INSTRUCTIONS



FP350 FOOD PROCESSOR

MODEL FP350 ML-104586

HOBART

701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45373

937 332-3000

www.hobartcorp.com

FORM 19353 Rev. F (December 2023)

TABLE OF CONTENTS

GENERAL....3
INSTALLATION....4
- Unpacking....4
- Moving....4
- Location....4
- Electrical Connections....4

OPERATION....6
- Controls (Fig. 2)....6
- Fitting and Removing the Pusher Plate....6
- Fitting and Removing the Cutting Tools....7
- Using the Feed Cylinder....8
- Using the Feed Tube....8
- Cutting Tool Guide....9

CLEANING....10
MAINTENANCE....11
- Weekly Check....11
- Replacement Dicing Grids....11

TROUBLESHOOTING....12
- Service....12

© HOBART, 2023

Installation, Operation and Care of MODEL FP350 FOOD PROCESSOR

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GENERAL



The model FP350 Food Processor can process vegetables, fruit, bread, cheese and nuts. Its sleek, angled design allows food to be loaded easily into either a narrow feed tube or a full size feed hopper.

Various cutting plates can be used to slice, dice, grate, shred, julienne and make regular-cut and crinkle cut potato chips and french fries. In addition, the pusher plate has an assisting mechanism that reduces the pressure needed to push food onto the cutting plates.

The Food Processor also has two built-in interlocks. An automatic start-stop interlock stops the food processor when the pusher plate is raised and swung away from the feed hopper and restarts the food processor when the pusher plate is moved back over and into the hopper. The other interlock keeps the food processor turned off until the feed hopper is placed in the correct position.

To save space, wall-mounted storage racks are available. Each rack can hold three cutting plates.

INSTALLATION

UNPACKING

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

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

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

Prior to installing the food processor, verify that the electrical service agrees with the specifications on the machine data plate, which is located on the back of the machine.

Check that the cutting tools are in good condition and are sharp.

MOVING

To lift and move the food processor, grasp the handle at the back of the base with one hand and grasp the discharge chute on the front with the other hand.

LOCATION

The FP350 should be operated on a suitable counter height surface. A pan (not provided), suitable for kitchen use, can be used to capture the product at the exit chute.

ELECTRICAL CONNECTIONS

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

ELECTRICAL DATA				
Model	**Volts**	**Hertz**	**Phase**	**Amps**
FP350	120	60	1	10



Wall Rack for Cutting Tool



Wrench for removing Decoring Screw

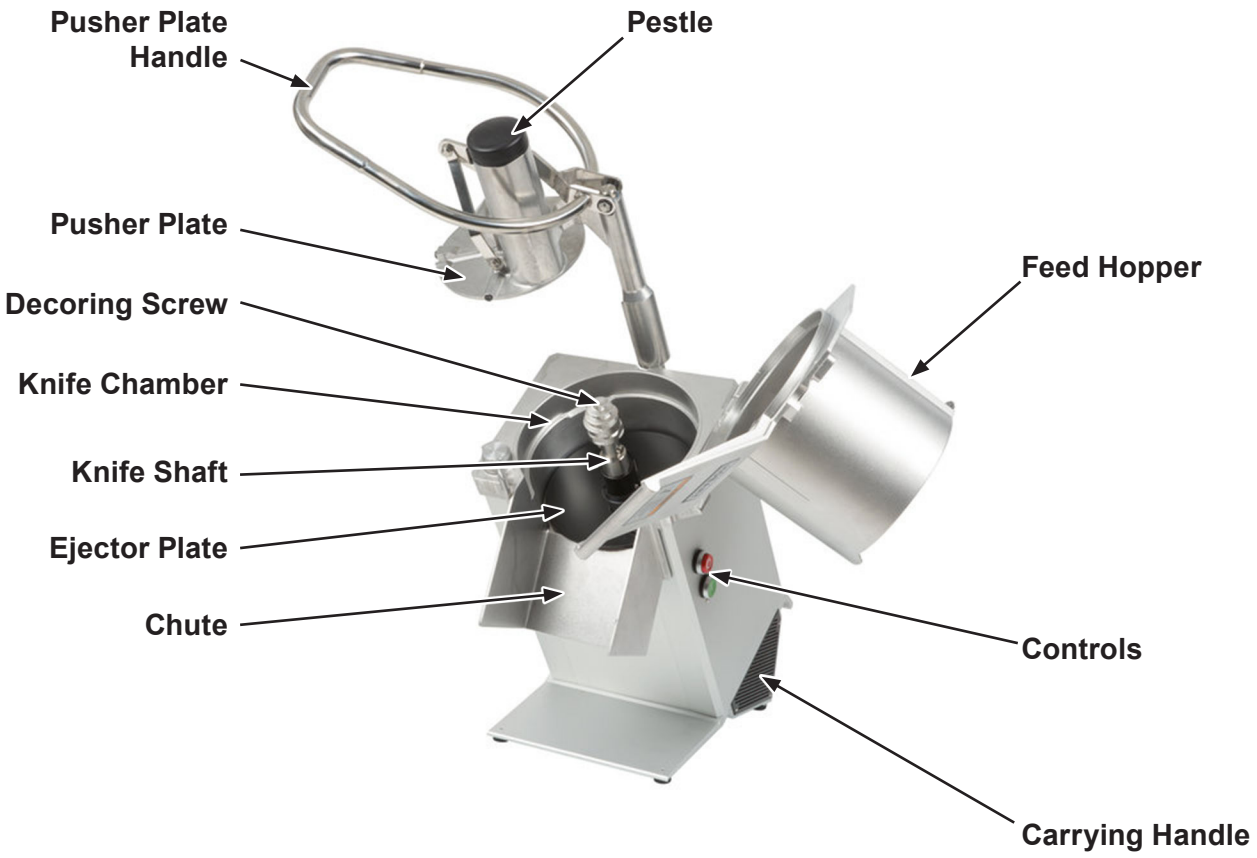


Fig. 1

OPERATION

⚠ WARNING Rotating knives inside. Always use pusher plate. Keep hands out.

Proper assembly of the FP350, including selection of the appropriate cutters, is necessary for correct operation of the food processor. Refer to the Cutting Tool Guide for sizes of cutters and refer to the appropriate operation instructions.

CONTROLS (FIG. 2)

START (Green) — Push to start.

STOP (Red) — Push to stop.

Interlock switches prevent the food processor from operating when the feed cylinder is out of position or the pusher plate is raised above the feed cylinder. If these features do not function as described, contact your local Hobart Service Office.



Fig. 2

During operation, when the pusher plate is fully raised above the feed cylinder, the food processor stops and allows the pusher plate to be rotated clockwise for loading. To continue operation, rotate the pusher plate counterclockwise until it is directly above the feed cylinder. As the pusher plate begins to lower into the feed cylinder, the food processor will restart — you do not need to push the green START switch unless STOP was pressed.

Always push the red STOP switch before changing cutters or cleaning.

FITTING AND REMOVING THE PUSHER PLATE

1. To fit the pusher plate, you MUST hold it with both hands in the exact positions shown in Fig. 3. Hold it with the pusher plate handle to the left of the machine (as you face the front). Position the pusher plate shaft against the bracket on the food processor.
2. Push the pusher plate down on the shaft with your right hand as far as it will go (Fig. 4). The pin on the shaft of the pusher plate must slide into the slot in the bracket.
3. To remove the pusher plate, hold the pusher plate handle, raise the pusher plate and swing it out to the left so that the feed cylinder is set in the open position.
4. Take hold of the pusher plate with both hands (Fig. 3).
5. Rotate pusher plate until the pin on the shaft is out of the slot on the bracket. Pull the pusher plate up and away with the right hand.

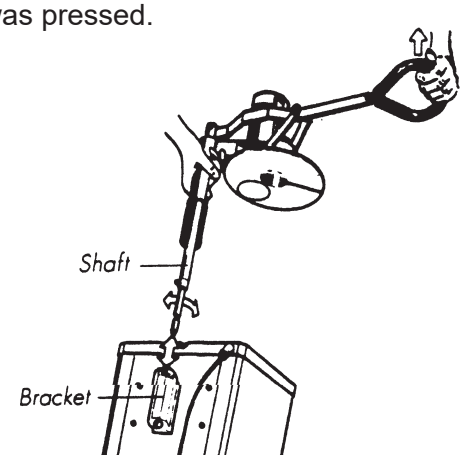


Fig. 3

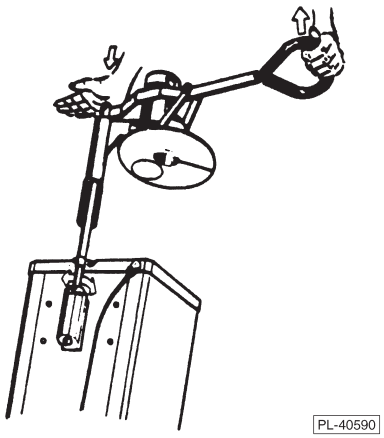


Fig. 4

FITTING AND REMOVING THE CUTTING TOOLS

Slicing, Shredding, Grating, and Julienne Cutting



Fig. 5

1. Using the pusher plate handle, raise the pusher plate and swing it to the left so that the feed cylinder is set in the open position.
2. Release the feed cylinder lock by turning the lock handle counterclockwise. Then swing the feed cylinder out to the right.
3. Place the ejector plate (Fig. 5) on the knife shaft. Press the ejector plate all the way down and turn until the plate is in the locked position.
4. Select the appropriate cutting tool for the job. Place it on the shaft, turning until engaged.
5. Screw the decoring screw (Fig. 6) hand tight counterclockwise into position in the cutting tool center.
6. Swing the feed cylinder back to the left and turn the lock handle clockwise into locked position.



Fig. 6

Dicing and French Fries

1. Follow Steps 1 through 3 above.
2. When dicing, place a suitable dicing grid (see Cutting Tool Guide) in the knife chamber and turn the dicing grid clockwise as far as it will go.

NOTE: When cutting straight potato chips, place the potato chip grid in the knife chamber and turn the potato chip grid clockwise as far as it will go.

3. Select the appropriate cutting tool. Place it on the shaft, turning until engaged.
4. Screw the decoring screw hand tight counterclockwise into position in the cutting tool center.
5. Swing the feed cylinder back to the left and turn the lock handle clockwise into locked position.

If you use the wrong combination of dicing grid and slicing tool (see Cutting Tool Guide), the following may result:

- The feed cylinder cannot be closed.
- The space between the dicing grid and the slicing tool is too large and leads to poor cutting results.

Removing the Cutting Tools

1. Using the pusher plate handle, raise the pusher plate and swing it out to the left so that the feed cylinder is set in the open position.
2. Turn the lock handle counterclockwise and swing the feed cylinder out to the right.
3. Using the wrench (Fig. 7) supplied, loosen the decoring screw in a clockwise direction.
4. Remove the cutting tool(s) and the ejector plate.



Fig. 7

USING THE FEED CYLINDER

After the pusher plate is raised, prepared products, such as potatoes, carrots, onions, lettuce, cabbage, etc., can be placed in the large feed cylinder.

When cutting French fries with the Julienne cutter, place/pile the potatoes against the partition wall. The potatoes may be stacked to cut several at one time. For consistent results, stack product against the partition wall of the feed cylinder, one pile only.

The large feed cylinder is also used to slice round products, such as lemons and tomatoes. Position the product against the partition wall of the feed cylinder. For best results, it is advisable to remove tops and tails from round products like lemons, limes, or onions and place them in the feed cylinder perpendicular to the desired cut.

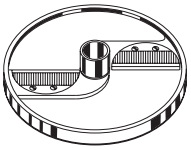
A light pressure on the pusher plate is all that is required to give the best cutting results.

USING THE FEED TUBE

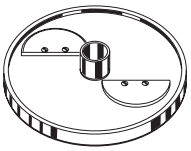
Use the feed tube when cutting elongated items such as cucumber, leek, etc.

Since the food processor does not stop when the pestle for the feed tube is removed, you may use the feed tube for continuous feeding/cutting. Always use the pestle to push foods through the feed tube.

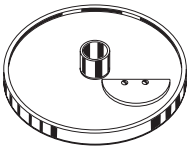
CUTTING TOOL GUIDE



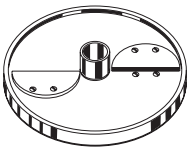
Crimping Slicer — 3/16" (4.5 MM)
For ripple slicing of root vegetables.



Fine Slicer (2 Blade) — 1/16" (1.5 MM)
For slicing firm or fragile products. Also for use with 9/32" dicing plate. Makes very thin slices of pepperoni, mushrooms, cabbage, potatoes, cucumbers and radishes.



Fine Slicer (1 Blade) — 5/32" (4 MM), 9/16" (14 MM), 1/8" (3 MM), 7/32" (6 MM), 3/8" (10 MM)
Use is same as 2-blade fine slicer. Also slices soft and/or juicy products such as tomato, lemon and banana. Shreds lettuce. Dices in combination with 5/32" dicing grid. Chops onion in combination with 3/8" dicing grid.

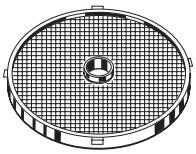


Julienne Cutter —

3/32" (2 MM) — Makes various salad toppings.

3/16" (4.5 MM) — Makes shoestring French fries.

5/16" (8 MM) — Makes French fries.



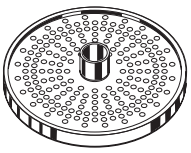
Dicing Grid — Dices in combination with dicing cutter or fine cut slicer. The dicer grid dimension must be equal to, or larger than, the slicer dimension.

9/32" (7.5 MM) (use with 7/32" or smaller Slicer) — For thin diced vegetables (carrots, celery, onions, potatoes and vegetables for soup).

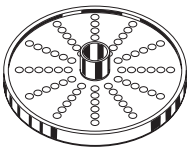
3/8" (10 MM) (use with 3/8" or smaller Slicer) — Good for dicing firm chilled tomatoes.

3/4" (20 MM) (use only with 9/16" Slicer) — Prepares tomatoes, potatoes for home fries or potato salad and dices apples or melon.

5/8" (15 MM) (use with 3/8" or smaller Slicer) — Dices tomatoes, apples, melon and other fruits for salads, pies or other uses.



Grater — Fine
Makes grated Parmesan or Romano cheese (hard cheese only).



Shredder — Shredder plates are used to process cheese for toppings and salad bar items, cabbage for coleslaw, potatoes for hash browns or potato pancakes.

1/16" (1.5 MM) — Makes extra fi ne shredded cheese for sandwich topping or other uses.

3/32" (2 MM) — Makes fine breadcrumbs and cracker crumbs for use in cooking. Use when machine and product are dry.

1/8" (3 MM) — Medium shredder for various uses.

3/16" (4.5 MM) — Makes pizza toppings and salad bar items.

5/16" (8 MM) — Shreds cabbage and soft pizza cheese.

7/32" (6 MM) — Shreds carrot, dry bread, almonds, nuts, and soft pizza cheese.

A wall rack is available to hang the cutting tools for easy access of the operator and to protect sharpness of the blades.

CLEANING

⚠ WARNING Turn the machine off and unplug the electrical cord before cleaning.

NOTICE Do not clean stainless steel with bleach-containing cleansers like automatic dishwashing detergent: Bleach can corrode stainless steel. Do not clean the aluminum parts with high-alkaline detergents like automatic dishwashing detergent or with hot water: Black aluminum oxide can form. Removable parts should be handwashed in a three-part sink and should not be put into the dishwasher with the exception of cutting tools and the decoring screw.

Clean the machine immediately after each use. Dismantle all removable parts from the machine and wash them in warm water and detergent. Rinse thoroughly and wipe dry with a soft clean cloth.

Allowing food juices to dry on the machine may cause discoloration.

DO NOT USE steel wool or sharp objects for cleaning machine surfaces if they become discolored; scratched surfaces become hard to keep clean.

Do not leave the cutting blades in a wet condition when not in use.

Never clean the machine with a high pressure hose, with steam injection equipment, or in a dishwasher.

Always store the cutting tools on the wall racks for safe handling and easy access.

1. Remove pestle; wash in warm water and detergent then rinse in lukewarm water.
2. Remove the pusher plate and then the feed cylinder; wash in warm water and detergent then rinse in lukewarm water.
3. Remove the cutting tool.
4. If you have used a dicing grid, before removing, push the remaining leftovers through the TOP of the dicing grid with the nylon brush. Pushing the leftovers through from the underside of the dicing grid may damage the grid.
5. Remove the dicing grid and ejector plate; wash in warm water and detergent then rinse in lukewarm water.
6. Wipe the knife chamber with a clean damp cloth. Wipe dry with a clean dry cloth.
7. Return the cutting tools to the wall rack. Lower the ejector plate onto the knife shaft. Press all the way down and turn until the plate is in the locked position.
8. Replace the feed cylinder and the pusher plate.

MAINTENANCE

WEEKLY CHECK

1. With the power cord connected to the outlet, test the interlock switches.
2. The remaining checks must be performed with the power cord unplugged from the outlet.

⚠ WARNING Turn the machine off and unplug the electrical cord before doing any maintenance.

3. Inspect the power cord and make sure it is in good shape. Look for cuts, fraying or cracking.
4. Make sure the pusher plate shaft moves freely. If it does not, clean and dry it and lubricate with several drops of mineral oil.
5. Make sure the cutting plate blades are sharp. If not, have them sharpened or the cutting plate replaced.

The knife shaft should be regularly lubricated with a drop of mineral oil, NOT COOKING OIL.

REPLACEMENT DICING GRIDS

Depending on usage, dicing grids become dull from wear with an average life expectancy from 8 – 18 months. Dicing grids cannot be resharpened and are therefore expendable. Replacement dicing grids are available from your local Hobart Service office.

TROUBLESHOOTING

SYMPTOM	POSSIBLE CAUSE	SUGGESTED ACTION
Machine will not start.	Feed cylinder not locked in correct position.	Make sure feed cylinder is locked correctly.
	Pusher plate or feed cylinder not in proper operating position.	Fit pusher plate into proper operating position.
	Pusher plate swung out beside feed cylinder.	Swing pusher plate into feed cylinder center.
	Fuse or circuit breaker interrupting power.	Check for blown fuses or fuses with wrong amperage.
	Broken wire or connection.	Pull electrical cord from receptacle and call your local Hobart Service Office.
Machine stops while operating and will not restart.	Pusher plate raised.	Swing pusher plate into feed cylinder center and lower pusher plate.
	Fuse or circuit breaker interrupting power.	Check for blown fuse or fuses with wrong Amperage.
	Motor overloaded and thermal motor protection has shut machine off.	Thermal motor protection will automatically allow motor to restart when it has cooled.
Low output or bad cutting results.	Wrong cutting tool used.	Refer to CUTTING TOOL GUIDE.
	Wrong combination of dicing grid and slicing tool when dicing (space between the two cutting tools is too large).	Refer to CUTTING TOOL GUIDE.
	Problem with blade or grating plate.	Make sure blades or grating plates are intact and sharp.
	Feeding pressure too heavy.	Provided the blades and grating plates are sharp, a light pressure is normally all that is required to yield the best cutting results.
	Build-up under cutting tool, possibly due to ejector plate not being in place or container is full.	Make sure the ejector plate is always fitted when cutting.
Cutting tool locked to shaft.	Build-up between cutting tool and dicing grid or potato chip grid.	With a little force, carefully rotate cutting tool clockwise.

SERVICE

Contact your local Hobart Service Office for any repairs or adjustments needed on this equipment. Long-term service contracts are available on this and other Hobart products.

INSTRUCCIONES



PROCESADOR DE ALIMENTOS FP350

MODELO FP350 ML-104586

HOBART

701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45373

937 332-3000

www.hobartcorp.com

FORMULARIO 19353 Rev. F (Diciembre de 2023)

TABLA DE CONTENIDO

GENERAL....3
INSTALACIÓN....4
- Desembalaje....4
- Traslado....4
- Ubicación....4
- Conexiones eléctricas....4

FUNCIONAMIENTO....6
- Controles (Fig. 2)....6
- Montaje y desmontaje de la placa empujadora....6
- Montaje y desmontaje de las herramientas de corte....7
- Uso del cilindro de alimentación....8
- Uso del tubo de alimentación....8
- Guía de herramientas de corte....9

LIMPIEZA....10
MANTENIMIENTO....11
- Control semanal....11
- Reemplazo de los discos de cubeado....11

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS....12
- Servicio....12

© HOBART, 2023

Instalación, funcionamiento y cuidado del PROCESADOR DE ALIMENTOS MODELO FP350

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

GENERAL



El procesador de alimentos Modelo FP350 puede procesar verduras, frutas, pan, queso y frutos secos. Su diseño elegante y anguloso permite cargar fácilmente los alimentos en un tubo de alimentación estrecho o en una tolva de alimentación de tamaño completo.

Se pueden utilizar varios discos de corte para rebanar, cortar en cubos, rallar, desmenuzar, cortar en juliana, y hacer papas fritas de corte regular y de corte ondulado. Además, la placa empujadora tiene un mecanismo de ayuda que reduce la presión necesaria para empujar los alimentos hacia los discos de corte.

El procesador de alimentos también cuenta con dos enclavamientos incorporados. Un enclavamiento automático de arranque-parada detiene el procesador de alimentos cuando la placa empujadora se levanta y se aleja de la tolva de alimentación, y vuelve a ponerlo en marcha cuando la placa empujadora se mueve de nuevo hacia la tolva. El otro enclavamiento mantiene el procesador de alimentos apagado hasta que la tolva de alimentación se coloca en la posición correcta.

Para ahorrar espacio, existen soportes de almacenamiento montados en la pared. Cada soporte puede albergar tres discos de corte.

INSTALACIÓN

DESEMBALAJE

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

Si el procesador de alimentos está dañado, siga los siguientes pasos:

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

Antes de instalar el procesador de alimentos, verifique que el servicio eléctrico sea compatible con las especificaciones de la placa de datos de la máquina, que se encuentra en la parte posterior de la máquina.

Compruebe que las herramientas de corte estén en buen estado y afiladas.

TRASLADO

Para levantar y mover el procesador de alimentos, agarre el asa de la parte trasera de la base con una mano y agarre el conducto de descarga de la parte delantera con la otra.

UBICACIÓN

El procesador de alimentos FP350 debe funcionar en una superficie adecuada a la altura del mostrador. Se puede utilizar una bandeja (no suministrada), apta para la cocina, para capturar el producto en la rampa de salida.

CONEXIONES ELÉCTRICAS

⚠ ADVERTENCIA El cable eléctrico de esta máquina está equipado con un enchufe con toma de tierra que debe conectarse a una toma de corriente con conexión a tierra adecuada. Si la toma de corriente no es la correcta, comuníquese con un electricista. No quite el terminal de conexión a tierra del enchufe.

DATOS ELÉCTRICOS				
Modelo	**Voltios**	**Herzios**	**Fase**	**Amperios**
FP350	120	60	1	10



Soporte de pared para herramienta de corte



Llave para quitar el tornillo espiral del alimentador

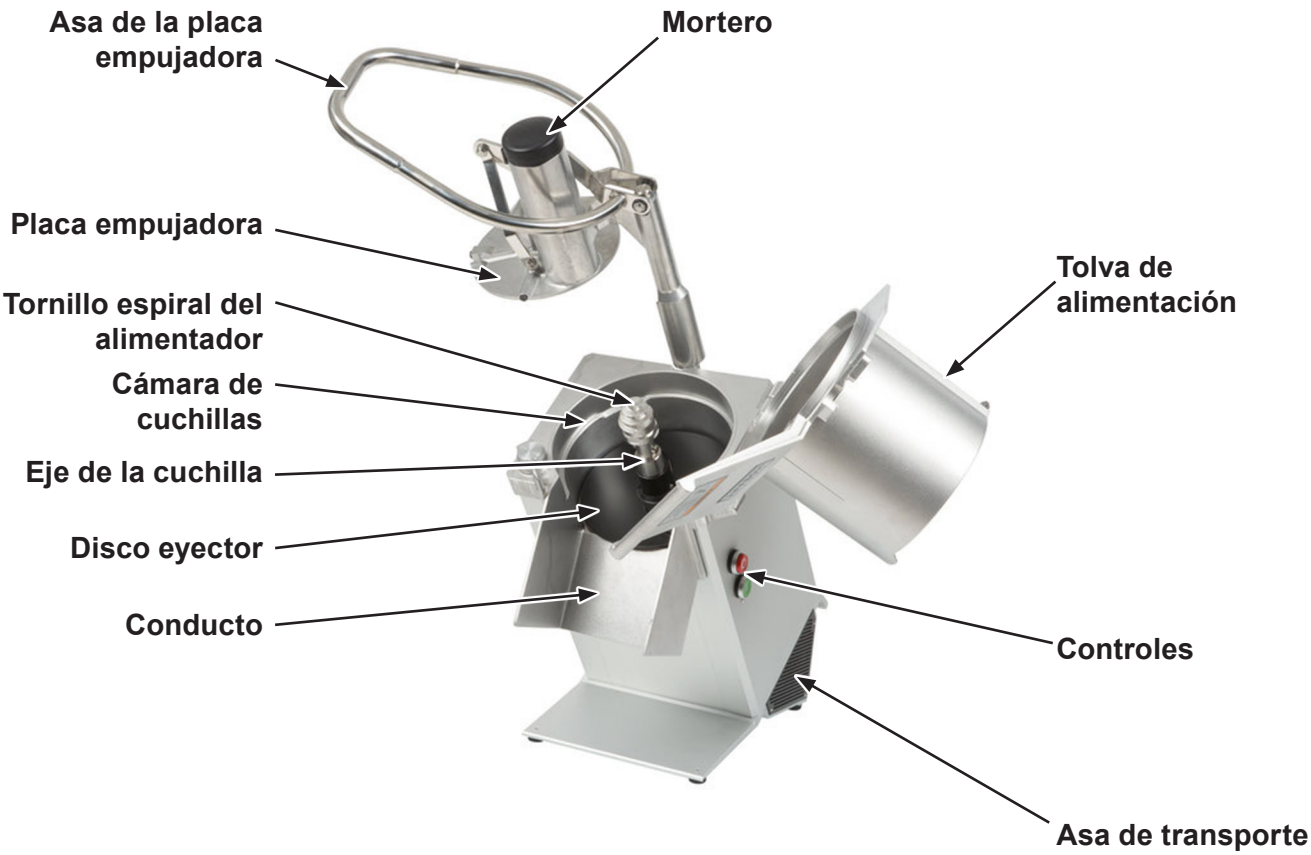


Fig. 1

FUNCIONAMIENTO

⚠ ADVERTENCIA Cuchillas giratorias en el interior. Utilice siempre la placa empujadora. Mantenga las manos fuera.

Es necesario el correcto ensamblaje del FP350, incluyendo la selección de las cuchillas adecuadas, para la correcta operación del procesador de alimentos. Remítase a la GUÍA DE HERRAMIENTAS DE CORTE para consultar el tamaño de las cuchillas y remítase a las instrucciones de operación adecuadas.

CONTROLES (FIG. 2)



Fig. 2

START (Verde) — Pulse para arrancar.

STOP (Rojo) — Pulse para parar.

Los interruptores de enclavamiento impiden que el procesador de alimentos funcione cuando el cilindro de alimentación está fuera de posición o la placa empujadora está levantada por encima del cilindro de alimentación. Si estas características no funcionan según la descripción, póngase en contacto con la oficina de servicio local de Hobart.

Durante el funcionamiento, cuando la placa empujadora se eleva completamente por encima del cilindro de alimentación, el procesador de alimentos se detiene y permite girar la placa empujadora en sentido horario para cargarla. Para continuar con el funcionamiento, gire la placa empujadora en sentido antihorario hasta que quede directamente encima del cilindro de alimentación. Cuando la placa empujadora comience a bajar hacia el cilindro de alimentación, el procesador de alimentos se reiniciará — no es necesario que pulse el interruptor verde START a menos que se haya pulsado STOP.

Pulse siempre el interruptor rojo STOP antes de cambiar las cuchillas o de limpiar.

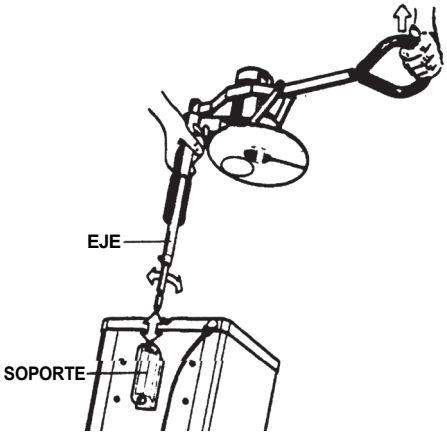


Fig. 3

MONTAJE Y DESMONTAJE DE LA PLACA EMPUJADORA

1. Para colocar la placa empujadora, DEBE sujetarla con ambas manos en las posiciones exactas que se muestran en la Fig. 3. Sujétela con el asa de la placa empujadora hacia la izquierda de la máquina (según mira al frente). Coloque el eje de la placa empujadora contra el soporte del procesador de alimentos.
2. Empuje la placa empujadora hacia abajo en el eje con la mano derecha hasta el tope (Fig. 4). El pasador del eje de la placa empujadora debe deslizarse en la ranura del soporte.
3. Para retirar la placa empujadora, sujete el asa, levante la placa empujadora y gírela hacia la izquierda para que el cilindro de alimentación quede en posición abierta.
4. Sujete la placa empujadora con ambas manos (Fig. 3).
5. Gire la placa empujadora hasta que el pasador del eje salga de la ranura del soporte. Tire de la placa empujadora hacia arriba y hacia fuera con la mano derecha.

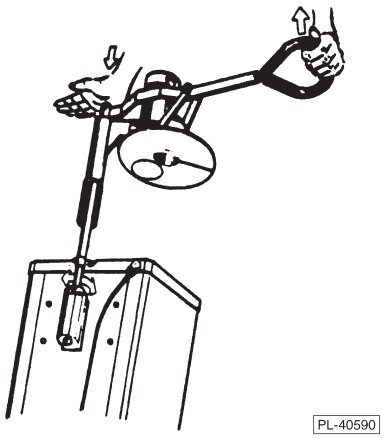


Fig. 4

MONTAJE Y DESMONTAJE DE LAS HERRAMIENTAS DE CORTE

Cortar en rebanadas, rallar y cortar en juliana



Fig. 5

1. Utilizando el asa de la placa empujadora, levántela y gírela hacia la izquierda para que el cilindro de alimentación quede en posición abierta.
2. Libere el bloqueo del cilindro de alimentación girando la palanca de bloqueo en sentido antihorario. A continuación, gire el cilindro de alimentación hacia la derecha.
3. Coloque el disco eyector (Fig. 5) sobre el eje de la cuchilla. Presione el disco eyector hasta el fondo y gírelo hasta que la placa quede en la posición de bloqueo.
4. Seleccione la herramienta de corte apropiada para el trabajo. Colóquela en el eje, girando hasta que quede engranado.
5. Atornille el tornillo espiral del alimentador (Fig. 6) apretándolo a mano en sentido antihorario en su posición en el centro de la herramienta de corte.
6. Gire el cilindro de alimentación hacia la izquierda y gire la palanca de bloqueo en sentido horario hasta la posición de bloqueo.



Fig. 6

Dados y papas fritas

1. Siga los pasos 1 a 3 anteriores.
2. Al cortar en dados, coloque un disco de cubeado adecuado (véase la Guía de herramientas de corte) en la cámara de cuchillas y gire el disco de cubeado en sentido horario hasta el tope.

NOTA: Cuando corte papas fritas rectas, coloque el disco de papas fritas en la cámara de cuchillas y gírelo en sentido horario hasta el tope.

3. Seleccione la herramienta de corte adecuada. Colóquela en el eje, girando hasta que quede engranado.
4. Atornille a mano el tornillo espiral del alimentador en sentido antihorario en su posición en el centro de la herramienta de corte.
5. Gire el cilindro de alimentación hacia la izquierda y gire la palanca de bloqueo en sentido horario hasta la posición de bloqueo.

Si utiliza la combinación errónea de disco de cubeado y herramienta de rebanado (véase la Guía de herramientas de corte), puede suceder lo siguiente:

- No se puede cerrar el cilindro de alimentación.
- El espacio entre el disco de cubeado y la herramienta de rebanado es demasiado grande y dará como resultado malos cortes.

Retirar las herramientas de corte

1. Utilizando el asa de la placa empujadora, levántela y gírela hacia la izquierda para que el cilindro de alimentación quede en posición abierta.
2. Gire la palanca de bloqueo en sentido antihorario y gire el cilindro de alimentación hacia la derecha.
3. Con la llave (Fig. 7) suministrada, afloje el tornillo espiral del alimentador en sentido horario.
4. Quite la(s) herramienta(s) de corte y el disco eyector.



Fig. 7

USO DEL CILINDRO DE ALIMENTACIÓN

Después de levantar la placa empujadora, los productos preparados, como papas, zanahorias, cebollas, lechugas, coles, etc., pueden colocarse en el cilindro de alimentación grande.

Cuando corte papas fritas con el cortador juliana, coloque/apile las papas contra la pared divisoria. Las papas se pueden apilar para cortar varias a la vez. Para obtener resultados uniformes, apile el producto contra la pared divisoria del cilindro de alimentación, en un solo grupo.

El cilindro de alimentación grande también se utiliza para cortar productos redondos como limones y tomates. Coloque el producto contra la pared divisoria del cilindro de alimentación. Para obtener mejores resultados, es aconsejable quitar la parte superior e inferior de productos redondos como limones, limas o cebollas y colocarlos dentro del cilindro de alimentación en forma perpendicular al corte deseado.

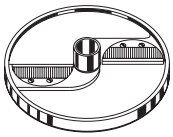
Una leve presión sobre la placa empujadora es suficiente para obtener los mejores resultados de corte.

USO DEL TUBO DE ALIMENTACIÓN

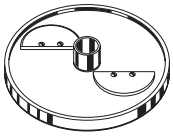
Utilice el tubo de alimentación cuando corte elementos alargados como pepinos, puerros, etc.

Dado que el procesador de alimentos no se detiene cuando se retira el mortero para el tubo de alimentación, puede utilizarlo para alimentar/cortar de forma continua. Utilice siempre el mortero para empujar los alimentos a través del tubo de alimentación.

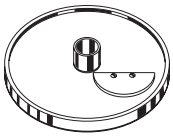
GUÍA DE HERRAMIENTAS DE CORTE



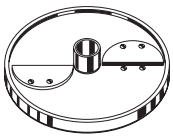
Cortadora de ondulación — 3/16 pulg. (4,5 MM)
Para cortar en rebanadas onduladas las hortalizas de raíz.



Cortadora fina (2 cuchillas) — 1/16 pulg. (1,5 MM)
Para cortar productos firmes o frágiles. También se puede utilizar con el disco de cubeado de 9/32 pulg. Prepare rebanadas muy finas de salchichón, champiñones, col, papas, pepinos y rábanos.



Cortadora fina (1 cuchilla) — 5/32 pulg. (4 MM), 9/16 pulg. (14 MM), 1/8 pulg. (3 MM), 7/32 pulg. (6 MM), 3/8 pulg. (10 MM)
El uso es el mismo que el de la cortadora fina de 2 cuchillas. También corta en rebanadas productos blandos y/o jugosos como el tomate, el limón y el plátano. Tritura la lechuga. Corta en combinación con el disco de cubeado de 5/32 pulg. Pica la cebolla en combinación con el disco de cubeado de 3/8 pulg.

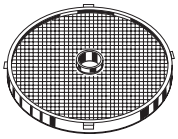


Cortador juliana —

3/32 pulg. (2 MM) —Hace varios aderezos para la ensalada.

3/16 pulg. (4,5 MM) — Hace papas fritas en tiras.

5/16 pulg. (8 MM) — Hace papas fritas.



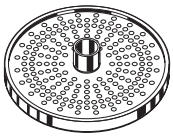
Disco de cubeado — Corta en dados en combinación con la cortadora de cubeado o la cortadora de corte fino. La dimensión del disco de cubeado debe ser igual o mayor que la dimensión de la cortadora.

9/32 pulg. (7,5 MM) (se utiliza con la cortadora de 7/32 pulg. o más pequeña) — Para cortar verduras en dados finos (zanahorias, apio, cebollas, papas y verduras para sopa).

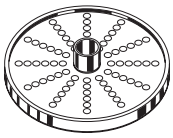
3/8 pulg. (10 MM) (se utiliza con la cortadora de 3/8 pulg. o más pequeña) — Adecuado para cortar en dados los tomates firmes refrigerados.

3/4 pulg. (20 MM) (se utiliza solo con la cortadora de 9/16 pulg.) —Prepara tomates, papas para papas fritas caseras o ensalada de papas y corta en dados las manzanas o el melón.

5/8 pulg. (15 MM) (se utiliza con la cortadora de 3/8 pulg. o más pequeña) — Pica tomates, manzanas, melón y otras frutas para ensaladas, tartas u otros usos.



Rallador — Fino
Prepare queso parmesano o romano rallado (solo queso duro).



Trituradora — Los discos trituradores se utilizan para procesar el queso para las coberturas y los productos para una barra de ensaladas, la col para la ensalada, y las papas para las papas fritas o las tortitas de papa.

1/16 pulg. (1,5 MM) — Hace queso rallado extra para cubrir sándwiches u otros usos.

3/32 pulg. (2 MM) — Hace pan rallado fino y migas de galleta para usar en la cocina. Se utiliza cuando la máquina y el producto están secos.

1/8 pulg. (3 MM) — Trituradora mediana para varios usos.

3/16 pulg. (4,5 MM) — Prepara los aderezos de las pizzas y los productos para una barra de ensaladas.

5/16 pulg. (8 MM) — Ralla la col y el queso de pizza blando.

7/32 pulg. (6 MM) — Tritura zanahoria, pan seco, almendras, nueces y queso blando para pizza.

Existe un soporte de pared para colgar las herramientas de corte, facilitar el acceso del operario y proteger el afilado de las cuchillas.

LIMPIEZA

⚠ ADVERTENCIA Apague la máquina y desenchufe el cable eléctrico antes de limpiarla.

AVISO No limpie el acero inoxidable con limpiadores que contengan lejía, como el detergente para lavavajillas automático: La lejía puede corroer el acero inoxidable. No limpie las piezas de aluminio con detergentes altamente alcalinos como el detergente para lavavajillas automático o con agua caliente: Puede formarse óxido de aluminio negro. Las piezas desmontables deben lavarse a mano en un fregadero de tres piezas y no deben introducirse en el lavavajillas, a excepción de las herramientas de corte y el tornillo espiral del alimentador.

Limpie la máquina inmediatamente después de cada uso. Desmonte todas las piezas removibles de la máquina y lávelas con agua caliente y detergente. Aclare bien y seque con un paño suave y limpio.

Dejar que los jugos de los alimentos se sequen dentro de la máquina puede provocar la decoloración.

NO UTILICE lana de acero ni objetos afilados para limpiar las superficies de la máquina si se decoloran; las superficies rayadas se vuelven difíciles de mantener limpias.

No deje las cuchillas de corte en condiciones húmedas cuando no estén en uso.

No limpie nunca la máquina con una manguera de alta presión, con un equipo de inyección de vapor o en un lavavajillas.

Siempre almacene las herramientas de corte en los soportes de pared para procurar un manejo seguro y el fácil acceso.

1. Retire el mortero y lávelo con agua tibia y detergente, y luego aclárelo con agua tibia.
2. Retire la placa empujadora y después el cilindro de alimentación; lávelos con agua tibia y detergente y aclárelos con agua tibia.
3. Retire la herramienta de corte.
4. Si utilizó un disco de cubeado, antes de retirarlo, empuje los restos sobrantes a través de la parte SUPERIOR del disco de cubeado con el cepillo de nylon provisto. Empujar los restos a través de la parte inferior del disco de cubeado puede dañar el disco.
5. Retire el disco de cubeado y el disco eyector; lávelos con agua tibia y detergente y aclárelos con agua templada.
6. Limpie la cámara de cuchillas con un paño limpio y húmedo. Seque con un paño limpio y seco.
7. Regrese las herramientas de corte al soporte de pared. Baje el disco eyector sobre el eje de la cuchilla. Presione hasta el fondo y gire hasta que el disco esté en la posición de bloqueo.
8. Vuelva a colocar el cilindro de alimentación y la placa empujadora.

MANTENIMIENTO

CONTROL SEMANAL

1. Con el cable de alimentación conectado a la toma de corriente, pruebe los interruptores de enclavamiento.
2. Las comprobaciones restantes deben realizarse con el cable de alimentación desenchufado de la toma de corriente.

⚠ ADVERTENCIA Apague la máquina y desconecte el cable eléctrico antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento.

3. Inspeccione el cable de alimentación y asegúrese de que esté en buen estado. Busque cortes, deshilachados o grietas.
4. Asegúrese de que el eje de la placa empujadora se mueve libremente. Si no lo hace, límpielo, séquelo y lubríquelo con varias gotas de aceite mineral.
5. Asegúrese de que las cuchillas del disco de corte estén afiladas. Si no es así, haga que las afilen o que sustituyan el disco de corte.

El eje de la cuchilla debe lubricarse regularmente con una gota de aceite mineral, NO CON ACEITE DE COCINA.

REEMPLAZO DE LOS DISCOS DE CUBEADO

Según el uso, los discos de cubeado se desafilan por el uso y tienen una vida útil de 8 a 18 meses. Los discos de cubeado no pueden reafilarse y, por tanto, son desechables. Puede solicitar discos de cubeado de reemplazo a su oficina de servicio local de Hobart.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	ACCIÓN SUGERIDA
La máquina no arranca.	El cilindro de alimentación no está asegurado en la posición correcta.	Asegúrese de que el cilindro de alimentación esté asegurado correctamente.
	La placa empujadora o el cilindro de alimentación no están en la posición de funcionamiento correcta.	Coloque la placa empujadora en la posición de funcionamiento adecuada.
	La placa empujadora giró hacia afuera junto al cilindro de alimentación.	Gire la placa empujadora hacia el centro del cilindro de alimentación.
	Un fusible o disyuntor interrumpe el suministro de electricidad.	Verifique que no haya fusibles fundidos ni fusibles con el amperaje incorrecto.
	Cable o conexión dañados.	Retire el cable eléctrico de la toma y comuníquese con la oficina de servicio local de Hobart.
La máquina se apaga durante el funcionamiento y no vuelve a arrancar.	La placa empujadora está levantada.	Gire la placa empujadora hacia el centro del cilindro de alimentación y baje la placa empujadora.
	Un fusible o disyuntor interrumpe el suministro de electricidad.	Verifique que no haya fusibles fundidos ni fusibles con un amperaje incorrecto.
	El motor se ha sobrecargado y la protección térmica del motor ha apagado la máquina.	La protección térmica del motor permitirá que este vuelva a arrancar automáticamente cuando se haya enfriado.
Bajo rendimiento o malos resultados de corte.	Uso de una herramienta de corte incorrecta.	Consulte la GUÍA DE HERRAMIENTAS DE CORTE.
	Combinación errónea del disco de cubeado y la herramienta de rebanado para cortar en cubos (el espacio entre las dos herramientas de corte es demasiado grande).	Consulte la GUÍA DE HERRAMIENTAS DE CORTE.
	Problemas con la cuchilla o disco de rallado.	Asegúrese de que las cuchillas o discos de rallado estén intactos y afilados.
	Presión de alimentación demasiado alta.	Siempre que las cuchillas y discos de rallado estén afilados, una leve presión es normalmente suficiente para conseguir los mejores resultados de corte.
	Acumulación debajo de la herramienta de corte, posiblemente debido a que el disco eyector no está en su lugar o el contendor está lleno.	Asegúrese de que el disco eyector esté siempre instalado al cortar.
Herramienta de corte bloqueada en el eje.	Acumulación entre la herramienta de corte y el disco de cubeado o de papas fritas.	Con un poco de fuerza, gire con cuidado la herramienta de corte en sentido horario.

SERVICIO

Comuníquese con la oficina de servicio local de Hobart para solicitar cualquier tipo de reparaciones o ajustes al equipo. Existen contratos de servicio a largo plazo para este y otros productos de Hobart.

INSTRUCTIONS



ROBOT CULINAIRE FP350

MODÈLE FP350 ML-104586

HOBART

701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45373

937 332-3000

www.hobartcorp.com

FORMULAIRE 19353 rév. F (déc. 2023)

TABLE DES MATIÈRES

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX....3
INSTALLATION....4
- Déballage....4
- Déplacement....4
- Emplacement....4
- Raccordements électriques....4

FONCTIONNEMENT....6
- Commandes (Fig. 2)....6
- Montage et démontage de la plaque de poussée....6
- Montage et démontage des lames de coupe....7
- Utilisation de la trémie d'alimentation....8
- Utilisation la goulotte d'alimentation....8
- Guide des outils de coupe....9

NETTOYAGE....10
ENTRETIEN....11
- Vérification hebdomadaire....11
- Disques-grilles de découpe de rechange....11

DÉPANNAGE....12
- Réparation....12

© HOBART, 2023

Installation, fonctionnement et entretien du ROBOT CULINAIRE MODÈLE FP350

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX



Le robot culinaire modèle FP350 peut traiter des légumes, des fruits, du pain, du fromage et des noix. Son design élégant et incliné permet de charger facilement les aliments dans un tube d'alimentation étroit ou dans une trémie d'alimentation pleine grandeur.

Diverses plaques de coupe peuvent être utilisées pour trancher, couper en dés, râper, couper en julienne et préparer des croustilles et des frites de coupe régulière et ondulée. De plus, la plaque de poussée est dotée d'un mécanisme d'assistance qui réduit la pression nécessaire pour pousser les aliments sur les plaques de coupe.

Le robot culinaire dispose également de deux dispositif de verrouillage intégrés. Un dispositif de verrouillage automatique marche-arrêt arrête le robot culinaire lorsque la plaque de poussoir est relevée et éloignée de la trémie d'alimentation et redémarre le robot culinaire lorsque la plaque de poussée est replacée au-dessus et dans la trémie. L'autre dispositif de verrouillage maintient le robot culinaire éteint jusqu'à ce que la trémie d'alimentation soit placée dans la bonne position.

Pour gagner de la place, des supports de rangement muraux sont disponibles à l'achat. Chaque support peut contenir trois plaques de coupe.

INSTALLATION

DÉBALLAGE

Ce robot culinaire a été inspecté avant sa sortie d'usine. Le transporteur assume l'entière responsabilité de la livraison en bon état du fait de l'acceptation de l'expédition. Vérifiez les éventuels dommages dus au transport immédiatement après la réception.

Si le robot culinaire est endommagé, procédez comme suit :

1. Le transporteur doit être informé dans les cinq jours ouvrables suivant la réception.
2. Le terminus local du transporteur doit être informé immédiatement après la découverte (notez l'heure, la date et la personne à qui on a parlé), puis faire un suivi et confirmer par une communication écrite ou électronique.
3. Tous les matériaux d'emballage d'origine doivent être conservés à des fins d'inspection.
4. Le robot culinaire ne peut pas avoir été déplacé, installé ou modifié.
5. Informez le service à la clientèle de Hobart au 800 333-7447.

Avant d'installer le robot culinaire, vérifiez que le service électrique est conforme aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique de la machine, située à l'arrière de la machine.

Vérifiez que les outils de coupe sont en bon état et affûtés.

DÉPLACEMENT

Pour soulever et déplacer le robot culinaire, saisissez la poignée à l'arrière de la base d'une main et saisissez la goulotte de décharge à l'avant de l'autre main.

EMPLACEMENT

Le robot culinaire FP350 doit être utilisé sur une surface à hauteur de comptoir appropriée. Un plat (non fourni), adaptée à un usage en cuisine, peut être utilisé pour capter le produit à la goulotte de sortie.

RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES

⚠ AVERTISSEMENT Le cordon électrique de cette machine est équipé d'une fiche de type mise à la terre qui doit être branchée à une prise correctement mise à la terre. Si le logement ne constitue pas le bon type de mise à la terre, communiquez avec un électricien. N'enlevez pas la broche de mise à la terre de la fiche.

DONNÉES ÉLECTRIQUES				
Modèle	**Volts**	**Hertz**	**Phase**	**Amp.**
FP350	120	60	1	10



Support mural pour outil de coupe



Clé pour retirer la vis de dénoyautage

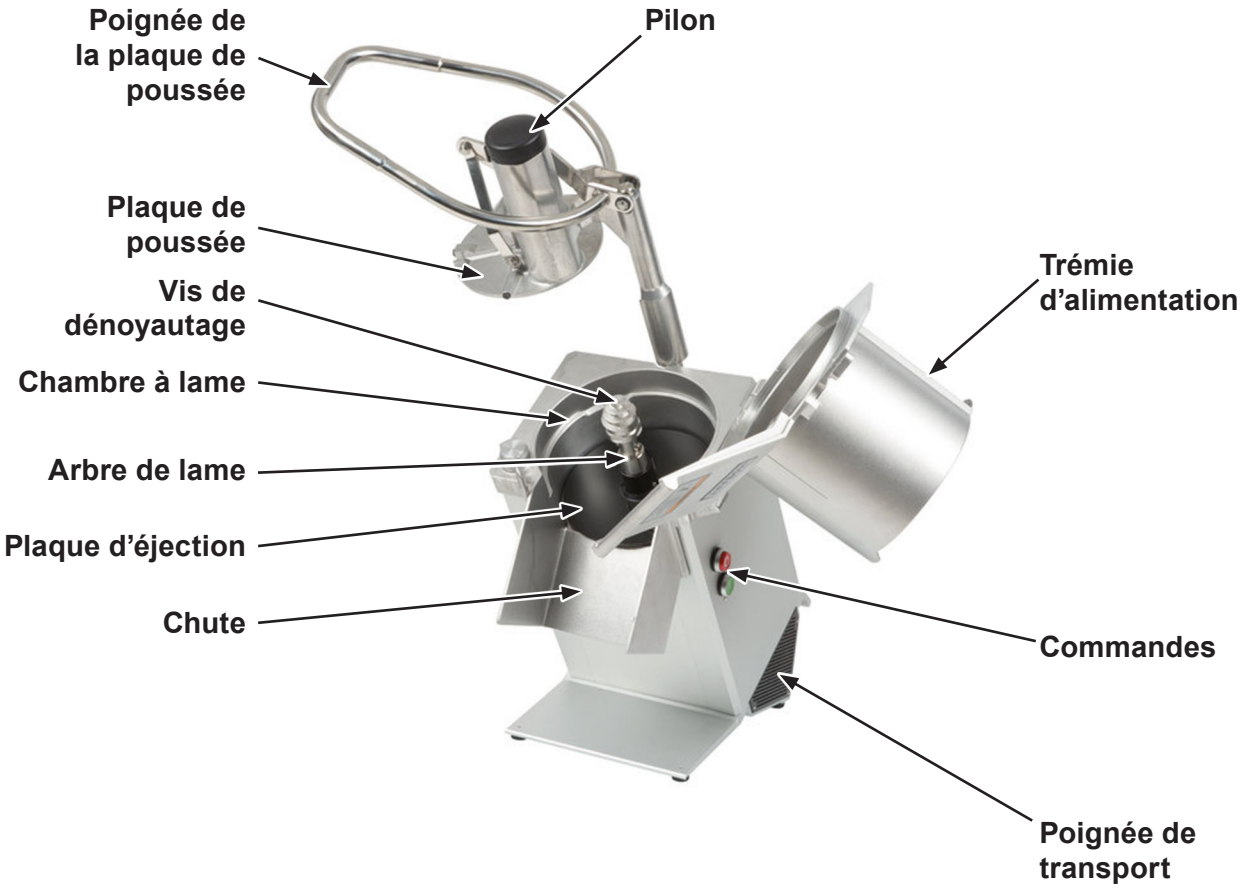


Fig. 1

FONCTIONNEMENT

⚠ AVERTISSEMENT Lames rotatives à l'intérieur. Utilisez toujours la plaque de poussée. Gardez les mains hors de la cuve.

Un assemblage correct du modèle FP350, y compris la sélection des lames appropriées, est nécessaire au bon fonctionnement du robot culinaire. Reportez-vous au Guide des outils de coupe pour connaître les tailles des lames et reportez-vous aux instructions de fonctionnement appropriées.

COMMANDES (FIG. 2)

MISE EN MARCHE (bouton vert) — Appuyer pour démarrer.

ARRÊT (bouton rouge) — Appuyer pour arrêter.

Les boutons de verrouillage empêchent le robot culinaire de fonctionner lorsque le trémie d'alimentation n'est pas en position ou que la plaque de poussée est surélevée au-dessus de la trémie d'alimentation. Si ces fonctionnalités ne fonctionnent pas comme décrit, contactez votre bureau de service Hobart local.



Fig. 2

Pendant le fonctionnement, lorsque la plaque de poussée est complètement relevée au-dessus de la trémie d'alimentation, le robot culinaire s'arrête et permet à la plaque de poussée de tourner dans le horaire pour le chargement. Pour continuer le fonctionnement, tournez la plaque de poussée dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle se trouve directement au-dessus de la trémie d'alimentation. Lorsque la plaque de poussée commence à descendre dans la trémie d'alimentation, le robot culinaire redémarre — vous n'avez pas besoin d'appuyer sur le bouton vert de MISE EN MARCHE à moins que le bouton ARRÊT n'ait été enfoncé.

Appuyez toujours sur le bouton rouge ARRÊT avant de changer de lame ou avant d'effectuer le nettoyage.

MONTAGE ET DÉMONTAGE DE LA PLAQUE DE POUSSÉE

1. Pour installer la plaque de poussée, vous DEVEZ la tenir à deux mains dans les positions exactes indiquées à la fig. 3. Tenez la plaque de poussée avec la poignée en position gauche de la machine (en faisant face à l'avant). Positionnez l'arbre de la plaque poussée contre le support du robot culinaire.
2. Poussez la plaque de poussée vers le bas sur l'arbre avec votre main droite jusqu'en butée (fig. 4). La goupille sur l'arbre de la plaque de poussée doit glisser dans la fente du support.
3. Pour retirer la plaque de poussée, tenez la poignée de la plaque de poussée, soulevez la plaque de poussée et faites-la pivoter vers la gauche afin que la trémie d'alimentation soit réglé en position ouverte.
4. Saisissez la plaque de poussée avec les deux mains (fig. 3).
5. Faites tourner la plaque de poussée jusqu'à ce que la goupille de l'arbre soit hors de la fente du support. Tirez la plaque de poussée vers le haut et retirez-la avec la main droite.

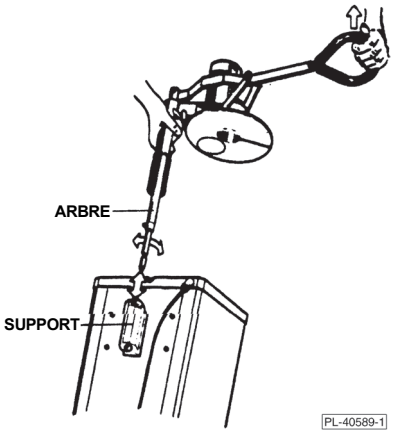


Fig. 3

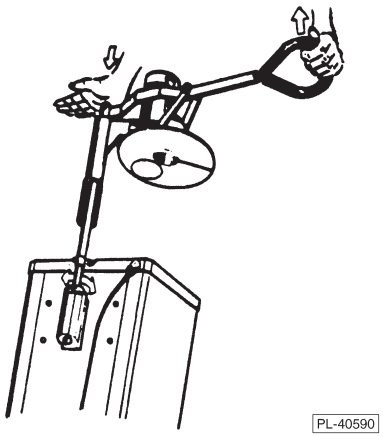


Fig. 4

MONTAGE ET DÉMONTAGE DES LAMES DE COUPE

Trancher, déchiqueter, râper et couper en julienne



Fig. 5

1. Relevez la plaque de poussée au moyen de la poignée, soulevez la plaque de poussée et faites-la pivoter vers la gauche afin que la trémie d'alimentation soit réglé en position ouverte.
2. Libérez le dispositif de verrouillage de la trémie d'alimentation en tournant la poignée de verrouillage dans le sens antihoraire. Faites ensuite pivoter la trémie d'alimentation vers la droite.
3. Placez la plaque d'éjection (fig. 5) sur l'arbre de lame. Appuyez à fond sur la plaque d'éjection et tournez-la jusqu'à ce qu'elle soit en position verrouillée.
4. Sélectionnez l'outil de coupe approprié pour le travail. Placez-le sur l'arbre en le tournant jusqu'à ce qu'il soit engagé.
5. Vissez la vis de dénoyautage (fig. 6) à la main dans le sens antihoraire en position au centre de l'outil de coupe.
6. Faites pivoter la trémie d'alimentation vers la gauche et tournez la poignée de verrouillage dans le sens horaire en position verrouillée.



Fig. 6

Coupes en dés et frites

1. Suivez les étapes 1 à 3 ci-dessus.
2. Lorsque vous coupez en dés, placez une grille de découpe appropriée (voir Guide des outils de coupe) dans la chambre de lame et tournez la grille de découpe en dés dans le sens horaire jusqu'en butée.

REMARQUE : Lorsque vous coupez des frites droites, placez la grille de frites dans la chambre de lame et tournez la grille de frites dans le sens horaire jusqu'en butée.

3. Sélectionnez l'outil de coupe approprié. Placez-le sur l'arbre en le tournant jusqu'à ce qu'il soit engagé.
4. Vissez la vis de dénoyautage à la main dans le sens antihoraire en position au centre de l'outil de coupe.
5. Faites pivoter la trémie d'alimentation vers la gauche et tournez la poignée de verrouillage dans le sens horaire en position verrouillée.

Si vous utilisez la mauvaise combinaison de grille de découpe et d'outil de tranchage (voir Guide des outils de coupe), les résultats suivants peuvent se produire :

- La trémie d'alimentation ne peut pas être fermée.
- L'espace entre la grille de découpe et l'outil de coupe est trop grand et conduit à de mauvais résultats de coupe.

Retrait des outils de coupe

1. Relevez la plaque de poussée au moyen de la poignée, soulevez la plaque de poussée et faites-la pivoter vers la gauche afin que la trémie d'alimentation soit réglé en position ouverte.
2. Tournez la poignée de verrouillage dans le sens antihoraire et faites pivoter la trémie d'alimentation vers la droite.
3. Desserrez la vis de dénoyautage dans le sens horaire à l'aide de la clé (fig. 7) fournie.
4. Retirez le ou les outils de coupe et la plaque d'éjection.



Fig. 7

UTILISATION DE LA TRÉMIE D'ALIMENTATION

Une fois la plaque de poussée relevée, les produits préparés, tels que les pommes de terre, les carottes, les oignons, la laitue, le chou, etc., peuvent être placés dans la grande trémie d'alimentation.

Lorsque vous coupez des frites avec le coupe-julienne, placez/empilez les pommes de terre contre la cloison. Les pommes de terre peuvent être empilées pour en couper plusieurs à la fois. Pour des résultats constants, empilez le produit contre la paroi de séparation de la trémie d'alimentation, une seule pile.

La grande trémie d'alimentation est également utilisée pour trancher des produits ronds, comme les citrons et les tomates. Positionnez le produit contre la cloison de la trémie d'alimentation. Pour de meilleurs résultats, il est conseillé de retirer le dessus et la queue des produits ronds comme les citrons, les limes ou les oignons et de les placer dans la trémie d'alimentation perpendiculairement à la coupe souhaitée.

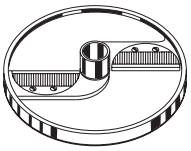
Une légère pression sur la plaque de poussée suffit pour obtenir les meilleurs résultats de coupe.

UTILISATION LA GOULOTTE D'ALIMENTATION

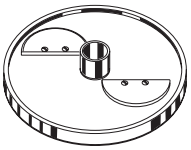
Utilisez la goulotte d'alimentation pour couper des produits allongés comme du concombre, du poireau, etc.

Étant donné que le robot culinaire ne s'arrête pas lorsque le pilon de la goulotte d'alimentation est retiré, vous pouvez utiliser la goulotte d'alimentation pour une alimentation/coupe continue. Utilisez toujours le pilon pour pousser les aliments à travers la goulotte d'alimentation.

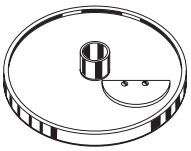
GUIDE DES OUTILS DE COUPE



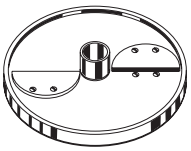
Disque trancheur — 3/16 po (4,5 mm)
Pour onduler les légumes-racines.



Disque de tranchage fin (2 lames) — 1/16 po (1,5 mm)
Pour trancher des produits fermes ou fragiles. À utiliser avec la plaque à découper de 9/32 po. Donne de très fines tranches de pepperoni, de champignons, de chou, de pommes de terre, de concombres et de radis.



Disque de tranchage fin (1 lame) — 5/32 po (4 mm), 9/16 po (14 mm), 1/8 po (3 mm), 7/32 po (6 mm), 3/8 po (10 mm)
L'utilisation est la même que celle d'une trancheuse fine à 2 lames. Tranche également les produits mous et/ou juteux comme la tomate, le citron et la banane. Râpe la laitue. Coupe en dés en combinaison avec la grille de découpe de 5/32 po. Hache l'oignon en combinaison avec la grille de découpe de 3/8 po.

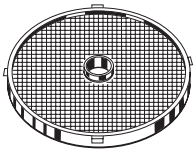


Disque pour découpe en julienne —

3/32 po (2 mm) — Pour réaliser diverses garnitures de salades.

3/16 po (4,5 mm) — Pour faire des frites allumettes.

5/16 po (8 mm) — Pour faire des frites.



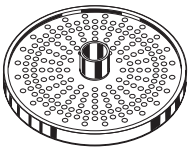
Disque-grille de découpe — Coupe en dés en combinaison avec un disque coupe-dés ou un disque de tranchage fin. La dimension du disque-grille de découpe doit être égale ou supérieure à la dimension du disque trancheur.

9/32 po (7,5 mm) (utiliser un petit disque trancheur ou de taille 7/32 po) — Pour les légumes finement coupés en dés (carottes, céleri, oignons, pommes de terre et légumes pour la soupe).

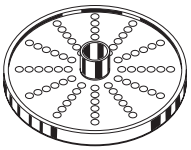
3/8 po (10 mm) (utiliser un petit disque trancheur ou de taille 3/8 po) — Idéal pour couper en dés des tomates fermes et réfrigérées.

3/4 po (20 mm) (utiliser uniquement avec un disque trancheur de 9/16 po) — Prépare des tomates, des pommes de terre pour des frites maison ou une salade de pommes de terre et coupe des pommes ou du melon en dés.

5/8 po (15 mm) (utiliser avec un petit disque trancheur ou de taille 3/8 po) — Coupe en dés les tomates, pommes, melons et autres fruits pour salades, tartes ou autres utilisations.



Disque-râpe — fine
Pour du parmesan ou du romano râpé (fromage dure uniquement).



Disque déchiqueteur — Les disques de déchiquetage sont utilisés pour transformer le fromage pour les garnitures et les plats de bar à salade, le chou pour la salade de chou, les pommes de terre pour les pommes de terre rissolées ou les crêpes de pommes de terre.

1/16 po (1,5 mm) — Pour du fromage râpé extra fin pour garnir des sandwichs ou d'autres utilisations.

3/32 po (2 mm) — Pour de la chapelure fine et des miettes de craquelins à utiliser en cuisine. À utiliser lorsque la machine et le produit sont secs.

1/8 po (3 mm) — Disque déchiqueteur moyen pour diverses utilisations.

3/16 po (4,5 mm) — Pour des garnitures de pizza et des articles de bar à salade.

5/16 po (8 mm) — Pour râper du chou et du fromage à pizza à pâte molle.

7/32 po (6 mm) — Pour râper les carottes, le pain sec, les amandes, les noix et le fromage à pizza à pâte molle.

Un support mural est disponible pour suspendre les outils de coupe afin de faciliter l'accès à l'utilisateur et de protéger le tranchant des lames.

NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT **Éteignez la machine et débranchez le cordon électrique avant de la nettoyer.**

AVIS Ne nettoyez pas l'acier inoxydable avec des nettoyants contenant de l'eau de Javel comme un détergent pour lave-vaisselle automatique : L'eau de Javel peut corroder l'acier inoxydable. Ne nettoyez pas les pièces en aluminium avec des détergents très alcalins comme du détergent pour lave-vaisselle automatique ou avec de l'eau chaude : De l'oxyde d'aluminium noir peut se former. Les pièces amovibles doivent être lavées à la main dans un évier en trois parties et ne doivent pas être mises au lave-vaisselle à l'exception des outils de coupe et de la vis de dénoyautage.

Nettoyez la machine immédiatement après utilisation. Démontez toutes les pièces amovibles de la machine et lavez-les à l'eau tiède et au détergent. Rincez-la abondamment et essuyez-la avec un chiffon doux et propre.

Laisser les jus de nourriture sécher sur la machine peut provoquer une décoloration.

N'UTILISEZ PAS de laine d'acier ou d'objets pointus pour nettoyer les surfaces de la machine si elles se décolorent; les surfaces rayées deviennent difficiles à garder propres.

Ne laissez pas les lames de coupe dans un état humide lorsqu'elles ne sont pas utilisées.

Ne nettoyez jamais la machine avec un tuyau haute pression, avec un équipement d'injection de vapeur ou au lave-vaisselle.

Rangez toujours les outils de coupe sur les supports muraux pour une manipulation sûre et un accès facile.

1. Retirez le pilon; lavez-le à l'eau tiède et au détergent puis rincez-le à l'eau tiède.
2. Retirez la plaque de poussée puis la trémie d'alimentation; lavez-les à l'eau tiède et au détergent puis rincez-les à l'eau tiède.
3. Enlevez l'outil de coupe.
4. Si vous avez utilisé un disque-grille de découpe, avant de le retirer, poussez les restes de nourriture à travers le DESSUS du disque-grille de découpe au moyen d'une brosse en nylon. Pousser les restes à travers le dessous du disque-grille de découpe peut endommager la grille.
5. Retirez le disque-grille de découpe et la plaque d'éjection; lavez-les à l'eau tiède et au détergent puis rincez-les à l'eau tiède.
6. Essuyez la chambre de lame avec un chiffon propre et humide. Essuyez-la avec un chiffon propre et sec.
7. Remettez les outils de coupe sur le support mural. Abaissez la plaque d'éjection sur l'arbre de lame. Appuyez à fond sur la plaque d'éjection et tournez-la jusqu'à ce qu'elle soit en position verrouillée.
8. Replacez la trémie d'alimentation et la plaque de poussée.

ENTRETIEN

VÉRIFICATION HEBDOMADAIRE

1. Avec le cordon d'alimentation branché à la prise, testez les boutons de verrouillage.
2. Les autres vérifications doivent être effectuées avec le cordon d'alimentation débranché de la prise.

⚠ AVERTISSEMENT Éteignez la machine et débranchez le cordon électrique avant d'effectuer l'entretien.

3. Inspectez le cordon d'alimentation et assurez-vous qu'il est en bon état. Recherchez des coupures, des effilochages ou des fissures.
4. Assurez-vous que l'arbre de la plaque de poussée bouge librement. Si ce n'est pas le cas, nettoyez-le, séchez-le et lubrifiez-le avec quelques gouttes d'huile minérale.
5. Assurez-vous que les lames de la plaque de coupe sont tranchantes. Dans le cas contraire, faites-les affûter ou remplacez la plaque de coupe.

L'arbre de lame doit être régulièrement lubrifié avec une goutte d'huile minérale, PAS D'HUILE DE CUISSON.

DISQUES-GRILLES DE DÉCOUPE DE RECHANGE

En fonction de l'utilisation, les disques-grilles de découpe s'émoussent à cause de l'usure et ont une durée de vie moyenne de 8 à 18 mois. Les disques-grilles de découpe ne peuvent pas être réaffûtées et sont donc consommables. Des disques-grilles de découpe de rechange sont disponibles auprès de votre bureau de service Hobart local.

DÉPANNAGE

SYMPTÔME	CAUSES POSSIBLES	MESURES CORRECTIVES SUGGÉRÉES
La machine ne démarre pas.	La trémie d'alimentation n'est pas verrouillée dans la bonne position.	Assurez-vous que la trémie d'alimentation est correctement verrouillée.
	La plaque de poussée ou la trémie d'alimentation n'est pas dans la bonne position de fonctionnement.	Placez la plaque de poussée dans la position de fonctionnement appropriée.
	La plaque de poussée est sortie à côté de la trémie d'alimentation.	Faites pivoter la plaque de poussée vers le centre de la trémie d'alimentation.
	Fusible ou disjoncteur interrompant l'alimentation.	Vérifiez les fusibles grillés ou les fusibles avec un ampérage incorrect.
	Rupture du fil ou de la connexion.	Retirez le cordon électrique de la prise et appelez votre bureau de service Hobart local.
La machine s'arrête pendant le fonctionnement et ne redémarre pas.	Plaque de poussée relevée.	Faites pivoter la plaque de poussée vers le centre de la trémie d'alimentation et abaissez la plaque de poussée.
	Fusible ou disjoncteur interrompant l'alimentation.	Vérifiez les fusibles grillés ou les fusibles avec un ampérage incorrect.
	Le moteur est surchargé et la protection thermique du moteur a arrêté la machine.	La protection thermique du moteur permettra automatiquement au moteur de redémarrer une fois refroidi.
Faible rendement ou mauvais résultats de coupe.	Mauvais outil de coupe utilisé.	Reportez-vous au GUIDE DES OUTILS DE COUPE.
	Mauvaise combinaison de disque-grille de découpe et d'outil de coupe lors du découpage (l'espace entre les deux outils de coupe est trop grand).	Reportez-vous au GUIDE DES OUTILS DE COUPE.
	Problème avec la lame ou la plaque à râper.	Assurez-vous que les lames ou les plaques à râper sont intactes et tranchantes.
	Pression d'alimentation trop forte.	À condition que les lames et les plaques à râper soient tranchantes, une légère pression suffit normalement pour obtenir les meilleurs résultats de coupe.
	Accumulation sous l'outil de coupe, probablement due au fait que la plaque d'éjection n'est pas en place ou que le récipient est plein.	Assurez-vous que la plaque d'éjection est toujours en place lors de la coupe.
Outil de coupe verrouillé sur l'arbre.	Accumulation entre l'outil de coupe et le disque-grille de découpe en dés ou le disque-grille pour frites.	Avec un peu de force, faites tourner délicatement l'outil de coupe dans le sens horaire.

RÉPARATION

Contactez votre bureau de service Hobart local pour toute réparation ou réglage nécessaire sur cet équipement. Des contrats de service à long terme sont disponibles sur ce produit et sur d'autres produits Hobart.