



INSTRUCTION MANUAL

MODEL
CCH32
CCH34



701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45373

937-332-3000

www.hobartcorp.com

TABLE OF CONTENTS

GENERAL.....	3
INSTALLATION	4
Unpacking.....	4
Location	4
Electrical Connections	4
OPERATION	5
CCH34 Control Switch.....	5
CCH32 Control Switch.....	5
Component Parts.....	6
Cutter-Bowl Processing Operation	8
Cutter-Bowl Assembly & Setup.....	8
Capacity Recommendations.....	10
Using the Bowl Scraper	11
Using the Pouring Funnel	11
Preparing the Product for Processing.....	11
Operating the Food Processor.....	11
Vegetable-Preparation Processing Operation	12
Vegetable-Preparation Attachment Assembly & Setup.....	12
One-Plate Setup (Slicing, Shredding, Grating, and Julienne Cutting)	12
Two Plate Setup (Dicing)	13
Using the Feed Tube	14
Using the Feed Hopper.....	15
Operating the Food Processor.....	15
Cutting Tool Guide	16
CLEANING	19
MAINTENANCE	19
Replacement Dicing Grids & Cutter Knives.....	19
TROUBLESHOOTING	20
Service.....	20

Installation, Operation and Care of CCH32 and CCH34 Combination Food Processors

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GENERAL

The CCH32 and CCH34 are combination-style food processors capable of performing either bowl-style food processing or vegetable-preparation food processing operations. The CCH32 has two speed settings. The CCH34 has four speed settings and a pulse feature. Both models include SureSense™ technology, which identifies the processor attachment installed and adjusts the machine speed for high-quality processing results. When the vegetable-preparation attachment is installed, the machine speed adjusts to the optimum speed for clean, consistent, repetitive slicing, shredding, and dicing (CCH34 only) operations. When the cutter-bowl attachment is installed, the machine speed adjusts to the correct rpm's for excellent results when chopping, emulsifying, and blending products.



Fig. 1

The cutter-bowl attachment (Fig. 1) is used to chop, grind, mix, blend, and puree products such as fruits, vegetables, meat, and fish. The 3.2 quart stainless-steel bowl provides the capability for small batch sizes needed in today's commercial kitchens. The unique knife design makes clean cuts and a long life edge. The bowl cover includes a patented scraper system to improve overall bowl processing performance.

The vegetable-preparation attachment (Fig. 1) is used to slice, dice, shred, grate, and julienne products. It incorporates a half moon hopper with a lever-actuated pusher plate for batch processing of products such as potatoes, onions, or lettuce. The feed tube pusher may be removed and the cylindrical hole used for continuous-feed processing of products, such as carrots and celery. During processing, a spinning flinger plate (Fig. 1) ejects product out the front chute on the machine. A wide variety of cutting plates and dicing grids (CCH34 only) are available for use with the vegetable-preparation setup.

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 bottom of the machine.

Lift or move the machine (Fig. 2) only by using the two handles on the sides of the base.

LOCATION

The machine must be operated on an appropriate counter-height surface. A pan (not provided), suitable for kitchen use, can be used to capture the product at the exit chute. There should be adequate space around the food processor for the user to operate the controls and install or remove the cutter-bowl attachment, vegetable-preparation attachment, and accessories.



Fig. 2

ELECTRICAL CONNECTIONS

⚠ WARNING The electrical cord on this machine is equipped with a three-pronged grounding 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.

OPERATION

CCH34 CONTROL SWITCH



Fig. 3

- 0** Machine is Off. Switch off machine before unplugging.
- I** Runs motor and knife at low speed (500 rpm for vegetable-preparation processing; 1,450 rpm for cutter-bowl processing) until the switch is turned off.
- II** Runs motor and knife at high speed (800 rpm for vegetable-preparation processing; 2,650 rpm for cutter-bowl processing) until the switch is turned off.
- P** Runs motor and knife at high speed (800 rpm for vegetable-preparation processing; 2,650 rpm for cutter-bowl processing) while switch is held in position. When the switch is released, the machine returns to off.

CCH32 CONTROL SWITCH



Fig. 4

- 0** Machine is Off. Switch off machine before unplugging.
- I** Runs motor and knife at low speed (500 rpm for vegetable-preparation processing; 1,450 rpm for cutter-bowl processing) until the switch is turned off.

COMPONENT PARTS



Fig. 5

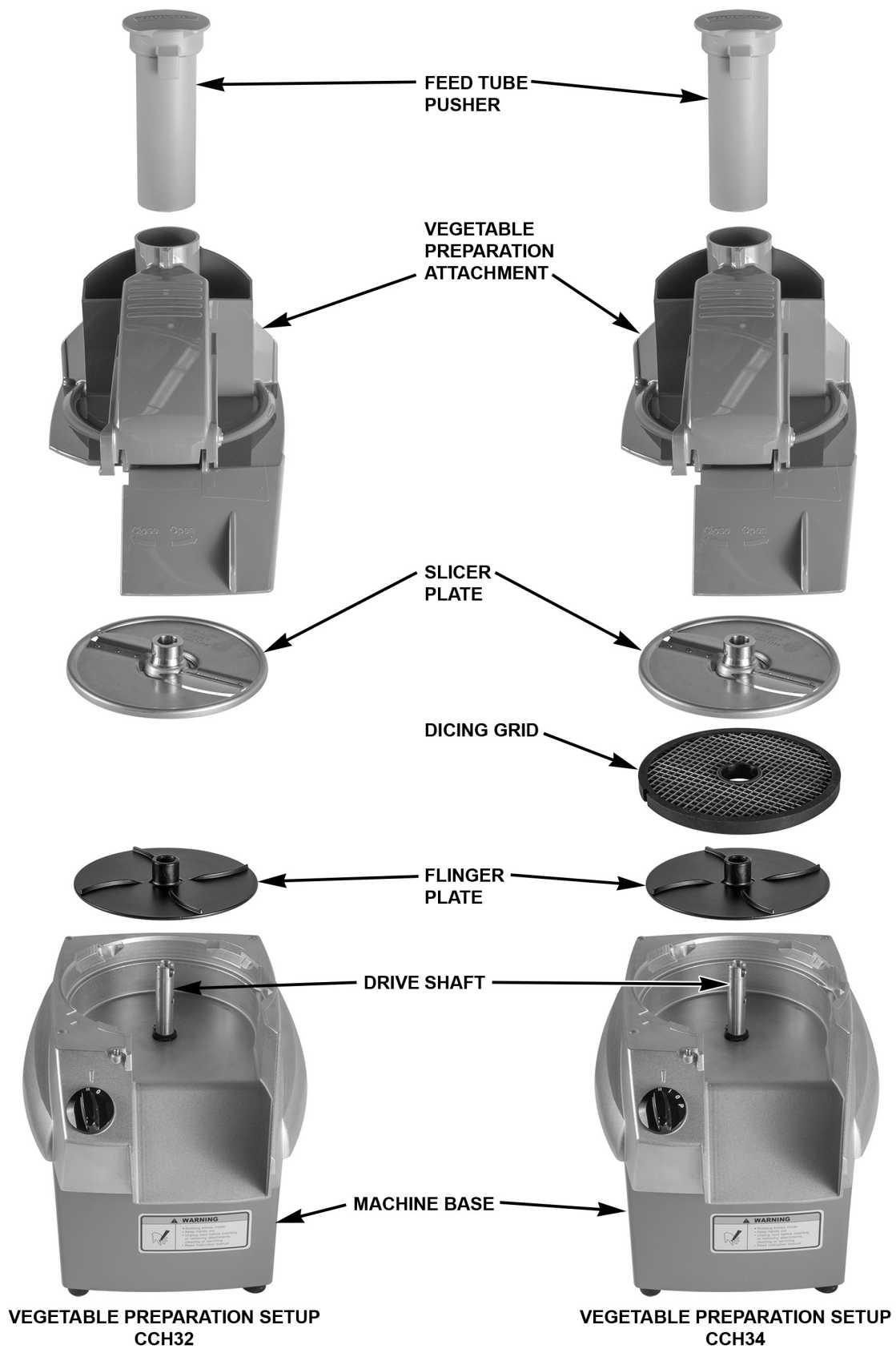


Fig. 6

CUTTER-BOWL PROCESSING OPERATION

⚠ WARNING Rotating knife inside. Do not remove the cover until the knife stops. Unplug the cord before inserting or removing attachments, cleaning, or servicing.

Cutter-Bowl Assembly & Setup

1. Install the bowl onto the machine base so that the center post fits over the drive shaft. Make sure the tab on the outside of the bowl fits into the slot in the machine base (Fig. 7).

NOTICE The bowl must be properly installed for the bowl cover to fit and lock in place, as described in step 8.

2. Lower the knife onto the drive shaft, rotating the knife until it seats into the groove in the drive shaft.

NOTICE The knife must be properly installed for the bowl cover to fit and lock in place, as described in step 8.



Fig. 7

3. The scraper arm includes three rubber wipers that are removable for cleaning or replacement. Press the three rubber wipers (Fig. 8) into place in the scraper arm so that they are centered in the groove and do not interfere with the lip of the clear plastic bowl cover. The rubber wipers are reversible and can be installed in either direction.

NOTICE The rubber wipers must be correctly installed for the scraper arm to fit into the clear plastic bowl cover, as described in step 5.



Fig. 8

4. Install the rubber o-ring seal (Fig. 9) into the groove inside the bowl cover. Lay the o-ring seal over the groove and gently press it into place in the bowl cover. Note, there is a slot in the groove to allow easy access to the o-ring for removal.



Fig. 9

5. Fit the clear plastic bowl cover (Fig. 10) over the scraper arm so that the center holes align.



Fig. 10

6. Install the scraper handle shaft through the center hole in the clear plastic bowl cover (Fig. 11) and into the scraper arm, aligning the tabs on the scraper handle with the slots in the scraper arm.



Fig. 11

7. Press the scraper arm and scraper handle together and turn the scraper handle (Fig. 12) one-eighth turn counterclockwise to lock the handle and scraper arm together as one piece. Rotate the handle back and forth to ensure the scraper handle and scraper arm move together as one unit.



Fig. 12

8. Place the bowl cover assembly onto the bowl, ensuring all three wiper arms are inside the bowl. Lower the bowl cover assembly so that the “Close Open” marking (Fig. 13) is at the 5-o’clock position in relation to the front of the machine, then rotate the bowl cover clockwise to lock it into place on the machine base.



Fig. 13

NOTICE The bowl cover assembly must be properly locked into the closed position or the machine will not operate.

Capacity Recommendations

The maximum quantity of product that can be processed in one batch and the length of time required for the processing are dependent on the product and the result desired. Shorter processing times result in a coarser end product; longer processing times result in a finer end product.

The Capacity Chart below outlines the maximum quantity of various products that can be processed in one batch and the approximate processing time per batch.

CAPACITY CHART		
Product	Quantity	Time
Mince, Slice, Chop		
Onions/Carrots	1½ lbs.	20 secs.
Mozzarella Cheese	1½ lbs.	20 secs.
Meats		
Fresh	1½ lbs.	30 secs.
Cooked	2 lbs.	30 secs.
Salmon Mousse	2 lbs.	30 secs.
Steak Tartar	1½ lbs.	30 secs.
Miscellaneous		
Dough	2 lbs.	60 secs.
Bread Crumbs	¾ lbs.	10 secs.
Parmesan Cheese (fine)	¾ lbs.	60 secs.
Aromatic Butter	2 lbs.	30 secs.
Mayonnaise	1¼ qts.	35 secs.
Tomato Sauce	1 qt.	20 secs.
Liquid	¾ qt.	Pulse as required

Using the Bowl Scraper

The bowl scraper has three legs and three lid wipers and allows for 180° motion to fully wipe the entire bowl and lid. During processing, the scraper handle can be moved back and forth to reintroduce partially cut product that is clinging to the sides of the bowl into the cutting area. The bowl scraper can also be used during processing to stir or mix liquid products. To move the scraper, grasp the handle and rotate it either clockwise or counterclockwise until it comes to a stop. The bowl scraper must be used at all times when using the machine with the cutter-bowl attachment.

Using the Pouring Funnel

The scraper handle is equipped with a pouring funnel (Fig. 14) through which ingredients may be added while the unit is operating or while it is stopped.

Preparing the Product for Processing

For the best and most consistent results, cut firm products, such as meat and cheese, into equal pieces of approximately one inch cubes.

For dry products, place the product in the bowl first, turn on the machine, and then add any liquid ingredients through the pouring funnel.

When processing, be sure to manually move the scraper handle back and forth to reintroduce partially cut product into the cutting zone.

Operating the Food Processor

1. Assemble components as described in the “Cutter-Bowl Assembly & Setup” section on page 8.
2. Remove the bowl cover and add product. Refer to the Capacity Chart on page 10.
3. Reinstall the bowl cover and ensure it is in the closed and locked position.
4. For best results, use the pulse setting a few times at the beginning of each processing operation to cut product into smaller pieces, then set the control switch to the desired speed setting.

When processing is done, turn off the unit, wait for the knife to stop, then unplug the power cord. Rotate the clear plastic cover counterclockwise to unlock it. Lift the bowl cover assembly up and away from the machine, then the bowl can be removed to empty contents.

NOTICE Always leave the knife in the bowl when removing or transporting the bowl to help prevent contents from leaking out through the tube in the center of the bowl. To remove the bowl and knife, rotate the knife clockwise until it stops, then lift the bowl from the machine.



Fig. 14

VEGETABLE-PREPARATION PROCESSING OPERATION

⚠ WARNING Rotating knife inside. Do not remove the vegetable-preparation attachment until the knife stops. Unplug the cord before inserting or removing attachments, cleaning, or servicing.

Vegetable-Preparation Attachment Assembly & Setup

Proper assembly of the machine and selection of the appropriate cutters are necessary for correct operation of this food processor. Refer to the Cutting Tool Guide on page 16 for cutter sizes and the appropriate operation instructions.

One-Plate Setup (Slicing, Shredding, Grating, and Julienne Cutting)

1. Lower the flinger plate (Fig. 15) onto the drive shaft, rotating the plate clockwise or counterclockwise until it seats onto the drive pin of the drive shaft. The flinger plate is required for all vegetable-preparation processing operations.

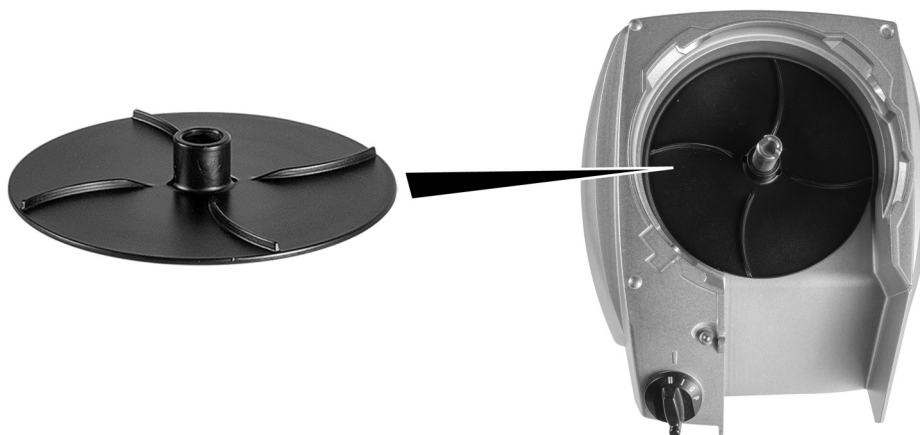


Fig. 15

2. Select the appropriate plate for the job (refer to the Cutting Tool Guide on page 16). Lower the cutting plate (Fig. 16) onto the drive shaft, rotating the plate counterclockwise until it seats into the groove on the drive shaft.

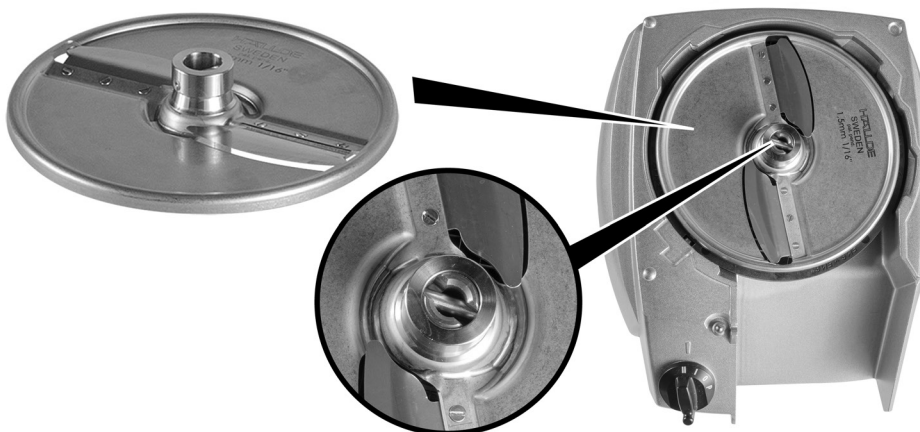


Fig. 16

NOTICE The cutting plate must be properly installed for the vegetable-preparation attachment to fit and lock into place, as described in step 3.

3. Lower the vegetable-preparation attachment (Fig. 17) onto the machine so that the “Close Open” marking is at the 5-o’clock position in relation to the front of the machine, then rotate the attachment clockwise until it locks into the operating position.

NOTICE The vegetable-preparation attachment must be properly locked in the closed position or the machine will not operate.



Fig. 17

Two Plate Setup (Dicing)

1. Lower the flinger plate (Fig. 18) onto the drive shaft, rotating the plate clockwise or counterclockwise until it seats onto the drive pin of the drive shaft. The flinger plate is required for all vegetable-preparation processing operations.



Fig. 18

2. For the CCH34 Select the proper size dicing grid (refer to the Cutting Tool Guide on page 16) and install it into the machine base (Fig. 19), aligning the slot on the dicing grid with the tab in the machine base. Allow the dicing grid to drop into place on the machine base. Make sure the sharp edge of the dicing grid is facing up.

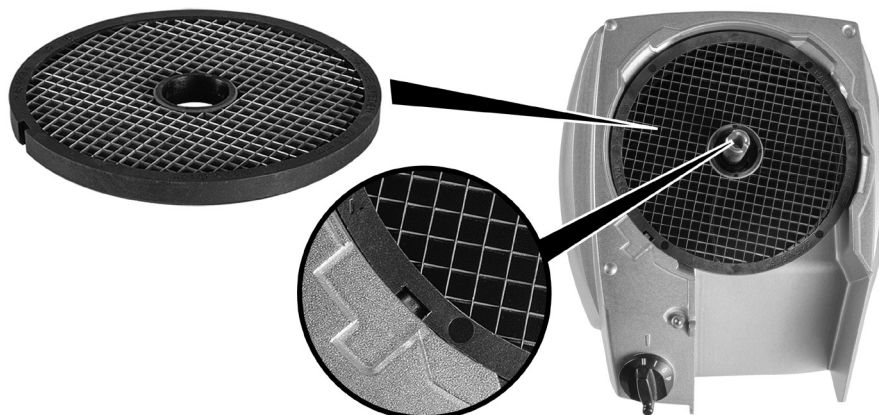


Fig. 19

NOTICE The plate must be installed properly for the vegetable-preparation attachment to fit and lock in place, as described in step 4.

3. Select the appropriate plate (Fig. 20) for the job (refer to the Cutting Tool Guide on page 16). Lower the plate onto the drive shaft, rotating the plate counterclockwise until it seats into the groove on the drive shaft.

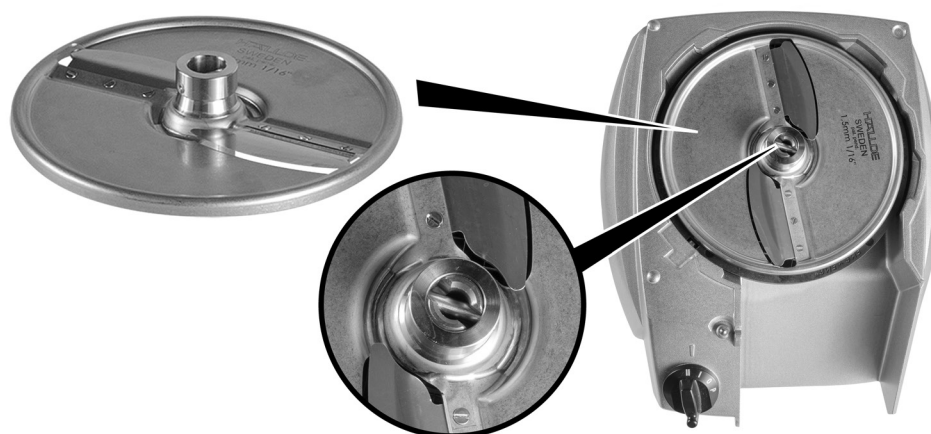


Fig. 20

NOTICE The plate must be properly installed for the vegetable-preparation attachment to fit and lock into place, as described in step 4.

4. Lower the vegetable-preparation attachment (Fig. 21) onto the machine so that the “Close Open” marking is at the 5-o’clock position in relation to the front of the machine, then rotate the attachment clockwise until it locks into the operating position.

NOTICE The vegetable-preparation attachment must be locked properly in the closed position or the machine will not operate.



Fig. 21

Using the Feed Tube

Twist the knob to release the catch on the feed tube pusher and pull out to expose the feed tube opening.

The feed tube (Fig. 22) is used for slicing long, thin-shaped products, such as cucumbers or carrots, or to contain small items like radishes. The machine does not stop when the feed tube pusher is removed; this allows product to be processed continuously. Always use the feed tube pusher.



Fig. 22

Using the Feed Hopper

If the machine is running when the pusher plate is raised from the feed hopper, the machine will automatically come to a stop. After the food processor stops, prepared products such as potatoes, carrots, and lettuce can be placed in the large feed hopper (Fig. 23). Product may be stacked on top of one another to fill the feed hopper. When the pusher plate is lowered back to the feed hopper, the food processor will automatically restart as long as the control switch is in the low (I) or high (II) speed position. Gentle pressure on the pusher plate will feed the product through the rotating cutter plate.

When cutting a single piece of product, for instance one potato, place the product at the right corner of the large feed hopper for best cutting results. It is advisable to remove the tops and bottoms from products like lemons, limes, and onions, and place them in the feed hopper perpendicular to the desired cut.

Operating the Food Processor

1. Assemble components as described in the “Vegetable-Preparation Attachment Assembly & Setup” section on page 12.
2. Set the control switch to the low (I) or high (II) (high speed on CCH34 only) position to start the food processor.
3. Perform processing operations as described in the “Using the Feed Hopper” and “Using the Feed Tube” sections on page 14.
4. Once complete, turn the control switch to the off (0) position to stop the food processor.
5. If you have used a dicing grid, leave it in the machine. Force out any remaining cubes in the grid by pressing the product with a stiff bristle brush, then remove the grid.

During operation, when the pusher plate is fully raised, the machine stops. When the pusher plate is lowered back to the feed hopper area, the machine will restart as long as the control switch is in the low (I) or high (II) speed position.

With the vegetable-preparation attachment, the machine can be used in batch mode with the feed hopper or in continuous-feed mode using the feed tube. The feed hopper is used for processing larger products such as potatoes, onions, peppers, lettuce, and cabbage. The feed hopper is also used when food has to be cut or sliced in a specific direction, e.g., slicing tomatoes or lemons. The feed tube may be used when processing small, elongated foods such as cucumbers, carrots, or celery.

Either the low (I) or high (II) (high speed on CCH34 only) speed setting may be used for vegetable-preparation. The low speed setting is recommended for fragile products, such as tomatoes, bananas, or kiwi and provides better cutting action and delicate processing of these products. The high speed setting is generally used for firmer products such as potatoes, turnips, or carrots.

NOTICE In order to avoid damage to the blades, the machine must not be used to do the following:

- Dice cheese or meat.
- Process frozen food.
- Process non-food products.
- Cut bone-in meats or hard parts of foods such as apple stems or woody parts of turnips. These parts must be removed from the product prior to processing.

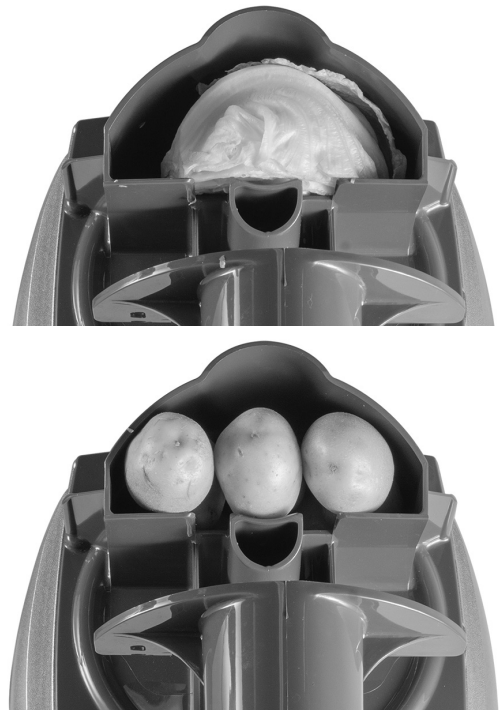


Fig. 23

Cutting Tool Guide

Slicer Plate (Replaceable Knife) [Slicing or Dicing Operations]



The slicer plate shown is used for either slicing or dicing operations when combined with an appropriate dicing grid. This type of plate may be used for firm or soft fruits and vegetables, such as tomatoes, bananas, or carrots. This plate features a cutlery grade, stainless steel knife attached to a stainless-steel base plate with screws so that the knife can be replaced as needed. The following plates of this style are available:

Accessory #	Description
SLICE-1/32-SS	1/32" (1 mm) Slicer Plate
SLICE-1/16-SS	1/16" (1.5 mm) Slicer Plate
SLICE-1/8-SS	1/8" (3 mm) Slicer Plate
SLICE-5/32-SS	5/32" (4 mm) Slicer Plate
SLICE-5/32CR-SS	5/32" (4 mm) Crimping Slicer Plate
SLICE-7/32-SS	7/32" (6 mm) Slicer Plate
SLICE-5/16-SS	5/16" (8 mm) Slicer Plate
SLICE-3/8-SS	3/8" (10 mm) Slicer Plate

Soft Slicer Plate (Replaceable Knife) [Slicing or Dicing Operations]



The slicer plate shown is used for either slicing or dicing operations when combined with an appropriate dicing grid. This plate is designed specifically for soft fruits and vegetables, such as tomatoes, bananas, or kiwi. This plate features a stainless-steel, cutlery grade knife attached to an aluminum base plate with screws so the knife can be replaced as needed. The following plates of this style are available:

Accessory #	Description
SFTSLCE-5/16	5/16" (8 mm) Soft Slicer Plate
SFTSLCE-3/8	3/8" (10 mm) Soft Slicer Plate
SFTSLCE-1/2	1/2" (12 mm) Soft Slicer Plate
SFTSLCE-5/8	5/8" (15 mm) Soft Slicer Plate

Julienne Cutter Plate (Replaceable knife)



The cutter plate shown is used for julienne cutting operations and slices root vegetables, such as potatoes and carrots, into strips of varied thickness depending on the knife size selected. This plate is not recommended for meats and cheeses. This plate features a cutlery grade, stainless steel knife unit attached to a stainless-steel base plate with screws so that the knife unit can be replaced as needed. The following plates of this style are available:

Accessory #	Description
JUL-5/64-SS	5/64" x 5/64" (2 x 2 mm) Julienne Cutter Plate
JUL-5/32-SS	5/32" x 5/32" (4 x 4 mm) Julienne Cutter Plate
JUL-5/16-SS	5/16" x 5/16" (8 x 8 mm) Julienne Cutter Plate

Shredder Plate (Replaceable Cutting Plate)



The shredder plate shown is used for shredding operations and makes strings of various products such as cheese and cabbage. This plate features a cutlery grade, stainless steel cutting plate attached to a stainless-steel frame with screws so that the cutting plate can be replaced as needed. The following plates of this style are available:

Accessory #	Description
SHRED-1/16	1/16" (1.5 mm) Shredder Plate
SHRED-5/64	5/64" (2 mm) Shredder Plate
SHRED-1/8	1/8" (3 mm) Shredder Plate
SHRED-3/16	3/16" (4.5 mm) Shredder Plate
SHRED-7/32	7/32" (6 mm) Shredder Plate
SHRED-5/16	5/16" (8 mm) Shredder Plate
SHRED-3/8	3/8" (10 mm) Shredder Plate

Grater Plate (Replaceable Cutting Plate)



The grater plate shown is used for making granular, powdery products such as grated Parmesan or Romano cheeses. This plate features a cutlery grade, stainless steel cutting plate attached to a plastic frame with screws so that the cutting plate can be replaced as needed. The following plates of this style are available:

Accessory #	Description
GRATE-FINE	Fine Grater Plate
GRATE-CHEESE	Hard Cheese Grater Plate

Dicing Grid (Fixed Knife) for CCH34 Only



The dicing grid shown is used in conjunction with a slicing plate to produce cubed or rectangular shaped products. Refer to table below for allowable plate and grid combinations. This grid is used for soft or hard vegetable and fruit products, such as tomatoes, cucumbers, or onions. This grid features a cutlery grade, stainless steel knife set permanently attached to a plastic frame. The following grids of this style are available:

Accessory

Description

DICEGRD-5/16

5/16" x 5/16" (8 mm x 8 mm) Dicing Grid

DICEGRD-3/8

3/8" x 3/8" (10 mm x 10 mm) Dicing Grid

DICEGRD-1/2

1/2" x 1/2" (12 mm x 12 mm) Dicing Grid

DICEGRD-1/2L

1/2" x 1/2" (12 mm x 12 mm) Low Dicing Grid

DICEGRD-5/8

5/8" x 5/8" (15 mm x 15 mm) Dicing Grid

DICEGRD-5/8L

5/8" x 5/8" (15 mm x 15 mm) Low Dicing Grid

	DICEGRD-5/16	DICEGRD-3/8	DICEGRD-1/2	DICEGRD-1/2L	DICEGRD-5/8	DICEGRD-5/8L
SLICE-1/32-SS						
SLICE-1/16-SS						
SLICE-1/8-SS	√	√	√		√	
SLICE-5/32-SS	√	√	√		√	
SLICE-7/32-SS	√	√	√		√	
SLICE-5/16-SS	√	√	√		√	
SLICE-3/8-SS		√	√		√	
SFTSLCE-5/16	√	√	√		√	
SFTSLCE-3/8		√	√		√	
SFTSLCE-1/2				√		√
SFTSLCE-5/8						√
SLICE-5/8-AL						√

NOTICE Only the plate and grid combinations indicated above may be used. Other combinations may lead to damage of the machine.

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.
- NEVER clean cutting tools, the machine base, or other aluminum parts in highly alkaline dishwashing solutions.
- DO NOT USE steel wool or sharp objects for cleaning machine surfaces if they become discolored; scratched surfaces become harder to keep clean.
- Never use hosing equipment for cleaning because this could result in electrical or mechanical damage.

Clean the machine immediately after use.

Disassemble all removable parts from the machine. Take apart the bowl cover assembly by grasping the scraper handle and scraper arm, squeezing them together, and turning one-eighth turn clockwise. This will separate the handle, bowl cover, and scraper arm. Remove the gasket from the bowl cover by grasping the gasket with your finger and thumb at the indentation where the gasket groove is not present.

Wash, rinse, and sanitize all parts in a sink as you would any food utensil and allow to air dry. Alternately, all removable parts may be cleaned in a dishwasher. Wipe the exterior of the machine with a damp cloth. Reassemble all parts when dry following the assembly instructions in this manual.

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 pusher-plate shaft should be lubricated regularly with a drop of food-grade 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 & CUTTER KNIVES

Depending on usage, dicing grids and knife surfaces will become dull from wear, with an average life expectancy of 8 to 18 months. Dicing grids and slicer plates with fixed knives cannot be re-sharpened and are, therefore, expendable. Discs with removable knives can have the knives replaced when they become dull. Replacement dicing grids, fixed slicer plates, and replaceable knives are available from your local Hobart Service office.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	REMEDY
Machine will not start	Fuse or circuit breaker interrupting power	Have electrician check circuit.
	Bowl, knife, and bowl cover not in place	Make sure the bowl, knife, and bowl cover are properly installed and the bowl cover is locked in the closed position.
	Vegetable-preparation attachment not in place	Make sure the vegetable-preparation attachment is properly installed and that it is locked in the closed position. Make sure the pusher plate is in the closed position.
	Machine not plugged in	Plug into proper mating electrical receptacle.
Machine stops while operating and will not restart.	Motor overloaded	Allow motor to cool; motor will restart when it is cool. It may take 10 to 30 minutes for the motor to cool.
	Fuse or circuit breaker interrupting power	Have electrician check circuit.

SERVICE

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



MANUAL DE INSTRUCCIONES

MODELO
CCH32
CCH34



701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45373

937-332-3000

www.hobartcorp.com

ÍNDICE

GENERAL.....	3
INSTALACIÓN	4
Desembalaje.....	4
Ubicación.....	4
Conexiones eléctricas	4
FUNCIONAMIENTO	5
CCH34 Interruptor de control	5
CCH32 Interruptor de control	5
Piezas que componen el	6
Operación de procesamiento de recipiente de corte.....	8
Armado y disposición del recipiente de corte	8
Recomendaciones de capacidad.....	10
Cómo usar el raspador del recipiente.....	11
Cómo usar el embudo	11
Preparación del producto para el procesamiento	11
Cómo operar el procesador de alimentos.....	11
Operación de procesamiento de preparación de verduras	12
Armado y disposición del suplemento de preparación de verduras	12
Disposición de una placa (rebanar, cortar en tiras y cortar en juliana)	12
Disposición de dos placas (cortar en cubos)	13
Cómo usar el tubo de alimentación	14
Cómo usar el cargador de alimentación	15
Cómo operar el procesador de alimentos.....	15
Guía de herramientas de corte	16
LIMPIEZA	19
MANTENIMIENTO	19
Cuadriculas para cortar en cubos y cuchillas de corte de repuesto	19
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	20
Servicio.....	20

Instalación, operación y cuidado del procesadores de alimentos combinado CCH32 y CCH34

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

GENERAL

El procesadores de alimentos estilo combinado CCH32 y CCH34 puede llevar a cabo operaciones de procesamiento de alimentos estilo recipiente o de procesamiento de alimentos para la preparación de verduras. El modelo CCH32 tiene dos configuraciones de velocidad. El modelo CCH34 tiene cuatro configuraciones de velocidad y una función de pulso. Ambos modelos incluyen la tecnología SureSense™, que identifica el suplemento del procesador instalado y ajusta la velocidad de la máquina para resultados de procesamiento de alta calidad. Cuando el suplemento para la preparación de verduras está instalado, la velocidad de la máquina se ajusta a la velocidad óptima para realizar operaciones limpias, uniformes y repetitivas de rebanado, cortado en tiras y cortado (solo CCH34) en cubos. Cuando el suplemento para el corte como recipiente está instalado, la velocidad de la máquina se ajusta a las rpm correctas para obtener excelentes resultados al picar, emulsionar y licuar.



Fig. 1

El suplemento de recipiente de corte (Fig. 1) se usa para picar, moler, mezclar, licuar y hace puré de productos como frutas, verduras, carnes y pescados. El recipiente de acero inoxidable de 3,2 cuartos ofrece capacidad para tamaños pequeños, algo necesario para las cocinas comerciales actuales. El diseño exclusivo de la cuchilla lleva a cabo cortes limpios e incluye un filo de alta duración. La cubierta del recipiente incluye un sistema frotador patentado para mejorar el desempeño general del recipiente durante el procesamiento.

El suplemento para preparar verduras (Fig. 1) se usa para rebanar, cortar en julianas, cortar en tiras, rallar y cortar en juliana los productos. Incorpora un cargador en media luna con una placa de empuje accionada por palanca para procesar productos como patatas, cebolla o lechuga. El empuje del tubo de alimentación puede extraerse y el orificio cilíndrico puede usarse para el procesamiento con alimentación continua de productos como zanahorias y apio. Durante el procesamiento, una placa giratoria de expulsión (Fig. 1) retira el producto hacia afuera por el vertedero delantero de la máquina. Hay disponible una extensa variedad de placas de corte y cuadrículas para cortar en cubos (solo CCH34) para la configuración de preparación de verduras.

INSTALACIÓN

DESEMBALAJE

El procesador de alimentos se inspeccionó antes de salir de la fábrica. El transportista asume plena responsabilidad por la entrega segura después de aceptar el envío. Verifique inmediatamente después de recibir el producto que no haya daños producidos durante el envío.

Si se determina que el procesador de alimentos está dañado, lleve a cabo lo siguiente:

1. Notifique al transportista antes de transcurridos cinco días después de recibir el producto.
2. Notifique de inmediato a la terminal local del transportista al descubrir el daño (apunte la hora, la fecha y con quién habló) y haga un seguimiento y confirme la comunicación de manera escrita o electrónica.
3. Conserve todo el embalaje original para fines de inspección.
4. No mueva, instale ni modifique el procesador de alimentos.
5. Notifique al servicio de atención al cliente de Hobart al (800) 333-7447.

Antes de instalar el procesador, verifique que el servicio eléctrico cumpla las especificaciones de la placa de datos de la máquina, ubicada en la parte inferior de la máquina.

Eleve o mueva la máquina (Fig. 2) solo mediante las dos manijas en los lados de la base.

UBICACIÓN

La máquina debe operarse en una superficie alta adecuada. Se puede usar una fuente (no se proporciona), apta para su uso en la cocina, para capturar el producto en el vertedero de salida. Debe haber un espacio adecuado alrededor del procesador de alimentos para que el usuario opere los controles e instale o extraiga el suplemento de recipiente de corte, el suplemento de preparación de verduras y los accesorios.



Fig. 2

CONEXIONES ELÉCTRICAS

⚠ ADVERTENCIA El cable eléctrico de esta máquina está equipado con un enchufe con conexión a tierra de tres patas que debe conectarse a una toma con la conexión a tierra adecuada. Si la toma no tiene la conexión a tierra adecuada, comuníquese con un electricista. No quite la pata de conexión a tierra del enchufe.

FUNCIONAMIENTO

CCH34 INTERRUPTOR DE CONTROL



Fig. 3

- 0** La máquina está apagada. Apague la máquina antes de desenchufarla.
- I** Hace funcionar el motor y la cuchilla a baja velocidad (500 rpm para el procesamiento de preparación de verduras y 1450 rpm para el procesamiento como recipiente de corte) hasta que se apaga desde el interruptor.
- II** Hace funcionar el motor y la cuchilla a alta velocidad (800 rpm para el procesamiento de preparación de verduras y 2650 rpm para el procesamiento como recipiente de corte) hasta que se apaga desde el interruptor.
- P** Hace funcionar el motor y la cuchilla a alta velocidad (800 rpm para el procesamiento de preparación de verduras y 2650 rpm para el procesamiento como recipiente de corte) mientras el interruptor se mantiene en esta posición. Cuando se suelta el interruptor, la máquina vuelve a apagarse.

CCH32 INTERRUPTOR DE CONTROL



Fig. 4

- 0** La máquina está apagada. Apague la máquina antes de desenchufarla.
- I** Hace funcionar el motor y la cuchilla a baja velocidad (500 rpm para el procesamiento de preparación de verduras y 1450 rpm para el procesamiento como recipiente de corte) hasta que se apaga desde el interruptor.

PIEZAS QUE COMPONEN EL



Fig. 5

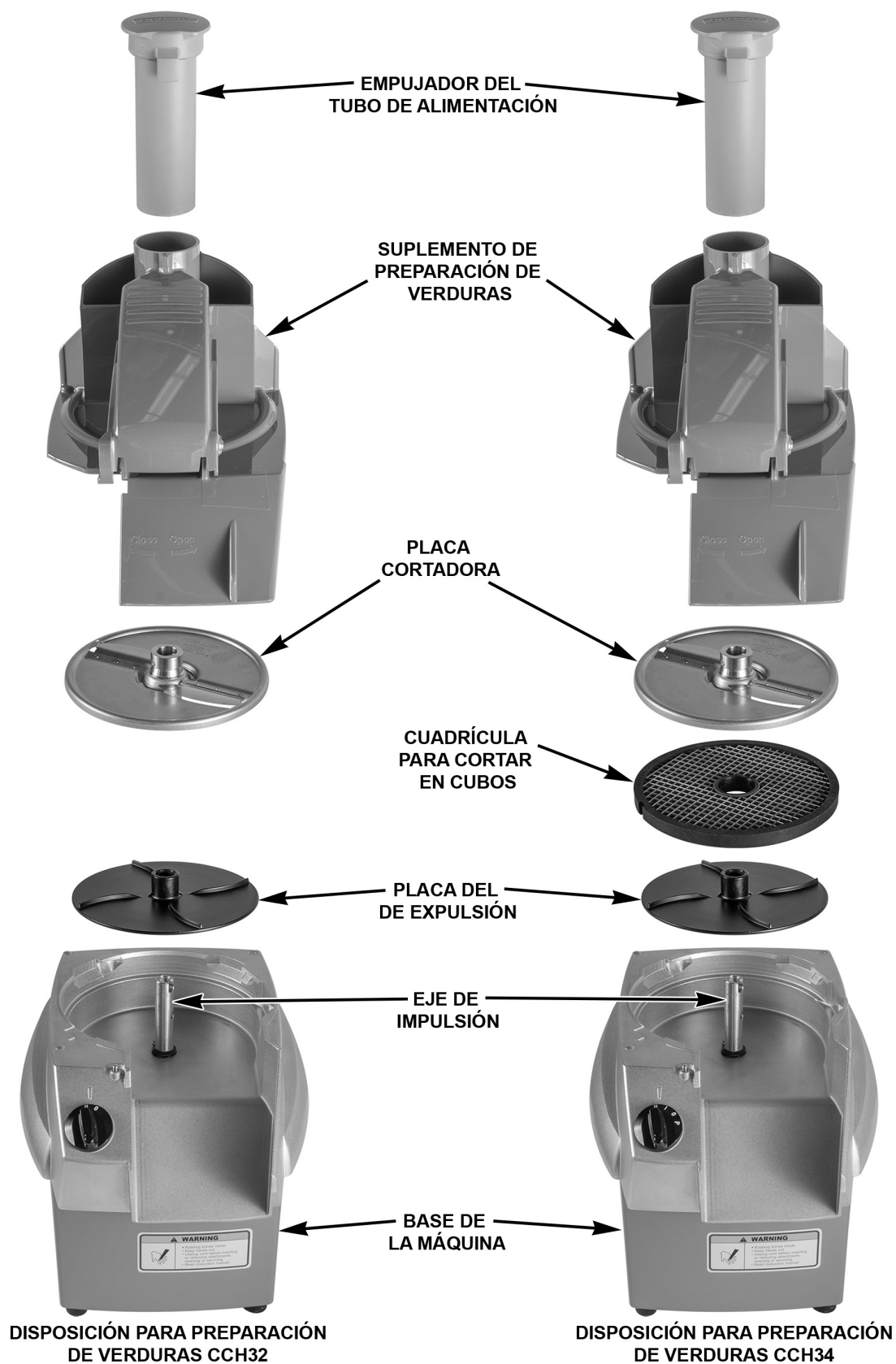


Fig. 6

OPERACIÓN DE PROCESAMIENTO DE RECIPIENTE DE CORTE

⚠ ADVERTENCIA Cuchilla giratoria dentro. No quite la cubierta hasta que se detenga la cuchilla. Desenchufe el cable antes de insertar o quitar suplementos, limpiar o dar servicio.

Armado y disposición del recipiente de corte

1. Instale el recipiente en la base de la máquina para que el poste central esté sobre el eje de impulsión. Asegúrese de que la lengüeta de la parte externa del recipiente se introduzca en la ranura de la base de la máquina (Fig. 6).

AVISO El recipiente debe instalarse correctamente para que la cubierta del recipiente quepa y se trabe en su lugar, como se describe en el paso 8.

2. Baje la cuchilla por el eje impulsor, girando la cuchilla hasta que se asiente en la muesca del eje impulsor.

AVISO La cuchilla debe instalarse correctamente para que la cubierta del recipiente quepa y se trabe en su lugar, como se describe en el paso 8.



Fig. 6

3. El brazo raspador incluye tres piezas de goma para la fricción que pueden extraerse para su limpieza o reemplazo. Presione las tres piezas de goma (Fig. 7) en su lugar en el brazo raspador para que estén centradas en la ranura y no interfieran con el labio de la cubierta transparente del recipiente de plástico. Las piezas de goma son reversibles y pueden instalarse en cualquier dirección.

AVISO Las piezas de goma deben instalarse correctamente para que el brazo raspador quepa en la cubierta transparente del recipiente de plástico, como se describe en el paso 5.



Fig. 7

4. Instale la junta tórica de goma (Fig. 8) en la muesca dentro de la cubierta del recipiente. Coloque la junta tórica sobre la muesca y presiónela suavemente hasta que esté en su lugar en la cubierta del recipiente. Tenga en cuenta que hay una ranura en la muesca para permitir el acceso fácil a la junta tórica para extraerla.



Fig. 8

5. Coloque la cubierta transparente del recipiente de plástico (Fig. 9) sobre el brazo raspador hasta que se alineen los orificios centrales.



Fig. 9

6. Instale el eje de la manija del raspador a través del orificio central de la cubierta transparente del recipiente de plástico (Fig. 10) y en el brazo raspador, alineando las lengüetas de la manija del raspador con las ranuras del brazo raspador.



Fig. 10

7. Presione el brazo raspador y la manija del raspador juntos y gire la manija del raspador (Fig. 11) un octavo de giro hacia la izquierda para trabar la manija y el brazo raspador juntos como una pieza. Vuelva a girar la manija de un lado al otro para asegurarse de que la manija del raspador y el brazo raspador se muevan juntos como una unidad.



Fig. 11

8. Coloque el conjunto de la cubierta del recipiente en el recipiente y asegúrese de que los tres brazos para la fricción estén dentro del recipiente. Baje el conjunto de la cubierta del recipiente para que la marca de "Close Open" (Cerrado Abierto) (Fig. 12) esté en la posición de las 5 horas en relación con la parte delantera de la máquina. A continuación, gire la cubierta del recipiente hacia la izquierda para trabarla en su lugar en la base de la máquina.



Fig. 12

AVISO El conjunto de la cubierta del recipiente debe estar trabado correctamente en la posición cerrada, o la máquina no funcionará.

Recomendaciones de capacidad

La cantidad máxima de producto que puede procesarse cada vez y el tiempo requerido para el procesamiento dependen del producto y del resultado deseado. Los menores tiempos de procesamiento resultan en un producto final más grueso; los tiempos de procesamiento más extensos resultan en un producto final más fino.

La tabla de capacidades que aparece debajo detalla la cantidad máxima de los diversos productos que pueden procesarse por vez y el tiempo de procesamiento aproximado.

TABLA DE CAPACIDADES		
Producto	Cantidad	Tiempo
Cortar, cortar en rodajas, picar		
Cebollas/zanahorias	1½ lb	20 seg
Queso mozzarella	1½ lb	20 seg
Carnes		
Crudas	1½ lb	30 seg
Cocidas	2 lb	30 seg
Mouse de salmón	2 lb	30 seg
Tartar de carne	1½ lb	30 seg
Varios		
Masa	2 lb	60 seg
Pan rallado	¾ lb	10 seg
Queso parmesano (fino)	¾ lb	60 seg
Manteca aromática	2 lb	30 seg
Mayonesa	1¼ cuartos	35 seg
Salsa de tomate	1 cuarto	20 seg
Líquidos	¾ cuartos	Pulsar según resulte necesario

Cómo usar el raspador del recipiente

El raspador del recipiente tiene tres patas y tres piezas para la fricción de la tapa y permite un movimiento de 180° para frotar todo el recipiente y toda la tapa. Durante el procesamiento, es posible mover la manija del raspador en hacia atrás y hacia adelante para volver a introducir el producto parcialmente cortado de los lados del recipiente en el área de corte. El raspador del recipiente también puede usarse durante el procesamiento para agitar o mezclar productos líquidos. Para mover el raspador, sujete el mango y gírelo hacia la derecha o hacia la izquierda hasta que se detenga. El raspador del recipiente debe usarse siempre con el máquina cuando se usa el suplemento de recipiente de corte.

Cómo usar el embudo

El mango del raspador tiene un embudo (Fig. 13) a través del cual pueden agregarse los ingredientes cuando la unidad está en funcionamiento o cuando está detenida.

Preparación del producto para el procesamiento

Para los mejores y más uniformes resultados, corte los productos firmes (como la carne y el queso) en cubos iguales de aproximadamente una pulgada.

Para los productos secos, coloque primero el producto en el recipiente, encienda la máquina y, a continuación, agregue los ingredientes líquidos a través del embudo.

Al procesar, asegúrese de mover manualmente el mango del frotador hacia atrás y hacia adelante para volver a introducir el producto parcialmente cortado en la zona de corte.

Cómo operar el procesador de alimentos

1. Arme los componentes como se describe en la sección "Armado y disposición del recipiente de corte" en la página 8.
2. Extraiga la cubierta del recipiente y agregue el producto. Consulte la tabla de capacidades de la página 10.
3. Vuelva a instalar la cubierta del recipiente y asegúrese de que esté cerrada y trabada.
4. Para obtener los mejores resultados, use la configuración del pulsador varias veces al principio de cada operación de procesamiento para cortar el producto en piezas más pequeñas y, a continuación, coloque el interruptor de control en la configuración de velocidad deseada.

Al finalizar el procesamiento, apague la unidad, espere que se detenga la cuchilla y desenchufe el cable de electricidad. Gire la cubierta transparente de plástico hacia la izquierda para destrabarla. Eleve el conjunto de la cubierta del recipiente hacia arriba y en dirección contraria a la máquina. A continuación, es posible quitar el recipiente para vaciar el contenido.

AVISO Siempre deje la cuchilla en el recipiente al quitar o transportar el recipiente, a fin de evitar que el contenido escape por el tubo del centro del recipiente. Para quitar el recipiente y la cuchilla, gire la cuchilla hacia la derecha hasta que se detenga y, a continuación, eleve el recipiente para extraerlo de la máquina.



Fig. 13

OPERACIÓN DE PROCESAMIENTO DE PREPARACIÓN DE VERDURAS

⚠ ADVERTENCIA Cuchilla giratoria dentro. No quite el suplemento de preparación de verduras hasta que se detenga la cuchilla. Desenchufe el cable antes de insertar o quitar suplementos, limpiar o dar servicio.

Armado y disposición del suplemento de preparación de verduras

Es necesario armar correctamente el máquina y seleccionar los cortadores correctos para operar correctamente este procesador de alimentos. Consulte la guía de herramientas de corte de la página 16 para obtener los tamaños de los cortadores y las instrucciones de operación adecuadas.

Disposición de una placa (rebanar, cortar en tiras y cortar en juliana)

1. Baje la placa de expulsión (Fig. 14) en el eje impulsor, girando la placa hacia la derecha o hacia la izquierda hasta que se asiente en la clavija de impulsión del eje impulsor. La placa de expulsión es necesaria para todas las operaciones de procesamiento de preparación de verduras.

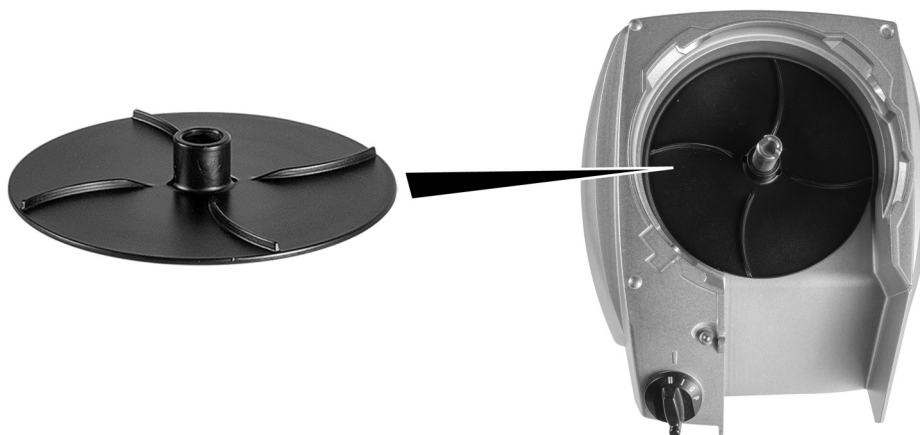


Fig. 14

2. Seleccione la placa adecuada para el trabajo (consulte la guía de herramientas de corte de la página 16). Baje la placa de corte (Fig. 15) en el eje impulsor, girando la placa hacia la izquierda hasta que se asiente en la muesca del eje impulsor.

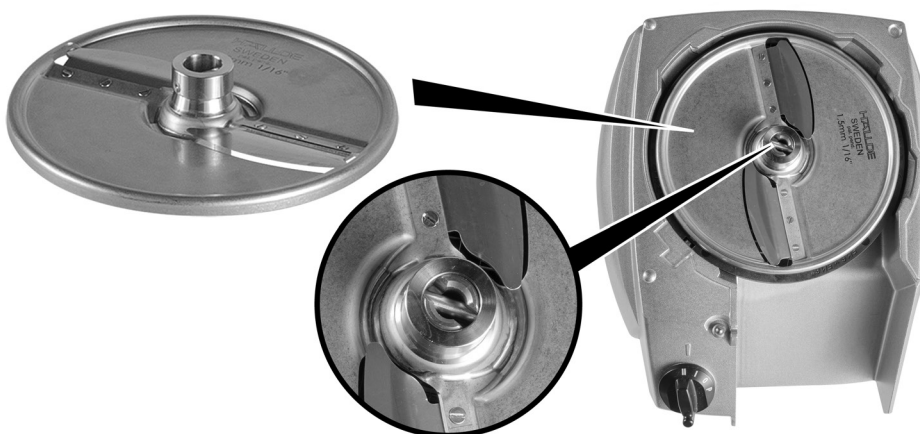


Fig. 15

AVISO La placa de corte debe instalarse correctamente para que el suplemento de preparación de verduras quepa y se trabaje en su lugar, como se describe en el paso 3.

3. Baje el suplemento de preparación de vegetales (Fig. 16) en la máquina para que la marca "Close Open" (Cerrar Abrir) esté en la posición de las 5 hs en relación con la parte delantera de la máquina y, a continuación, gire el suplemento hacia la derecha hasta que se trabe en posición de funcionamiento.

AVISO El suplemento de preparación de verduras debe estar trabado correctamente en la posición cerrada, o la máquina no funcionará.



Fig. 16

Disposición de dos placas (cortar en cubos)

1. Baje la placa de de expulsión (Fig. 17) en el eje impulsor, girando la placa hacia la derecha o hacia la izquierda hasta que se asiente en la clavija de impulsión del eje impulsor. La placa de expulsión es necesaria para todas las operaciones de procesamiento de preparación de verduras.



Fig. 17

2. Para la CCH34, seleccione la cuadrícula para cortar en cubos de tamaño correcto (consulte la guía de selección de herramientas de la página 16) e instálela en la base de la máquina (Fig. 18), alineando la ranura de la cuadrícula para cortar en cubos con la lengüeta de la base de la máquina. Permita que la cuadrícula para cortar en cubos caiga en su lugar en la base de la máquina. Asegúrese de que el borde filoso de la cuadrícula para cortar en cubos esté hacia arriba.

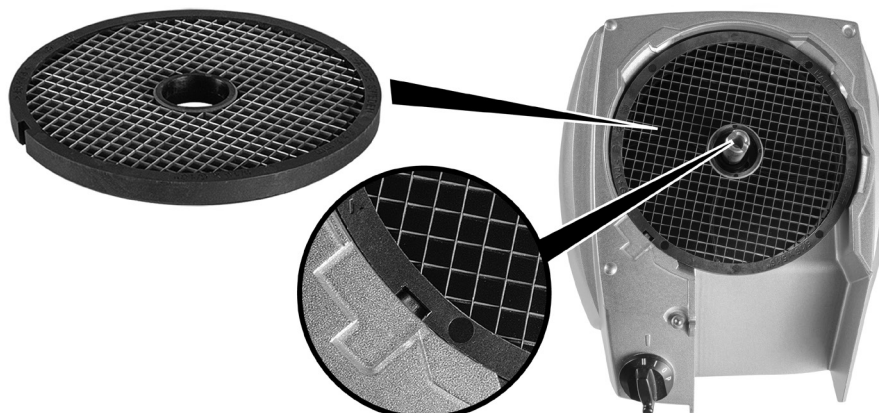


Fig. 18

AVISO La placa debe instalarse correctamente para que el suplemento de preparación de verduras quepa y se trabe en su lugar, como se describe en el paso 4.

3. Seleccione la placa adecuada para el trabajo (Fig. 19) (consulte la guía de herramientas de corte de la página 16). Baje la cuchilla en el eje impulsor, girando la placa hacia la izquierda hasta que se asiente en la muesca del eje impulsor.

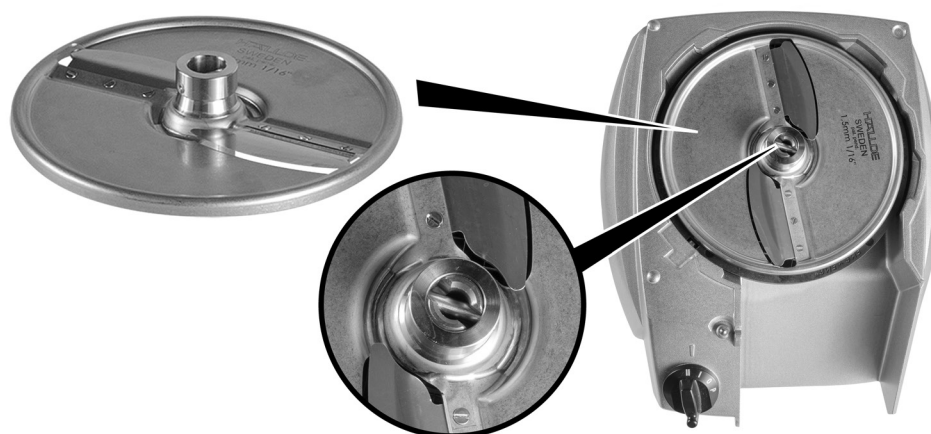


Fig. 19

AVISO La placa debe instalarse correctamente para que el suplemento de preparación de verduras quepa y se trabe en su lugar, como se describe en el paso 4.

4. Baje el suplemento de preparación de vegetales (Fig. 20) en la máquina para que la marca "Close Open" (Cerrar Abrir) esté en la posición de las 5 hs en relación con la parte delantera de la máquina y, a continuación, gire el suplemento hacia la derecha hasta que se trabe en posición de funcionamiento.

AVISO El suplemento de preparación de verduras debe estar trabado correctamente en la posición cerrada, o la máquina no funcionará.



Fig. 20

Cómo usar el tubo de alimentación

Gire la perilla para liberar la traba del empujador del tubo de alimentación y tire hacia afuera para exponer la abertura del tubo de alimentación.

El tubo de alimentación (Fig. 21) se usa para rebanar productos largos y delgados, como pepinos o zanahorias, o para contener elementos pequeños, como rábanos. La máquina no se detiene cuando se quita el empujador del tubo de alimentación; esto permite que se procese el producto continuamente. Use siempre el empujador del tubo de alimentación.



Fig. 21

Cómo usar el cargador de alimentación

Si la máquina está en funcionamiento cuando la placa empujadora se eleva del cargador de alimentación, la máquina se detiene automáticamente. Después de que el procesador de alimentos se detenga, es posible colocar productos preparados, como patatas, zanahorias y lechuga, en el cargador de alimentación grande (Fig. 22). Es posible apilar los productos para llenar el cargador de alimentación. Cuando se baja la placa empujadora de regreso al cargador de alimentación, el procesador de alimentos se reiniciará automáticamente, siempre y cuando el interruptor de control esté en la posición de velocidad baja (I) o alta (II). Al presionar suavemente la placa empujadora, el producto se alimentará a través de la placa de corte giratoria.

Al cortar una única pieza de producto, por ejemplo, una patata, coloque el producto en la esquina derecha del cargador de alimentación grande para obtener los mejores resultados de corte. Se recomienda quitar las partes superiores e inferiores de productos como los limones, las limas y las cebollas, y colocar los productos en el cargador de alimentación perpendiculares al corte deseado.

Cómo operar el procesador de alimentos

1. Arme los componentes como se describe en la sección "Armado y disposición del suplemento de preparación de verduras" en la página 12.
2. Establezca el interruptor de control en la posición baja (I) o alta (II) (alta velocidad solo en CCH34) para iniciar el procesador de alimentos.
3. Lleve a cabo las operaciones de procesamiento como se describe en "Cómo usar el cargador de alimentación" y "Cómo usar el tubo de alimentación" en la página 14.
4. Después de finalizar, gire el interruptor de control a la posición de apagado (0) para detener el procesador de alimentos.
5. Si usó una cuadrícula para cortar en cubos, déjela en la máquina. Presione el producto con un cepillo de cerda dura para forzar la salida de los cubos. A continuación, extraiga la cuadrícula.

Durante el funcionamiento, cuando la placa empujadora está completamente elevada, la máquina se detiene. Cuando se baja la placa empujadora de regreso al área del cargador de alimentación, la máquina se reiniciará siempre y cuando el interruptor de control esté en la posición de velocidad baja (I) o alta (II).

Con el suplemento de preparación de verduras, el máquina puede usarse en el modo por lotes con el cargador de alimentación o en el modo de alimentación continua con el tubo de alimentación. El cargador de alimentación se usa para procesar productos más grandes, como patatas, cebollas, pimientos, lechuga y col. El cargador de alimentación también se usa cuando debe cortarse o rebanarse el alimento en una dirección específica, p. ej., al rebanar tomates o limones. El tubo de alimentación puede usarse al procesar alimentos pequeños y alargados, como pepinos, zanahorias o apio.

Es posible usar la configuración de velocidad baja (I) o alta (II) (alta velocidad solo en CCH34) para la preparación de verduras. La configuración de velocidad baja se recomienda para los productos frágiles, como tomates, bananas o kiwis, y ofrece una acción de corte mejor y delicada para el procesamiento de estos productos. La configuración de alta velocidad se usa, en general, para productos más firmes como patatas, nabos o zanahorias.

AVISO Para evitar el daño a las hojas, no debe usarse el máquina para lo siguiente:

- Cortar queso o carne en cubos.
- Procesar alimentos congelados.
- Procesar productos que no sean alimentos.
- Cortar carne con hueso o partes duras de los alimentos, como cabos de manzana o la parte dura de los nabos. Estas partes deben quitarse del producto antes del procesamiento.

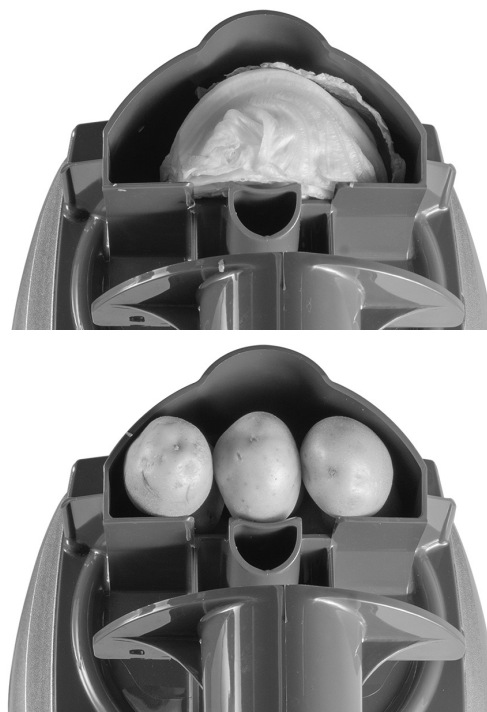


Fig. 22

Placa rebanadora (cuchilla reemplazable) [para rebanar o cortar en cubos]



La placa de rebanado que se muestra se usa para operaciones de rebanar o cortar en cubos cuando se combina con una cuadrícula para cortar en cubos adecuada. Este tipo de placa debe usarse para frutas y verduras firmes o blandas, como tomates, bananas o zanahorias. Esta placa tiene una cuchilla de acero inoxidable de grado de corte adjunta a una placa base de acero inoxidable con tornillos para poder reemplazar la cuchilla según resulte necesario. Están disponibles las siguientes placas de este estilo:

N.º de accesorio	Descripción
SLICE-1/32-SS	Placa de rebanado de 1/32" (1 mm)
SLICE-1/16-SS	Placa de rebanado de 1/16" (1,5 mm)
SLICE-1/8-SS	Placa de rebanado de 1/8" (3 mm)
SLICE-5/32-SS	Placa de rebanado de 5/32" (4 mm)
SLICE-5/32CR-SS	Placa de rebanado con pinzado de 5/32" (4 mm)
SLICE-7/32-SS	Placa de rebanado de 7/32" (6 mm)
SLICE-5/16-SS	Placa de rebanado de 5/16" (8 mm)
SLICE-3/8-SS	Placa de rebanado de 3/8" (10 mm)

Placa rebanadora para productos blandos (cuchilla reemplazable) [para rebanar o cortar en cubos]



La placa de rebanado que se muestra se usa para operaciones de rebanar o cortar en cubos cuando se combina con una cuadrícula para cortar en cubos adecuada. Este tipo de placa está diseñada específicamente para frutas y verduras blandas, como tomates, bananas o kiwis. Esta placa tiene una cuchilla de acero inoxidable de grado de corte adjunta a una placa base de aluminio con tornillos para poder reemplazar la cuchilla según resulte necesario. Están disponibles las siguientes placas de este estilo:

N.º de accesorio	Descripción
SFTSLCE-5/16	Placa de rebanado para productos blandos de 5/16" (8 mm)
SFTSLCE-3/8	Placa de rebanado para productos blandos de 3/8" (10 mm)
SFTSLCE-1/2	Placa de rebanado para productos blandos de 1/2" (12 mm)
SFTSLCE-5/8	Placa de rebanado para productos blandos de 5/8" (15 mm)

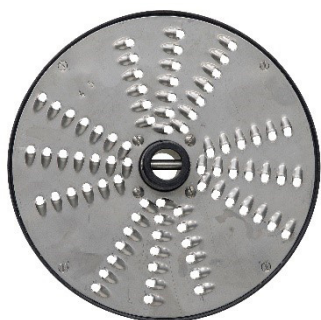
Placa para corte en juliana (cuchilla reemplazable)



La placa de corte que se muestra se usa para operaciones de corte en juliana y rebana verduras de raíz, como patatas y zanahorias, en tiras de diferente espesor, según el tamaño de cuchilla seleccionado. Esta placa no se recomienda para carnes ni quesos. Esta placa tiene una unidad de cuchilla de acero inoxidable de grado de corte adjunta a una placa base de acero inoxidable con tornillos para poder reemplazar la unidad de cuchilla según resulte necesario. Están disponibles las siguientes placas de este estilo:

N.º de accesorio	Descripción
JUL-5/64-SS	Placa de corte en juliana de 5/64" x 5/64" (2 x 2 mm)
JUL-5/32-SS	Placa de corte en juliana de 5/32" x 5/32" (4 x 4 mm)
JUL-5/16-SS	Placa de corte en juliana de 5/16" x 5/16" (8 x 8 mm)

Placa de corte en tiras (placa de corte reemplazable)



La placa de cortar en tiras que se muestra se usa para operaciones de cortar en tiras y hace tiras de varios productos, como queso y col. Esta placa tiene una placa de corte de acero inoxidable de grado de corte adjunta a un bastidor de acero inoxidable con tornillos para poder reemplazar la placa de corte según resulte necesario. Están disponibles las siguientes placas de este estilo:

N.º de accesorio	Descripción
SHRED-1/16	Placa de corte en tiras de 1/16" (1,5 mm)
SHRED-5/64	Placa de corte en tiras de 5/64" (2 mm)
SHRED-1/8	Placa de corte en tiras de 1/8" (3 mm)
SHRED-3/16	Placa de corte en tiras de 3/16" (4,5 mm)
SHRED-7/32	Placa de corte en tiras de 7/32" (6 mm)
SHRED-5/16	Placa de corte en tiras de 5/16" (8 mm)
SHRED-3/8	Placa de corte en tiras de 3/8" (10 mm)

Placa para rallar (placa de corte reemplazable)

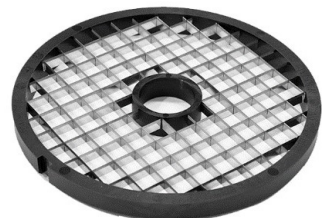


La placa para rallar que se muestra se usa para hacer productos granulares o en polvo, como queso parmesano o romano rallado. Esta placa tiene una placa de corte de acero inoxidable de grado de corte adjunta a un bastidor de plástico con tornillos para poder reemplazar la placa de corte según resulte necesario. Están disponibles las siguientes placas de este estilo:

N.º de accesorio	Descripción
GRATE-FINE	Placa para rallar fino
GRATE-CHEESE	Placa para rallar queso duro

Cuadrícula para cortar en cubos (cuchilla fija) solo para CCH34

La cuadrícula para cortar en cubos que se muestra se usa en conjunto con una placa de rebanar para producir productos de forma cúbica o rectangular. Consulte la tabla siguiente para ver las combinaciones permisibles de placas y cuadrículas. Esta cuadrícula se usa para frutas y verduras blandas o duras, como tomates, pepinos o cebollas. Esta cuadrícula tiene un conjunto de cuchilla de acero inoxidable de grado de corte adjunta permanentemente a un bastidor de plástico. Están disponibles las siguientes cuadrículas de este estilo:



N.º de accesorio	Descripción
DICEGRD-5/16	Cuadrícula para cortar en cubos de 5/16" x 5/16" (8 mm x 8 mm)
DICEGRD-3/8	Cuadrícula para cortar en cubos de 3/8" x 3/8" (10 mm x 10 mm)
DICEGRD-1/2	Cuadrícula para cortar en cubos de 1/2" x 1/2" (12 mm x 12 mm)
DICEGRD-1/2L	Cuadrícula baja para cortar en cubos de 1/2" x 1/2" (12 mm x 12 mm)
DICEGRD-5/8	Cuadrícula para cortar en cubos de 5/8" x 5/8" (15 mm x 15 mm)
DICEGRD-5/8L	Cuadrícula baja para cortar en cubos de 5/8" x 5/8" (15 mm x 15 mm)

	DICEGRD-5/16	DICEGRD-3/8	DICEGRD-1/2	DICEGRD-1/2L	DICEGRD-5/8	DICEGRD-5/8L
SLICE-1/32-SS						
SLICE-1/16-SS						
SLICE-1/8-SS	√	√	√		√	
SLICE-5/32-SS	√	√	√		√	
SLICE-7/32-SS	√	√	√		√	
SLICE-5/16-SS	√	√	√		√	
SLICE-3/8-SS		√	√		√	
SFTSLCE-5/16	√	√	√		√	
SFTSLCE-3/8		√	√		√	
SFTSLCE-1/2				√		√
SFTSLCE-5/8						√
SLICE-5/8-AL						√

AVISO Solo es posible usar las combinaciones de placa y cuadrícula que se indican arriba. Otras combinaciones pueden dañar la máquina.

LIMPIEZA

⚠ ADVERTENCIA Apague la máquina y desenchufe el cable de electricidad antes de limpiarla.

AVISO

- Si se permite que los jugos de los alimentos se sequen en la máquina, la máquina puede mancharse.
- NUNCA limpie las herramientas de corte, la base de la máquina ni otras piezas de aluminio con soluciones muy alcalinas para lavar vajilla y utensilios de cocina.
- NO USE lana de acero ni objetos filosos para limpiar las superficies de la máquina si se manchan. Las superficies rayadas son más difíciles de mantenerse limpias.
- Nunca use equipos con mangueras para la limpieza, porque podrían dañarse los componentes mecánicos o eléctricos.

Limpie la máquina de inmediato después de usarla.

Desarme todas las piezas extraíbles de la máquina. Desarme el conjunto de la cubierta del recipiente al sujetar el mango del raspador y el brazo raspador, apretarlos juntos y girar un octavo de giro hacia la derecha. Esto separará el mango, la cubierta del recipiente y el brazo raspador. Quite la junta de la cubierta del recipiente al sujetar la junta con un dedo y con el dedo gordo en la saliente donde no está la muesca de la junta.

Lave, enjuague e higienice todas las piezas en el fregadero como lo haría con cualquier otro utensilio de comida y permita que se sequen al aire. De manera alternativa, es posible limpiar todas las piezas extraíbles en un lavavajillas. Frote el exterior de la máquina con un paño húmedo. Vuelva a armar todas las piezas cuando estén secas con las instrucciones de armado de este manual.

MANTENIMIENTO

⚠ ADVERTENCIA Apague la máquina y desenchufe el cable de electricidad antes de llevar a cabo cualquier mantenimiento.

Inspeccione frecuentemente la máquina para asegurar que esté en buen estado de funcionamiento. Las placas deben estar limpias, intactas y filosas.

El eje de la placa empujadora debe lubricarse con frecuencia con una gota de aceite mineral de grado alimenticio.

AVISO No use productos del tipo del aceite de cocina para lubricar la máquina.

Si hay problemas en la máquina, comuníquese con la oficina de servicio local de Hobart.

CUADRICULAS PARA CORTAR EN CUBOS Y CUCHILLAS DE CORTE DE REPUESTO

Según el uso, la superficie de las cuadrículas para cortar en cubos y de las cuchillas se desgastarán y perderán el filo, con una expectativa de vida útil de 8 a 18 meses. No es posible volver a afilar las cuadrículas para cortar en cubos ni las placas para rebanar con cuchillas fijas y, por lo tanto, son descartables. Es posible reemplazar la cuchilla de los discos con cuchillas extraíbles cuando se desgastan. Las cuadrículas para cortar en cubos, las placas para rebanar fijas y las cuchillas reemplazables de repuesto están disponibles en las oficinas de servicio locales de Hobart.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La máquina no arranca	Un fusible o el disyuntor interrumpen la energía	Solicite a un electricista que verifique el circuito.
	El recipiente, la cuchilla y la tapa del recipiente no están en su lugar	Asegúrese de que el recipiente, la cuchilla y la cubierta del recipiente estén instalados correctamente y que la cubierta del recipiente esté trabada en posición cerrada.
	El suplemento de preparación de verduras no está en su lugar	Asegúrese de que el suplemento de preparación de vegetales esté instalado correctamente y que esté trabado en posición cerrada. Asegúrese de que la placa empujadora esté en posición cerrada.
	La máquina no está enchufada	Enchufe la máquina en una toma eléctrica correcta.
La máquina se detiene durante el funcionamiento y no vuelve a arrancar.	Motor sobrecargado	Permita que el motor se enfríe. El motor volverá a arrancar cuando esté frío. El motor puede tardar de 10 a 30 minutos en enfriarse.
	Un fusible o el disyuntor interrumpen la energía	Solicite a un electricista que verifique el circuito.

SERVICIO

Comuníquese con una oficina de servicio local autorizada por Hobart para las reparaciones o los ajustes necesarios en el equipo.



MANUEL D'INSTRUCTION

MODÈLE
CCH32
CCH34



701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45373

937-332-3000

www.hobartcorp.com

TABLE DES MATIÈRES

GÉNÉRALITÉS	3
INSTALLATION	4
Déballage	4
Emplacement.....	4
Raccordements électriques	4
FONCTIONNEMENT	5
CCH34 Sélecteur de réglage.....	5
CCH32 Sélecteur de réglage.....	5
Pièces du	6
Utilisation du bol-trancheur	8
Assemblage et réglage du bol-trancheur.....	8
Capacités recommandées	10
Utilisation du racloir de bol.....	11
Utilisation de l'entonnoir-verseur	11
Préparation des aliments pour la transformation	11
Utilisation du robot culinaire.....	11
Opération de transformation de légumes	12
Assemblage et réglage de l'accessoire coupe-légumes.....	12
Montage à un disque (trancher, effiloche, râper et couper en juliennes).....	12
Montage à deux disques (couper en dés)	13
Utilisation de la trémie	14
Utilisation de la grande trémie d'alimentation	15
Utilisation du robot culinaire.....	15
Guide des outils de coupe	16
NETTOYAGE.....	19
ENTRETIEN	19
Remplacement des grilles de coupe en dés et des couteaux de coupe	19
DÉPANNAGE	20
Réparation	20

Installation, fonctionnement et entretien du robot culinaires multifonctions CCH32 et CCH34

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

GÉNÉRALITÉS

Le CCH32 et CCH34 êtes robots culinaires multifonctionnel capable à la fois de transformer des aliments dans le bol ou avec l'accessoire coupe-légumes. Le CCH32 a deux réglages de vitesse. Le CCH34 a quatre réglages de vitesse et une fonction d'impulsion. Les deux modèles incluent la technologie SureSense™, laquelle identifie l'accessoire de transformation installé et ajuste la vitesse de l'appareil pour des résultats de haute qualité. Lorsque l'accessoire de préparation des légumes est installé, la vitesse de la machine s'ajuste à la vitesse optimale pour des opérations de tranchage, de déchiquetage et de découpage (CCH34 seulement) en dés propres, cohérentes et répétitives. Lorsque l'accessoire bol-trancheur est installé, la vitesse de l'appareil s'ajuste au bon régime pour d'excellents résultats lorsque vous hachez, émulsifiez et mélangez.



Fig. 1

L'accessoire bol-trancheur (Fig. 1) est utilisé pour hacher, broyer, mélanger, homogénéiser et réduire en purée des aliments comme des fruits, des légumes, de la viande et du poisson. Le bol en acier inoxydable d'une capacité de 12 tasses permet de transformer de petites portions d'aliments comme l'exigent les cuisines commerciales actuelles. La conception unique du couteau offre des coupes nettes et un tranchant durable. Le couvercle du bol comprend un racloir breveté pour améliorer la performance de transformation globale dans le bol.

L'accessoire coupe-légumes (Fig. 1) est utilisé pour trancher, couper en dés, effiloche, râper et couper en juliennes. Il comprend une trémie en demi-lune munie d'une plaque-poussoir à levier pour transformer des portions d'aliments comme des pommes de terre, des oignons ou de la laitue. Le poussoir de la trémie peut être retiré et l'orifice cylindrique peut être utilisé pour incorporer de façon continue des aliments comme des carottes et du céleri. Pendant la transformation, un disque rotatif d'évacuation (Fig. 1) éjecte les aliments par la goulotte avant de l'appareil. Plusieurs disques trancheurs et grilles de coupe en dés (CCH34 seulement) peuvent être utilisés avec l'accessoire coupe-légumes.

INSTALLATION

DÉBALLAGE

Le robot culinaire a été inspecté avant de quitter l'usine. La société de transport assume l'entière responsabilité de livrer en bon état la marchandise avant son acceptation. Sur réception, vérifiez immédiatement s'il y a présence de dommages ayant pu être causés par la livraison.

Si le robot culinaire s'avère endommagé, suivez les étapes ci-dessous :

1. La société de transport doit être avisée dans les cinq jours ouvrables suivant la réception.
2. Le terminus local de la société de transport doit être immédiatement avisé des dommages constatés (notez l'heure, la date et le nom de l'interlocuteur), et assurez le suivi et la confirmation par écrit et par courriel.
3. Les matériaux d'emballage d'origine doivent être conservés à des fins d'inspection.
4. Le robot culinaire ne doit pas avoir été déplacé, installé ou modifié.
5. Avisez le service à la clientèle de Hobart au (800) 333-7447.

Avant d'installer le robot culinaire, vérifiez que l'alimentation électrique est conforme aux spécifications sur la plaque signalétique de l'appareil située sous ce dernier.

Soulevez ou déplacez l'appareil (Fig. 2) uniquement à l'aide des deux poignées de chaque côté du socle.

EMPLACEMENT

Le machine doit être utilisé sur un comptoir d'une hauteur appropriée. Un plateau (non fourni), à usage culinaire, peut être installé sous la goulotte de sortie pour récupérer les aliments. Il doit y avoir suffisamment d'espace autour du robot culinaire afin que l'utilisateur puisse utiliser les commandes et installer ou retirer l'accessoire bol-trancheur, l'accessoire coupe-légumes et autres accessoires.



Fig. 2

RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES

⚠ AVERTISSEMENT Le cordon électrique de l'appareil est muni d'une fiche de mise à la terre trois broches, qui doit être branchée à une prise adéquatement mise à la terre. Si la prise n'a pas le bon type de mise à la terre, contactez un électricien. Ne retirez pas la broche de masse de la fiche.

FONCTIONNEMENT

CCH34 SÉLECTEUR DE RÉGLAGE



Fig. 3

- 0** L'appareil est éteint. Éteignez l'appareil avant de le débrancher.
- I** Fait tourner le moteur et le couteau à basse vitesse (500 T/M pour transformer avec l'accessoire coupe-légumes; 1 450 T/M pour transformer avec l'accessoire bol-trancheur) jusqu'à ce que le sélecteur soit tourné en position éteinte.
- II** Fait tourner le moteur et le couteau à haute vitesse (800 T/M pour transformer avec l'accessoire coupe-légumes; 2 650 T/M pour transformer avec l'accessoire bol-trancheur) jusqu'à ce que le sélecteur soit tourné en position éteinte.
- P** Fait tourner le moteur et le couteau à haute vitesse (800 T/M pour transformer avec l'accessoire coupe-légumes; 2 650 T/M pour transformer avec l'accessoire bol-trancheur) alors que le sélecteur est maintenu en position. Lorsque le sélecteur est relâché, l'appareil s'éteint.

CCH32 SÉLECTEUR DE RÉGLAGE



Fig. 4

- 0** L'appareil est éteint. Éteignez l'appareil avant de le débrancher.
- I** Fait tourner le moteur et le couteau à basse vitesse (500 T/M pour transformer avec l'accessoire coupe-légumes; 1 450 T/M pour transformer avec l'accessoire bol-trancheur) jusqu'à ce que le sélecteur soit tourné en position éteinte.

PIÈCES DU

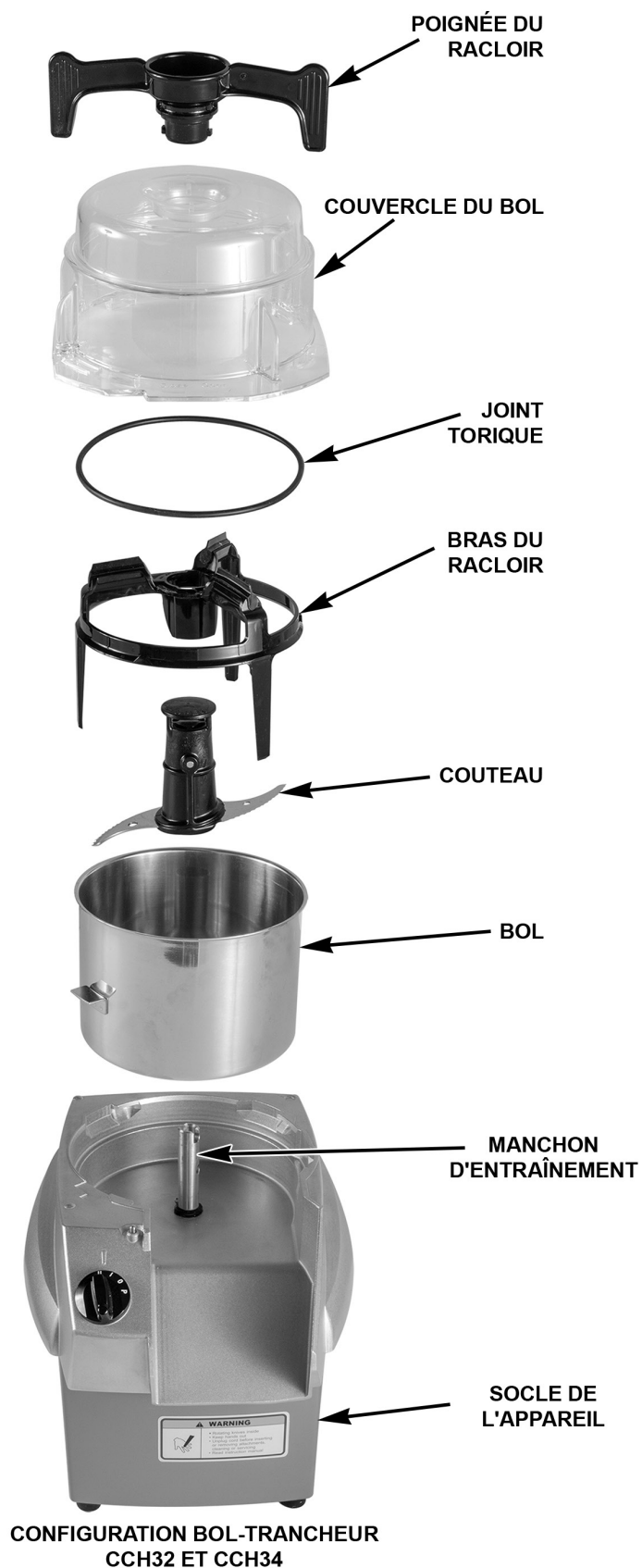


Fig. 5

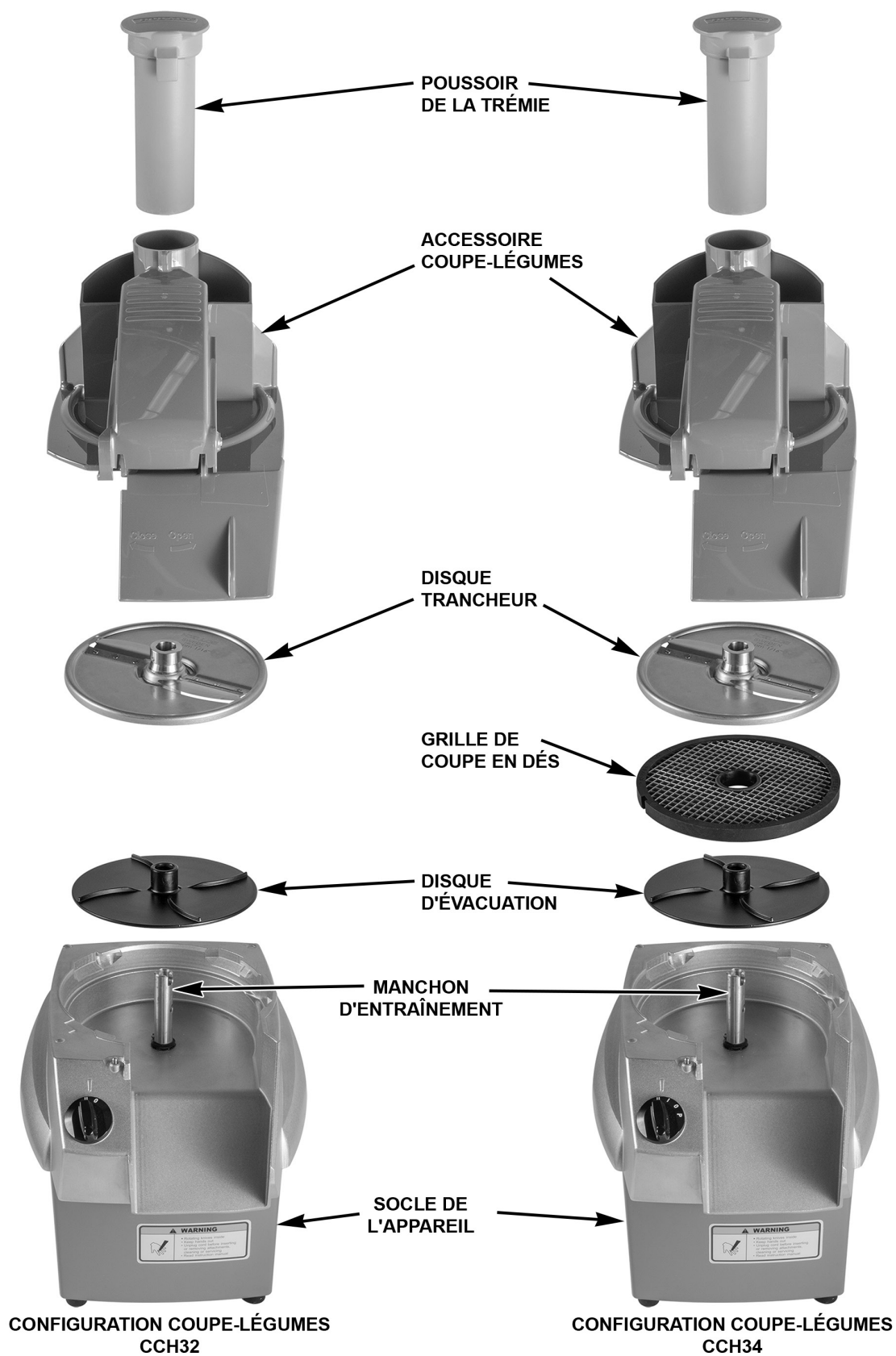


Fig. 6

UTILISATION DU BOL-TRANCHEUR

⚠ AVERTISSEMENT Couteau rotatif à l'intérieur. Ne retirez pas le couvercle avant l'immobilisation complète du couteau. Débranchez le cordon avant d'insérer ou de retirer des accessoires, de nettoyer ou d'entretenir l'appareil.

Assemblage et réglage du bol-trancheur

1. Installez le bol sur le socle de l'appareil afin que l'orifice central s'aligne sur le manchon d'entraînement. Assurez-vous que la languette à l'extérieur du bol soit alignée sur l'encoche dans le socle de l'appareil (Fig. 7).

AVIS Le bol doit être installé correctement pour que le couvercle puisse être placé et verrouillé, comme le décrit l'étape 8.

2. Glissez le couteau sur le manchon d'entraînement, en le tournant jusqu'à ce qu'il s'imbrique dans la rainure du manchon.

AVIS Le couteau doit être installé correctement pour que le couvercle du bol puisse être placé et verrouillé, comme le décrit l'étape 8.



Fig. 7

3. Le bras du racloir comprend trois racleurs en caoutchouc amovibles pouvant être nettoyés ou remplacés. Insérez les trois racleurs en caoutchouc (Fig. 8) dans le bras du racloir en veillant à les centrer dans la rainure pour ne pas qu'ils gênent le rebord du couvercle en plastique transparent du bol. Les racleurs en caoutchouc sont réversibles et peuvent donc s'installer dans un sens comme dans l'autre.

AVIS Les racleurs en caoutchouc doivent être installés correctement pour que le bras du racloir s'insère parfaitement dans le couvercle en plastique transparent du bol, comme le décrit l'étape 5.



Fig. 8

4. Installez le joint torique en caoutchouc (Fig. 9) dans la rainure à l'intérieur du couvercle du bol. Disposez le joint torique par-dessus la rainure, puis appuyez doucement pour l'insérer dans le couvercle du bol. Notez qu'il y a une fente dans la rainure afin d'accéder facilement au joint torique pour le retirer.



Fig. 9

5. Insérez le couvercle en plastique transparent du bol (Fig. 10) par-dessus le bras du racloir en alignant les centres.



Fig. 10

6. Insérez la tige de la poignée du racloir dans le trou central du couvercle en plastique transparent du bol (Fig. 11) et dans le bras du racloir, en alignant les languettes de la poignée du racloir sur les fentes du bras du racloir.



Fig. 11

7. Pressez ensemble le bras et la poignée du racloir, puis tournez la poignée du racloir (Fig. 12) d'un huitième de tour dans le sens antihoraire pour verrouiller la poignée et le bras du racloir ensemble en une seule pièce. Tournez dans un sens et dans l'autre la poignée pour vérifier que la poignée et le bras du racloir bougent effectivement ensemble comme une seule pièce.



Fig. 12

8. Placez le bloc-couvercle sur le bol, en veillant à ce que les trois bras racleurs soient à l'intérieur du bol. Abaissez le bloc-couvercle du bol afin que le repère « Fermé Ouvert » (Fig. 13) soit en position 5 heures par rapport à l'avant de l'appareil, puis tournez le couvercle du bol dans le sens horaire pour le verrouiller en place sur le socle de l'appareil.



Fig. 13

AVIS Le bloc-couvercle du bol doit être verrouillé correctement en position fermée, sinon l'appareil ne fonctionnera pas.

Capacités recommandées

La quantité maximale d'aliments pouvant être transformés à la fois et le délai de transformation dépendent du type d'aliment et du résultat désiré. Un délai de transformation plus court permet d'obtenir un produit final plus grossier; un délai plus long permet à l'inverse d'obtenir un produit final plus fin.

Le tableau de capacités ci-dessous présente la quantité maximale de divers aliments pouvant être transformés en une fois et le délai de transformation approximatif par portion.

TABLEAU DE CAPACITÉS		
Produit	Quantité	Temps
Émincer, trancher, hacher		
Oignons/Carottes	1½ lb	20 sec
Fromage mozzarella	1½ lb	20 sec
Viandes		
Fraîches	1½ lb	30 sec
Cuites	2 lb	30 sec
Mousse de saumon	2 lb	30 sec
Bifteck tartare	1½ lb	30 sec
Divers		
Pâte	2 lb	60 sec
Chapelure	¾ lb	10 sec
Fromage parmesan (fin)	¾ lb	60 sec
Beurre aromatisé	2 lb	30 sec
Mayonnaise	1¼ pte	35 sec
Sauce tomate	1 pte	20 sec
Liquide	¾ pte	Impulsion au besoin

Utilisation du racloir de bol

Le racloir du bol comporte trois pieds et trois racleurs de couvercle offrant une liberté de mouvement à 180° pour racleur l'ensemble du bol et du couvercle. Durant la transformation, la poignée du racloir peut être déplacée de part et d'autre pour réintroduire dans la zone de coupe les aliments partiellement coupés qui se collent aux parois du bol. Le racloir du bol peut aussi être utilisé durant la transformation pour incorporer ou mélanger des liquides. Pour déplacer le racloir, prenez la poignée et faites-la tourner dans le sens horaire ou antihoraire jusqu'à ce qu'elle bloque. Le racloir du bol doit être utilisé en tout temps lorsque l'accessoire bol-trancheur est fixé au machine.

Utilisation de l'entonnoir-verseur

La poignée du racloir est munie d'un entonnoir-verseur (Fig. 14) par lequel des ingrédients peuvent être ajoutés pendant le fonctionnement ou à l'arrêt de l'appareil.

Préparation des aliments pour la transformation

Pour des résultats optimaux et uniformes, coupez les aliments fermes, comme la viande et le fromage, en cubes égaux d'environ un pouce.

Pour les aliments secs, placez-les d'abord dans le bol, mettez l'appareil en marche, puis ajoutez les ingrédients liquides par l'entonnoir-verseur.

Pendant la transformation, assurez-vous de déplacer manuellement la poignée du racloir de part et d'autre pour réintroduire dans la zone de coupe les aliments partiellement coupés.

Utilisation du robot culinaire

1. Assemblez les pièces comme le décrit la section « Assemblage et réglage du bol-trancheur » à la page 8.
2. Retirez le couvercle du bol et ajoutez l'aliment. Reportez-vous au tableau de capacités à la page 10.
3. Réinstallez le couvercle du bol et assurez-vous qu'il soit en position fermée et verrouillée.
4. Pour de meilleurs résultats, utilisez le réglage d'impulsion à quelques reprises au début de chaque opération de transformation pour couper les aliments en plus petits morceaux, puis réglez le sélecteur de réglage à la vitesse désirée.

Lorsque vous avez terminé, arrêtez l'appareil, attendez que le couteau s'immobilise, puis débranchez le cordon d'alimentation. Tournez le couvercle en plastique transparent dans le sens antihoraire pour le déverrouiller. Soulevez le bloc-couvercle du bol et retirez-le de l'appareil. Le bol peut alors être retiré pour vider son contenu.

AVIS Laissez toujours le couteau dans le bol lorsque vous le retirez ou le transportez pour éviter que le contenu ne se vide par le tube au centre du bol. Pour retirer le bol et le couteau, tournez le couteau dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il bloque, puis retirez le bol de l'appareil en le soulevant.



Fig. 14

OPÉRATION DE TRANSFORMATION DE LÉGUMES

⚠ AVERTISSEMENT Couteau rotatif à l'intérieur. Ne retirez pas l'accessoire coupe-légumes avant l'immobilisation complète du couteau. Débranchez le cordon avant d'insérer ou de retirer des accessoires, de nettoyer ou d'entretenir l'appareil.

Assemblage et réglage de l'accessoire coupe-légumes

Il est essentiel de bien assembler la machine et de sélectionner les bons disques pour assurer le bon fonctionnement du robot culinaire. Reportez-vous au Guide des outils de coupe à la page 16 pour les formats de disques et les consignes d'utilisation.

Montage à un disque (trancher, effilocheur, râper et couper en juliennes)

1. Insérez le disque d'évacuation (Fig. 15) sur le manchon d'entraînement, en tournant le disque dans le sens horaire ou antihoraire jusqu'à ce qu'il s'imbrique dans la goupille d'entraînement du manchon. Le disque d'évacuation est nécessaire pour toutes les opérations de transformation de légumes.



Fig. 15

2. Sélectionnez le bon disque pour la tâche à exécuter (reportez-vous au Guide des outils de coupe à la page 16). Insérez le disque trancheur (Fig. 16) sur le manchon d'entraînement, en tournant le disque dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'imbrique dans la rainure du manchon.

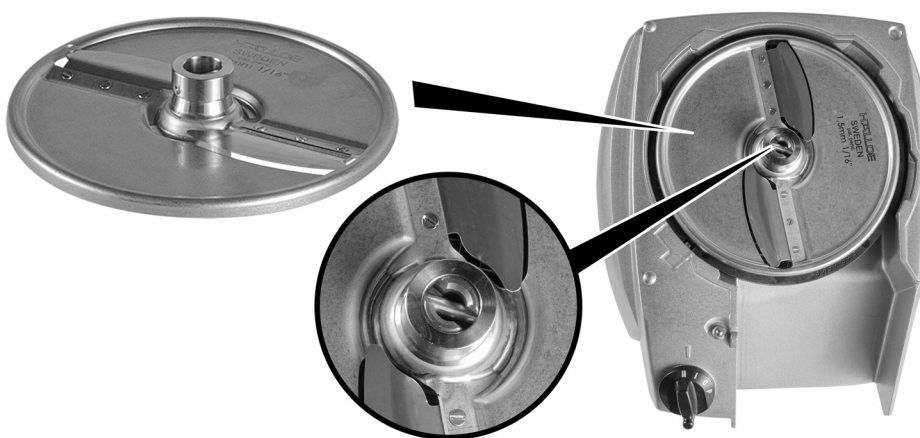


Fig. 16

AVIS Le disque trancheur doit être installé correctement pour que l'accessoire coupe-légumes puisse être placé et verrouillé, comme le décrit l'étape 3.

3. Insérez l'accessoire coupe-légumes (Fig. 17) sur l'appareil afin que le repère « Fermé Ouvert » soit en position 5 heures par rapport à l'avant de l'appareil, puis tournez l'accessoire dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille en position de fonctionnement.

AVIS L'accessoire coupe-légumes doit être verrouillé correctement en position fermée, sinon l'appareil ne fonctionnera pas.



Fig. 17

Montage à deux disques (couper en dés)

1. Insérez le disque d'évacuation (Fig. 18) sur le manchon d'entraînement, en tournant le disque dans le sens horaire ou antihoraire jusqu'à ce qu'il s'imbrique dans la goupille d'entraînement du manchon. Le disque d'évacuation est nécessaire pour toutes les opérations de transformation de légumes.



Fig. 18

2. Pour le CCH34, sélectionnez le bon format de grille de coupe en dés (reportez-vous au Guide des outils de coupe à la page 16) et insérez-la dans le socle de l'appareil (Fig. 19), en alignant l'encoche de la grille de coupe sur la languette moulée dans le socle de l'appareil. Insérez la grille de coupe en dés dans le socle de l'appareil. Assurez-vous que le bord coupant de la grille soit orienté vers le haut.

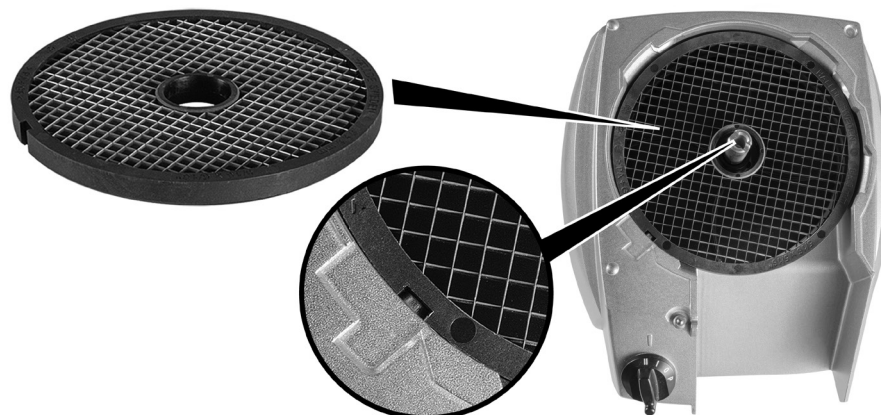


Fig. 19

AVIS Le disque doit être installé correctement pour que l'accessoire coupe-légumes puisse être placé et verrouillé, comme le décrit l'étape 4.

3. Sélectionnez le bon disque (Fig. 20) pour la tâche à exécuter (reportez-vous au Guide des outils de coupe à la page 16). Insérez le disque sur le manchon d'entraînement, en tournant le disque dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'imbrique dans la rainure du manchon.

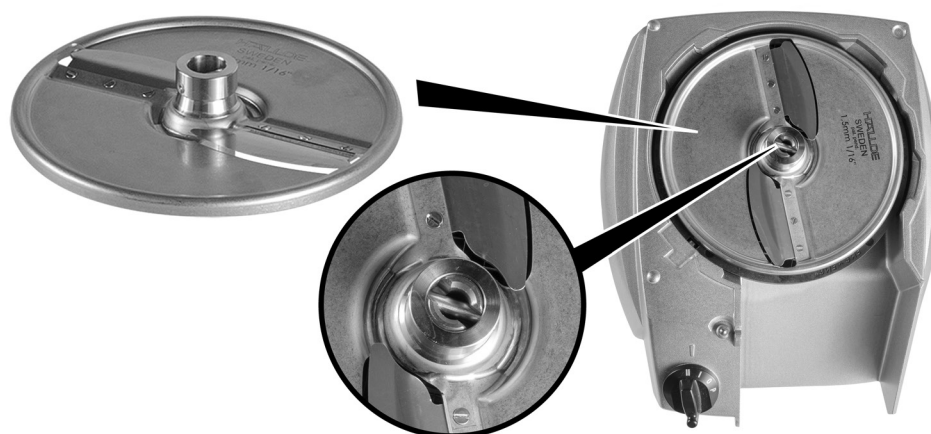


Fig. 20

AVIS Le disque doit être installé correctement pour que l'accessoire coupe-légumes puisse être placé et verrouillé, comme le décrit l'étape 4.

4. Insérez l'accessoire coupe-légumes (Fig. 21) sur l'appareil afin que le repère « Fermé Ouvert » soit en position 5 heures par rapport à l'avant de l'appareil, puis tournez l'accessoire dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille en position de fonctionnement.

AVIS L'accessoire coupe-légumes doit être verrouillé correctement en position fermée, sinon l'appareil ne fonctionnera pas.



Fig. 21

Utilisation de la trémie

Tournez le bouton pour libérer la clenquette sur le poussoir de la trémie, puis retirez le poussoir pour exposer l'ouverture de la trémie.

La trémie (Fig. 22) est utilisée pour trancher des aliments en longueur ou en forme mince, comme des concombres ou des carottes, ou pour contenir de petits aliments comme des radis. L'appareil ne s'immobilise pas lorsque le poussoir de la trémie est retiré; ceci permet d'introduire et de transformer des aliments de façon continue. Utilisez toujours le poussoir de la trémie.



Fig. 22

Utilisation de la grande trémie d'alimentation

Si l'appareil est en marche lorsque la plaque-poussoir est retirée de la grande trémie d'alimentation, l'appareil s'immobilise automatiquement. Une fois le robot culinaire arrêté, les aliments préparés comme les pommes de terre, les carottes et la laitue peuvent être placés dans la grande trémie d'alimentation (Fig. 23). Les aliments peuvent être empilés les uns sur les autres jusqu'à ce que la grande trémie d'alimentation soit remplie. Lorsque la plaque-poussoir est remise sur la grande trémie d'alimentation, le robot culinaire redémarre automatiquement, tant que le sélecteur de réglage est en position de basse (I) ou de haute (II) vitesse. Pousser doucement sur la plaque-poussoir permet d'introduire et de faire passer les aliments par le disque de coupe en rotation.

Lors de la coupe d'un seul morceau d'aliment, une pomme de terre par exemple, placez l'aliment dans le coin droit de la grande trémie d'alimentation pour de meilleurs résultats. Il est recommandé de retirer les extrémités des aliments comme les citrons, limes et oignons, et de placer ces derniers dans la grande trémie d'alimentation perpendiculairement à la coupe désirée.

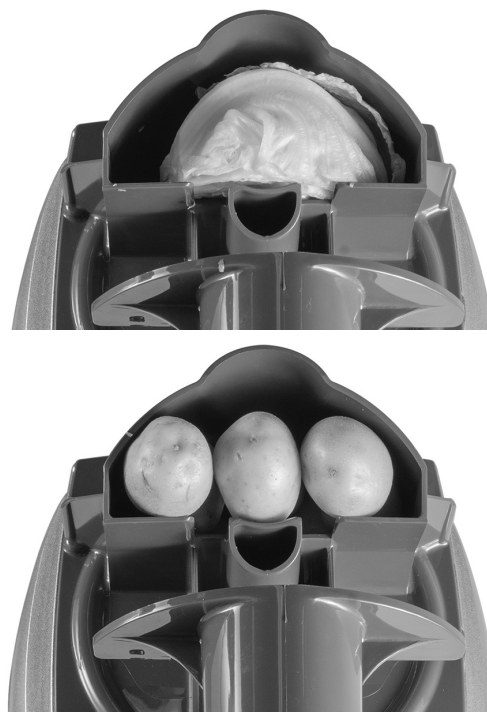


Fig. 23

Utilisation du robot culinaire

1. Assemblez les pièces comme le décrit la section « Assemblage et réglage de l'accessoire coupe-légumes » à la page 12.
2. Réglez le sélecteur de réglage à la position basse (I) ou haute (II) (haute vitesse sur CCH34 seulement) vitesse pour démarrer le robot culinaire.
3. Effectuez les opérations de transformation comme le décrivent les sections « Utilisation de la grande trémie d'alimentation » et « Utilisation de la trémie » à la page 14.
4. Lorsque vous avez terminé, tournez le sélecteur de réglage à la position arrêt (0) pour arrêter le robot culinaire.
5. Si vous avez utilisé une grille de coupe en dés, laissez-la dans l'appareil. Forcez les cubes restants à passer à travers la grille en pressant à l'aide d'une brosse à soies dures, puis retirez la grille.

Pendant le fonctionnement, lorsque la plaque-poussoir est entièrement relevée, l'appareil s'arrête. Lorsque la plaque-poussoir est remise sur la grande trémie d'alimentation, l'appareil redémarre tant que le sélecteur de réglage est en position de basse (I) ou de haute (II) vitesse.

Avec l'accessoire coupe-légumes, le machine peut être utilisé en mode discontinu (par portion d'aliments) avec la grande trémie d'alimentation ou en mode d'alimentation continue avec la trémie. La grande trémie d'alimentation est utilisée pour transformer les gros aliments comme les pommes de terre, les oignons, la laitue et le chou. La grande trémie d'alimentation est aussi utilisée lorsque les aliments doivent être coupés ou tranchés dans un sens précis, notamment pour trancher des tomates ou des citrons. La trémie peut être utilisée pour transformer de petits aliments allongés comme des concombres, des carottes ou du céleri.

Le réglage de basse (I) ou de haute (II) (haute vitesse sur CCH34 seulement) vitesse peut être utilisé pour la transformation des légumes. Le réglage de basse vitesse est recommandé pour les aliments fragiles, comme les tomates, les bananes ou les kiwis. Le réglage de haute vitesse est généralement utilisé pour les aliments plus fermes comme les pommes de terre, les navets ou les carottes.

AVIS Pour éviter d'endommager les lames, le machine ne doit pas être utilisé pour ce qui suit :

- Couper du fromage ou de la viande en cubes.
- Transformer des aliments congelés.
- Transformer des produits non alimentaires.
- Couper des viandes non désossées ou des parties dures d'aliments comme les pédoncules de pommes ou les parties lignifiées des navets. Ces parties doivent être retirées de l'aliment avant la transformation.

Guide des outils de coupe

Disque trancheur (couteau remplaçable) [trancher ou couper en dés]



Le disque trancheur illustré est utilisé pour trancher ou couper en dés lorsqu'il est combiné avec une grille de coupe en dés appropriée. Ce type de disque peut être utilisé pour les fruits et légumes tendres et fermes, comme les tomates, les bananes ou les carottes. Ce disque comporte un couteau en acier inoxydable de qualité coutellerie fixé à une plaque d'appui en acier inoxydable par des vis afin que le couteau puisse être remplacé au besoin. Voici les disques de ce type disponibles :

N° d'accessoire	Description
SLICE-1/32-SS	Disque trancheur 1/32" (1 mm)
SLICE-1/16-SS	Disque trancheur 1/16" (1,5 mm)
SLICE-1/8-SS	Disque trancheur 1/8" (3 mm)
SLICE-5/32-SS	Disque trancheur 5/32" (4 mm)
SLICE-5/32CR-SS	Disque trancheur « ondulé » 5/32" (4 mm)
SLICE-7/32-SS	Disque trancheur 7/32" (6 mm)
SLICE-5/16-SS	Disque trancheur 5/16" (8 mm)
SLICE-3/8-SS	Disque trancheur 3/8" (10 mm)

Disque trancheur « tendre » (couteau remplaçable) [trancher ou couper en dés]



Le disque trancheur illustré est utilisé pour trancher ou couper en dés lorsqu'il est combiné avec une grille de coupe en dés appropriée. Ce disque est spécifiquement conçu pour les fruits et légumes tendres, comme les tomates, les bananes ou les kiwis. Ce disque comporte un couteau en acier inoxydable de qualité coutellerie fixé à une plaque d'appui en aluminium par des vis afin que le couteau puisse être remplacé au besoin. Voici les disques de ce type disponibles :

N° d'accessoire	Description
SFTSLCE-5/16	Disque trancheur « tendre » 5/16" (8 mm)
SFTSLCE-3/8	Disque trancheur « tendre » 3/8" (10 mm)
SFTSLCE-1/2	Disque trancheur « tendre » 1/2" (12 mm)
SFTSLCE-5/8	Disque trancheur « tendre » 5/8" (15 mm)

Disque pour julienne (couteau remplaçable)



Le disque de coupe illustré est utilisé pour couper en juliennes et trancher des légumes-racines, comme des pommes de terre et des carottes, en lanières de diverses épaisseurs selon la taille du couteau sélectionné. Ce disque n'est pas recommandé pour les viandes et les fromages. Ce disque comporte une pièce à couteau en acier inoxydable de qualité coutellerie fixée à une plaque d'appui en acier inoxydable par des vis afin que la pièce à couteau puisse être remplacée au besoin. Voici les disques de ce type disponibles :

N° d'accessoire	Description
JUL-5/64-SS	Disque pour julienne 5/64" x 5/64" (2 x 2 mm)
JUL-5/32-SS	Disque pour julienne 5/32" x 5/32" (4 x 4 mm)
JUL-5/16-SS	Disque pour julienne 5/16" x 5/16" (8 x 8 mm)

Disque à effilocheur (disque de coupe remplaçable)



Le disque à effilocheur illustré est utilisé pour effilocheur et effiler divers aliments comme le fromage et le chou. Ce disque comporte un disque de coupe en acier inoxydable de qualité coutellerie fixé à un cadre en acier inoxydable par des vis afin que le disque de coupe puisse être remplacé au besoin. Voici les disques de ce type disponibles :

N° d'accessoire	Description
SHRED-1/16	Disque à effilocheur 1/16" (1,5 mm)
SHRED-5/64	Disque à effilocheur 5/64" (2 mm)
SHRED-1/8	Disque à effilocheur 1/8" (3 mm)
SHRED-3/16	Disque à effilocheur 3/16" (4,5 mm)
SHRED-7/32	Disque à effilocheur 7/32" (6 mm)
SHRED-5/16	Disque à effilocheur 5/16" (8 mm)
SHRED-3/8	Disque à effilocheur 3/8" (10 mm)

Disque à râper (disque de coupe remplaçable)

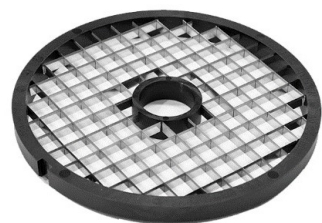


Le disque à râper illustré est utilisé pour réduire en poudre ou en granules des aliments comme du parmesan râpé ou du romano râpé. Ce disque comporte un disque de coupe en acier inoxydable de qualité coutellerie fixé à un cadre en plastique par des vis afin que le disque de coupe puisse être remplacé au besoin. Voici les disques de ce type disponibles :

N° d'accessoire	Description
GRATE-FINE	Disque à râper fin
GRATE-CHEESE	Disque à râper les fromages durs

Grille de coupe en dés (couteau fixe) pour CCH34 Seulement

La grille de coupe en dés illustrée est utilisée conjointement avec un disque trancheur pour produire des formes carrées ou rectangulaires. Reportez-vous au tableau suivant pour les combinaisons appropriées de disque et de grille. Cette grille est utilisée pour les fruits et légumes tendres ou durs, comme les tomates, les concombres ou les oignons. Cette grille comporte un couteau en acier inoxydable de qualité coutellerie, fixé en permanence à un cadre en plastique. Voici les grilles de ce type disponibles :



N° d'accessoire	Description
DICEGRD-5/16	Grille de coupe en dés 5/16" x 5/16" (8 mm x 8 mm)
DICEGRD-3/8	Grille de coupe en dés 3/8" x 3/8" (10 mm x 10 mm)
DICEGRD-1/2	Grille de coupe en dés 1/2" x 1/2" (12 mm x 12 mm)
DICEGRD-1/2L	Grille de coupe basse en dés 1/2" x 1/2" (12 mm x 12 mm)
DICEGRD-5/8	Grille de coupe en dés 5/8" x 5/8" (15 mm x 15 mm)
DICEGRD-5/8L	Grille de coupe basse en dés 5/8" x 5/8" (15 mm x 15 mm)

	DICEGRD-5/16	DICEGRD-3/8	DICEGRD-1/2	DICEGRD-1/2L	DICEGRD-5/8	DICEGRD-5/8L
SLICE-1/32-SS						
SLICE-1/16-SS						
SLICE-1/8-SS	√	√	√		√	
SLICE-5/32-SS	√	√	√		√	
SLICE-7/32-SS	√	√	√		√	
SLICE-5/16-SS	√	√	√		√	
SLICE-3/8-SS		√	√		√	
SFTSLCE-5/16	√	√	√		√	
SFTSLCE-3/8		√	√		√	
SFTSLCE-1/2				√		√
SFTSLCE-5/8						√
SLICE-5/8-AL						√

AVIS Seules les combinaisons de disque et de grille indiquées ci-dessus peuvent être utilisées. Les autres combinaisons peuvent endommager l'appareil.

NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT Arrêtez l'appareil et débranchez le cordon électrique avant de procéder au nettoyage.

AVIS

- Laisser le jus des aliments sécher dans l'appareil peut provoquer une décoloration.
- Ne nettoyez JAMAIS les outils de coupe, le socle de l'appareil ou d'autres pièces en aluminium dans des solutions nettoyantes hautement alcalines.
- N'UTILISEZ PAS de laine d'acier ou d'objets tranchants pour nettoyer les surfaces de l'appareil si elles subissent une décoloration; les surfaces égratignées deviennent difficiles à garder propres.
- Ne lavez jamais à grande eau l'équipement pour éviter les dommages électriques et mécaniques.

Nettoyez l'appareil immédiatement après son utilisation.

Désassemblez toutes les pièces amovibles de l'appareil. Démontez le bloc-couvercle du bol en agrippant la poignée et le bras du racloir, en les pressant ensemble et en les tournant d'un huitième de tour dans le sens horaire. Ceci permettra de séparer la poignée, le couvercle du bol et le bras du racloir. Retirez le joint d'étanchéité du couvercle du bol en agrippant le joint avec votre pouce et votre index au niveau de l'indentation où la rainure du joint est absente.

Lavez, rincez et désinfectez toutes les pièces dans un lavabo comme pour les ustensiles, puis laissez sécher. Sinon, toutes les pièces amovibles peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Réassemblez toutes les pièces une fois sèches en suivant les instructions d'assemblage dans ce manuel.

ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT Arrêtez l'appareil et débranchez le cordon électrique avant d'effectuer toute procédure d'entretien.

Inspectez régulièrement l'appareil pour veiller à ce qu'il soit en bon état de marche. Les disques doivent être propres, intacts et tranchants.

Le manchon de la plaque-poussoir doit être lubrifié régulièrement avec une goutte d'huile minérale de qualité alimentaire.

AVIS N'utilisez pas d'huiles de cuisson pour lubrifier l'appareil.

Si l'appareil présente un problème, contactez le bureau de service local Hobart.

REMPACEMENT DES GRILLES DE COUPE EN DÉS ET DES COUTEAUX DE COUPE

Selon l'utilisation, les surfaces des grilles de coupe en dés et des couteaux peuvent s'émousser par l'usure. Leur durée de vie est estimée à environ 8 à 18 mois. Les grilles de coupe en dés et les disques trancheurs aux couteaux fixes ne peuvent pas être aiguisés, ils ne sont donc pas réutilisables. Les couteaux des disques aux couteaux amovibles peuvent être remplacés lorsqu'ils deviennent émoussés. Les grilles de coupe en dés de rechange, les disques trancheurs fixes et les couteaux remplaçables sont disponibles auprès de votre bureau de service local Hobart.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
L'appareil ne démarre pas.	Fusible ou disjoncteur coupant l'alimentation.	Faites vérifier le circuit par un électricien.
	Bol, couteau et couvercle du bol incorrectement installés.	Assurez-vous que le bol, le couteau et le couvercle du bol sont bien installés et que le couvercle du bol est verrouillé en position fermée.
	Accessoire coupe-légumes incorrectement installé.	Assurez-vous que l'accessoire coupe-légumes est bien installé et qu'il est verrouillé en position fermée. Assurez-vous que la plaque-poussoir est en position fermée.
	Appareil non branché.	Branchez l'appareil dans une prise électrique conforme.
L'appareil s'arrête en plein fonctionnement et ne redémarre plus.	Surcharge du moteur.	Laissez le moteur refroidir; le moteur va redémarrer une fois refroidi. Un délai de 10 à 30 minutes est à prévoir pour que le moteur refroidisse.
	Fusible ou disjoncteur coupant l'alimentation.	Faites vérifier le circuit par un électricien.

RÉPARATION

Contactez votre bureau de service local Hobart autorisé pour les réparations ou réglages à effectuer sur cet équipement.