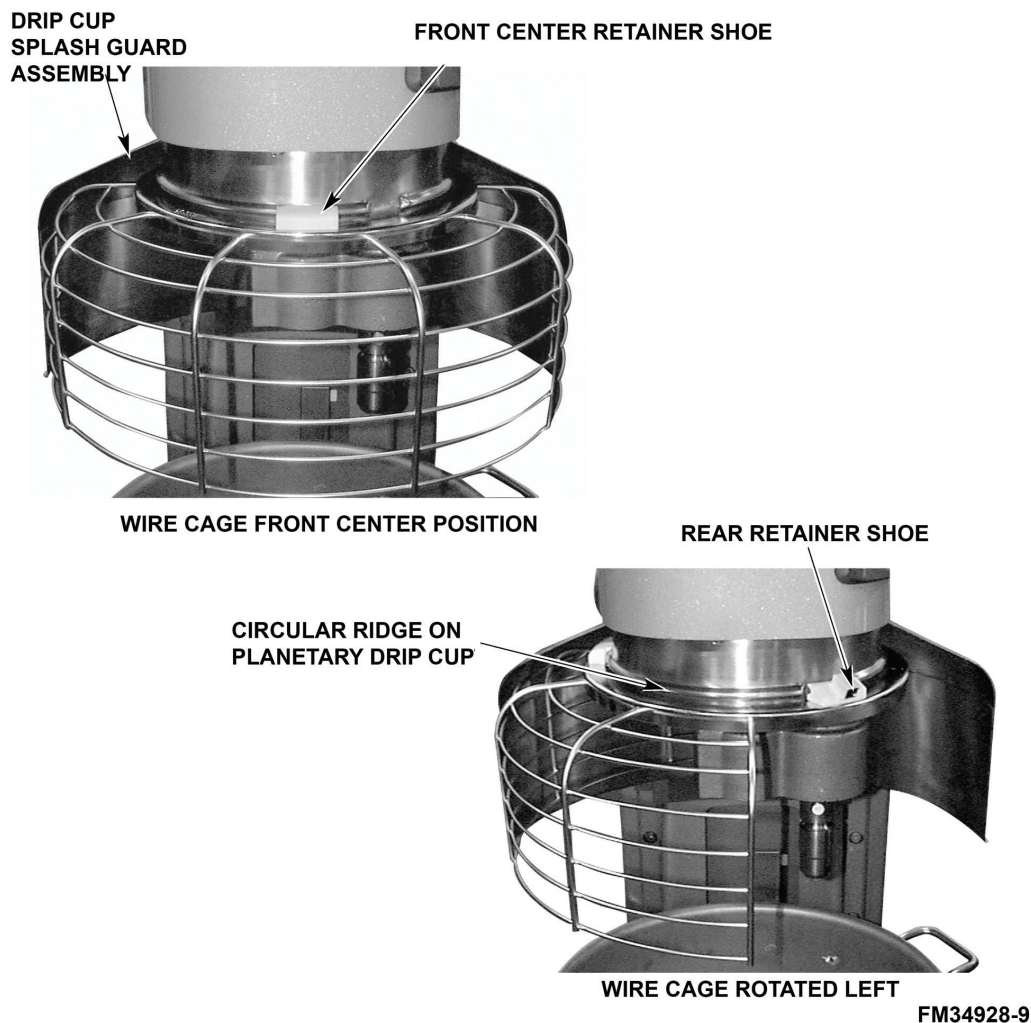


Fig. 9

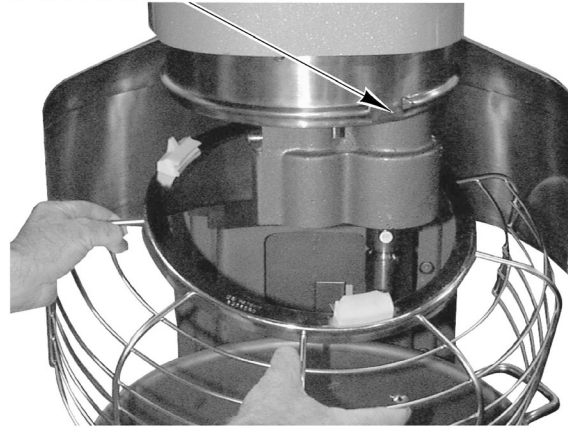
Remove and Clean Wire Cage (Fig. 10)

1. Lower the bowl. Remove the agitator and bowl.
2. While holding the wire cage securely with both hands, rotate it to your left until the front-center retainer shoe reaches the gap in the circular ridge of the planetary drip cup.
3. Lower the front of the wire cage and move the wire cage slightly to the rear so the rear retainer shoes clear the ridge of the drip cup. The wire cage can now be removed.

FRONT CENTER RETAINER SHOE



GAP IN CIRCULAR RIDGE



FM34928-13

Fig. 10

4. Wash the wire cage in a sink, rinse with clear water, and dry with a clean cloth.
5. The stainless steel splash guard can be wiped off and/or washed with a cloth or sponge using warm, soapy water. Rinse with clear water and dry with a clean cloth.

Reinstall Wire Cage

1. Position the ring of the wire cage so the front-center retainer shoe is positioned below the gap in the circular ridge of the planetary drip cup.
2. Position the grooves so the rear retainer shoes straddle the circular ridge on the planetary drip cup.
3. Lift the front of the wire cage so the front-center retainer shoe passes up through the gap in the circular ridge on the planetary drip cup.
4. Rotate the wire cage to your right until all three retainer shoes straddle the ridge on the drip cup.
5. Continue rotating the wire cage so the opening is to the front of the mixer (to install the agitators) or until it stops at the front-center position.

AGITATORS

Agitators are covered in a separate Hobart Legacy Mixer Use and Application Handbook on the Mixer Operator Information CD. Follow the instructions accordingly.

CLEANING

⚠ WARNING Disconnect the electrical power to the machine and follow lockout / tagout procedures.

New mixer bowls and accessories (beaters, whips and dough arms) should be thoroughly washed with hot water and a mild soap solution, rinsed with either a mild soda or vinegar solution and thoroughly rinsed with clear water before being used. This cleaning procedure should also be followed for bowls and agitators before whipping egg whites or whole eggs.

The mixer should be thoroughly cleaned daily. DO NOT use a hose to clean the mixer; it should be washed with a clean, damp cloth. The base allows ample room for cleaning under the mixer. The apron (Fig. 3) may be removed for cleaning by loosening the thumb screws. DO NOT wipe down slideways (Fig. 11) when cleaning.

The drip cup-splash guard assembly (Fig. 3) should be removed periodically and wiped clean.

For cleaning the Wire Cage refer to page 14.

MAINTENANCE

⚠ WARNING Disconnect the electrical power to the machine and follow lockout / tagout procedures.

LUBRICATION

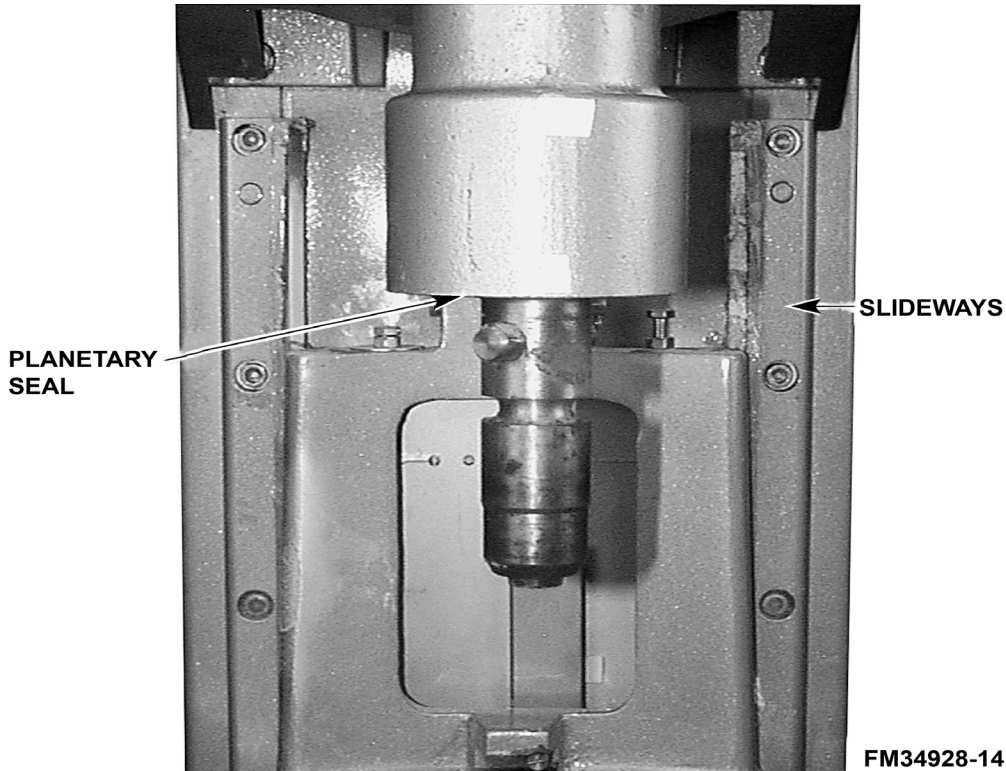


Fig. 11

Slideway

The slideways (Fig. 11) should be lubricated approximately twice a year. To reach these areas, fully lower the bowl support and remove the apron, which is secured by thumb screws. Wipe a thin coat of Lubriplate 630AA on the bowl pad area of the bowl supports and on each slideway. Install the apron.

Planetary Seal

Occasionally, the planetary seal (Fig. 11) may become dry and begin to squeak. To correct this, work a little lubrication (mineral oil) under the lip of the seal.

Bowl Clamps (HL1400N)

The bowl clamp area of the bowl support should be lubricated two to three times per year.

Transmission

To check the oil level, remove the top cover, which is secured by two screws. Remove the Transmission Fill Plug (Fig. 12) and check the oil level. If the oil level is below the line on the oil dipstick, add a small amount of the recommended transmission oil until it returns to the proper level. Do not overfill the transmission, as leakage may result. Contact your local Hobart Service Office for the recommended transmission oil.

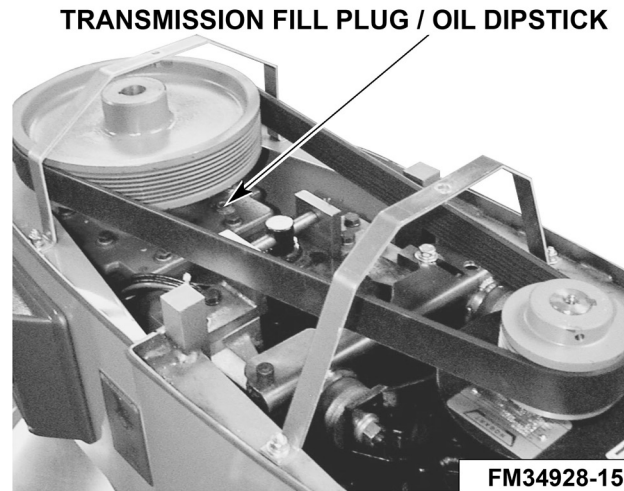


Fig. 12

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 $\frac{1}{8}$ " (3 mm); the maximum clearance between the bottom of the bowl and the ED dough arm is $\frac{5}{16}$ " (8 mm) for the HL800 Mixer and $\frac{11}{16}$ " (17 mm) for the HL1400 Mixer.

Install a bowl and agitator (e.g., beater). If the bowl and beater come into contact before the bowl support reaches its stop, adjust the stop screw. Refer to Adjust the Bowl/Agitator Clearance, page 18.

Bowl Clamps (HL1400N)

The height of the bowl clamp is controlled by a spring washer and locknut, which are located on the bottom of the bowl support. Turning the lock nut clockwise will loosen the clamp, turning the locknut counterclockwise will tighten the clamp. If repeated adjustments are necessary, additional service is indicated. Contact your local Hobart Service Office.

Measure Clearance

Pour enough flour in the bowl to cover the bottom of the bowl where the beater travels. With the bowl fully raised (beater should not touch the bottom of the bowl), briefly run the mixer at the lowest speed.

Turn off the mixer, disconnect the electrical power supply, and measure the depth of flour where the beater has traced a path. This measurement should be taken at several points around the bowl to assure accuracy.

Adjust the Bowl/Agitator Clearance

- Remove the apron (which is secured by thumbscrews).
- Adjust the stop screw on left side.
 - Loosen the bottom locking nut, (Fig. 13) and turn the stop screw counterclockwise to increase the clearance or clockwise to decrease the clearance.
 - Tighten the locking nut while holding the stop screw.
- After the adjustments are made, replace the apron and secure it with the thumbscrews.
- Reconnect the electrical power supply.
- Carefully operate the bowl lift several times to check the adjustment.

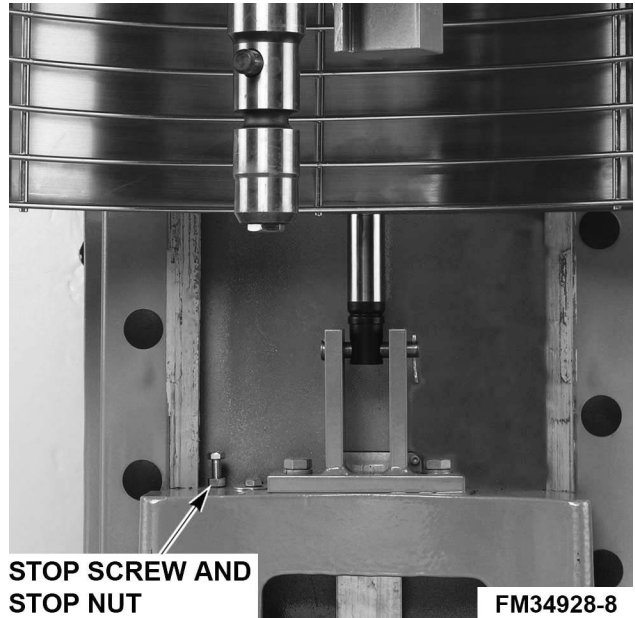


Fig. 13

Bowl Lock Lever

- Occasionally debris may collect and cause the lever to move slowly.
- Pour very warm water around lock pin to flush out food particles that may have collected there. The water should flow through, around the pin. Be sure to have a cloth or dish under to bowl support to catch the water and food particles.
- Lubricate the pin with a thin coat of lubriplate 630AA.



Fig. 14

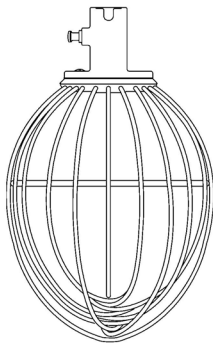
TROUBLESHOOTING

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

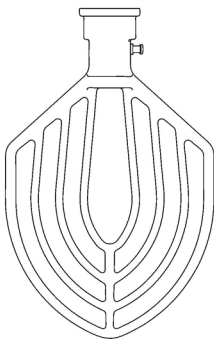
SERVICE

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

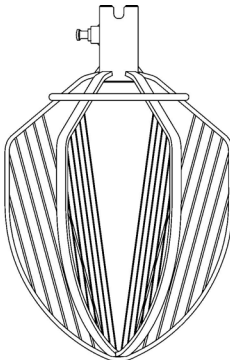
AGITATORS



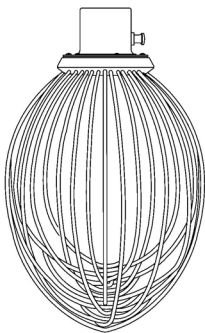
I Wire Whip



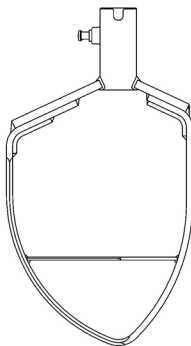
B Flat Beater



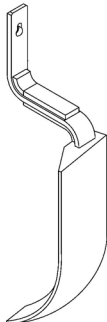
C Wing Whip



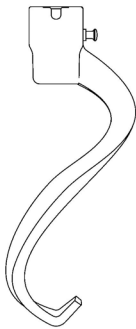
D Wire Whip



P Pastry Knife



Bowl Scraper



ED Dough Hook

ACCESSORIES



Bowl



Bowl Truck



Splash Cover

FM34928-16

HOBART

LEGACY[®]

Modèles

HL800 ML-141100

HL1400 ML-141099

HL1400N ML-141114

**MODE
D'EMPLOI**



701 S. RIDGE AVENUE TROY, OHIO 45374-0001
937-332-3000 · WWW.HOBARTCORP.COM



BATTEURS/MÉLANGEURS LEGACY DE 80 ET 140 PINTES

TABLE DES MATIÈRES

GÉNÉRALITÉS	4
INSTALLATION	4
Déballage	4
Emplacement.....	5
Connexions électriques	6
Contrôles initiaux	6
FONCTIONNEMENT.....	7
Commandes standards	8
Position de la cuve	9
Agitateur	9
Monte-cuve motorisé	10
Préparation pour le mixage	11
Se préparer à battre et à mélanger	11
Notes de fonctionnement.....	13
Déchargement	13
Grille de protection (Fig. 9).....	13
Agitateurs	14
NETTOYAGE.....	15
ENTRETIEN	16
Lubrification	16
Réglages	17
DÉPANNAGE	19
Réparations	19
AGITATEURS	20
ACCESSOIRES.....	20

Installation, fonctionnement et entretien des batteurs/mélangeurs Legacy® de 80 et 140 pintes

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

GÉNÉRALITÉS

Le batteur/mélangeur Legacy® de 80 pintes est un appareil puissant qui est équipé de série d'un moteur de 3 HP, de la minuterie numérique SmartTimer^{MD} et d'un monte-cuve motorisé.

Des cuves de 60 et de 40 pintes et une variété d'agitateurs sont également disponibles.

Le batteur/mélangeur Legacy® de 140 pintes est un appareil puissant qui est équipé de série d'un moteur de 5 HP, de la minuterie numérique SmartTimer^{MD} et d'un monte-cuve motorisé.

Des cuves de 80, 60 et de 40 pintes et une variété d'agitateurs sont également disponibles.

Les deux modèles disposent d'une vitesse d'incorporation et de quatre vitesses pour battre et mélanger.

Plusieurs agitateurs et accessoires sont disponibles. Ils sont décrits dans un *manuel d'emploi et d'application* distinct, qui est intégré au CD de formation de l'opérateur des batteurs/mélangeurs Legacy accompagnant chaque appareil.

INSTALLATION

DÉBALLAGE

Cette batteur/mélangeur a été inspecté avant de quitter l'usine. En acceptant sa livraison, le transporteur prend l'entière responsabilité de le livrer en toute sécurité. Immédiatement après la livraison, vérifiez s'il a effectivement subi des dommages pendant le transport.

S'il s'avère que le batteur/mélangeur a été endommagé, veuillez suivre les procédures suivantes :

1. Le transporteur doit être averti dans les 5 jours ouvrables suivant la réception.
2. Les gens du terminus local du transporteur doivent être avisés immédiatement lors de la découverte des dommages (indiquez l'heure, la date et à qui vous avez parlé) et assurez le suivi en confirmant les faits par écrit ou par communication électronique.
3. Pour fins d'inspection, tout le matériel d'emballage original doit être conservé.
4. Le batteur/mélangeur ne doit pas avoir été déplacé, installé ou modifié.
5. Avisez le Service à la clientèle de Hobart immédiatement en faisant le (800) 333-7447.

EMPLACEMENT

Avant d'installer, testez l'alimentation électrique pour vous assurer qu'elle concorde avec les spécifications de la plaque signalétique de la machine.

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

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

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

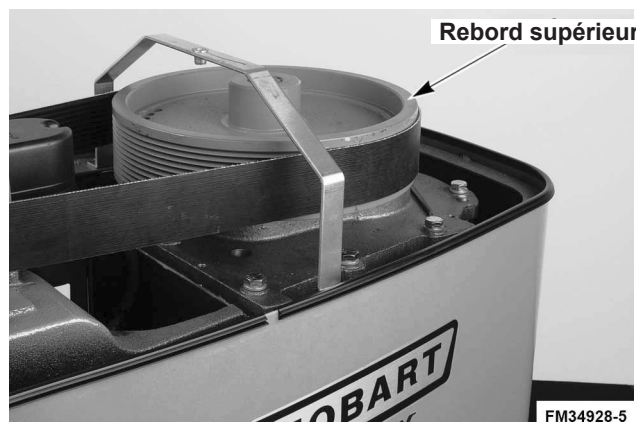


Fig. 1

Ce batteur/mélangeur peut être boulonné au plancher au moyen de goujons. Le matériel d'ancrage au plancher est livré avec le batteur/mélangeur.

1. Placez le batteur/mélangeur à son emplacement d'utilisation.
2. Faites des marques sur le plancher en vous servant des quatre trous percés dans le socle.
3. Déplacez l'appareil pour libérer le plancher.
4. Au moyen d'un foret d'un diamètre de $\frac{5}{8}$ po (16 mm), percez quatre trous dans le plancher à une profondeur de 2 po (50 mm).
5. Enfoncez les ancrages de plancher pour qu'ils soient égaux avec la surface du béton.
6. Élargissez l'ancrage au moyen de l'outil de réglage fourni. L'ancrage est correctement élargi lorsque l'épaulement de l'outil de réglage se trouve à égalité avec le dessus de l'ancrage.
7. Placez le batteur/mélangeur à son emplacement d'utilisation par-dessus les trous percés.
8. Vissez les goujons à travers le socle dans les ancrages du plancher.
9. Installez les rondelles plates, les rondelles frein et les écrous sur les goujons et serrez-les.
10. Sciez l'excédent de filetage au ras de l'écrou.

CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

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

⚠ AVERTISSEMENT Coupez l'alimentation électrique de l'appareil et observez les normes de verrouillage et d'étiquetage.

Le dessus du socle comporte une ouverture destinée aux conduits standards de 3/4 po (19 mm). Effectuez les connexions électriques suivant le schéma de câblage situé à l'intérieur du capot supérieur.

Batteur/mélangeur triphasé :

- Connectez les fils de sortie de l'alimentation à L1, L2 et L3.
- Connectez le fil de mise à la terre à la borne de masse du batteur/mélangeur.

CONTRÔLES INITIAUX

Vérifier la lubrification avant utilisation

Ce batteur/mélangeur est livré avec de l'huile dans la transmission. Vérifiez le niveau d'huile avant de démarrer le batteur/mélangeur (Fig. 2). Pour en savoir plus sur les procédures de lubrification, reportez-vous à la section Lubrification à la page 16.

Fonctionnement

1. Tournez le pointeur du compteur de vitesse à la position INCORPORER (STIR).
2. Mettez le batteur/mélangeur sous tension. Une fois la cuve verrouillée à sa position, le porte-cuve complètement relevé et la grille de protection fermée, faites brièvement fonctionner la machine en appuyant sur le bouton de MARCHE (START), puis sur le bouton d'ARRÊT (STOP).
3. Vérifiez que le moteur tourne dans le sens antihoraire (Fig. 2). Si ce n'est pas le cas, inversez n'importe quels fils de sortie.
4. Assurez-vous que l'actionneur élève et abaisse la cuve dans la même direction que les flèches du commutateur.

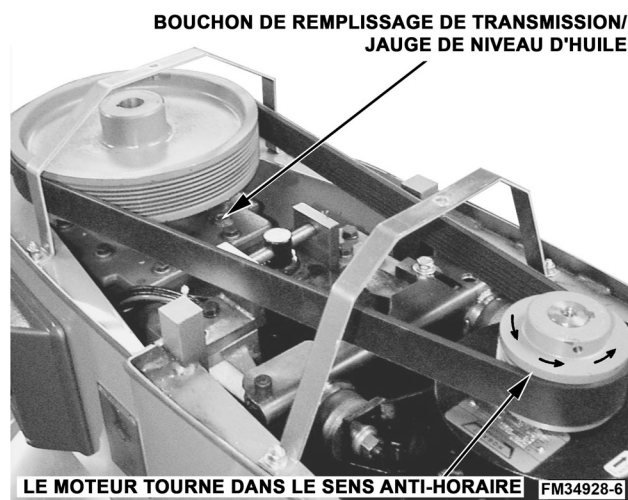


Fig. 2

FUNCTIONNEMENT

AVERTISSEMENT Agitateur en mouvement : gardez les mains, les vêtements et les ustensiles hors de la cuve lors du fonctionnement. N'utilisez pas l'appareil sans la grille de protection inter-verrouillée.

Le batteur/mélangeur Legacy® est équipé des commandes SmartTimer^{MD} et d'un monte-cuve motorisé. D'autres dispositifs (Fig. 3) et leur fonctionnement sont décrits tout au long du chapitre Fonctionnement.

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

La cuve doit rester en position verrouillée sur le porte-cuve pour que le batteur/mélangeur fonctionne.

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

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



Fig. 3

COMMANDES STANDARDS

Modèles HL800 et HL1400 (à quatre vitesses pour battre et mélanger et une vitesse d'incorporation)

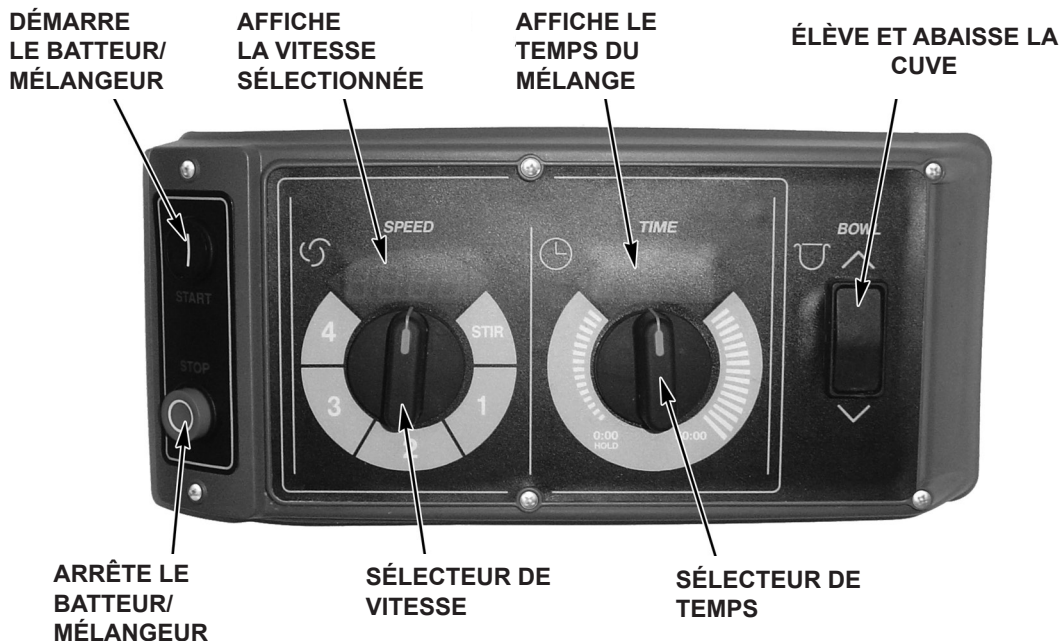


Fig. 4

Vitesses pour battre et mélanger (modèles HL800 et HL1400)

- | | |
|--------------------------------------|--|
| INCORPORATION – STIR (Vitesse lente) | Cette vitesse permet d'incorporer des ingrédients au début de chaque processus de mélange. |
| VITESSE 1 (BASSE) | Cette vitesse est destinée aux mélanges lourds tels que la pâte à pizza, les pâtes à frire lourdes et les pommes de terre. |
| VITESSE 2 (MOYENNE-BASSE) | Cette vitesse est destinée aux mélanges de pâte à gâteau, aux pommes de terre en purée et à la pâte à pain. |
| VITESSE 3 (MOYENNE-ÉLEVÉE) | Cette vitesse permet d'incorporer de l'air dans les petits lots et de finir les produits à fouetter. |
| VITESSE 4 (ÉLEVÉE) | Cette vitesse sert à incorporer de l'air de façon maximale et accélérée dans les petits lots. |

POSITION DE LA CUVE

REMARQUE : La cuve doit être installée sur le porte-cuve avant de mettre l'agitateur en place.

Pour l'installer (HL1800 & HL1400)

1. Abaissez complètement le porte-cuve.
2. Positionnez la cuve afin que les goupilles d'alignement du côté gauche du porte-cuve se logent dans les trous situés dans l'oreille de la cuve.
3. Faites pivoter la cuve en position verrouillée sur le support de la cuve (Fig. 5).

Pour la retirer (HL1800 & HL1400)

1. Abaissez la cuve en appuyant sur la flèche vers le bas du commutateur du monte-cuve tout en la maintenant enfoncée.
2. Déverrouillez la cuve et faites-la pivoter légèrement hors de sa position verrouillée.
3. Ouvrez la grille de protection et retirez l'agitateur.

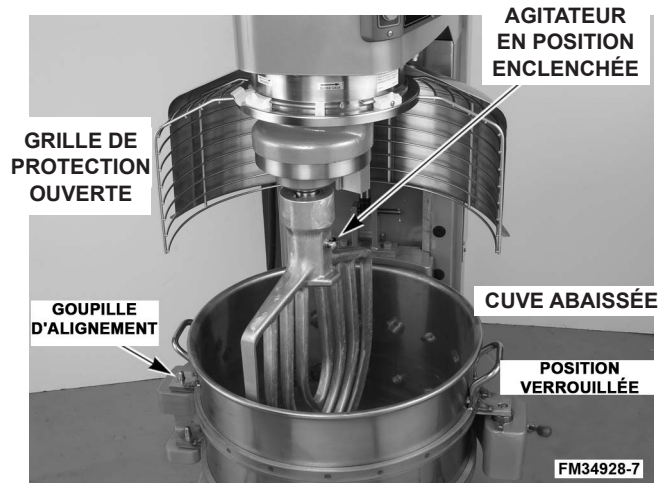


Fig. 5

Pour l'installer (HL1400N)

1. Abaissez complètement le porte-cuve.
2. Placez la cuve pour que la languette d'alignement de l'arrière s'insère sous le dispositif de retenue du porte-cuve et que les goupilles d'alignement à l'avant du porte-cuve entrent dans les trous de la cuve.
3. Verrouillez la cuve en place en faisant tourner les leviers de fixation sur les oreilles de la cuve.

REMARQUE: Si un adaptateur de cuve est nécessaire, installez-le sur le porte-cuve comme vous le feriez pour une cuve, puis installez la cuve sur l'adaptateur.

Pour la retirer (HL1400N)

1. Desserrez les deux leviers de fixation de la cuve.
2. Abaissez la cuve en appuyant sur la flèche du commutateur pointant vers le bas et en la maintenant enfoncée.
3. Ouvrez la grille de protection et retirez l'agitateur.

AGITATEUR

Pour installer un agitateur, la cuve doit se trouver sur le porte-cuve et être entièrement abaissée.

Pour l'installer

1. Ouvrez la grille de protection.
2. Placez l'agitateur dans la cuve et alignez la fente horizontale de l'agitateur avec les goupilles de l'arbre de l'agitateur.
3. Faites glisser l'agitateur sur l'arbre de l'agitateur jusqu'à ce qu'il s'arrête et se bloque (Fig. 5).

Pour le retirer

1. Ouvrez la grille de protection.
2. Abaissez la cuve en appuyant sur la flèche vers le bas du commutateur du monte-cuve tout en la maintenant enfoncée.
3. Maintenez l'agitateur en place et tirez sur le piston de l'agitateur (Fig. 6). Faites glisser l'agitateur vers le bas sur l'arbre de l'agitateur.



Fig. 6

MONTE-CUVE MOTORISÉ

(Pour HL800 & HL1400)

AVIS Avant de la faire descendre sur un chariot porte-cuve, déverrouillez toujours la cuve et faites-la pivoter légèrement.



Fig. 7

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

(Pour HL1400N)

AVIS Avant d'abaisser la cuve sur un chariot porte-cuve, déverrouillez toujours les deux leviers de fixation.

Pour élever la cuve, appuyez sur la flèche du commutateur pointant vers le haut et maintenez-la enfoncée. Pour abaisser la cuve, appuyez sur la flèche du commutateur pointant vers le bas et maintenez-la enfoncée.

Pour relever la cuve tout en mélangeant

Pour relever la cuve pendant que l'agitateur mélange le produit (lorsque cela est requis par la recette ou lors de l'utilisation du racloir de cuve) :

1. Fermez la grille de protection, puis sélectionnez une vitesse de mélange sur le sélecteur de VITESSE (SPEED).
2. Sélectionnez un temps de comptage à rebours ou appuyez sur le bouton MAINTIEN (HOLD) pour effectuer un mélange en continu.
3. Tout en appuyant sur le commutateur portant une flèche vers le haut, appuyez sur le bouton de MARCHE (START) et maintenez-le enfoncé. Lorsque la cuve est en cours de remontée, le batteur/mélangeur fonctionne uniquement en vitesse d'incorporation.
4. Lorsque la cuve a atteint la position de mélange, relâchez le bouton de MARCHE (START). Le batteur/mélangeur passe automatiquement à la vitesse de mélange sélectionnée.

REMARQUE : la vitesse et le temps pour mélanger peuvent être modifiés à tout moment sans arrêter l'appareil pendant le travail.

SE PRÉPARER À BATTRE ET MÉLANGER

1. Ouvrez la grille de protection.
2. Placez la cuve sur le porte-cuve.
3. Versez les ingrédients dans la cuve.
4. Faites pivoter la cuve en position de mélange pour HL800 & HL1400.
Verrouillez la cuve en place en refermant les leviers de fixation sur ses oreilles pour HL1400N.
5. Placez l'agitateur dans la cuve, puis fixez-le à l'arbre de l'agitateur.
6. Refermez la grille de protection en position avant centrale.
7. Appuyez sur la flèche verticale du commutateur et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que la cuve atteigne la position de mélange et s'arrête.
8. Le batteur/mélangeur est à présent prêt à mélanger (Voir la section Fonctionnement de la minuterie).

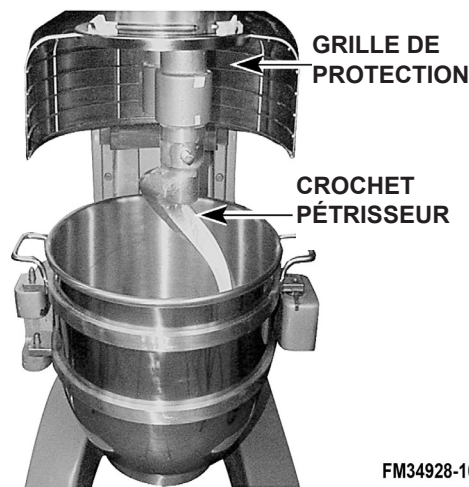


Fig. 8

FONCTIONNEMENT DE LA MINUTERIE

Utilisation du mode Comptage progressif (mélange en continu)

1. Pour sélectionner une vitesse de travail (le réglage de vitesse peut être **modifié à tout moment pendant l'opération de mélange**), tournez le sélecteur de vitesse (SPEED).
REMARQUE : La vitesse INCORPORER (STIR) est utilisée pour fusionner des ingrédients. Ne l'utilisez pas pour développer des pâtes.
2. Placez le minuteur en position d'attente en tournant le sélecteur à TEMPS (TIME) dans le sens antihoraire jusqu'à ce que MAINTIEN (HOLD) s'affiche dans la fenêtre de TEMPS (TIME).
3. Appuyez sur le bouton de MARCHE (START) pour commencer à mélanger. Le décompte commence à 00:00.
REMARQUE : l'opération de mélange est interrompue si la grille de protection est ouverte à tout moment pendant le fonctionnement. Pour recommencer à mélanger, refermez la grille de protection et appuyez sur le bouton de MARCHE (START).
4. Utilisez le bouton d'ARRÊT (STOP) pour arrêter le batteur/mélangeur; le temps de mélange s'affiche dans la fenêtre de TEMPS (TIME).
5. Au besoin, appuyez sur le bouton de MARCHE (START) pour recommencer à mélanger.
REMARQUE : Lorsque la minuterie a atteint 20:00 minutes, elle revient à 00:01 et continue de compter jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton d'ARRÊT (STOP).

Utilisation du mode de compte à rebours (travailler avec la minuterie) (HL800 and HL1400 modelés)

1. Tournez le sélecteur SPEED (Vitesse) pour sélectionner la vitesse du batteur/mélangeur.
 - a. Si le mode de mélange en continu a été utilisé lors du lot précédent, vous devez entrer le temps souhaité.
 - b. Si le mode de mélange avec minuterie a été utilisé lors du lot précédent, le temps précédent sera affiché. Si vous voulez utiliser un temps différent, tournez le sélecteur de temps au temps souhaité.
2. Appuyez sur le bouton de MARCHE (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 MARCHE (START). Par exemple : le batteur/mélangeur démarre à la VITESSE 1 (SPEED 1) pendant 30 secondes et s'arrête après 10 secondes. En appuyant sur le bouton de MARCHE (START), l'appareil recommence à mélanger.
 - b. Si vous arrêtez le batteur/mélangeur et entrez un nouveau réglage de temps, le fait d'appuyer sur le bouton de MARCHE (START) enregistre le nouveau réglage de temps à la vitesse en cours. Par exemple : le batteur/mélangeur démarre à la VITESSE 1 (SPEED 1) pendant 30 secondes et s'arrête après 10 secondes. Vous pouvez entrer un nouveau temps en tournant le sélecteur de TEMPS (TIME). Le nouveau temps remplacera les 30 premières secondes du réglage à la VITESSE 1 (SPEED 1) après avoir appuyé sur le bouton de MARCHE (START).
 - c. Si vous modifiez le temps alors que le batteur/mélangeur est en fonction, celui-ci fonctionnera jusqu'à ce que le nouveau temps soit expiré. Le réglage de ce temps ne sera pas enregistré.
 - d. Si vous modifiez la vitesse alors qu'un travail est en cours, le temps passe au temps précédent pour la vitesse et le compte à rebours sélectionnés.

REMARQUE : le mélange est interrompu si la grille de protection est ouverte à tout moment pendant le fonctionnement. Pour recommencer à mélanger, refermez la grille de protection et appuyez sur le bouton de MARCHE (START).
3. Lorsque la minuterie atteint 00:00, le batteur/mélangeur s'arrête et un signal sonore retentit pendant 3 secondes. La minuterie affiche ensuite le dernier temps enregistré.

Utilisation du mode de compte à rebours (travailler avec la minuterie) (HL1400N)

1. Tournez le sélecteur de VITESSE (SPEED) pour sélectionner une vitesse de travail.
 - a. Entrez le temps souhaité.
2. Appuyez sur le bouton de MARCHE (START) pour commencer; 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 reprendre le travail, appuyez sur le bouton de MARCHE (START). Par exemple : l'appareil démarre à la vitesse 1 pendant 30 secondes et s'arrête après 10 secondes. En appuyant sur le bouton de MARCHE (START), l'appareil recommence ses opérations.
 - b. Si le batteur/mélangeur s'arrête et que vous entrez un nouveau réglage de temps, l'appareil effectuera un décompte à partir du nouveau temps.
 - c. Si vous modifiez le temps alors qu'un mélange est en cours, le batteur/mélangeur fonctionnera jusqu'à ce que le nouveau temps soit expiré.
 - d. Si vous modifiez la Vitesse alors qu'un mélange est en cours, le décompte continuera.

REMARQUE: L'opération de mélange s'arrête si la grille de protection est ouverte à tout moment pendant le fonctionnement. Pour recommencer à méianger, refermez la grille de protection et appuyez sur le bouton de MARCHE (START).
3. Lorsque la minuterle atteint 00:00, le batteur/m^langeur s'arrdte et un signal sonore retentit pendant 3 secondes. La minuterle affiche MAINTIEN (HOLD).

NOTES DE FONCTIONNEMENT

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

DÉCHARGEMENT

1. Après l'arrêt du batteur/mélangeur, déverrouillez la cuve et faites-la pivoter légèrement vers l'extérieur. Appuyez sur la flèche vers le bas du commutateur et maintenez-la enfoncée pour faire descendre la curve pour HL800 & HL1400.
Après l'arrêt du batteur/mélangeur, déverrouillez la cuve. Appuyez sur la flèche du commutateur pointant vers le bas et maintenez-la enfoncée pour HL1400N modèle.
2. Ouvrez la grille de protection.
3. Retirez l'agitateur de l'arbre de l'agitateur.
4. Retirez la cuve du porte-cuve.

GRILLE DE PROTECTION (FIG. 9)

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

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

- Pour ouvrir la grille de protection, tournez-la vers votre gauche.
- Pour refermer la grille de protection, tournez-la vers votre droite jusqu'à ce qu'elle s'arrête en position fermée.

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

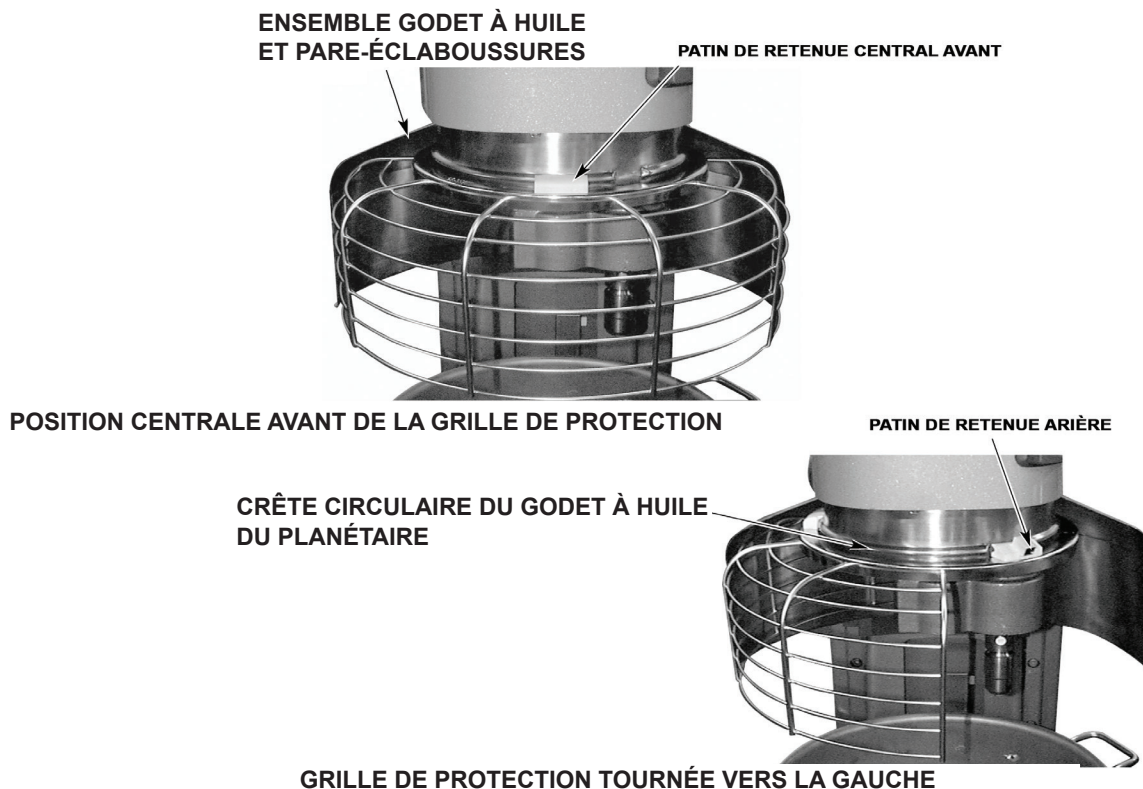


Fig. 9

FM34928-9

Retirer et nettoyer la grille de protection (Fig. 10)

1. Abaissez la cuve. Retirez l'agitateur et la cuve.
2. Tout en maintenant fermement la grille de protection des deux mains, faites-la pivoter vers la gauche jusqu'à ce que le patin de retenue avant central atteigne le vide situé dans l'arrête circulaire du godet à huile du planétaire.
3. Abaissez l'avant de la grille de protection et déplacez-la légèrement vers l'arrière pour que les patins de retenue arrière se détachent de l'arête du godet à huile. Vous pouvez à présent retirer la grille de protection.

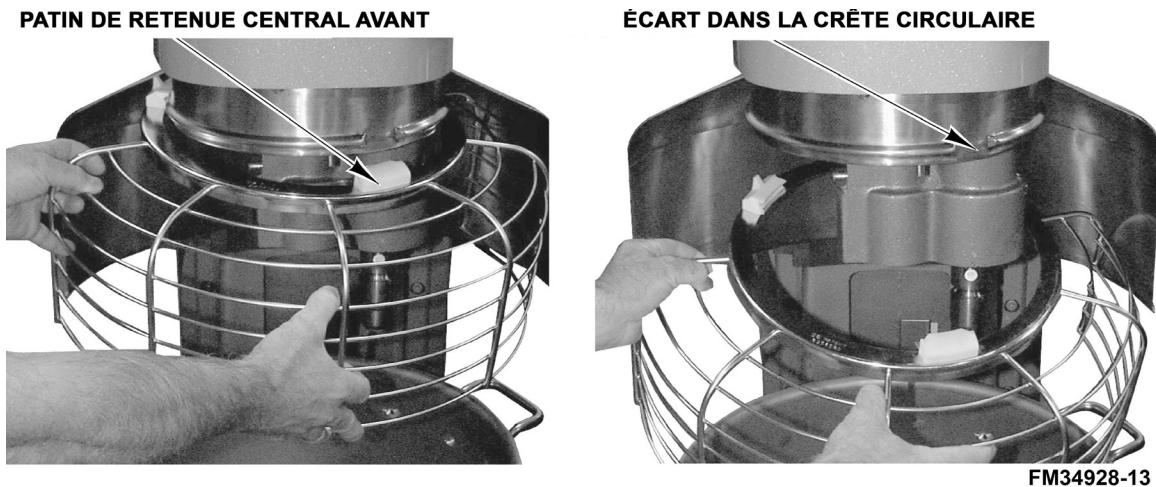


Fig. 10

4. Lavez la grille de protection dans un évier, rincez-la à l'eau fraîche et essuyez-la avec un chiffon propre.
5. Vous pouvez essuyer et/ou laver le tablier de protection anti-éclaboussure en acier inoxydable au moyen d'un chiffon ou d'une éponge en utilisant de l'eau chaude et savonneuse. Rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon propre.

Réinstaller la grille de protection

1. Positionnez la bague de la grille de protection pour que le patin de retenue central avant soit positionné sous l'arête circulaire du godet à huile du planétaire.
2. Positionnez les rainures de sorte que les patins de retenue arrière chevauchent l'arête circulaire du godet à huile du planétaire.
3. Relevez l'avant de la grille de protection de sorte que le patin de retenue central avant remonte en passant par le vide dans l'arête circulaire du godet à huile du planétaire.
4. Tournez la grille de protection vers votre droite jusqu'à ce que les trois patins de retenue chevauchent l'arête du godet à huile.
5. Continuez de tourner la grille de protection pour que l'ouverture se retrouve à l'avant du batteur/mélangeur (pour installer les agitateurs) ou jusqu'à ce qu'elle s'arrête à l'avant-centre.

AGITATEURS

Les accessoires de la prise conique et les agitateurs sont couverts dans un autre guide d'utilisation et d'application intégré au CD de formation de l'opérateur des batteurs/mélangeurs Hobart Legacy®. Suivez-en les instructions en conséquence.

NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT Débranchez l'alimentation électrique de la machine et observez les normes de verrouillage et d'étiquetage.

Les cuves et les outils du nouveau batteur/mélangeur (les batteurs, les fouets, et les crochets pétrisseurs) doivent être lavés soigneusement avec de l'eau chaude et une solution savonneuse douce, rincés avec une solution de soude douce ou de vinaigre, puis rincés soigneusement à l'eau claire avant de les utiliser. Vous devez également suivre cette procédure de nettoyage des cuves et des agitateurs avant de fouetter des blancs d'œufs ou des œufs entiers.

Le batteur/mélangeur doit être soigneusement nettoyé tous les jours. N'utilisez PAS un boyau d'arrosage pour le nettoyer; il doit être lavé au moyen d'un chiffon humide propre. Le socle offre amplement d'espace pour le nettoyage sous le batteur/mélangeur. Vous pouvez retirer le tablier (Fig. 3) pour le nettoyer en desserrant les vis de serrage à main. NE PAS essuyer les glissières (Fig. 11) de côté.

Vous devez retirer et nettoyer périodiquement le godet à huile pare-éclaboussure (Fig. 3). Pour le nettoyage de la grille de protection, reportez-vous à la page 14.

ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT Débranchez l'alimentation électrique de la machine et observez les normes de verrouillage et d'étiquetage.

LUBRIFICATION

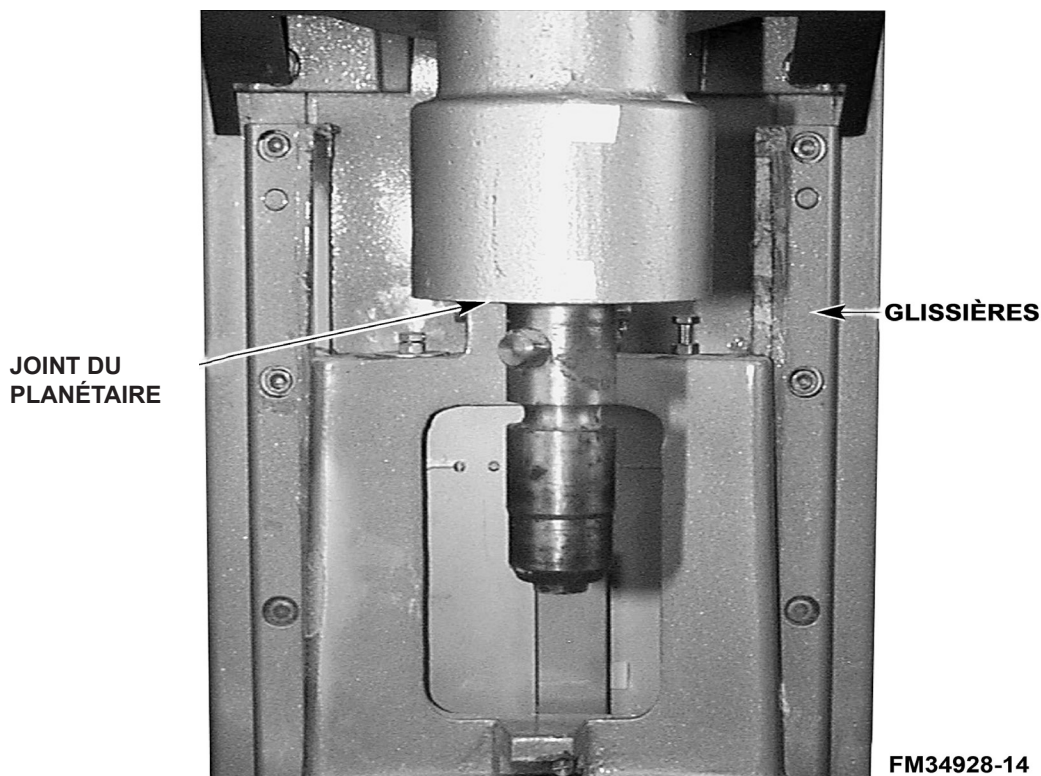


Fig. 11

Glissière

Les glissières (Fig. 11) doivent être lubrifiées environ deux fois l'an. Pour atteindre ces endroits, abaissez complètement le porte-cuve et retirez le tablier, qui est fixé par des vis à serrage à main. Appliquez une fine couche de graisse Lubriplate® 630AA sur la zone des appuis du porte-cuve et sur chaque glissière. Réinstallez le tablier.

Joint du planétaire

Parfois, le joint du planétaire (Fig. 11) peut devenir sec et commencer à grincer. Pour corriger cela, appliquez du lubrifiant (huile minérale) sous la lèvre du joint.

Leviers de la cuve (HL1400N)

Il faut lubrifier la zone des leviers de fixation sur le porte-cuve deux à trois fois par année.

Transmission

Pour vérifier le niveau d'huile, retirez le capot supérieur, qui est retenu par deux vis. Retirez le bouchon de remplissage de la transmission (Fig. 12) et vérifiez le niveau d'huile. Si le niveau d'huile se trouve sous la ligne située sur la jauge de niveau d'huile, ajoutez une petite quantité de l'huile de transmission recommandée jusqu'à ce qu'à ce que le bon niveau d'huile soit atteint. Ne remplissez pas trop la transmission, sinon des fuites pourraient se produire. Communiquez avec le bureau local du service de l'entretien de Hobart pour obtenir l'huile de transmission recommandée.

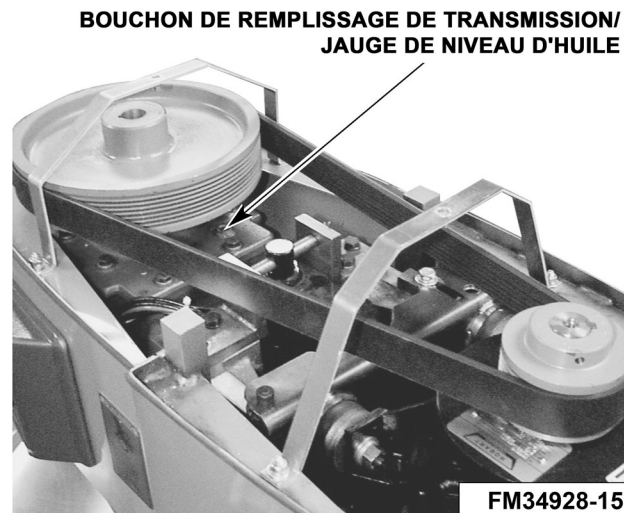


Fig. 12

RÉGLAGES

Dégagement des agitateurs

Vous devez vérifier régulièrement le dégagement des agitateurs. Les agitateurs ne doivent pas toucher la cuve et le dégagement maximal entre le fond de la cuve et le batteur plat B est de 3 mm (1/8 po) ; l'écart maximal entre le fond de la cuve et le crochet de pétrissage ED est de 8 mm (5/16 po) pour le batteur/mélangeur HL800 et de 17 mm (11/16 po) pour le batteur/mélangeur HL1400.

Installez une cuve et un agitateur (p. ex., le batteur plat). Si la cuve et le batteur entrent en contact avant que le porte-cuve ait atteint sa butée, réglez la vis de butée. Reportez-vous à la section Réglage du dégagement de la cuve et de l'agitateur, page 18.

Leviers de fixation de la cuve (HL1400N)

La hauteur du levier de fixation de la cuve est contrôlée par une rondelle à ressort et un contre-écrou, qui sont situés en dessous du porte-cuve. En tournant le contre-écrou dans le sens horaire, vous desserrez le levier de fixation ou en tournant le contre-écrou dans le sens antihoraire, vous serrez le levier. Si des réglages répétés sont nécessaires, cela indique qu'une intervention technique supplémentaire est requise. Communiquez avec le bureau du service de l'entretien Hobart de votre région.

Mesurer le dégagement

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

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

Réglage du dégagement cuve/agitateur

- Retirez le tablier (fixé par des vis de serrage à main).
- Réglez la vis de butée du côté gauche.
 - Desserrer l'écrou de blocage situé au fond (Fig. 13) et tournez la vis de butée dans le sens antihoraire pour augmenter l'écartement ou dans le sens horaire pour le réduire.
 - Serrez l'écrou de blocage tout en retenant la vis de butée.
- Après avoir effectué le réglage, remplacez le tablier et fixez-le au moyen des vis de serrage à main.
- Rebranchez l'alimentation électrique.
- Actionnez avec précaution le monte-cuve plusieurs fois pour vérifier le réglage.

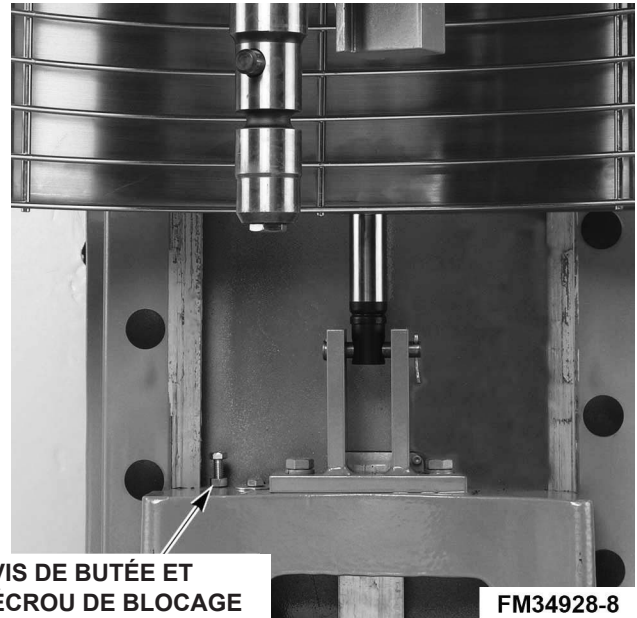


Fig. 13

Levier de verrouillage de la cuve

- Des débris peuvent parfois s'accumuler dans le levier et le rendre difficile à déplacer.
- Versez de l'eau très chaude autour de la goupille de verrouillage pour expulser les particules de nourriture qui peuvent s'y être accumulées. L'eau doit s'infiltrer dans et autour de la goupille. Assurez-vous de placer un chiffon ou un ustensile sous le porte-cuve pour récupérer l'eau et les particules de nourriture.
- Lubrifiez la goupille au moyen d'une fine couche de graisse Lubriplate® 630AA.



Fig. 14

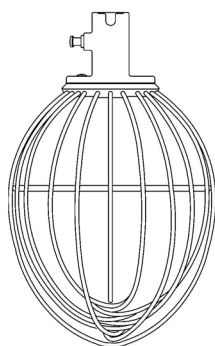
DÉPANNAGE

Symptômes	Causes possibles
Le batteur/mélangeur ne démarre pas.	Le protecteur du circuit est en position ouverte – vérifiez le fusible ou débranchez le sectionneur. Le batteur/mélangeur est surchargé. La grille de protection n'est pas en position fermée. La cuve n'est pas en position fermée (verrouillée).
L'agitateur touche la cuve.	La cuve n'est pas en position fermée (verrouillée). Dégagement incorrect de l'agitateur – voir la section Entretien pour la procédure de réglage. L'agitateur n'est pas installé correctement.
Le joint du planétaire grince.	Il faut à l'occasion lubrifier le joint – voir la section Entretien.
La minuterie affiche un code d'erreur (ErXX).	Si le code d'erreur clignote, coupez l'alimentation électrique du batteur/mélangeur pendant une minute, puis remettez le courant. Si les symptômes persistent, contactez le bureau local du service de l'entretien de Hobart.

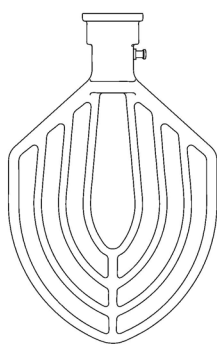
RÉPARATIONS

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

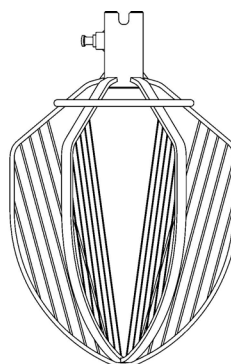
AGITATEURS



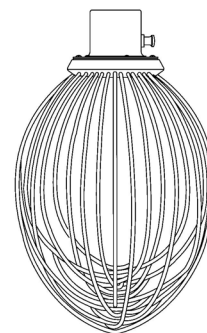
Fouet renforcé "I"



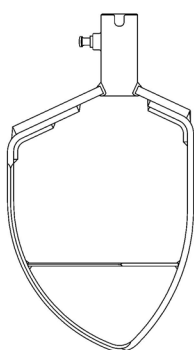
Batteur plat "B"



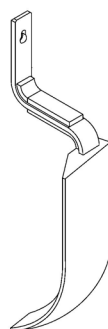
Batteur à ailettes "C"



Fouet standard "D"



Couteau à pâtisserie "P"



Racloir de cuve



Crochet pétrisseur "ED"

ACCESSOIRES



Cuve



Chariot porte-cuve



Couvercle anti-éclaboussures

FM34928-16