INSTRUCTIONS



MODEL FP41
FOOD PROCESSOR

MODEL

FP41 *ML-104345*

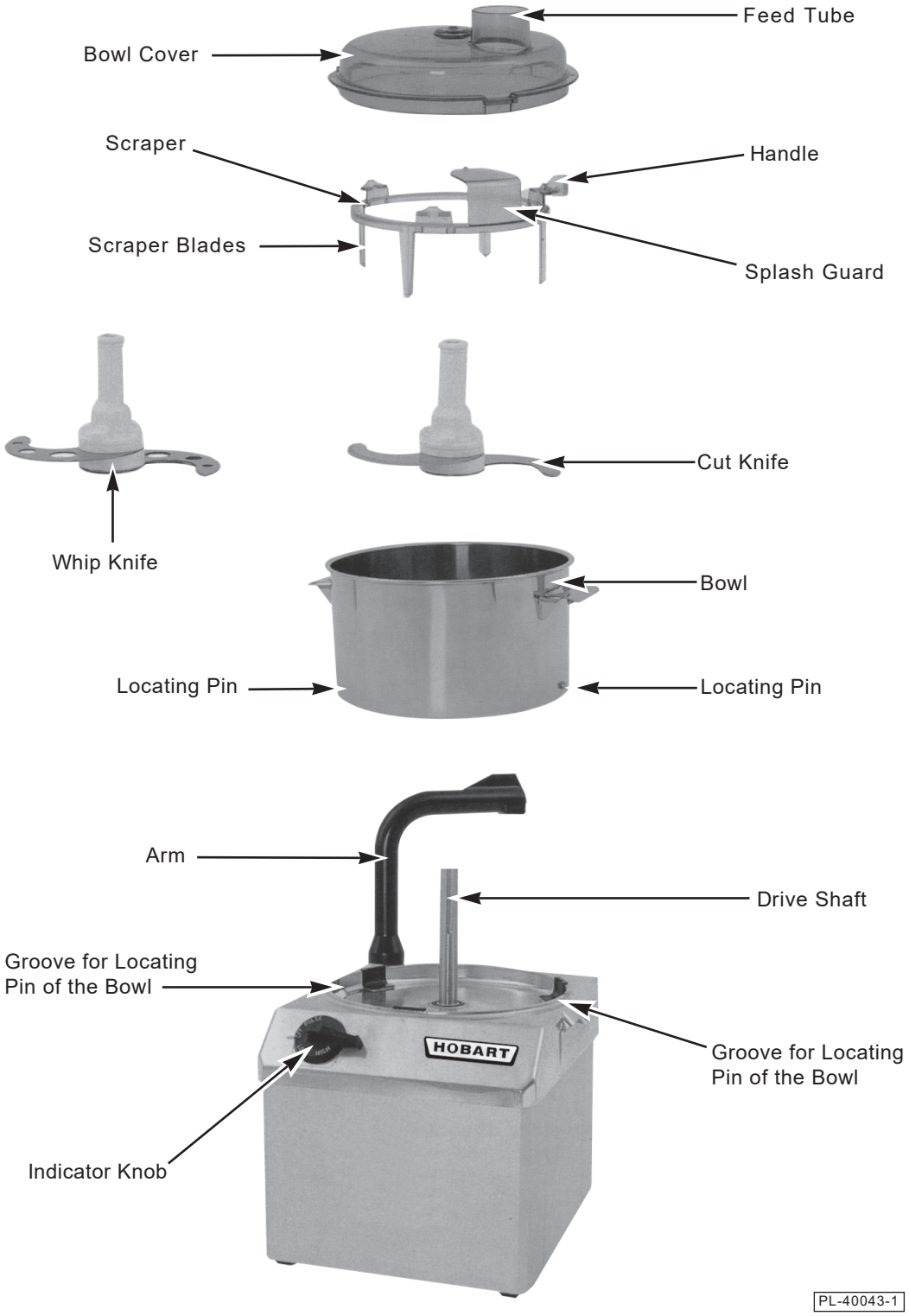
HOBART

701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45373

937 332-3000

www.hobartcorp.com

FORM 18655 Rev. A (December 2023)


Feed Tube
Bowl Cover
Scraper
Handle
Scraper Blades
Splash Guard
Cut Knife
Whip Knife
Bowl
Locating Pin
Locating Pin
Arm
Drive Shaft
Groove for Locating Pin of the Bowl
HOBART
Groove for Locating Pin of the Bowl
Indicator Knob
PL-40043-1

© HOBART, 2023

Installation, Operation and Care of MODEL FP41 FOOD PROCESSOR

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GENERAL

The Model FP41 Food Processor may be used for:

- Chopping and grinding meat, fish, fruits and vegetables
- Mixing sauces, aromatic butter, mayonnaise and soups
- Grinding nuts, almonds and bread crumbs
- Kneading and mixing dough
- Pureeing

Model FP41 is equipped with a 4-quart bowl and 1 speed. Standard equipment includes one cut/mix knife, a spatula, and a bowl scraper with turnable splash guard. Optional equipment includes a whip knife, and additional bowls and knives.

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.

LOCATION

Your food processor should be operated on a suitable counter height surface.

ELECTRICAL CONNECTIONS

⚠ WARNING The power supply cord on this machine is provided with a three-prong grounding plug. The outlet to which this plug is connected must be properly grounded. If the receptacle is not the proper grounding type, contact an electrician.

Rated voltage of Model FP41 is 120/60/1.

SETTING UP

1. Lift the arm up and then rotate it as far back as it will go.
2. Place the bowl on the machine so that the locating pins of the bowl are inserted into the grooves in the bowl recess on top of the machine, push bowl all the way down to the base and rotate counterclockwise slightly to lock in position.
3. Place the cut knife (or optional whip knife) on the drive shaft at the center of the bowl and make sure that the knife drops all the way down to the bottom of the bowl.
4. Place the scraper in the bowl with its splash guard positioned at 6 o'clock.
5. Place the bowl cover on the bowl with the arrow on the bowl cover pointing toward the handle of the scraper, and press the bowl cover down gently until the scraper and bowl cover snap together.
6. Lift the arm, and at the same time, swing it over the bowl cover. Lower the arm over the center of the bowl cover to secure it in position.

The machine will not operate unless the bowl and bowl cover are correctly positioned and the arm is in position above the center of the bowl cover.

CHECK MACHINE

Once the machine is set up, check to ensure that:

1. Cutting blades stop turning within 4 seconds when the arm is swung back away from the center of the bowl cover.
2. The machine cannot be started with the bowl and bowl cover removed but with the arm swung into position above the center of the drive shaft.

If either of these conditions occur, contact your local Hobart Service Office.

OPERATION

⚠ WARNING Rotating knives inside. Keep hands out.

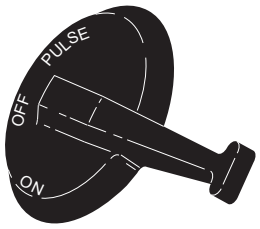
BEFORE FIRST USE

Before using for the first time, wash all removable parts of the food processor in warm soapy water. The cutting blade is very sharp; be very careful when cleaning the cutting blade. Rinse thoroughly and wipe dry with a soft clean cloth.

INDICATOR KNOB (FIG. 1)

The indicator knob for Model FP41 has three positions:

- OFF — machine is switched off.
- ON — machine runs continuously.
- PULSE — machine runs until the indicator knob is released. Use the PULSE setting for short processing tasks in which a precise result is required.



PL-51246-1

Fig. 1

USE OF CUT OR WHIP KNIFE

The cut knife and whip knife are manufactured using high quality knife steel to give a keen cutting edge and effective cutting action. Never leave this type of knife in a wet condition when not in use and never place it on a stainless steel worktop.

Use the cut knife when meat, fish, fruit, vegetables, etc., are to be cut, pulverized and blended. Use the cut knife also for grinding nuts and bread crumbs, and kneading/mixing dough.

Use the whip knife when the product(s) are to be blended only, for example: sauces, aromatic butter, mayonnaise and soups. If the action of the whip knife is sluggish because of the consistency of the product, try using the cut knife instead.

SCRAPER

The scraper will remove product (e.g., minced meat) which has stuck to the sides of the bowl and return it to the cutting zone during processing. It can also be used to stir/mix products which do not stick to the sides. The scraper has four blades so it is only necessary to move it through a quarter turn to scrape the entire internal surface of the bowl. To move the scraper, grasp the handle and rotate it either clockwise or counterclockwise until it reaches the stop. The scraper should be fitted at all times since the blades of the scraper guide the product toward the cut knife even when the scraper is not activated.

FEED TUBE

A splashguard is fitted to the scraper. Rotate the scraper in order to open or close the feed tube. The machine will operate with the feed tube open.

PREPARING THE PRODUCT

For the best and most consistent results, cut firm products such as meat and cheese into pieces of equal size no larger than 1" cube.

When processing dry product (e.g. bread crumbs), place product into the bowl first, turn the machine on, then add liquid ingredients.

When pureeing, be sure to rotate scraper to get all liquid off the sides of the bowl and back into the cutting zone.

OPERATING THE FOOD PROCESSOR

1. Assemble components as described in Steps 1-4 in the SETTING UP section of this manual.
2. Add product. Refer to CAPACITY CHART in this manual.
3. Follow Steps 5 and 6 in the SETTING UP section of this manual.
4. For best results, use the pulse setting a few times at the beginning of the processing operation to cut product into smaller pieces. Then set the indicator knob to the desired setting.

REMOVING BOWL

Always leave the cut/whip knife in the bowl when moving it so that the contents do not leak out through the tube in the center of the bowl. To remove bowl, lift the arm slightly and rotate it to the rear to clear the bowl. Rotate bowl slightly clockwise to unlock bowl locating pins from base, and lift bowl from machine.

CAPACITY CHART

The maximum quantity that can be processed at one time and the length of time required for the processing are dependent on the consistency of the product and the kind of result desired. Shorter processing times give a coarser end result, and longer processing times a finer one.

The chart below shows the maximum quantity that can be processed at one time and the approximate processing time for various types of product.

Product	QTY.	TIME
Mince, Slice, Chop		
Onions/Carrots	2 Lb.	20 Sec.
Mozzarella Cheese	2 Lb.	20 Sec.
Meats		
Fresh	2 Lb.	30 Sec.
Cooked	3 Lb.	30 Sec.
Salmon Mousse	2-1/2 Lb.	30 Sec.
Steak Tatar	2 Lb.	30 Sec.
Miscellaneous		
Dough	3 Lb.	1 Min.
Bread Crumbs	1 Lb.	10 Sec.
Parmesan Cheese (fine)	1 Lb.	1 Min.
Aromatic Butter	3 Lb.	30 Sec.
Mayonnaise	1-3/4 Qt.	35 Sec.
Tomato Sauce	1-1/2 Qt.	20 Sec.
Liquid	1 Qt.	0

CLEANING

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

Always clean the machine immediately after use. If leftovers are allowed to dry on the machine, cleaning becomes difficult.

Never use steel wool or sharp objects during cleaning of the machine; the surfaces can be scratched, making subsequent cleaning difficult.

Never use high pressure hosing equipment for cleaning, since it can result in electrical or mechanical damage.

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.

Wipe the exterior of the machine with a damp cloth.

MAINTENANCE

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

Inspect the machine weekly to ensure that it is in proper working order. Fit the cut knife or whip knife and then check the following:

1. The machine stops within 4 seconds after the arm has been swung away from the center of the bowl cover.
2. The machine cannot be started with the bowl removed and the arm swung into position above the center of the bowl cover.
3. Unplug the power supply cord and check to make sure that it is in good condition with no cracks or cuts.
4. The blades of the cut knife are in good condition and have a sharp cutting edge.

If a problem occurs, contact your local Hobart Service Office before operating the machine.

TROUBLESHOOTING

SYMPTOM	POSSIBLE CAUSE	SUGGESTED ACTION
Machine will not start.	Fuse or circuit breaker interrupting power.	Have electrician check circuit.
	Bowl not in place.	Make sure bowl locating pins are in proper position in the grooves on the bowl recess, and the bowl is seated on the base and locked in position.
	Arm not in position over center of bowl cover.	Lift arm and rotate to center of bowl cover. Lower arm over center of bowl cover to secure it in position.
	Machine not plugged in.	Plug machine into electrical outlet.
Machine stops while operating and will not restart.	Motor overloaded.	Allow motor to cool; motor will restart when it has cooled.
	Fuse or circuit breaker interrupting power.	Have electrician check circuit.

INSTRUCCIONES



MODELO FP41
PROCESADOR DE ALIMENTOS

MODELO

FP41 *ML-104345*

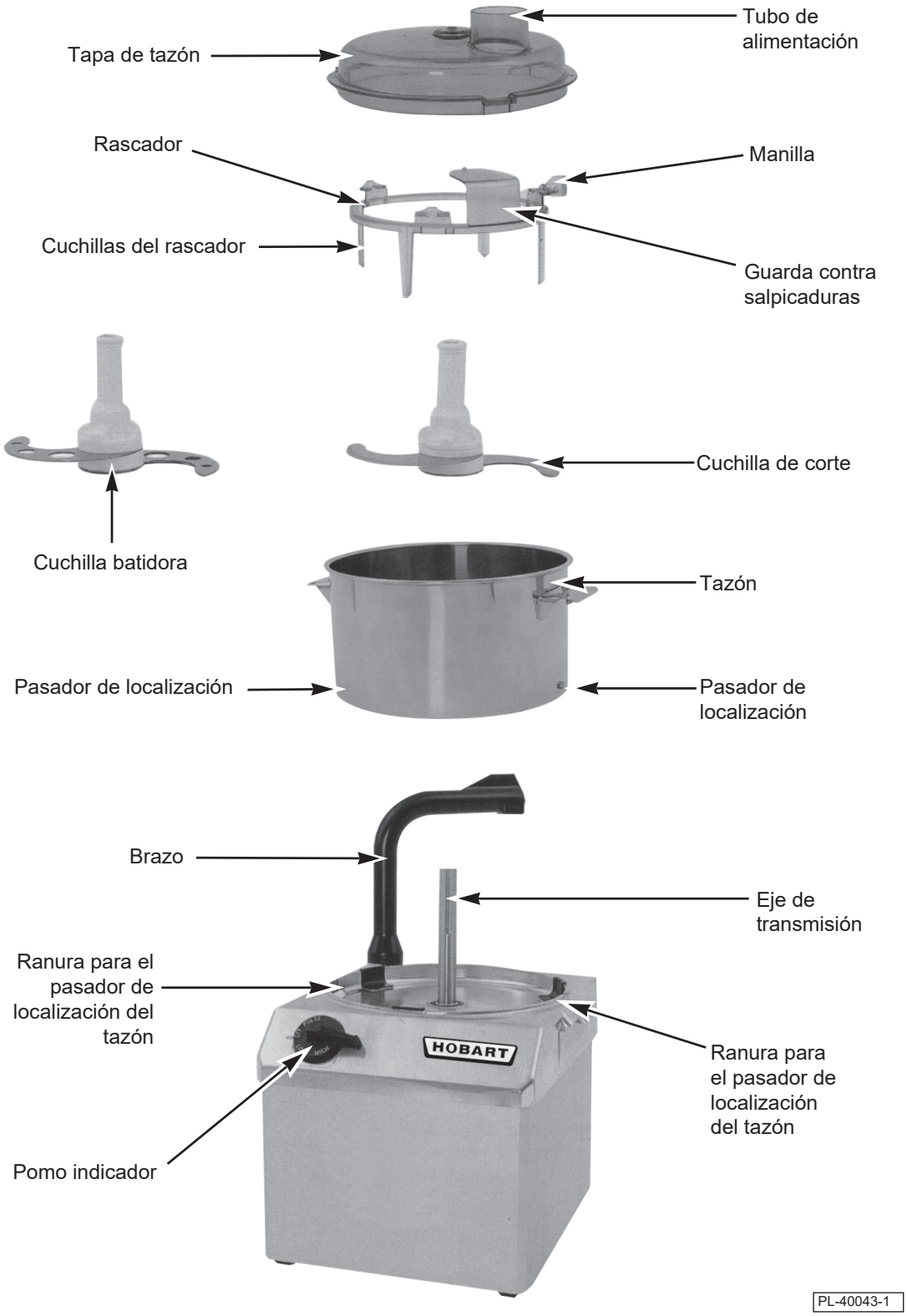
HOBART

701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45373

937 332-3000

www.hobartcorp.com

FORMULARIO 18655 Rev. F (Diciembre 2023)


Tapa de tazón
Tubo de alimentación
Rascador
Manilla
Cuchillas del rascador
Guarda contra salpicaduras
Cuchilla de corte
Cuchilla batidora
Tazón
Pasador de localización
Pasador de localización
Brazo
Eje de transmisión
Ranura para el pasador de localización del tazón
Ranura para el pasador de localización del tazón
Pomo indicador
HOBART
PL-40043-1

© HOBART, 2023

Instalación, funcionamiento y cuidado del PROCESADOR DE ALIMENTOS MODELO FP41

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

GENERAL

El procesador de alimentos Modelo FP41 puede utilizarse para:

- Picar y triturar carne, pescado, frutas y verduras
- Mezclar salsas, manteca aromática, mayonesa y sopas
- Moler nueces, almendras y pan rallado
- Amasar y mezclar la masa
- Purés

El Modelo FP41 está equipado con un tazón de 4 cuartos y 1 velocidad. El equipamiento estándar incluye una cuchilla para cortar/mezclar, una espátula y un rascador de tazón con una guarda contra salpicaduras giratoria. El equipamiento opcional incluye una cuchilla batidora y tazones y cuchillas adicionales.

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.

UBICACIÓN

El procesador de alimentos debe funcionar en una superficie adecuada a la altura del mostrador.

CONEXIONES ELÉCTRICAS

⚠ ADVERTENCIA El cable de alimentación de esta máquina está provisto de un enchufe de tres clavijas con toma de tierra. La salida a la cual se enchufa el conector debe tener una conexión a tierra adecuada. Si la toma de corriente no es la correcta, comuníquese con un electricista.

La tensión nominal del Modelo FP41 es de 120/60/1.

PUESTA EN MARCHA

1. Levante el brazo hacia arriba y luego gírelo todo lo que pueda hacia atrás.
2. Coloque el tazón en la máquina de modo que los pasadores de fijación del tazón se introduzcan en las ranuras del hueco del tazón en la parte superior de la máquina, empuje el tazón hasta la base y gírelo ligeramente en sentido antihorario para bloquearlo en su posición.
3. Coloque la cuchilla de corte (o la cuchilla batidora opcional) en el eje de transmisión, en el centro del tazón, y asegúrese de que la cuchilla desciende hasta el fondo del tazón.
4. Coloque el rascador en el tazón con la guarda contra salpicaduras colocada a las 6 en punto.
5. Coloque la tapa sobre el tazón con la flecha de la tapa apuntando hacia la manilla del rascador, y presione ligeramente la tapa del tazón hacia abajo hasta que el rascador y la tapa encajen.
6. Levante el brazo y, al mismo tiempo, gírelo sobre la tapa del tazón. Baje el brazo sobre el centro de la tapa del tazón para fijarlo en su posición.

La máquina no funcionará a menos que el tazón y su tapa estén colocados correctamente y el brazo esté en posición por encima del centro de la tapa del tazón.

COMPROBACIÓN DE LA MÁQUINA

Una vez montada la máquina, compruebe que:

1. Las cuchillas de corte dejan de girar en 4 segundos cuando el brazo se gira hacia atrás alejándolo del centro de la tapa del tazón.
2. La máquina no puede ponerse en marcha con el tazón y su tapa desmontados, sino con el brazo girado en posición sobre el centro del eje de transmisión.

Si se da cualquiera de estas condiciones, póngase en contacto con la oficina de servicio local de Hobart.

FUNCIONAMIENTO

⚠ ADVERTENCIA Cuchillas giratorias en el interior. Mantenga las manos fuera.

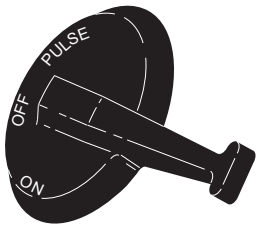
ANTES DEL PRIMER USO

Antes de utilizarlo por primera vez, lave todas las piezas desmontables del procesador de alimentos con agua tibia y jabón. La cuchilla de corte está muy afilada; tenga mucho cuidado al limpiarla. Aclare bien y seque con un paño suave y limpio.

POMO INDICADOR (FIG. 1)

El pomo indicador del modelo FP41 tiene tres posiciones:

- OFF — la máquina está apagada.
- ON — la máquina funciona continuamente.
- PULSE — la máquina funciona hasta que se suelta el pomo indicador. Utilice el ajuste PULSE para tareas de procesado cortas en que se requiera un resultado preciso.



PL-51246-1

Fig. 1

USO DE LA CUCHILLA BATIDORA O DE CORTE

La cuchilla batidora y la cuchilla de corte se fabrican con acero de alta calidad para proporcionar un alto afilado con una acción de corte eficaz. No deje nunca este tipo de cuchilla en condiciones húmedas cuando no la utilice y no la coloque nunca sobre una encimera de acero inoxidable.

Utilice la cuchilla de corte cuando haya que cortar, pulverizar y mezclar carne, pescado, fruta, verduras, etc. Utilice la cuchilla de corte también para moler frutos secos y pan rallado, y amasar/mezclar masas.

Utilice la cuchilla batidora cuando los productos solo deban mezclarse, por ejemplo: salsas, mantecas aromáticas, mayonesa y sopas. Si la acción de la cuchilla batidora es lenta debido a la consistencia del producto, pruebe a utilizar en su lugar la cuchilla de corte.

RASCADOR

El rascador retirará el producto (por ejemplo, la carne molida) que se haya adherido a las paredes del tazón y lo devolverá a la zona de corte durante el procesado. También puede utilizarse para retirar/mezclar productos que no se adhieren a las paredes. El rascador tiene cuatro cuchillas, por lo que solo es necesario moverlo un cuarto de vuelta para rascar toda la superficie interna del tazón. Para mover el rascador, agarre la manilla y gírelo en sentido horario o antihorario hasta que llegue al tope. El rascador debe estar colocado en todo momento, ya que las cuchillas del rascador guían el producto hacia la cuchilla de corte incluso cuando el rascador no está activado.

TUBO DE ALIMENTACIÓN

El rascador cuenta con una guarda contra salpicaduras. Gire el rascador para abrir o cerrar el tubo de alimentación. La máquina funcionará con el tubo de alimentación abierto.

PREPARACIÓN DEL PRODUCTO

Para obtener los mejores y más consistentes resultados, corte los productos firmes, como la carne y el queso, en trozos de igual tamaño que no superen 2,5 cm^3.

Cuando procese producto seco (por ejemplo, pan rallado), coloque primero el producto en el tazón, encienda la máquina y, a continuación, añada los ingredientes líquidos.

Al hacer el puré, asegúrese de girar el rascador para eliminar todo el líquido de las paredes del tazón y devolverlo a la zona de corte.

MANEJO DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

1. Monte los componentes como se describe en los pasos 1-4 de la sección PUESTA EN MARCHA de este manual.
2. Añada el producto. Consulte la TABLA DE CAPACIDAD en este manual.
3. Siga los pasos 5 y 6 de la sección PUESTA EN MARCHA de este manual.
4. Para obtener los mejores resultados, utilice el ajuste PULSE unas cuantas veces al principio de la operación de procesado para cortar el producto en trozos más pequeños. A continuación, coloque el pomo indicador en la posición deseada.

RETIRAR EL TAZÓN

Deje siempre la cuchilla de corte/batidora en el tazón cuando lo mueva para que el contenido no se salga por el tubo del centro del tazón. Para retirar el tazón, levante ligeramente el brazo y gírelo hacia atrás para despejar el tazón. Gire ligeramente el tazón en sentido horario para desbloquear los pasadores de fijación en la base, y levante el tazón de la máquina.

TABLA DE CAPACIDAD

La cantidad máxima que puede procesarse de una vez y el tiempo necesario para el procesado dependen de la consistencia del producto y del tipo de resultado deseado. Los tiempos de procesado más cortos dan un resultado final más grueso, y los tiempos de procesado más largos uno más fino.

La tabla siguiente muestra la cantidad máxima que puede procesarse de una vez y el tiempo aproximado de procesado para varios tipos de producto.

Producto	CANT.	TIEMPO
Moler, rebanar, picar		
Cebollas/zanahorias	2 lb.	20 seg
Queso mozzarella	2 lb.	20 seg
Carnes		
Fresca	2 lb.	30 seg
Cocida	3 lb.	30 seg
Mousse de salmón	2-1/2 lb.	30 seg
Filete tártaro	2 lb.	30 seg
Varios		
Masa	3 lb.	1 min
Pan rallado	1 lb.	10 seg
Queso parmesano (fino)	1 lb.	1 min
Manteca aromática	3 lb.	30 seg
Mayonesa	1-3/4 cuartos	35 seg
Salsa de tomate	1-1/2 cuartos	20 seg
Líquido	1 cuarto	0

LIMPIEZA

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

Limpie siempre la máquina inmediatamente después de utilizarla. Si los restos se dejan secar en la máquina, la limpieza se dificulta.

No utilice nunca estropajos de acero ni objetos afilados durante la limpieza de la máquina; las superficies pueden rayarse, dificultando la limpieza posterior.

No utilice nunca equipos de manguera de alta presión para la limpieza, ya que puede provocar daños eléctricos o mecánicos.

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.

Limpie el exterior de la máquina con un trapo húmedo.

MANTENIMIENTO

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

Inspeccione la máquina semanalmente para asegurarse de que funciona correctamente. Coloque la cuchilla de corte o la cuchilla batidora y compruebe lo siguiente:

1. La máquina se detiene en 4 segundos después de que el brazo se haya alejado del centro de la tapa del tazón.
2. La máquina no puede ponerse en marcha con el tazón desmontado y el brazo girado en posición sobre el centro de la tapa del tazón.
3. Desenchufe el cable de alimentación y compruebe que está en buen estado, sin grietas ni cortes.
4. Las hojas de la cuchilla de corte están en buen estado y tienen un filo afilado.

Si se produce algún problema, póngase en contacto con la oficina de servicio local de Hobart antes de utilizar la máquina.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	ACCIÓN SUGERIDA
La máquina no arranca.	Un fusible o disyuntor interrumpe el suministro de electricidad.	Haga que un electricista compruebe el circuito.
	El tazón no está en su sitio.	Asegúrese de que los pasadores de localización del tazón están en la posición correcta en las ranuras del rebaje del tazón, y que el tazón está asentado en la base y bloqueado en su posición.
	El brazo no está en posición sobre el centro de la tapa del tazón.	Levante el brazo y gírelo hacia el centro de la tapa del tazón. Baje el brazo sobre el centro de la tapa del tazón para fijarlo en su posición.
	La máquina no está enchufada.	Enchufe la máquina a la toma de corriente.
La máquina se apaga durante el funcionamiento y no vuelve a arrancar.	Motor sobrecargado.	Deje que el motor se enfríe; el motor volverá a arrancar cuando se haya enfriado.
	Un fusible o disyuntor interrumpe el suministro de electricidad.	Haga que un electricista compruebe el circuito.

INSTRUCTIONS



MODÈLE FP41
ROBOT CULINAIRE

MODÈLE

FP41 *ML-104345*

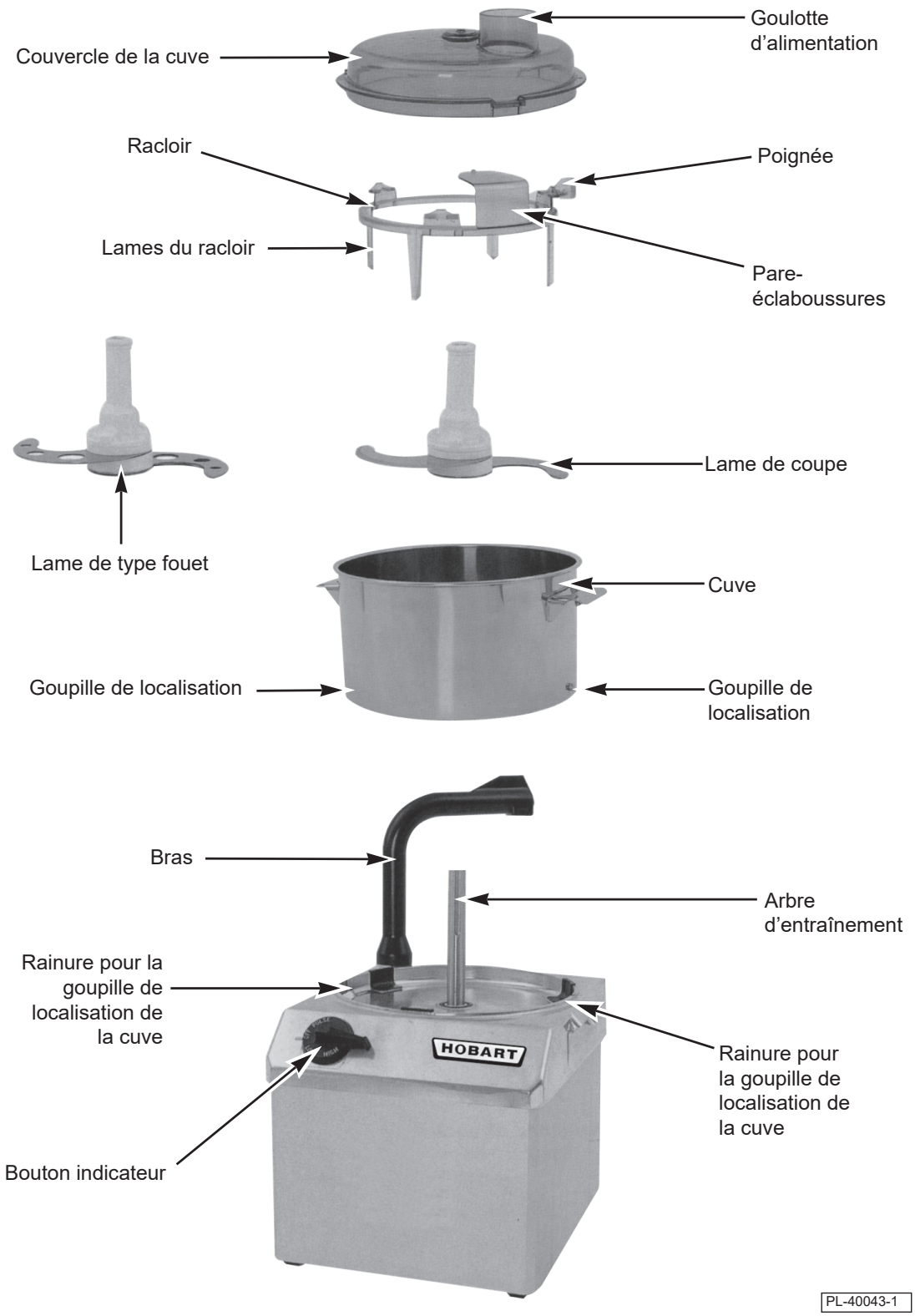
HOBART

701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45373

937 332-3000

www.hobartcorp.com

FORMULAIRE 18655 rév. A (déc. 2023)


Couvercle de la cuve
Goulotte d'alimentation
Racloir
Poignée
Lames du racloir
Pare-éclaboussures
Lame de coupe
Lame de type fouet
Cuve
Goupille de localisation
Goupille de localisation
Bras
Arbre d'entraînement
Rainure pour la goupille de localisation de la cuve
Rainure pour la goupille de localisation de la cuve
Bouton indicateur
HOBART
PL-40043-1

© HOBART, 2023

Installation, fonctionnement et entretien du ROBOT CULINAIRE MODÈLE FP41

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Le robot culinaire modèle FP41 peut être utilisé pour :

- Hacher la viande, le poisson, les fruits et légumes
- Mélanger des sauces, du beurre aromatique, de la mayonnaise et des soupes
- Broyer des noix, des amandes et de la chapelure
- Pétrir et mélanger la pâte
- Réduire en purée

Le modèle FP41 est équipé d'une cuve de 4 litres et de 1 vitesse. L'équipement standard comprend une lame pour couper/mélanger, une spatule et un racloir de cuve avec un dispositif de protection anti-éclaboussures tournante. L'équipement en option comprend une lame de type fouet ainsi que des cuves et des lames supplémentaires.

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.

EMPLACEMENT

Votre robot culinaire doit être utilisé sur une surface à hauteur de comptoir appropriée.

RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES

⚠ AVERTISSEMENT Le cordon d'alimentation de cette machine est fourni avec une fiche de mise à la terre à trois broches. La prise à laquelle cette fiche est branchée doit être correctement mise à la terre. Si la prise ne constitue pas le bon type de mise à la terre, communiquez avec un électricien.

La tension nominale du modèle FP41 est de 120/60/1.

INSTALLATION

1. Levez le bras, puis faites-le pivoter aussi loin que possible.
2. Placez la cuve sur la machine de manière à ce que les goupilles de positionnement de la cuve soient insérées dans les rainures de la base sur le dessus de la machine, poussez la cuve dans la base et tournez-la légèrement dans le sens antihoraire pour la verrouiller en position.
3. Placez la lame (ou la lame de type fouet en option) sur l'arbre d'entraînement au centre de la cuve et assurez-vous que la lame descend jusqu'au fond de la cuve.
4. Placez le racloir dans la cuve avec son dispositif de protection anti-éclaboussures positionné à 6 heures.
5. Placez le couvercle de la cuve sur la cuve avec la flèche sur le couvercle de la cuve pointant vers la poignée du racloir, et appuyez doucement sur le couvercle de la cuve jusqu'à ce que le racloir et le couvercle de la cuve s'emboîtent.
6. Levez le bras et, en même temps, faites-le pivoter sur le couvercle de la cuve. Abaissez le bras au-dessus du centre du couvercle de la cuve pour le fixer en position.

La machine ne fonctionnera pas à moins que la cuve et le couvercle de la cuve soient correctement positionnés et que le bras soit en position au-dessus du centre du couvercle de la cuve.

VÉRIFIER LA MACHINE

Une fois la machine installée, vérifiez que :

1. Les lames de coupe arrêtent de tourner dans les 4 secondes lorsque le bras est éloigné du centre du couvercle de la cuve.
2. La machine ne peut pas être démarrée avec la cuve et le couvercle de la cuve retirés, mais avec le bras basculé en position au-dessus du centre de l'arbre d'entraînement.

Si l'une de ces conditions se produit, contactez votre bureau de service Hobart local.

FONCTIONNEMENT

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

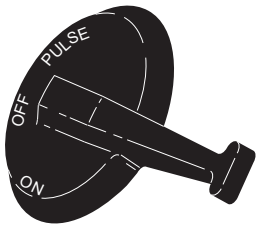
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, lavez toutes les pièces amovibles du robot culinaire à l'eau tiède savonneuse. La lame de coupe est très tranchante; soyez très prudent lorsque vous nettoyez la lame de coupe. Rincez-la abondamment et essuyez-la avec un chiffon doux et propre.

BOUTON INDICATEUR (FIG. 1)

Le bouton indicateur du modèle FP41 comprend trois positions :

- OFF — la machine est éteinte.
- ON — la machine fonctionne en continu.
- PULSE — la machine fonctionne jusqu'à ce que le bouton indicateur soit relâché. Utilisez le réglage PULSE (impulsion) pour les tâches de traitement courtes dans lesquelles un résultat précis est requis.



PL-51246-1

Fig. 1

UTILISATION D'UNE LAME DE COUPE OU DE TYPE FOUET

La lame de coupe et la lame de type fouet sont fabriquées à partir d'acier de haute qualité pour offrir un bord tranchant et une action de coupe efficace. Ne laissez jamais la lame en état mouillée lorsqu'elle n'est pas utilisée et ne la placez jamais sur un plan de travail en acier inoxydable.

Utilisez la lame de coupe lorsque la viande, le poisson, les fruits, les légumes, etc. doivent être coupés, pulvérisés et mélangés. Utilisez également la lame pour broyer des noix et de la chapelure, ainsi que pour pétrir/mélanger la pâte.

Utilisez la lame de type fouet lorsque le(s) produit(s) doivent être mélangés uniquement, par exemple : sauces, beurres aromatiques, mayonnaises et soupes. Si l'action de la lame de type fouet est lente en raison de la consistance du produit, essayez plutôt d'utiliser la lame de coupe.

RACLOIR

Le racloir enlèvera le produit (par exemple la viande hachée) collé aux parois de la cuve et le ramènera dans la zone de coupe pendant le traitement. Il peut également être utilisé pour remuer/mélanger des produits qui ne collent pas aux parois. Le racloir étant doté de quatre lames, il suffit de le déplacer d'un quart de tour pour racler toute la surface interne de la cuve. Pour déplacer le racloir, saisissez la poignée et faites-la tourner dans le sens horaire ou dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle atteigne la butée. Le racloir doit être installé à tout moment puisque les lames du racloir guident le produit vers la lame de coupe même lorsque le racloir n'est pas activé.

GOULOTTE D'ALIMENTATION

Un pare-éclaboussures est monté sur le racloir. Faites pivoter le racloir afin d'ouvrir ou de fermer la goulotte d'alimentation. La machine fonctionnera avec le goulotte d'alimentation en état ouvert.

PRÉPARATION DU PRODUIT

Pour des résultats optimaux et cohérents, coupez les produits fermes tels que la viande et le fromage en morceaux de taille égale ne dépassant pas 1 po cube.

Lors du traitement d'un produit sec (par exemple de la chapelure), placez d'abord le produit dans la cuve, allumez la machine, puis ajoutez les ingrédients liquides.

Lors de la réduction en purée, veillez à faire tourner le racloir pour éliminer tout le liquide des parois de la cuve et le renvoyer dans la zone de coupe.

FONCTIONNEMENT DU ROBOT CULINAIRE

1. Assemblez les composants comme décrit dans les étapes 1 à 4 de la section INSTALLATION de ce manuel.
2. Ajoutez un produit. Reportez-vous au TABLEAU DE CAPACITÉ dans ce manuel.
3. Suivez les étapes 5 et 6 de la section INSTALLATION de ce manuel.
4. Pour de meilleurs résultats, utilisez le réglage Pulse (impulsion) plusieurs fois au début de l'opération de traitement pour couper le produit en morceaux plus petits. Réglez ensuite le bouton indicateur sur le réglage souhaité.

RETRAIT DE LA CUVE

Laissez toujours la lame de coupe/type fouet dans la cuve lorsque vous la déplacez afin que le contenu ne s'échappe pas par la goulotte située au centre de la cuve. Pour retirer la cuve, levez légèrement le bras et faites-le pivoter vers l'arrière pour le dégager de la cuve. Faites pivoter légèrement la cuve dans le sens horaire pour déverrouiller les goupilles de positionnement de la cuve de la base et soulevez la cuve de la machine.

TABLEAU DE CAPACITÉ

La quantité maximale pouvant être traitée en une seule fois et la durée requise pour le traitement dépendent de la consistance du produit et du type de résultat souhaité. Des temps de traitement plus courts donnent un résultat plus grossier, et des temps de traitement plus longs donnent un résultat plus fin.

Le tableau ci-dessous montre la quantité maximale pouvant être traitée en une seule fois et le temps de traitement approximatif pour différents types de produits.

Produit	QTÉ	TEMPS
Hacher, trancher, couper		
Oignons/Carottes	2 lb	20 sec.
Fromage mozzarella	2 lb	20 sec.
Viandes		
Frais	2 lb	30 sec.
Cuit	3 lb	30 sec.
Mousse de saumon	2 1/2 lb	30 sec.
Bifteck tartare	2 lb	30 sec.
Divers		
Päte	3 lb	1 min
Chapelure	1 lb	10 sec.
Parmesan (fin)	1 lb	1 min
Beurre aromatique	3 lb	30 sec.
Mayonnaise	1 3/4 ptes	35 sec.
Sauce tomate	1 1/2 ptes	20 sec.
Liquide	1 pte	0

NETTOYAGE

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

Nettoyez toujours la machine immédiatement après utilisation. Si les restes sèchent sur la machine, le nettoyage devient difficile.

N'utilisez jamais de laine d'acier ou d'objets pointus pendant le nettoyage de la machine; les surfaces peuvent être rayées, ce qui rend le nettoyage ultérieur difficile.

N'utilisez jamais d'équipement de nettoyage à haute pression pour le nettoyage, car cela pourrait entraîner des dommages électriques ou mécaniques.

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.

Essuyez l'extérieur de la machine avec un chiffon humide.

ENTRETIEN

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

Inspectez la machine chaque semaine pour vous assurer qu'elle est en bon état de fonctionnement. Montez la lame de coupe ou la lame de type fouet, puis vérifiez les points suivants :

1. La machine s'arrête dans les 4 secondes après que le bras a été éloigné du centre du couvercle de la cuve.
2. La machine ne peut pas démarrer avec la cuve retirée et le bras basculé en position au-dessus du centre du couvercle de la cuve.
3. Débranchez le cordon d'alimentation et vérifiez qu'il est en bon état, sans fissures ni coupures.
4. Les lames de la lame de coupe sont en bon état et comprennent un bord tranchant.

Si un problème survient, contactez votre bureau de service Hobart local avant d'utiliser la machine.

DÉPANNAGE

SYMPTÔME	CAUSES POSSIBLES	MESURES CORRECTIVES SUGGÉRÉES
La machine ne démarre pas.	Fusible ou disjoncteur interrompant l'alimentation.	Demandez à un électricien de vérifier le circuit.
	Cuve mal installée.	Assurez-vous que les goupilles de positionnement de la cuve sont dans la bonne position dans les rainures de la base et que la cuve est bien verrouillée dans la base.
	Le bras n'est pas en position au centre du couvercle de la cuve.	Levez le bras et faites-le pivoter vers le centre du couvercle de la cuve. Abaissez le bras au-dessus du centre du couvercle de la cuve pour le fixer en position.
	La machine n'est pas branchée.	Branchez la machine à une prise électrique.
La machine s'arrête pendant le fonctionnement et ne redémarre pas.	Moteur surchargé.	Laissez le moteur refroidir; le moteur redémarrera une fois refroidi.
	Fusible ou disjoncteur interrompant l'alimentation.	Demandez à un électricien de vérifier le circuit.