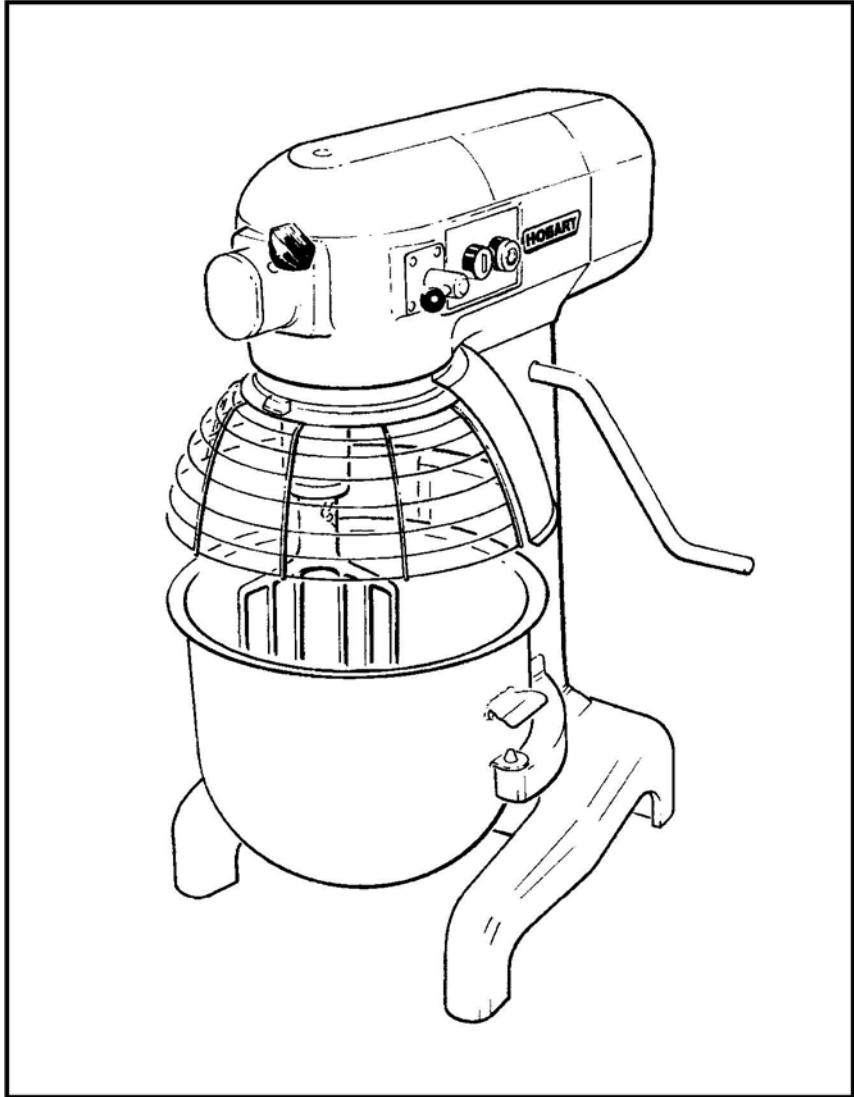


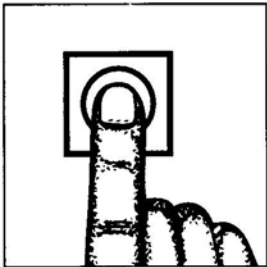
# **HOBART**



# **A120N / A200N**

**INSTALLATION OPERATION  
INSTALLATION**

**UTILISATION INSTALLATION BETRIEB**



**CE**

## English Contents

Safety Information.....	2
General Information .....	3
Installation.....	3
Safety Instructions.....	4
Mixing Chart .....	4
Operation .....	6
Cleaning .....	7
Fault Finding.....	8
Recommended Spares.....	9
Guidance Notes.....	9
Service information.....	11

## Français Sommaire

Notes concernant la sécurité.....	12
-----------------------------------	----

Généralités .....	13	Installation.....	13
Consignes de sécurité.....	14	Tableaux de préparation .....	14
Utilisation .....	16	Nettoyage .....	17
Recherche des pannes.....	18	Pièces de rechange recommandées.....	19
Conseils d'utilisation.....	19	Service après-vente.....	21

## Deutsch Inhalt

Sicherheit .....	22	Allgemeines	
.....	23	Installation	
.....	23	Sicherheitshinweise	
.....	24	Übersicht .....	24
Betrieb .....	26		
Reinigung.....	27	Störungssuche und	
-behebung .....	29	Empfohlene Ersatzteile .....	29
Richtlinien.....	29		
Service-Informationen .....	31		

## SAFETY INFORMATION

The procedures and precautions contained in this manual are understood to apply to the machinery only when it is used in the prescribed manner. If the machinery is used other than in the authorised manner, the operator will be responsible for his/her own safety and for the safety of the other persons who may be involved.

To prevent accidents, read, understand and follow all the precautions and warnings contained in this manual before starting work and carrying out any of the cleaning/maintenance operations.

To identify the safety messages in this manual, the following symbols have been used

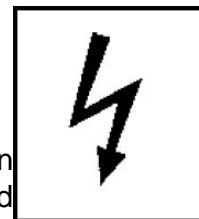
### WARNING!

The "Warning" symbol is found primarily where the warnings are important for the safe use of the machinery.



corresponding

This symbol is used when there are risks of an electrical nature (Prior to servicing the machinery, always disconnect the power cable from the mains supply)



nature (Prior

This equipment should only be transported and stored in an environment with an ambient temperature and should not be subject to freezing conditions or temperatures less than 5 °C or exceeding 55 °C

### Liability

Installations and repairs which are not carried out by **Authorised technicians** or the use of other than original spare parts, and any **technical alterations** to the machine, **may affect the warranty set out in the standard conditions of sale.**

## GENERAL INFORMATION

The A120N and A200N mixer range are designed to mix food products as per specification chart. The mixers are supplied either as a bench model designed to stand on a standard height worktop, on a dedicated stand or as a floor mounted model. It is manufactured from grey iron and aluminium alloy castings. All with a Hobart grey paint finish. The standard machine is set to operate on either a 230v/50/1 or 400v/50/3 supply, and is fitted with an NVR safety feature to prevent automatic restarting after a supply failure/disconnection. The bowl support and the guard each have an electrical interlock so that when the bowl support is in the down position, or the guard is in the "open" position, the machine will not work.

<b>WEIGHTS (Kg):</b>	<b>gross</b>	<b>net</b>		<b>gross</b>	<b>net</b>
<b>A120N Bench Model</b>	86	75	<b>A200N Bench Model</b>	93	81
<b>A120N Floor Model</b>	94	82	<b>A200N Floor Model</b>	102	91

Type of Product	Quantity	Recommended Anitator	Recommended sneeds
-----------------	----------	----------------------	--------------------

**MACHINE NOISE LEVEL:** In accordance with EN-ISO 12001:1996 the recorded noise level is less then **70db** (A) (55db Recorded)

## INSTALLATION

Electrical rating : 400/50/3 FLC 1.1 Amps fused at 4A 230/50/3 FLC 1.9 Amps fused at 6A  
230/50/1 FLC 4.6Amps fused at 16A

This machine must be installed in accordance with current regulations by a qualified person. Carefully unpack the machine. Do not use a sharp knife to cut into the box as damage to the machine may occur.

With the machine in the vicinity of its final position remove from the transportation pallet. The machine is affixed to the pallet by four retaining bolts through the pallet into the threaded feet. Care must be taken during this operation to ensure:

- a) All required safety measures are taken to ensure correct lifting and handling to avoid risk of injury through dropping, falling & tilting. b) No damage to the machine which could impair the normal operation Place the mixer in its correct operating position, which should be firm and level



Ensure that the electrical supply agrees with the machine specification, prior to connection  
**Note: The single phase model should not be installed via a 13A fused plug**

If machine fails to operate, please check that the bowl support is in the up position and the guard is in the operating position

### **Notes :**

**1.**For installation to a dedicated stand, static or mobile, the transportation bolts should be used to secure machine into position

**2.**In areas where stability may be an issue, again the machine should be secure in position







## SAFETY INSTRUCTIONS

The following instructions must be observed when using the mixer.

### NEVER

- attempt to reach into the bowl when mixing
- fit agitator to mixer without bowl
- leave agitator on machine without bowl being fitted
- run mixer with both attachments or agitator fitted
- Leave gear lever in mid position
- Use gear to stop machine
- Use guard to stop machine
- Use bowl lift handle to stop machine
- Use machine in an unsafe condition

### ALWAYS

- Always Disconnect the mains supply and clean mixer daily
  - Remove Agitator before using any attachments
  - Stop mixer before adding more ingredients
  - Use stop button to stop machine
  - Clean the bowl and agitators after use
- After daily use disconnect mains power supply or switch off isolating switch. Clean mixer using mild soap and water, never scouring powder
- Ensure mixer is subject to regular servicing ( Recommended twice yearly)

**The machine should only be used for the design purposes and inline with the supplied operating instructions**

### MIXING CHART

- A120N & A200N Mixers
- With high gluten flour reduce dough batch by 25%
- Ensure the correct tool is selected
- Ensure the correct speed is selected

### DO NOT EXCEED THE SPECIFIED MIX QUANTITY

Overloading the mix can be detrimental to the quality of the finished product and affect the life expectancy of the machine. Always refer to the mixing chart The maximum capacity for the mixers:

**A120N = 12 litres A200N = 20 litres**

When mixing ingredients **care must** be taken to avoid the inhalation of dust particles e.g. Flour. Reference should be made to the product suppliers data sheets to ensure that adequate precautions/protection are taken. Items such as flour should be added in such a manner to avoid dust particles being dispersed into the local atmosphere.



<b>WEIGHTS (Kg):</b>		<b>gross</b>	<b>net</b>			<b>gross</b>	<b>net</b>
<b>A120N Bench Model</b>		86	75	<b>A200N Bench Model</b>		93	81
<b>A120N Floor Model</b>		94	82	<b>A200N Floor Model</b>		102	91

Type of Product	Quantity	Recommended Agitator	Recommended speeds
Egg Whites	0.71 litres	Whip	1 / 2 / 3
Mashed Potatoes	4.5 kg	B Beater	1
Mayonnaise (Oil)	5.10 litres	Whip	2 / 3

<b>WEIGHTS (Kg):</b>		<b>gross</b>	<b>net</b>			<b>gross</b>	<b>net</b>
<b>A120N Bench Model</b>		86	75	<b>A200N Bench Model</b>		93	81
<b>A120N Floor Model</b>		94	82	<b>A200N Floor Model</b>		102	91

Type of Product	Quantity	Recommended Agitator	Recommended speeds
Egg Whites	0.71 litres	Whip	1 / 2 / 3
Mashed Potatoes	4.5 kg	B Beater	1
Mayonnaise (Oil)	5.10 litres	Whip	2 / 3
Whipped Cream	5.65 litres	Whip	1 / 2 / 3

Type of Product	Quantity	Recommended Agitator	Recommended Speeds
Cake, Madera	5.4 kg	B Beater	1 / 2 / 3
Cake , Pound	5.4 kg	B Beater	1 / 2 / 3
Light Batter (Sponge Cake)	3.6 kg	B Beater	1 / 2 / 3
Dough (light -medium)	5.4 kg (65% A/R) (3.3 kg flour 2.1 litre water)	ED Hook	1 only
Dough (heavy)	4.5 kg (50% A/R) (3 kg flour 1.5 litre water)	ED Hook	1 only

<b>WEIGHTS (Kg):</b>		<b>gross</b>	<b>net</b>			<b>gross</b>	<b>net</b>
<b>A120N Bench Model</b>		86	75	<b>A200N Bench Model</b>		93	81
<b>A120N Floor Model</b>		94	82	<b>A200N Floor Model</b>		102	91

Type of Product	Quantity	Recommended Agitator	Recommended speeds
Egg Whites	0.71 litres	Whip	1 / 2 / 3
Mashed Potatoes	4.5 kg	B Beater	1

## A120N Kitchen Capacities - Single Batch

## A120N Bakery Capacity - Single Batch

## A200N Kitchen Capacities

-  
S  
i  
n  
g  
l  
e

## A200N Bakery Capacity - Single Batch

B  
a  
t  
c  
h

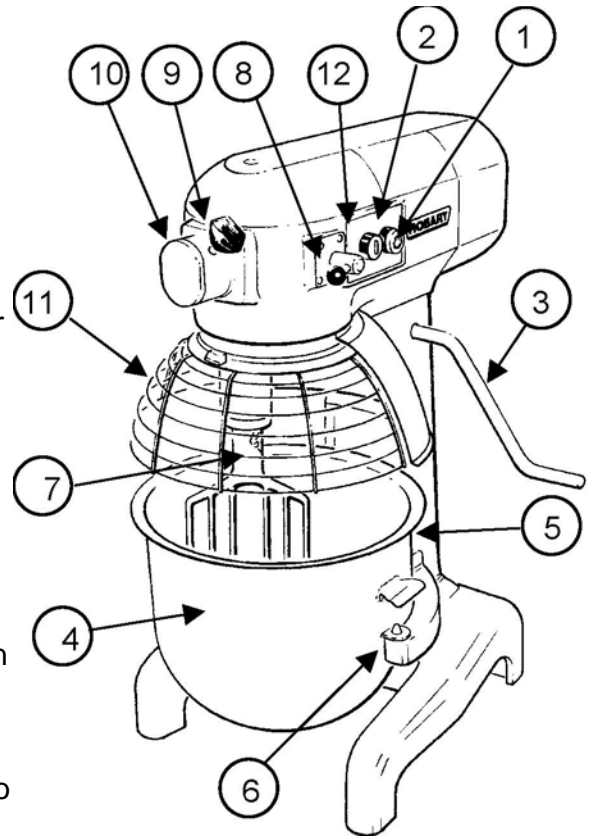
<b>WEIGHTS (Kg):</b>	<b>gross</b>	<b>net</b>		<b>gross</b>	<b>net</b>
<b>A120N Bench Model</b>	86	75	<b>A200N Bench Model</b>	93	81
<b>A120N Floor Model</b>	94	82	<b>A200N Floor Model</b>	102	91

Type of Product	Quantity	Recommended Agitator	Recommended speeds
Egg Whites	0.71 litres	Whip	1 / 2 / 3
Mashed Potatoes	4.5 kg	B Beater	1
Mayonnaise (Oil)	5.10 litres	Whip	2 / 3
Whipped Cream	5.65 litres	Whip	1 / 2 / 3
Type of Product	Quantity	Recommended Agitator	Recommended Speeds
Cake, Madera	5.4 kg	B Beater	1 / 2 / 3
Cake , Pound	5.4 kg	B Beater	1 / 2 / 3
Light Batter (Sponge Cake)	3.6 kg	B Beater	1 / 2 / 3
Dough (light -medium)	5.4 kg (65% A/R) (3.3	ED Hook	1 only



**OPERATION This machine is only for professional use by suitably trained persons.**

- Ensure that the machine is switched off (1)
- Always remove any attachment before using agitator
- Lower bowl support by using the hand lever (3)
- Rotate the front of the guard (11) to allow access
- Place the required agitator (7) in the bowl (4), and lift bowl onto the bowl support in the lowered position.
- Ensure that the bowl is correctly engaged in on the rear bowl location (5) and on the side bowl pins (6) of the bowl support.
- Slide the agitators on the shaft (7) turning to engage the drive pin in the "L" slot
- Add ingredients to the bowl and raise the bowl by hand lever (3)
  - Rotate the front of the guard (11) to the operating (closed) position (NOTE. An electrical interlock is fitted to the bowl support to prevent accidental starting when bowl is in the down position and the guard is in the open position)
- Select speed (8) and set timer (12) if fitted.
  - Setting Timer a) Non-timed operation - Set Timer to the "HOLD" position b) Timed Operation – Turn timer past position "3" and then set to the desired time
- Start machine by pressing start button (2)
- When mixing is complete stop machine using Stop button (1)
- Lower bowl support. Remove agitator from shaft
- Remove bowl and agitator from mixer to empty



The Number "1" (LOW) is for Heavy mixtures such as dough, heavy batters and mashed potatoes The number "2" (MEDIUM) is for mixing cake batters The number "3" (HIGH) is for mixing maximum amount of air into light batches. The "D" whip is used for whipping cream, beating egg whites, mixing light icings, meringues and whipping

**REFERENCE IS TO BE MADE TO THE MIXING CHART SHOWN ON PAGES 4 & 5**



**CLEANING DO NOT HOSE OR PRESSURE CLEAN THIS MIXER DO NOT USE ANY ABRASIVE CLEANERS**

**Ensure that the machine is disconnected from the main electrical power supply prior to cleaning**

Clean the mixing bowl and agitators with hot water, a suitable non-abrasive detergent and soft bristle brush. (Flushing the bowl with hot water immediately after use will ease the cleaning of the bowl)

**Note: Do not clean the aluminium agitators in a dishwasher**

Clean the mixer with a hot damp cloth, thoroughly wipe the bowl support arms and all exterior surfaces.

**GUARD CLEANING & REMOVAL - A200N**

The cage assembly of the guard has been designed to be removed easily for machine washing.

To remove the cage assembly,

- Ensure that the bowl support is in the lowered position.
- Remove the bowl and agitator
- Rotate the cage assembly in a clockwise direction until the front block is aligned with cut out in the drip cup runner. At this point care should be taken, as the cage will now be able to drop freely from the machine.
- Lower front to clear the runner and carefully push to the rear to allow blocks to clear runner. Lower and remove

To refit cage assembly to the machine.

- Align the front single slide block with the cut out in the drip cup.
- Engage the two rear slide blocks to the drip cup
- Raise the front of the cage assembly until the front slider block can be engaged onto the drip cup.
- Rotate the cage anti-clockwise so that it is fully engaged onto the drip cup

**The cage should be cleaned at the end of each day.**

To remove the rear splash shield.

The rear splash shield should be inspected regularly and when necessary removed for machine washing. This should be performed by suitably trained supervisor or maintenance department on minimum 3 monthly period, or if signs of cleaning required.

- Ensure that the bowl support is in the lowered position, with bowl removed, and the cage assy has been removed (see above).
- Using a suitable tool (bladed screwdriver) or by hand if thumb screws fitted, remove the 3 retaining screws and place in a safe place for refitting.
- The drip cup can now be removed from the machine by carefully rotating and lowering.
- The Drip cup should be cleaned to ensure no risk of elements dropping into product.
- Refit the rear splash shield in reverse ensuring the screws are adequately tightened

**Note:** The rear splash shield can be adequately cleaned in situ for normal applications

**GUARD CLEANING & REMOVAL – A120N**

The A120N guard assembly has been designed to be easily removed for machine washing.

- Ensure that the bowl support is in the lowered position
- Remove the bowl and agitator
- Rotate the wire cage until in the open position
- Holding the guard assembly either side, turn the complete Guard assembly in a anti-clockwise direction. Turning the guard will release the guard from it's bayonet fixing.
- Lower and remove the complete guard assembly from the machine
- Refit in reverse

### MAINTENANCE

The motor and transmission are packed with special grease, which will last for several years. When replacement is needed, contact your local service centre.

The bowl support slideways should be lubricated occasionally with a small amount of light oil applied with the finger tip, to prevent corrosion and ensure smooth operation

It is recommended that the mixer is serviced regularly (recommended twice yearly)

Electrical rating : 400/50/3 F.L.C 1.1 Amps  
 230/50/3 F.L.C 1.9 Amps  
 230/50/1 F.L.C 4.6Amps

A Service Maintenance Manual (PLE200467) is available upon request at the designated SERVICE CENTRE. However, for the continued safe and reliable operation of this machine, it is recommended that servicing is to be carried out by HOBART trained service personnel only



<b>WEIGHTS (Kg):</b>	<b>gross</b>	<b>net</b>		<b>gross</b>	<b>net</b>
<b>A120N Bench Model</b>	86	75	<b>A200N Bench Model</b>	93	81
<b>A120N Floor Model</b>	94	82	<b>A200N Floor Model</b>	102	91

Type of Product	Quantity	Recommended Agitator	Recommended speeds
Egg Whites	0.71 litres	Whip	1 / 2 / 3
Mashed Potatoes	4.5 kg	B Beater	1
Mayonnaise (Oil)	5.10 litres	Whip	2 / 3
Whipped Cream	5.65 litres	Whip	1 / 2 / 3

### FAULT FINDING

### RECOMMENDED SPARES GUIDANCE NOTES:

<b>WEIGHTS (Kg):</b>	<b>gross</b>	<b>net</b>	<b>gross</b>	<b>net</b>
<b>A120N Bench Model</b>	86	75	<b>A200N Bench Model</b>	93
<b>A120N Floor Model</b>	94	82	<b>A200N Floor Model</b>	102

Type of Product	Quantity	Recommended Agitator	Recommended speeds
Egg Whites	0.71 litres	Whip	1 / 2 / 3
Mashed Potatoes	4.5 kg	B Beater	1
Mayonnaise (Oil)	5.10 litres	Whip	2 / 3
Whipped Cream	5.65 litres	Whip	1 / 2 / 3
Type of Product	Quantity	Recommended Agitator	Recommended Speeds
Cake, Madera	5.4 kg	B Beater	1 / 2 / 3
Cake, Pound	5.4 kg	B Beater	1 / 2 / 3
Light Batter (Sponge Cake)	3.6 kg	B Beater	1 / 2 / 3
Dough (light -medium)	5.4 kg (65% A/R) (3.3 kg flour 2.1 litre water)	ED Hook	1 only
Dough (heavy)	4.5 kg (50% A/R) (3 kg flour 1.5 litre water)	ED Hook	1 only
Pie Pastry	4.5 kg	Pastry Knife ED Hook	1 only
Fat & Sugar for Sponge Cake	4.5 kg	Whip	1 / 2 / 3
Type of Product	Quantity	Recommended Agitator	Recommended speeds
Egg Whites	1.14 litres	Whip	1 / 2 / 3
Mashed Potatoes	6.8 kg	B Beater	1
Mayonnaise (Oil)	11.36 litres	Whip	2 / 3
Whipped Cream	11.36 litres	Whip	1 / 2 / 3

- The 'A' Series mixers are designed to operate with the Guard closed and the Bowl support raised. If the machine operates

outside of these parameters, your local Hobart service should be contacted

- If using attachments on the mixer, it is recommended to have the mixer bowl in position. NOTE: The guard must be closed and the bowl raised for machine to operate.
- Only recommended Hobart accessories should be used to ensure the machine operates within the design parameters for performance, reliability and stability
- A bowl scraper is only available for the A200N, Part Number 00-315281. The bowl should be lubricated with vegetable oil especially in the area above the mix product where the sleeve might rub against the bare surface of the bowl.
- The scraper should only be used with the whip or flat beater agitators, and operated in speeds 1 & 2 only

#### **NOTES:**

**SERVICE**

Hobart trained service technicians strategically located at the listed Hobart branches are prepared to give you fast, efficient and reliable service. Protect your investment by having a Hobart inspection contract, which assures the continued, efficient operation of your Hobart machines, spares and accessories.

**For further details contact:**

**SALES: 07002 101 101**  
**SERVICE: 07002 202 202**  
**SPARES: 07002 303 303**

Continued product improvement is a  
change without notice.

Hobart Still policy, specifications may



**The Hobart Manufacturing Company**  
**Limited Hobart House, 51 The Bourne, Southgate, London N14 6RT**  
**Tel: 020 8920 2800 Fax 020 8886 0450**

**Français**

## NOTES CONCERNANT LA SÉCURITÉ

Il est entendu que les procédures et précautions décrites dans le présent manuel s'appliquent à l'appareil uniquement lorsque celui-ci est utilisé de manière conforme aux instructions. Dès lors où l'appareil est utilisé autrement, l'opérateur est responsable de sa propre sécurité ainsi que celle des autres personnes impliquées.

Afin de prévenir les accidents, il est essentiel de lire, de comprendre et de respecter toutes les précautions et mises en garde données dans ce manuel avant de se mettre au travail et d'effectuer des tâches de nettoyage/maintenance.

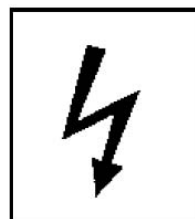
Les messages de sécurité contenus dans ce manuel sont identifiés par les symboles suivants.

### ATTENTION !

Le symbole "Attention" accompagne essentiellement les mises en garde importantes à un bon usage de l'appareil.



La présence de ce symbole indique un risque de nature électrique (Avant d'effectuer des opérations de maintenance sur l'appareil, débrancher, systématiquement le câble d'alimentation de la prise, secteur).



Cet appareil doit impérativement être transporté et stocké à température ambiante et ne doit en aucun cas être soumis à des conditions de gel ou à des températures inférieures à 5 °C ou supérieures à 55 °C

### Responsabilité

Les installations et réparations non effectuées par un **technicien agréé**, ainsi que l'usage de pièces de rechange autres que d'origine, ou toute **altération technique** effectuée sur l'appareil **peuvent affecter la garantie stipulée dans les conditions générales de vente.**

## GÉNÉRALITÉS

La gamme de batteurs-mélangeurs A120N et A200N est conçue pour réaliser des préparations alimentaires suivant les tableaux de spécifications. Les batteurs-mélangeurs existent en modèle sur table, prévus pour être installés sur un plan de travail de hauteur standard, mais sont également vendus avec un support spécial ou en modèle au sol. Ils sont réalisés en fonte grise et fonte d'alliage aluminium, et bénéficient de la finition Hobart en peinture grise. L'appareil type est réglé pour fonctionner sur une alimentation de 230 V/50/1 ou 400 V/50/3, et est équipé d'une sécurité à minimum de tension qui interdit le redémarrage automatique de l'appareil après une panne/coupure d'alimentation. Le portecuve et la grille de protection sont tous les deux munis d'un système de verrouillage électrique qui interdit le fonctionnement de l'appareil lorsque le porte-cuve est en position basse, ou lorsque la grille de protection est en

<b>WEIGHTS (Kg):</b>		<b>gross</b>	<b>net</b>			<b>gross</b>	<b>net</b>
<b>A120N Bench Model</b>		86	75	<b>A200N Bench Model</b>		93	81
<b>A120N Floor Model</b>		94	82	<b>A200N Floor Model</b>		102	91

Type of Product	Quantity	Recommende d Agitator	Recommended speeds
Egg Whites	0.71 litres	Whip	1 / 2 / 3
Mashed Potatoes	4.5 kg	B Beater	1
Mayonnaise (Oil)	5.10 litres	Whip	2 / 3
Whipped Cream	5.65 litres	Whip	1 / 2 / 3

Type of Product	Quantity	Recommende d Agitator	Recommended Speeds
Cake, Madera	5.4 kg	B Beater	1 / 2 / 3

position « ouverte ».

**LE NIVEAU SONORE DE L'APPAREIL** Conformément à la norme EN-ISO 12001:1996, l'intensité sonore de l'appareil est inférieure à **70 dB (A)** (55 dB enregistrés)

Cet appareil doit être installé en accord avec la réglementation en vigueur par une personne qualifiée. Déballer l'appareil avec précaution. Ne pas utiliser de couteau pointu pour découper la boîte sous peine d'endommager l'appareil.

Placer l'appareil à proximité de son emplacement final avant de le libérer de sa palette de transport. L'appareil est fixé à la palette par quatre boulons de retenue enfoncés au travers de la palette dans les pieds taraudés. Durant cette opération, veiller à ce que :

a) Toutes les mesures de sécurité nécessaires soient prises pour assurer un levage et un maniement corrects de manière à éviter tout risque d'accident par lâchage, chute ou basculement.

b) L'appareil ne subisse aucun dégât qui pourrait affecter son fonctionnement normal. Placer le batteur-mélangeur à son emplacement de service, qui doit être stable et plan.

Vérifier que l'alimentation électrique correspond bien aux spécifications de l'appareil avant d'effectuer le branchement.

Si l'appareil ne fonctionne pas, vérifier que le porte-cuve est levé et que la grille de protection est en position de travail.

**N.B. :**

1 Si le batteur-mélangeur doit être installé sur un support spécial, statique ou mobile, utiliser les boulons de transport pour immobiliser l'appareil.

2 Dans les zones où la stabilité peut être un problème, il importe à nouveau que la machine soit fermement immobilisée.



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Les instructions suivantes sont à respecter obligatoirement lors de l'utilisation du batteur-mélangeur.

### **NE JAMAIS**

- Essayer de mettre la main à l'intérieur de la cuve lorsque l'appareil mélange.
- Fixer l'agitateur sur le batteur-mélangeur sans cuve.
- Laisser l'agitateur sur l'appareil sans cuve.
- Faire fonctionner le batteur-mélangeur avec les accessoires et l'agitateur installés en même temps.
- Laisser le levier de changement de vitesse en position intermédiaire.
- Utiliser le levier de changement de vitesse pour arrêter l'appareil.
- Utiliser la grille de protection pour arrêter l'appareil.
- Utiliser la poignée de la cuve pour arrêter l'appareil.
- Utiliser l'appareil s'il ne fonctionne pas en toute sécurité



### **TABLEAUX DE PRÉPARATION TOUJOURS**

- Couper l'alimentation secteur et nettoyer le batteur-mélangeur quotidiennement.
- Retirer l'agitateur avant d'utiliser tout accessoire.
- Arrêter le batteur-mélangeur avant d'ajouter des ingrédients.
- Utiliser le bouton d'arrêt pour arrêter l'appareil.
- Nettoyer la cuve et les agitateurs après le travail.
  - Chaque jour après le travail, couper l'alimentation secteur ou appuyer sur l'interrupteur-sectionneur. Nettoyer l'appareil au savon doux et à l'eau. Ne jamais utiliser de poudre à récurer.
- Faire en sorte que le



batteur-mélangeur soit entretenu régulièrement (dix fois par an recommandé).

- Batteurs-mélangeurs A120N & A200N
- Avec la farine à haute teneur en gluten, réduire la quantité de pâte de 25 %
- Vérifier l'emploi du bon accessoire
- Vérifier le bon réglage de la vitesse

### **NE PAS DÉPASSER LA QUANTITÉ DE PRÉPARATION SPÉCIFIÉE**

Une trop grosse quantité de préparation peut nuire à la qualité du produit fini et altérer la durée de vie de l'appareil. Il convient de toujours consulter les tableaux de préparation. Capacité maximale des batteurs-mélangeurs :

**A120N = 12 litres**

**A200N = 20**

**litres** En mélangeant les ingrédients, **veiller** à éviter d'inhaler les particules de poussières de farine, par exemple. Nous recommandons à l'utilisateur de se référer aux fiches techniques du fournisseur du produit de base pour faire en sorte que les précautions/protections qui s'imposent soient prises en compte. Les ingrédients comme la farine devront être incorporés de manière à éviter la propagation de particules de poussières dans l'air ambiant.

<b>WEIGHTS (Kg):</b>		<b>gross</b>	<b>net</b>	<b>gross</b>		<b>net</b>
<b>A120N Bench Model</b>		86	75	<b>A200N Bench Model</b>	93	81
<b>A120N Floor Model</b>		94	82	<b>A200N Floor Model</b>	102	91

Type of Product	Quantity	Recommended Agitator	Recommended speeds
Egg Whites	0.71 litres	Whip	1 / 2 / 3
Mashed Potatoes	4.5 kg	B Beater	1

<b>WEIGHTS (Kg):</b>		<b>gross</b>	<b>net</b>	<b>gross</b>		<b>net</b>
<b>A120N Bench Model</b>		86	75	<b>A200N Bench Model</b>	93	81
<b>A120N Floor Model</b>		94	82	<b>A200N Floor Model</b>	102	91

Type of Product	Quantity	Recommended Agitator	Recommended speeds
Egg Whites	0.71 litres	Whip	1 / 2 / 3
Mashed Potatoes	4.5 kg	B Beater	1
Mayonnaise (Oil)	5.10 litres	Whip	2 / 3
Whipped Cream	5.65 litres	Whip	1 / 2 / 3

Type of Product	Quantity	Recommended Agitator	Recommended Speeds
Cake, Madera	5.4 kg	B Beater	1 / 2 / 3
Cake , Pound	5.4 kg	B Beater	1 / 2 / 3
Light Batter (Sponge Cake)	3.6 kg	B Beater	1 / 2 / 3
Dough (light -medium)	5.4 kg (65% A/R) (3.3 kg flour 2.1 litre water)	ED Hook	1 only
Dough (heavy)	4.5 kg (50% A/R) (3 kg flour 1.5 litre water)	ED Hook	1 only
Pie Pastry	4.5 kg	Pastry Knife ED Hook	1 only
Fat & Sugar for Sponge Cake	4.5 kg	Whip	1 / 2 / 3

Type of Product	Quantity	Recommended Agitator	Recommended speeds
Egg Whites	0.71 litres	Whip	1 / 2 / 3
Mashed Potatoes	4.5 kg	B Beater	1

**A120N Capacités cuisine - par charge**

**A120N Capacités pâtisserie - par charge**

**A200N Capacités cuisine - par charge**

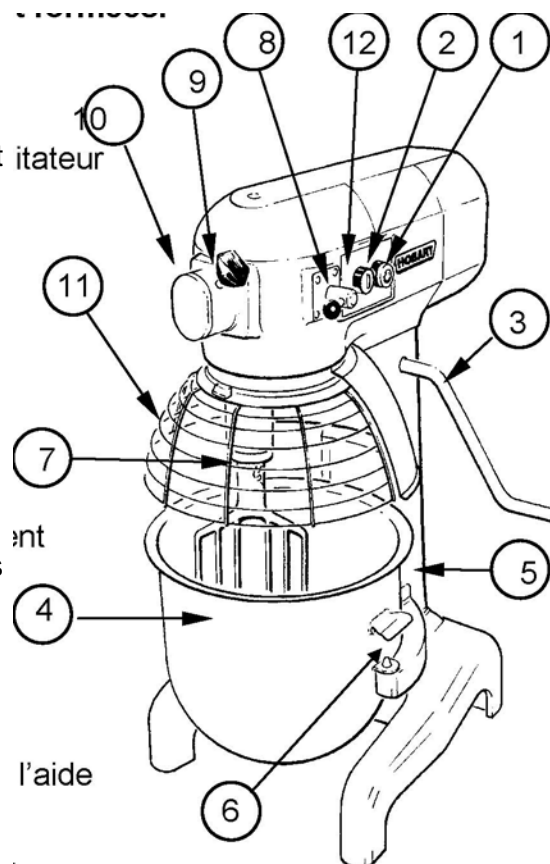
**A200N Capacités pâtisserie - par charge**

<b>WEIGHTS (Kg):</b>		<b>gross</b>	<b>net</b>			<b>gross</b>	<b>net</b>
<b>A120N Bench Model</b>		86	75	<b>A200N Bench Model</b>		93	81
<b>A120N Floor Model</b>		94	82	<b>A200N Floor Model</b>		102	91

Type of Product	Quantity	Recommended Agitator	Recommended speeds
Egg Whites	0.71 litres	Whip	1 / 2 / 3
Mashed Potatoes	4.5 kg	B Beater	1
Mayonnaise (Oil)	5.10 litres	Whip	2 / 3
Whipped Cream	5.65 litres	Whip	1 / 2 / 3
Type of Product	Quantity	Recommended Agitator	Recommended Speeds
Cake, Madera	5.4 kg	B Beater	1 / 2 / 3
Cake , Pound	5.4 kg	B Beater	1 / 2 / 3
Light Batter (Sponge Cake)	3.6 kg	B Beater	1 / 2 / 3
Dough (light -medium)	5.4 kg (65% A/R) (3.3 kg flour 2.1 litre water)	ED Hook	1 only
Dough (heavy)	4.5 kg (50% A/R) (3 kg flour 1.5 litre water)	ED Hook	1 only
Pie Pastry	4.5 kg	Pastry Knife ED Hook	1 only

**UTILISATION Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation professionnelle par des personnes adéquatement formées.**

- Vérifier que l'appareil est éteint (1).
- Retirer à chaque fois tout accessoire avant itateur d'utiliser l'agitateur
- Abaisser le porte-cuve à l'aide du levier manuel (3).
  - Faire tourner le devant de la grille de protection (11) pour permettre l'accès.
  - Placer l'agitateur voulu (7) dans la cuve (4), puis soulever celle-ci pour la fixer sur le porte-cuve en position basse.
- Vérifier que la cuve est bien engagée dans l'emplacement prévu à l'arrière (5) et dans les ergots latéraux (6) du porte-cuve.
- Insérer les agitateurs sur l'arbre (7) en faisant tourner pour engager l'axe d'entraînement dans l'encoche en L.
- Ajouter les ingrédients dans la cuve puis lever celle-ci à l'aide du levier manuel (3).



- Tourner le devant de la grille de protection (11) en position de travail (fermée).

(N.B. : Le porte-cuve est équipé d'un système de verrouillage électrique qui interdit les démarrages intempestifs lorsque la cuve est abaissée et que la grille de protection est ouverte)

- Sélectionner la vitesse (8) et régler la minuterie (12) s'il y en a une.
  - Réglage de la minuterie a) Fonctionnement sans minuterie - Régler la minuterie sur « HOLD ». b) Fonctionnement avec minuterie – Tourner la minuterie juste après le « 3 » puis régler l'heure désirée.
- Mettre l'appareil en route en appuyant sur le bouton de démarrage (2).
- Lorsque la préparation est terminée, arrêter l'appareil à l'aide du bouton d'arrêt. (1)
- Abaisser le porte-cuve. Retirer l'agitateur de l'arbre.
- Retirer la cuve et l'agitateur de l'appareil pour le vidage.

Le numéro "1" (BAS) est destiné aux préparations lourdes telles que les pâtes dures, les pâtes molles lourdes et

les purées de pommes de terre. Le numéro "2" (MOYEN) est destiné au mélange des pâtes à gâteau. Le numéro "3" (ÉLEVÉ) sert à mélanger le maximum d'air dans les charges légères. Le fouet « D » s'utilise

pour fouetter la crème fraîche, battre les blancs en neige, préparer des glaçages légers, des meringues et fouetter.

**CONSULTER LES TABLEAUX DE PRÉPARATION PAGES 14 & 15**



**NE PAS NETTOYER L'APPAREIL AU JET D'EAU OU À LA PRESSION NE PAS UTILISER DE NETTOYANTS ABRASIFS**

### **Couper l'appareil de l'alimentation secteur avant de procéder au nettoyage**

Nettoyer la cuve de mélange et les agitateurs à l'eau chaude, en utilisant un détergent non-abrasif adéquat et une brosse à poils doux. (Un rinçage à l'eau chaude juste après le travail facilite le nettoyage de la cuve).

### **N.B. : Ne pas nettoyer les agitateurs en aluminium au lave-vaisselle**

Nettoyer le batteur-mélangeur avec un chiffon chaud et humide et bien essuyer les bras de la cuve ainsi que toutes les surfaces extérieures.

## **NETTOYAGE ET DÉMONTAGE DE LA GRILLE DE PROTECTION - A200N**

La cage de la grille a été conçue pour être démontée facilement afin de nettoyer l'appareil.

### **Démontage de la cage :**

- Vérifier que le porte-cuve est abaissé.
- Retirer la cuve et l'agitateur.
- Tourner la cage dans le sens des aiguilles d'une montre pour aligner le coulisseau frontal avec la découpe du rail du pare-éclaboussures. Il convient alors d'être vigilant car la cage n'est plus retenue et peut tomber de l'appareil.
- Abaisser le devant pour dégager le rail et pousser à l'arrière avec précaution pour dégager les coulisseaux du rail. Abaisser et retirer.

### **Remontage de la cage sur l'appareil.**

- Aligner le coulisseau frontal avec la découpe du pare-éclaboussures.
- Engager les deux coulisseaux arrière sur le pare-éclaboussures.
- Soulever le devant de la cage jusqu'à ce que le coulisseau frontal puisse s'engager dans le pare-éclaboussures.
- Tourner la cage dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour la faire s'engager complètement dans le pare-éclaboussures.

**Il convient de nettoyer la cage chaque jour après le travail.**

### **Démontage du pare-éclaboussures arrière.**

Il convient d'inspecter régulièrement le pare-éclaboussures arrière et de le démonter au besoin pour nettoyer l'appareil. Cette opération doit être réalisée par un superviseur formé ou un membre du personnel de maintenance au moins tous les trois mois, ou lorsqu'il y a besoin de nettoyer.

- Vérifier que le porte-cuve est abaissé, que la cuve est retirée et que la cage est démontée (voir ci-dessus).
- A l'aide d'un outil adapté (tournevis à lame plate) ou à la main si l'appareil est muni de molettes, retirer les trois vis de retenue et les placer en lieu sûr pour le remontage.
- Le pare-éclaboussures peut être retiré en le faisant tourner avec précaution et en l'abaissant.
- Nettoyer le pare-éclaboussures pour empêcher des éléments de tomber dans le produit.
- Pour remonter le pare-éclaboussures, suivre la procédure de démontage à l'envers en vérifiant le bon serrage des vis.

**N.B. :** Le pare-éclaboussures arrière peut être nettoyé sur place pour les applications

normales.

## **NETTOYAGE ET DÉMONTAGE DE LA GRILLE DE PROTECTION – A120N**

La cage du A120N a été conçue pour être démontée facilement afin de nettoyer l'appareil.

- Vérifier que le porte-cuve est abaissé.
- Retirer la cuve et l'agitateur.
- Tourner la cage jusqu'en position ouverte.
- En maintenant la grille de protection de chaque côté, tourner la grille entière dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. La grille de protection se libère de sa fixation à baïonnette.
- Abaisser la grille de protection entière et la retirer de l'appareil.
- Pour le remontage, reprendre la procédure à l'envers.

### **MAINTENANCE**

Le moteur et la transmission sont emballés avec une graisse spéciale qui durera plusieurs années. En cas de besoin de remplacement, contacter le centre de service après-vente local.

Pour prévenir la corrosion et assurer un bon fonctionnement, il convient de lubrifier les coulisses du porte-cuve de temps en temps, avec une petite quantité d'huile fluide appliquée avec le bout du doigt.

Il est conseillé de faire réviser régulièrement (deux fois par an) l'appareil.



Régime nominal 400/50/3 courant de pleine charge 1,1 A 230/50/3 courant de pleine charge 1,9 A 230/50/1 courant de pleine charge 4,6 A

### **RECHERCHE DES PANNES**

Défaut		
L'appareil ne démarre pas	Vérifier que la grille de protection est fermée	
	Vérifier le variateur de vitesse	Régler la bonne vitesse
	Vérifier que le porte-cuve est en position de travail	Lever la cuve
	Vérifier les fusibles	Les remplacer en cas de défaillance
	L'appareil ne fonctionne toujours pas	Contacter le centre de service après-vente local
Référence de la pièce	Description	
00-738026-1	Moteur monophasé 230/50/1	

### **PIÈCES DE RECHANGE RECOMMANDÉES**



Défaut		
L'appareil ne démarre pas	Vérifier que la grille de protection est fermée	
	Vérifier le variateur de vitesse	Régler la bonne vitesse
	Vérifier que le porte-cuve est en position de travail	Lever la cuve
	Vérifier les fusibles	Les remplacer en cas de défaillance
	L'appareil ne fonctionne toujours pas	Contactez le centre de service après-vente local

**CONSEILS D'UTILISATION**

Référence de la pièce	Description
00-738026-1	Moteur monophasé 230/50/1
00-738026-50	Condensateur
00-738027-1	Moteur triphasé 400/50/3
00-738067	Couvercle d'extrémité de moteur
00-738112	Commutateur marche/arrêt (A200N)
00-738110	Commutateur démarrage (A120N)
00-738111	Commutateur arrêt (A120N)
294650-3-4	Minuterie 15 min.
87711-252	Interrupteur à lames, grille de protection
144358	Interrupteur, porte-cuve
00-438490	Grille de protection (A200N)
00-738113	Grille de protection (A120N)
00-738090	Roue intérieure (A200N)
141007-1	Roue intérieure (A120N)
141440-1	Contacteur
140869-10	Fusible, commande

Les batteurs-mélangeurs de la Série 'A' ont été conçus pour fonctionner une fois la grille de protection

tion fermée et le porte-cuve levé. Contacter le service Hobart le plus proche si l'appareil fonctionne lorsque ces conditions ne sont pas respectées

- Si des accessoires doivent être utilisés sur le batteur-mélangeur, il est recommandé de veiller à ce que la cuve du batteur-mélangeur soit en place. REMARQUE : l'appareil ne fonctionne pas si la grille de protection n'est pas fermée et si la cuve n'est pas levée.
- Seuls les accessoires d'origine Hobart doivent être utilisés pour garantir le fonctionnement de la machine conformément aux paramètres de performance, de fiabilité et de stabilité voulus.
- Une raclette n'est disponible que pour le modèle A200N (Référence pièce 00-315281). La cuve doit être lubrifiée à l'huile végétale, surtout à l'endroit du dessus de la cuve où le manchon pourrait frotter contre la surface à vif de la cuve.
- La raclette ne doit être utilisée qu'avec les agitateurs fouet et batteur plat, à une vitesse de 1 ou 2 uniquement.

**NOTES :**

## **SERVICE APRÈS-VENTE**

Nos techniciens qualifiés de S.A.V., stratégiquement répartis dans les établissements Hobart, sont prêts à vous offrir un service rapide, efficace et fiable. Protégez votre investissement en optant pour un contrat d'inspection Hobart afin d'assurer la continuité et la qualité de fonctionnement de vos appareils, pièces de rechange et accessoires Hobart.

Hobart ayant une politique d'amélioration constante de ses produits, les spécifications peuvent changer sans préavis.

**Compagnie Hobart SA ZI Pariest  
Beaubourg 77312**



**1 Allée du 1er Mai BP68 Croissy  
Marne-la-Vallée Cedex 2**

**Deutsch**

## SICHERHEIT

Die Angaben in dieser Bedienungsanleitung beziehen sich ausschließlich auf den sachgerechten Einsatz des Geräts. Wird das Gerät nicht sachgerecht eingesetzt, ist der Bediener für seine eigene Sicherheit sowie die anderer Personen selber verantwortlich.

Um Unfälle zu vermeiden, sollten Sie alle Hinweise und Warnungen in dieser Bedienungsanleitung gründlich durchlesen, verstehen und befolgen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, warten oder reinigen.

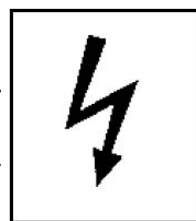
Sicherheitshinweise sind in der Bedienungsanleitung wie folgt identifiziert:

### ACHTUNG!

Das "Achtung"-Symbol ist vor allem dann zu finden, wenn der entsprechende Warnhinweis von Bedeutung für den sicheren Betrieb des Geräts ist.



Dieses Symbol wird verwendet, wenn eine Gefahr aufgrund von Elektrizität besteht. (Vor Ausführen von Wartungsarbeiten am Gerät stets das Netzkabel aus der Steckdose abziehen.)



Dieses Gerät sollte in einem Umfeld mit Raumtemperatur transportiert und gelagert werden. Es sollte nicht in kalten Witterungsverhältnissen oder bei Temperaturen benutzt werden, die  $5^{\circ}\text{C}$  unterschreiten bzw.  $55^{\circ}\text{C}$  überschreiten.

## Haftung bei Installations- und Reparaturarbeiten

Installations- und Reparaturarbeiten, die nicht von **entsprechend qualifizierten Fachleuten** ausgeführt werden, die Verwendung von **Nicht-Originalersatzteilen** sowie jegliche **technische Änderungen** am Gerät **können die in den Geschäftsbedingungen enthaltenen Garantiebedingungen beeinträchtigen.**

## ALLGEMEINES

Die Mixer der Serien A120N und A200N dienen zum Mischen und Rühren von Lebensmitteln (siehe technische Daten). Die Mixer sind als Tischmodell, das auf einer Arbeitsfläche normaler Höhe aufgestellt wird, mit einem speziellen Gestell sowie als Bodenmodell erhältlich. Sie werden aus Grauguss und Gussteilen aus Aluminiumlegierungen hergestellt. Alle Geräte besitzen eine graue Hobart-Lackierung. Die Standardausführungen werden mit 230 V/50 Hz/1-Phasenstrom oder 400 V/50 Hz/Drehstrom betrieben und besitzen einen Nullspannungsschalter, um einen automatischen Neustart nach einem Stromausfall oder einer Unterbrechung der Stromversorgung des Geräts zu verhindern. Der Schüsselträger und das Schutzgitter besitzen beide einen Sicherheitsschalter, der bewirkt, dass das Gerät nicht arbeiten kann, wenn der Schüsselträger in der unteren Position und/oder das Schutzgitter "offen" ist.

Défaut		
L'appareil ne démarre pas	Vérifier que la grille de protection est fermée	
	Vérifier le variateur de vitesse	Régler la bonne vitesse
	Vérifier que le porte-cuve est en position de travail	Lever la cuve
	Vérifier les fusibles	Les remplacer en cas de défaillance
	L'appareil ne fonctionne pas	Contactez le centre de service

**GERÄUSCHENTWICKLUNG** Im Einklang mit EN-ISO 12001:1996 liegt der aufgezeichnete Geräuschpegel unter **70 dB (A)** (55 dB aufgezeichnet)

Dieses Gerät ist gemäß geltenden Vorschriften durch eine fachlich entsprechend qualifizierte Person zu installieren. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus. Verwenden Sie kein scharfes Messer, um den Karton aufzuschneiden, da dabei das Gerät beschädigt werden könnte.



Bringen Sie das Gerät auf der Transportpalette zum Aufstellungsort und nehmen Sie es dann von der Palette. Das Gerät ist mit vier Transportsicherungen gesichert, die durch die Palette hindurch in die Füße des Geräts eingedreht sind. Gehen Sie dabei vorsichtig vor und achten Sie darauf, dass: a) alle relevanten Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden, um eine korrekte

Handhabung sicherzustellen, damit das Gerät nicht herunterfallen, umfallen oder kippen kann und niemand verletzt wird. b) das Gerät nicht in einer Weise beschädigt wird, die den normalen Betrieb

beeinträchtigen könnte. Stellen Sie den Mixer an den vorgesehenen Aufstellungsort, dessen Oberfläche fest und eben sein soll.

Stellen Sie vor dem Anschließen des Automaten sicher, dass die korrekte Netzversorgung vorliegt.

**ACHTUNG** Nach Anschluss an der Maschine an die Stromversorgung. Muss das Schutzgitter betätigt werden um den Sicherheitsschalter zu initialisieren.

Wenn das Gerät nicht arbeitet, ist zu prüfen, ob der Schüsselträger in der oberen und das Schutzgitter in Betriebsposition ist.



**Hinweise:**

1. Für die Installation auf einem speziell dafür vorgesehenen Gestell (fest oder mobil) sind die Transportsicherungen zum Sichern des Geräts zu verwenden.
2. Wenn Standfestigkeit ein Problem darstellt, so ist das Gerät entsprechend zu sichern.



## SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie beim Betrieb des Mixers folgende Hinweise:

### NIEMALS...

- während des Betriebs in die Schüssel langen
- Zubehör ohne Schüssel am Mixer anbringen
- Zubehör ohne Schüssel am Gerät lassen
- Mixer betreiben, wenn sowohl ein Frontaufsatz als auch Zubehör angebracht ist
- Schalthebel in Mittelposition stehen lassen
- Schalthebel zum Abstellen des Geräts verwenden
- Schutzgitter zum Abstellen des Geräts verwenden
- Schüsselhebel zum Abstellen des Geräts verwenden
- Gerät in unsicherem Zustand betreiben



### ÜBERSICHT STETS...

- zur täglichen Reinigung des Mixers die Netzversorgung unterbrechen
- Zubehör vor Anbringen eines Frontaufsatzes entfernen
- Mixer vor Hinzugeben von weiteren Zutaten abstellen
- den Aus-Schalter zum Abstellen des Geräts verwenden
- die Schüssel und das Zubehör nach Gebrauch reinigen
- am Ende des Arbeitstages die Netzversorgung unterbrechen oder den Hauptschalter auf "aus" stellen. Mixer nur mit einer milden Seife und Wasser reinigen, niemals mit Scheuerpulver
- Mixer regelmäßig einem Kundendienst unterziehen (empfohlen: alle sechs Monate)
- Mixer der Serien A120N und A200N
- Bei Verwendung von stark glutenhaltigem Mehl ist die Teigmenge um 25% zu reduzieren.
- Achten Sie darauf, das korrekte Zubehör zu verwenden
- Achten Sie darauf, die korrekte Geschwindigkeit einzustellen

### ÜBERSCHREITEN SIE NIEMALS DIE ANGEGEBENE ZU VERARBEITENDE MENGE

Wird die angegebene zu verarbeitende Menge überschritten, beeinträchtigt dies das Ergebnis der fertigen Mischung sowie die Lebensdauer des Geräts. Halten Sie sich stets an die Angaben in der Übersicht. Die Mixer können folgende maximale Mengen verarbeiten:

**A120N = 12 Liter A200N = 20 Liter**

Beim Vermischen der Zutaten **immer aufpassen**, dass Sie keine Staubpartikel, z.B. Mehl einatmen. Bitte sehen Sie die Produktdatenblätter des Lieferanten wegen der korrekten Vorsichts- und Sicherheitsmaßnahmen ein. Zutaten wie Mehl sollten so zugegeben werden, dass keine Staubpartikel in die Atmosphäre vor Ort gelangen.

Défaut		
L'appareil ne démarre pas	Vérifier que la grille de protection est fermée	
	Vérifier le variateur de vitesse	Régler la bonne vitesse
	Vérifier que le porte-cuve est en position de travail	Lever la cuve
	Vérifier les fusibles	Les remplacer en cas de défaillance

Défaut		
L'appareil ne démarre pas	Vérifier que la grille de protection est fermée	
	Vérifier le variateur de vitesse	Régler la bonne vitesse
	Vérifier que le porte-cuve est en position de travail	Lever la cuve
	Vérifier les fusibles	Les remplacer en cas de défaillance
	L'appareil ne fonctionne toujours pas	Contactez le centre de service après-vente local

Référence de la pièce	Description	
00-738026-1	Moteur monophasé 230/50/1	
00-738026-50	Condensateur	
00-738027-1	Moteur triphasé 400/50/3	
00-738067	Couvercle d'extrémité de moteur	
00-738112	Commutateur marche/arrêt (A200N)	
<del>00-738110</del>	Commutateur démarrage (A120N)	
L'appareil ne démarre pas	Vérifier que la grille de protection est fermée	
	Vérifier le variateur de vitesse	Régler la bonne vitesse
	Vérifier que le porte-cuve est en position de travail	Lever la cuve
	Vérifier les fusibles	Les remplacer en cas de défaillance

**A120N Küchenübliche Mengen (pro Verarbeitungsgang)**

**A120N Bäckereiübliche Mengen (pro Verarbeitungsgang)**

**A200N Küchenübliche Mengen (pro Verarbeitungsgang)**

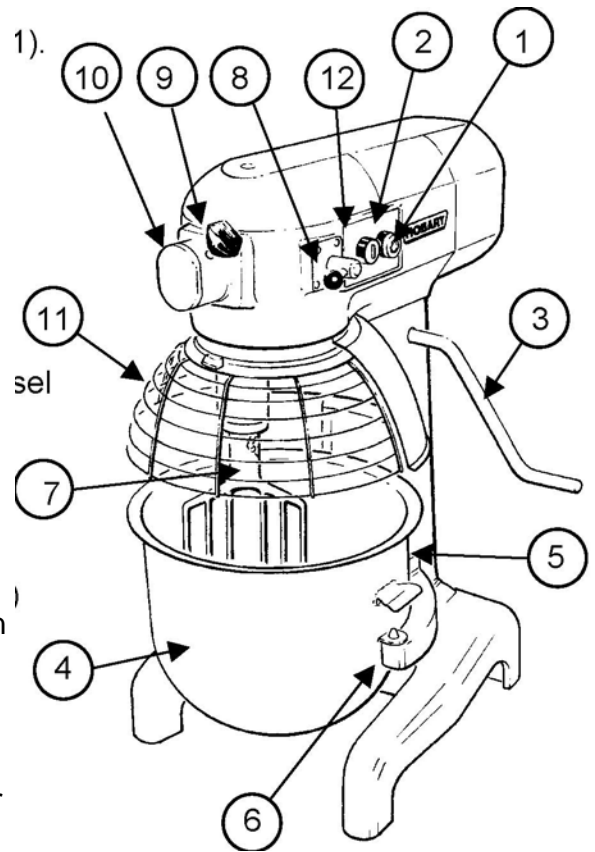
**A200N Bäckereiübliche Mengen (pro Verarbeitungsgang)**

Défaut		
L'appareil ne démarre pas	Vérifier que la grille de protection est fermée	
	Vérifier le variateur de vitesse	Régler la bonne vitesse
	Vérifier que le porte-cuve est en position de travail	Lever la cuve
	Vérifier les fusibles	Les remplacer en cas de défaillance
	L'appareil ne fonctionne toujours pas	Contactez le centre de service après-vente local
<b>Référence de la pièce</b>	<b>Description</b>	
00-738026-1	Moteur monophasé 230/50/1	
00-738026-50	Condensateur	
00-738027-1	Moteur triphasé 400/50/3	
00-738067	Couvercle d'extrémité de moteur	
00-738112	Commutateur marche/arrêt (A200N)	



**BETRIEB** Dieses Gerät darf nur von entsprechend geschultem Personal bedient werden. **ACHTUNG** Nach Anschluss an der Maschine an die Stromversorgung. Muss das Schutzgitter betätigt werden um den Sicherheits-Schalter zu initialisieren.

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist (1).
- Entfernen Sie stets jeglichen Frontaufsatz, bevor Sie mit Zubehör arbeiten.
- Bewegen Sie den Schüsselträger mit dem Hebel (3) nach unten.
- Drehen Sie das Schutzgitter (11) zur Seite.
  - Geben Sie das gewünschte Zubehör (7) in die Schüssel
  - (4) und stellen Sie die Schüssel auf den Schüsselträger, der sich in der unteren Position befinden muss.
  - Stellen Sie sicher, dass die Schüssel sicher in der hinteren Rastung (5) und auf den seitlichen Stiften (6) des Schüsselträgers sitzt.
- Schieben Sie das Zubehör auf die Welle (7) und drehen Sie es, damit es einrastet.
- Geben Sie die Zutaten in die Schüssel und bewegen Sie die Schüssel mit dem Hebel (3) nach oben.
  - Bringen Sie das Schutzgitter (11) in die Betriebsposition, indem Sie es schließen. (HINWEIS: Der Schüsselträger verfügt über einen Sicherheitsschalter, der verhindert, dass das Gerät versehentlich anläuft, wenn die Schüssel in der unteren Position und/oder das Schutzgitter geöffnet ist.)
- Wählen Sie die Geschwindigkeit (8) und stellen Sie den Timer (12) ein, soweit vorhanden.
  - Einstellen des Timers c) Betrieb ohne Timer: Stellen Sie den Timer auf "HOLD". d) Betrieb mit Timer: Drehen Sie den Timer über die Position "3" hinaus und stellen Sie die gewünschte Zeit ein.
- Starten Sie das Gerät durch Betätigen des Ein-Schalters (2).
- Wenn das Kneten bzw. Mischen beendet ist, schalten Sie das Gerät mit dem Aus-Schalter (1) aus.
- Bringen Sie den Schüsselträger in die untere Position und lösen Sie das Zubehör.
- Nehmen Sie die Schüssel und das Zubehör vom Mixer, um die Schüssel zu leeren.



Stufe "1" (LANGSAM): Zubereiten von schweren Teigen und Kartoffelpüree. Stufe "2" (MITTEL): Zubereiten von Kuchenteig. Stufe "3" (SCHNELL): Einarbeiten der maximalen Menge von Luft in kleinere Teigmengen. Der "D" Rührbesen ist zum Schlagen von Schlagsahne und Eiweiß, Bereiten von leichten Zuckergüssen, Baisermasse und zum Rühren vorgesehen.

**SIEHE AUCH DIE ÜBERSICHT AUF SEITE 24 UND 25**



**REINIGUNG MIXER NICHT ABSPRITZEN ODER DAMPFSTRAHLEN! KEINE SCHARFEN REINIGUNGSMITTEL VERWENDEN!**

**Vergewissern Sie sich vor dem Reinigen, dass die Netzversorgung des Geräts unterbrochen ist.**

Reinigen Sie die Schüssel und das Zubehör mit heißem Wasser, einem geeigneten, nicht scheuernden Reinigungsmittel und einer weichen Bürste. (Wird die Schüssel unmittelbar nach der Benutzung ausgespült, erleichtert dies die Reinigung.)

**Hinweis: Geben Sie Aluminiumzubehör nicht in die Spülmaschine!**

Verwenden Sie zum Reinigen des Mixers einen heißen, feuchten Lappen. Wischen Sie die Schüsselarme und alle Außenflächen gründlich ab.

## **ABNEHMEN UND REINIGEN DES SCHUTZGITTERS - A200N**

Das Schutzgitter lässt sich einfach abnehmen und in der Spülmaschine reinigen.

### **Abnehmen des Schutzgitters**

- Stellen Sie sicher, dass der Schüsselträger in der unteren Position ist.
- Entfernen Sie die Schüssel und das Zubehör.
- Drehen Sie das Schutzgitter im Uhrzeigersinn, bis sich der Frontführungsblock des Schutzgitters mit der Aussparung in der Spritzschutzführung deckt. Nun ist Vorsicht geboten, da das Schutzgitter nun ungehindert vom Gerät fallen kann.
- Bewegen Sie den Frontführungsblock, und somit das Schutzgitter, nach unten von der Spritzschutzführung weg und drücken Sie dann das Schutzgitter nach hinten, um auch die anderen Führungsblöcke von der Spritzschutzführung zu drücken. Nehmen Sie nun das Schutzgitter nach unten hin ab.

### **Anbringen des Schutzgitters**

- Halten Sie das Schutzgitter so von unten an die Spritzschutzführung, dass der Frontführungsblock des Schutzgitters sich unter der Aussparung in der Spritzschutzführung befindet.
- Entfernen Sie die 3 Sicherungsschrauben mit einem geeigneten Werkzeug (Schlitzschraubendreher) und legen Sie sie an einen sicheren Ort. Die Schrauben werden später wieder benötigt.
- Bewegen Sie nun den Frontführungsblock des Schutzgitters nach oben auf die Spritzschutzführung.
- Drehen Sie das Schutzgitter entgegen dem Uhrzeigersinn, so dass es sicher auf der Spritzschutzführung sitzt.

**Das Schutzgitter ist am Ende eines jeden Arbeitstages zu reinigen.**

### **Entfernen des hinteren Spritzschutzes**

Der hintere Spritzschutz ist regelmäßig zu inspizieren und gegebenenfalls abzunehmen, um ihn in der Spülmaschine zu reinigen. Dies ist nur von einer fachlich entsprechend qualifizierten Person oder dem Wartungspersonal durchzuführen, und zwar mindestens alle 3 Monate bzw. bei Bedarf.

- Stellen Sie sicher, dass der Schüsselträger sich in der unteren Position befindet und die Schüssel und das Schutzgitter abgenommen wurden (siehe oben).
- Entfernen Sie die 3 Sicherungsschrauben mit einem geeigneten Werkzeug (Schlitzschraubendreher) und legen Sie sie an einen sicheren Ort. Die Schrauben werden später wieder benötigt.
- Nun kann der Spritzschutz abgenommen werden, indem er vorsichtig gedreht und nach unten bewegt wird.
- Der Spritzschutz ist so zu reinigen, dass keine Gefahr besteht, dass etwas von ihm herunter in die Schüssel tropfen kann.
- Bringen sie den hinteren Spritzschutz wieder an. Gehen Sie dazu in der umgekehrten Reihenfolge vor und stellen Sie sicher, dass die Sicherungsschrauben fest angezogen werden.

**Hinweis:** Bei nicht allzu starker Verunreinigung muss der Spritzschutz zum Reinigen nicht abgenommen werden.

### **ABNEHMEN UND REINIGEN DES SCHUTZGITTERS – A120N**

Das Schutzgitter des A120N lässt sich einfach abnehmen und in der Spülmaschine reinigen.

- Stellen Sie sicher, dass der Schüsselträger in der unteren Position ist.
- Entfernen Sie die Schüssel und das Zubehör.
- Drehen Sie das Schutzgitter in die geöffnete Position.
- Halten Sie das Schutzgitter an beiden Seiten fest und drehen Sie die gesamte Schutzgittereinheit entgegen dem Uhrzeigersinn. Durch das Drehen wird die Einheit aus ihrer Bajonettverriegelung gelöst.
- Bewegen Sie die gesamte Einheit nach unten und nehmen Sie sie vom Gerät ab.
- Zum Einbau gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

### **WARTUNG**

Der Motor und das Getriebe sind mit Spezialfett gefüllt, dessen Lebensdauer mehrere Jahre beträgt. Wenn das Fett ausgewechselt werden muss, wenden Sie sich bitte an die nächste Kundendienstvertretung.

Auf die Schüsselgleitführungen ist gelegentlich mit der Fingerspitze eine geringe Menge Leichtöl aufzubringen, um Korrosion zu verhindern und einen störungsfreien Betrieb zu gewährleisten.

Wir empfehlen, den Mixer regelmäßig einem Kundendienst zu unterziehen (empfohlen: alle sechs Monate).



Anschlusswerte: 400 V/50 Hz/Drehstrom Volllaststrom 1,1A 230 V/50 Hz/Drehstrom Volllaststrom 1,9A 230 V/50 Hz/EinphasenstromVolllaststrom 4,6A

Défaut		
L'appareil ne démarre pas	Vérifier que la grille de protection est fermée	
	Vérifier le variateur de vitesse	Régler la bonne vitesse
	Vérifier que le porte-cuve est en position de travail	Lever la cuve
	Vérifier les fusibles	Les remplacer en cas de défaillance
	L'appareil ne fonctionne toujours pas	Contactez le centre de service après-vente local

Référence de la pièce	Description
00-738026-1	Moteur monophasé 230/50/1
00-738026-50	Condensateur
00-738027-1	Moteur triphasé 400/50/3
00-738067	Couvercle d'extrémité de moteur

Défaut	
L'appareil ne démarre pas	Vérifier que la grille de protection est fermée
	Vérifier le variateur de vitesse
	Vérifier que le porte-cuve est en position de travail
	Vérifier les fusibles
	L'appareil ne fonctionne toujours pas

Référence de la pièce	Description
00-738026-1	Moteur monophasé 230/50/1
00-738026-50	Condensateur
00-738027-1	Moteur triphasé 400/50/3
00-738067	Couvercle d'extrémité de moteur
00-738112	Commutateur marche/arrêt
00-738110	Commutateur démarrage
00-738111	Commutateur arrêt (A120)
294650-3-4	Minuterie 15 min.
87711-252	Interrupteur à lames, grille de protection
144358	Interrupteur, porte-cuve
00-438490	Grille de protection (A200)
00-738113	Grille de protection (A120)
00-738090	Roue intérieure (A200N)
141007-1	Roue intérieure (A120N)

## STÖRUNGSSUCHE UND -BEHEBUNG

### EMPFOHLENE ERSATZTEILE

#### RICHTLINIEN:

- Die Mixer der 'A'-Serien sind für Betrieb mit geschlossenem Schutzgitter und angehobenen Schüsselträger ausgelegt. Wenn die Maschine nicht innerhalb dieser Kennwerte eingesetzt werden kann, fragen Sie bitte Ihre Hobart-Service vor Ort um Rat.
- Bei Verwendung des Maschinenzubehörs empfehlen wir, dass die Mischschüssel eingesetzt wird. HINWEIS: Das Schutzgitter schließen und die Schüssel anheben, andernfalls kann die Maschine nicht arbeiten.
- Nur die empfohlenen Hobart-Ersatzteile sind zu verwenden, damit die Maschine

innerhalb der Konstruktionskennwerte für Leistung, Zuverlässigkeit und Stabilität arbeiten kann.

- Ein Schüsselschaber ist nur die A200N, Teilenummer 00-315281 erhältlich. Die Schüssel sollte besonders im Bereich über den vermischten Produkten mit Pflanzenöl geölt werden, wo die Muffe die blanke Schüsselfläche reiben könnte.
- Der Schaber sollte nur mit den Rührbesen oder flachen Knethaken und nur bei der 1. und 2. Geschwindigkeit benutzt werden.

**PLATZ FÜR NOTIZEN: SERVICE**

An den aufgeführten, strategisch günstig gelegenen Standorten stehen qualifizierte Hobart-Kundendienstfachleute bereit, um Ihnen schnellen, effizienten und zuverlässigen Service zu bieten. Bewahren Sie Ihre Investition durch einen Hobart-Wartungsvertrag, der Ihnen jederzeit störungsfreien Betrieb sowie Ersatzteile und Zubehör garantiert.

Unsere Produkte werden ständig verbessert. Deshalb behält sich Hobart Still Änderungen der technischen Daten ohne Vorankündigung vor.



**Hobart GmbH Am Holderstock  
Postfach 1620 D-77652 Offenburg**

**4,**

PLE200461-D-07-01