INSTRUCTIONS



FP150



FP250

# *FP150 & FP250 FOOD PROCESSORS*

*MODEL*

| | |
|---|---|
| *FP150* | *ML-104600* |
| *FP250* | *ML-136140* |
| *FP250* | *ML-136158* |


HOBART

701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45373

937 332-3000

*www.hobartcorp.com*



**FORM 48161 Rev. A (October 2023)**

# TABLE OF CONTENTS


GENERAL ..... 3

INSTALLATION ..... 4

- Unpacking ..... 4
- Moving ..... 4
- Location ..... 4
- Wall Rack Installation ..... 4
- Electrical Connections ..... 4
- Installing the Pusher Plate ..... 5
- Checking the Safety Interlocks ..... 5
- Installing the Cutting Plate ..... 6
- Removing the Cutting Plate ..... 6

OPERATION ..... 7

- Controls ..... 7
- Feed Hopper ..... 7
- Operating with the Feed Hopper ..... 8
- Feed Tube ..... 8
- Operating with the Feed Tube ..... 8
- Cutting Tool Guide ..... 9

CLEANING ..... 10

- Immediately After Use ..... 10

MAINTENANCE ..... 11

- Weekly Check ..... 11
- Transmission ..... 11
- Cutting Plates ..... 11
- Service ..... 11

TROUBLESHOOTING ..... 12

- Service ..... 12


© HOBART, 2023

# Installation, Operation and Care of FP150 and FP250 Food Processors

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## GENERAL




FP150




FP250

The model FP150 and FP250 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 safety 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 food processor should be placed on a sturdy, level surface. There should be adequate space around the food processor for the user to operate the controls and to place and remove pans and bowls under the discharge chute.

## WALL RACK INSTALLATION

The wall rack has space for three cutting tools. It is easily mounted on the wall and provides a quick overview of cutting tools and saves space. To install, ensure wall rack is positioned longways (Fig. 1). Top of wall rack is end with the screw hole on the end.



**Fig. 1**

## ELECTRICAL CONNECTIONS

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

## INSTALLING THE PUSHER PLATE

Grasp the pusher plate handle with both hands and place the pusher plate shaft (Fig. 2) into the hole on the food processor.

**NOTE**: Pusher plate and handle must be at the 10 o'clock position, (while looking down at the feed hopper) before it can be fully inserted into hole.

Push the pusher plate shaft all the way to the bottom.

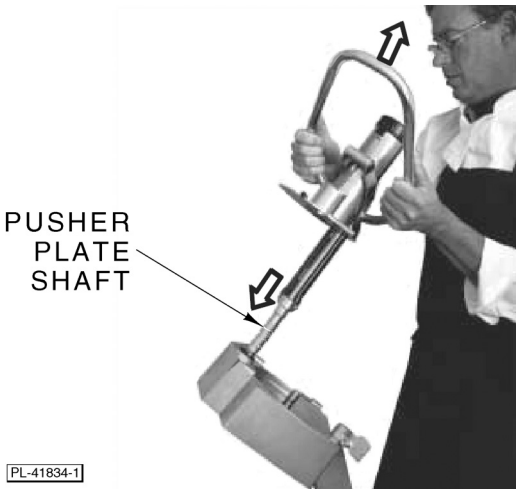



**Fig. 2**

## CHECKING THE SAFETY INTERLOCKS

Check the following before you install the cutting plate or ejector plate:

1. Press the ON button.
2. Lift the pusher plate, with the pusher plate handle, and move the plate to the left. Make sure the food processor stops running.
3. Move the pusher plate to the right and lower the pusher plate. With the feed hopper in operating position, make sure the food processor starts.
4. Make sure the food processor does not turn on when the pusher plate is lowered and the feed hopper is removed.

If the food processor fails any of these tests, contact your local Hobart service office.

## INSTALLING THE CUTTING PLATE

1. Lift the pusher plate handle and move it to the left, away from the feed hopper (Fig. 3).
2. Turn the locking knob counterclockwise to unlock the feed hopper (Fig. 3).
3. Raise the feed hopper (Fig. 3).
4. Center the ejector plate on the shaft and, with the slots in the ejector plate aligned with the pins in the coupling, push the ejector plate down to the bottom of the shaft and onto its coupling (Fig. 4). Turn counterclockwise to lock.

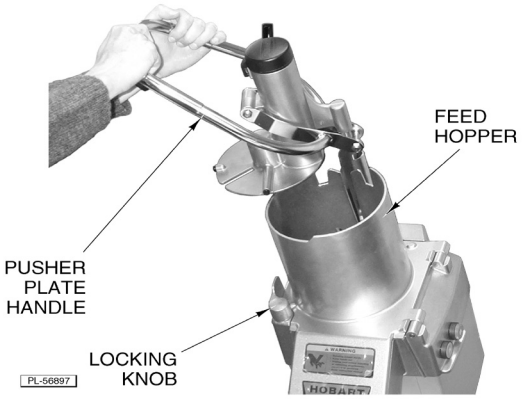



**Fig. 3**

5. If dicing or chopping insert a dicing grid, and turn it until the holding pin fits into the notch (Fig. 4).

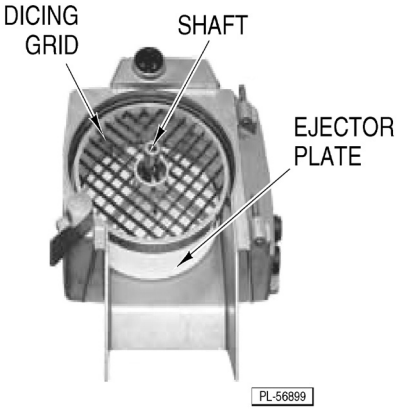



**Fig. 4**

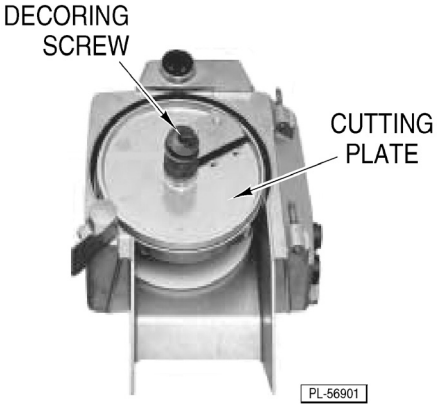



**Fig. 5**

6. **Avoid contact with sharp knife on the cutting plate** and put the desired cutting plate on the shaft and turn the cutting plate until it falls onto its coupling (Fig. 5). Turn counterclockwise to lock.
7. Put the decoring screw on the shaft. Turn it counterclockwise to tighten (Fig. 5).

**NOTE**: Decoring screw uses left-hand threads.

8. Move the feed hopper back into position (Fig. 3).
9. Turn the locking knob clockwise to lock the feed hopper in place.

## REMOVING THE CUTTING PLATE

1. Lift the pusher plate handle and move it to the left, away from the feed hopper (Fig. 3).
2. Turn the locking knob counterclockwise to unlock the feed hopper.
3. Raise the feed hopper.
4. Remove the decoring screw by turning it clockwise with the wrench (Fig. 6).
5. Remove the cutting plate, dicing grid (if used) and ejector plate from the food processor.

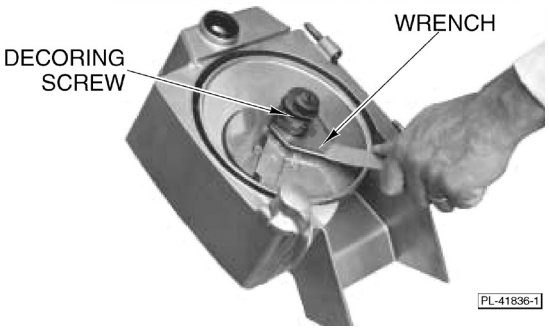



**Fig. 6**

# OPERATION

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

**NOTICE** Do not put meat, dough or frozen foods in the food processor. Remove all hard parts that can damage the cutting plate blades, such as apple and pineapple stems, mango pits and fibrous cores.

## CONTROLS

The pusher plate presses food items against the cutting blades. It is controlled by a large pusher plate handle that wraps around the feed hopper (Fig. 7).

The food processor can be started by pressing the green ON button and stopped by pressing the red OFF button (Fig. 7). The ON button needs to be pressed only if the OFF button is pressed or after connecting the electrical power cord.

The food processor restarts automatically when the pusher plate is centered over the feed hopper and lowered. It stops automatically when the pusher plate is raised and moved to the left of the feed hopper or when the feed hopper itself is raised. The pusher plate must be turned to the left to load food into the feed hopper.

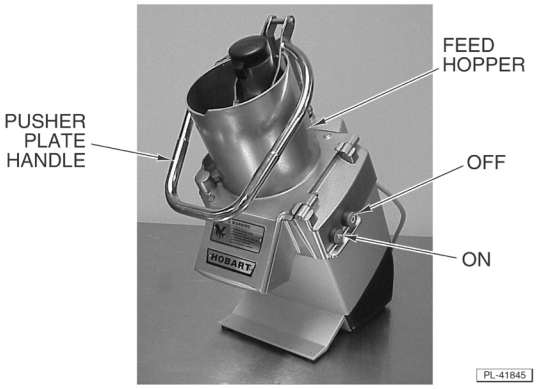



**Fig. 7**

Be sure to press the OFF button and unplug the food processor power cord before cleaning or changing the cutting plates.

## FEED HOPPER

The full-size feed hopper processes large roundlike items such as loaves of bread, heads of lettuce, pineapple, honeydew and cabbage. In addition, small round items such as tomatoes, potatoes and beets can be stacked against an inner support wall (Fig. 8) inside the hopper.

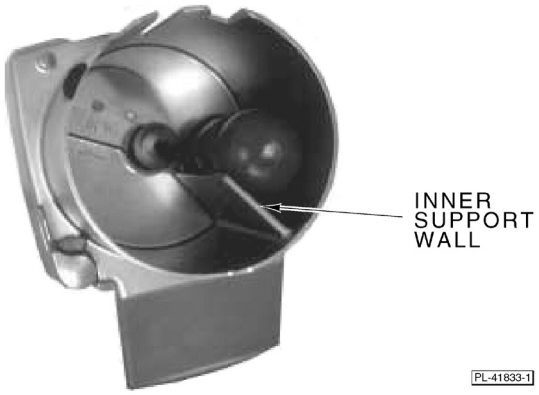



**Fig. 8**

## OPERATING WITH THE FEED HOPPER

1. Raise the pusher plate and move it to the left.
2. Put produce into the feed hopper (Fig. 9).
3. Press the green ON button.
4. Move the pusher plate to the right and lower it into the feed hopper (Fig. 7). The food processor will start when the pusher plate enters the feed hopper.
5. Press down on the pusher plate handle with light pressure.

**NOTE**: Best product quality is achieved when only light pressure is used to keep the product in contact with the cutting plate.




**Fig. 9**

## FEED TUBE

The feed tube (Fig. 10) processes long and thin items, such as carrots, cucumbers, celery and scallions. It can also be loaded with small, odd-shaped items, such as mushrooms, shallots and garlic cloves. The feed tube pusher (Fig. 10) sits in the feed tube when not in use, doubling as a cover. Removing the feed tube pusher does not stop the food processor from running.

## OPERATING WITH THE FEED TUBE

1. Position the pusher plate over the feed hopper and lower it the bottom.
2. Turn the feed tube pusher to unlatch it; remove the pusher (Fig. 10).
3. Put the food item into the feed tube (Fig. 11).
4. Put the feed tube pusher on top of the food item (Fig. 11).
5. Press the ON button.
6. Press down on the feed tube pusher with light pressure.

**NOTE**: Best product quality is achieved when only light pressure is used to keep the product in contact with the cutting plate.




**Fig. 10**

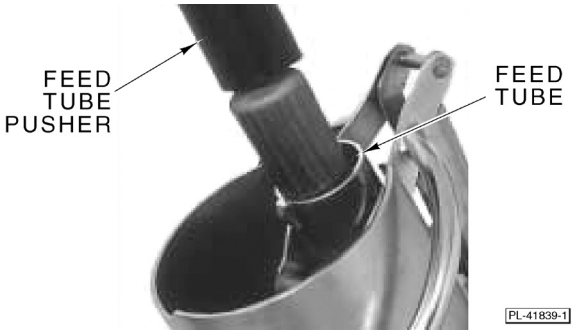
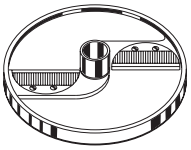
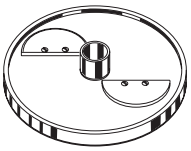



**Fig. 11**

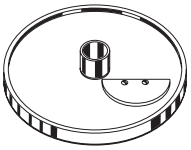
## CUTTING TOOL GUIDE



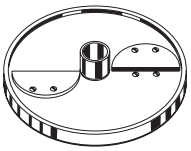
**Crimping Slicer — 3/16" (4.5 MM)**
For ripple slicing of root vegetables.



**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.

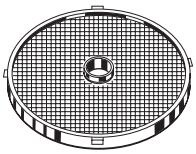


**Julienne Cutter —**

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

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

**5/16" (8 MM) —** Makes French fries.



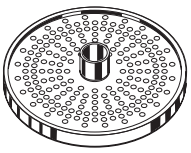
**Dicing Grid —** Dices in combination with dicing cutter or fine cut slicer. The dicer grid dimension must be equal to, or larger than, the slicer dimension.

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

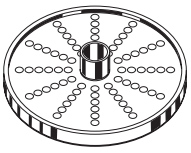
**3/8" (10 MM) (use with 3/8" or smaller Slicer) —** Good for dicing firm chilled tomatoes.

**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 you begin any cleaning procedure.**

**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.

**NOTICE** Do not spray the food processor with a spray bottle or hose, and do not scrape with metal objects that can scratch the metal surfaces.

### IMMEDIATELY AFTER USE

Removable parts must be cleaned with warm water and soap. Thoroughly rinse and dry with a soft, clean cloth:

1. Remove the feed tube pusher.
2. Lift the pusher plate and move it to the left, lift and remove.
3. Turn the locking knob counterclockwise to unlock the feed hopper.
4. Raise the feed hopper and slide it off its hinge pins.
5. Unthread the decoring screw clockwise with the wrench and remove it.
6. Remove the cutting plate and, if used, the dicing grid. Use the brush to push remaining food through the dicing grid.
7. Remove the ejector plate.
8. Remove food waste from discharge chute and cutting plate chamber.
9. Use a clean cloth with warm soapy water to wipe the cutting plate chamber, discharge chute and motor housing.

**NOTE**: Use caution to prevent liquid from entering pusher plate mounting hole.

10. Use a clean cloth with clean water to rinse the cutting plate chamber, discharge chute and motor housing.

**NOTE**: Use caution to prevent liquid from entering pusher plate mounting hole.

11. Wipe the cutting plate blades dry with a clean cloth and put the cutting plates on the wall racks.
12. Put the ejector plate on the shaft until it drops onto its coupling and turn it counterclockwise to lock.
13. Put the decoring screw on the shaft and turn it counterclockwise, hand-tighten only for storage.
14. Put the feed hopper on its hinge pins and lower it into operating position.
15. Return the pusher plate and feed tube pusher to their operating positions.

# MAINTENANCE

## WEEKLY CHECK

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

**⚠ WARNING Unplug the machine power cord before you do the maintenance procedures listed below.**

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.

## TRANSMISSION

The planetary gear transmission is maintenance free.

## CUTTING PLATES

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.

## SERVICE

If service is required on this equipment, return it to your local Hobart Service Center. For an authorized Hobart Service Center, call 1-888-4-HOBART.

# TROUBLESHOOTING

| Fault | Possible Cause | Remedy |
|---|---|---|
| Food processor does not start. | Pusher plate is raised. | Move pusher plate over feed hopper and lower it. |
| | Feed hopper is not in operating position. | Put feed hopper in operating position. |
| | Tripped branch circuit protector. | Check premises fuse or circuit breaker panel for blown fuse or tripped circuit breaker. |
| Food processor stops while operating and does not restart. | Pusher plate is raised and moved to the left. | Move pusher plate over feed hopper and lower it. |
| | Tripped branch circuit protector. | Check premises fuse or circuit breaker panel for blown fuse or tripped circuit breaker. |
| | Overheated motor. | Let the motor cool until it automatically restarts. |
| Food is cut poorly or slowly | Wrong cutting plates used. | See Cutting Plate Guide. |
| | Cutting plates are dull or knicked. | Sharpen or replace cutting plates. |
| | Pressing pusher plate handle too hard. | Press down on the product lightly. |
| Cutting plate cannot be removed | Clogged with built-up food particles or ejector plate not used. | Using protective leather gloves, rotate the cutting plate clockwise to release. |
| Decoring screw cannot be removed. | Clogged with built-up food particles.<br><br>Turning the wrong direction. | Turn the decoring screw clockwise with the wrench (Fig. 5). |
| Scraping noise. | Dicing grid not down in its coupling. | Remove dicing grid, clean any debris on walls and ledge of cutting plate chamber and reinstall grid. |
| | Decoring screw not installed. | Install the decoring screw. |

## 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



FP150



FP250

# *PROCESADORES DE ALIMENTOS FP150 Y FP250*

*MODELO*

| | |
|---|---|
| *FP150* | *ML-104600* |
| *FP250* | *ML-136140* |
| *FP250* | *ML-136158* |

HOBART

701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45373

937 332-3000

*www.hobartcorp.com*

**FORMULARIO 48161 Rev. A (octubre de 2023)**

# TABLA DE CONTENIDO


GENERAL ..... 3

INSTALACIÓN ..... 4
- Desembalaje ..... 4
- Traslado ..... 4
- Ubicación ..... 4
- Instalación del bastidor de pared ..... 4
- Conexiones eléctricas ..... 4
- Instalación de la placa empujadora ..... 5
- Comprobación de los enclavamientos de seguridad ..... 5
- Instalación del disco de corte ..... 6
- Cómo retirar el disco de corte ..... 6

OPERACIÓN ..... 7
- Controles ..... 7
- Tolva de alimentación ..... 7
- Operar con la tolva de alimentación ..... 8
- Tubo de alimentación ..... 8
- Operar con el tubo de alimentación ..... 8
- Guía de herramientas de corte ..... 9

LIMPIEZA ..... 10
- Inmediatamente después del uso ..... 10

MANTENIMIENTO ..... 11
- Control semanal ..... 11
- Transmisión ..... 11
- Discos de corte ..... 11
- Servicio ..... 11

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS ..... 12
- Servicio ..... 12


© HOBART, 2023

# Instalación, funcionamiento y cuidado de los procesadores de alimentos FP150 y FP250

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES




FP150




FP250

# GENERAL

El procesador de alimentos Modelo FP150 y FP250 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 de seguridad 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 bastidores de almacenamiento montados en la pared. Cada bastidor 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 debe colocarse en una superficie robusta y nivelada. Debe haber un espacio adecuado alrededor del procesador de alimentos para que el usuario pueda manejar los mandos y colocar y retirar las cacerolas y los cuencos bajo el conducto de descarga.

## INSTALACIÓN DEL BASTIDOR DE PARED

El bastidor de pared tiene espacio para tres herramientas de corte. Se monta fácilmente en la pared, proporciona una rápida visión de las herramientas de corte y ahorra espacio. Para instalarlo, asegúrese de que el bastidor de pared esté colocado a lo largo (Fig. 1). La parte superior del bastidor de pared es el extremo con el orificio del tornillo.



**Fig. 1**

## CONEXIONES ELÉCTRICAS

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

## INSTALACIÓN DE LA PLACA EMPUJADORA

Agarre el asa de la placa empujadora con ambas manos y coloque el eje de dicha placa (Fig. 2) en el orificio del procesador de alimentos.

**NOTA**: La placa empujadora y el asa deben estar en posición de las 10 en punto (mirando hacia abajo en la tolva de alimentación) antes de que se pueda insertar completamente en el orificio.

Empuje el eje de la placa empujadora hasta el fondo.




**Fig. 2**

## COMPROBACIÓN DE LOS ENCLAVAMIENTOS DE SEGURIDAD

Compruebe lo siguiente antes de instalar el disco de corte o el disco eyector:

1. Pulse el botón ON.
2. Levante la placa empujadora con el asa de dicha placa, y mueva la placa hacia la izquierda. Asegúrese de que el procesador de alimentos deje de funcionar.
3. Mueva la placa empujadora hacia la derecha y baje dicha placa. Con la tolva de alimentación en posición de funcionamiento, asegúrese de que el procesador de alimentos se pone en marcha.
4. Asegúrese de que el procesador de alimentos no se encienda cuando se baja la placa empujadora y se retira la tolva de alimentación.

Si el procesador de alimentos no supera alguna de estas pruebas, póngase en contacto con su oficina de servicio local de Hobart.

## INSTALACIÓN DEL DISCO DE CORTE

1. Levante el asa de la placa empujadora y muévala hacia la izquierda, alejándola de la tolva de alimentación (Fig. 3).
2. Gire el pomo de bloqueo en sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquear la tolva de alimentación (Fig. 3).
3. Eleve la tolva de alimentación (Fig. 3).
4. Centre el disco eyector en el eje y, con las ranuras del disco eyector alineadas con los pasadores del acoplamiento, empuje el disco eyector hasta el fondo del eje y sobre su acoplamiento (Fig. 4). Gire en sentido contrario a las agujas del reloj para bloquear.
5. Si va a cortar en cubos o en trozos, inserte un disco de cubeado para cortar en cubos y gírelo hasta que el pasador de retención encaje en la muesca (Fig. 4).

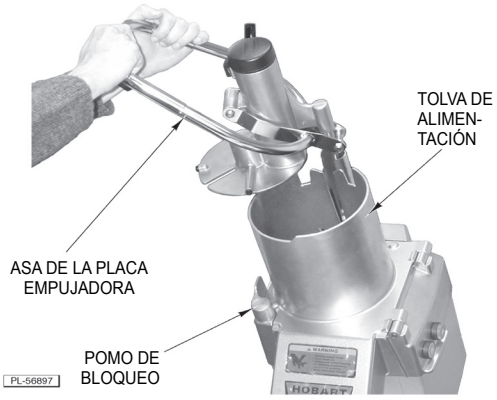



**Fig. 3**

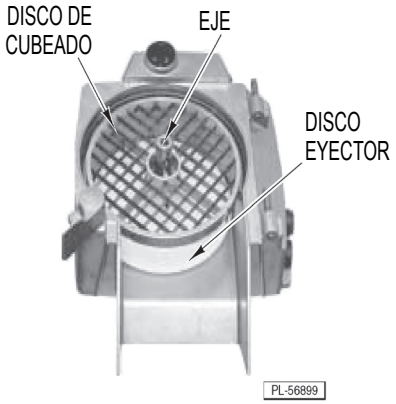



**Fig. 4**




**Fig. 5**

6. **Evite el contacto con la cuchilla afilada en el disco de corte**, coloque el disco de corte que desee en el eje y gírelo hasta que caiga sobre su acoplamiento (Fig. 5). Gire en sentido contrario a las agujas del reloj para bloquear.
7. Coloque el tornillo espiral del alimentador en el eje. Gire en sentido contrario a las agujas del reloj para apretar (Fig. 5).

**NOTA**: El tornillo espiral del alimentador utiliza roscas a la izquierda.

8. Vuelva a colocar la tolva de alimentación en su posición (Fig. 3).
9. Gire el pomo de bloqueo en el sentido de las agujas del reloj para bloquear la tolva de alimentación en su lugar.

## CÓMO RETIRAR EL DISCO DE CORTE

1. Levante el asa de la placa empujadora y muévala hacia la izquierda, alejándola de la tolva de alimentación (Fig. 3).
2. Gire el pomo de bloqueo en sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquear la tolva de alimentación.
3. Eleve la tolva de alimentación.
4. Retire el tornillo espiral del alimentador girándolo con la llave en el sentido de las agujas del reloj (Fig. 6).
5. Retire el disco de corte, el disco de cubeado (si se utiliza) y el disco eyector del procesador de alimentos.

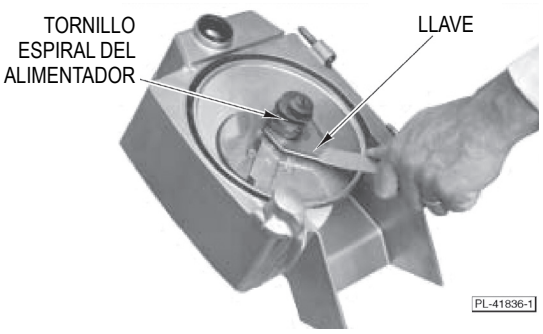



**Fig. 6**

# OPERACIÓN

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

**AVISO** No ponga carne, masa o alimentos congelados en el procesador de alimentos. Retire todas las partes duras que puedan dañar las cuchillas del disco de corte, como los tallos de las manzanas y las piñas, los huesos de los mangos y los núcleos fibrosos.

## CONTROLES

La placa empujadora presiona los alimentos contra las cuchillas de corte. Se controla mediante el asa de gran tamaño de la placa empujadora que envuelve la tolva de alimentación (Fig. 7).

El procesador de alimentos puede ponerse en marcha pulsando el botón verde ON y detenerse pulsando el botón rojo OFF (Fig. 7). El botón ON solo debe pulsarse si se pulsa el botón OFF o después de conectar el cable de alimentación eléctrica.

El procesador de alimentos se reinicia automáticamente cuando la placa empujadora se centra sobre la tolva de alimentación y se baja. Se detiene automáticamente cuando la placa empujadora se eleva y se desplaza hacia la izquierda de la tolva de alimentación, o cuando la propia tolva de alimentación se eleva. La placa empujadora debe girarse hacia la izquierda para cargar los alimentos en la tolva de alimentación.

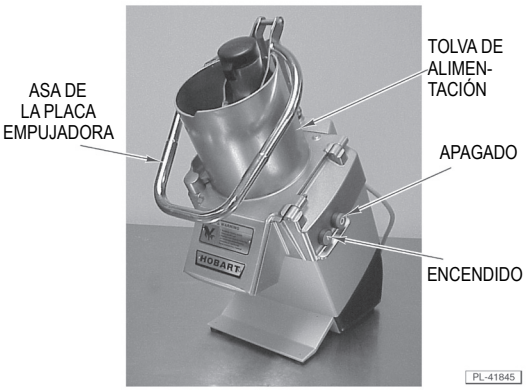



**Fig. 7**

Asegúrese de pulsar el botón OFF y desenchufar el cable de alimentación del procesador de alimentos antes de limpiar o cambiar los discos de corte.

## TOLVA DE ALIMENTACIÓN

La tolva de alimentación de tamaño completo procesa productos grandes de forma redonda, como barras de pan, cabezas de lechuga, piña, melaza y col. Además, los artículos redondos pequeños, como los tomates, las papas y las remolachas, pueden apilarse contra una pared de soporte interior (Fig. 8) dentro de la tolva.

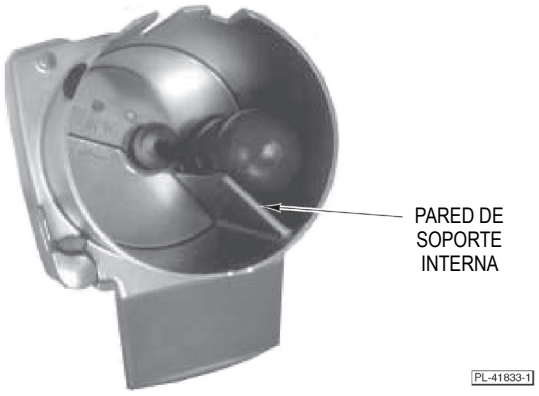



**Fig. 8**

## OPERAR CON LA TOLVA DE ALIMENTACIÓN

1. Levante la placa empujadora y muévala hacia la izquierda.
2. Coloque el producto en la tolva de alimentación (Fig. 9).
3. Pulse el botón verde ON.
4. Mueva la placa empujadora hacia la derecha y bájela a la tolva de alimentación (Fig. 7). El procesador de alimentos se pondrá en marcha cuando la placa empujadora entre en la tolva de alimentación.
5. Presiona sobre el asa de la placa empujadora sin una fuerza excesiva.

**NOTA**: La mejor calidad del producto se consigue cuando solo se utiliza una ligera presión para mantener el producto en contacto con el disco de corte.




**Fig. 9**

## TUBO DE ALIMENTACIÓN

El tubo de alimentación (Fig. 10) procesa productos largos y delgados, como zanahorias, pepinos, apio y cebollas. También se puede cargar con productos pequeños y de forma irregular, como champiñones, chalotas y dientes de ajo. El empujador del tubo de alimentación (Fig. 10) se asienta en dicho tubo cuando no se utiliza, haciendo las veces de tapa. Retirar el empujador del tubo de alimentación no hace que el procesador de alimentos deje de funcionar.

## OPERAR CON EL TUBO DE ALIMENTACIÓN

1. Coloque la placa empujadora sobre la tolva de alimentación y bájela el fondo.
2. Gire el empujador del tubo de alimentación para desengancharlo; retire el empujador (Fig. 10).
3. Introduzca el alimento en el tubo de alimentación (Fig. 11).
4. Coloque el empujador del tubo de alimentación sobre el alimento (Fig. 11).
5. Pulse el botón ON.
6. Presione sobre el empujador del tubo de alimentación sin una fuerza excesiva.

**NOTA**: La mejor calidad del producto se consigue cuando solo se utiliza una ligera presión para mantener el producto en contacto con el disco de corte.

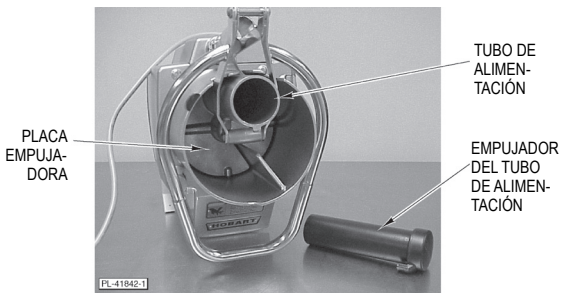



**Fig. 10**

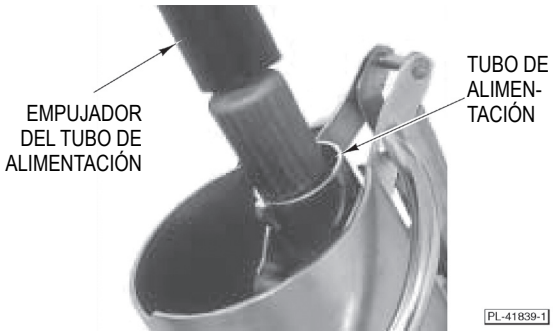
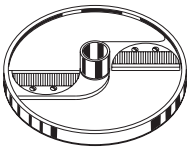
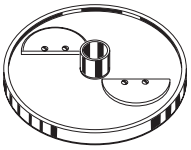



**Fig. 11**

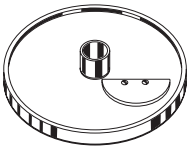
## GUÍA DE HERRAMIENTAS DE CORTE



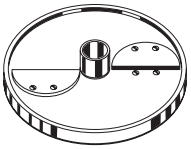
**Cortadora de ondulación — 3/16 pulg. (4,5 MM)**
Para cortar en rebanadas onduladas las hortalizas de raíz.



**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.

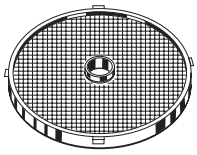


**Cortador juliana —**

**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.



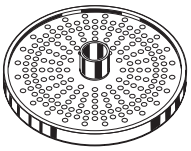
**Disco de cubeado —** Corta en dados en combinación con la cortadora de cubeado o la cortadora de corte fino. La dimensión del disco de cubeado debe ser igual o mayor que la dimensión de la cortadora.

**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).

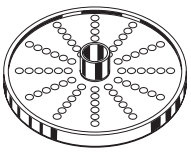
**3/8 pulg. (10 MM) (se utiliza con la cortadora de 3/8 pulg. o más pequeña) —** Adecuado para cortar en dados los tomates firmes refrigerados.

**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 —** Las placas trituradoras 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 comenzar cualquier procedimiento de limpieza.**

**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 extraíbles deben lavarse a mano en un fregadero de tres partes y no deben colocarse en el lavavajillas, a excepción de los discos de corte y el tornillo espiral del alimentador.

**AVISO** No pulverice el procesador de alimentos con una botella de spray o una manguera, y no raspe con objetos metálicos que puedan rayar las superficies metálicas.

### INMEDIATAMENTE DESPUÉS DEL USO

Las piezas desmontables deben limpiarse con agua caliente y jabón. Aclare a fondo y seque con un paño suave y limpio:

1. Retire el empujador del tubo de alimentación.
2. Levante la placa empujadora y muévala hacia la izquierda, levántela y retírela.
3. Gire el pomo de bloqueo en sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquear la tolva de alimentación.
4. Levante la tolva de alimentación y deslícela fuera de sus pasadores de bisagra.
5. Desenrosque el tornillo espiral del alimentador en el sentido de las agujas del reloj con la llave y retírelo.
6. Retire el disco de corte y, si se utiliza, el disco de cubeado. Utilice el cepillo para empujar los alimentos restantes a través del disco de cubeado.
7. Retire el disco eyector.
8. Retire los residuos de alimentos del conducto de descarga y de la cámara del disco de corte.
9. Utilice un paño limpio con agua tibia y jabón para limpiar la cámara del disco de corte, el conducto de descarga y la carcasa del motor.

**NOTA**: Tenga cuidado para evitar que el líquido entre en el orificio de montaje de la placa empujadora.

10. Utilice un paño limpio con agua limpia para enjuagar la cámara del disco de corte, el conducto de descarga y la carcasa del motor.

**NOTA**: Tenga cuidado para evitar que el líquido entre en el orificio de montaje de la placa empujadora.

11. Seque las cuchillas de los discos de corte con un paño limpio y coloque los discos de corte en los bastidores de la pared.
12. Coloque el disco eyector en el eje hasta que caiga sobre su acoplamiento y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj para bloquearlo.
13. Coloque el tornillo espiral del alimentador en el eje y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj, apriételo a mano solo para guardarlo.
14. Coloque la tolva de alimentación sobre sus pasadores de bisagra y bájela a la posición de funcionamiento.
15. Vuelva a colocar la placa empujadora y el empujador del tubo de alimentación en sus posiciones de funcionamiento.

# MANTENIMIENTO

## CONTROL SEMANAL

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

**⚠ ADVERTENCIA Desenchufe el cable de alimentación de la máquina antes de realizar los procedimientos de mantenimiento que se indican a continuación.**

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.

## TRANSMISIÓN

La transmisión por engranajes planetarios no necesita mantenimiento.

## DISCOS DE CORTE

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.

## SERVICIO

Si es necesario reparar este equipo, devuélvalo a su centro de servicio local de Hobart. Para obtener un centro de servicio técnico autorizado de Hobart, llame al 1-888-4-HOBART.

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Falla | Causa posible | Solución |
|---|---|---|
| El procesador de alimentos no se pone en marcha. | La placa empujadora está levantada. | Mueva la placa empujadora sobre la tolva de alimentación y bájela. |
| | La tolva de alimentación no está en posición de funcionamiento. | Ponga la tolva de alimentación en posición de funcionamiento. |
| | Protector de circuito derivado disparado. | Compruebe el panel de fusibles o disyuntores de su instalación por si hay un fusible fundido o un disyuntor disparado. |
| El procesador de alimentos se detiene durante su funcionamiento y no vuelve a arrancar. | La placa empujadora se ha levantado y desplazado hacia la izquierda. | Mueva la placa empujadora sobre la tolva de alimentación y bájela. |
| | Protector de circuito derivado disparado. | Compruebe el panel de fusibles o disyuntores de su instalación por si hay un fusible fundido o un disyuntor disparado. |
| | Motor sobrecalentado. | Deje que el motor se enfríe hasta que se encienda automáticamente. |
| Los alimentos se cortan mal o lentamente | Se utilizaron discos de corte equivocados. | Consulte la guía del disco de corte. |
| | Los discos de corte están desafilados o golpeados. | Afile o sustituya los discos de corte. |
| | Ha presionado el asa de la placa empujadora con demasiada fuerza. | Presione ligeramente sobre el producto. |
| El disco de corte no se puede quitar | Obstrucción con partículas de comida acumuladas o disco eyector no utilizado. | Utilizando guantes de cuero para protegerse, gire el disco de corte en el sentido de las agujas del reloj para liberarlo. |
| El tornillo espiral del alimentador no puede ser retirado. | Obstruido con partículas de alimento acumuladas.<br><br>Girado en la dirección equivocada. | Gire el tornillo espiral del alimentador en el sentido de las agujas del reloj con la llave (Fig. 5). |
| Ruido de raspado. | El disco de cubeado no baja en su acoplamiento. | Retire el disco de cubeado, limpie los restos que haya en las paredes y el saliente de la cámara del disco y vuelva a instalar el disco. |
| | Tornillo espiral del alimentador no instalado. | Instale el tornillo espiral del alimentador. |

## 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



FP150



FP250

# *ROBOTS CULINAIRES FP150 ET FP250*

*MODÈLE*

| | |
|---|---|
| *FP150* | *ML-104600* |
| *FP250* | *ML-136140* |
| *FP250* | *ML-136158* |


HOBART

701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45373

937 332-3000

*www.hobartcorp.com*



**FORMULAIRE 48161 Rév. A (octobre 2023)**

# TABLE DES MATIÈRES


RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX ..... 3

INSTALLATION ..... 4
- Déballage ..... 4
- Déplacement ..... 4
- Emplacement ..... 4
- Installation du support mural ..... 4
- Connexions électriques ..... 4
- Installation du pousse-produit ..... 5
- Vérification des mécanismes de sécurité ..... 5
- Installation du disque de coupe ..... 6
- Retrait du disque de coupe ..... 6

UTILISATION ..... 7
- Commandes ..... 7
- Trémie d'alimentation ..... 7
- Fonctionnement avec la trémie d'alimentation ..... 8
- Tube d'alimentation ..... 8
- Fonctionnement avec le tube d'alimentation ..... 8
- Guide des outils de coupe ..... 9

NETTOYAGE ..... 10
- Immédiatement après utilisation ..... 10

ENTRETIEN ..... 11
- Vérification hebdomadaire ..... 11
- Transmission ..... 11
- Disques de coupe ..... 11
- Service ..... 11

DÉPANNAGE ..... 12
- Service ..... 12


© HOBART, 2023

# Installation, utilisation et entretien du robot culinaire FP150 et FP250

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS




FP150




FP250

# RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Les robots culinaires modèles FP150 et FP250 peuvent transformer des légumes, des fruits, du pain, du fromage et des noix. Sa conception élégante et angulaire permet de charger facilement les aliments dans un tube d'alimentation étroit ou dans une trémie d'alimentation pleine grandeur.

Divers disques de découpe peuvent être utilisées pour trancher, couper en dés, râper, déchiqueter, couper en julienne et faire des croustilles et des frites de coupe régulière et ondulée. De plus, le pousse-produit est doté d'un mécanisme d'assistance qui réduit la pression nécessaire pour pousser les aliments sur les disques de découpe.

Le robot culinaire est également doté de deux verrouillages de sécurité intégrés. Un verrouillage marche-arrêt automatique arrête le robot culinaire lorsque le pousse-produit est relevé et pivoté hors de la trémie d'alimentation et redémarre le robot de cuisine lorsque le pousse-produit est déplacé vers et dans la trémie. L'autre verrouillage maintient le robot culinaire éteint jusqu'à ce que la trémie d'alimentation soit placée dans la bonne position.

Pour économiser de l'espace, des supports de rangement murales sont disponibles. Chaque support peut contenir trois disques de découpe.

# INSTALLATION

## DÉBALLAGE

Ce robot culinaire a été inspecté avant de quitter l'usine. La société de transport assume l'entière responsabilité de la livraison en bon état du fait de l'acceptation de l'expédition. Inspectez le robot culinaire dès sa réception pour des bris dus au transport.

Si vous constatez que le robot culinaire est endommagé, procédez comme suit :

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

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

Vérifiez que les outils de coupe sont en bon état et bien 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 d'éjection à l'avant de l'autre main.

## EMPLACEMENT

Le robot culinaire doit être placé sur une surface solide et plane. Il doit y avoir suffisamment d'espace autour du robot culinaire pour que l'utilisateur puisse actionner les commandes et placer et retirer les récipients et les bols sous la goulotte d'éjection.

## INSTALLATION DU SUPPORT MURAL

Le support mural peut accueillir trois outils de coupe. Il se fixe facilement au mur et offre un aperçu des outils de coupe et économise de l'espace. Pour l'installation, assurez-vous que le support mural est positionné dans le sens de la longueur (fig. 1). Le haut du support mural se termine par le trou de vis à l'extrémité.



**Fig. 1**

## CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

**⚠ AVERTISSEMENT Le cordon d'alimentation sur cette machine est doté d'une fiche de terre à trois broches qui doit être branchée à une prise correctement mise à la terre. Si la prise n'est pas de type de mise à la terre, contactez un électricien. N'enlevez pas la broche de mise à la terre de la fiche.**

## INSTALLATION DU POUSSE-PRODUIT

Saisissez la poignée du pousse-produit avec les deux mains et placez l'arbre du pousse-produit (fig. 2) dans le trou du robot culinaire.

**REMARQUE :** Le pousse-produit et la poignée doivent se trouver à la position 10 heures (tout en regardant la trémie d'alimentation) avant de pouvoir être complètement insérées dans le trou.

Poussez l'arbre du pousse-produit jusqu'en bas.

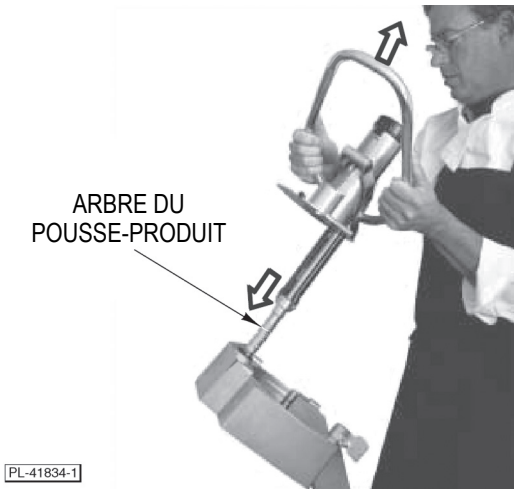



**Fig. 2**

## VÉRIFICATION DES MÉCANISMES DE SÉCURITÉ

Vérifiez les points suivants avant d'installer le disque de coupe ou la plaque d'éjection :

1. Appuyez sur le bouton MARCHE.
2. Relevez le pousse-produit à l'aide de la poignée, et déplacez-le vers la gauche. Assurez-vous que le robot culinaire arrête de fonctionner.
3. Déplacez le pousse-produit vers la droite et abaissez-le. Avec la trémie d'alimentation en position de fonctionnement, assurez-vous que le robot culinaire démarre.
4. Assurez-vous que le robot culinaire ne s'allume pas lorsque le pousse-produit est abaissé et que la trémie d'alimentation est retirée.

Si le robot culinaire échoue à l'un de ces tests, contactez votre bureau de service Hobart local.

## INSTALLATION DU DISQUE DE COUPE

1. Levez le pousse-produit par sa poignée et déplacez-le vers la gauche, loin de la trémie d'alimentation (fig. 3).
2. Tournez le bouton de blocage dans le sens antihoraire pour déverrouiller la trémie d'alimentation (fig. 3).
3. Relevez la trémie d'alimentation (fig. 3).
4. Centrez la plaque d'éjection sur l'arbre et, avec les fentes de la plaque d'éjection alignées avec les goupilles de l'accouplement, poussez la plaque d'éjection vers le bas de l'arbre et sur son accouplement (fig. 4). Tournez-la dans le sens antihoraire pour verrouiller.
5. Si vous souhaitez couper en dés ou hacher, insérez un disque grille et tournez-le jusqu'à ce que la goupille de maintien s'insère dans l'encoche (fig. 4).

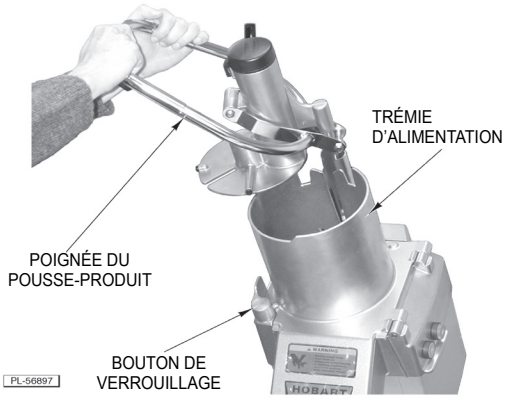



**Fig. 3**

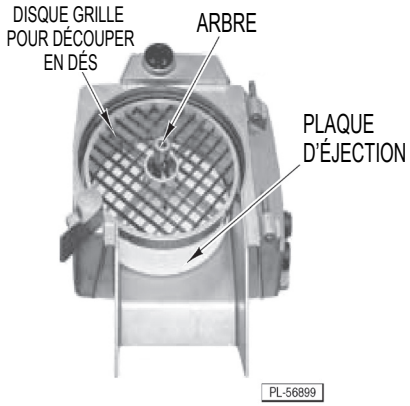



**Fig. 4**

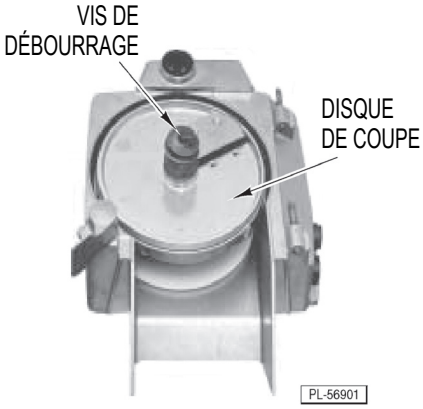



**Fig. 5**

6. Évitez tout contact avec une lame tranchante sur le disque de coupe et placez le disque de coupe souhaité sur l'arbre et tournez le disque de coupe jusqu'à ce qu'il se repose sur son accouplement (fig. 5). Tournez-le dans le sens antihoraire pour verrouiller.
7. Placez la vis de débourrage sur l'arbre. Tournez-la dans le sens antihoraire pour serrer (fig. 5).

**REMARQUE :** La vis de débourrage utilise des filetages à gauche.

8. Remettez la trémie d'alimentation en place (fig. 3).
9. Tournez le bouton de blocage dans le sens horaire pour verrouiller la trémie d'alimentation.

## RETRAIT DU DISQUE DE COUPE

1. Levez le pousse-produit par sa poignée et déplacez-le vers la gauche, loin de la trémie d'alimentation (fig. 3).
2. Tournez le bouton de blocage dans le sens antihoraire pour déverrouiller la trémie d'alimentation.
3. Relevez la trémie d'alimentation.
4. Retirez la vis de débourrage en la tournant dans le sens horaire à l'aide de la clé (fig. 6).
5. Retirez le disque de coupe, le disque grille (le cas échéant) et la plaque d'éjection du robot culinaire.

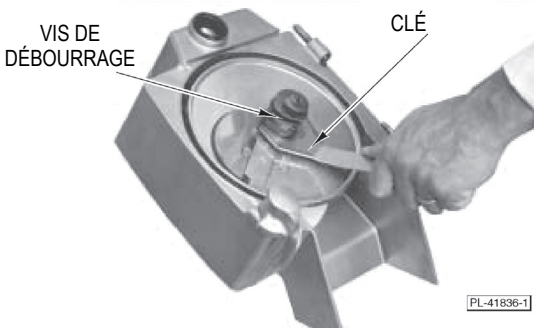



**Fig. 6**

# UTILISATION

**⚠ AVERTISSEMENT Lames rotatives à l'intérieur. Utilisez toujours le pousse-produit. Tenez vos mains éloignées.**

**AVIS** Ne mettez pas de viande, de pâte ou d'aliments surgelés dans le robot culinaire. Retirez toutes les parties dures qui peuvent endommager les lames du disque de coupe, telles que les tiges de pomme et d'ananas, les noyaux de mangue et les noyaux fibreux.

## COMMANDES

Le pousse-produit presse les aliments contre les lames de coupe. Il est contrôlé par une grande poignée qui entour la trémie d'alimentation (fig. 7).

Le robot culinaire peut être démarré en appuyant sur le bouton vert MARCHE et arrêté en appuyant sur le bouton rouge ARRÊT (fig. 7). Le bouton MARCHE ne doit être enfoncé que si le bouton ARRÊT est enfoncé ou après avoir branché le cordon d'alimentation électrique.

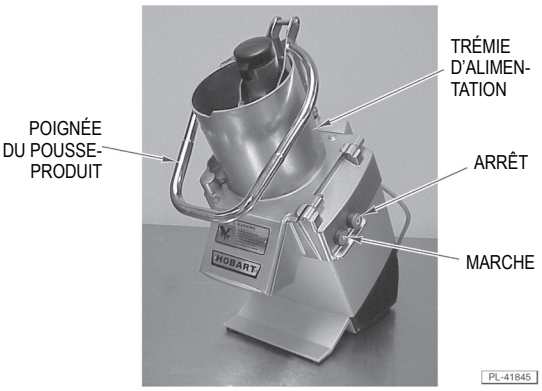



**Fig. 7**

Le robot culinaire redémarre automatiquement lorsque le pousse-produit est centré sur la trémie d'alimentation et abaissé. Il s'arrête automatiquement lorsque le pousse-produit est relevé et déplacé vers la gauche de la trémie d'alimentation ou lorsque la trémie d'alimentation elle-même est relevée. Le pousse-produit doit être tourné vers la gauche pour charger les aliments dans la trémie d'alimentation.

Assurez-vous d'appuyer sur le bouton ARRÊT et de débrancher le cordon d'alimentation du robot culinaire avant de nettoyer ou de changer les disques de coupe.

## TRÉMIE D'ALIMENTATION

La trémie d'alimentation pleine grandeur accepte de gros articles ronds tels que des miches de pain, des têtes de laitue, des ananas, du melon miel Honeydew et du chou. De plus, de petits objets ronds tels que des tomates, des pommes de terre et des betteraves peuvent être empilés contre une paroi de support intérieure (fig. 8) à l'intérieur de la trémie.

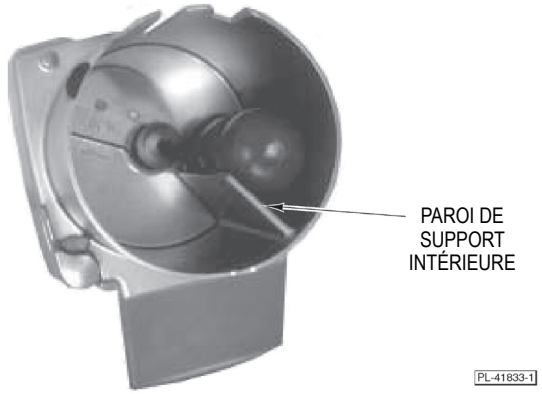



**Fig. 8**

## FONCTIONNEMENT AVEC LA TRÉMIE D'ALIMENTATION

1. Relevez le pousse-produit et déplacez-le vers la gauche.
2. Mettez les produits dans la trémie d'alimentation (fig. 9).
3. Appuyez sur le bouton vert MARCHE.
4. Déplacez le pousse-produit vers la droite et abaissez-le dans la trémie d'alimentation (fig. 7). Le robot culinaire redémarre lorsque le pousse-produit rentre dans la trémie d'alimentation.
5. Appuyez sur la poignée du pousse-produit avec une légère pression.

**REMARQUE :** La meilleure qualité de produit est obtenue lorsque seule une légère pression est utilisée pour maintenir le produit en contact avec le disque de coupe.




**Fig. 9**

## TUBE D'ALIMENTATION

Le tube d'alimentation (fig. 10) accepte les articles longs et fins, tels que les carottes, les concombres, le céleri et les oignons verts. Il peut également être chargé de petits objets de forme irrégulière, tels que des champignons, des échalotes et des gousses d'ail. Le poussoir du tube d'alimentation (fig. 10) se place dans le tube d'alimentation lorsqu'il n'est pas utilisé, faisant office de couvercle. Le retrait du poussoir du tube d'alimentation n'empêche pas le robot culinaire de fonctionner.

## FONCTIONNEMENT AVEC LE TUBE D'ALIMENTATION

1. Placez le pousse-produit sur la trémie d'alimentation et abaissez-le au fond.
2. Tournez le poussoir du tube d'alimentation pour le déverrouiller; retirez le poussoir (fig. 10).
3. Mettez les aliments dans le tube d'alimentation (fig. 11).
4. Placez le poussoir du tube d'alimentation sur le dessus de l'aliment (fig. 11).
5. Appuyez sur le bouton MARCHE.
6. Appuyez sur le poussoir du tube d'alimentation avec une légère pression.

**REMARQUE :** La meilleure qualité de produit est obtenue lorsque seule une légère pression est utilisée pour maintenir le produit en contact avec le disque de coupe.

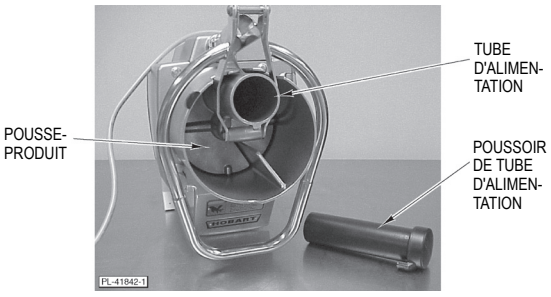



**Fig. 10**

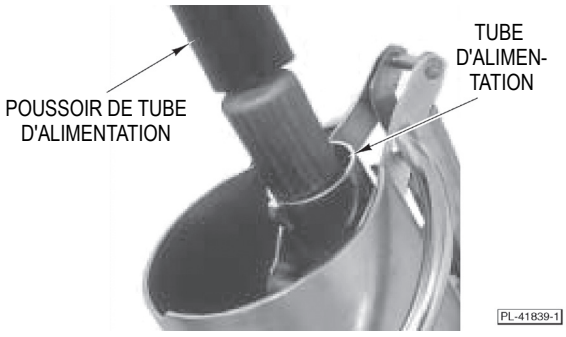
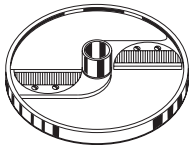
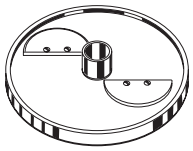



**Fig. 11**

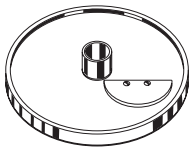
## GUIDE DES OUTILS DE COUPE



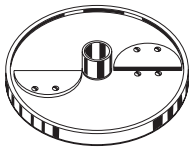
**Disque ondulé — 3/16 po (4,5 mm)**
Pour le tranchage ondulé des légumes-racines.



**Disque à trancher finement (2 lames) — 1/16 po (1,5 mm)**
Pour trancher des produits fermes ou fragiles. À utiliser aussi avec un disque de découpe de 9/32 po. Donne de très fines tranches de pepperoni, champignons, chou, pommes de terre, concombres et radis.



**Disque à trancher finement (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 identique au disque à trancher finement à 2 lames. Tranche également des produits mous ou juteux tels que la tomate, le citron et la banane. Peut déchiqueter la laitue. Coupe en dés en combinaison avec le disque grille de 5/32 po. Hachez l'oignon en combinaison avec le disque grille de 3/8 po.

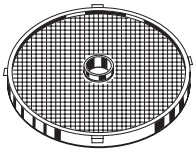


**Disque à julienne —**

**3/32 po (2 mm) —** pour diverses garnitures de salade.

**3/16 po (4,5 mm) —** pour frites en coupe julienne.

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



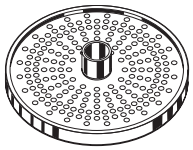
**Disque grille —** coupe en dés en combinaison avec le disque à trancher ou le disque pour trancher finement. La dimension du disque grille doit être égale ou supérieure à la dimension du disque à trancher.

**9/32 po (7,5 mm) (s'utilise avec le plus petit disque à trancher de 7/32 po) —** Pour les légumes coupés en petits dés (carottes, céleri, oignons, pommes de terre et légumes pour soupe).

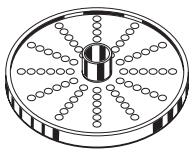
**3/8 po (10 mm) (s'utilise avec le plus petit disque à trancher de 3/8 po) —** Bon pour couper en dés des tomates réfrigérées fermes.

**3/4 po (20 mm) (s'utilise uniquement avec le disque à trancher de 9/16 po) —** Prépare les tomates, les pommes de terre pour les frites maison ou la salade de pommes de terre et coupe en dés les pommes ou melons.

**5/8 po (15 mm) (s'utilise avec le disque à trancher de 3/8 po ou plus petit) —** Coupe en dés les tomates, pommes, melons et autres fruits pour salades, tartes ou autres usages.



**Disque râpeur — fine**
Pour râper du parmesan ou du fromage romano (fromage à pâte dure uniquement).



**Disque déchiqueteur —** Les disques déchiqueteurs sont utilisées pour traiter le fromage pour les garnitures et les articles 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 râper du fromage extra fin afin de garnir un sandwich ou autre utilisation.

**3/32 po (2 mm) —** Pour de la chapelure fine et de la chapelure de craquelins pour la 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 faire des garnitures de pizza et des articles de bar à salade.

**5/16 po (8 mm) —** Râpe le chou et le fromage mou pour pizza.

**7/32 po (6 mm) —** Râpe les carottes, le pain sec, les amandes, les noix et le fromage mous pour pizza.

Un support mural est disponible pour accrocher les outils de coupe pour un accès facile pour l'opérateur et pour protéger l'affûtage des lames.

# NETTOYAGE

**⚠ AVERTISSEMENT Mettez la machine hors tension et débranchez le cordon d'alimentation avant de commencer toute procédure de nettoyage.**

**AVIS** Ne nettoyez pas l'acier inoxydable avec des nettoyants contenant de l'eau de Javel comme du détergent pour lave-vaisselle automatique : L'eau de Javel peut corroder l'acier inoxydable. Ne nettoyez pas les pièces en aluminium avec des détergents hautement 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 placées au lave-vaisselle, à l'exception des des outils de coupe et de la vis de débourrage.

**AVIS** Ne vaporisez pas le robot culinaire avec un flacon pulvérisateur ou un tuyau et ne grattez pas avec des objets métalliques qui pourraient rayer les surfaces métalliques.

### IMMÉDIATEMENT APRÈS UTILISATION

Les pièces amovibles doivent être nettoyées à l'eau tiède savonneuse. Rincez abondamment et essuyez avec un chiffon doux et propre.

1. Retirez le poussoir du tube d'alimentation.
2. Relevez le pousse-produit et déplacez-le vers la gauche, puis sortez-le.
3. Tournez le bouton de blocage dans le sens antihoraire pour déverrouiller la trémie d'alimentation.
4. Relevez la trémie d'alimentation et faites-la glisser hors de ses axes de charnière.
5. Dévissez la vis de débourrage dans le sens horaire au moyen de la clé et retirez-la.
6. Retirez le pousse-produit et, le cas échéant, le disque grille. Utilisez la brosse pour pousser les aliments restants à travers le disque grille.
7. Retirez la plaque d'éjection.
8. Retirez les déchets alimentaires de la goulotte d'éjection et de la chambre du disque de coupe.
9. Utilisez un chiffon propre avec de l'eau chaude savonneuse pour essuyer la chambre du disque de coupe, la goulotte d'éjection et le boîtier du moteur.

**REMARQUE :** Soyez prudent pour empêcher le liquide de pénétrer dans le trou de montage du pousse-produit.

10. Utilisez un chiffon propre avec de l'eau propre pour rincer la chambre du disque de coupe, la goulotte d'éjection et le boîtier du moteur.

**REMARQUE :** Soyez prudent pour empêcher le liquide de pénétrer dans le trou de montage du pousse-produit.

11. Essuyez les lames des disques de coupe avec un chiffon propre et placez les disques de coupe sur les supports muraux.
12. Placez la plaque d'éjection sur l'arbre jusqu'à ce qu'elle se loge sur son accouplement et tournez-la dans le sens antihoraire pour la verrouiller.
13. Placez la vis de débourrage sur l'arbre et tournez-la dans le sens antihoraire, serrez à la main uniquement pour le rangement.
14. Placez la trémie d'alimentation sur ses axes de charnière et abaissez-la en position de fonctionnement.
15. Remettez le pousse-produit et le poussoir du tube d'alimentation dans leurs positions de fonctionnement.

# ENTRETIEN

## VÉRIFICATION HEBDOMADAIRE

1. Avec le cordon d'alimentation branché à la prise, testez les interrupteurs de verrouillage de sécurité. Consultez la section Vérification des mécanismes de sécurité.
2. Les vérifications restantes doivent être effectuées avec le cordon d'alimentation débranché de la prise.

**⚠ AVERTISSEMENT Débranchez le cordon d'alimentation de la machine avant d'effectuer les procédures d'entretien répertoriées ci-dessous.**

3. Inspectez le cordon d'alimentation et assurez-vous qu'il est en bon état. Recherchez des coupures, des effilochages ou des craquelures.
4. Assurez-vous que l'arbre du pousse-produit se déplace 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 du disque de coupe sont tranchantes. Si ce n'est pas le cas, faites-les affûter ou remplacez le disque de coupe.

## TRANSMISSION

La transmission à engrenage planétaire ne nécessite aucun entretien.

## DISQUES DE COUPE

En fonction de l'utilisation, les disques grilles deviennent ternes avec l'usure. La durée de vie moyenne des disques grilles est de 8 à 18 mois. Les disques grilles ne peuvent pas être affûtés à nouveau et sont donc jetables. Les disques grilles de rechange sont disponibles auprès du bureau de service Hobart local.

## SERVICE

Si une réparation de cet équipement s'avérait nécessaire, renvoyez-le à votre centre de service Hobart local. Pour trouver un centre de service agréé Hobart, appelez le 1-888 4-HOBART.

# DÉPANNAGE

| Anomalie | Cause possible | Mesure corrective |
|---|---|---|
| Le robot culinaire ne démarre pas. | Le pousse-produit est relevé. | Déplacez le pousse-produit au-dessus de la trémie d'alimentation et abaissez-le. |
| | La trémie d'alimentation n'est pas en position de fonctionnement. | Mettez la trémie d'alimentation en position de fonctionnement. |
| | Protecteur de circuit de dérivation déclenché. | Vérifiez le tableau de distribution à fusibles ou disjoncteur pour un fusible grillé ou un disjoncteur déclenché. |
| Le robot culinaire s'arrête pendant son fonctionnement et ne redémarre pas. | Le pousse-produit est relevé et déplacé vers la gauche. | Déplacez le pousse-produit au-dessus de la trémie d'alimentation et abaissez-le. |
| | Protecteur de circuit de dérivation déclenché. | Vérifiez le tableau de distribution à fusibles ou disjoncteur pour un fusible grillé ou un disjoncteur déclenché. |
| | Moteur surchauffé. | Laissez le moteur refroidir jusqu'à ce qu'il redémarre automatiquement. |
| La nourriture est coupée mal ou lentement | Mauvais disque de coupe utilisé. | Consultez la section Guide des outils de coupe. |
| | Les disques de coupe sont émoussés ou cassés. | Affûtez ou remplacez les disques de coupe. |
| | Appuyer trop fort sur la poignée du pousse-produit. | Appuyez légèrement sur le produit. |
| Le disque de coupe ne peut pas être retiré | Obstrué par des particules alimentaires accumulées ou la plaque d'éjection n'est pas utilisée. | À l'aide de gants de protection en cuir, tournez le disque de coupe dans le sens horaire pour la dégager. |
| La vis de débourrage ne peut pas être retirée. | Obstruée par des particules alimentaires accumulées.<br><br>Tourner dans le mauvais sens. | Tournez la vis de débourrage dans le sens horaire à l'aide de la clé (fig. 5). |
| Bruit de grattage. | Disque grille non logé sur son accouplement. | Retirez le disque grille, nettoyez tous les débris sur les murs et le rebord de la chambre du disque de coupe et réinstallez le disque grille. |
| | Vis de débourrage non installée. | Installez la vis de débourrage. |

## ENTRETIEN

Contactez le bureau de service Hobart local pour les réparations ou les réglages nécessaires sur cet équipement. Des contrats de service à long terme sont disponibles pour ce produit et d'autres produits Hobart.