

INSTRUCTIONS

SALAD DRYERS

MODELS

SDPE ML-136310

SDPS ML-136311



701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45374-0001

937 332-3000

www.hobartcorp.com

FORM 35018 (August 2014)

TABLE OF CONTENTS

GENERAL	3
INSTALLATION	4
Unpacking	4
Location	4
Electrical Connections	4
OPERATION.....	4
Using the Salad Dryer	4
CLEANING	6
Interior Surface of Tank (SDPS Model).....	6
Interior Surface of Tank (SDPE Model).....	6
Exterior Surface of Tank (SDPS Model).....	6
Exterior Surface of Tank (SDPE Model).....	6
Spin Basket and Lid	6
MAINTENANCE	7
Service	7
TROUBLESHOOTING	7

Installation, Operation and Care of SALAD DRYERS

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GENERAL

The Hobart Salad Dryers are designed to dry large amounts of lettuce within minutes. Salad drying extends the shelf life of lettuce, providing a fresh, crisp appearance.

The model SDPE (Fig. 1) has a sturdy polyethylene base, with a polyethylene tub and lid cover.

The model SDPS (Fig. 2) has a sturdy polyethylene base, with a stainless steel tub and lid cover.

The Salad Dryer is powered with a $\frac{1}{4}$ Hp motor. The spin basket is removable to make loading and washing easy and convenient. The timer is conveniently located on the top of the machine and can be set from 1 to 5 minutes.



Fig. 1



Fig. 2

INSTALLATION

UNPACKING

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

Prior to installation, verify that the electrical service agrees with the specifications on the data plate located on the machine.

LOCATION

Place the salad dryer on a solid, flat floor surface over the floor drain or place a two gallon capacity container under the drain tube.

ELECTRICAL CONNECTIONS

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

ELECTRICAL DATA				
Motor	Volts	Hertz	Phase	Amps
1/4 HP	115	60	1	2.5

OPERATION

⚠ WARNING Moving parts. Keep hands, clothing and utensils out while in operation.

USING THE SALAD DRYER

1. Secure machine in position by depressing the brake pedal on each caster (Fig. 3).



CASTER BRAKE PEDAL OFF



CASTER BRAKE PEDAL ON

Fig. 3

2. Remove the lid cover (Fig. 4) by peeling it off on one side first for easy removal.

The white polyethylene lid is attached to the lid cover. Do not pull or force lid off in a quick motion.

3. Suspend the lid cover (Fig. 4) from the salad dryer tub using the hook provided on the lid cover.
4. Remove the spin basket (Fig. 5) and place in sink.
5. Load washed lettuce/salad into spin basket to below handle holes (Fig. 5) only. Let excess water drain from salad and spin basket prior to loading spin basket into salad dryer.

NOTICE Do not overload spin basket. Overloading will cause lid and motor failure. Best results are achieved by filling the spin basket $\frac{3}{4}$ full. For shredded lettuce, cabbage and denser product, like Romaine, load may need to be reduced to $\frac{1}{2}$ full so as not to overload the unit.



Fig. 4

6. Place loaded spin basket into salad dryer ensuring the octagon shaped recess in the spin basket lines up with the metal octagon driver (Fig. 5) in the salad dryer.

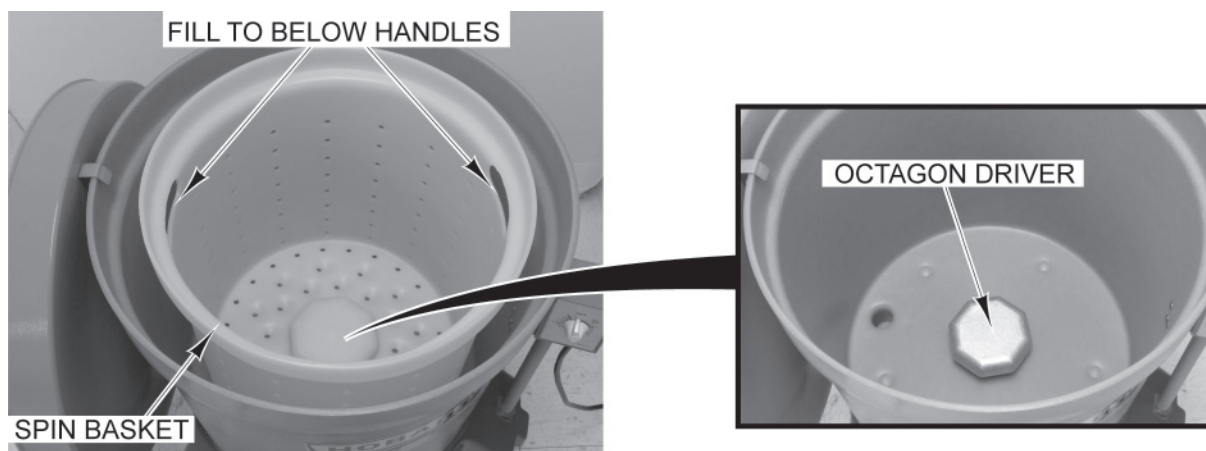


Fig. 5

7. Make sure that the T-Handle (Fig. 6), that secures the white polyethylene lid to the lid cover, is tight before each use.
8. Place the lid cover onto the salad dryer, making sure it sits flush on top of the tub.

The white polyethylene lid attached to the inside of the lid cover is designed to hold the spin basket in the center of the salad dryer. Proper alignment will keep the salad dryer balanced and vibration free. Overloading will prevent the lid from lining up properly with the spin basket and will cause the salad dryer to wobble.

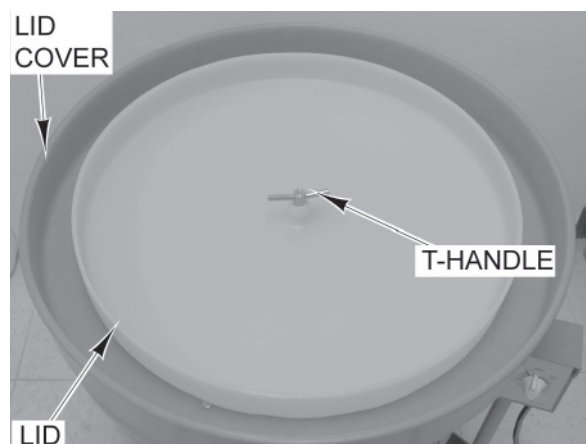


Fig. 6

9. Turn the machine ON by rotating the knob (Fig. 7) on the timer clockwise, choosing a one-to-five minute cycle. Machine will turn off automatically.

Generally, a two-to-three minute cycle is sufficient to dry a full load.

10. When the timer cycle has ended, wait 10 seconds for the spin basket to stop rotating before removing the lid cover. Remove spin basket from the machine.

For high volume operation, a second spin basket is recommended. Second basket can be filled with lettuce while the first basket is operating inside the salad dryer.

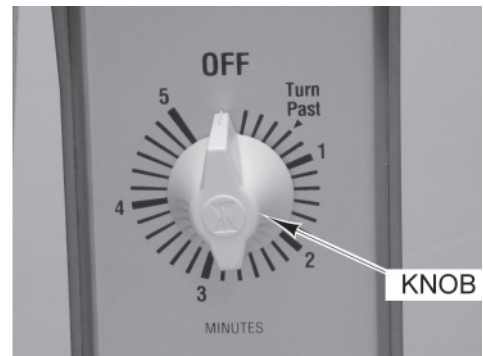


Fig. 7

CLEANING

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

NOTICE Do not spray water towards the bottom side and motor area of the unit. This may cause damage to the gear motor and electrical parts.

INTERIOR SURFACE OF TANK (SDPS MODEL)

1. Remove the remaining food debris with a sponge.
2. Wash the interior with warm, detergent-sanitizing solution designed to clean stainless steel surfaces that are in contact with food.
3. Rinse with clean water. Air dry before placing on lid cover.

INTERIOR SURFACE OF TANK (SDPE MODEL)

1. Remove the remaining food debris with a sponge.
2. Wash the interior with warm, detergent-sanitizing solution designed for use with plastic materials in contact with food.
3. Rinse with clean water. Air dry before placing on lid cover.

EXTERIOR SURFACE OF TANK (SDPS MODEL)

1. Use a clean, damp cloth to wipe the wash solution from surface. Allow to air dry.
2. Any commercial stainless steel polish can be used to shine clean surfaces.

EXTERIOR SURFACE OF TANK (SDPE MODEL)

1. Use a clean, damp cloth to wipe the wash solution from surface. Allow to air dry.

SPIN BASKET AND LID

1. Wash in warm, detergent-sanitizing solution designed for use with plastic materials in contact with food.
2. Rinse in clean water. Allow to air dry.

NOTICE Never steam clean the spin basket or lid cover.

MAINTENANCE

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

Routinely inspect the machine to make sure that it is in proper working order.

SERVICE

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

TROUBLESHOOTING

SYMPTOM	POSSIBLE CAUSE	SUGGESTED ACTION
Salad dryer will not start.	Timer not turned past mark.	Turn timer past mark, then set time.
	Fuse or circuit breaker interrupting power.	Check for blown fuses or reset circuit breaker.
	Broken wire or connection.	Pull electrical cord from receptacle and call your local Hobart Service Office.
Salad dryer vibrates when running.	Spin basket overloaded.	Fill spin basket $\frac{3}{4}$ full.
	Product not distributed evenly.	Distribute product evenly in spin basket.
	Casters not locked.	Lock all casters in place.
	Lid cover not on/secure.	Ensure lid cover is on.

**MODE
D'EMPLOI**

ESSOREUSES À SALADE

MODÈLES

SDPE ML-136310

SDPS ML-136311



701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45374-0001

937 332-3000

www.hobartcorp.com

FORM 35018 (août 2014)

TABLE DES MATIÈRES

INFORMATIONS GÉNÉRALES	3
INSTALLATION	4
Déballage	4
Emplacement	4
Connexions électriques	4
MODE D'EMPLOI	4
Comment utiliser l'essoreuse à salade	4
NETTOYAGE	6
Surface intérieure de la cuve (modèle SDPS)	6
Surface intérieure de la cuve (modèle SDPE)	6
Surface extérieure de la cuve (modèle SDPS)	6
Surface extérieure de la cuve (modèle SDPE)	6
Panier d'essorage et couvercle	6
ENTRETIEN	7
Service technique	7
DÉPANNAGE	7

Installation, mode d'emploi et entretien des ESSOREUSES À SALADE

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Lesessoreuses à salade de Hobart sont conçues pour essorer de grandes quantités de salade en quelques minutes. L'essorage des salades prolonge leur durée de conservation tout en leur donnant une apparence de fraîcheur et de croquant.

Le modèle SDPE (Fig. 1) est doté d'une base robuste en polyéthylène surmontée d'une cuve et d'un couvercle en polyéthylène.

Le modèle SDPS (Fig. 2) est doté d'une base robuste en polyéthylène surmontée d'une cuve et d'un couvercle en acier inox.

L'essoreuse à salade est mue par un moteur de ¼ HP. Le panier d'essorage est amovible, ce qui rend son chargement et son nettoyage facile et commode. La minuterie est placée stratégiquement en haut de l'appareil et peut être réglée de 1 à 5 minutes.



Fig. 1



Fig. 2

INSTALLATION

DÉBALLAGE

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

Avant de commencer l'installation, assurez-vous que votre entrée électrique est conforme aux données de la plaque signalétique de l'appareil.

EMPLACEMENT

Posez l'essoreuse à salade sur la surface d'un plancher solide et plat au-dessus d'un siphon de sol ou placez un contenant de deux gallons US (8 L) sous le tuyau de vidange.

CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

⚠ AVERTISSEMENT Le cordon électrique de cet appareil est doté d'une fiche de mise à la terre qui doit être raccordée à une prise de courant correctement mise à la terre. Si la prise de courant n'est pas une prise de mise à la terre, contactez un électricien. Ne retirez pas la broche de mise à la terre de la fiche.

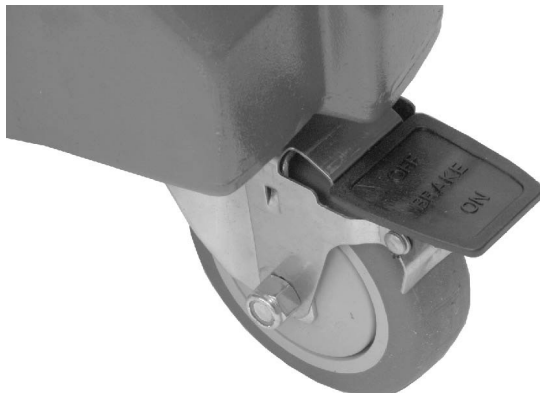
DONNÉES ÉLECTRIQUES				
Moteur	Tension	Hertz	Phase	A
1/4 HP	115	60	1	2,5

MODE D'EMPLOI

⚠ AVERTISSEMENT Pièces en mouvement. Gardez mains, vêtements et ustensiles hors de portée pendant le fonctionnement.

COMMENT UTILISER L'ESSOREUSE À SALADE

1. Fixez l'appareil en place en abaissant la pédale de freinage de chacune des roulettes (Fig. 3).



PÉDALE DE FREINAGE DÉSENGAGÉE



PÉDALE DE FREINAGE ENGAGÉE

Fig. 3

2. Retirez le couvercle (Fig. 4) en le décollant d'abord d'un côté pour qu'il soit facile de l'ouvrir.

Un couvre-produit en polyéthylène blanc est attaché au couvercle. Ne tirez pas dessus ou ne le forcez pas en un mouvement brusque.

3. Suspendez le couvercle (Fig. 4) à la cuve de l'essoreuse en vous servant du crochet prévu à cette fin.
4. Retirez le panier d'essorage (Fig. 5) et posez-le dans un évier.
5. Chargez la laitue ou la salade lavée dans le panier d'essorage jusqu'en-dessous des trous des poignées (Fig. 5) seulement. Laissez l'excès d'eau s'échapper de la salade et du panier d'essorage avant de les charger dans l'essoreuse à salade.



Fig. 4

AVIS Ne surchargez pas le panier d'essorage. Toute surcharge entraînera des pannes du couvercle et du moteur. Vous obtiendrez les meilleurs résultats en remplissant le panier d'essorage au $\frac{3}{4}$ de sa capacité. S'il s'agit de laitue hachée, de choux et de produits plus consistants, comme de la romaine, il se peut qu'il faille réduire la taille du chargement jusqu'à moitié de la capacité pour éviter de surcharger l'appareil.

6. Déposez le panier d'essorage rempli dans l'essoreuse à salade en vous assurant que le renforcement octogonal du panier d'essorage vienne s'aligner avec le dispositif d'entraînement octogonal en métal (Fig. 5) de l'essoreuse.

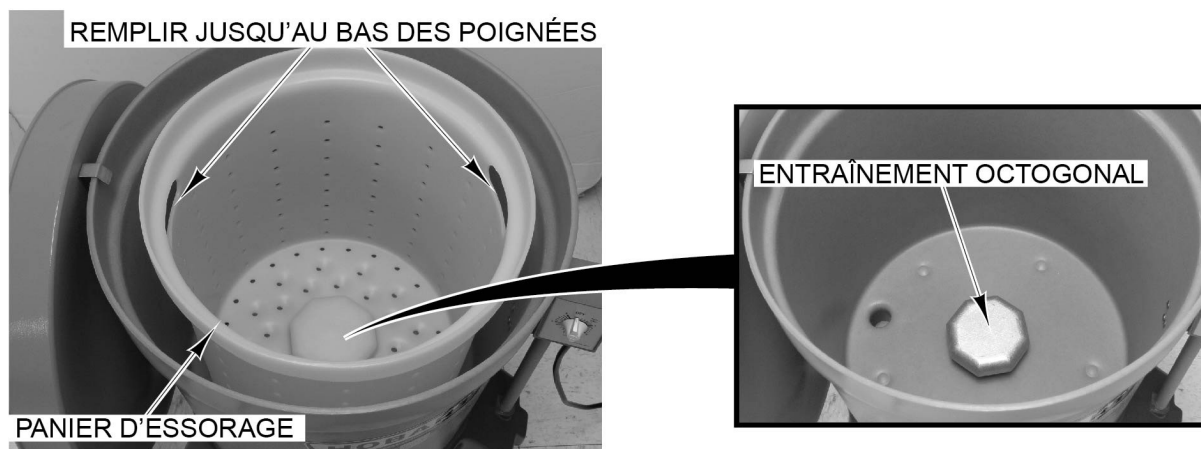


Fig. 5

7. Assurez-vous que la poignée en forme de T (Fig. 6) qui retient le couvre-produit au couvercle principal soit bien serrée avant chaque utilisation.

8. Placez le couvercle principal sur l'essoreuse en vous assurant qu'il est bien ancré sur le dessus de la cuve.

Le couvre-produit en polyéthylène blanc attaché à l'intérieur du couvercle principal est conçu pour retenir le panier d'essorage au centre de l'essoreuse. Un bon alignement maintiendra l'équilibre de l'essoreuse en empêchant les vibrations. Si l'appareil est surchargé, le couvre-produit ne pourra pas s'aligner correctement au panier d'essorage et fera vaciller l'essoreuse à salade.

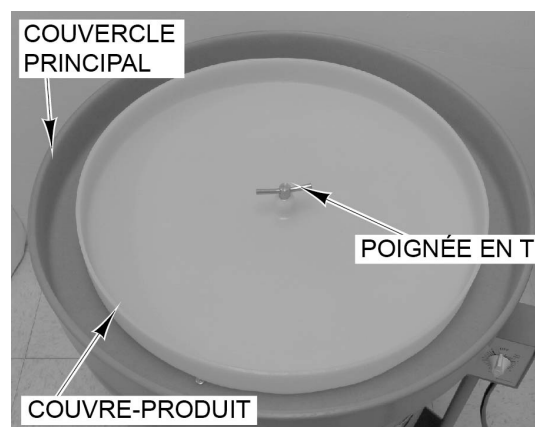


Fig. 6

9. Allumez l'appareil en faisant tourner le bouton de la minuterie dans le sens horaire (Fig. 7) tout en choisissant un cycle d'une durée d'une à cinq minutes.

Un cycle d'une durée deux à trois minutes est généralement suffisant pour essorer une pleine charge.

10. Lorsque le cycle de la minuterie est terminé, patientez 10 secondes pour que le panier d'essorage arrête de tourner avant de retirer le couvercle principal. Retirez le panier d'essorage de la cuve.

S'il s'agit d'une exploitation à volume élevé, il est recommandé de se procurer un deuxième panier d'essorage. Le deuxième panier peut être chargé de laitue pendant que le premier est en traitement dans l'appareil.

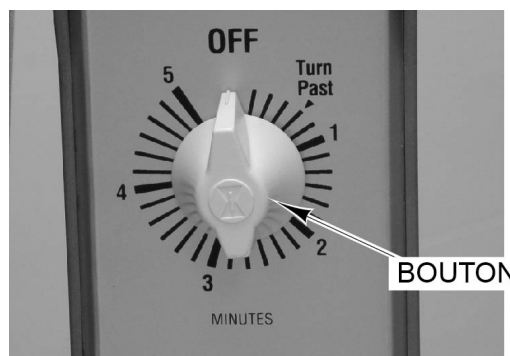


Fig. 7

NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT Arrêtez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation avant le nettoyage.

AVIS Ne vaporisez pas d'eau vers le bas et vers la zone du moteur de l'appareil. Cela pourrait endommager le moteur à engrenages et les pièces électriques.

SURFACE INTÉRIEURE DE LA CUVE (MODÈLE SDPS)

1. Retirez les débris d'aliments à l'aide d'une éponge.
2. Lavez l'intérieur avec une solution d'eau chaude et d'assainissement conçue pour le nettoyage des surfaces d'acier inox qui viennent en contact avec des aliments.
3. Rincez à l'eau claire. Laissez sécher à l'air avant de remettre le couvercle.

SURFACE INTÉRIEURE DE LA CUVE (MODÈLE SDPE)

1. Retirez les débris d'aliments à l'aide d'une éponge.
2. Lavez l'intérieur avec une solution d'eau chaude et d'assainissement conçue pour le nettoyage des surfaces en plastique qui viennent en contact avec des aliments.
3. Rincez à l'eau claire. Laissez sécher à l'air avant de remettre le couvercle.

SURFACE EXTÉRIEURE DE LA CUVE (MODÈLE SDPS)

1. Utilisez un chiffon humide propre pour essuyer la solution de lavage de la surface. Laissez sécher à l'air.
2. N'importe quel poli commercial pour l'acier inox peut être utilisé pour faire briller les surfaces propres.

SURFACE EXTÉRIEURE DE LA CUVE (MODÈLE SDPE)

1. Servez-vous d'un chiffon humide propre pour essuyer la solution de lavage de la surface. Laissez sécher à l'air.

PANIER D'ESSORAGE ET COUVERCLE

1. Lavez avec une solution d'eau chaude et d'assainissement conçue pour le nettoyage des surfaces en plastique qui viennent en contact avec des aliments.
2. Rincez à l'eau claire. Laissez sécher à l'air.

AVIS Ne jamais nettoyer le panier d'essorage ou le couvercle à la vapeur.

ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT Arrêtez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation avant tout entretien.

Inspectez souvent l'appareil pour vous assurer qu'il est en bon état de marche.

SERVICE TECHNIQUE

Contactez le bureau du service de l'entretien autorisé par Hobart dans votre région pour toute réparation ou réglage de cet équipement.

DÉPANNAGE

SYMPTÔME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION CONSEILLÉE
L'essoreuse à salade ne démarre pas.	La minuterie n'a pas dépassé la marque.	Tournez la minuterie au delà de la marque et ensuite, réglez le temps.
	Le courant a été coupé par un fusible ou un disjoncteur.	Remplacez les fusibles grillés ou réarmez le disjoncteur.
	Fil ou connexion endommagés.	Débranchez le cordon électrique de la prise de courant et appelez le bureau de service Hobart de votre région.
L'essoreuse à salade vibre quand elle est en fonction.	Le panier d'essorage est surchargé.	Chargez le panier au $\frac{3}{4}$ de sa capacité.
	Le produit n'est pas réparti également.	Répartissez le produit également dans le panier d'essorage.
	Les roulettes ne sont pas verrouillées.	Verrouillez toutes les roulettes.
	Le couvercle n'est pas bien assujéti.	Assurez-vous que le couvercle est bien en place.

