

INSTRUCTIONS



FP100 FOOD PROCESSOR

MODEL FP100 ML-38962



701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45374-0001

937 332-3000

www.hobartcorp.com

FORM 17645 Rev. E (August 2022)

TABLE OF CONTENTS

- GENERAL..... 3
- INSTALLATION 4
 - Unpacking..... 4
 - Location 4
 - Wall Rack Installation 4
 - Electrical Connections 4
- OPERATION 5
 - Controls 5
 - Operations With A Single Plate (Fig. 2) 5
 - Operations With Two Plates (Fig. 3)..... 6
 - Using the Feed Hopper 6
 - Using the Feed Tube 6
 - Cutting Tool Guide 7
- CLEANING 9
- MAINTENANCE 10
 - Replacement Dicing Grids..... 10
 - Service..... 10
- TROUBLESHOOTING 11

Installation, Operation and Care of MODEL FP100 FOOD PROCESSOR

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GENERAL



The Model FP100 Food Processor is used for slicing, shredding, grating, Julienne cutting and dicing vegetables, fruits or cheese. The compact unit is designed for ease of operation and quick cleaning.

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 the FP100's half hopper. 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.

Do not lift the food processor with any hinged or extended parts; lift only with the black carrying handle located on the top of the motor housing.

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

LOCATION

The FP100 should be operated on a suitable counter height surface. A pan (not provided), suitable for kitchen use, can be used to capture the product at the exit chute.

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.

ELECTRICAL CONNECTIONS

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



Fig. 1

OPERATION

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

Proper assembly of the FP100, including selection of the appropriate cutters, is necessary for correct operation of the food processor (Fig. 2 & Fig. 3). Refer to the Cutting Tool Guide for sizes of cutters and refer to the appropriate operation instructions.

CONTROLS

START (Green) — Push to start.

STOP (Red) — Push to stop.

Interlock switches prevent the machine from operating when the feed hopper is out of position or the pusher plate is raised. If these features do not function as described, contact your local Hobart service office.

During operation, when the pusher plate is fully raised and rotated, the machine stops. When the pusher plate is rotated above the feed hopper and starts down, the machine will restart — you do not need to push the green START switch unless STOP was pressed.

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

OPERATIONS WITH A SINGLE PLATE (FIG. 2)

Slicing, Shredding, Grating and Julienne Cutting

1. Grasp pistol grip handle, raise pusher plate and turn to the left.
2. Release the feed hopper lock by turning the finger paddle counterclockwise. Then raise the feed hopper.
3. Lower the flinger plate on the knife shaft until the flinger plate seats on the shaft pin.
4. Select the appropriate plate for the job. Place the plate on the shaft, turning until engaged.
5. Lower the feed head.

NOTE: When the pusher plate is rotated and lowered, the feed head will automatically be locked.

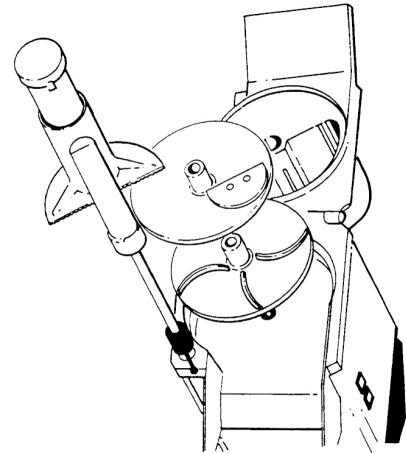


Fig. 2

OPERATIONS WITH TWO PLATES (FIG. 3)

Dicing

1. Raise the pusher plate and turn it to the left.
2. Release the feed hopper lock by turning the finger paddle counterclockwise. Then raise the feed hopper.
3. Lower the flinger plate on the knife shaft until the flinger plate seats on the shaft pin.
4. Select the proper size dicing plate and place it correctly on the knife shaft above the flinger plate. Select the appropriate slicing plate for the job (see Cutting Tool Guide). Place the slicing plate on the shaft, turning until engaged.
5. Lower the feed hopper.

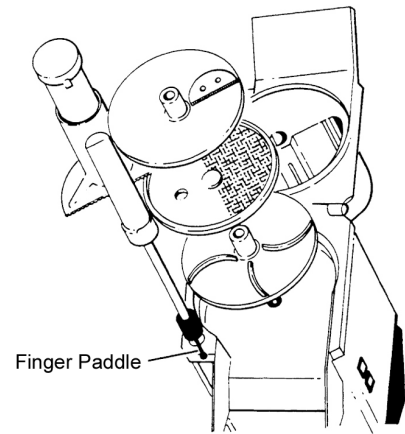


Fig. 3

NOTE: When the pusher plate is rotated and lowered, the feed hopper will automatically be locked.

USING THE FEED HOPPER

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

When cutting French fries with the Julienne cutter, position the potatoes at the lower right corner of the large feed hopper. The potatoes may be stacked to cut several at one time. For consistent results, stack product in the lower right corner of the feed hopper, one pile only.

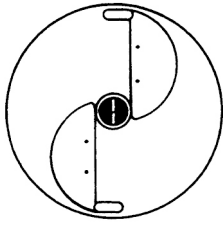
The half feed hopper is also used to slice round products such as lemons or tomatoes. Position the product in the lower right corner of the feed hopper. For best results, it is advisable to remove tops and tails from products like lemons, limes or onions and place them in the hopper perpendicular to the desired cut.

USING THE FEED TUBE

Twist the knob to release the catch on the feed tube pusher and pull out to expose the feed tube opening.

The feed tube is used for slicing long, thin-shaped products such as cucumbers or carrots, or to contain small items like radishes. The machine does not stop when the feed tube pusher is removed; this allows product to be processed continuously. Always use the feed tube pusher.

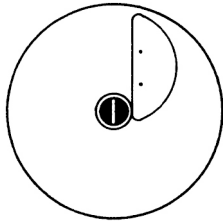
CUTTING TOOL GUIDE



Slicer — 1/16" (1.5 MM)

For slicing firm or fragile products. Also for use with 9/32" dicing plate.

Makes very thin slices of various items:
 Pepperoni and mushrooms for pizza.
 Cabbage for coleslaw, egg rolls or sauerkraut.
 Potatoes, au gratin or fried.
 Cucumbers and radishes for salads.



Slicer — 5/32" (4 MM)

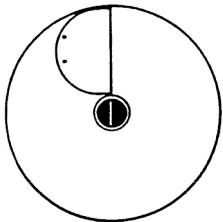
This popular size makes thin slices of:
 Potatoes, carrots, celery, onions, green peppers, tomatoes, and olives. It is fine for lemon or lime slices for beverages. Hint: Cut in half first.

Slicer — 7/32" (6 MM)

Slices same products mentioned for the 5/32" size and makes nice tomato slices for sandwich garnish. Hint: Use firm, chilled tomatoes.

Slicer — 3/8" (10 MM)

This can be used for lettuce for tossed salad and for dicing soft products like tomatoes for various uses.

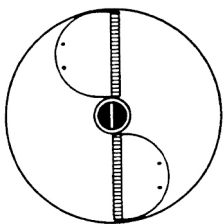


Slicer — 3/8" (10 MM) HD

This slicer is designed for slicing HARD products only. It is primarily used to dice HARD products such as:

Firm fruits, carrots, turnips, beets, or potatoes.

Uses 3/8", 5/8", or 3/4" size dicing plates.



Julienne Cutter — 3/32" (2 MM) *

Makes various salad toppings.

Julienne Cutter — 3/16" (4.5 MM) *

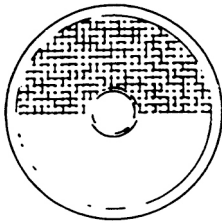
Makes shoestring French fries.

Julienne Cutter — 5/16" (8 MM) *

Makes French fries.

*** NOTE:** Julienne cutters make a variety of strips of various products (length depends on product dimensions). They are used for various root vegetables, potatoes or celery, not recommended for meats and cheeses.

CUTTING TOOL GUIDE (CONT.)



Dicing Grid — $\frac{9}{32}$ " (7.5 MM) (use with $\frac{7}{32}$ " Slicer)

Makes thin diced vegetables for fine cuisine. Makes small diced carrots, celery, onions, potatoes and vegetables for soup.

Dicing Grid — $\frac{3}{8}$ " (10 MM) (use with $\frac{3}{8}$ " Slicer)

Good for dicing firm chilled tomatoes.

Dicing Grid — $\frac{3}{8}$ " (10 MM) (use with $\frac{3}{8}$ " HD Slicer)

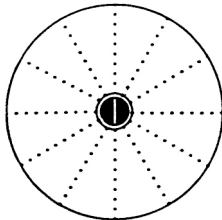
Most popular size for dicing carrots, beets and other hard vegetables.

Dicing Grid — $\frac{5}{8}$ " (15 MM) (use with $\frac{3}{8}$ " HD Slicer)

Dices apples, melon and other fruits for salads, pies or other uses.

Dicing Grid — $\frac{3}{4}$ " (20 MM) (use with $\frac{3}{8}$ " HD Slicer)

Prepares potatoes for home fries or potato salad and dices apples or melon.



Grater — Fine

Makes grated Parmesan or Romano cheese (hard cheese only).

Shredder — $\frac{1}{16}$ " (1.5 MM) *

Makes extra fine shredded cheese for sandwich topping or other uses.

Shredder — $\frac{3}{32}$ " (2 MM) *

Makes fine bread crumbs and cracker crumbs for use in cooking. Use when machine and product are dry.

Shredder — $\frac{1}{8}$ " (3 MM) *

Medium shredder for various uses.

Shredder — $\frac{3}{16}$ " (4.5 MM) *

Makes pizza toppings and salad bar items.

Shredder — $\frac{5}{16}$ " (8 MM) *

Shreds cabbage and cheese.

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

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

CLEANING

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

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

NOTE: Allowing food juices to dry on the machine may cause discoloration. NEVER clean feed hopper, cutting tools or other aluminum parts in highly alkaline dishwashing solutions or in excessively hot water as this can cause formation of aluminum oxide (black). DO NOT USE wool or sharp objects for cleaning machine surfaces if they become discolored; scratched surfaces become hard to keep clean.

1. Remove feed tube pusher and wash in warm water and detergent then rinse in lukewarm water. Raise the pusher plate and turn it to the left.
2. Remove the feed hopper and wash in warm water and detergent then rinse it in lukewarm water.
3. Lift out the cutting plate. If you have used the dicing grid, push the remaining leftovers through the grid with the nylon brush before removing.
4. Remove dicing plate and flinger plate; wash in warm water and detergent then rinse in lukewarm water.
5. Turn the pusher plate back clockwise over the feed hopper and lower it.
6. Place a pan under the exit chute and pour lukewarm water from the top through the knife chamber. Run wet cloth through feed tube. Wipe with a clean dry cloth.
7. Return the cutting tools to the wall rack. Lower the flinger plate onto the knife shaft until the flinger plate seats on the shaft pin.
8. Place the feed hopper on the hinge pins and lower to normal position. Turn and lower the pusher plate. Replace the feed tube pusher.

MAINTENANCE

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

Routinely inspect the machine to assure that it is in proper working order. Plates must be clean, intact and sharp.

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

If the machine develops any problems, contact your local Hobart service office.

REPLACEMENT DICING GRIDS

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

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.

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.
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.

NOTES:

INSTRUCCIONES



PROCESADOR DE ALIMENTOS FP100

MODELO FP100 ML-38962



701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45374-0001

937 332-3000

www.hobartcorp.com

FORMULARIO 17645 Rev. E (agosto de 2022)

TABLA DE CONTENIDO

GENERAL.....	3
INSTALACIÓN	4
Desembalaje.....	4
Ubicación.....	4
Instalación Del Bastidor De Pared.....	4
Conexiones Eléctricas	4
OPERACIÓN	5
Controles	5
Operaciones Con Un Solo Disco (Fig. 2)	5
Operaciones Con Dos Discos (Fig. 3).....	6
Uso De La Tolva De Alimentación	6
Uso Del Tubo De Alimentación.....	6
Guía De Herramientas De Corte	7
LIMPIEZA.....	9
MANTENIMIENTO.....	10
Discos De Cubeado De Recambio.....	10
Servicio.....	10
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	11

Instalación, funcionamiento y cuidado del PROCESADOR DE ALIMENTOS MODELO FP100

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

GENERAL



El procesador de alimentos Modelo FP100 se utiliza para rebanar, desmenuzar, rallar, cortar en juliana y cubear verduras, frutas o queso. La unidad compacta está diseñada para facilitar el funcionamiento y la limpieza rápida.

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 en la media tolva del FP100. 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.

No levante el procesador de alimentos con ninguna de las partes abatibles o extendidas; levántelo solo con el asa de transporte negra situada en la parte superior de la carcasa del motor.

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

UBICACIÓN

El procesador de alimentos FP100 debe funcionar en una superficie adecuada a la altura del mostrador. Se puede utilizar una bandeja (no suministrada), apta para la cocina, para capturar el producto en la rampa de salida.

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.

CONEXIONES ELÉCTRICAS

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



Fig. 1

OPERACIÓN

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

El montaje adecuado del FP100, incluyendo la selección de las cuchillas apropiadas, es necesario para el correcto funcionamiento del procesador de alimentos (Fig. 2 y Fig. 3). Remítase a la GUÍA DE HERRAMIENTAS DE CORTE para consultar el tamaño de las cuchillas y remítase a las instrucciones de operación adecuadas.

CONTROLES

START (Verde) — Pulse para arrancar.

STOP (Rojo) — Pulse para parar.

Los interruptores de enclavamiento impiden que la máquina funcione cuando la tolva de alimentación está fuera de posición o la placa empujadora está levantada. Si estas características no funcionan según la descripción, póngase en contacto con la oficina de servicio local de Hobart.

Durante el funcionamiento, cuando la placa empujadora se eleva y gira completamente, la máquina se detiene. Cuando la placa empujadora gira por encima de la tolva de alimentación y comienza a descender, la máquina se reinicia — no es necesario pulsar el interruptor verde de START a menos que se haya pulsado STOP.

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

OPERACIONES CON UN SOLO DISCO (FIG. 2)

Cortar en rebanadas, rallar y cortar en juliana

1. Agarre la empuñadura, levante la placa empujadora y gire hacia la izquierda.
2. Libere el bloqueo de la tolva de alimentación girando la paleta de dedos en sentido contrario a las agujas del reloj. A continuación, levante la tolva de alimentación.
3. Baje la placa de dedos en el eje de la cuchilla hasta que la placa de dedos se asiente en el pasador del eje.
4. Seleccione el disco adecuado para la tarea. Coloque el disco en el eje, girando hasta que encaje.
5. Baje el cabezal de alimentación.

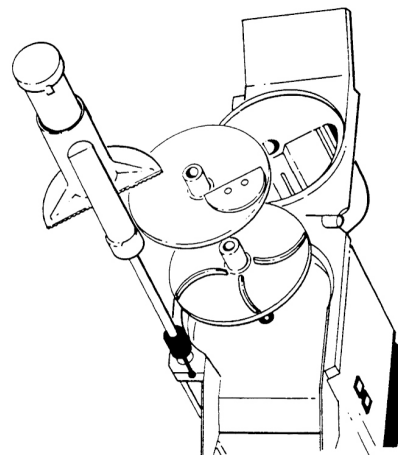


Fig. 2

NOTA: Cuando la placa empujadora se gire y baje, el cabezal de alimentación se bloqueará automáticamente.

OPERACIONES CON DOS DISCOS (FIG. 3)

Cortar en dados

1. Levante la placa empujadora y gírela hacia la izquierda.
2. Libere el bloqueo de la tolva de alimentación girando la paleta de dedos en sentido contrario a las agujas del reloj. A continuación, levante la tolva de alimentación.
3. Baje la placa de dedos en el eje de la cuchilla hasta que la placa de dedos se asiente en el pasador del eje.
4. Seleccione el disco de cubeado del tamaño adecuado y colóquelo correctamente en el eje de la cuchilla por encima del disco de corte. Seleccione el disco de corte adecuado para la tarea (véase la guía de herramientas de corte). Coloque el disco de corte en el eje, girando hasta que encaje.
5. Baje la tolva de alimentación.

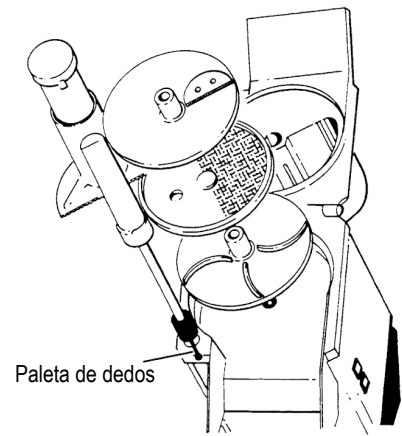


Fig. 3

NOTA: Al girar y bajar la placa empujadora, la tolva de alimentación se bloqueará automáticamente.

USO DE LA TOLVA DE ALIMENTACIÓN

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

Cuando corte papas fritas con el cortador juliana, coloque las papas en la esquina inferior derecha de la tolva de alimentación grande. Las papas se pueden apilar para cortar varias a la vez. Para obtener resultados consistentes, apile el producto en la esquina inferior derecha de la tolva de alimentación, en un solo grupo.

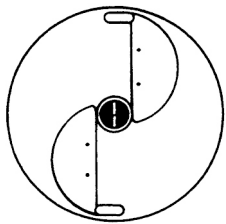
La media tolva de alimentación grande también se utiliza para cortar productos redondos como limones o tomates. Coloque el producto en la esquina inferior derecha de la tolva de alimentación. Para obtener mejores resultados, es aconsejable quitar la parte superior e inferior de productos como los limones, limas o cebollas y colocarlos dentro de la tolva en forma perpendicular al corte deseado.

USO DEL TUBO DE ALIMENTACIÓN

Gire el pomo para liberar el cierre del empujador del tubo de alimentación y tire hacia fuera para dejar al descubierto la abertura del tubo.

El tubo de alimentación se utiliza para cortar productos largos de forma fina, como los pepinos o las zanahorias, o para contener productos pequeños como los rábanos. La máquina no se detiene cuando se retira el empujador del tubo de alimentación; esto permite procesar el producto de forma continua. Utilice siempre el empujador del tubo de alimentación.

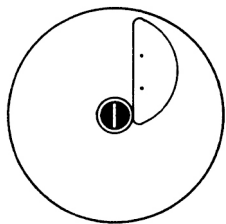
GUÍA DE HERRAMIENTAS DE CORTE



Cortadora — $\frac{1}{16}$ pulg. (1,5 MM)

Para cortar productos firmes o frágiles. También se puede utilizar con el disco de cubeador de $\frac{9}{32}$ pulg.

Hace rebanadas muy finas de varios productos:
Pepperoni y champiñones para pizza.
Col para ensalada, rollos de huevo o chucrut.
Papas, gratinadas o fritas.
Pepinos y rábanos para ensaladas.



Cortadora — $\frac{5}{32}$ pulg. (4 MM)

Este popular tamaño permite obtener finas rebanadas de:

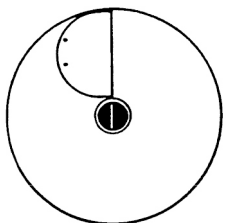
Papas, zanahorias, apio, cebollas, pimientos verdes, tomates y aceitunas. Se utiliza para las rodajas de limón o lima para las bebidas. Sugerencia: Corte primero por la mitad.

Cortadora — $\frac{7}{32}$ pulg. (6 MM)

Corta los mismos productos mencionados para el tamaño de $\frac{5}{32}$ pulg. y hace láminas de tomate para la guarnición de sándwiches. Sugerencia: Utilice tomates firmes y refrigerados.

Cortadora — $\frac{3}{8}$ pulg. (10 MM)

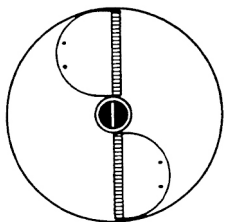
Se puede utilizar para la lechuga para ensalada mixta y para cortar en dados productos blandos como los tomates para diversos usos.



Cortadora HD — $\frac{3}{8}$ pulg. (10 MM)

Esta cortadora está diseñada únicamente para cortar productos DUROS. Se utiliza principalmente para cortar en dados productos duros como:
Frutas firmes, zanahorias, nabos, remolachas o papas.

Utiliza discos de corte de $\frac{3}{8}$ pulg., $\frac{5}{8}$ pulg. o $\frac{3}{4}$ pulg.



Cortador juliana — $\frac{3}{32}$ pulg. (2 MM) *

Prepara varios aderezos para ensaladas.

Cortador juliana — $\frac{3}{16}$ pulg. (4,5 MM) *

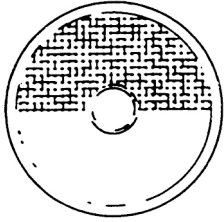
Hace papas fritas con forma de cordón.

Cortador juliana — $\frac{5}{16}$ pulg. (8 MM) *

Hace papas fritas.

* **NOTA:** Los cortadores juliana hacen una variedad de tiras de varios productos (la longitud depende de las dimensiones del producto). Se utilizan para diversas hortalizas de raíz, papas o apio, pero no se recomiendan para carnes y quesos.

GUÍA DE HERRAMIENTAS DE CORTE (CONT.)



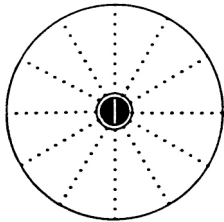
Disco de cubeado — $\frac{9}{32}$ pulg. (7,5 MM) (se utiliza con la cortadora de $\frac{7}{32}$ pulg.)
Hace dados finos de verduras para la cocina fina. Hace dados pequeños de zanahorias, apio, cebollas, papas y verduras para sopa.

Disco de cubeado — $\frac{3}{8}$ pulg. (10 MM) (se utiliza con la cortadora de $\frac{3}{8}$ pulg.)
Es bueno para cortar en dados los tomates firmes refrigerados.

Disco de cubeado — $\frac{3}{8}$ pulg. (10 MM) (se utiliza con la cortadora HD de $\frac{3}{8}$ pulg.)
El tamaño más popular para cortar en dados zanahorias, remolachas y otras verduras duras.

Disco de cubeado — $\frac{5}{8}$ pulg. (15 MM) (se utiliza con la cortadora HD de $\frac{3}{8}$ pulg.)
Pica manzanas, melón y otras frutas para ensaladas, tartas u otros usos.

Disco de cubeado — $\frac{3}{4}$ pulg. (20 MM) (se utiliza con la cortadora HD de $\frac{3}{8}$ pulg.)
Prepara las papas para hacer papas fritas caseras o ensalada de papas y corta las manzanas o el melón en dados.



Rallador — Fino

Prepares queso parmesano o romano rallado (solo queso duro).

Trituradora — $\frac{1}{16}$ pulg. (1.5 MM) *

Hace queso rallado extra fino para cubrir sándwiches u otros usos.

Trituradora — $\frac{3}{32}$ pulg. (2 MM) *

Hace pan rallado fino y migas de galleta para utilizar en la cocina. Se utiliza cuando la máquina y el producto están secos.

Trituradora — $\frac{1}{8}$ pulg. (3 MM) *

Trituradora mediana para varios usos.

Trituradora — $\frac{3}{16}$ pulg. (4.5 MM) *

Prepara los aderezos de las pizzas y los productos para una barra de ensaladas.

Trituradora — $\frac{5}{16}$ pulg. (8 MM) *

Tritura la col y el queso.

* **NOTA:** 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.

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

LIMPIEZA

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

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

NOTA: Dejar que los jugos de los alimentos se sequen dentro de la máquina puede provocar la decoloración. NUNCA limpie la tolva de alimentación, las herramientas de corte u otras piezas de aluminio en soluciones lavavajillas altamente alcalinas o en agua excesivamente caliente, ya que esto puede provocar la formación de óxido de aluminio (negro). NO UTILICE lana metálica ni objetos afilados para limpiar las superficies de la máquina si se decoloran; las superficies rayadas se vuelven difíciles de mantener limpias.

1. Retire el empujador del tubo de alimentación y lávelo con agua tibia y detergente, y luego aclárelo con agua tibia. Levante la placa empujadora y gírela hacia la izquierda.
2. Retire la tolva de alimentación y lávela con agua tibia y detergente, y luego aclare con agua tibia.
3. Levante el disco de corte. Si ha utilizado el disco de cubeado para cortar en dados, empuje los restos de comida a través del disco con el cepillo de nailon antes de retirarlo.
4. Retire el disco de cubeado y la placa de dedos; lávelos con agua tibia y detergente y luego aclare con agua tibia.
5. Vuelva a girar la placa empujadora en el sentido de las agujas del reloj sobre la tolva de alimentación y bájela.
6. Coloque un recipiente bajo el conducto de salida y vierta agua tibia desde la parte superior a través de la cámara de las cuchillas. Pase el paño húmedo por el tubo de alimentación. Limpie con un paño limpio y seco.
7. Regrese las herramientas de corte al soporte de pared. Baje la placa de dedos en el eje de la cuchilla hasta que la placa de dedos se asiente en el pasador del eje.
8. Coloque la tolva de alimentación sobre los pasadores de bisagra y bájela a su posición normal. Gire y baje la placa empujadora. Vuelva a colocar el empujador del tubo de alimentación.

MANTENIMIENTO

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

Inspeccione la máquina en forma periódica para garantizar que esté en condiciones de funcionamiento adecuadas. Los discos deben estar limpios, intactos y afilados.

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

Si la máquina presenta algún desperfecto, póngase en contacto con la oficina de servicio local de Hobart.

DISCOS DE CUBEADO DE RECAMBIO

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

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.

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.
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.

NOTAS:

INSTRUCTIONS



ROBOT CULINAIRE FP100

MODÈLE FP100 ML-38962



701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45374-0001

937 332-3000

www.hobartcorp.com

FORMULAIRE 17645 Rév. E (août 2022)

TABLE DES MATIÈRES

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX.....	3
INSTALLATION	4
Déballage	4
Emplacement.....	4
Installation Du Support Mural	4
Connexions Électriques.....	4
UTILISATION	5
Commandes	5
Opérations Avec Un Seul Disque (Fig. 2).....	5
Opérations Avec Deux Disques (Fig. 3)	6
Utilisation De La Trémie D'alimentation.....	6
Utilisation Du Tube D'alimentation.....	6
Guide Des Outils De Coupe	7
NETTOYAGE.....	9
ENTRETIEN	10
Remplacement Des Disques Grilles.....	10
Entretien	10
DÉPANNAGE	11

Installation, utilisation et entretien du ROBOT CULINAIRE MODÈLE FP100

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX



Le robot culinaire FP100 est utile pour trancher, émincer, râper, couper en julienne et en dés des légumes, des fruits ou du fromage. L'unité compacte est conçue pour une utilisation facile et un nettoyage rapide.

Divers disques de découpe peuvent être utilisés pour trancher, couper en dés, râper, déchiqueter, couper en julienne et faire des croustilles et des frites de coupe régulière et ondulée dans la demi trémie de FP100. 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 muraux 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 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.

Ne soulevez pas le robot culinaire avec des pièces articulées ou allongées; soulevez-le uniquement avec la poignée de transport noire située sur le dessus du boîtier du moteur.

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

EMPLACEMENT

Le FP100 doit être utilisé sur une surface de comptoir appropriée. Un bac (non fourni), adapté à un usage en cuisine, permet de récupérer le produit à la goulotte de sortie.

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.

CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

⚠ AVERTISSEMENT Le cordon électrique de cette machine est équipé d'une fiche de type mise à la terre qui doit être branchée à une prise correctement mise à la terre. Si 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.



Fig. 1

UTILISATION

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

L'assemblage correct du robot culinaire FP100, y compris la sélection de disques de coupe appropriés, est nécessaire pour le bon fonctionnement du robot culinaire (fig. 2 et fig. 3). Reportez-vous au Guide des outils de coupe pour repérer les dimensions des disques et consultez les instructions d'utilisation appropriées.

COMMANDES

MISE EN MARCHÉ (vert) — Appuyez sur ce bouton pour démarrer la machine.

ARRÊT (rouge) — Appuyez sur ce bouton pour arrêter la machine.

Les interrupteurs de verrouillage empêchent la machine de fonctionner lorsque la trémie d'alimentation est hors de position ou que le pousse-produit est relevé. Si ces fonctions sont indisponibles, contactez le bureau de service Hobart local.

Pendant le fonctionnement, lorsque le pousse-produit est complètement relevé et tourné, la machine s'arrête. Lorsque le pousse-produit est tourné au-dessus de la trémie d'alimentation et est poussé vers le bas, la machine redémarre – vous n'avez pas besoin d'appuyer sur le bouton vert MISE EN MARCHÉ à moins que le bouton ARRÊT n'ait été enfoncé.

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

OPÉRATIONS AVEC UN SEUL DISQUE (FIG. 2)

Trancher, déchiqueter, râper et couper en julienne

1. Saisissez la poignée du pousse-produit, relevez le pousse-produit et tournez-le vers la gauche.
2. Relâchez le verrou de la trémie d'alimentation en tournant la palette de blocage dans le sens antihoraire. Relevez ensuite la trémie d'alimentation.
3. Abaissez la plaque d'éjection sur l'arbre porte-lame jusqu'à ce que la plaque d'éjection repose sur la goupille de l'arbre.
4. Sélectionnez le disque approprié pour effectuer le travail. Placez le disque sur l'arbre et tournez-le jusqu'à ce qu'il soit enclenché.
5. Abaissez la tête d'alimentation.

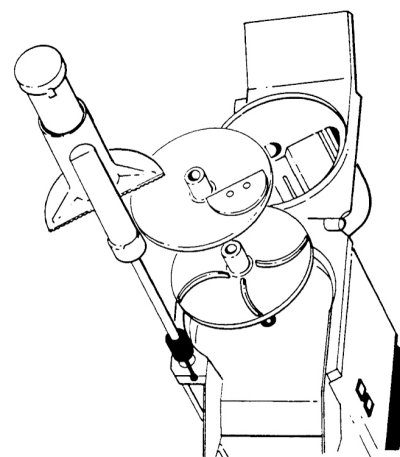


Fig. 2

REMARQUE : Lorsque le pousse-produit est tourné et abaissé, la tête d'alimentation sera automatiquement verrouillée.

OPÉRATIONS AVEC DEUX DISQUES (FIG. 3)

Découper

1. Relevez le pousse-produit et tournez-le vers la gauche.
2. Relâchez le verrou de la trémie d'alimentation en tournant la palette de blocage dans le sens antihoraire. Relevez ensuite la trémie d'alimentation.
3. Abaissez la plaque d'éjection sur l'arbre porte-lame jusqu'à ce que la plaque d'éjection repose sur la goupille de l'arbre.
4. Sélectionnez le disque de découpe en dés de taille appropriée et placez-le correctement sur l'arbre porte-lame au-dessus de la plaque d'éjection. Sélectionnez le disque à trancher approprié pour le travail (voir Guide des outils de coupe). Placez le disque à trancher sur l'arbre et tournez-le jusqu'à ce qu'il soit enclenché.
5. Abaissez la trémie d'alimentation.

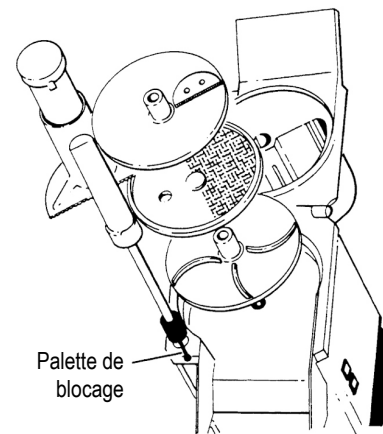


Fig. 3

REMARQUE : Lorsque le pousse-produit est tourné et abaissé, la trémie d'alimentation sera automatiquement verrouillée.

UTILISATION DE LA TRÉMIE D'ALIMENTATION

Une fois le pousse-produit relevé, les produits préparés tels que les pommes de terre, les carottes, les oignons, la laitue, le chou, etc. peuvent être placés dans la demi trémie d'alimentation.

Lorsque vous coupez des frites à l'aide du disque pour coupe julienne, placez les pommes de terre dans le coin inférieur droit de la grande trémie d'alimentation. Les pommes de terre peuvent être empilées pour couper plusieurs à la fois. Pour des résultats consistants, empilez le produit dans le coin inférieur droit de la trémie d'alimentation, une seule pile.

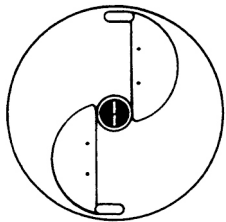
La demi trémie d'alimentation est également utilisée pour trancher des produits ronds tels que des citrons ou des tomates. Placez le produit dans le coin inférieur droit de la trémie d'alimentation. Pour obtenir de meilleurs résultats, il est conseillé d'enlever les tiges et les queues des produits comme les citrons, les limes ou les oignons et les placer dans la trémie d'alimentation perpendiculaire à la coupe désirée.

UTILISATION DU TUBE D'ALIMENTATION

Tournez le bouton-poussoir du tube d'alimentation pour le dégager et retirez-le pour exposer l'ouverture du tube d'alimentation.

Le tube d'alimentation est utilisé pour trancher des produits longs et fins tels que des concombres ou des carottes, ou pour contenir de petits articles comme des radis. La machine ne s'arrête pas lorsque le poussoir du tube d'alimentation est retiré; cela permet au produit d'être alimenté en continu. Utilisez toujours le poussoir du tube d'alimentation.

GUIDE DES OUTILS DE COUPE

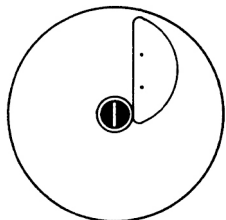


Disque à trancher — $\frac{1}{16}$ po (1,5 mm)

Pour trancher des produits fermes ou fragiles. À utiliser aussi avec un disque de découpe de $\frac{9}{32}$ po.

Coupe des tranches très fines de divers articles :

- Pepperoni et champignons pour pizza.
- Chou pour salade de chou, légumes hachés pour pâté impérial, ou choucroute.
- Pommes de terre, gratinées ou sautées.
- Concombres et radis pour les salades.



Disque à trancher — $\frac{5}{32}$ po (4 mm)

Cette taille populaire effectue de fines tranches de :

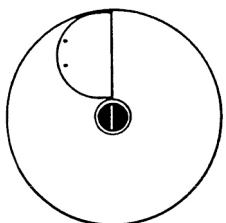
- Pommes de terre, carottes, céleri, oignons, poivrons verts, tomates et olives.
- La lame est fine pour les tranches de citron ou de citron vert pour les boissons.
- Astuce : Coupez d'abord le produit en deux.

Disque à trancher — $\frac{7}{32}$ po (6 mm)

Tranches mêmes les produits mentionnés pour le disque de $\frac{5}{32}$ po et effectue de belles tranches de tomates pour garnir un sandwich. Astuce : Utilisez des tomates fermes et froides.

Disque à trancher — $\frac{3}{8}$ po (10 mm)

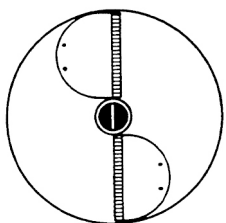
Ce disque peut être utilisé pour la laitue pour la salade verte et pour couper en dés des produits mous comme les tomates pour diverses utilisations.



Disque à trancher — $\frac{3}{8}$ po (10 mm) DUR

Ce disque à trancher est conçu pour trancher uniquement des produits DURS. Il est principalement utilisé pour découper des produits DURS tels que : fruits fermes, carottes, navets, betteraves ou pommes de terre.

Utilise les disques de découpe de $\frac{3}{8}$ po, $\frac{5}{8}$ po, ou $\frac{3}{4}$ po.



Disque à julienne — $\frac{3}{32}$ po (2 mm)*

Pour diverses garnitures de salade.

Disque à julienne — $\frac{3}{16}$ po (4,5 mm)*

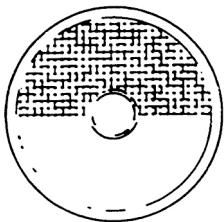
Pour de petites frites en coupe julienne.

Disque à julienne — $\frac{5}{16}$ po (8 mm)*

Pour faire des frites.

* **REMARQUE** : Les disques de julienne permettent de couper une variété de bandes de divers produits (la longueur dépend des dimensions du produit). Ils sont utilisés pour divers légumes-racines, pommes de terre ou céleri; déconseillés pour les viandes et les fromages.

GUIDE DES OUTILS DE COUPE (SUITE)



Disque grille pour découpe en dés — $\frac{9}{32}$ po (7,5 mm) (à utiliser avec le disque à trancher de $\frac{7}{32}$ po)

Pour couper des légumes en dés fins pour une cuisine raffinée. Coupe en petits dés des carottes, du céleri, des oignons, des pommes de terre et des légumes pour soupe.

Disque grille pour découpe en dés — $\frac{3}{8}$ po (10 mm) (à utiliser avec le disque à trancher de $\frac{3}{8}$ po)

Bon pour couper en dés des tomates réfrigérées fermes.

Disque grille pour découpe en dés — $\frac{3}{8}$ po (10 mm) (à utiliser avec le disque dur à trancher de $\frac{3}{8}$ po)

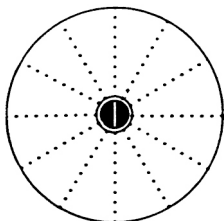
Taille la plus populaire pour couper en dés les carottes, les betteraves et autres légumes durs.

Disque grille pour découpe en dés — $\frac{5}{8}$ po (15 mm) (à utiliser avec le disque dur à trancher de $\frac{3}{8}$ po)

Coupe en dés les pommes, melons et autres fruits pour salades, tartes ou autres usages.

Disque grille pour découpe en dés — $\frac{3}{4}$ po (20 mm) (à utiliser avec le disque dur à trancher de $\frac{3}{8}$ po)

Prépare les pommes de terre pour frites maison ou salade de pommes de terre et coupe en dés des pommes ou melons.



Disque râpeur — fine

Pour râper du parmesan ou du fromage romano (fromage à pâte dure uniquement).

Disque déchiqueteur — $\frac{1}{16}$ po (1,5 mm) *

Pour râper du fromage extra fin pour garnir un sandwich ou autre utilisation.

Disque déchiqueteur — $\frac{3}{32}$ po (2 mm) *

Pour faire de la chapelure fine et de la chapelure de craquelins pour la cuisine. À utiliser lorsque la machine et le produit sont secs.

Disque déchiqueteur — $\frac{1}{8}$ po (3 mm) *

Disque déchiqueteur moyen pour diverses utilisations.

Disque déchiqueteur — $\frac{3}{16}$ po (4,5 mm) *

Pour faire des garnitures de pizza et des articles de bar à salade.

Disque déchiqueteur — $\frac{5}{16}$ po (8 mm) *

Râpe le chou et le fromage.

* **REMARQUE** : 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.

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 d'effectuer le nettoyage.

Nettoyez la machine immédiatement après chaque usage. Démontez toutes les pièces amovibles de la machine et lavez-les dans une solution d'eau tiède et de détergent. Rincez abondamment et essuyez avec un chiffon doux et propre.

REMARQUE : Laisser sécher les jus alimentaires sur la machine peut entraîner une décoloration. Ne nettoyez JAMAIS la trémie d'alimentation, les outils de coupe ou d'autres pièces en aluminium dans des solutions de vaisselle fortement alcalines ou dans de l'eau excessivement chaude car cela peut provoquer la formation d'oxyde d'aluminium (noir). N'UTILISEZ PAS de laine ou d'objets pointus pour nettoyer les surfaces de la machine si elles se décolorent; les surfaces rayées deviennent difficiles à nettoyer.

1. Retirez le poussoir du tube d'alimentation et lavez-le à l'eau tiède et au détergent, puis rincez-le à l'eau tiède. Relevez le pousse-produit et tournez-le vers la gauche.
2. Retirez la trémie d'alimentation et lavez-la à l'eau tiède et au détergent, puis rincez-la à l'eau tiède.
3. Retirez le disque de coupe. Si vous avez utilisé le disque grille pour découpe en dés, poussez les restes de nourriture à travers la grille avec la brosse en nylon avant de retirer les pièces.
4. Retirez le disque de découpe en dés et la plaque d'éjection; lavez-les à l'eau tiède et au détergent puis rincez-les à l'eau tiède.
5. Tournez le pousse-produit dans le sens horaire au-dessus de la trémie d'alimentation et abaissez-le.
6. Placez un récipient sous la goulotte de sortie et versez de l'eau tiède par le haut à travers la chambre à lames. Faites passer un chiffon humide dans le tube d'alimentation. Séchez parfaitement avec un linge doux et sec.
7. Rangez les outils de coupe sur le support mural. Abaissez la plaque d'éjection sur l'arbre porte-lame jusqu'à ce que la plaque d'éjection repose sur la goupille de l'arbre.
8. Placez la trémie d'alimentation sur les axes de charnière et abaissez-la en position normale. Tournez et abaissez le pousse-produit. Remplacez le poussoir du tube d'alimentation.

ENTRETIEN

 AVERTISSEMENT Mettez la machine hors tension et débranchez le cordon d'alimentation avant d'effectuer tout entretien.

Inspectez régulièrement la machine pour assurer qu'il est en bon état de fonctionnement. Les disques doivent être propres, intacts et tranchants.

L'arbre du pousse-produit doit être régulièrement lubrifié avec une goutte d'huile minérale, PAS D'HUILE DE CUISINE.

Si des problèmes surviennent sur la machine, contactez le bureau de service Hobart local.

REPLACEMENT DES DISQUES GRILLES

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.

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.

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.
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.

NOTES: