

INSTRUCTIONS

MODEL 84145 FOOD CUTTER

ML-33228



701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45374-0001

937 332-3000

www.hobartcorp.com

FORM 35019 Rev. A (August 2017)

Installation, Operation and Care of MODEL 84145 FOOD CUTTER

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GENERAL

The Model 84145 Food Cutter is designed to cut and mix a wide variety of products. With products in the rotating 14" (355mm) stainless steel bowl, rotating knives cut and mix them inside the bowl cover. The food cutter is powered by a 1/2 horsepower motor and is available for single- or three-phase electrical service.

The Model 84145 is furnished with a #12 attachment hub. Various attachments for this model, available through Hobart, include: #12 Meat and Food Chopper; #12 Vegetable Slicer; #12 Dicer/French Fry Cutter; and #12 Speed Drive (for use with #12 Vegetable Slicer only).



INSTALLATION

UNPACKING

The food cutter was inspected before leaving the factory. The carrier assumes full responsibility for the safe delivery upon acceptance of the shipment. Check for possible shipping damage immediately after receipt.

If the food cutter 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 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 cutter cannot have been moved, installed, or modified.
5. Notify Hobart customer care at (800) 333-7447.

Prior to installation, test the electrical service to assure that it agrees with the specifications on the machine data plate. It is important to check knife clearance before turning on the machine for the first time. If the knife touches the bowl or bowl cover, contact your local Hobart Servicer.

LOCATION

With the legs installed, place the machine on a sturdy level surface.

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.

CLEANING

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

OPERATION

SAFETY

⚠ WARNING 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, is mechanically interlocked with the BOWL COVER. The switch cannot be pulled to the ON position unless the bowl cover is locked in place. 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.

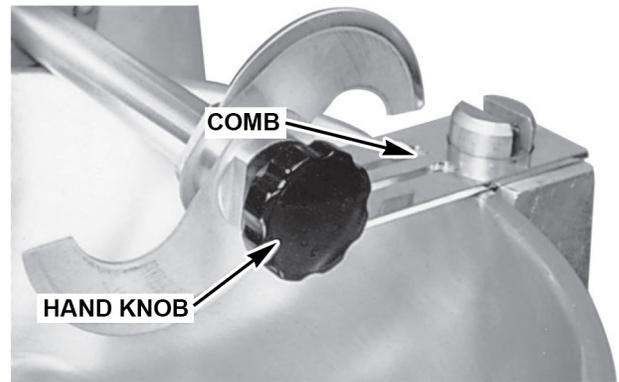


Fig. 1

OPERATION

Start the machine by pulling the START-STOP switch (Fig. 2). Gradually 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.

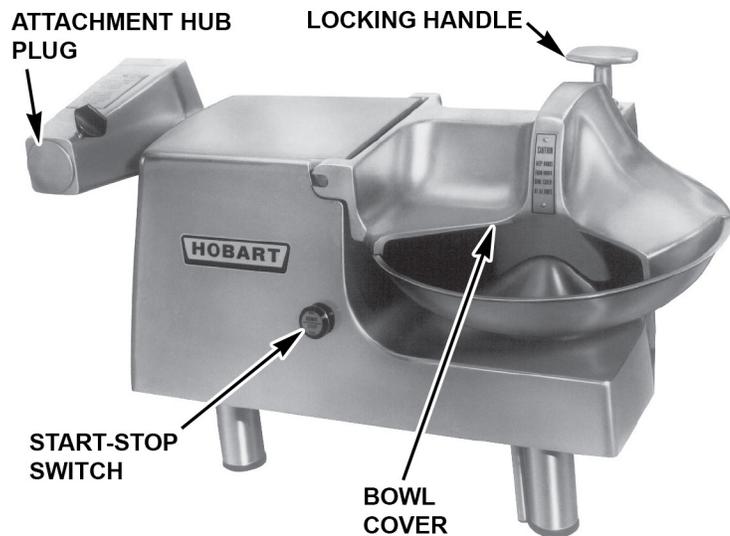


Fig. 2

ATTACHMENTS

NOTICE When using attachments, always fully extend the extension foot to the front position.

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. Tighten the thumb screw to secure the attachment.

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

When removing the attachment, loosen the thumb screw and give the attachment a slight twist to unseat the attachment from the hub. Then pull straight forward to remove 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 bowl, knives and attachments should be removed and washed after each use.

Unlock and raise the bowl cover.

⚠ WARNING Knives are sharp. Exercise extreme caution when handling knives.

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.

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

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 and the bowl drive gear case should be checked occasionally. Contact your local Hobart Service Office.

**MODE
D'EMPLOI**

COUPE-ALIMENTS MODÈLE 84145

ML-33228



701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45374-0001

937 332-3000

www.hobartcorp.com

FORMULAIRE 35019 Rév. A (août 2017)

Installation, Fonctionnement et Entretien COUPE-ALIMENTS – MODÈLE 84145

DOCUMENT À CONSERVER

GÉNÉRALITÉS

Les coupe-aliments modèle 84145 sont conçus pour traiter une grande variété de produits. À l'intérieur du bol rotatif de 14" (355 mm) en acier inoxydable, des couteaux coupent et mélangent les produits sous le couvercle. Le coupe-aliments actionnés is par un moteur de 1/2 H.P. et livrable pour le service de courant monphasé ou triphasé.

Le modèle 84145 comporte une prise d'entraînement n° 12. On peut y attacher divers accessoires Hobart dont le hachoir n° 12, le trancheur à légumes n° 12, le coupe-frites n° 12 et le multiplicateur de vitesse n° 12 (avec le trancheur à légumes n° 12 seulement).



INSTALLATION

DÉBALLAGE

Cette le coupe-aliments a été inspecté avant de quitter l'usine. En acceptant sa livraison, le transporteur prend l'entière responsabilité de le livrer en toute sécurité. Immédiatement après la livraison, vérifiez s'il a effectivement subi des dommages pendant le transport.

S'il s'avère que le coupe-aliments a été endommagé, veuillez suivre les procédures suivantes:

1. Le transporteur doit être averti dans les 5 jours ouvrables suivant la réception.
2. Les gens du terminus local du transporteur doivent être avisés immédiatement lors de la découverte des dommages (indiquez l'heure, la date et à qui vous avez parlé) et assurez le suivi en confirmant les faits par écrit ou par communication électronique.
3. Pour fins d'inspection, tout le matériel d'emballage original doit être conservé.
4. Le coupe-aliments ne doit pas avoir été déplacé, installé ou modifié.
5. Avisez le Service à la clientèle de Hobart immédiatement en faisant le (800) 333-7447.

Avant d'installer le coupe-aliments, s'assurer que l'alimentation électrique de l'immeuble corresponde aux spécifications de la plaque signalétique de la machine. Un jeu de l'épaisseur d'une feuille de papier doit être maintenue entre le tranchant des couteaux et le bol. Si les couteaux touchent au bol ou au couvercle, contacter le service d'entretien Hobart de votre localité.

EMPLACEMENT

Installer les pieds et placer la machine sur une surface solide et de niveau.

RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES

⚠ AVERTISSEMENT le cordon d'alimentation de cette machine est munid'une prise à trois ou à quatre branches. Il est important qu'elle soit branchée correctement à une prise de courant correspondante et dotée d'une mise à la terre appropriée. Si le type de mise à la terre ne convient pas, contacter un électricien.

NETTOYAGE

Nettoyer la machine après l'installation et avant la mise en service. Voir la section NETTOYAGE.

FONCTIONNEMENT

SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSEMENT le dispositif de sûreté doit idujours être en position de fonctionnement lorsqu'on utilise cette machine.

Le MANETTE (Fig. 1) doit être bien appuyée et serrée contre les couteaux.

Le PEIGNE doit être positionné dans le manchon de verrouillage tel qu'indiqué à la Fig. 1.

Le COUVERCLE DU BOL (Fig. 2) doit être refermé par dessus le bol et on doit le verrouiller solidement en abaissant la poignée de verrouillage et en la tournant de 90°.

L'interrupteur de MARCHE/ARRÊT (Fig. 2) qui actionne le coupe-aliments est mécaniquement enclenché par le COUVERCLE. On ne peut le placé en position de marche (ON) à moins que le couvercle soit verrouillé en place. Lorsque l'interrupteur est à la position de marche (ON), il est impossible de déverrouiller le bol.

Toujours DÉBRANCHER l'appareil avant de le nettoyer ou de le déplacer.

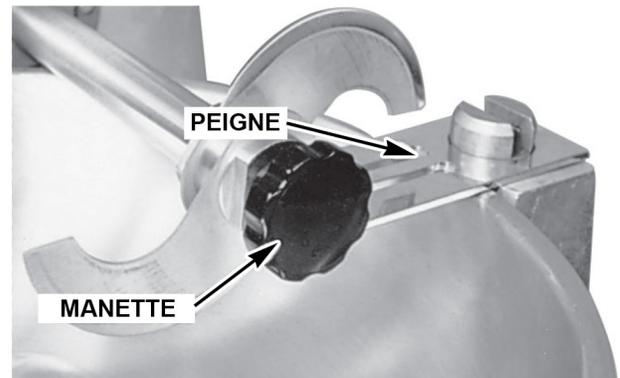


Fig. 1

FONCTIONNEMENT

Mettre la machine en marche en tirant sur l'interrupteur de MARCHE/ARRÊT (Fig. 2). Introduire graduellement les produits directement dans le bol à mesure qu'il tourne. Le couvercle est conçu de façon à faire tourner et à mélanger les produits pendant que le bol tourne.

⚠ AVERTISSEMENT Ne jamais mettre les mains sous le couvercle du bol pendant que l'appareil est en marche. Des couteaux rotatifs tranchants se trouvent sous le couvercle.

Si on désire mieux mélanger les produits, utiliser une spatule (ou un ustensile similaire) pour les tourner alors qu'ils passent dans l'ouverture.

Pour vider le bol, raclez le produit par l'ouverture à l'aide d'une spatule dans une casserole ou un autre bol. On peut procéder ainsi lorsque le bol est en mouvement. On peut également arrêter et partir la machine afin d'amener les produits à l'ouverture.

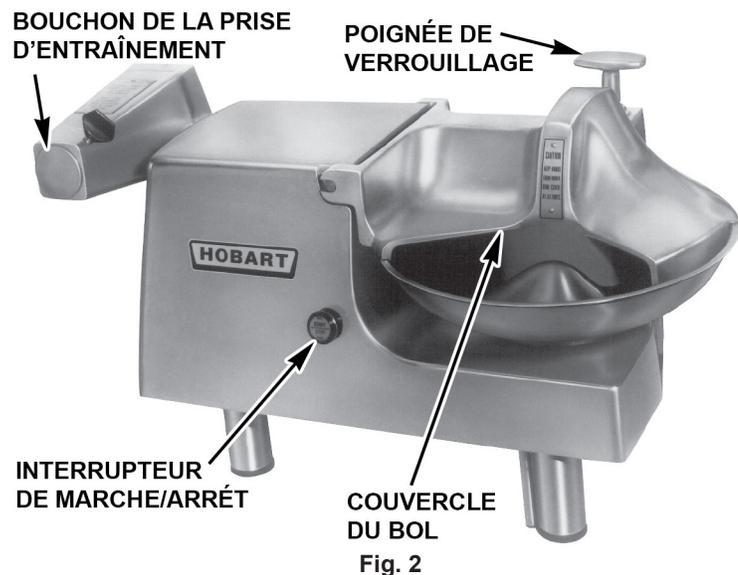


Fig. 2

ACCESSOIRES

AVIS Lorsqu'on utilise un accessoire, toujours étendre complètement le pied auxiliaire à la position avant.

Pour installer un accessoire, desserrer la vis à ailette et retirer le bouchon (Fig. 2) de la prise d'entraînement. Aligner l'arbre de l'accessoire dans le manchon carré dans la prise et l'engager dans ce dernier. Pour le détacher, serrer la vis à ailette.

Chaque accessoire fonctionne à l'aide de l'interrupteur de MARCHE-ARRÊT du coupe-aliments.

Pour l'enlever, desserrer la vis à ailette et le tourner légèrement pour le libérer du moyeu. Tirer ensuite en ligne droite pour l'enlever.

le multiplicateur de vitesse ne sert qu'au trancheur de légumes pour en accélérer la vitesse. NE PAS l'utiliser pour les autres accessoires.

NETTOYAGE

Retirer et laver le bol, les couteaux et les accessoires après chaque usage.

Déverrouiller et soulever le couvercle du bol.

AVERTISSEMENT les couteaux sont tranchants. Afficher une extrême prudence en les manipulant.

Retirer le peigne.

Tourner l'arbre du couteau avec soin de façon à placer les lames à l'horizontale. Retirer la manette et faire glisser avec soin les couteaux hors de l'arbre.

Retirer le bol en le tournant au maximum dans le sens des aiguilles d'une montre et soulever le support du bol.

Laver à fond ces pièces dans un évier.

Essuyer quotidiennement le coupe-aliments à l'aide d'un chiffon humide et le sécher.

ENTRETIEN

AVERTISSEMENT Débrancher la machine avant de procéder à l'entretien.

LUBRIFICATION

Le moteur est doté de paliers qui baignent dans la graisse et ne nécessite aucune lubrification.

Contactez le service d'entretien Hobart de votre localité pour une vérification occasionnelle des boîtes d'engrenage de la prise d'entraînement et du bol.