

# INSTRUCTIONS



## MODEL 4812 CHOPPER

*ML-136151*

*ML-136152*



701 S. RIDGE AVENUE  
TROY, OHIO 45374-0001

937 332-3000

[www.hobartcorp.com](http://www.hobartcorp.com)

F-35113 (April 2014)

# Installation, Operation and Care of MODEL 4812 CHOPPER

SAVE THESE INSTRUCTIONS

## GENERAL

The 4812 Chopper uses a  $\frac{1}{2}$  horsepower motor. It will grind 8 lbs. per minute, first cutting, through a  $\frac{1}{8}$ " plate.

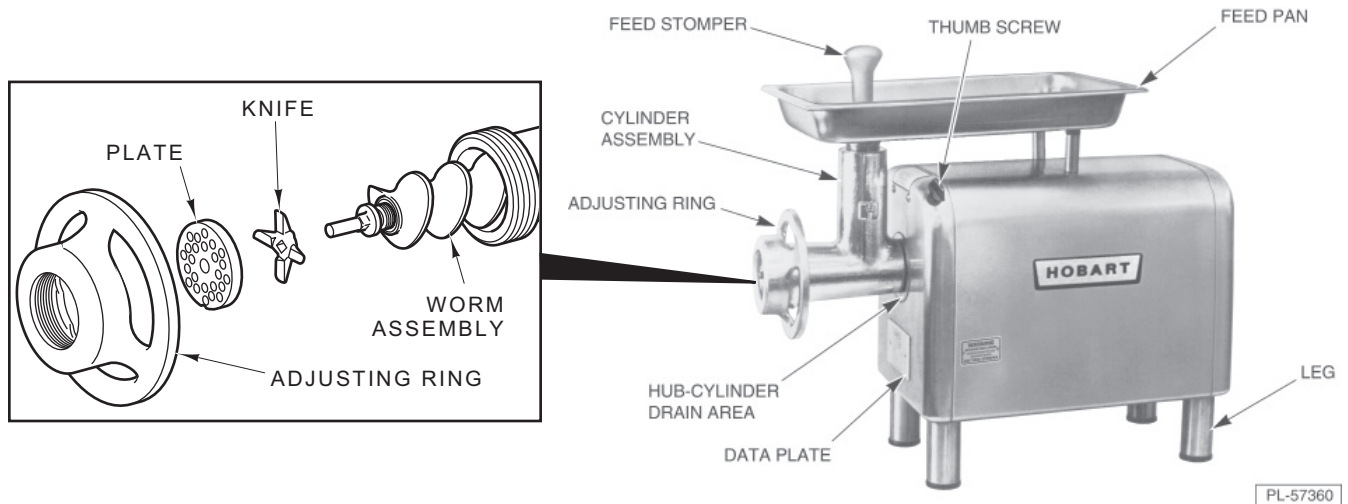


Fig. 1

## INSTALLATION

### UNPACKING

Remove the carton from around the machine. Remove the four bolts holding the machine to the skid. Unpack the chopper cylinder assembly.

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

Prior to installation, test the electrical service to make sure that it agrees with the specifications on the machine data plate.

The four leg assemblies (Fig. 1) are removed and packed in a separate carton for shipment. Unpack and assemble these legs by screwing them into the four tapped holes of the frame. The rubber feet on these legs cushion the machine. Under normal operation, the machine need not be bolted down.

### ELECTRICAL CONNECTIONS

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

# CLEANING

**⚠ WARNING** Unplug chopper power cord before cleaning.

The chopper must be thoroughly cleaned and sanitized after installation and before being placed into service.

## Cleaning Supplies (Not Provided)

Recommended cleaning and sanitizing supplies include:

- A 12" handle nylon brush that will slide through the cylinder
- A two compartment pail for cleaning solutions
- A pail for sanitizing solution
- A scrap pail
- Clean cloths
- A spray bottle

When using detergents and sanitizers, follow manufacturer's instructions. Rinse with clean water.

Prepare a hot detergent solution in one side of the two compartment pail. Fill the other compartment with warm potable rinse water.

Mix a sanitizing solution by adding one tablespoon of sodium hypochlorite bleach (5.25%) to one gallon of water in a pail. This makes a 200 ppm solution. Use this solution to fill the spray bottle as well as the pail for sanitizing.

Thoroughly clean and sanitize the feed pan, feed stomper, chopper cylinder assembly, worm assembly, knife, plate, adjusting ring and machine housing. Refer to Fig. 1 for component identification.

After cleaning, apply a light coat of food grade mineral oil to the cylinder, adjusting ring, knife, plate and worm before reassembly.

# ASSEMBLY

Check to assure the hub and hub drive are clean and clear of any obstruction. Insert the cylinder assembly with a slight twisting motion toward the left. The cylinder stop pin will contact the side of the hole that receives it. Tighten the thumb screw.

Upon disassembly it is only necessary to loosen the thumb screw about three turns. It should never be removed.

Slide the worm into the cylinder and rotate until the square shank of the worm locks into the hub drive. Install the knife with cutting edges facing out, and the plate, making sure the notch aligns with the pin in the bottom of the cylinder. Thread the adjusting ring on hand tight. Install the feed pan and feed stomper.

**NOTICE** The knife and plate depend on meat for lubrication. Therefore, the chopper should never be operated without meat.

# OPERATION

Cut the meat into strips, turn the machine ON and feed the meat strips into the chopper, using the feed stomper only as needed. If the strips are cut to proper size, they will feed without assistance from the feed stomper, allowing both hands of the operator free to feed meat. When running meat through the chopper a second time, more speed is attained by feeding small quantities at a time than by trying to force large amounts with the feed stomper.

The feed pan should always be kept in place on the cylinder. It not only makes regular feeding easy, but keeps the chopper attachment ready for immediate use. The fineness to which the meat is cut is governed by the size of the holes in the perforated plate, not by the tension put on the adjusting ring. Do not tighten the adjusting ring more than hand tight.

# MAINTENANCE

**⚠ WARNING** Unplug chopper power cord before cleaning, servicing or removing parts. Replace parts before use.

## MACHINE CLEAN UP

The machine should be thoroughly cleaned at the end of an operating day or after being idle for an extended period of time. Refer to CLEANING for proper procedure.

## HUB AND CYLINDER DRAIN

### Hub Drain

A drain slot in the trim washer allows any meat juices to drain from the hub. This slot should be inspected periodically to make sure that it is free of obstructions. A small brush can be used to remove any material which may have accumulated.

### Cylinder Drain

A drain hole at the bottom end of the cylinder allows any meat juices to drain. This hole should be inspected periodically to make sure that it is free of obstructions. A small wire can be used to remove any material which may have accumulated.

## AIR INTAKE

Under normal operating conditions the motor air intake screen, located in the base of the chopper, will need little or no attention. However, in some installations where sawdust or other foreign materials are present in the air, this intake screen may become partially or completely covered. Where an adverse dust condition does exist, periodically check the screen and wipe clean with a rag or brush as required.

## STORAGE

The chopper should be completely cleaned and covered with a towel or other suitable cover when it is not to be used in the immediate future.

## SERVICE

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

**MODE  
D'EMPLOI**



# *HACHOIR MODÈLE 4812*

*ML-136151*

*ML-136152*



701 S. RIDGE AVENUE  
TROY, OHIO 45374-0001

937 332-3000

[www.hobartcorp.com](http://www.hobartcorp.com)

F-35113 (Avril 2014)

# Installation, fonctionnement et entretien du HACHOIR — MODÈLE 4812

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

Le hachoir 4812 est équipé d'un moteur de ½ HP (0,37 kW). Il peut hacher 8 lb de produit à la minute en première coupe avec une plaque à trous de 1/8 po (3 mm).

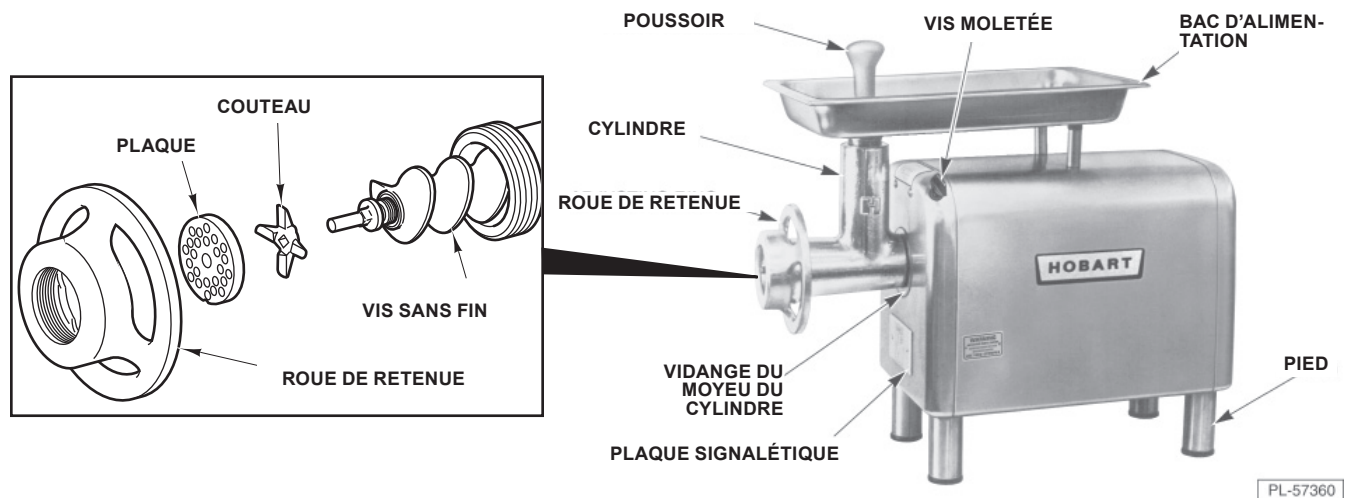


Fig. 1

## INSTALLATION

### DÉBALLAGE

Retirez le carton autour de l'appareil. Dévissez les quatre boulons retenant le hachoir à la palette. Déballez l'ensemble du cylindre de hachage.

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

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

Les quatre ensembles de pieds (Fig. 1) ont été enlevés pour l'expédition et sont emballés dans un carton séparé. Déballez et installez ces pieds en les vissant dans les quatre trous taraudés dans le châssis. Les quatre patins de caoutchouc de ces pieds servent de coussin sous l'appareil. Il n'est pas nécessaire d'ancrer le hachoir avec des boulons.

### CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

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

# NETTOYAGE

**⚠️ AVERTISSEMENT** Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant avant le nettoyage.

Le hachoir doit être nettoyé soigneusement et désinfecté après l'installation et avant sa mise en service.

## MATÉRIEL DE NETTOYAGE (NON LIVRÉ)

Le matériel de nettoyage et de désinfection recommandé comprend:

- Une brosse de nylon à poignée de 12 po (300 mm) qui glissera dans le cylindre.
- Un seau à deux compartiments pour les solutions de nettoyage.
- Un seau pour la solution de désinfection.
- Un seau pour les déchets
- Des chiffons propres.
- Une bouteille à pulvérisation.

Lorsqu'on utilise des détergents et des produits de désinfection, il faut observer les recommandations du fabricant. Rincez à l'eau propre.

Préparez une solution de détergent chaude d'un côté du seau à deux compartiments . Remplissez l'autre compartiment d'eau tiède potable pour le rinçage.

Mélangez une solution de désinfection en ajoutant une cuillerée à soupe d'hypochlorure de sodium (5,25%) à un gallon US (4,0 L) d'eau dans un seau. Cela constitue une solution à 200 ppm. Utilisez cette solution pour remplir la bouteille de pulvérisation ainsi que le seau pour la désinfection.

Nettoyez et désinfectez entièrement le bac d'alimentation, le poussoir, l'ensemble du cylindre de hachage, la vis sans fin, le couteau, la plaque, la roue de retenue et le boîtier de la machine. Reportez-vous à la figure 1 pour l'identification des composants.

Après le nettoyage, appliquez une légère couche d'huile minérale de qualité alimentaire sur le cylindre, la roue de retenue, le couteau et la vis sans fin avant de les remettre en place.

## MISE EN PLACE

Assurez-vous que le moyeu et son entraînement sont propres et libres de toute obstruction. Insérez le cylindre avec un léger mouvement de rotation vers la gauche. La goupille de butée du cylindre entrera en contact avec le côté du trou de réception. Serrez la vis moletée.

Lors du désassemblage, il suffit de desserrer la vis moletée d'à peu près trois tours. Elle ne devrait jamais être retirée.

Glissez la vis sans fin dans le cylindre et faites-la pivoter jusqu'à ce que le manchon carré de l'extrémité se bloque dans le moyeu d'entraînement. Installez le couteau, face coupante vers l'extérieur, et la plaque en vous assurant que son encoche vienne s'aligner avec le tenon de repérage au bas du cylindre. Vissez solidement la roue de retenue à la main. Installez le bac d'alimentation et le poussoir.

**AVIS** Le couteau et la plaque tirent leur lubrification de la viande. Par conséquent, le hachoir ne devrait jamais tourner sans viande.

# FONCTIONNEMENT

Coupez la viande en bandes, mettez le hachoir en marche et alimentez-le en vous servant du poussoir seulement si c'est nécessaire. Si les bandes ont été coupées à la bonne taille, elles vont s'introduire d'elles mêmes sans l'aide du poussoir, ce qui laissera les deux mains de l'opérateur libres pour alimenter la machine. Lorsqu'on fait passer la viande par le hachoir une deuxième fois, on obtient davantage de vitesse en alimentant de petites quantités à la fois plutôt qu'en essayant de forcer de grandes quantités avec le poussoir.

Le bac d'alimentation doit toujours rester à sa place sur le cylindre. Cela rend non seulement l'alimentation plus régulière et plus facile, mais aussi cela garde l'appareil de hachage prêt pour utilisation immédiate. La finesse de hachage de la viande est déterminée par le diamètre des trous de la plaque perforée, et non par la tension qui est exercée sur la roue de retenue. Ne serrez pas la roue de retenue davantage qu'à la main.

## ENTRETIEN

**⚠ AVERTISSEMENT** Débranchez le cordon d'alimentation électrique du hachoir avant de le nettoyer, l'entretenir ou d'en retirer des pièces . Remplacez les pièces avant utilisation.

### NETTOYAGE DE L'APPAREIL

L'appareil doit être entièrement nettoyé à la fin d'une journée de fonctionnement ou après une période de non utilisation prolongée. Référez-vous à la rubrique NETTOYAGE pour la procédure appropriée.

### VIDANGE DU MOYEU ET DU CYLINDRE

#### Vidange du moyeu

Une fente de drainage dans la rondelle d'épaisseur permet de vidanger les jus de viande du moyeu. Cette fente doit être contrôlée périodiquement pour s'assurer qu'elle n'est pas obstruée. On peut utiliser une petite brosse pour en retirer toutes les matières qui auraient pu s'accumuler.

#### Vidange du cylindre

Un trou de vidange au fond du cylindre permet de vidanger les jus de viande. Ce trou doit être contrôlé périodiquement pour s'assurer qu'il n'est pas obstrué. Un petit fil métallique peut être utilisé pour retirer toute matière qui peut s'y être accumulée.

### PRISE D'AIR

Dans les conditions normales de service, le filtre d'admission d'air du moteur, situé sous la base du hachoir, ne demandera pas ou presque pas de soin. Cependant, dans certaines installations où de la sciure de bois ou d'autres matières étrangères sont présentes dans l'air, ce filtre d'admission peut en être partiellement ou complètement couvert. Lorsque de telles conditions poussiéreuses existent, vérifiez périodiquement le filtre et nettoyez-le au besoin avec un chiffon ou une brosse.

### ENTREPOSAGE

Si l'on prévoit de ne pas utiliser le hachoir dans un avenir immédiat, celui-ci doit être complètement nettoyé et recouvert d'une bâche ou autre couverture appropriée.

### SERVICE

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