

INSTRUCTIONS



FP400i



FP300i

MODEL FP300i & FP400i FOOD PROCESSOR

MODEL

FP300i	ML-136363
FP400i	ML-136343



701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45374-0001

937 332-3000

www.hobartcorp.com

FORM 45249 Rev. B (February 2023)

TABLE OF CONTENTS

GENERAL.....	3
INSTALLATION.....	4
Unpacking.....	4
Location.....	4
Wall Rack Installation.....	4
Leveling.....	4
Electrical Connections.....	5
Verify Correct Rotation.....	5
Start-Up Testing.....	5
OPERATION.....	6
Control Switch - FP300i.....	6
Control Switch - FP400i.....	6
Assembly Options - FP300i.....	7
Assembly Options - FP400i.....	8
Installing Cutting Tools.....	9
Removing Cutting Tools.....	9
Feed Cylinder Assembly.....	10
Feed Hopper Assembly.....	10
Manual Pusher Plate Assembly.....	11
Tube Feed Assembly.....	11
Using the Food Processor.....	12
Dicing Guide.....	13
Cutting Tool Guide.....	14
CLEANING.....	15
MAINTENANCE.....	16
Replacement Dicing Grids.....	16
Service.....	16
TROUBLESHOOTING.....	17

Installation, Operation and Care of FP300i & FP400i Food Processor

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GENERAL

The FP300i and FP400i are used for slicing, shredding, grating, Julienne cutting and dicing vegetables, fruits, or cheese. A wall rack, and a wide range of slicer, shredder, and dicing plates are available accessories.

Food Processors are built for 208-240 volt, 50/60 Hertz, 3 phase electrical supply.

FP300i comes standard with machine base and manual pusher feeder. Feed hopper and 4-tube feed accessories can be purchased separately. FP400i comes standard with the base only. Other accessories including manual push feeder, feed hopper and 4-tube feed must be purchased separately.



**Manual Push Feeder
Shown With Base**



Feed Hopper Assembly



**4-Tube Feed
Shown With Base**

FP300i



**Manual Push Feeder
Shown With Base**



Feed Hopper Assembly



**4-Tube Feed
Shown With Base**

FP400i

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

Place the food processor in its installation location. Allow adequate space to sides to operate controls and rear to swing the pusher plate feed attachment and open the feed cylinder. The food processor has two rear wheels which allow for easier movement of the device.

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.

LEVELING

This machine has two front leveling legs and 2 wheels on the back for easy movement in the kitchen space. Turn the adjustable feet to level the machine side-to-side and front-to-back.



Fig. 1

ELECTRICAL CONNECTIONS

⚠ WARNING The cutting tools have sharp knives. Use extreme caution when working near knives.

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

VERIFY CORRECT ROTATION

Verify correct rotation of the knife shaft. Make sure it moves in a clockwise direction looking down into the feed cylinder. If the rotation is incorrect, UNPLUG THE ELECTRICAL CORD and interchange any two of the three power supply leads (non-grounding wires) inside the plug. Then, verify that the rotation is correct.



START-UP TESTING

1. Check that the machine stops when the locking handle is pulled forward, unlocking the feed cylinder (Fig. 2).
2. Check that the machine stops when the locking knob for the feed hopper attachment is turned clockwise to the unlocked position, and that the machine restarts when the locking knob is turned counterclockwise to the locked position (Fig. 3).
3. Check that the machine stops when the pusher plate feed attachment is swung to the side so that the feed cylinder opening is larger than 1¼" (31.75 mm), and that the machine restarts when the pusher plate feed attachment is swung back over the feed cylinder (Fig. 4).



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4

If the machine does not perform correctly, call your local Hobart Service Office before using the machine.

OPERATION

Proper assembly of the food processor, including selection of the appropriate cutters, is necessary for correct operation of the food processor. Refer to the CUTTING TOOL GUIDE for sizes of cutters and refer to the appropriate operation instructions.

CONTROL SWITCH - FP300i



Machine has one speed, 500 rpm. Turn on and off using the on and off buttons.
















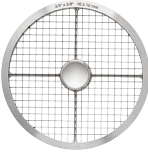
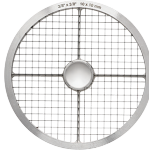
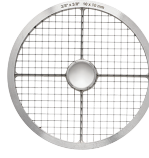




CONTROL SWITCH - FP400i



- 1 Machine position 1 is low speed (240 rpm) for better results when dicing or when processing soft and juicy products.


















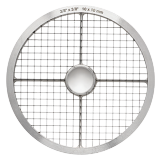
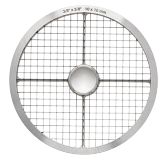
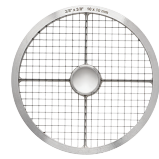




- 2 Machine position 2 is high speed (480 rpm) for most cutting other than dicing.

ASSEMBLY OPTIONS - FP300i

FP300i ASSEMBLY OPTIONS			
FP300i machine options	 Manual Push Feed**	 Feed Hopper Assembly	 4-Tube Insert Assembly
Feed cylinder options	 Stacking Feed Cylinder for stacking	 Feed Hopper Cylinder (sold with feed hopper)	 Stacking Feed Cylinder for stacking
Stainless Tray for Ease of Cleaning	 Tray	 Tray	 Tray
Attachment for securing plates sold with each feed cylinder	 Decorating Screw	 Agitator Arm	 Locking Nut
Julienne, Slice, Shred, Grate Plates Available	 Slicer Plate	 Slicer Plate	 Slicer Plate
Dicing Grid French Fry Options Available	 Dicing Plate	 Dicing Plate	 Dicing Plate
Standard with FP300i	 Ejector Plate	 Ejector Plate	 Ejector Plate
Standard Base for FP300i	 FP300i Base		

** Comes standard with base.

ASSEMBLY OPTIONS - FP400i

FP400i ASSEMBLY OPTIONS			
FP400i machine options	 Manual Push Feed	 Feed Hopper Assembly	 4-Tube Insert Assembly
Feed cylinder options	  Cutting Stacking Feed Cylinder for cutting or stacking	 Feed Hopper Cylinder (sold with feed hopper)	  Cutting Stacking Feed Cylinder for cutting or stacking
Stainless Tray for Ease of Cleaning	 Tray	 Tray	 Tray
Attachment for securing plates sold with each feed cylinder	 Decorating Screw	 Agitator Arm	 Locking Nut
Julienne, Slice, Shred, Grate Plates Available	 Slicer Plate	 Slicer Plate	 Slicer Plate
Dicing Grid French Fry Options Available	 Dicing Plate	 Dicing Plate	 Dicing Plate
Standard with FP400i	 Ejector Plate	 Ejector Plate	 Ejector Plate
Standard Base for FP400i	 FP400i Base		

INSTALLING CUTTING TOOLS

⚠ WARNING The cutting tools have sharp knives. Use extreme caution when working near knives.

Always push the red STOP button before changing cutters. The cutting tools have sharp knives. Use extreme caution when working near knives.

1. Pull the locking handle all the way open.
2. Rotate the feed cylinder up until it locks on the storage handle.
3. Lower the ejector plate (Fig. 5) on the knife shaft. Rotate the ejector plate until it seats on the drive pin of the drive shaft. The ejector plate is required for all processing operations.
4. When dicing or using the french fry grid, place a suitable dicing grid (see Dice Guide) in the knife chamber. The tray must be used when dicing.

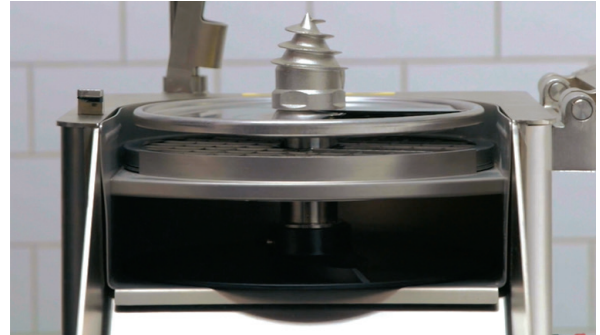


Fig. 5

5. Select the appropriate cutting tool for the job. Place it on the shaft, turning until engaged.

NOTICE When using tube feed assembly, do not use any tools larger than 3/8" (10 mm).

6. Hand tighten the decorating screw, agitator arm or locking nut to secure the blades (see recommended blade locking mechanism in Assembly Options).
7. Release the catch, swing the feed cylinder back into position, and raise the locking handle.

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

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

REMOVING CUTTING TOOLS

Always push the red STOP button before changing cutters.

1. Pull the locking handle all the way open.
2. Rotate the feed cylinder up until it locks on the storage handle.
3. Using the wrench supplied, loosen the decorating screw OR the agitator device in a clockwise direction (Fig. 6).
4. Remove the cutting tool(s) and the ejector plate.

Interlock switches prevent the food processor from operating when the feed cylinder is out of position, the feed hopper is not installed, the pusher plate or 4-tube insert is not in the feed cylinder. If these features do not function as described, contact your local Hobart Service Office.



Fig. 6

FEED CYLINDER ASSEMBLY

NOTICE Use the appropriate blade securing attachment shown in assembly options.

1. Always press the stop button before working on the machine, even if the machine is not running.
2. Pull the locking handle all the way open (Fig. 7).

NOTE: The FP300i does not have a locking handle. Use the locking switch (Fig. 8).

3. Position the feed cylinder onto the hinge pins of the machine and lower into position (Fig. 7).
4. Close the locking handle.
5. When removing the feed cylinder, first remove the feed hopper, pusher plate, or 4-tube insert attachment.
6. Pull the locking handle forward.
7. Raise and remove the feed cylinder from the hinge pins of the machine.

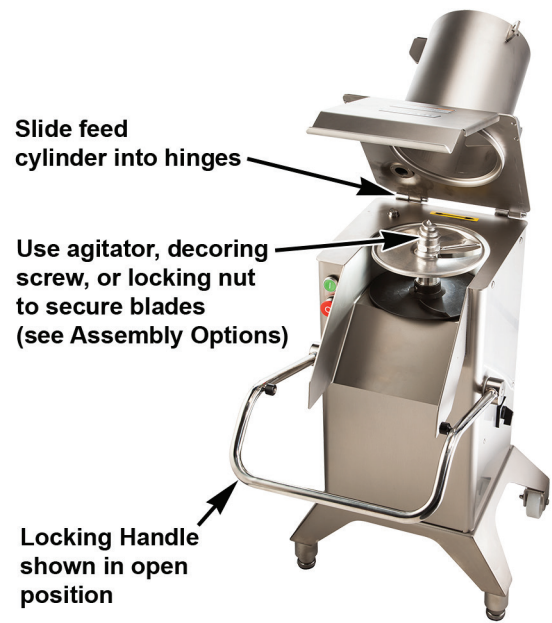


Fig. 7



Fig. 8

FEED HOPPER ASSEMBLY

NOTICE Use the agitator arm to secure the cutting tools to the knife shaft (Fig. 9).

1. Always press the stop button before working on the machine, even if the machine is not running.
2. Feed hopper cylinder with two vanes to be used with feed hopper only (Fig. 9).
3. Place the feed hopper in the center of the feed cylinder tube (Fig. 10).
4. Press down the feed hopper and turn the locking knob counter-clockwise (Fig. 11).
5. When removing hopper, turn the locking knob clockwise and remove the feed hopper (Fig. 12).



Fig. 9



Fig. 10



Fig. 11



Fig. 12

MANUAL PUSHER PLATE ASSEMBLY

NOTICE Use the decoring screw to secure the cutting tools to the knife shaft (Fig. 13).

WARNING The cutting tools have sharp knives. Use extreme caution when working near knives.

1. Always press the stop button before working on the machine, even if the machine is not running.
2. Use Cutting or Stacking Feed Cylinder with decoring screw for assembly with manual push feed.
3. Move the pusher plate handle up. Then insert the pusher plate shaft into feed cylinder tube (Fig. 14).
4. Press the pusher plate attachment down and turn the locking knob counterclockwise (Fig. 15).
5. When removing, press the stop pad down, swing the pusher plate attachment out clockwise and remove (Fig. 16).



Photos showing FP400i

TUBE FEED ASSEMBLY

NOTICE Use the locking nut to secure cutting tools to knife shaft (Fig. 17).

WARNING The cutting tools have sharp knives. Use extreme caution when working near knives.

1. Always press the stop button before working on the machine, even if the machine is not running.
2. Use Cutting or Stacking Feed Cylinder with locking nut for assembly with 4-tube insert.
3. Fit the 4-tube insert into the cylinder, while aligning the tube shaft (Fig. 18) into the feed cylinder tube.
4. Press the 4-tube insert attachment down and turn the locking knob counterclockwise (Fig. 19).
5. When removing, turn the locking knob clockwise, raise and remove the insert attachment (Fig. 20).



Photos showing FP400i

USING THE FOOD PROCESSOR

When using the feed hopper attachment, bulk product may be added to the feed hopper during operation (Fig. 21).



Fig. 21

When using the pusher plate feed attachment, place prepared products, such as potatoes, carrots, onion, lettuce, cabbage, etc., in the feed cylinder (Fig. 22).

When cutting French fries with the Julienne cutter, place/pile the potatoes against one of the internal guides (Fig. 22). The potatoes may be stacked to cut several at one time. For consistent results, stack product against the internal guide of the feed cylinder, one pile only.



To slice round products, such as lemons and tomatoes, position the product against the partition wall of the feed cylinder (Fig. 22). For best results, it is advisable to remove tops and tails from products like lemons, limes, or onions and place them in the feed cylinder perpendicular to the desired cut.

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




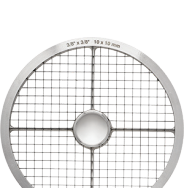
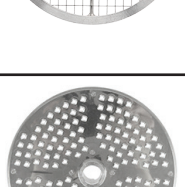
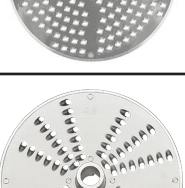


Fig. 22

DICING GUIDE

FP300i/FP400i Food Processor Dice Guide													
		S35DICE-7/32 (6 mm)	S35DICE-9/32 (8 mm)	S35DICE-3/8 (10 mm)	S35DICE-1/2 (12 mm)	S35DICE-1/2L (12 mm)	S35DICE-5/8 (15 mm)	S35DICE-5/8L (15 mm)	S35DICE-3/4 (20 mm)	S35DICE-3/4L (20 mm)	S35DICE-1 (25 mm)	S35DICE-1L (25 mm)	SFRY-3/8 (10 mm)
	3SLICE-1/32 (1 mm)												
	3SLICE-1/16 (1.5 mm)												
	3SLICE-1/8 (3 mm)	√	√	√	√		√		√		√		
	3SLICE-5/32 (4 mm)	√	√	√	√		√		√		√		
	3SLICE-7/32 (6 mm)	√	√	√	√		√		√		√		
	3SLICE-5/16 (8 mm)		√	√	√		√		√		√		
	3SLICE-3/8 (10 mm)			√	√		√		√		√		√
	3SFTSLCE-5/16 (8 mm)		√	√	√		√		√		√		
	3SFTSLCE-3/8 (10 mm)			√	√		√		√		√		√
	3SFTSLCE-1/2 (12 mm)					√		√		√		√	
	3SFTSLCE-5/8 (15 mm)							√		√		√	

CUTTING TOOL GUIDE

Cutting Tool	Description	Blade Options	
	Slicer: Designed to slice firm products, such as root vegetables etc. Dices when combined with a suitable Dicing Grid.	3SLICE 1/32" (1 mm) 3SLICE 1/16" (1.5 mm) 3SLICE 1/8" (3 mm) 3SLICE 5/32" (4 mm)	3SLICE 7/32" (6 mm) 3SLICE 5/16" (8 mm) 3SLICE 3/8" (10 mm)
	Soft Slicer: Designed to slice soft vegetables, fruits, mushrooms etc. Preferably used when dicing soft products, in combination with a suitable Dicing Grid	3SFTSLCE-5/16" (8 mm) 3SFTSLCE-3/8" (10 mm) 3SFTSLCE-1/2" (12 mm) 3SFTSLCE-5/8" (15 mm)	
	Julienne Cutter: Cut Julienne of firm products for soups, salads, stews, decorations etc. Suitable to cut slightly curved French fries.	3JUL-5/64" (2 mm) 3JUL-5/32" (4 mm) 3JUL-7/32" (6 mm) 3JUL-3/8" (10 mm)	
	Dicing Grid: Designed to cut dices in combination with a suitable type of slicer. Dice both hard and soft vegetables, fruits etc. French Fry Grid: Designed to cut straight French fries in combination with a Slicer 3/8" (10 mm)	S35DICE-7/32" (6 mm) S35DICE-9/32" (7.5 mm) S35DICE-3/8" (10 mm) S35DICE-1/2" (12 mm) S35DICE-1/2L" (12 mm) S35DICE-5/8" (15 mm)	S35DICE-5/8L" (15 mm) S35DICE-3/4" (20 mm) S35DICE-3/4L" (20 mm) S35DICE-1" (25 mm) S35DICE-1L" (25 mm) SFRY-3/8" (10 mm)
	Grater: Designed to shred various products into strings, such as cheese and cabbage.	3GRATE-FINE (1.5 mm) 3GRATE-CHEESE	
	Shredder: Designed for shredding operations and makes strings of various products, such as cheese and cabbage in the sizes listed.	3SHRED-1/16" (1.5 mm) 3SHRED-5/64" (2 mm) 3SHRED-1/8" (3 mm) 3SHRED-5/32" (4.5 mm)	3SHRED-7/32" (6 mm) 3SHRED-5/16" (8 mm) 3SHRED-3/8" (10 mm)

CLEANING

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

NOTICE

- Allowing food juices to dry on the machine may cause discoloration.
- DO NOT USE steel wool or sharp objects for cleaning machine surfaces.
- Do not leave the cutting tools in a wet condition when not in use.

Clean the machine immediately after use. Dismantle all removable parts from the machine and wash them in warm water and a mild detergent. Rinse thoroughly and allow to dry. All removable parts can be cleaned in a dishwashing machine. Wipe the exterior of the machine with a damp cloth.

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

To dismantle the machine for cleaning:

1. Remove the manual push feed (Fig. 16), feed hopper (Fig. 12) or 4-tube insert (Fig. 20). Clean accessory parts in a 3-compartment sink or with a dishwasher (Fig. 23).

⚠ WARNING The cutting tools have sharp knives. Use extreme caution when working near knives.

2. Remove the feed cylinder. The feed cylinder may be removed for cleaning by unscrewing the locking mechanism (Fig. 6) with the wrench provided.
3. Clean removable parts using a 3-compartment sink or with a dishwasher (Fig. 23).
4. Remove the cutting tool.
5. If you have used a dicing grid, before removing, push the remaining leftovers through the TOP of the dicing grid with the nylon brush provided. Pushing the leftovers through from the underside of the dicing grid may damage the grid.
6. Remove the dicing grid and ejector plate; clean plates in a 3-compartment sink or with a dishwasher.
7. Wipe the knife chamber with a clean damp cloth. Wipe dry with a clean dry cloth (Fig. 24).
8. Return the cutting tools to the wall rack. Lower the ejector plate onto the knife shaft. Press all the way down and turn until the plate is in the locked position.
9. Replace the feed cylinder and feed hopper or pusher plate attachment.



Fig. 23



Fig. 24

MAINTENANCE

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

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

The knife shaft and the hinge pins should be regularly lubricated with a drop of mineral oil.

NOTICE Do not use cooking oil type products to lubricate the machine.

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 to 18 months. Dicing grids cannot be re-sharpened and are therefore expendable. Replacement dicing grids are available from your local Hobart Service Office.

SERVICE

Contact your local Hobart-authorized service office for repairs or adjustments needed on this equipment.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	REMEDY
Machine will not start or stops while operating and won't restart.	Machine plug not installed securely into receptacle.	Make sure machine is securely plugged into receptacle.
	Feed cylinder not locked in correct position.	Make sure feed cylinder is locked correctly.
	Feed hopper locking knob not in correct position.	Turn feed hopper locking knob counterclockwise to the locked position.
	Pusher plate feed attachment not in correct position.	Move pusher plate feed attachment to the center of the feed cylinder and lower pusher plate.
	Locking handle not in correct position.	Raise the locking handle to the locked position.
	Fuse or circuit breaker interrupting power.	Check for blown fuses or fuses with wrong amperage.
	Broken wire or connection.	Pull electrical cord from receptacle and call your local Hobart Service Office.
Low output or poor cutting results	Wrong cutting tool used.	See Cutting Tool Guide in this manual.
	Wrong combination of dicing grid and slicing tool when dicing (space between the two cutting tools is too large).	See Cutting Tool Guide in this manual.
	Decoring screw or agitator device not installed.	Install decoring screw or agitator device to the machine.
	Problem with blade or grating plate.	Make sure blades or grating plates are intact and sharp.
	Speed control switch not in correct position. (FP400i Only)	Place speed control switch in Position 1 for dicing, and in Position 2 for all other cutting.
	Feeding pressure too heavy.	Provided the blades and grating plates are sharp, a light pressure is normally all that is required to give the best cutting results.
	Build-up under cutting tool, possibly due to ejector plate not in place or container is full.	Make sure the ejector plate is always installed when cutting.
Cutting tool locked to shaft.	Build-up between cutting tool and dicing grid or potato chip grid.	Always use the ejector plate. Use a thick leather glove and carefully rotate cutting tool clockwise.
Decoring screw or agitator device cannot be removed.	Devices have tightened during use of the machine.	Use the wrench provided to unscrew devices (left-hand thread).

INSTRUCCIONES



FP400i



FP300i

PROCESADOR DE ALIMENTOS MODELOS *FP300i* Y *FP400i*

MODELOS

<i>FP300i</i>	<i>ML-136363</i>
<i>FP400i</i>	<i>ML-136343</i>

HOBART

701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45374-0001

937 332-3000

www.hobartcorp.com

FORMULARIO 45249 Rev. B (Febrero de 2023)

TABLA DE CONTENIDO

GENERAL.....	3
INSTALACIÓN	4
Desembalaje.....	4
Ubicación.....	4
Nivelado.....	4
Conexiones eléctricas	5
Verificar la Correcta Rotación	5
Prueba De Puesta En Marcha.....	5
OPERACIÓN.....	6
Interruptor de control - FP300i.....	6
Interruptor de control - FP400i.....	6
Opciones de Ensamble - FP300i.....	7
Opciones de Ensamble - FP400i.....	8
Instalación de las Herramientas de Corte	9
Retirar las Herramientas de Corte.....	9
Cilindro de Alimentación	10
Tolva de Alimentación.....	10
Ensamble del Empujador Manual.....	11
Ensamble de Alimentación Tubular	11
Uso del Procesador de Alimentos	12
Guía de Cubeado	13
Guía de Herramientas de Corte	14
LIMPIEZA	15
MANTENIMIENTO.....	16
Reemplazo de los Discos de Cubeado	16
Servicio.....	16
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	17

Instalación, operación y cuidado del Procesador de Alimentos FP300i y FP400i

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

GENERAL

Los FP300i y FP400i se utilizan para rebanar, desmenuzar, rallar, cortar en juliana y cubear verduras, frutas o queso. Se encuentran disponibles, como accesorios, un soporte de pared y una amplia variedad de discos de rebanado, desmenuzado y cubeado.

Estos procesadores de alimentos están diseñados para una alimentación eléctrica trifásica, de 208-240 voltios y 50/60 Hertz.

El FP300i se suministra de serie con la base de la máquina y un alimentador empujador manual. La tolva de alimentación y los accesorios de alimentación de 4 tubos pueden adquirirse por separado. El FP400i se suministra de serie solo con la base. Otros accesorios, como el alimentador empujador manual, la tolva de alimentación y el alimentador de 4 tubos, deben adquirirse por separado.



Alimentador de empuje manual con base



Tolva de alimentación



Alimentador de 4 tubos con base

FP300i



Alimentador de empuje manual con base



Tolva de alimentación



Alimentador de 4 tubos con base

FP400i

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 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

Coloque el procesador de alimentos en el lugar de instalación. Deje espacio suficiente a los costados para operar los controles y en la parte de atrás para girar el accesorio del empujador de alimentación y para abrir el cilindro de alimentación. El FP400i cuenta con dos ruedas traseras que facilitan el movimiento del dispositivo. El procesador de alimentos cuenta con dos ruedas traseras que facilitan el movimiento del dispositivo.

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.

NIVELADO

Esta máquina tiene dos patas delanteras de nivelación y 2 ruedas en la parte trasera para facilitar su traslado en el espacio de la cocina. Gire los pies ajustables para nivelar la máquina de lado a lado y de adelante a atrás.

Parte Superior
Del Bastidor De
Pared



Fig. 1

CONEXIONES ELÉCTRICAS

⚠️ ADVERTENCIA Las herramientas de corte tienen cuchillas afiladas. Utilice la máxima precaución posible cuando se encuentre cerca de las cuchillas.

⚠️ ADVERTENCIA El cable eléctrico de esta máquina está equipado con un enchufe de conexión a tierra con cuatro terminales que se deben conectar correctamente a una toma con conexión a tierra. Si la toma no cuenta con una conexión a tierra adecuada, contáctese con un electricista. No quite el terminal de conexión a tierra del enchufe.

VERIFICAR LA CORRECTA ROTACIÓN

Verifique la correcta rotación del eje de la cuchilla. Asegúrese de que se mueva hacia la derecha, hacia el cilindro de alimentación. Si la rotación es incorrecta, **DESCONECTE EL CABLE ELÉCTRICO** e intercambie dos de los tres terminales de alimentación eléctrica (cables que no sean de conexión a tierra) dentro del enchufe. Luego, verifique que la rotación sea correcta.



PRUEBA DE PUESTA EN MARCHA

1. Verifique que la máquina se detenga cuando la manija de bloqueo se jala hacia adelante, desbloqueando el cilindro de alimentación (Fig. 2).
2. Verifique que la máquina se detenga cuando la perilla de bloqueo de la tolva de alimentación se gira hacia la derecha, a la posición de desbloqueo, y que la máquina se reinicie cuando la perilla de bloqueo se gira hacia la izquierda, a la posición de bloqueo (Fig. 3).
3. Verifique que la máquina se detenga cuando el accesorio del empujador de alimentación se gira hacia el costado, de modo que la abertura del cilindro de alimentación sea mayor a 1¼" (31.75 mm), y que la máquina se reinicie cuando el accesorio del empujador de alimentación se gira nuevamente sobre el cilindro de alimentación (Fig. 4).



Fig. 2



Fig. 3

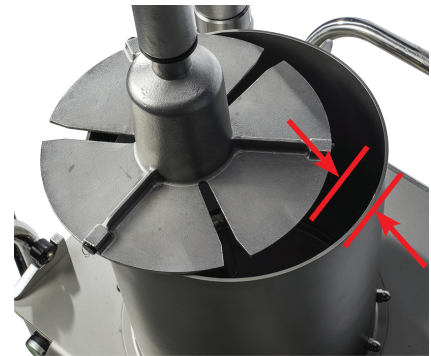


Fig. 4

Si la máquina no funciona correctamente, comuníquese con la Oficina de Servicio de Hobart local antes de utilizar la máquina.

OPERACIÓN

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

INTERRUPTOR DE CONTROL - FP300i











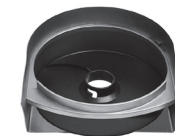






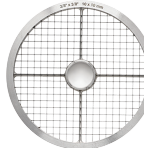
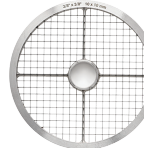
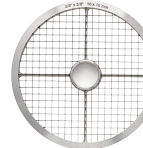




La máquina tiene una velocidad, 500 rpm. Enciéndala y apáguela con los botones ON y OFF.

INTERRUPTOR DE CONTROL - FP400i




















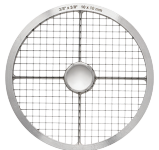

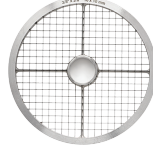


- 1 La posición 1 de la máquina es la velocidad baja (240 rpm) para obtener mejores resultados al cubear o cuando procesa productos blandos y jugosos.
- 2 La posición 2 de la máquina es la velocidad alta (480 rpm) para realizar la mayoría de los cortes que no son en cubos.

OPCIONES DE ENSAMBLE - FP300i

OPCIONES DE ENSAMBLE DE FP300i			
Opciones de ensamble de FP300i	 Alimentación de empuje manual	 Tolva de alimentación	 Ensamble de inserción de 4 tubos
Opciones de cilindro de alimentación	 Apilado Cilindro de alimentación para apilado	 Cilindro de la tolva de alimentación (vendido con la tolva de alimentación)	 Apilado Cilindro de alimentación para apilado
Bandeja inoxidable de limpieza fácil	 Bandeja	 Bandeja	 Bandeja
Accesorio para sujetar los discos vendido con cada cilindro de alimentación	 Tornillo espiral alimentador	 Brazo agitador	 Tuerca de bloqueo
Discos de corte en juliana, rebanado, desmenuzado y rallado disponibles	 Disco rebanador	 Disco rebanador	 Disco rebanador
Opciones de disco cubeador disponibles para papas bastón	 Disco cubeador	 Disco cubeador	 Disco cubeador
Estándar con FP300i	 Disco eyector	 Disco eyector	 Disco eyector
Base estándar de FP300i	 Base FP300i		

** Se suministra de serie con base.

OPCIONES DE ENSAMBLE

OPCIONES DE ENSAMBLE DE FP400i			
Opciones de ensamble de FP400i	 Alimentación de empuje manual	 Tolva de alimentación	 Ensamble de inserción de 4 tubos
Opciones de cilindro de alimentación	 Corte Cilindro de alimentación para corte o apilado	 Apilado Cilindro de alimentación (vendido con la tolva de alimentación)	 Corte Cilindro de alimentación para corte o apilado
Bandeja inoxidable de limpieza fácil	 Bandeja	 Bandeja	 Bandeja
Accesorio para sujetar los discos vendido con cada cilindro de alimentación	 Tornillo espiral alimentador	 Brazo agitador	 Tuerca de bloqueo
Discos de corte en juliana, rebanado, desmenuzado y rallado disponibles	 Disco rebanador	 Disco rebanador	 Disco rebanador
Opciones de disco cubeador disponibles para papas bastón	 Disco cubeador	 Disco cubeador	 Disco cubeador
Estándar con FP400i	 Disco eyector	 Disco eyector	 Disco eyector
Base estándar de FP400i	 Base de FP400i		

INSTALACIÓN DE LAS HERRAMIENTAS DE CORTE

⚠️ ADVERTENCIA Las herramientas de corte tienen cuchillas afiladas. Utilice la máxima precaución posible cuando se encuentre cerca de las cuchillas.

Siempre presione el botón rojo STOP antes de cambiar las cuchillas. Las herramientas de corte tienen cuchillas afiladas. Utilice la máxima precaución posible cuando se encuentre cerca de las cuchillas.

1. Jale de la manija de bloqueo hasta que esté totalmente abierta.
2. Rote el cilindro de alimentación hacia arriba hasta que se bloquee sobre la manija de almacenamiento.
3. Baje el disco eyector (Fig. 5) sobre el eje de la cuchilla. Rote el disco eyector hasta que se asiente sobre el perno de accionamiento del eje motor. El disco eyector es necesario para todas las operaciones de procesamiento.
4. Cuando corte en cubos o utilice el disco de papas bastón, coloque un disco de cubeado adecuado (vea la Guía de cubeado) en la cámara de cuchillas. La bandeja debe usarse al cortar en cubitos.
5. Seleccione la herramienta de corte apropiada para el trabajo. Colóquela en el eje, girando hasta que quede engranado.

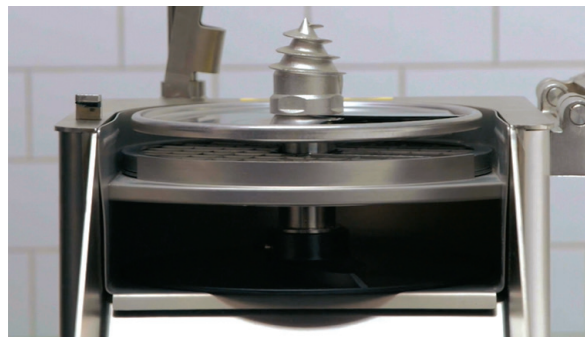


Fig. 5

AVISO Cuando utilice un ensamble de alimentación tubular, no utilice ninguna herramienta mayor a 3/8" (10 mm).

6. Ajuste a mano el tornillo espiral alimentador, el brazo agitador o la tuerca de bloqueo para ajustar las cuchillas (vea el mecanismo de ajuste de cuchillas recomendado en Opciones de ensamble).
7. Libere el pestillo, rote el cilindro de alimentación hacia atrás en posición y eleve la manija de bloqueo.

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

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

RETIRAR LAS HERRAMIENTAS DE CORTE

Siempre presione el botón rojo STOP antes de cambiar las cuchillas.

1. Jale de la manija de bloqueo hasta que esté totalmente abierta.
2. Rote el cilindro de alimentación hacia arriba hasta que se bloquee sobre la manija de almacenamiento.
3. Utilizando la llave inglesa provista, afloje el tornillo espiral alimentador O BIEN el dispositivo agitador girándolo hacia la derecha (Fig. 6).
4. Quite la(s) herramienta(s) de corte y el disco eyector.



Fig. 6

Los interruptores de seguridad evitan que el procesador de alimentos se ponga en funcionamiento mientras el cilindro de alimentación esté fuera de posición, la tolva de alimentación no esté instalada o mientras el empujador o ensamble de inserción de 4 tubos no esté colocado en el cilindro de alimentación. Si estas características no funcionan según la descripción, póngase en contacto con la Oficina de Servicio de Hobart local.

CILINDRO DE ALIMENTACIÓN

AVISO Utilice el accesorio adecuado de ajuste de cuchillas indicado en las opciones de ensamble.

1. Siempre presione el botón de detención antes de trabajar en la máquina, aunque la máquina no esté en marcha.
2. Jale de la manija de bloqueo hasta que esté totalmente abierta (Fig. 7).

NOTA: El FP300i no tiene una manija de bloqueo. Utilizar el interruptor de bloqueo (Fig. 8).

3. Posicione el cilindro de alimentación sobre los pernos de las bisagras de la máquina y bájelo hasta que quede en posición (Fig. 7).
4. Cierre la manija de bloqueo.
5. Cuando retire el cilindro de alimentación, primero retire la tolva de alimentación, el empujador o el accesorio de inserción de 4 tubos.
6. Empuje la manija de bloqueo hacia adelante.
7. Eleve y retire el cilindro de alimentación de los pernos de las bisagras de la máquina.



Fig. 7



Fig. 8

TOLVA DE ALIMENTACIÓN

AVISO Utilice el brazo agitador para ajustar las herramientas de corte en el eje de la cuchilla (Fig. 9).

1. Siempre presione el botón de detención antes de trabajar en la máquina, aunque la máquina no esté en marcha.
2. El cilindro de la tolva de alimentación con dos paletas está previsto solamente para el uso con la tolva de alimentación (Fig. 9).
3. Coloque la tolva de alimentación en el centro del tubo del cilindro de alimentación (Fig. 10).
4. Presione la tolva de alimentación hacia abajo y gire la perilla de bloqueo hacia la izquierda (Fig. 11).
5. Para retirar la tolva, gire la perilla de bloqueo hacia la derecha y retire la tolva de alimentación (Fig. 12).



Fig. 9



Fig. 10



Fig. 11



Fig. 12

ENSAMBLE DEL EMPUJADOR MANUAL

AVISO Utilice el tornillo espiral del alimentador para ajustar las herramientas de corte en el eje de la cuchilla (Fig. 13).

ADVERTENCIA Las herramientas de corte tienen cuchillas afiladas. Utilice la máxima precaución posible cuando se encuentre cerca de las cuchillas.

1. Siempre presione el botón de detención antes de trabajar en la máquina, aunque la máquina no esté en marcha.
2. Utilice el cilindro de alimentación para corte o apilado con el tornillo espiral alimentador para el ensamble con empujador manual.
3. Mueva la manija del empujador hacia arriba. Luego, inserte el eje del empujador dentro del tubo del cilindro de alimentación (Fig. 14).
4. Presione el ensamble del empujador hacia abajo y gire la perilla de bloqueo hacia la izquierda (Fig. 15).
5. Para retirarlo, presione el tope de detención hacia abajo, gire el ensamble del empujador hacia la derecha y retírelo (Fig. 16).



Fig. 13



Fig. 14



Fig. 15



Fig. 16

Las imágenes muestran el FP400i

ENSAMBLE DE ALIMENTACIÓN TUBULAR

AVISO Utilice la tuerca de bloqueo para ajustar las herramientas de corte en el eje de la cuchilla (Fig. 17).

ADVERTENCIA Las herramientas de corte tienen cuchillas afiladas. Utilice la máxima precaución posible cuando se encuentre cerca de las cuchillas.

1. Siempre presione el botón de detención antes de trabajar en la máquina, aunque la máquina no esté en marcha.
2. Utilice el cilindro de alimentación para corte o apilado con la tuerca de bloqueo para el ensamble con inserción de 4 tubos.
3. Calce el ensamble de inserción de 4 tubos en el cilindro, al mismo tiempo que alinea el eje del tubo (Fig. 18) dentro del tubo del cilindro de alimentación.
4. Presione el accesorio de inserción de 4 tubos hacia abajo y gire la perilla de bloqueo hacia la izquierda (Fig. 19).
5. Para retirarlo, gire la perilla de bloqueo hacia la derecha, eleve y retire el ensamble de inserción (Fig. 20).



Fig. 17



Fig. 18



Fig. 19



Fig. 20

Las imágenes muestran el FP400i

USO DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

Cuando utilice el accesorio de la tolva de alimentación, se puede incorporar un producto a granel a la tolva de alimentación mientras esté en funcionamiento (Fig. 21).



Fig. 21

Cuando utilice el accesorio del empujador de alimentación, coloque los productos preparados, ya sea papa, zanahoria, cebolla, lechuga, repollo, etc., dentro del cilindro de alimentación (Fig. 22).

Cuando corte papas bastón con el cortador juliana, coloque/apile las papas contra una de las guías internas (Fig. 22). Las papas se pueden apilar para cortar varias a la vez. Para obtener resultados uniformes, apile el producto contra la guía interna del cilindro de alimentación, en una sola pila.



Para rebanar productos redondos, tales como limones y tomates, coloque el producto contra la pared divisoria del cilindro de alimentación (Fig. 22). Para obtener mejores resultados, es aconsejable quitar la parte superior e inferior de productos como limones, limas o cebollas y colocarlos dentro del cilindro de alimentación en forma perpendicular al corte deseado.

Una leve presión sobre el empujador es suficiente para obtener los mejores resultados de corte.




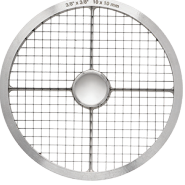




Fig. 22

GUÍA DE CUBEADO

Guía de cubeado del Procesador de Alimentos FP300i/FP400i													
		S35DICE-7/32 (6 mm)	S35DICE-9/32 (8 mm)	S35DICE-3/8 (10 mm)	S35DICE-1/2 (12 mm)	S35DICE-1/2L (12 mm)	S35DICE-5/8 (15 mm)	S35DICE-5/8L (15 mm)	S35DICE-3/4 (20 mm)	S35DICE-3/4L (20 mm)	S35DICE-1 (25 mm)	S35DICE-1L (25 mm)	SFRY-3/8 (10 mm)
	3SLICE-1/32 (1 mm)												
	3SLICE-1/16 (1.5 mm)												
	3SLICE-1/8 (3 mm)	√	√	√	√		√		√		√		
	3SLICE-5/32 (4 mm)	√	√	√	√		√		√		√		
	3SLICE-7/32 (6 mm)	√	√	√	√		√		√		√		
	3SLICE-5/16 (8 mm)		√	√	√		√		√		√		
	3SLICE-3/8 (10 mm)			√	√		√		√		√		√
	3SFTSLCE-5/16 (8 mm)		√	√	√		√		√		√		
	3SFTSLCE-3/8 (10 mm)			√	√		√		√		√		√
	3SFTSLCE-1/2 (12 mm)					√		√		√		√	
	3SFTSLCE-5/8 (15 mm)							√		√		√	

GUÍA DE HERRAMIENTAS DE CORTE

Herramienta de corte	Descripción	Opciones de cuchillas
	Rebanador: Diseñado para rebanar productos firmes, tales como verduras de raíz, etc. Corta en cubos cuando se lo combina con un disco cubeador adecuado.	3SLICE 1/32" (1 mm) 3SLICE 1/16" (1.5 mm) 3SLICE 1/8" (3 mm) 3SLICE 5/32" (4 mm) 3SLICE 7/32" (6 mm) 3SLICE 5/16" (8 mm) 3SLICE 3/8" (10 mm)
	Rebanador suave: Diseñado para rebanar verduras suaves, frutas, hongos, etc. Se utiliza preferentemente cuando se cortan productos blandos en cubos, en combinación con un disco cubeador adecuado.	3SFTSLICE-5/16" (8 mm) 3SFTSLICE-3/8" (10 mm) 3SFTSLICE-1/2" (12 mm) 3SFTSLICE-5/8" (15 mm)
	Cortador juliana: Corta en juliana productos firmes para sopa, ensalada, guiso, decoración, etc. Adecuado para cortar papas bastón levemente curvas.	3JUL-5/64" (2 mm) 3JUL-5/32" (4 mm) 3JUL-7/32" (6 mm) 3JUL-3/8" (10 mm)
	Disco cubeador: Diseñado para cortar en cubos en combinación con un tipo de rebanador adecuado. Corta en cubos verduras duras y blandas, frutas, etc. Disco de papas bastón: Diseñado para cortar papas bastón derechas en combinación con un rebanador de 3/8" (10 mm).	S35DICE-7/32" (6 mm) S35DICE-9/32" (7.5 mm) S35DICE-3/8" (10 mm) S35DICE-1/2" (12 mm) S35DICE-1/2L" (12 mm) S35DICE-5/8" (15 mm) S35DICE-5/8L" (15 mm) S35DICE-3/4" (20 mm) S35DICE-3/4L" (20 mm) S35DICE-1" (25 mm) S35DICE-1L" (25 mm) SFRY-3/8" (10 mm)
	Rallador: Diseñado para desmenuzar distintos productos en hebras, tales como queso y repollo.	3GRATE-FINE (1.5 mm) 3GRATE-CHEESE
	Desmenuzador: Diseñado para desmenuzar y realizar hebras de distintos productos, tales como queso y repollo en los tamaños indicados.	3SHRED-1/16" (1.5 mm) 3SHRED-5/64" (2 mm) 3SHRED-1/8" (3 mm) 3SHRED-5/32" (4.5 mm) 3SHRED-7/32" (6 mm) 3SHRED-5/16" (8 mm) 3SHRED-3/8" (10 mm)

LIMPIEZA

⚠️ ADVERTENCIA Apague la máquina y desconecte el cable eléctrico antes de realizar la limpieza.

AVISO

- Dejar que los jugos de los alimentos se sequen dentro de la máquina puede provocar la decoloración.
- NO UTILICE lana de acero ni objetos punzantes para limpiar las superficies de la máquina.
- No deje las herramientas de corte en condiciones húmedas cuando no estén en uso.

Limpie la máquina inmediatamente después de utilizarla. Desmonte todas las partes removibles de la máquina y lávelas en agua tibia con un detergente suave. Enjuague completamente y deje secar. Todas las partes removibles se pueden limpiar en una máquina lavavajillas. Limpie el exterior de la máquina con un trapo húmedo.

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

Para desmontar la máquina para limpieza:

1. Retire el empujador manual (Fig. 16), la tolva de alimentación (Fig. 12) o la inserción de 4 tubos (Fig. 20). Limpie los accesorios en un fregadero de 3 compartimentos o en un lavavajillas (Fig. 23).

⚠️ ADVERTENCIA Las herramientas de corte tienen cuchillas afiladas. Utilice la máxima precaución posible cuando se encuentre cerca de las cuchillas.

2. Retire el cilindro de alimentación. El cilindro de alimentación se puede retirar para limpieza desatornillando el mecanismo de bloqueo (Fig. 6) con la llave inglesa provista.
3. Limpie las partes removibles en un fregadero de 3 compartimentos o en un lavavajillas (Fig. 23).
4. Retire la herramienta de corte.
5. Si utilizó un disco cubeador, antes de removerlo, empuje los restos sobrantes a través de la parte SUPERIOR del disco cubeador con el cepillo de nylon provisto. Empujar los restos a través de la parte inferior del disco cubeador puede dañar el disco.
6. Retire el disco cubeador y el disco eyector; limpie los discos en un fregadero de 3 compartimentos o en un lavavajillas.
7. Limpie la cámara de cuchillas con un paño limpio y húmedo. Seque con un paño limpio y seco (Fig. 24).
8. Regrese las herramientas de corte al soporte de pared. Baje el disco eyector sobre el eje de la cuchilla. Presione hasta el fondo y gire hasta que el disco esté en la posición de bloqueo.
9. Vuelva a colocar el cilindro de alimentación y la tolva de alimentación o accesorio del empujador.



Fig. 23



Fig. 24

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.

Se deben lubricar regularmente el eje de la cuchilla y los pernos de las bisagras con una gota de aceite mineral.

AVISO No utilice productos como aceite de cocina para lubricar la máquina.

Si la máquina presenta algún desperfecto, póngase en contacto con la Oficina de Servicio de Hobart local.

REEMPLAZO DE LOS DISCOS DE CUBEADO

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

SERVICIO

Contáctese con su oficina de servicio local autorizada por Hobart para solicitar reparaciones o ajustes a su equipo.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La máquina no enciende o se detiene mientras está en funcionamiento y no vuelve a encender.	El enchufe de la máquina no está bien instalado en la toma.	Asegúrese de que la máquina esté bien enchufada en la toma.
	El cilindro de alimentación no está asegurado en la posición correcta.	Asegúrese de que el cilindro de alimentación esté asegurado correctamente.
	La perilla de bloqueo de la tolva de alimentación no se encuentra en la posición correcta.	Gire la perilla de bloqueo de la tolva de alimentación hacia la izquierda, a la posición de bloqueo.
	El accesorio del empujador de alimentación no se encuentra en la posición correcta.	Mueva el accesorio del empujador de alimentación hacia el centro del cilindro de alimentación y baje el empujador.
	La manija de bloqueo no está en la posición correcta.	Eleve la manija de bloqueo a la posición de bloqueo.
	Un fusible o disyuntor interrumpe el suministro de electricidad.	Verifique que no haya fusibles fundidos ni fusibles con el amperaje incorrecto.
	Cable o conexión dañados.	Retire el cable eléctrico de la toma y comuníquese con la Oficina de Servicio de Hobart local.
Escasa producción o malos resultados de corte.	Uso de una herramienta de corte incorrecta.	Vea la Guía de herramientas de corte en este manual.
	Combinación errónea del disco de cubeado y la herramienta de rebanado para cortar en cubos (el espacio entre las dos herramientas de corte es demasiado grande).	Vea la Guía de herramientas de corte en este manual.
	Tornillo espiral alimentador o dispositivo agitador no instalado.	Instale el tornillo espiral alimentador o el dispositivo agitador a la máquina.
	Problemas con la cuchilla o disco de rallado.	Asegúrese de que las cuchillas o discos de rallado estén intactos y afilados.
	El Interruptor de control de velocidad no se encuentra en la posición correcta. (Solo FP400i)	Posicione el interruptor de control de velocidad en la Posición 1 para cubeado y en la Posición 2 para todos los demás cortes.
	Presión de alimentación demasiado alta.	Siempre que las cuchillas y discos de rallado estén afilados, una leve presión es normalmente suficiente para obtener los mejores resultados de corte.
	Acumulación debajo de la herramienta de corte, posiblemente debido a que el disco eyector no está en su lugar o el contenedor está lleno.	Asegúrese de que el disco eyector esté siempre instalado al cortar.
Herramienta de corte bloqueada en el eje.	Acumulación entre la herramienta de corte y el disco de cubeado o papas bastón.	Siempre utilice el disco eyector. Utilice un guante de cuero grueso y cuidadosamente gire la herramienta de corte hacia la derecha.
No se puede quitar el tornillo espiral alimentador o el dispositivo agitador.	Los dispositivos se ajustaron durante el uso de la máquina.	Utilice la llave inglesa provista para desatornillar los dispositivos (rosca izquierda).

INSTRUCTIONS



FP400i



FP300i

ROBOT CULINAIRE MODÈLE *FP300i* et *FP400i*

MODÈLE

<i>FP300i</i>	<i>ML-136363</i>
<i>FP400i</i>	<i>ML-136343</i>

HOBART

701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45374-0001

937 332-3000

www.hobartcorp.com

FORMULAIRE 45249 Rév. B (Février 2023)

TABLE DES MATIÈRES

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX.....	3
INSTALLATION.....	4
Déballage.....	4
Emplacement.....	4
Installation du support mural.....	4
Nivellement.....	4
Connexions électriques.....	5
Vérifier le bon sens d'orientation.....	5
Test de mise en marche.....	5
FONCTIONNEMENT.....	6
Bouton de réglage - FP300i.....	6
Bouton de réglage - FP400i.....	6
Options d'assemblage - FP300i.....	7
Options d'assemblage - FP400i.....	8
Installation des outils de coupe.....	9
Retrait des outils de coupe.....	9
Assemblage du cylindre de chargement.....	10
Assemblage de la trémie de chargement.....	10
Assemblage du dispositif de poussée manuel.....	11
Assemblage de l'accessoire de 4 tubes de chargement.....	11
Utilisation du robot culinaire.....	12
Guide pour coupe en dés.....	13
Guide des outils de coupe.....	14
NETTOYAGE.....	15
ENTRETIEN.....	16
Remplacement des disques grilles.....	16
Service.....	16
DÉPANNAGE.....	17

Installation, utilisation et entretien du robot culinaire FP300i et FP400i

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Les robots FP300i et FP400i sont utiles pour trancher, émincer, râper, couper en julienne et en dés des légumes, des fruits ou du fromage. Un support mural et une large gamme de disques pour trancher, râper et couper en dés sont disponibles en tant qu'accessoire.

Les robots culinaires sont conçus pour une alimentation électrique triphasée entre 208 et 240 V, 50/60 Hz.

Le modèle FP300i est fourni de série avec une base et un dispositif de poussée manuel. La trémie d'alimentation et les 4 tubes de chargement peuvent être achetés séparément. Le modèle FP400i est fourni de série avec la base uniquement. Les autres accessoires tels que le dispositif de poussée manuel, la trémie d'alimentation et les 4 tubes de chargement doivent être achetés séparément.



Dispositif de poussée manuel
sur base



Trémie de chargement sur base



Accessoire de 4 tubes de
chargement sur base

FP300i



Dispositif de poussée manuel
sur base



Trémie de chargement sur base



Accessoire de 4 tubes de
chargement sur base

FP400i

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 les bris dû 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.

EMPLACEMENT

Placez le robot culinaire à son emplacement final. Prévoyez un espace suffisant pour les côtés afin de pouvoir utiliser les commandes et pour l'arrière afin de pouvoir déplacer la plaque du dispositif de poussée et ouvrir le cylindre de chargement. Le robot culinaire est équipé de deux roues arrière pour pouvoir le déplacer facilement.

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.

NIVELLEMENT

Ce robot est doté de deux pieds réglables à l'avant pour le mettre de niveau et de 2 roues arrière pour pouvoir le déplacer facilement dans la cuisine. Tournez les pieds réglables pour mettre la machine au même niveau latéralement et frontalement.

Haut du
Support Mural



Fig. 1

CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

⚠ AVERTISSEMENT Les outils de coupe sont des disques à bord tranchant. Utilisez les disques avec la plus grande prudence.

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

VÉRIFIER LE BON SENS D'ORIENTATION

Vérifiez le bon sens de rotation de l'arbre de coupe. Assurez-vous qu'il se déplace dans le sens horaire en regardant vers le bas dans le cylindre de chargement. Si le sens de rotation est incorrect, DÉBRANCHEZ LE CORDON D'ALIMENTATION et échangez deux des trois fils d'alimentation (fils non mis à la terre) à l'intérieur de la fiche. Vérifiez ensuite que le sens de rotation est correct.



TEST DE MISE EN MARCHÉ

1. Vérifiez que la machine s'arrête lorsque la poignée de verrouillage est tirée vers l'avant pour déverrouiller le cylindre de chargement (Fig. 2).
2. Vérifiez que la machine s'arrête lorsque le bouton de verrouillage pour la trémie de chargement est tourné dans le sens horaire à la position déverrouillée, et que la machine redémarre lorsque le bouton de verrouillage est tourné dans le sens antihoraire à la position verrouillée (Fig. 3).
3. Vérifiez que la machine s'arrête lorsque la plaque du dispositif de poussée est placée de côté pour permettre une ouverture supérieure à 1¹/₄ po (31,75 mm) du cylindre de chargement, et que la machine redémarre lorsque la plaque du dispositif de poussée est replacée au-dessus du cylindre de chargement (Fig. 4).



Fig. 2



Fig. 3

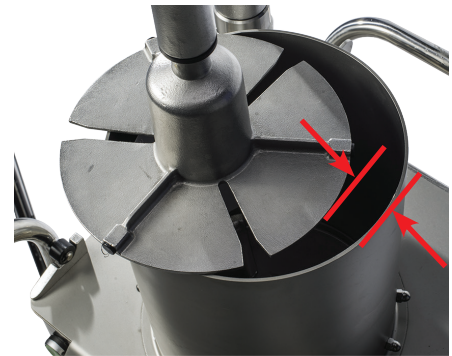


Fig. 4

Si la machine ne fonctionne pas correctement, appelez le bureau de service Hobart local avant d'utiliser la machine.

FUNCTIONNEMENT

L'assemblage correct du robot culinaire, y compris la sélection de disques de coupe appropriés, est nécessaire pour le bon fonctionnement du robot culinaire. Reportez-vous au GUIDE DES OUTILS DE COUPE pour repérer les dimensions des disques et consultez les instructions d'utilisation appropriées.

BOUTON DE RÉGLAGE - FP300i











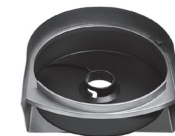






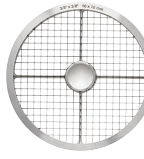
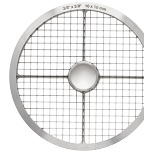
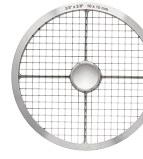
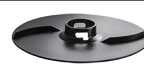
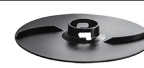


Cet appareil a une seule vitesse, 500 tr/min. Pour allumer et éteindre le robot, appuyez sur les boutons ON et OFF (marche/arrêt).

BOUTON DE RÉGLAGE - FP400i



















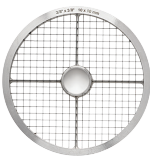
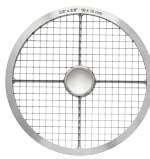




- 1 La machine fonctionne à basse vitesse (240 tr/min) pour rendre de meilleurs résultats lors des coupes en dés ou lors du traitement des produits alimentaires mous et juteux.
- 2 La machine fonctionne à haute vitesse (480 tr/min) pour la plupart des coupes autres que les coupes en dés.

OPTIONS D'ASSEMBLAGE - FP300i

OPTIONS D'ASSEMBLAGE DU ROBOT CULINAIRE FP300i			
Options du robot culinaire FP300i	 Dispositif de poussée manuel**	 Assemblage de la trémie de chargement	 Accessoire de 4 tubes de chargement
Options de cylindres de chargement	 Superposition Cylindre de chargement pour superposition	 Cylindre de la trémie de chargement (vendu avec la trémie de chargement)	 Superposition Cylindre de chargement pour superposition
Plateau en acier inoxydable en option pour faciliter le nettoyage	 Plateau	 Plateau	 Plateau
Dispositifs de fixation pour fixer les disques (vendus avec chaque cylindre de chargement)	 Vis de décoration	 Bras agitateur	 Écrou de blocage
Disques disponibles pour couper en julienne, couper en tranches, déchiqueter, râper	 Disque à trancher	 Disque à trancher	 Disque à trancher
Options de disques grilles disponibles pour coupes frites ou coupes en dés	 Disque grille	 Disque grille	 Disque grille
De série avec le modèle FP300i	 Plaque d'éjection	 Plaque d'éjection	 Plaque d'éjection
Base de série pour modèle FP300i	 Base FP300i		

** Livré en standard avec socle.

OPTIONS D'ASSEMBLAGE - FP400i

OPTIONS D'ASSEMBLAGE DU ROBOT CULINAIRE FP400i			
OPTIONS DU ROBOT CULINAIRE FP400i	 Dispositif de poussée manuel	 Assemblage de la trémie de chargement	 Accessoire de 4 tubes de chargement
Options de cylindres de chargement	 Découpe Superposition Cylindre de chargement pour découpe ou superposition	 Cylindre de la trémie de chargement (vendu avec la trémie de chargement)	 Découpe Superposition Cylindre de chargement pour découpe ou superposition
Plateau en acier inoxydable en option pour faciliter le nettoyage	 Plateau	 Plateau	 Plateau
Dispositifs de fixation pour fixer les disques (vendus avec chaque cylindre de chargement)	 Vis de décoration	 Bras agitateur	 Écrou de blocage
Disques disponibles pour couper en julienne, couper en tranches, déchiqueter, râper	 Disque à trancher	 Disque à trancher	 Disque à trancher
Options de disques grilles disponibles pour coupes frites ou coupes en dés	 Disque grille	 Disque grille	 Disque grille
De série avec le modèle FP400i	 Plaquette d'éjection	 Plaquette d'éjection	 Plaquette d'éjection
Base de série pour modèle FP400i	 Base FP400i		

INSTALLATION DES OUTILS DE COUPE

⚠ AVERTISSEMENT Les outils de coupe sont des disques à bord tranchant. Utilisez les disques avec la plus grande prudence.

Appuyez toujours sur le bouton rouge ARRÊT avant de changer de disque de coupe. Les outils de coupe sont des disques à bord tranchant. Utilisez les disques avec la plus grande prudence.

1. Tirez sur la poignée de verrouillage pour l'ouvrir complètement.
2. Faites tourner le cylindre de chargement jusqu'à ce qu'il se verrouille sur la poignée de rangement.
3. Abaissez la plaque d'éjection (Fig. 5) sur l'arbre de coupe. Tournez la plaque d'éjection jusqu'à ce qu'elle repose sur la goupille de l'arbre de transmission. La plaque d'éjection est requise pour toutes les opérations de traitement.
4. Pour les coupes de frites ou les coupes en dés, placez un disque grille approprié (voir Guide pour coupes en dés) dans la chambre de coupe. Le plateau doit être utilisé lors du decoupage en dés.
5. Sélectionnez l'outil de coupe approprié pour effectuer le travail. Placez-le sur l'arbre et tournez-le jusqu'à ce qu'il soit enclenché.

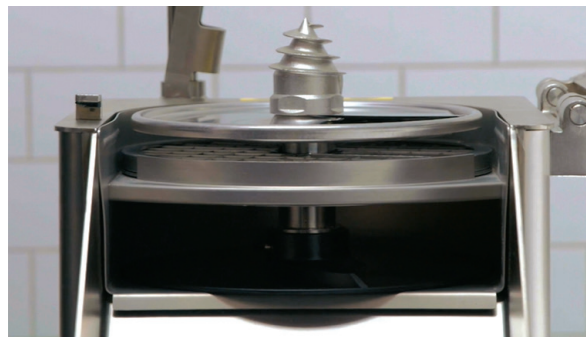


Fig. 5

AVIS Lors de l'utilisation de l'assemblage des tubes de chargement, n'utilisez pas des outils plus de 3/8 po (10 mm).

6. Serrez à la main la vis de décoration, le bras agitateur ou l'écrou de blocage pour fixer le disque (voir mécanisme de blocage de disque recommandé dans la section Options d'assemblage).
7. Desserrez le loquet, placez le cylindre de chargement en position et levez la poignée de verrouillage.

Si vous utilisez la mauvaise combinaison de disque grille et d'outil de tranchage (voir Guide pour coupes en dés), ce qui suit peut en résulter :

- Le cylindre de chargement peut ne pas fermer.
- L'espace entre le disque grille et l'outil de tranchage est trop volumineux et entraîne des résultats médiocres de coupe.

RETRAIT DES OUTILS DE COUPE

Appuyez toujours sur le bouton rouge ARRÊT avant de changer de disque de coupe.

1. Tirez sur la poignée de verrouillage pour l'ouvrir complètement.
2. Faites tourner le cylindre de chargement jusqu'à ce qu'il se verrouille sur la poignée de rangement.
3. Desserrez la vis décoration ou le bras agitateur dans le sens horaire à l'aide de la clé fournie (Fig. 6).
4. Retirez le ou les outils de coupe et la plaque d'éjection.



Fig. 6

Des interrupteurs d'interdiction empêchent le robot culinaire de fonctionner quand le cylindre de chargement est hors position, la trémie de chargement n'est pas installée, le dispositif de poussée ou l'accessoire de 4 tubes de chargement ne sont pas dans le cylindre de chargement. Si ces fonctions sont indisponibles, contactez le bureau de service Hobart local.

ASSEMBLAGE DU CYLINDRE DE CHARGEMENT

AVIS Utilisez le dispositif de fixation approprié pour disque de coupe (voir Options d'assemblage).

1. Appuyez toujours sur le bouton d'arrêt avant de travailler sur la machine, même si la machine n'est pas en marche.
2. Tirez sur la poignée de verrouillage pour l'ouvrir complètement (Fig. 7).

REMARQUE: Le modèle FP300i ne dispose pas d'une poignée de verrouillage. Utilisez le dispositif de verrouillage (Fig. 8).

3. Positionnez le cylindre de chargement sur les axes de charnière de la machine et abaissez-le en position (Fig. 7).
4. Fermez la poignée de verrouillage.
5. Pour retirer le cylindre de chargement, retirez d'abord la trémie de chargement, le dispositif de poussée ou l'accessoire de 4 tubes de chargement.
6. Abaissez la poignée de verrouillage en position ouverte.
7. Soulevez et retirez le cylindre de chargement à partir des axes de charnière de la machine.



Fig. 7

Dispositif de Verrouillage
Pour Modèle FP300i



Fig. 8

ASSEMBLAGE DE LA TRÉMIE DE CHARGEMENT

AVIS Utilisez le bras agitateur pour fixer les outils de coupe à l'arbre de coupe (Fig. 9).

1. Appuyez toujours sur le bouton d'arrêt avant de travailler sur la machine, même si la machine n'est pas en marche.
2. Utilisez le cylindre de chargement avec deux ailettes uniquement avec la trémie de chargement (Fig. 9).
3. Placez la trémie de chargement au centre du tube de cylindre de chargement (Fig. 10).
4. Appuyez sur la trémie de chargement et tournez le bouton de verrouillage dans le sens antihoraire (Fig. 11).
5. Pour retirer la trémie de chargement, tournez le bouton de verrouillage dans le sens horaire (Fig. 12).



Fig. 9



Fig. 10



Fig. 11



Fig. 12

ASSEMBLAGE DU DISPOSITIF DE POUSSÉE MANUEL

AVIS Utilisez la vis de décoration pour fixer les outils de coupe à l'arbre de coupe (Fig. 13).

AVERTISSEMENT Les outils de coupe sont des disques à bord tranchant. Utilisez les disques avec la plus grande prudence.

1. Appuyez toujours sur le bouton d'arrêt avant de travailler sur la machine, même si la machine n'est pas en marche.
2. Utilisez le cylindre de chargement pour découpe ou superposition avec la vis de décoration pour l'assemblage avec le dispositif de poussée manuel.
3. Déplacez la poignée du dispositif de poussée vers le haut. Insérez ensuite l'arbre du dispositif de poussée dans le tube du cylindre de chargement (Fig. 14).
4. Appuyez sur le dispositif de poussée vers le bas et tournez le bouton de verrouillage dans le sens antihoraire (Fig. 15).
5. Pour retirer le dispositif de poussée, appuyez sur le dispositif d'arrêt vers le bas et déplacez la plaque du dispositif de poussée vers la droite (Fig. 16).



ASSEMBLAGE DE L'ACCESSOIRE DE 4 TUBES DE CHARGEMENT

AVIS Utilisez l'écrou de blocage pour fixer les outils de coupe à l'arbre de coupe (Fig. 17).

AVERTISSEMENT Les outils de coupe sont des disques à bord tranchant. Utilisez les disques avec la plus grande prudence.

1. Appuyez toujours sur le bouton d'arrêt avant de travailler sur la machine, même si la machine n'est pas en marche.
2. Utilisez le cylindre de chargement pour découpe ou superposition avec l'écrou de blocage pour l'assemblage avec l'accessoire de 4 tubes de chargement.
3. Insérez l'accessoire de 4 tubes dans le cylindre, tout en alignant l'arbre de l'accessoire (Fig. 18) pour pouvoir l'insérer dans le tube du cylindre de chargement.
4. Appuyez sur l'accessoire de 4 tubes vers le bas et tournez le bouton de verrouillage dans le sens antihoraire (Fig. 19).
5. Pour retirer l'accessoire, tournez le bouton de verrouillage dans le sens horaire avant de le soulever et le retirer (Fig. 20).



UTILISATION DU ROBOT CULINAIRE

Lors de l'utilisation de la trémie de chargement, du produit en vrac peut être ajouté (Fig. 21).



Fig. 21

Lors de l'utilisation du dispositif de poussée, mettez des produits préparés, tels que des pommes de terre, des carottes, des oignons, de la laitue, du chou, etc., dans le cylindre de chargement (Fig. 22).

Lors de la coupe des frites avec le disque à julienne, placez/empilez les pommes de terre contre l'un des guides internes (Fig. 22). Les pommes de terre peuvent être empilées pour couper plusieurs à la fois. Pour obtenir des résultats consistants, placez le produit contre le guide interne du cylindre de chargement, une pile seulement.



Pour trancher des produits ronds, comme les citrons et les tomates, positionnez le produit contre la paroi de séparation du cylindre de chargement (Fig. 22). 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 le cylindre de chargement perpendiculaire à la coupe désirée.

Une légère pression sur le dispositif de poussée est tout ce qui est nécessaire pour obtenir de meilleurs résultats de coupe.




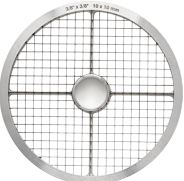

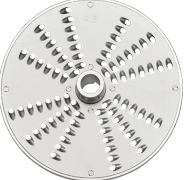


Fig. 22

GUIDE POUR COUPE EN DÉS

Guide pour coupe en dés du robot culinaire FP300i/FP400i													
		S35DICE-7/32 (6 mm)	S35DICE-9/32 (8 mm)	S35DICE-3/8 (10 mm)	S35DICE-1/2 (12 mm)	S35DICE-1/2L (12 mm)	S35DICE-5/8 (15 mm)	S35DICE-5/8L (15 mm)	S35DICE-3/4 (20 mm)	S35DICE-3/4L (20 mm)	S35DICE-1 (25 mm)	S35DICE-1L (25 mm)	SFRY-3/8 (10 mm)
	3SLICE-1/32 (1 mm)												
	3SLICE-1/16 (1,5 mm)												
	3SLICE-1/8 (3 mm)	√	√	√	√		√		√		√		
	3SLICE-5/32 (4 mm)	√	√	√	√		√		√		√		
	3SLICE-7/32 (6 mm)	√	√	√	√		√		√		√		
	3SLICE-5/16 (8 mm)		√	√	√		√		√		√		
	3SLICE-3/8 (10 mm)			√	√		√		√		√		√
	3SFTSLCE-5/16 (8 mm)		√	√	√		√		√		√		
	3SFTSLCE-3/8 (10 mm)			√	√		√		√		√		√
	3SFTSLCE-1/2 (12 mm)					√		√		√		√	
	3SFTSLCE-5/8 (15 mm)							√		√		√	

GUIDE DES OUTILS DE COUPE

Outil de coupe	Description	Options de disque	
	Disque à trancher : conçu pour trancher des produits fermes, comme les légumes-racines, etc. Coupe en dés lorsqu'il est apparié avec un disque grille.	3SLICE 1/32 po (1 mm) 3SLICE 1/16 po (1,5 mm) 3SLICE 1/8 po (3 mm) 3SLICE 5/32 po (4 mm)	3SLICE 7/32 po (6 mm) 3SLICE 5/16 po (8 mm) 3SLICE 3/8 po (10 mm)
	Disque à trancher en douceur : conçu pour trancher des légumes tendres, des fruits, des champignons, etc. Utilisé de préférence lors des coupes en dés de produits mous, en combinaison avec un disque grille approprié.	3SFTSLCE-5/16 po (8 mm) 3SFTSLCE-3/8 po (10 mm) 3SFTSLCE-1/2 po (12 mm) 3SFTSLCE-5/8 po (15 mm)	
	Disque à julienne : conçu pour couper en julienne des produits fermes pour les soupes, les salades, les ragoûts, les décorations, etc. Idéal pour couper des pommes de terre en frites légèrement incurvées.	3JUL-5/64 po (2 mm) 3JUL-5/32 po (4 mm) 3JUL-7/32 po (6 mm) 3JUL-3/8 po (10 mm)	
	Disque grille à couper en dés : conçu pour couper en dés si apparié avec un type de disque à trancher approprié. Coupe en dés des légumes durs et mous, des fruits, etc. Disque grille à frites : conçu pour couper des pommes de terre en frites droites si apparié avec un disque à trancher de 3/8 po (10 mm).	S35DICE-7/32 po (6 mm) S35DICE-9/32 po (7,5 mm) S35DICE-3/8 po (10 mm) S35DICE-1/2 po (12 mm) S35DICE-1/2L po (12 mm) S35DICE-5/8 po (15 mm)	S35DICE-5/8L po (15 mm) S35DICE-3/4 po (20 mm) S35DICE-3/4L po (20 mm) S35DICE-1 po (25 mm) S35DICE-1L po (25 mm) SFRY-3/8 po (10 mm)
	Disque râpeur : conçu pour râper divers produits en lamelles, comme le fromage et le chou.	3GRATE-FINE (1,5 mm) 3GRATE-CHEESE	
	Disque déchiqueteur : conçu pour les opérations de déchiquetage; coupe en lamelles de divers produits, tels que le fromage et le chou. Les tailles possibles sont énumérées ci-contre.	3SHRED-1/16 po (1,5 mm) 3SHRED-5/64 po (2 mm) 3SHRED-1/8 po (3 mm) 3SHRED-5/32 po (4,5 mm)	3SHRED-7/32 po (6 mm) 3SHRED-5/16 po (8 mm) 3SHRED-3/8 po (10 mm)

NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT Éteignez la machine et débranchez le cordon d'alimentation avant d'effectuer le nettoyage.

AVIS

- Laisser sécher les jus alimentaires sur la machine peut entraîner une décoloration.
- N'UTILISEZ PAS de la laine d'acier ou des objets tranchants pour nettoyer les surfaces de la machine.
- Ne laissez pas les outils de coupe dans un état humide lorsqu'ils ne sont pas utilisés.

Nettoyez la machine immédiatement après usage. Démontez toutes les pièces amovibles de la machine et lavez-les dans une solution d'eau tiède et de détergent doux. Rincez à fond et laissez sécher. Toutes les pièces amovibles peuvent être nettoyées dans un lave-vaisselle. Essuyez l'extérieur de la machine avec un chiffon humide.

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

Pour démonter la machine pour le nettoyage :

1. Retirez le dispositif de poussée manuel (Fig. 16), la trémie de chargement (Fig. 12) ou l'accessoire de 4 tubes (Fig. 20). Nettoyez les pièces dans un évier à 3 compartiments ou un lave-vaisselle (Fig. 23).

⚠ AVERTISSEMENT Les outils de coupe sont des disques à bord tranchant. Utilisez les disques avec la plus grande prudence.

2. Retirez le cylindre de chargement. Le cylindre de chargement peut être enlevé pour le nettoyage en desserrant le mécanisme de verrouillage (Fig. 6) à l'aide de la clé fournie.
3. Nettoyez les pièces amovibles dans un évier à 3 compartiments ou un lave-vaisselle (Fig. 23).
4. Retirez l'outil de coupe.
5. Si vous avez utilisé un disque grille, avant de le retirer, poussez les restes de nourriture à travers le HAUT du disque grille à l'aide de la brosse en nylon fournie. Pousser les restes à travers la face inférieure du disque grille peut endommager la grille.
6. Retirez le disque grille et la plaque d'éjection; nettoyez les pièces dans un évier à 3 compartiments ou un lave-vaisselle.
7. Essuyez la chambre de coupe à l'aide d'un chiffon propre humide. Séchez parfaitement avec un linge doux et sec. (Fig. 24).
8. Rangez les outils de coupe sur le support mural. Abaissez la plaque d'éjection sur l'arbre de coupe. Poussez la plaque jusqu'au fond et tournez-la jusqu'à ce qu'elle soit en position verrouillée.
9. Remplacez le cylindre de chargement et la trémie de chargement ou le dispositif de poussée.



Fig. 23



Fig. 24

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 de coupe et les axes de charnière doivent être régulièrement lubrifiés avec une goutte d'huile minérale.

AVIS N'utilisez pas d'huile de cuisson pour lubrifier la machine.

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 réaiguïsés et sont donc jetables. Les disques grilles de rechange sont disponibles auprès du bureau de service Hobart local.

SERVICE

Contactez le bureau de service Hobart autorisé local pour les réparations ou les ajustements nécessaires sur cet équipement.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
La machine ne démarre pas ou s'arrête pendant le fonctionnement et ne redémarre pas.	La fiche de la machine n'est pas branchée solidement dans la prise.	Assurez-vous que la fiche de la machine est bien branchée dans la prise.
	Le cylindre de chargement n'est pas verrouillé correctement en position.	Assurez-vous que le cylindre de chargement est verrouillé correctement.
	Le bouton de verrouillage de la trémie de chargement n'est pas dans la bonne position.	Tournez le bouton de verrouillage de la trémie de chargement dans le sens antihoraire à la position verrouillée.
	Poussez le dispositif de poussée à la bonne position.	Déplacez le dispositif de poussée au centre du cylindre de chargement et abaissez la plaque du dispositif de poussée.
	La poignée de verrouillage n'est pas dans la bonne position.	Relevez la poignée de verrouillage à la position verrouillée.
	Le fusible ou le disjoncteur coupe le courant.	Vérifiez la présence de fusibles grillés ou de fusibles de mauvaise intensité.
	Fil ou cordon d'alimentation brisé.	Débranchez le cordon d'alimentation de la prise et appelez le bureau de service Hobart local.
Faible rendement ou mauvais résultats de coupe.	Mauvais outil de coupe utilisé.	Consultez la section Guide des outils de coupe dans ce manuel.
	Un appariement incorrect de disque grille et d'outil de tranchage pour coupe en dés (espace trop volumineux entre les deux outils de coupe).	Consultez la section Guide des outils de coupe dans ce manuel.
	La vis de décoration ou le bras agitateur n'est pas installé.	Installez la vis de décoration ou le bras agitateur sur la machine.
	Problème avec le disque de coupe ou le disque grille.	Assurez-vous que les disques de coupe ou les disques grilles sont intacts et tranchants.
	Le bouton de réglage de vitesse n'est pas dans la bonne position. (FP400i uniquement)	Tournez le bouton de réglage de vitesse à la position 1 pour coupe en dés et à la position 2 pour tous les autres coupes.
	Trop grande pression de chargement.	Les disques sont tranchants donc une légère pression est normalement tout ce qui est nécessaire pour obtenir de bons résultats de coupe.
	Accumulation sous l'outil de coupe. La plaque d'éjection n'est peut-être pas en place ou le conteneur est plein.	Assurez-vous que la plaque d'éjection est toujours installée lors de la coupe.
L'outil de coupe est verrouillé à l'arbre.	Accumulation entre l'outil de coupe et le disque grille ou le disque à frites. Utilisez toujours la plaque d'éjection. Portez des gants de cuir épais et faites tourner soigneusement l'outil de coupe dans le sens horaire.	
Impossible d'enlever la vis de décoration ou le bras agitateur.	Les dispositifs se sont bloqués lors de l'utilisation de la machine. Utilisez la clé fournie pour dévisser les dispositifs (filetage à gauche).	

