FOOD
CUTTER



INSTRUCTIONS

MODELS 8186 & 84186 FOOD CUTTER

ML-33894 *8186*
ML-33893 *84186*

a product of

HOBART
CORPORATION

WORLD HEADQUARTERS
TROY, OHIO 45374

FORM 15930 (3-85)

© HOBART CORPORATION, 1985

Installation, Operation and Care of MODELS 8186 & 84186 FOOD CUTTER

SAVE THESE INSTRUCTIONS



GENERAL

The Models 8186 and 84186 Food Cutters are designed to cut and mix a wide variety of products. With products in the rotating 18″ (457mm) stainless steel bowl, rotating knives cut and mix them inside the bowl cover. Both models are powered by a 1 horsepower (0.75 kW) motor and are available for single- or three-phase electrical service.

The Model 84186 is furnished with a #12 attachment hub. Various attachments available for this model through Hobart include: Model 12 Meat and Food Chopper; Model 12 Vegetable Slicer; Model 12 Dicer/French Fry Cutter; and Model 12 Speed Drive (for use with Model 12 Vegetable Slicer only).

INSTALLATION

UNPACKING

Immediately after unpacking the machine, check it for possible shipping damage. If this machine is found to be damaged after unpacking, save the packing material and contact the carrier within 15 days of delivery.

Prior to installation, test the electrical service to assure that it agrees with the specifications on the machine data plate.

LOCATION

With the legs installed, place the machine on a sturdy flat surface and level it by turning the adjustable feet as necessary.

ELECTRICAL CONNECTIONS

WARNING: THE SUPPLY CORD ON THIS MACHINE IS PROVIDED WITH A THREE-PRONG OR FOUR-PRONG GROUNDING PLUG. IT IS IMPERATIVE THAT THIS PLUG BE CONNECTED TO A PROPERLY GROUNDED, MATING RECEPTACLE. IF THE RECEPTACLE IS NOT THE PROPER GROUNDING TYPE, AN ELECTRICIAN SHOULD BE CONTACTED.

It is important to check knife clearance before turning on the machine for the first time. Refer to MAINTENANCE for instructions.

CLEANING

This machine must be cleaned after installation and before being put into service. Refer to OPERATION for instructions.

OPERATION

SAFETY

SAFETY DEVICES INCORPORATED IN THIS MACHINE MUST BE IN THEIR CORRECT OPERATING POSITION ANYTIME THE FOOD CUTTER IS IN USE.

The *HAND KNOB* (Fig. 1) must be tightened snugly against the knife unit.

The *COMB* must be positioned on the locking adapter as shown in Fig. 1.

The *BOWL COVER* (Fig. 2) must be closed over the bowl and securely locked by pressing down on the locking handle and turning it 90°.

The *START-STOP* switch (Fig. 2) which controls power to the food cutter and the BOWL COVER are mechanically interlocked. The switch cannot be pulled to the *ON* position unless the bowl cover is locked in place and, with the switch in the *ON* position, the bowl cover cannot be unlocked.

Always UNPLUG the power cord before cleaning or moving the food cutter.

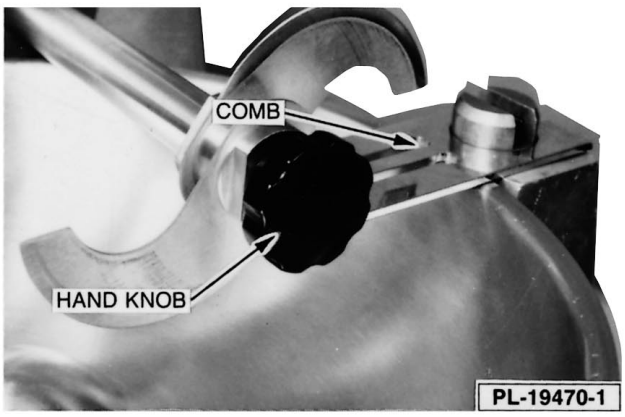


Fig. 1

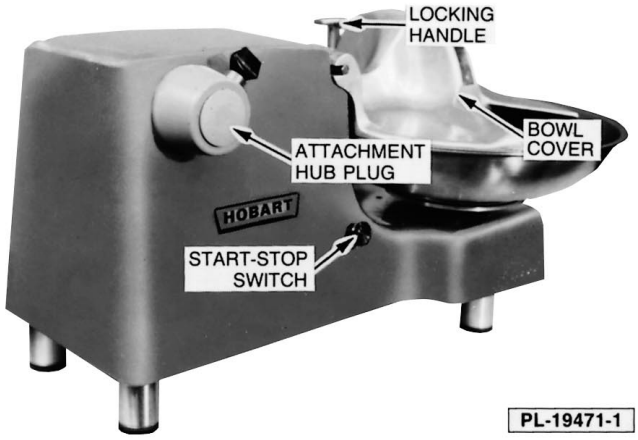


Fig. 2

OPERATION

Start the machine by pulling the *START-STOP* switch (Fig. 2). Feed the product directly into the bowl as it rotates. The bowl cover is shaped to turn and mix products as the bowl rotates.

WARNING: HANDS MUST NEVER BE INSERTED UNDER THE BOWL COVER DURING OPERATION OF THE MACHINE AS SHARP ROTATING KNIVES ARE LOCATED UNDER THE BOWL COVER.

If additional mixing is desired, use a spatula (or similar utensil) to turn the product as it rotates past the bowl opening.

To unload the bowl, use a spatula to scrape the product into a bowl or pan from the bowl opening. This may be done while the bowl rotates or you may turn the machine on and off to rotate the product to the bowl opening.

ATTACHMENTS

To install an attachment, loosen the thumb screw and remove the plug (Fig. 2) from the attachment hub. Make sure the attachment shaft lines up with the square attachment hub socket and insert the attachment with a slight twist to seat the attachment pin in the alignment hole in the hub. Tighten the thumb screw to secure the attachment.

Use the machine *START-STOP* switch to operate the attachment.

The Speed Drive attachment is for use only with the Vegetable Slicer attachment to increase its speed of operation. DO NOT use the Speed Drive with any other attachment.

CLEANING

The food cutter should be wiped with a clean damp cloth and dried daily.

The bowl, knives, and attachments should be removed and washed after each use.

Unlock and raise the bowl cover. Remove the comb.

Carefully turn the knife shaft so the knives are in a horizontal position. Remove the hand knob and CAREFULLY slide the knife unit off of the shaft. **WARNING:** KNIVES ARE SHARP. EXERCISE EXTREME CAUTION WHEN HANDLING KNIVES.

Remove the bowl by rotating it clockwise to its stop and lifting it from the bowl support.

Thoroughly wash and rinse these items in a sink. The knife unit should not be disassembled for cleaning.

Reassembly is a reversal of dissassembly. When reinstalling the knife unit, make sure the slot in the knife hub is mated to the notch in the knife shaft and the hand knob is tightened securely.

MAINTENANCE

WARNING: UNPLUG MACHINE POWER CORD BEFORE BEGINNING ANY MAINTENANCE PROCEDURE.

LUBRICATION

The motor has grease-packed bearings and requires no lubrication maintenance.

The attachment hub gear case (Model 84186 only) and the bowl drive gear case (all models) should be checked occasionally. Contact your local Hobart Service Office.

KNIFE ADJUSTMENT

WARNING: KNIVES ARE SHARP. EXERCISE EXTREME CAUTION WHEN HANDLING KNIVES.

The clearance between either knife and the bowl should be .010″ to .050″ (0.3mm to 1.3mm). To check clearance or make an adjustment, **UNPLUG POWER CORD.**

Unlock and raise bowl cover and remove the comb. With knives in a vertical position, check each knife individually at several points around the bowl.

If an adjustment is required, loosen the hand knob (Fig. 3), but do not remove it from the shaft. Hold a 1-7/16″ (37mm) open end wrench on the knife retaining bushing (Fig. 3) and loosen the locking collar (Fig. 3) with a second wrench. Gently tap the heel of knife (Fig. 3) until proper clearance is reached. If clearance is too small, pull knife upward and repeat procedure. Adjust clearance of second knife as necessary. Retighten the locking collar and hand knob.

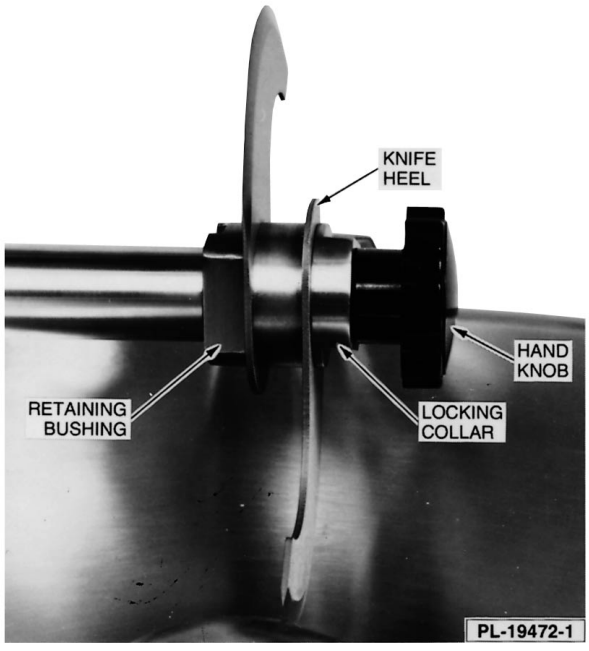


Fig. 3

It is very important to check the clearance of each knife at several points around bowl before running machine after an adjustment.

KNIFE SHARPENING

To sharpen knives, remove the unit from its shaft by removing the hand knob. It is not necessary to disassemble the knife unit. Use an ordinary carborundum (oil) stone to sharpen knives.

AFFÛTAGE DU COUTEAU

Pour affûter les couteaux, retirer l'ensemble de son arbre en enlevant le bouton. Il n'est pas nécessaire de démonter l'ensemble des couteaux. Pour l'affûtage, utiliser une pierre carborundum (à huile) ordinaire.

ENTRETIEN

AVERTISSEMENT: DÉBRANCHER LE CORDON ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL AVANT DE PROCÉDER À TOUT ENTRETIEN.

LUBRIFICATION

Le moteur comporte des roulements avec garniture de graisse et ne nécessite aucune lubrification.

Il faut vérifier de temps à autre la boîte d'engrenages du moyeu à accessoires (modèle 84186 seulement) et celle de l'entraînement de la cuve (tous les modèles). Communiquer avec le bureau de service après-vente Hobart de la région.

RÉGLAGE DU COUTEAU

AVERTISSEMENT: LES COUTEAUX SONT TRANCHANTS. FAIRE BIEN ATTENTION LORS DE MANIPULATION DES COUTEAUX.

L'écart entre n'importe quel couteau et la cuve doit être de 0.010″ à 0.050″ (0.3 mm à 1.3 mm). Pour vérifier le dégagement ou faire un réglage, **DÉBRANCHER LE CORDON ÉLECTRIQUE.**

Déverrouiller et lever la cuve et enlever le décrassoir. Avec les couteaux en position verticale, vérifier chaque couteau individuellement à plusieurs points autour de la cuve.

Si un réglage est nécessaire, desserrer le bouton (fig. 3) mais ne pas le retirer de l'arbre. Tenir une clé plate ordinaire de 1-7/16″ (37 mm) sur le manchon de retenue du couteau (fig. 3) et desserrer le collier de serrage (fig. 3) à l'aide d'une seconde clef. Frapper légèrement le talon du couteau (fig. 3) jusqu'à l'obtension du dégagement approprié. Si l'écart est trop petit, tirer le couteau vers le haut et répéter la marche à suivre. Régler le dégagement du second couteau selon les nécessités. Serrer de nouveau le collier de serrage et le bouton.

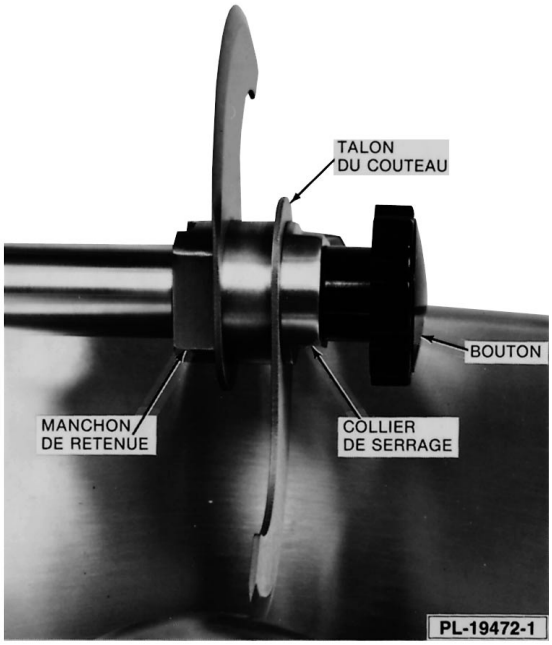


Fig. 3

C'est très important de vérifier le dégagement de chaque couteau à plusieurs points autour de la cuve avant de mettre l'appareil en marche après un réglage.

ACCESSOIRES

Pour monter un accessoire, desserrer la vis de blocage et enlever le bouchon (fig. 2) du moyeu à accessoires. S'assurer que l'arbre de l'accessoire s'aligne avec la douille carrée du moyeu à accessoires et introduire l'accessoire en exerçant une légère torsion pour loger sa tige dans le trou d'alignement à l'intérieur du moyeu. Serrer la vis de blocage pour bloquer l'accessoire.

Utiliser l'interrupteur *MARCHE-ARRÊT* de l'appareil pour faire fonctionner l'accessoire.

L'accessoire surmultiplicateur est utilisé seulement avec celui du tranche-légumes pour augmenter sa vitesse de fonctionnement. NE PAS utiliser le surmultiplicateur avec tout autre accessoire.

NETTOYAGE

Tous les jours, il faut essuyer le coupe-aliments à l'aide d'un chiffon propre et humide, puis le sécher.

Il faut enlever et laver la cuve, les couteaux et les accessoires après chaque utilisation.

Déverrouiller et lever le couvercle de la cuve. Enlever le décrassoir.

Tourner soigneusement l'arbre à couteau afin que les couteaux soient dans la position horizontale. Enlever le bouton et glisser SOIGNEUSEMENT l'ensemble des couteaux hors de l'arbre. **AVERTISSEMENT:** LES COUTEAUX SONT TRANCHANTS. FAIRE BIEN ATTENTION LORS DE MANIPULATION DES COUTEAUX.

Enlever la cuve en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à son butoir puis la soulever de son support.

Laver et rincer complètement les éléments dans l'évier. Il ne faut pas démonter l'ensemble des couteaux pour le nettoyage.

Remonter l'appareil en inversant l'ordre suivi lors du démontage. Lorsqu'on remonte l'ensemble des couteaux, s'assurer que la rainure dans le moyeu du couteau est réunie à l'encoche dans l'arbre du couteau et que le bouton est serré à bloc.

UTILISATION

SÉCURITÉ

LES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INCORPORÉS DANS CET APPAREIL DOIVENT ÊTRE À LEUR PLACE DE FONCTIONNEMENT APPROPRIÉE LORS DE L'UTILISATION DU COUPE-ALIMENTS.

Le *BOUTON* (fig. 1) doit être serré confortablement contre l'ensemble des couteaux.

Le *DÉCRASSOIR* doit être positionné sur l'adapteur de blocage tel qu'indiqué dans la figure 1.

Le *COUVERCLE DE LA CUVE* (fig. 2) doit être fermé sur la cuve et verrouillé solidement, il suffit d'abaisser la manette de blocage et de le tourner de 90°.

L'interrupteur *MARCHE-ARRÊT* (fig. 2) qui commande l'électricité au coupe-aliments et le COUVERCLE DE LA CUVE se bloquent mécaniquement. L'interrupteur ne peut être tiré à la position *MARCHE (ON)* à moins que le couvercle de la cuve soit verrouillé en place, de même que si l'interrupteur se trouve dans la position *MARCHE*, on ne peut pas déverrouiller le couvercle de la cuve.

DÉBRANCHER toujours le cordon électrique avant le nettoyage ou le déplacement du coupe-aliments.

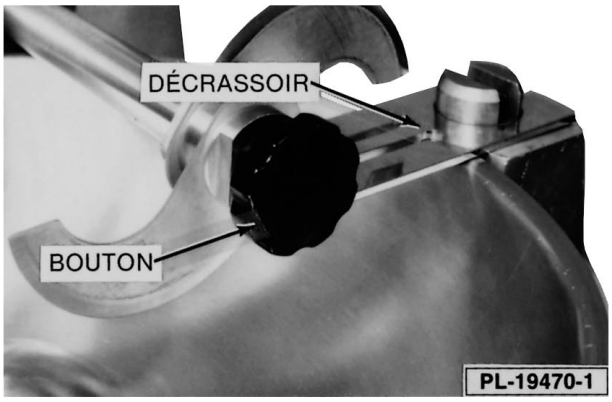


Fig. 1

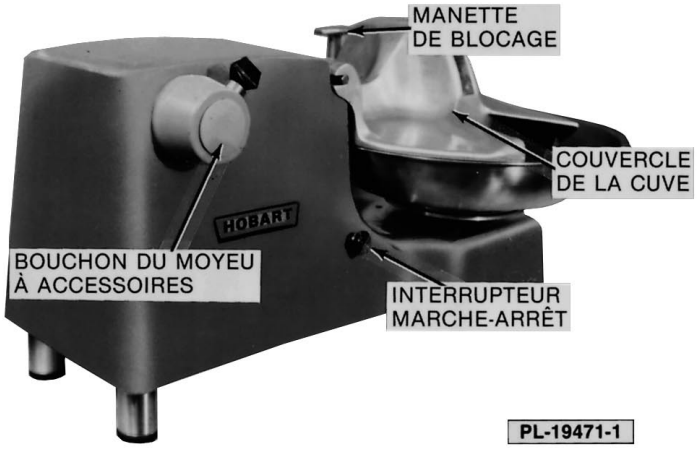


Fig. 2

UTILISATION

Mettre l'appareil en marche en tirant l'interrupteur *MARCHE-ARRÊT* (fig. 2). Alimenter le produit directement dans la cuve pendant qu'elle tourne. Le couvercle de la cuve est façonné pour tourner et mélanger les produits à mesure que la cuve tourne.

AVERTISSEMENT: IL NE FAUT JAMAIS INTRODUIRE LES MAINS SOUS LE COUVERCLE DE LA CUVE PENDANT LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL CAR LES COUTEAUX TRANCHANTS EN ROTATION SONT SITUÉS SOUS LE COUVERCLE DE LA CUVE.

Si l'on désire mélanger davantage, utiliser une spatule (ou un ustensile du même genre) pour tourner l'aliment à mesure qu'il tourne devant l'ouverture de la cuve.

Pour décharger la cuve, utiliser une spatule pour racler le produit dans un bol ou dans une casserole à partir de l'ouverture de la cuve. Ceci peut se faire pendant que la cuve tourne ou on peut mettre l'appareil sur marche puis arrêt pour tourner le produit à l'ouverture de la cuve.

EMPLACEMENT

Avec les pieds montés, placer l'appareil sur une surface plate robuste et le mettre à niveau en tournant les pieds réglables selon les nécessités.

RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES

AVERTISSEMENT: LE CORDON D'ALIMENTATION À CET APPAREIL EST MUNI D'UNE FICHE À TROIS OU À QUATRE BROCHES AVEC MISE À LA TERRE. IL EST DE TOUTE NÉCESSITÉ QUE LA FICHE SOIT BRANCHÉE À UNE PRISE CORRESPONDANTE AVEC MISE À LA TERRE. SI LA PRISE NE L'EST PAS, COMMUNIQUER ALORS AVEC UN ÉLECTRICIEN.

Il est important de vérifier le dégagement du couteau avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Se reporter aux directives de la section ''ENTRETIEN''.

NETTOYAGE

Il faut nettoyer cet appareil après l'installation et avant de le mettre en service. Se reporter aux directives de la section ''UTILISATION''.

Installation, utilisation et entretien
COUPE-ALIMENTS MODÈLES 8186 ET 84186

CONSERVEZ CES DIRECTIVES



GÉNÉRALITÉS

Les coupe-aliments modèles 8186 et 84186 sont conçus pour couper et mélanger une grande variété de produits. Lorsque les produits se trouvent dans la cuve tournante en acier inoxydable de 18″ (457 mm), les couteaux rotatifs les coupent et les mélangent à l'intérieur du couvercle de la cuve. Les deux modèles sont actionnés par un moteur de 1 H.P. (0.75 kW) et sont livrables pour le service de courant monophasé ou triphasé.

Le modèle 84186 est fourni avec un moyeu à accessoires nº 12. Les divers accessoires disponibles chez Hobart pour ce modèle comprennent: hachoir modèle 12, tranche-légumes modèle 12, accessoire pour couper en cuves⁄coupe-frites modèle 12, surmultiplicateur modèle 12 (pour utilisation avec le tranche-légumes modèle 12 seulement).

INSTALLATION

DÉBALLAGE

Aussitôt après le déballage, vérifier l'appareil pour voir s'il a subi des dégâts pendant l'expédition. Si l'appareil est endommagé, garder tout matériel d'emballage et communiquer avec l'entreprise de transports dans un délai de 15 jours après la date de livraison.

Avant l'installation, vérifier le service de courant afin de s'assurer qu'il correspond aux spécifications inscrites sur la plaque d'identification de l'appareil.

© HOBART CORPORATION, 1985



DIRECTIVES

COUPE-ALIMENTS MODÈLES 8186 ET 84186

ML-33894 *8186*
ML-33893 *84186*

un produit de

HOBART CANADA INC.
DON MILLS, ONTARIO
M3A 1B1