INSTRUCTIONS

MODEL VS9 VEGETABLE SLICER

MODEL

VS9 *ML-016231*

HOBART

701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45374-0001

937 332-3000

www.hobartcorp.com

F-35017 Rev. A (July 2014)

TABLE OF CONTENTS

GENERAL 3

INSTALLATION 3

- Unpacking 3
- Back Case 3
- Feed Hopper 3
- Adjustable Slicer Plate Unit 4
- Shredder Plate and Plate Holder 4
- Grater Plate and Plate Holder 5

OPERATION 5

- Using the Vegetable Slicer 5

CLEANING 6

- Immediately After Use 6

MAINTENANCE 7

- Service 7

TROUBLESHOOTING 7

©HOBART, 2009

Installation, Operation and Care of Vegetable Slicer Attachment

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GENERAL

The Vegetable Slicer uses are many and varied: cutting cabbage for salads and cole slaw, slicing potatoes ranging in thickness from that of a potato chip to ⅝", slicing nuts, bananas, cucumbers, celery and other vegetables and fruits, and shredding or grating cheese, raw carrots, beets, etc.

The food is sliced by stainless steel scimitar knives for fast, clean, uniform cutting. The front of the Vegetable Slicer is hinged at one side, and can be swung aside or removed, permitting quick and easy changing of plates and cleaning.

The Vegetable Slicer Attachment includes back case, feed hopper and adjustable slice plate. Optional equipment includes a plate holder and shredder and grater plates (interchangeable with adjustable slice plate).

The Vegetable Slicer may also be used with Power Drive units.

INSTALLATION

UNPACKING

Immediately after unpacking the vegetable slicer, check for possible shipping damage. If the vegetable slicer is found to be damaged, save the packaging material and contact the carrier within 15 days of delivery.

BACK CASE

The back case (Fig. 1) mounts into the attachment hub of a mixer, chopper, food cutter, or power drive and is retained by a thumb screw of that machine. It is available with a #12 size hub.

FEED HOPPER

The standard front is the feed hopper and pusher lever (Fig. 1) feed design. It hinges onto the back case and is held with a latch (Fig. 1). To remove front, lift latch, swing front open, and raise from hinge holes. The pusher lever is held in the feed hopper by a large pin. To remove pull the pin ring.

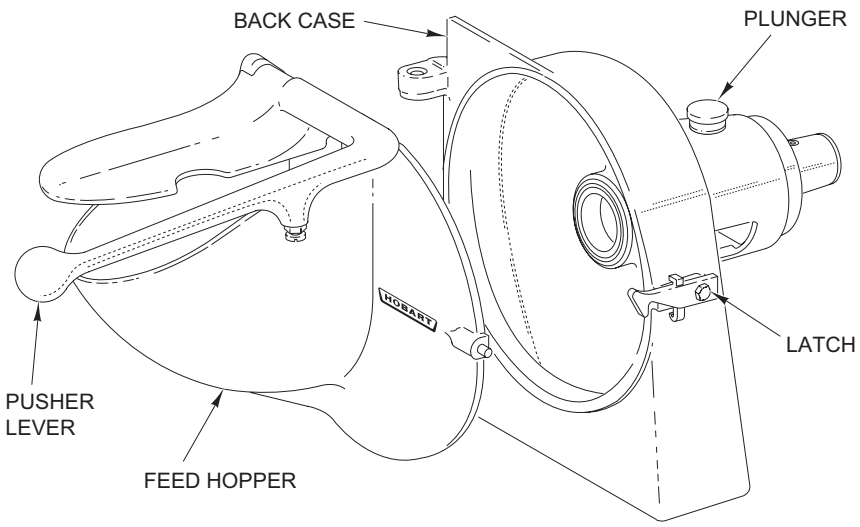


Fig. 1

ADJUSTABLE SLICER PLATE UNIT

Open front, lift plunger (Fig. 1) and slide the adjustable slicer plate (Fig. 2) into operating position. Slicing thickness may be adjusted from approximately 1/16" to 5/8" by turning the adjusting nut (Fig. 2), without removing unit from its assembled position. The easy accessibility of this adjustment makes it possible to vary the slice thickness to suit the user's preference.

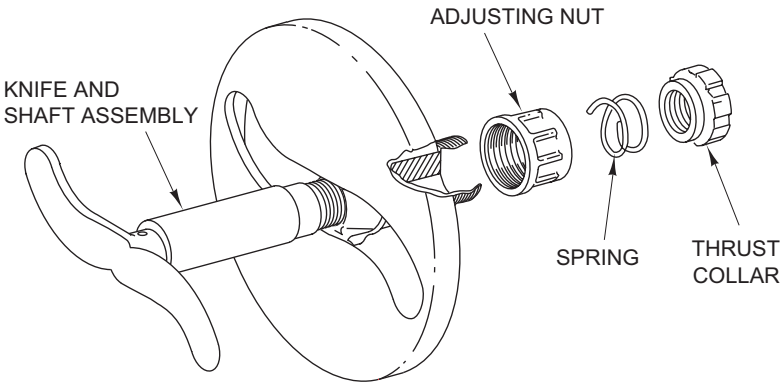


Fig. 2

SHREDDER PLATE AND PLATE HOLDER

Shredder plates are available with 3/32", 3/16", 5/16" and 1/2" hole sizes. These plates have keyhole slots for attaching to shoulder studs on the plate holder. The shredder plate also has two locking tabs (Fig. 3), which prevent spin-off during high-speed operation. The two tabs allow the shredder plate to engage the plate holder shoulder pins in all positions; one tab (and only one) will always engage a plate holder spoke. A simple method of attaching is to loosely assemble plate to plate holder, then place it plate side down on a work surface (not a finished surface as teeth will mar the finish). Press down and turn the plate holder until the plate locks into place. To detach the plate from the plate holder, place the assembled plate and plate holder face down on a work surface (as when attaching the plate), then, using a finger of one hand, depress the tab (Fig. 3) while rotating the plate holder with the other hand.

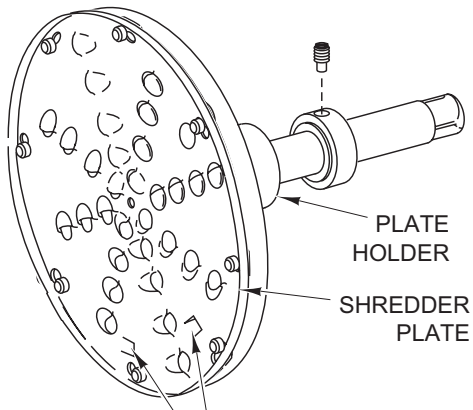


Fig. 3

The detachable plate design makes it possible to use one plate holder for several shredder plates; however, a separate plate holder may be ordered and used for each size plate, if desired, for a complete unit change. The coarse plate is normally used for making chopped slaw, cutting vegetables for soup stock, salad blends or hash brown potatoes. The medium and finer plates are for fine shredding of carrots, beets, turnips, etc., and for salads or quick cooking use.

GRATER PLATE AND PLATE HOLDER

The grater plate (Fig. 4) also has keyhole slots and attaches to the same plate holder as the shredder plates. Loosely assemble plate to plate holder, then place the plate side down on a work surface (not a finished surface as the teeth will mar the finish). Press down and turn the plate holder until the plate locks into place. Reverse assembly procedure to detach plate from the plate holder.

The grater plate may be used for crumbling hard cheese or grating hard vegetables.

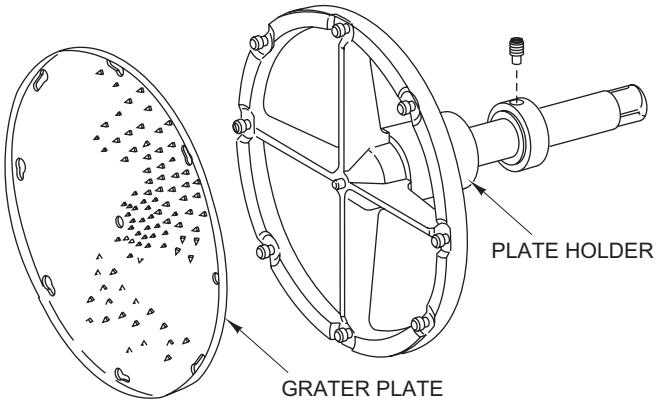


Fig. 4

OPERATION

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

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

USING THE VEGETABLE SLICER

1. Stop power unit (mixer, chopper, food cutter or power drive).
2. Attach back case (Fig. 1) of the slicer to attachment hub of companion machine and secure with the thumb screw.
3. Drop hinge pins of feed hopper into holes in bosses of back case.
4. Select accessory (such as adjustable slicer plate) to be used. Lift plunger (Fig. 1) and insert rotating unit into drive position. Release plunger.
5. Set slice thickness adjustment (if used) to proper thickness.
6. Close feed hopper and fasten latch.
7. Start companion machine. Set at a speed to produce the best product.
8. Raise pusher lever. Keep hands out of feed hopper.
9. Place commodity to be sliced in feed hopper and gently press down on the pusher lever. Too much pressure crushes the food and causes irregularity in the slices.

CLEANING

⚠ WARNING The cutting plates are sharp. Use care when handling to avoid injury.

⚠ WARNING Unplug the electrical cord.

NOTICE Do not clean stainless steel with cleansers containing bleach like automatic dishwashing detergent. Bleach can corrode stainless steel. Do not clean the aluminum parts with high-alkaline detergents like automatic dishwashing detergent or with hot water: Black aluminum oxide can form.

IMMEDIATELY AFTER USE

1. Stop the power unit (mixer, chopper, food cutter or power drive).
2. Release the latch and open the feed hopper.
3. Lift the plunger (Fig. 1) and withdraw the rotating unit.
4. The shredder and grater plates are easily removed from the plate holder by rotating plate counter-clockwise to release the keyslot from the shouldered studs.
5. All parts (case, hopper and rotating unit) may be immersed in warm soapy water for cleaning. Rinse in hot clear water and dry immediately. It is important that juices be cleaned from slicer before they can dry. When using the adjustable slicer unit, make sure it is cleaned frequently to assure easy thickness adjustment. Use a drop of tasteless oil on the adjustment threads after cleaning. Occasionally disassemble the slicer unit for a thorough cleaning. To do this it is necessary to unscrew the knurled thrust collar (Fig. 2), which has left-hand threads. The spring (Fig. 2) is then free for removal. Withdraw the knife and shaft assembly (Fig. 2). Unscrew the adjusting nut (Fig. 2) from the plate.

NOTICE After cleaning to prevent damage thrust bearing (Fig. 2) must be tightened until seated against shoulder on shaft (Fig. 2). Failure to properly reassemble can result in damage to knives, shaft and slicer plate.

MAINTENANCE

⚠ WARNING Unplug the electrical cord.

SERVICE

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

TROUBLESHOOTING

Fault	Possible Cause	Remedy
Food is cut poorly or slowly.	Wrong cutting plates used.	Use correct cutting plate.
	Cutting plates are dull or knicked.	Sharpen or replace.
	Pressing pusher too hard.	Press down on the product lightly.

MODE D'EMPLOI

TRANCHE-LÉGUMES - MODÈLE VS9

MODÈLE

VS9 *ML-016231*

HOBART

701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45374-0001

937 332-3000

www.hobartcorp.com

F-35017 Rév. A (Juillet 2014)

TABLE DES MATIÈRES

INFORMATIONS GÉNÉRALES 3

INSTALLATION 3

- Déballage 3
- Le boîtier arrière 3
- La trémie d'alimentation 3
- Disque éminceur réglable 4
- Disque effileur & porte-disque 4
- Disque à râper et porte-disque 4

FONCTIONNEMENT 5

NETTOYAGE 6

- Aussitôt après usage 6

ENTRETIEN 7

- Service 7

DÉPANNAGE 7

©HOBART, 2009

Installation, fonctionnement et entretiende l'accessoire tranche-légumes

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Les usages du tranche-légumes sont multiples et variés: il sert à couper le choux pour les salades et pour la salade de choux, à trancher les pommes de terre dans des épaisseurs allant d'une croustille jusqu'à $^{5}/_{8}$ po (16 mm), à couper des noix, des bananes, des concombres, du céleri et autres légumes et fruits, et à déchiqueter et râper le fromage, les carottes crues, les betteraves, etc.

Les aliments sont tranchés par des couteaux d'acier inox en forme de cimeterre donnant une coupe rapide, nette et uniforme. Le devant du tranche-légumes est articulé d'un côté, et peut être ouvert vers l'arrière ou retiré pour permettre un changement de plaque ainsi qu'un nettoyage rapide et facile.

L'accessoire tranche-légume comprend un boîtier arrière, une trémie d'alimentation et un disque éminceur réglable. D'autres outils sont offerts en option comprenant un porte-disque et des disques pour effilocher et râper (interchangeable avec le disque éminceur réglable).

Le tranche-légumes peut aussi être utilisé avec les dispositifs d'entraînement.

INSTALLATION

DÉBALLAGE

Aussitôt le déballage terminé, assurez-vous que l'appareil n'a pas subi de dommages pendant l'expédition. Si vous décelez des dommages après le déballage, conservez le matériel d'emballage et contactez le transporteur dans les 15 jours suivant la livraison.

LE BOÎTIER ARRIÈRE

Le boîtier arrière (Fig. 1) s'installe dans la prise conique des accessoires d'un mélangeur, d'un hachoir, d'un coupe-aliments ou d'un dispositif d'entraînement et est retenu par la vis à serrage à main de ces appareils.

LA TRÉMIE D'ALIMENTATION

La porte de série est constituée de la trémie avant et du poussoir d'alimentation (Fig. 1). Elle pivote sur les charnières du boîtier arrière et est retenue par un loquet (Fig. 1). Pour retirer la porte, soulevez le loquet, faites-la pivoter pour l'ouvrir, et sortez-la par les trous des charnières. Le poussoir est retenu à la porte par un gros goujon. Pour le retirer, tirez sur l'anneau du goujon.

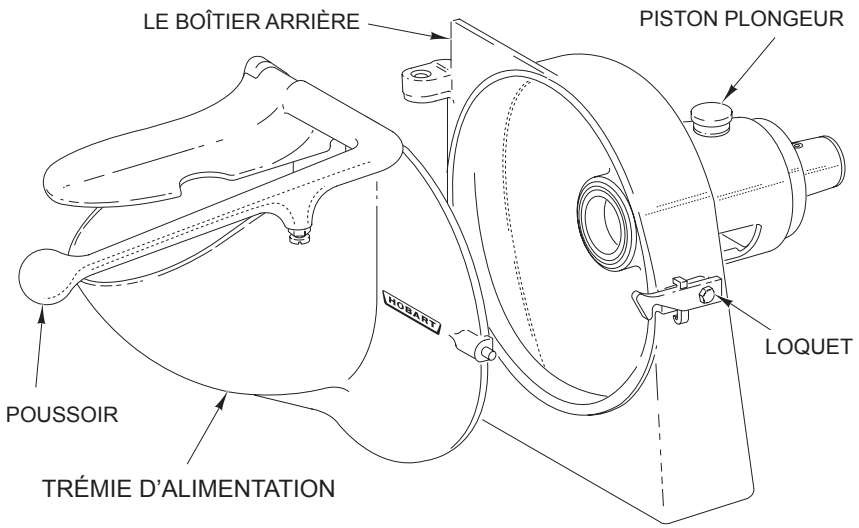


Fig. 1

DISQUE ÉMINCEUR RÉGLABLE

Ouvrez la porte, soulevez le piston (Fig. 1) et glissez le disque éminceur réglable (Fig. 2) en position de fonctionnement. L'épaisseur des tranches peut être réglée de 1/16 po (1,6 mm) à 5/8 po (15,8 mm) en tournant l'écrou de réglage (Fig. 2) sans retirer l'ensemble de sa position. La bonne accessibilité de ce réglage rend possible la variation de l'épaisseur des tranches pour répondre aux préférences de l'utilisateur.

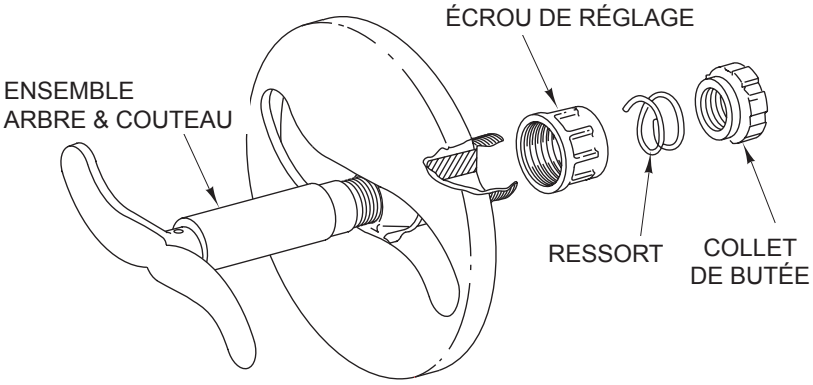


Fig. 2

DISQUE EFFILEUR & PORTE-DISQUE

Les disques effileur sont livrables percés de trous ayant des dimensions de 3/32, 3/16, 5/16 et 1/2 po (2,4, 4,5, 7,9 et 12,7 mm). Ces disques comportent des entrées de clé pour s'attacher aux crampons de retenue du porte-disque. Le disque effileur possède également 2 ergots de verrouillage (Fig. 3) qui en préviennent le détachement pendant le fonctionnement à grande vitesse. Ces deux ergots permettent au disque effileur de s'attacher sur tous les crampons du porte-disque; un ergot (et un seul) s'enclenchera toujours sur un des rayons du porte-disque. Une méthode facile pour attacher un disque est de le poser sans serrer sur le porte-disque pour ensuite placer celui-ci face contre un plan de travail (non fini car les dents vont le gâcher). Appuyez sur le porte-disque et faites-le tourner jusqu'à ce que le disque se verrouille en position.

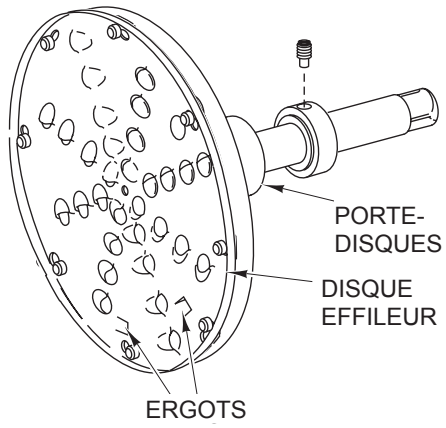


Fig. 3

Pour détacher le disque de son support, posez l'ensemble complet face vers le bas sur un plan de travail (comme pour attacher un disque) et ensuite, en vous servant du doigt d'une main, déclenchez l'ergot (Fig. 3) tout en faisant pivoter le porte-disque de l'autre main.

Le concept de disque détachable rend possible l'utilisation d'un seul porte-disque pour plusieurs disques effileur; on peut cependant, si on le veut, commander un porte-disque séparé pour chacune des tailles de disque pour ainsi pouvoir changer des ensembles complets. Le disque épais sert normalement à hacher la salade, à couper les légumes pour la soupe, aux mélanges de salade, ou aux pommes de terre rissolées. Les disques effileur de taille moyenne et fine sont utilisés pour hacher finement les carottes, les betteraves, les navets, etc., et pour les salades et les cuissons rapides.

DISQUE À RÂPER ET PORTE-DISQUE

Le disque à râper (Fig. 4) est également pourvu d'entrées de clé et s'attache au même porte-disque que les disques effileur. Posez le disque sans le serrer sur le porte-disque pour ensuite placer celui-ci face contre un plan de travail (non fini car les dents vont le gâcher). Appuyez sur le porte-disque et faites le tourner jusqu'à ce que le disque se verrouille en position. Renversez cette procédure pour retirer le disque de son support.

Le disque à râper sert à émietter les fromages à pâte dure ou à râper les légumes à chair ferme.

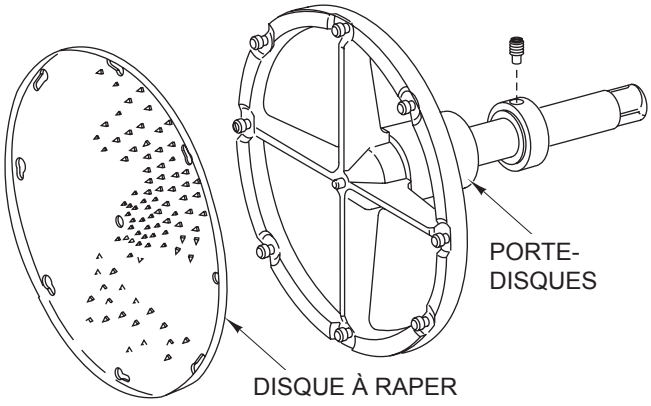


Fig. 4

FONCTIONNEMENT

⚠ AVERTISSEMENT Lames rotatives à l'intérieur. Utilisez toujours le poussoir. Gardez les mains éloignées.

AVIS N'alimentez pas le tranche-légumes avec de la viande, de la pâte ou des aliments surgelés. Retirez toutes les parties dures qui peuvent endommager les lames du disque éminceur, tels que les queues d'ananas et de pomme, les pépins de mangue et les substances fibreuses.

COMMENT SE SERVIR DU TRANCHE-LÉGUMES

1. Arrêtez l'appareil d'entraînement (mélangeur, hachoir, coupe-aliments ou dispositif d'entraînement).
2. Fixez le boîtier arrière du tranche-légumes à la prise conique de l'appareil d'entraînement et arrimez-le avec la vis de serrage à main.
3. Abaissez les axes d'articulation de la trémie d'alimentation dans les moyeux du boîtier arrière.
4. Choisissez un outil à utiliser (p. ex. le porte-disque éminceur réglable). Soulevez le piston plongeur (Fig. 1) et insérez l'ensemble de rotation dans le manchon d'entraînement. Laissez retomber le piston.
5. Réglez l'épaisseur des tranches (s'il y a lieu) à la taille désirée.
6. Fermez la porte d'alimentation et attachez le loquet.
7. Faites démarrer l'appareil d'entraînement. Réglez-le à la vitesse qui donnera le meilleur résultat.
8. Soulevez le poussoir. Gardez les mains hors de la trémie d'alimentation.
9. Placez les denrées à trancher dans la trémie d'alimentation et pressez doucement sur le levier du poussoir. Si la pression est trop forte, les aliments seront écrasés et les tranches ne seront pas égales.

NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT Les disques de coupe sont tranchants. Pour éviter des blessures, soyez prudent quand vous les utilisez.

⚠ AVERTISSEMENT Débranchez le cordon d'alimentation.

AVIS Ne nettoyez pas l'acier inox avec des agents de surface contenant des javellisants comme les détergents de lave-vaisselle automatiques. Les javellisants peuvent corroder l'acier inox. Ne nettoyez pas les pièces en aluminium avec des détergents à haute teneur alcaline comme les détergents de lave-vaisselle automatiques ou avec de l'eau chaude: il peut se former de l'oxyde d'aluminium noir.

AUSSITÔT APRÈS USAGE

1. Arrêtez l'appareil d'entraînement (mélangeur, hachoir, coupeur d'aliments ou dispositif d'entraînement.

2. Relevez le loquet et ouvrez la trémie d'alimentation.

3. Soulevez le piston (Fig. 1) et retirez l'ensemble de coupe rotatif.

4. Les disques à effiler et râper peuvent être facilement retirés du porte-disque en faisant pivoter le disque dans le sens antihoraire pour relâcher l'entrée de clé des crampons de retenue.

5. Tous les composants (boîtier, trémie, ensemble rotatif) peuvent être plongés dans l'eau chaude savonneuse pour être lavés. Rincez-les à l'eau chaude limpide et faites-les sécher immédiatement. Il est important que les jus soient nettoyés du tranche-légumes avant qu'ils ne puissent y sécher. Lorsque vous utilisez le disque éminceur réglable, assurez-vous de le nettoyer souvent pour que l'épaisseur se règle facilement. Après le nettoyage, versez une goutte d'huile minérale sur les filets de réglage. Occasionnellement, démontez l'ensemble du disque effileur réglable et procédez à un nettoyage approfondi. Pour ce faire, il est nécessaire de dévisser l'écrou de réglage moleté (Fig. 2) doté d'un filetage à gauche. Le ressort (Fig. 2) devient ainsi libre pour le retirer. Retirez l'ensemble arbre et couteau (Fig. 2). Dévissez l'écrou de réglage (Fig. 2) du disque.

AVIS Pour prévenir des dommages après le nettoyage, le collet de butée (Fig. 2) doit être serré jusqu'à ce qu'il s'appuie sur l'épaulement de l'arbre (Fig. 2). Un mauvais remontage peut provoquer des dommages aux lames, à l'arbre et au disque éminceur.

ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT Débranchez le cordon d'alimentation.

SERVICE

Contactez le service de l'entretien Hobart autorisé de votre région pour toute réparation ou réglage dont cet équipement peut avoir besoin.

DÉPANNAGE

Anomalie	Cause possible	Réparation
Les aliments sont mal ou lentement coupés.	Mauvais disques de coupe utilisés.	Servez-vous des bons disques.
	Les lames sont émoussées ou ébréchées.	Affûtez ou remplacez-les.
	Trop de pression sur le poussoir	Appuyez légèrement sur le produit.