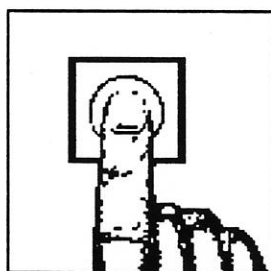


# Planetenrührmaschine mit Ansatznabe

## N 50 CE



### Installations- und Betriebsanleitung

# N 50 CE

## Planetenrührmaschine mit Ansatznabe

<b>Inhalt:</b>	<b>ab Seite</b>
<b><u>1. Sicherheitshinweise</u></b> .....	<b>40</b>
1.1 Haftung	
1.2 Hygiene	
<b><u>2. Bestimmungsgemäße Verwendung</u></b> .....	<b>41</b>
2.1 Allgemeine Hinweise	
2.2 Geräte-Abmessungen (Bild 1)	<b>42</b>
2.3 Technische Daten (Tabelle 1)	<b>43</b>
<b><u>3. Installation</u></b>	
3.1 Auspacken	
3.2 Aufstellen	
3.3 Elektrischer Anschluss	
<b><u>4. Betrieb</u></b> .....	<b>44</b>
4.1 Allgemeine Hinweise (Bild 2 : Aufbau)	
4.2 Bei Beginn der Arbeit	<b>45</b>
4.3 Nach Beendigung der Arbeit	
4.4 Anwendungshinweise	
Tabelle 2 : Einsatz in der Küche	<b>46</b>
Tabelle 3 : Einsatz in der Bäckerei / Konditorei	
4.5 Geschwindigkeitseinstellungen	
4.6 Rührwerkzeuge (Bild 3)	<b>47</b>
<b><u>5. Reinigung</u></b>	
5.1 Reinigung vor der ersten Inbetriebnahme	
5.2 Reinigung nach dem Gebrauch (Bild 4 : Rührwerkzeug-Druckfeder)	
<b><u>6. Betrieb von Ansatzgeräten</u></b> .....	<b>48</b>
6.1 Generelle Sicherheitshinweise	
6.2 Befestigen der Ansatzgeräte	
6.3 Spezielle Sicherheitshinweise für die Verwendung von Ansatzgeräten	<b>49</b>
6.3.1 Zitruspresse	
6.3.2 Fleischwolf	
6.3.3 Getreidemühle	
6.3.4 Nudelvorsatz	
6.3.5 Passiervorrichtung	<b>50</b>
<b><u>7. Wartung und Reparatur</u></b>	
7.1 Fehlersuche	<b>51</b>
7.2 Ersatzteile	

## 1. Sicherheitshinweise

Diese Broschüre enthält wichtige Informationen für bestimmungsgemäße Verwendung, Installation, Betrieb, Reinigung und Wartung. Bitte lesen Sie deshalb den Inhalt vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch. Um Unfälle zu vermeiden, sind insbesondere die in dieser Anleitung enthaltenen Sicherheitshinweise zu beachten.

Zur besseren Kennzeichnung der Sicherheitshinweise werden folgende Symbole verwendet:



Das Symbol „Achtung“ findet sich überall dort, wo entsprechende Hinweise für den sicheren Betrieb der Maschine gegeben werden. Lesen Sie bitte diese Passagen besonders sorgfältig.



Das Symbol „elektrische Gefahr“ wird dann verwendet, wenn eine elektrische Gefährdung möglich ist. Vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten ist grundsätzlich der Netzstecker zu ziehen.

- Diese Bedienungsanleitung muß allen Benutzern zugänglich sein.
- Alle Benutzer müssen mit dem sicheren Betrieb dieser Maschine vertraut gemacht werden.
- Entfernen oder lösen Sie keine Teile, während die Maschine in Betrieb ist.
- Bei Reinigungs- und Wartungsarbeiten ist der Netzstecker zu ziehen.
- Elektrizität, sowie rotierende Teile sind gefährlich. Deshalb sind die entsprechenden Sicherheitshinweise zu beachten.
- Die Maschine und die Ansatzgeräte sollten regelmäßig gewartet werden. (mindestens zwei mal pro Jahr).
- Die Maschine nicht mit dem Schlauch oder Hochdruckreiniger abspritzen. Befolgen Sie die Reinigungshinweise.

### **1.1 Haftung**

Installationen und Reparaturen, die nicht von autorisierten Fachleuten vorgenommen werden, sowie jegliche technische Veränderung an der Maschine, die nicht vom Hersteller genehmigt ist, führen zum Erlöschen der Garantie und Produkthaftung durch den Hersteller.

### **1.2 Hygiene**

Es liegt in der Verantwortung des Betreibers, daß die Maschine in einem hygienisch einwandfreien Zustand gehalten wird. Deshalb sollte sie regelmäßig gereinigt werden. (siehe auch Kapitel „Reinigung“)

## 2. Bestimmungsgemäße Verwendung

Diese Planetenrührmaschine ist dafür bestimmt, Nahrungsmittel, wie in Tabelle 2 und 3 aufgeführt, zu rühren.

Die Maschine ist mit einer Ansatznabe für den Betrieb verschiedener Ansatzgeräte ausgestattet.

Das Gerät ist für die Aufstellung auf einem Tisch (Standardhöhe für Arbeitstische) vorgesehen.

Halten Sie Ihre Planetenrührmaschine hygienisch sauber und in einem mechanisch und elektrisch einwandfreien Zustand.

### 2.1 Allgemeine Hinweise

Die technischen Daten finden Sie in Tabelle 1.

Die Maschine ist mit einer Wiedereinschalt Sperre ausgerüstet. Dadurch wird der automatische Wiederanlauf, z.B. nach einem Stromausfall verhindert.

Der Rührkessel ist mit einem Schutzgitter gegen Zugriff gesichert. Die Maschine kann nur betrieben werden, wenn Kessel und Schutzgitter sich in Arbeitsstellung befinden.

#### Verwendete Werkstoffe:

- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| • Maschinengehäuse                       | Zinkdruckguß, grau lackiert (PU-Lack) |
| • Hintere Motorabdeckung                 | Stahlblech, grau lackiert (PU-Lack)   |
| • Kessel, Schutzgitter und Ölauffangring | Chrom-Nickelstahl                     |
| • Rührwerkzeuge                          | Aluminium bzw. Chrom-Nickelstahl      |

Zur Standardausrüstung gehört der „B“-Flachrührer.

Die hier gemachten Ausführungen können nicht alle Detailfragen abdecken. Falls zusätzliche Informationen benötigt werden, dann wenden Sie sich bitte an Ihre nächste HOBART-Niederlassung.

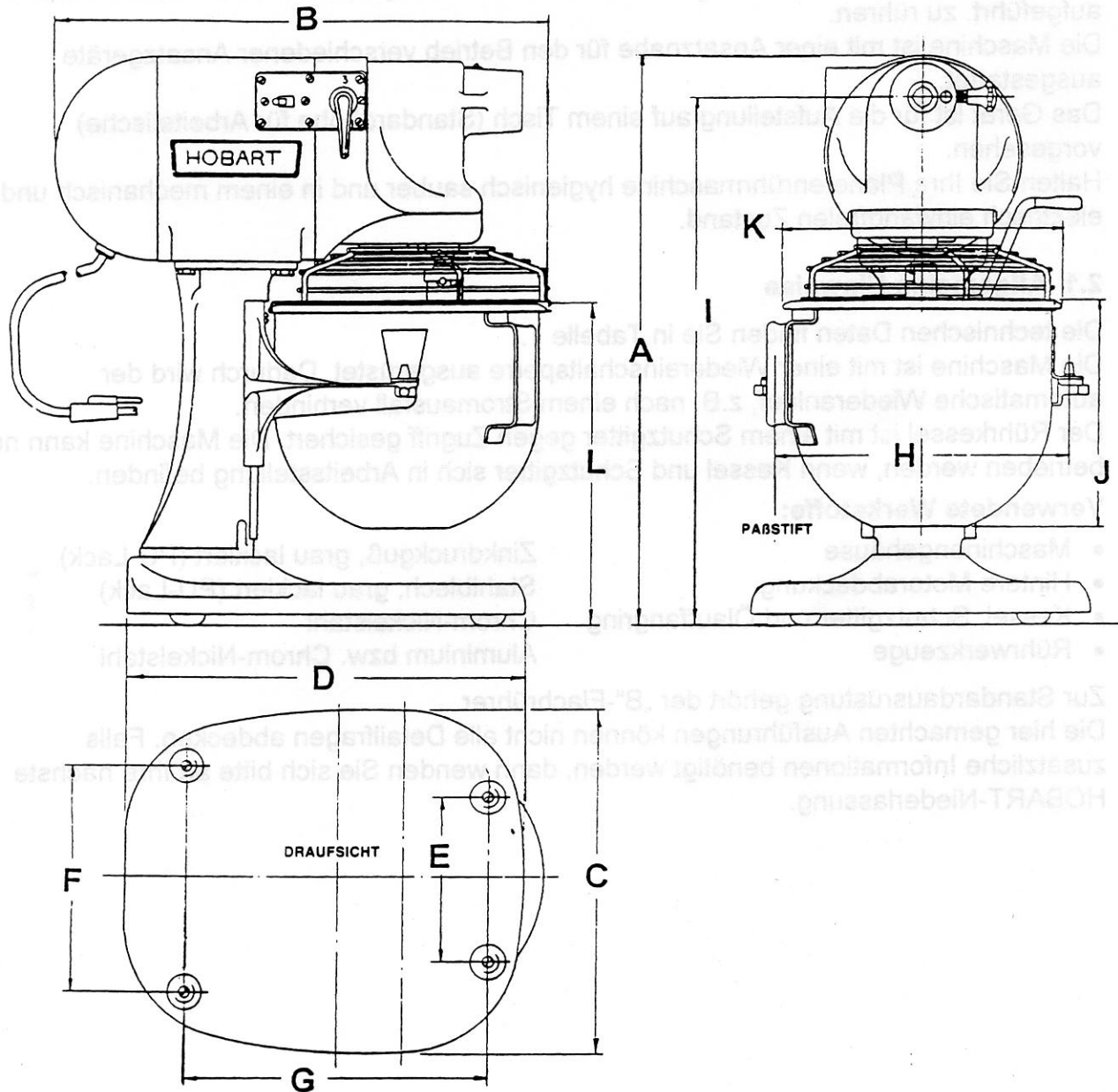


Position	Maß	Position	Maß	Position	Maß
A	432	E	128,5	I	308,5
B	381	F	178	J	178
C	283,5	G	238,5	K	222
D	311	H	228,5	L	247,5

alle Maße in mm

Bild 1 HÖBE Geräte-Abmessungen

## 2.2 Abmessungen



Position	Maß	Position	Maß	Position	Maß
A	432	E	128,5	I	398,5
B	381	F	178	J	176
C	263,5	G	236,5	K	222
D	311	H	228,5	L	247,5

alle Maße in mm.

**Bild 1** N 50CE Geräte-Abmessungen

## 2.3 Technische Daten

**Tabelle 1**

Beschreibung	Daten	Einheiten
Elektrische Versorgung	230V, 50Hz, 1Ph, N, PE	
Absicherung	10	A
Motorleistung	0,13 (1/6)	kW (PS)
Maximale Drehzahl des Motors	1425	min <sup>-1</sup>
Drehzahl des Planetenantriebes (Stufe 1 / 2 / 3)	139 / 285 / 591	min <sup>-1</sup>
Drehzahl der Ansatznabe (Stufe 1 / 2 / 3)	61 / 125 / 259	min <sup>-1</sup>
Nennstrom	1,7	A
Strom bei blockiertem Rotor	12,5	A
Maximale Umgebungstemperatur	40	°C
Größe der Ansatznabe	Nr. 10	
Bruttogewicht	25,7 (55)	kg (Lbs)
Nettogewicht incl. Flachrührer und Kessel	21,5 (46)	kg (Lbs)
Gewicht des Kessels (leer)	0,74 (1,6)	kg (Lbs)
Kesselinhalt	5	Liter
Arbeitsplatzbezogener Emissionswert	< 70	dB(A)
Abmessungen der Verpackung	505 x 375 x 470	L x B x H (mm)
Lagerbedingungen: Maximale Temperatur und Luftfeuchte	38, 85	°C, % RF

## 3. Installation

Zur Installation des Gerätes sind keine speziellen Kenntnisse erforderlich.  
Die Maschine wird mit Anschlußkabel und Stecker geliefert.  
Bitte beachten Sie die nachfolgenden Kapitel vor der ersten Inbetriebnahme.

### 3.1 Auspacken

Verpackung und Maschine auf Transportschäden überprüfen.  
Die Maschine vorsichtig aus dem Karton nehmen.

### 3.2 Aufstellen



**Stellen Sie die Maschine auf einen geeigneten Arbeitstisch. Das Gerät besitzt GummifüÙe und braucht nicht befestigt zu werden. Achten Sie darauf, daß um die Maschine genügend Platz für die Bedienung vorhanden ist.**

### 3.3 Elektrischer Anschluss



**Die Maschine wird mit Kabel und Stecker geliefert. Leistungsangaben des Typenschildes mit denen der Hausversorgung vergleichen. Bauseitige Absicherung gemäß Typenschild.**



## 4. Betrieb

### 4.1 Allgemeine Hinweise

#### Sicherheitshinweis:



Das Gerät darf nur von eingewiesenem Personal bedient werden. Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Hinweise sind zu beachten:

- Gangwechsel nur bei Stillstand der Maschine.
- Keine abstehende Kleidung tragen.
- Bei evtl. auftretenden Fehlern darf das Gerät nicht betrieben werden.
- Keine rotierenden Teile berühren.
- Keine übermäßige Kraft anwenden, das Gerät könnte kippen, verrutschen oder herunterfallen.
- Das Gerät nicht betreiben, wenn Teile entfernt worden sind.
- Das Gerät nur bei ausreichender Beleuchtung betreiben.
- Kessel, Rührwerkzeug, Schutzgitter und ggf. Ansatzgerät auf korrekten Sitz prüfen.
- Vor dem Reinigen Netzstecker ziehen.
- Zum Ausschalten den Schalter auf „0“ stellen.
- Nach dem Betrieb sind Kessel, Rührwerkzeug und ggf. Ansatzgerät zu reinigen.
- Das Gerät nach Bedarf, mindestens aber einmal täglich reinigen.

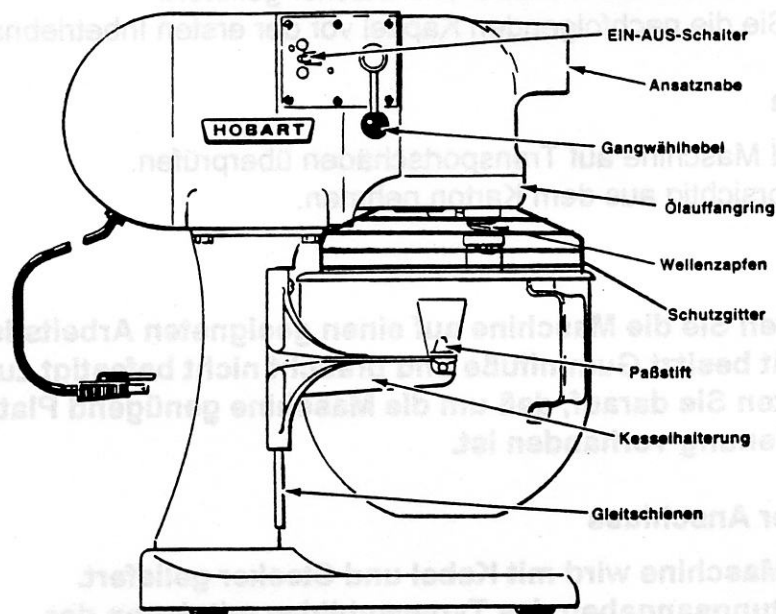


Bild 2. Aufbau

## 4.2 Bei Beginn der Arbeit

- Gerät ausschalten.
- Kessel und Werkzeuge sorgfältig reinigen (siehe Kapitel „Reinigung“).
- Wenn kein Ansatzgerät benutzt wird, ist die Ansatznabe mit der zugehörigen Kappe zu verschließen.
- Die Kesselhalterung mit dem Hebel absenken.
- Das gewünschte Rührwerkzeug in den Kessel legen und den Kessel einsetzen.
- Dazu den hinteren Stift des Kessels in die entsprechende Aufnahme der Kesselhalterung einführen.
- Der Kessel muß in die seitlichen Paßstifte der Kesselhalterung einrasten.
- Die Kesselsicherungen schließen.
- Das Rührwerkzeug auf den Wellenzapfen schieben und im Uhrzeigersinn in die L-förmige Aufnahme drehen.
- Die zu rührende Masse in den Kessel eingeben.
- Das Schutzgitter auf den Kessel aufsetzen und den Kessel mittels Hebel in die obere Position bringen.
- Die gewünschte Geschwindigkeit wählen und die Maschine durch Betätigung des Schalters in Pos. „I“ einschalten.

Anmerkung: Ein Sicherheitsendschalter verhindert, daß die Maschine gestartet werden kann, falls sich der Kessel oder das Schutzgitter nicht in der Arbeitsposition befindet.

Während der Motor läuft, darf die Geschwindigkeit nicht verändert werden.  
Vor dem Umschalten muß das Gerät zuerst ausgeschaltet werden.

## 4.3 Nach Beendigung der Arbeit

- Das Gerät ausschalten.
- Kessel absenken und Schutzgitter abnehmen.
- Das Rührwerkzeug herausnehmen.
- Kessel und Rührwerkzeug zum Entleeren herausnehmen.

## 4.4 Anwendungshinweise

In den Tabellen 2 und 3 werden die maximalen Mengen für die jeweiligen Produkte, sowie die zugehörigen Rührwerkzeuge und die zu verwendenden Geschwindigkeiten angegeben.



**Die angegebenen Mengen nicht überschreiten.  
Überlastung kann die Produktqualität sowie die Lebensdauer der  
Maschine negativ beeinflussen.**

- Stellen Sie sicher, daß das richtige Rührwerkzeug verwendet wird.
- Die richtige Geschwindigkeit wählen.



**Tabelle 2. Einsatz in der Küche**

Produkt	Menge	empfohlenes Rührwerkzeug	empfohlene Geschwindigkeit
Eiweiß	0,4 l	Rührbesen „D“	1 bis 3
Kartoffelpüree	1,3 kg	Flachrührer „B“	1 bis 2
Mayonnaise	1,3 l	Rührbesen „D“	1 bis 3
Hackfleischmassen	1,3 kg	Flachrührer „B“	1 bis 2
Pfannkuchenteig	1,8 l	Rührbesen „D“	1 bis 2
Sahne	1 l	Rührbesen „D“	1 bis 3

**Tabelle 3. Einsatz in der Bäckerei / Konditorei**

Produkt	Menge	empfohlenes Rührwerkzeug	empfohlene Geschwindigkeit
Wiener Masse / Bisquit	2 kg	Rührbesen „D“	1 bis 2
Hefeteig	1,3 kg	Knethaken „E“	1
Mürbeteig	1,5 kg	Knethaken „E“	1
Butter / Margarine	1,3 kg	Flachrührer „B“	1 bis 2
Fondant	1 kg	Rührbesen „D“	1 bis 2

#### 4.5 Geschwindigkeitseinstellungen

Die Geschwindigkeit des Rührwerkzeuges ist entsprechend den zu bearbeitenden Produkten auszuwählen.

##### Generell gilt folgendes:

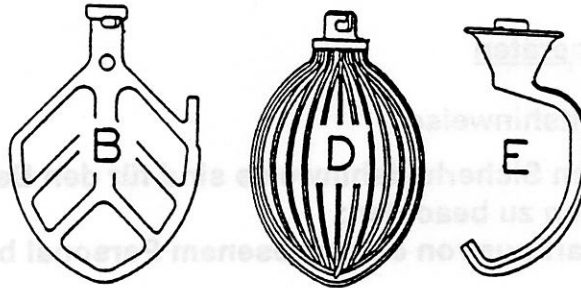
- Geschwindigkeit 1 (langsam) Für schwere, feste Teige.
- Geschwindigkeit 2 (mittel) Für leichte Teige, Massen und zum Aufschlagen.
- Geschwindigkeit 3 (schnell) Für Produkte wie Schlagsahne, Eiweiß, Mayonnaise etc..

#### 4.6 Rührwerkzeuge

Die unterschiedlichen Rührwerkzeuge sind für folgende Arbeiten vorgesehen:

- Der Flachrührer „B“ ist ein Universalwerkzeug, zum Mischen und Rühren von gekochten Produkten oder Hackfleischmassen.  
Er dient auch zum Rühren von Kuchenmassen.  
Zu Beginn sollte die Geschwindigkeit 1 gewählt werden.  
Wenn nötig, kann gegen Ende auf Geschwindigkeit 2 erhöht werden.

- Der Rührbesen „D“ soll möglichst viel Luft in das Produkt einmischen. Er wird verwendet zum Aufschlagen von Sahne, Eiweiß, Mayonnaise etc.. Die Geschwindigkeiten 2 und 3 eignen sich für diese Arbeiten besonders gut.
- Der Knethaken „E“ dient zum Kneten von schweren Teigen wie Brotteig, Hefeteig und Nudelteig. Diese Produkte erfordern eine hohe Knetwirkung für optimale Ergebnisse. Die Geschwindigkeit 1 ist zu bevorzugen.



**Bild 3 Rührwerkzeuge**

## **5. Reinigung**

- Vor Beginn der Reinigungsarbeiten Netzstecker ziehen.
- Maschine nicht mit dem Wasserschlauch oder Hochdruckreiniger abspritzen.
- Keine Scheuermittel verwenden.
- Beachten Sie die Reinigungshinweise der Ansatzgerätehersteller.

### **5.1 Reinigung vor der ersten Inbetriebnahme**



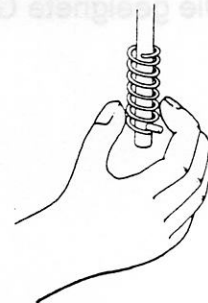
**Vor der ersten Verwendung muß der Kessel, die Rührwerkzeuge und die Ansatzgeräte gründlich gereinigt werden. Die Teile sind in warmem Wasser, welchem ein milder Reiniger zugesetzt wird, zu waschen. Anschließend müssen die Teile mit klarem Wasser gespült werden.**

### **5.2 Reinigung nach dem Gebrauch**

Nach jeder Verwendung sind Kessel, Rührwerkzeuge und Ansatzgeräte zu reinigen. Die Reinigung ist in der gleichen Weise durchzuführen, wie im vorhergehenden Kapitel beschrieben. Die Druckfeder für das Rührwerkzeug ist zur Reinigung herausnehmbar (siehe Bild 4).

Schieben Sie das untere Ende der Feder unter dem Mitnehmerstift durch und drehen Sie die Feder entgegen dem Uhrzeigersinn nach unten heraus. Nach dem Reinigen muß die Feder in umgekehrter Weise wieder montiert werden. Alle Windungen müssen sich oberhalb des Mitnehmerstiftes befinden.

Die Maschine niemals ohne diese Druckfeder betreiben.



**Bild 4. Rührwerkzeug-Druckfeder**

Reinigen Sie das Maschinengehäuse mit einem warmen, feuchten Tuch. Reinigen Sie auch die Kesselhalterung und alle anderen außen liegenden Oberflächen. Der Ölauffangring sollte regelmäßig entfernt und gereinigt werden (einmal pro Woche).

**Das Gerät nicht ohne den Ölauffangring betreiben.**

## **6. Betrieb von Ansatzgeräten**

### **6.1 Generelle Sicherheitshinweise**



**Die folgenden Sicherheitshinweise sind für den Betrieb von Ansatzgeräten zu beachten:**

**Das Gerät darf nur von eingewiesenem Personal bedient werden.**

- Niemals ein Ansatzgerät montieren oder demontieren, während die Maschine läuft.
- Keine abstehende Kleidung tragen.
- Bei evtl. auftretenden Fehlern darf das Gerät nicht betrieben werden.
- Keine rotierenden Teile berühren.
- Keine übermäßige Kraft anwenden, das Gerät könnte kippen, verrutschen oder herunterfallen.
- Das Gerät nicht betreiben, wenn Teile entfernt worden sind.
- Das Gerät nur bei ausreichender Beleuchtung betreiben.
- Kessel, Schutzgitter und Ansatzgerät auf korrekten Sitz prüfen.
- Zum Ausschalten den Schalter auf „0“ stellen.
- Vor dem Reinigen Netzstecker ziehen.
- Nach dem Betrieb ist das Ansatzgerät entsprechend den Herstellerhinweisen zu reinigen.
- Das Gerät täglich reinigen.
- Nur Ansatzgeräte verwenden, welche von HOBART zugelassen sind.

### **6.2 Befestigen der Ansatzgeräte**



**Um ein Ansatzgerät zu montieren, muß die Maschine ausgeschaltet sein.**

- Lösen der Rändelschraube.
- Kappe aus Ansatznabe herausnehmen.
- Ansatzgerät einsetzen. Darauf achten, daß der Vierkant korrekt in seiner Aufnahme sitzt.
- Rändelschraube festdrehen.
- Die geeignete Geschwindigkeit wählen.

### 6.3 Spezielle Sicherheitshinweise für die Verwendung von Ansatzgeräten



Es liegt außerhalb des Einflußbereiches von HOBART, daß verschiedene Hersteller Ansatzgeräte für diese Maschine anbieten. Die nachfolgend aufgeführten Ansatzgeräte sind für die Verwendung mit der N50 CE geeignet.

Bitte benützen Sie, auch im Hinblick auf die Sicherheit der Benutzer, nur diese Geräte.

Die Bedienungsanleitung des jeweiligen Ansatzgeräteherstellers ist zu befolgen.

Bei Verwendung von anderen Ansatzgeräten erlöschen die Garantieansprüche sowie die Produkthaftung durch HOBART.

#### 6.3.1 Zitruspresse

- Vorsicht bei der Handhabung an dem frei laufenden Rotor.
- Drücken Sie die Früchte nicht zu fest auf den Rotor. Das Gerät könnte sonst kippen.
- Arbeiten Sie mit der richtigen Geschwindigkeit.

#### 6.3.2 Fleischwolf

- Seien Sie besonders vorsichtig beim Arbeiten, speziell an der umlaufenden Förderschnecke und Messer.
- Entfernen Sie die Knochen aus dem Fleisch.
- Schneiden Sie das Fleisch in Streifen. Es läßt sich dadurch besser zuführen.
- Drücken Sie das Produkt nicht zu stark in den Einfüllschacht. Das Gerät könnte kippen
- Verwenden Sie nur den mitgelieferten Stopfer (auf keinen Fall die Finger oder andere Gegenstände) um das Produkt nachzustopfen.
- Arbeiten Sie mit der richtigen Geschwindigkeit.
- Die Lochscheibe nicht während des Betriebes herausnehmen.
- Die Überwurfmutter nicht zu fest anziehen.

#### 6.3.3 Getreidemühle

- Vorsicht an den rotierenden Teilen, speziell Förderschnecke und Mahlwerk.
- Nicht mit den Fingern oder sonstigen Gegenständen nachstopfen.
- Arbeiten Sie mit der richtigen Geschwindigkeit.
- Während des Betriebes nicht direkt in den Einfüllschacht hineinschauen. Getreidekörner könnten herausgeschleudert werden.
- Die Justierschraube für das Mahlwerk nicht zu stark anziehen.

#### 6.3.4 Nudelvorsatz

- Vorsicht an den rotierenden Teilen.
- Den Teig nicht mit den Fingern oder sonstigen Gegenständen nachstopfen.
- Arbeiten Sie mit der richtigen Geschwindigkeit.

### 6.3.5 Passiervorrichtung

- Vorsicht an den rotierenden Teilen.
- Nicht in die Passierschüssel eingreifen während das Werkzeug sich bewegt.
- Arbeiten Sie mit der richtigen Geschwindigkeit.

## 7. Wartung und Reparatur



**Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Kundendiensttechnikern durchgeführt werden.**

Bevor irgendwelche Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchgeführt werden, ist der Netzstecker zu ziehen.

Der Motor und das Getriebe sind mit Spezialfett geschmiert, welches für einige Jahre ausreicht.

Sollte ein Austausch notwendig werden, kann dieser vom HOBART-Kundendienst durchgeführt werden.

Die Gleitschienen des Kesselhebers sind gelegentlich zu reinigen und dünn mit Fett einzuschmieren.

Es dürfen nur Schmiermittel entsprechend USDA Typ H1 verwendet werden.  
(Für den Einsatz im Lebensmittelbereich).



## 7.1 Fehlersuche

Fehler	mögliche Ursache	Maßnahme
Maschine läßt sich nicht starten	bauseitige Sicherung defekt	prüfen und ggf. Sicherung austauschen
	Kessel ist nicht in Arbeitsposition	Kessel hochfahren
	Schutzgitter sitzt nicht richtig	Schutzgitter korrekt aufsetzen
	Gangwählhebel ist nicht richtig eingerastet	prüfen und auf richtige Geschwindigkeit einstellen
	keine Spannung vorhanden	Spannungsversorgung prüfen und evtl. Fehler beheben
	Maschine läuft immer noch nicht an	Kundendienst rufen
Motor läuft, aber die Antriebswelle dreht nicht	Gangwählhebel ist nicht richtig eingerastet	prüfen und auf richtige Geschwindigkeit einstellen
	Antriebswelle dreht sich immer noch nicht	Kundendienst rufen

## 7.2 Ersatzteile

Teil	Benennung	Teil Nr.	Menge
1	Kessel	78575-2	1
2	Knethaken „E“	78818	1
3	Rührbesen „D“	77764	1
4	Flachrührer „B“ (Aluminium)	9033	1
5	Flachrührer „B“ (CrNi)	62458	1
6	Schutzgitter	478114	1
7	Druckfeder	111227	1
8	Ölauffangring	21625-3	1
9	Rändelschraube	16951-4	1
10	Motorabdeckung	120433-2	1
11	Gummifüße	271650	4
12	Paßstifte	240185	2
13	Kesselsicherung links	291444-1	1
14	Kesselsicherung rechts	291444-2	1
15	Federscheibe für Kesselsicherungen	291263	6
16	Schmierfett für Getriebe	SU-E-4-14	0,6 kg
17	Kappe		1



## **Passiervorrichtung**

passend für die Planeten-Rührmaschine

**N 50 CE**

**Zur Herstellung von : Mus, Quarkspeisen, Frucht-Desserts,  
Kartoffelgerichten, Suppen, Saucen.**

1. Schutzgitter / Spritzschutz entfernen, Kessel in die untere Stellung bringen
2. Sieb-Rand in die Rührschüssel einsetzen.
3. Sieb-Scheibe in den Sieb-Rand einlegen.
4. Passierflügel in die Werkzeug-Aufnahme einstecken.
5. Schutzgitter aufsetzen, Kessel in die obere Stellung bringen.
6. Passiergut eventuell kleinschneiden und einfüllen.  
Früchte wie z.B.: Erdbeeren, Äpfel, Tomaten, etc.
7. Mit Stufe 1 beginnen, maximal auf Stufe 2 stellen.  
Sollte am Rand Passiergut anhaften, die Maschine abstellen und (nach dem Stillstand) dieses zurück in die Mitte schaben.
8. Während des Passiervorganges nicht in den Arbeitsbereich des Drehflügels greifen.
9. Unmittelbar nach dem Arbeitsvorgang die Rührschüssel und die Teile der Passiervorrichtung mit warmen Wasser (eventuell mit einem milden Spülmittel) abspülen, und mit einem weichen Tuch trockenwischen.



## Zitruspresse

passend für die Planeten-Rührmaschine  
N 50 CE

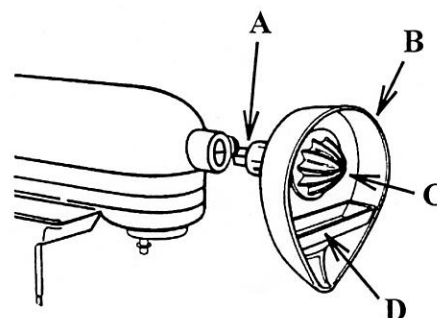
Zur ausschließlichen Herstellung von Fruchtsaft aus Zitrusfrüchten  
für den menschlichen Verzehr.

### 1. Vorbereitung :

Antriebswelle (A) mit dem Vierkant voraus in das Gehäuse (B) einschieben.  
Den Rotor (C) auf die Antriebswelle (A) aufstecken.  
Das Fruchtfleisch-Sieb (D) in das Gehäuse (B) einlegen.

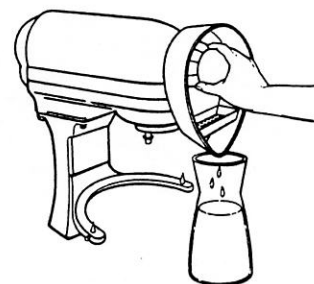
### 2. Montage an die N 50 CE :

Mixer ausschalten, die Rändelschraube an der Ansatznabe etwas herausdrehen.  
Die Klappe vor der Ansatznabe zur Seite drehen, das Zitruspressen-Vorsatzgerät mit dem Vierkant in die Ansatznabe einstecken, und mit der Rändelschraube fixieren.  
Die Zitruspresse ist richtig positioniert, wenn die Spitze der Rändelschraube in die Aussparung an der Zitruspressen-Nabe paßt, und fest angezogen ist.



### 3. Arbeiten :

Planetenrührmaschine auf Stufe 2 einschalten, die halbierte Zitrusfrucht mittig gegen den Rotor (C) drücken und nach Bedarf etwas hin und her bewegen, damit das ganze Fruchtfleisch ausgepresst wird.  
Das Fruchtfleisch-Sieb (D) ab und zu entleeren.



Nicht zu stark drücken,  
das Gerät könnte umkippen.

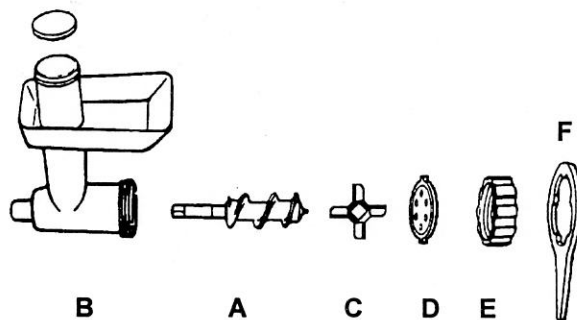
### 4. Reinigung :

Unmittelbar nach dem Arbeitsvorgang alle Einzelteile der Zitruspresse mit warmen Wasser, eventuell mit einem milden Spülmittel abspülen, und mit einem weichen Tuch trockenwischen. Dadurch werden Verfärbungen der Kunststoffteile weitgehend vermieden. Aluminium-Teile dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden !

**HOBART**

## Fleischwolf

passend für die Planeten-Rührmaschine  
N 50 CE



**Zur ausschließlichen Herstellung  
von gewolfem Fleisch oder Nudeln  
für den menschlichen Verzehr.**

### 1. Vorbereitung :

Schneckenwelle (A) in das Wolfsgehäuse (B) einschieben.

Das Kreuzmesser\* (C) mit den Schneiden nach außen auf die Schneckenwelle (A) schieben, dann die Lochscheibe (D) in das Wolfsgehäuse (B) einlegen.

Gewinding (E) auf das Wolfsgehäuse (B) aufdrehen und von Hand leicht festziehen.

### 2. Zubehör Teigwarenmacher (optional):

Kreuzmesser\* und Lochscheibe entfernen. Statt dessen gewünschter Nudel-Formeinsatz in den beiliegenden Adapter einlegen und dann in das Fleischwolf-Gehäuse einsetzen.

### 3. Montage an die N 50 CE :

Mixer ausschalten, die Rändelschraube an der Ansatznabe etwas herausdrehen.

Die Klappe vor der Ansatznabe zur Seite drehen, das Fleischwolf-Vorsatzgerät mit dem Vierkant in die Ansatznabe einstecken, und mit der Rändelschraube fixieren.

Der Fleischwolf ist richtig positioniert, wenn die Spitze der Rändelschraube in die Aussparung an der Fleischwolf-Nabe paßt, und fest angezogen ist.

### 4. Arbeiten :

Planetenrührmaschine auf Stufe 1 einschalten, das zu wolfende Fleisch bzw. den Nudelteig in kleinen, walnußgroßen Teilen in den Einfüllschacht geben, und wenn notwendig mit dem Stopfer (G) leicht nachhelfen.

Nur mit einem scharfen Kreuzmesser\* kann ein optimales Ergebnis erzielt werden.



Nicht zu stark drücken, das Gerät könnte umkippen.

Nicht mit dem Finger in den Einfüllschacht hineinfassen.

### 5. Reinigung :

Unmittelbar nach dem Arbeitsvorgang alle Einzelteile des Fleischwolfes mit warmen Wasser, eventuell mit einem milden Spülmittel abspülen, und mit einem weichen Tuch trockenwischen. Aluminium-Teile dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden ! Sitzt der Gewinding (E) zu fest, kann zum Lösen der Ringschlüssel (F) zu Hilfe genommen werden.



\*Das Kreuzmesser nicht mit der ungeschützten Hand anfassen.