

INSTRUCTIONS



HCM61 & HCM62 FOOD PROCESSORS

MODELS

HCM61	ML-134017
HCM62	ML-134018



701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45373
937 332-3000
www.hobartcorp.com

FORM 34468 Rev. A (December 2023)

Installation, Operation and Care of HCM61 & HCM62 FOOD PROCESSORS

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GENERAL

The model HCM61 and HCM62 Food Processors are used for chopping meat, fish, fruits, vegetables, nuts, or dry bread, for mixing various sauces, mayonnaise, or soups, or for blending or pureeing various products, such as thickening or desserts. Refer to Capacity Recommendations, page 6.

The HCM61 has a 1.5 HP motor, is provided with 120 Volt cord and plug, and requires a 20 Amp. electrical service and receptacle. The machine operates at 1700 rpm with single speed or pulse control.

The HCM62 has a 2.0 HP motor, is provided with 208 - 240 Volt three phase cord and plug, and requires a 20 Amp. electrical service and receptacle. The machine operates at 1700 or 3400 rpm with two speed or pulse control.



Model HCM62

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 back of the machine.

Check that the cutting tools are in good condition and are sharp.

LOCATION

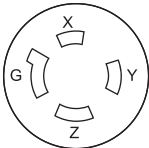
Place the food processor on a suitable sturdy worktop or table. There should be adequate space around the machine for the user to operate the controls and install and remove the bowl and knife.

ELECTRICAL CONNECTIONS (CORD CONNECTED MACHINES)

⚠ 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.

Refer to the machine data plate and Electrical Data, below.

ELECTRICAL DATA

Model	Volts / Hertz / Phase	Minimum Circuit Ampacity Maximum Protective Device AMPS	Receptacle	Plug
HCM61	120 / 60 / 1	20	 5-20R	Plug: 5-20P
HCM62	208-240 / 60 / 3	20	 L15-20R	Plug: L15-20P

Compiled in accordance with the National Electrical Code, NFPA70, latest edition.

CHECK MOTOR ROTATION (THREE-PHASE MACHINES ONLY)

On model HCM62, check the rotation. With all parts in their normal operating positions (pages 4 – 5), turn the switch to the Pulse position for two seconds and release. The direction of rotation of the knife should be counterclockwise as viewed from the top.

If the knife rotates clockwise, correct the rotation using the following procedure:

DISCONNECT THE ELECTRICAL POWER SUPPLY. Interchange any two of the incoming power supply leads in the plug. Reconnect the power supply and turn the switch to the Pulse position to verify that the knife rotates counterclockwise as viewed from the top.

PRESTART CHECK

With the machine fully assembled (pages 4 – 5), make sure the cutting blades stop within 4 seconds after the arm is swung back away from the center of the bowl cover.

Make sure the machine cannot be started with the bowl and cover removed but with the arm swung into position above the center of the drive shaft.

If the machine fails to work properly, contact Service; do not allow the machine to be operated.

BOWL AND KNIFE ASSEMBLY

Install the Bowl so the center post of the Bowl fits over the motor shaft, one of the Bowl Pins fits in the slot at the front of the machine, and the bowl handles are positioned on left and right (Fig. 1). Install Knife Shaft over center bowl post so the slots on the Knife Shaft fit the grooves on the motor shaft (Fig. 1).

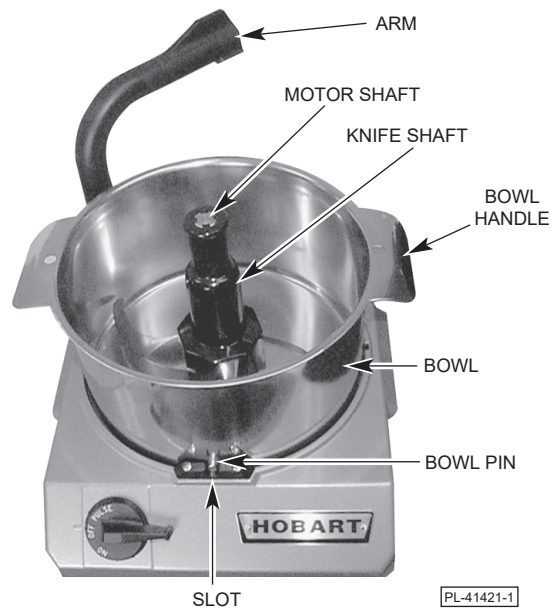


Fig. 1

The four Bowl Scraper Wipers must be properly installed in the grooves of the Bowl Scraper. The upper tips of the wipers point straight up and slightly toward the center (Fig. 2); the ends of the wipers are vertical so they do not interfere with the lip of the Bowl Cover. Do not install the wipers backwards.

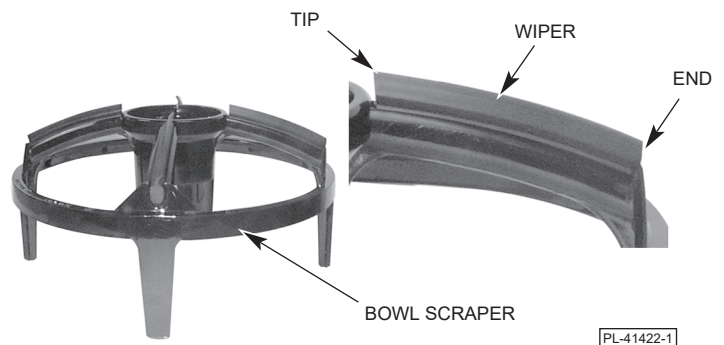


Fig. 2

After installing the Lid Plug, turn it so the underneath side of the plug is flat with the underneath side of the Bowl Cover (Fig. 3). The Bowl Cover Gasket must be properly installed in the groove around the lip of the Bowl Cover (Fig. 3).

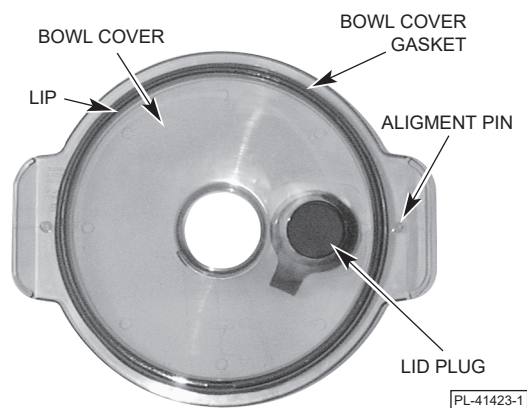


Fig. 3

Fit the Bowl Cover over the Bowl Scraper so the center holes align. Fit the Scraper Handle Shaft through the center hole in the Bowl Cover into the Slots of the Bowl Scraper. The Bowl Cover Tab must fit around the 180° Cam on the Scraper Handle. The Tabs on the Scraper Handle Shaft must fit through the Slots in the center hole of the Bowl Scraper.

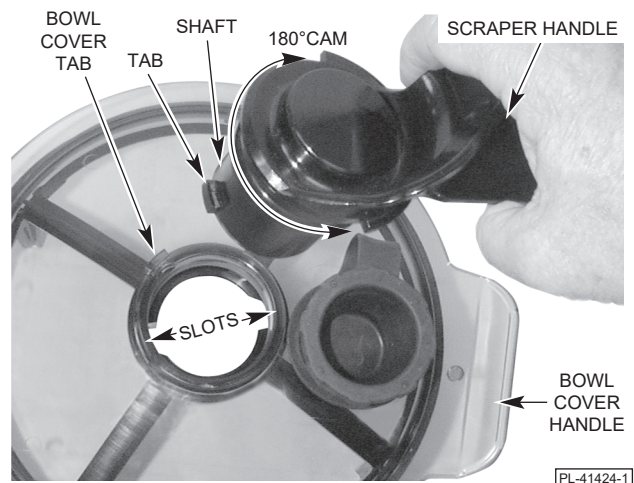


Fig. 4

Place the assembled Bowl Cover / Bowl Scraper/ Scraper Handle on a flat surface. Press down on the Scraper Handle (Fig. 5) and turn it clockwise 1/8 turn so the Tabs engage with the bottom of the Slots. The Bowl Cover / Bowl Scraper / Scraper Handle are now joined as one piece. Move the Scraper Handle until it is positioned over the Lid Plug.



Fig. 5

Place the assembled Bowl Cover / Bowl Scraper/ Scraper Handle in the Bowl. The Bowl Scraper Legs touch the sides of the Bowl. The Bowl Cover Handles set directly above the Bowl Handles (Fig. 6). The Alignment Pins under the Bowl Cover Handles fit the holes in the Bowl Handles (Fig. 6).

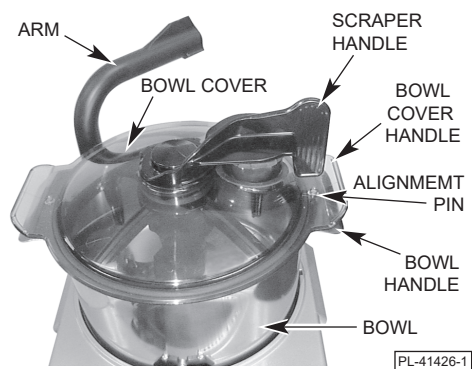


Fig. 6

Swing the Arm forward so the end of the Arm fits over the center of the Bowl above the Scraper Handle (Fig. 7). The Arm must be properly positioned over the center of the Bowl and all parts must be properly assembled before the machine will operate.

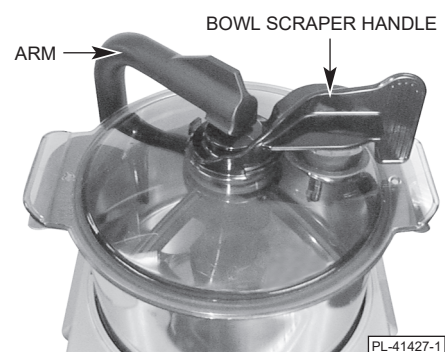


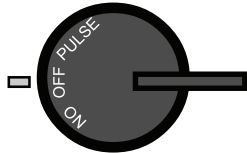
Fig. 7

OPERATION

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

CONTROLS

Model HCM61



- OFF** — Machine is OFF. Switch machine OFF before unplugging.
- ON** — Runs motor and knife at 1700 rpm until switch is turned to OFF.
- PULSE** — Runs motor and knife at 1700 rpm while switch is held. When switch is released, machine returns to OFF.

Model HCM61



- OFF** — Machine is OFF. Switch machine OFF before unplugging.
- LOW** — Runs motor and knife at 1700 rpm until switch is turned OFF.
- HIGH** — Runs motor and knife at 3400 rpm until switch is turned OFF.
- PULSE** — Runs motor and knife at 1700 rpm while switch is held. When switch is released, machine returns to OFF.

When processing is done, turn Arm to rear. Wait for Knife to stop. Unplug machine power cord. Lift the Bowl Cover, Scraper Handle, and Bowl Scraper straight up. Remove the Knife Shaft. The Bowl can be removed to empty contents.

CAPACITY RECOMMENDATIONS

The maximum quantity that can be processed at one time and the length of time required for processing are dependent on the product and kind of result desired. Shorter processing times give a coarser result; longer processing yields a finer consistency. The Capacity Chart shows the maximum quantity of various products that can be processed in one batch and the approximate processing time.

Product	QUANTITY	TIME
Mince, Chop		
Onions	3 pounds	20 Seconds
Carrots	3 pounds	20 Seconds
Mozzarella Cheese	3 pounds	20 Seconds
Meats		
Fresh	3 pounds	30 Seconds
Cooked	4- ¹ / ₂ pounds	30 Seconds
Salmon Mousse	3- ¹ / ₂ pounds	30 Seconds
Steak Tatar	3 pounds	30 Seconds
Miscellaneous		
Bread Crumbs	1- ¹ / ₂ pounds	10 Seconds
Parmesan Cheese (fine)	1- ¹ / ₂ pounds	1 Minute
Butter	4 pounds	30 Seconds
Mayonnaise	4- ¹ / ₂ quarts	35 Seconds
Tomato Sauce	4- ¹ / ₂ quarts	20 Seconds
Liquid	4- ¹ / ₂ quarts	as required

PREPARING THE PRODUCT FOR PROCESSING

Cut products such as meat and cheese into equal pieces of approximately 1" cubes for easy processing.

For bread crumbs or other dry products, place product into the bowl first, turn the machine on, then add liquid ingredients.

For pureeing products, be sure to move the Scraper Handle back and forth to reintroduce partially cut product into the cutting zone.

USING THE BOWL SCRAPER DURING PROCESSING

During processing, move the Scraper Handle back and forth to reintroduce partially cut product that is clinging to the sides of the bowl back into the cutting area. The Bowl Scraper can also be used during processing to stir or mix liquid products. The Bowl Scraper has four legs and four lid wipers — this allows a 90° motion to fully wipe the entire Bowl and lid.

USE OF THE FEED TUBE

The Bowl Cover is equipped with a Lid Plug which can be pulled open for adding ingredients. When replacing the Lid Plug, be sure to turn the Lid Plug so the underneath side of the plug is flat with the underneath side of the Bowl Cover. With the Lid Plug in closed position, the Scraper Handle should move back and forth over it.

CLEANING

⚠ WARNING Switch off and unplug machine power cord before beginning any cleaning procedure.

The food processor should be thoroughly cleaned after use. Never use steel wool, abrasive cleaning sponges, or high pressure hose for cleaning. Do not leave the knife shaft wet or setting on a stainless steel worktop when not in use.

Swing the Arm to the rear as far as it will go. Remove the Bowl Cover / Bowl Scraper / Scraper Handle by lifting straight up, out of the Bowl. Set the assembly on a table or countertop (Fig. 8). Press the Scraper Handle down (Fig. 8), freeing the tabs of the Scraper Handle Shaft from the slot restrictions in the Bowl Scraper. While pressing down, turn the Scraper Handle counterclockwise 1/8 turn. Remove the Scraper Handle. Separate the Bowl Cover and Bowl Scraper. Remove the Bowl Scraper Wipers from the grooves of the Bowl Scraper.

Remove the Knife Shaft by lifting it straight up. Remove the Bowl.

Remove the Bowl Cover Gasket from the Bowl Cover by grasping the gasket with your finger and thumb at the Indentation where the Gasket Groove is not present (Fig. 9).

Wash, rinse, and sanitize all parts in a sink as you would any food utensil and allow to air dry. Wipe the exterior of the machine with a damp cloth. Reassemble all parts when dry following the Bowl and Knife Assembly instructions on pages 4 – 5.



Fig. 8

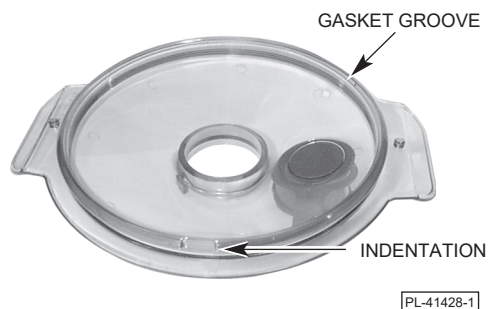


Fig. 9

TROUBLESHOOTING

SYMPTOM	POSSIBLE CAUSE	SUGGESTED ACTION
Machine will not start.	Fuse or circuit breaker interrupting power.	Have electrician check circuit.
	Bowl not in place.	Make sure bowl is in proper position.
	Arm not in position over center of Bowl Cover.	Make sure Arm is in proper position over center of Bowl Cover and Top of Core of Scraper Handle.
	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 any repairs or adjustments needed on this equipment.

INSTRUCCIONES



PROCESADORES DE ALIMENTOS HCM61 Y HCM62

MODELOS

HCM61 ML-134017

HCM62 ML-134018



701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45373

937 332-3000

www.hobartcorp.com

FORMULARIO 34468 Rev. F (Diciembre 2023)

Instalación, funcionamiento y cuidado de los PROCESADORES DE ALIMENTOS HCM61 y HCM62

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

GENERAL

Los procesadores de alimentos Modelo HCM61 y HCM62 se utilizan para picar carne, pescado, frutas, verduras, frutos secos o pan seco, para mezclar diversas salsas, mayonesa o sopas, o para licuar o hacer puré diversos productos, como espesantes o postres. Consulte Recomendaciones de capacidad, página 6.

El HCM61 tiene un motor de 1,5 CV, se suministra con cable y enchufe de 120 voltios y requiere un servicio eléctrico y un receptáculo de 20 amperios. La máquina funciona a 1700 rpm con una sola velocidad o control por impulsos.

El HCM62 tiene un motor de 2,0 CV, se suministra con cable y enchufe trifásico de 208 - 240 voltios y requiere un servicio eléctrico y un receptáculo de 20 amperios. La máquina funciona a 1700 o 3400 rpm con dos velocidades o control por impulsos.



Modelo HCM62

INSTALACIÓN

DESEMBALAJE

El procesador de alimentos fue inspeccionado antes de salir de fábrica. El transportista asume total responsabilidad por la entrega segura una vez aceptado el cargamento. Compruebe que no haya daños al cargamento inmediatamente después de recibirlo.

Si el procesador de alimentos está dañado, siga los siguientes pasos:

1. Notificar al transportista dentro de los cinco días hábiles siguientes a la fecha de recepción.
2. Notificar de inmediato a la terminal local del transportista tras el descubrimiento (anotar la hora, la fecha y la persona con quien se habló) y hacer un seguimiento y enviar la confirmación mediante comunicaciones escritas o electrónicas.
3. Conservar todos los materiales originales del embalaje por motivos de inspección.
4. El procesador de alimentos no debe ser movido, instalado ni modificado.
5. Notificar al Servicio de Atención al Cliente de Hobart al (800) 333-7447.

Antes de instalar el procesador de alimentos, verifique que el servicio eléctrico sea compatible con las especificaciones de la placa de datos de la máquina, que se encuentra en la parte posterior de la máquina.

Compruebe que las herramientas de corte estén en buen estado y afiladas.

UBICACIÓN

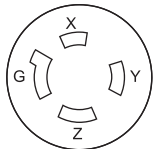
Coloque el procesador de alimentos sobre una encimera o mesa adecuada y resistente. Debe haber espacio adecuado alrededor de la máquina para que el usuario opere los controles e instale y retire el tazón y la cuchilla.

CONEXIONES ELÉCTRICAS (MÁQUINAS CONECTADAS CON CABLE)

⚠ ADVERTENCIA El cable eléctrico de esta máquina está equipado con un enchufe con toma de tierra que debe conectarse a una toma de corriente con conexión a tierra adecuada. Si la toma de corriente no es la correcta, comuníquese con un electricista. No quite el terminal de conexión a tierra del enchufe.

Consulte la placa de datos de la máquina y los Datos eléctricos, más adelante.

DATOS ELÉCTRICOS

Modelo	Voltios/hercios/fase	Ampacidad mínimo de circuito Dispositivo de protección máxima AMPERIOS	Receptáculo	Enchufe
HCM61	120/60/1	20	 5-20R	Enchufe: 5-20P
HCM62	208-240 / 60 / 3	20	 L15-20R	Enchufe: L15-20P

Confeccionado de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional, NFPA70, última edición.

REVISAR LA ROTACIÓN DEL MOTOR (MÁQUINAS TRIFÁSICAS SOLO)

En el Modelo HCM62, compruebe la rotación. Con todas las piezas en sus posiciones normales de funcionamiento (páginas 4 – 5), gire el interruptor a la posición Pulse durante 2 segundos y suéltelo. El sentido de giro de la cuchilla debe ser antihorario visto desde arriba.

Si la cuchilla gira en sentido horario, corrija la rotación siguiendo el procedimiento siguiente:

DESCONECTE LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA. Intercambie cualquiera de los dos conductores de suministro eléctrico entrantes en el enchufe. Vuelva a conectar el suministro eléctrico y gire el interruptor a la posición Pulse para comprobar que la cuchilla gira en sentido antihorario visto desde arriba.

COMPROBACIÓN PREVIA AL ENCENDIDO

Con la máquina completamente montada (páginas 4 – 5), asegúrese de que las cuchillas de corte se detienen en los 4 segundos siguientes al giro del brazo hacia atrás, alejándose del centro de la tapa del tazón.

Asegúrese de que la máquina no puede ponerse en marcha con el tazón y su tapa desmontados, sino con el brazo girado en posición sobre el centro del eje de transmisión.

Si la máquina no funciona correctamente, póngase en contacto con el servicio técnico.

CONJUNTO DE TAZÓN Y CUCHILLA

Instale el tazón de modo que el poste central del tazón encaje sobre el eje del motor, uno de los pasadores del tazón encaje en la ranura de la parte delantera de la máquina y las asas del tazón estén situadas a izquierda y derecha (Fig. 1). Instale el eje de la cuchilla sobre el poste central del tazón de modo que las ranuras del eje de la cuchilla encajen en las ranuras del eje del motor (Fig. 1).



Fig. 1

Los cuatro limpiadores del rascador del tazón deben instalarse correctamente en las ranuras del rascador. Las puntas superiores de los rascadores miran hacia arriba y ligeramente hacia el centro (Fig. 2); los extremos de los rascadores son verticales para que no interfieran con el reborde de la tapa del tazón. No instale los limpiadores al revés.

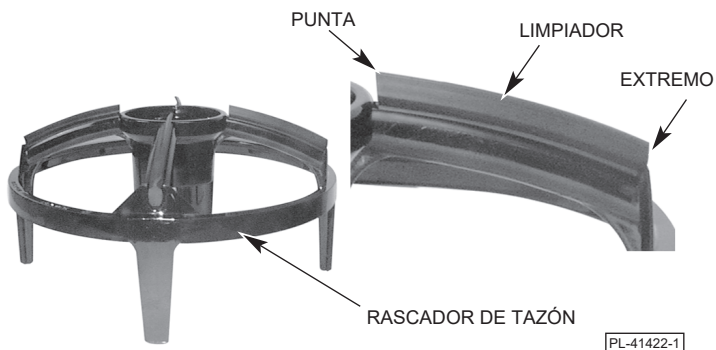


Fig. 2

Después de instalar el tapón de la tapa, gírelo de modo que el lado inferior del tapón quede plano con el lado inferior de la tapa del tazón (Fig. 3). La junta de tapa del tazón debe instalarse correctamente en la ranura alrededor del reborde de la tapa del tazón (Fig. 3).

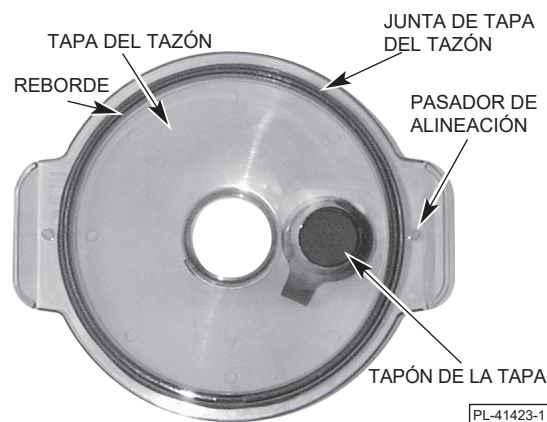


Fig. 3

Coloque la tapa del tazón sobre el rascador de modo que los orificios centrales queden alineados. Encaje el eje del asa del rascador a través del orificio central de la tapa en las ranuras del rascador de tazón. La lengüeta de la tapa del tazón debe encajar alrededor de la leva de 180° del asa del rascador. Las lengüetas del eje del asa del rascador deben encajar en las ranuras del orificio central del rascador de tazón.

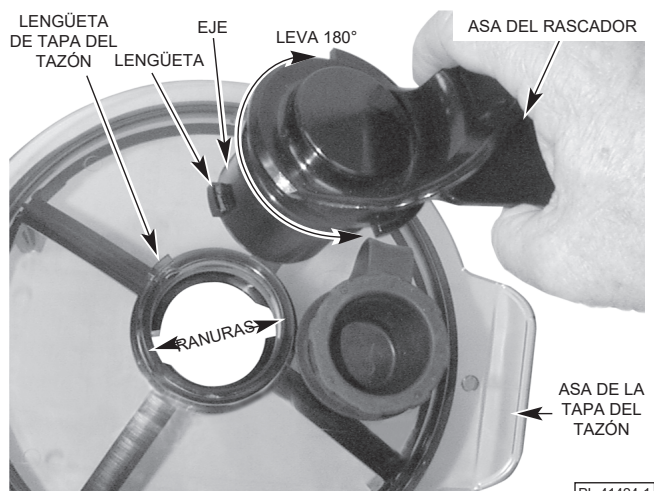


Fig. 4

Coloque la tapa / rascador de tazón / asa del rascador montados sobre una superficie plana. Presione hacia abajo el asa del rascador (Fig. 5) y gírela 1/8 de vuelta en sentido horario para que las lengüetas encajen en la parte inferior de las ranuras. La tapa / rascador de tazón / asa del rascador están ahora unidos como una sola pieza. Mueva el asa del rascador hasta que quede colocado sobre el tapón de la tapa.



Fig. 5

Coloque la tapa / rascador de tazón / asa del rascador montados en el tazón. Las patas del rascador tocan los laterales del tazón. Las asas de la tapa del tazón se colocan directamente encima de las asas del tazón (Fig. 6). Los pasadores de alineación situados debajo de las asas de la tapa del tazón encajan en los orificios de las asas del tazón (Fig. 6).



Fig. 6

Gire el brazo hacia adelante para que su extremo encaje en el centro del tazón, por encima del asa del rascador (Fig. 7). El brazo debe estar correctamente colocado sobre el centro del tazón y todas las piezas deben estar correctamente montadas antes de que la máquina funcione.



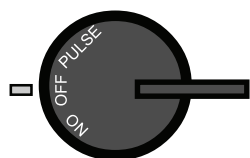
Fig. 7

FUNCIONAMIENTO

⚠ ADVERTENCIA Cuchillas giratorias en el interior. No abra la tapa hasta que el eje de la cuchilla se detenga. Desenchufe el cable antes de insertar o retirar accesorios, limpiar o realizar tareas de mantenimiento.

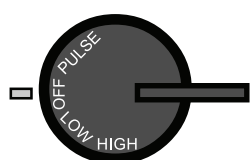
CONTROLES

Modelo HCM61



- OFF** — La máquina está apagada. Apague la máquina antes de desenchufarla.
- ON** — Hace funcionar el motor y la cuchilla a 1700 rpm hasta que se apaga el interruptor.
- PULSE** — Hace funcionar el motor y la cuchilla a 1700 rpm mientras se mantiene pulsado el interruptor. Cuando se suelta el interruptor, la máquina vuelve a la posición OFF.

Modelo HCM61



- OFF** — La máquina está apagada. Apague la máquina antes de desenchufarla.
- LOW** — Hace funcionar el motor y la cuchilla a 1700 rpm hasta que se apaga el interruptor.
- HIGH** — Hace funcionar el motor y la cuchilla a 3400 rpm hasta que se apaga el interruptor.
- PULSE** — Hace funcionar el motor y la cuchilla a 1700 rpm mientras se mantiene pulsado el interruptor. Cuando se suelta el interruptor, la máquina vuelve a la posición OFF.

Cuando termine el procesamiento, gire el brazo hacia atrás. Espere a que la cuchilla se detenga. Desconecte el cable de la alimentación de la máquina. Levante la tapa del tazón, el asa del rascador y el rascador de tazón en línea recta. Retire el eje de la cuchilla. El tazón puede extraerse para vaciar el contenido.

RECOMENDACIONES DE CAPACIDAD

La cantidad máxima que puede procesarse de una vez y el tiempo necesario para el procesamiento dependen del producto y del tipo de resultado deseado. Los tiempos de procesamiento más cortos dan un resultado más grueso; un procesamiento más largo proporciona una consistencia más fina. La tabla de capacidad muestra la cantidad máxima de distintos productos que pueden procesarse en un lote y el tiempo aproximado de procesamiento.

Producto	CANTIDAD	TIEMPO
Picar, trocear		
Cebollas	3 libras	20 segundos
Zanahorias	3 libras	20 segundos
Queso mozzarella	3 libras	20 segundos
Carnes		
Fresca	3 libras	30 segundos
Cocida	4-1/2 libras	30 segundos
Mousse de salmón	3-1/2 libras	30 segundos
Filete tártaro	3 libras	30 segundos
Varios		
Pan rallado	1-1/2 libras	10 segundos
Queso parmesano (fino)	1-1/2 libras	1 minuto
Manteca	4 libras	30 segundos
Mayonesa	4-1/2 cuartos	35 segundos
Salsa de tomate	4-1/2 cuartos	20 segundos
Líquido	4-1/2 cuartos	según sea necesario

PREPARAR EL PRODUCTO PARA SU PROCESADO

Corte productos como la carne y el queso en trozos iguales de aproximadamente 2,5 cm (1 pulgada) para facilitar su procesado.

Para el pan rallado u otros productos secos, coloque primero el producto en el tazón, encienda la máquina y, a continuación, añada los ingredientes líquidos.

Para hacer puré, asegúrese de mover el asa del rascador hacia adelante y hacia atrás para reintroducir el producto parcialmente cortado en la zona de corte.

USO DEL RASCADOR DE TAZÓN DURANTE EL PROCESADO

Durante el procesado, mueva el asa del rascador hacia adelante y hacia atrás para reintroducir en la zona de corte el producto parcialmente cortado que esté adherido a las paredes del tazón. El rascador de tazón también puede utilizarse durante el procesado para remover o mezclar productos líquidos. El rascador tiene cuatro patas y cuatro limpiadores de tapa, lo que permite un movimiento de 90° para limpiar completamente todo el tazón y su tapa.

USO DEL TUBO DE ALIMENTACIÓN

La tapa del tazón está equipada con un tapón que puede abrirse para añadir ingredientes. Cuando vuelva a colocar el tapón de la tapa, asegúrese de girarlo de forma que la parte inferior del tapón quede plana con la parte inferior de la tapa del tazón. Con el tapón de la tapa en posición cerrada, el asa del rascador debe moverse hacia adelante y hacia atrás sobre él.

LIMPIEZA

⚠ ADVERTENCIA Apague y desenchufe el cable de alimentación de la máquina antes de iniciar cualquier procedimiento de limpieza.

El procesador de alimentos debe limpiarse a fondo después de su uso. No utilice nunca estropajos de acero, esponjas de limpieza abrasivas ni mangueras de alta presión para la limpieza. No deje el eje de la cuchilla mojado o colocado sobre una encimera de acero inoxidable cuando no lo utilice.

Gire el brazo hacia atrás hasta el tope. Retire la tapa / rascador de tazón / asa del rascador levantándolos hacia arriba, fuera del tazón. Coloque el conjunto sobre una mesa o encimera (Fig. 8). Presione el asa del rascador hacia abajo (Fig. 8), liberando las lengüetas del eje del asa de las restricciones de la ranura del rascador de tazón. Mientras presiona hacia abajo, gire el asa del rascador 1/8 de vuelta en sentido antihorario. Retire el asa del rascador. Separe la tapa del tazón del rascador. Retire los limpiadores del rascador de tazón de las ranuras del rascador.

Retire el eje de la cuchilla levantándolo en línea recta. Retire el tazón.

Retire la junta de tapa del tazón agarrando la junta con el dedo y el pulgar en la hendidura donde no está la ranura (Fig. 9).

Lave, aclare e higienice todas las piezas en un fregadero como haría con cualquier utensilio alimentario y déjelas secar al aire. Limpie el exterior de la máquina con un trapo húmedo. Vuelva a montar todas las piezas cuando estén secas siguiendo las instrucciones de montaje del tazón y la cuchilla de las páginas 4 – 5.



Fig. 8

PL-41425-2

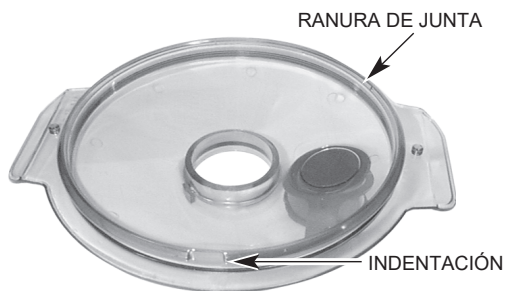


Fig. 9

PL-41428-1

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	ACCIÓN SUGERIDA
La máquina no arranca.	Un fusible o disyuntor interrumpe el suministro de electricidad.	Haga que un electricista compruebe el circuito.
	El tazón no está en su sitio.	Asegúrese de que el tazón está en la posición correcta.
	El brazo no está en posición sobre el centro de la tapa del tazón.	Asegúrese de que el brazo está en su posición correcta sobre el centro de la tapa del tazón y la parte superior del núcleo del asa del rascador.
	La máquina no está enchufada.	Enchufe en el receptáculo eléctrico adecuado.
La máquina se apaga durante el funcionamiento y no vuelve a arrancar.	Motor sobrecargado.	Deje que el motor se enfríe; el motor volverá a arrancar cuando se haya enfriado. El motor puede tardar entre 10 y 30 minutos en enfriarse.
	Un fusible o disyuntor interrumpe el suministro de electricidad.	Haga que un electricista compruebe el circuito.

SERVICIO

Comuníquese con la oficina de servicio local autorizada por Hobart para solicitar cualquier tipo de reparaciones o ajustes a su equipo.

INSTRUCTIONS



ROBOTS DE CUISINE HCM61 ET HCM62

MODÈLES

HCM61	ML-134017
HCM62	ML-134018



701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45373

937 332-3000
www.hobartcorp.com

FORMULAIRE 34468 rév. A (déc. 2023)

Installation, fonctionnement et entretien des ROBOTS DE CUISINE HCM61 et HCM62

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Les robots culinaires modèles HCM61 et HCM62 sont utilisés pour hacher de la viande, du poisson, des fruits, des légumes, des noix ou du pain sec, pour mélanger diverses sauces, mayonnaises ou soupes, ou pour mélanger ou réduire en purée divers produits, tels que des sauces épaisses ou des desserts. Reportez-vous à Recommandations en matière de capacité, page 6.

Le robot HCM61 est équipé d'un moteur de 1,5 HP, d'un cordon et d'une fiche de 120 volts et nécessite un service électrique et prise de 20 A. La machine fonctionne à 1 700 tr/min avec une vitesse unique ou un contrôle par impulsions.

Le robot HCM62 est équipé d'un moteur de 2,0 HP, d'un cordon et d'une fiche triphasés de 208 à 240 volts et nécessite un service électrique et prise de 20 A. La machine fonctionne à 1 700 ou 3 400 tr/min avec deux vitesses ou un contrôle par impulsions.



Modèle HCM62

INSTALLATION

DÉBALLAGE

Le robot de cuisine a été inspecté avant sa sortie d'usine. La société de transport assume l'entière responsabilité de la livraison en bon état du fait de l'acceptation de l'expédition. Inspectez le robot dès sa réception pour des bris dus au transport.

Si vous constatez que le robot culinaire est endommagé, procédez comme suit :

1. La société de transport doit se trouver notifiée dans les cinq jours ouvrables suivant la réception du robot culinaire.
2. La société de transport doit être notifiée immédiatement une fois le dommage constaté (notez l'heure, la date et la personne de contact), et faites un suivi de la notification et confirmez-la au moyen de communication écrite ou électronique.
3. Tous les matériaux d'emballage originaux doivent être conservés aux fins d'inspection.
4. Le robot culinaire ne peut pas avoir été déplacé, installé ou modifié.
5. Communiquez avec le service à la clientèle de Hobart au 1 800 333-7447.

Avant d'installer le robot culinaire, vérifiez que l'alimentation électrique est conforme aux spécifications de la plaque signalétique située à l'arrière de la machine.

Vérifiez que les outils de coupe sont en bon état et affûtés.

EMPLACEMENT

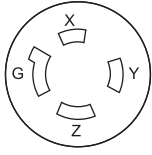
Placez le robot de cuisine sur un plan de travail ou une table solide et adapté. Il devrait y avoir suffisamment d'espace autour du robot de cuisine pour que l'utilisateur puisse actionner les commandes et installer et retirer la cuve et la lame.

RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES (MACHINES À FIL)

⚠ AVERTISSEMENT Le cordon d'alimentation sur cette machine est doté d'une fiche de terre qui doit être branchée à une prise correctement mise à la terre. Si le logement ne constitue pas le bon type de mise à la terre, communiquez avec un électricien. N'enlevez pas la broche de mise à la terre de la fiche.

Reportez-vous à la plaque signalétique de la machine et aux données électriques ci-dessous.

DONNÉES ÉLECTRIQUES

Modèle	Volts / Hertz / Phase	Intensité admissible minimale Dispositif de protection maximum AMP.	Prise	Fiche
HCM61	120 / 60 / 1	20	 5-20R	Fiche : 5-20P
HCM62	208-240 / 60 / 3	20	 L15-20R	Fiche : L15-20P

Conforme au National Electrical Code, NFPA70, dernière édition.

VÉRIFIER LA ROTATION DU MOTEUR (MACHINES TRIPHASÉES SEULEMENT)

Pour le modèle HCM62, vérifiez la rotation. Avec toutes les pièces dans leur position de fonctionnement normale (pages 4 à 5), tournez le commutateur sur la position Pulse (impulsion) pendant deux secondes et relâchez-le. La lame doit tourner dans le sens antihoraire, vu du dessus.

Si la lame tourne dans le sens horaire, corrigez la rotation en suivant la procédure suivante :

REBRANCHEZ L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE. Échangez deux des fils d'alimentation entrants dans la fiche. Rebranchez l'alimentation électrique et tournez le commutateur sur la position Pulse (impulsion) pour vérifier que la lame tourne dans le sens antihoraire vu du dessus.

CONTRÔLE AVANT LE DÉMARRAGE

Une fois la machine entièrement assemblée (pages 4 et 5), assurez-vous que les lames de coupe s'arrêtent dans les 4 secondes après que le bras soit éloigné du centre du couvercle de la cuve.

Assurez-vous que la machine ne peut pas démarrer avec la cuve et le couvercle retirés, mais avec le bras basculé en position au-dessus du centre de l'arbre d'entraînement.

Si la machine ne fonctionne pas correctement, contactez le service; n'utilisez pas la machine.

ASSEMBLAGE DE LA CUVE ET DE LA LAME

Installez la cuve de manière à ce que le montant central de la cuve s'insère sur l'arbre du moteur, que l'une des broches de la cuve s'insère dans la fente à l'avant de la machine et que les poignées de la cuve soient positionnées à gauche et à droite (fig. 1). Installez l'arbre de la lame sur le montant central de la cuve de sorte que les fentes de l'arbre de la cuve s'adaptent aux rainures de l'arbre du moteur (fig. 1).



Fig. 1

Les quatre essuyeurs du racloir de cuve doivent être correctement installés dans les rainures du racloir de cuve. Les extrémités supérieures des essuyeurs pointent vers le haut et légèrement vers le centre (fig. 2); les bouts des essuyeurs sont verticaux afin de ne pas interférer avec le rebord du couvercle de la cuve. N'installez pas les essuyeurs en sens inverse.

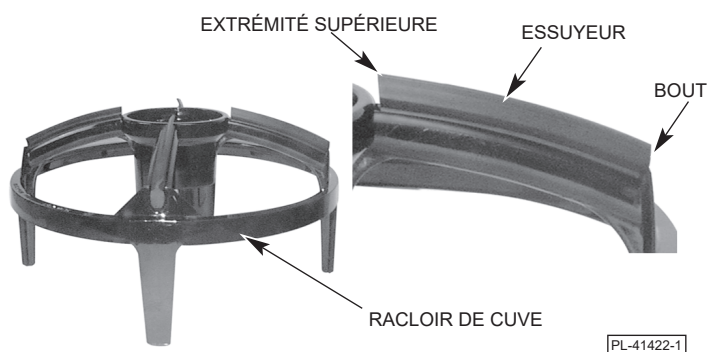


Fig. 2

Après avoir installé le bouchon du couvercle, tournez-le de manière à ce que le côté inférieur du bouchon soit plat avec le côté inférieur du couvercle de la cuve (fig. 3). Le joint du couvercle de la cuve doit être correctement installé dans la rainure autour du rebord du couvercle de la cuve (fig. 3).

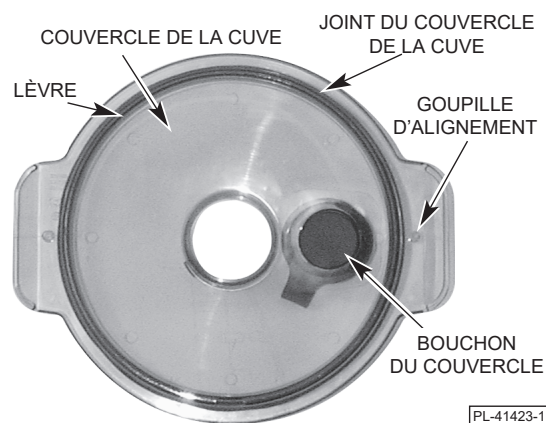
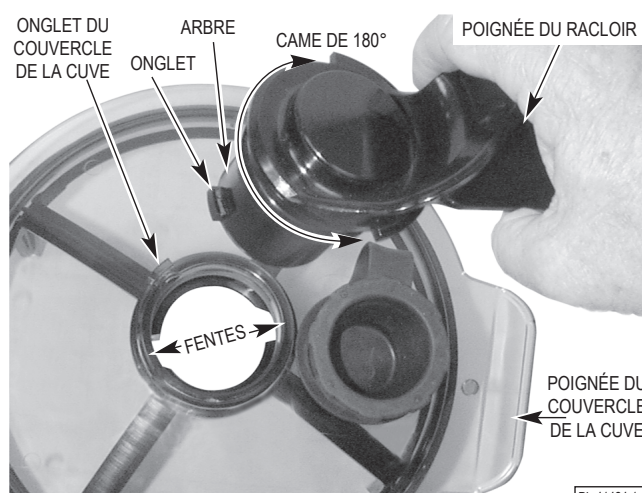


Fig. 3

Placez le couvercle de la cuve sur le racloir de la cuve de manière à ce que les trous centraux soient alignés. Insérez l'arbre de la poignée du racloir à travers le trou central du couvercle de la cuve dans les fentes du racloir de cuve. L'onglet du couvercle du racloir doit s'ajuster autour de la came à 180° sur la poignée du racloir. Les onglets de l'arbre de la poignée du racloir doivent passer dans les fentes du trou central du racloir de cuve.



PL-41424-1

Fig. 4

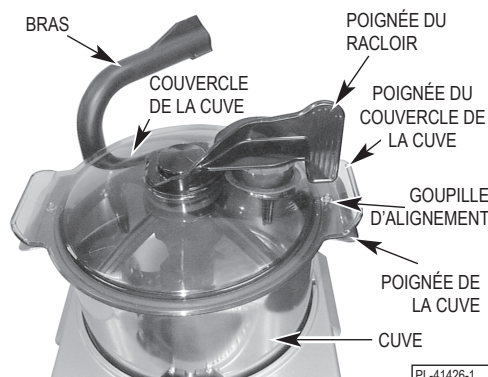
Placez le couvercle de la cuve/le racloir de la cuve/la poignée du racloir assemblés sur une surface plane. Appuyez sur la poignée du racloir (fig. 5) et tournez-la dans le sens horaire de 1/8 de tour pour que les onglets s'enclenchent dans le bas des fentes. Le racloir de la cuve/le racloir de la cuve/la poignée du racloir sont désormais assemblés en une seule pièce. Déplacez la poignée du racloir jusqu'à ce qu'elle soit positionnée sur le bouchon du couvercle.



PL-41425-1

Fig. 5

Placez le couvercle de la cuve/le racloir de la cuve/la poignée du racloir assemblés du la cuve. Les pieds du racloir de la cuve touchent les côtés de la cuve. Les poignées du couvercle de la cuve sont placées directement au-dessus des poignées de la cuve (fig. 6). Les goupilles d'alignement sous les poignées du couvercle de la cuve s'adaptent aux trous des poignées de la cuve (fig. 6).



PL-41426-1

Fig. 6

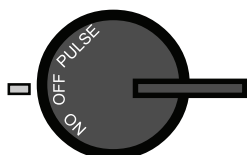
Faites pivoter le bras vers l'avant de manière à ce que le bout du bras s'ajuste au centre de la cuve, au-dessus de la poignée du racloir (fig. 7). Le bras doit être correctement positionné au centre de la cuve et toutes les pièces doivent être correctement assemblées avant que la machine ne fonctionne.



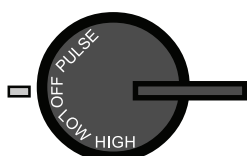
PL-41427-1

Fig. 7

⚠ AVERTISSEMENT **Lame rotative à l'intérieur. N'ouvrez pas le couvercle avant que l'arbre de lame ne s'arrête. Débranchez le cordon avant d'insérer ou de retirer des accessoires, de nettoyer ou d'entretenir.**



- OFF (arrêt)** — La machine est ÉTEINTE. Éteignez la machine avant de la débrancher.
- ON (marche)** — Fait fonctionner le moteur et la lame à 1 700 tr/min jusqu'à ce que le commutateur soit mis sur OFF (arrêt).
- PULSE (impulsion)** — Fait fonctionner le moteur et la lame à 1 700 tr/min lorsque le commutateur est maintenu sur PULSE. Lorsque le commutateur est relâché, la machine retourne en position OFF (arrêt).



- OFF (arrêt)** — La machine est ÉTEINTE. Éteignez la machine avant de la débrancher.
- LOW (basse)** — Fait fonctionner le moteur et la lame à 1 700 tr/min jusqu'à ce que le commutateur soit mis sur OFF (arrêt).
- HIGH (élevée)** — Fait fonctionner le moteur et la lame à 3400 tr/min jusqu'à ce que le commutateur soit mis sur OFF (arrêt).
- PULSE (impulsion)** — Fait fonctionner le moteur et la lame à 1 700 tr/min lorsque le commutateur est maintenu sur PULSE. Lorsque le commutateur est relâché, la machine retourne en position OFF (arrêt).

Une fois le traitement terminé, tournez le bras vers l'arrière. Attendez que la lame s'arrête. Débranchez le cordon d'alimentation de la machine. Levez le couvercle de la cuve, la poignée du racloir et le racloir tout droit vers le haut. Retirez l'arbre de la lame. La cuve peut être désormais enlevée afin de vider le contenu.

La quantité maximale pouvant être traitée en une seule fois et la durée requise pour le traitement dépendent du produit et du type de résultat souhaité. Des temps de traitement plus courts donnent un résultat plus grossier; un traitement plus long donne une consistance plus fine. Le tableau de capacité indique la quantité maximale de divers produits pouvant être traités en un seul lot et le temps de traitement approximatif.

Produit	QUANTITÉ	TEMPS
Hacher		
Oignons	3 livres	20 secondes
Carottes	3 livres	20 secondes
Fromage mozzarella	3 livres	20 secondes
Viandes		
Frais	3 livres	30 secondes
Cuites	4 1/2 livres	30 secondes
Mousse de saumon	3 1/2 livres	30 secondes
Bifteck tartare	3 livres	30 secondes
Divers		
Chapelure	1 1/2 livres	10 secondes
Parmesan (fin)	1 1/2 livres	1 minute
Beurre	4 livres	30 secondes
Mayonnaise	4 1/2 ptes	35 secondes
Sauce tomate	4 1/2 ptes	20 secondes
Liquide	4 1/2 ptes	au besoin

PRÉPARATION DU PRODUIT POUR LE TRAITEMENT

Coupez les produits tels que la viande et le fromage en morceaux égaux d'environ 1 po pour un traitement facile.

Pour la chapelure ou autres produits secs, placez d'abord le produit dans la cuve, allumez la machine, puis ajoutez les ingrédients liquides.

Pour réduire en purée les produits, veillez à déplacer la poignée du racloir d'avant en arrière pour réintroduire le produit partiellement coupé dans la zone de coupe.

UTILISATION DU RACLOIR DE CUVE PENDANT LE TRAITEMENT

Pendant le traitement, déplacez la poignée du racloir d'avant en arrière pour réintroduire le produit partiellement coupé qui s'accroche aux parois de la cuve dans la zone de coupe. Le racloir de cuve peut également être utilisé pendant le traitement pour remuer ou mélanger des produits liquides. Le racloir de cuve est doté de quatre pieds et de quatre essuyeurs — cela permet un mouvement de 90° pour essuyer complètement l'ensemble de la cuve et du couvercle.

UTILISATION DE L'ORIFICE D'ALIMENTATION

Le couvercle de la cuve est équipé d'un bouchon qui peut être ouvert pour ajouter des ingrédients. Après avoir remplacé le bouchon du couvercle, assurez-vous de le tourner de manière à ce que le côté inférieur du bouchon soit plat avec le côté inférieur du couvercle de la cuve. Une fois le bouchon du couvercle en position fermée, la poignée du racloir doit se déplacer d'avant en arrière dessus.

NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT Éteignez la machine et débranchez le cordon d'alimentation de la machine avant de commencer toute procédure de nettoyage.

Le robot de cuisine doit être soigneusement nettoyé après utilisation. N'utilisez jamais de laine d'acier, d'éponges de nettoyage abrasives ou de tuyau haute pression pour le nettoyage. Ne laissez pas l'arbre de lame en état humide ni le poser sur un plan de travail en acier inoxydable lorsqu'il n'est pas utilisé.

Faites pivoter le bras vers l'arrière aussi loin que possible. Retirez le couvercle de la cuve/le racloir de la cuve/la poignée du racloir en le soulevant vers le haut, hors de la cuve. Placez l'ensemble sur une table ou un comptoir (fig. 8). Appuyez sur la poignée du racloir vers le bas (fig. 8), libérant les ongles de l'arbre de la poignée du racloir des restrictions de fente dans le racloir de la cuve. Tout en appuyant, tournez la poignée du racloir de 1/8 de tour dans le sens antihoraire. Retirez la poignée du racloir. Séparez le couvercle de la cuve et le racloir de la cuve. Retirez les essuyeurs de racloir de la cuve des rainures du racloir de cuve.

Retirez l'arbre de la lame en le soulevant vers le haut. Retirez la cuve.

Retirez le joint du couvercle de la cuve en saisissant le joint avec votre doigt et votre pouce au niveau de l'indentation où la rainure du joint n'est pas présente (fig. 9).

Lavez, rincez et désinfectez toutes les pièces dans un évier comme vous le feriez pour n'importe quel ustensile alimentaire et laissez sécher à l'air. Essuyez l'extérieur de la machine avec un chiffon humide. Réassemblez toutes les pièces une fois sèches en suivant les instructions d'assemblage de la cuve et de la lame aux pages 4 à 5.

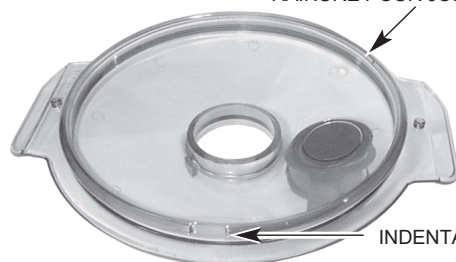
APPUYER SUR LA POIGNÉE VERS LE BAS, PUIS LA TOURNER EN SENS ANTIHORAIRE DE 1/8 TOUR POUR LA LIBÉRER



Fig. 8

PL-41425-2

RAINURE POUR JOINT



INDENTATION

Fig. 9

PL-41428-1

DÉPANNAGE

SYMPTÔME	CAUSES POSSIBLES	MESURE CORRECTIVE SUGGÉRÉE
La machine ne démarre pas.	Le fusible ou le disjoncteur coupe le courant.	Demandez à un électricien de vérifier le circuit.
	La cuve n'est pas en place.	Assurez-vous que la cuve est bien positionnée.
	Le bras n'est pas en position au centre du couvercle de la cuve.	Assurez-vous que le bras est dans la bonne position au centre du couvercle de la cuve et sur le dessus du noyau de la poignée du racloir.
	La machine n'est pas branchée.	Branchez la machine à une prise électrique adaptée.
La machine s'arrête pendant l'opération et ne redémarre pas.	Surcharge du moteur.	Laissez le moteur se refroidir; le moteur redémarre une fois refroidie. Le moteur peut prendre entre 10 et 30 minutes pour se refroidir.
	Le fusible ou le disjoncteur coupe le courant.	Demandez à un électricien de vérifier le circuit.

RÉPARATION

Contactez le bureau de service Hobart autorisé local pour les réparations ou les ajustements nécessaires sur cet équipement.