

# MANUAL DE INSTRUÇÕES INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

## PROCESSADOR DE ALIMENTOS



**HOBART**

11 2014 8080 Pabx  
11 2962 6091 Fax  
[www.hobart.com.br](http://www.hobart.com.br)

**Hobart do Brasil Ltda.**  
Av Forte do Leme, 195  
CEP 08340-010  
São Paulo SP

# FP100

REV.: A (AGOSTO/2010)

**“Siga e guarde estas instruções”**

<u>Índice</u>	<u>Página</u>
1. DESEMBALAGEM	3
2. INSTALAÇÃO	3
3. INSTRUÇÕES DE USO	3
4. ESCOLHA DAS PLACAS DE CORTE	4
5. MONTAGEM DAS PLACAS DE CORTE	4
6. DESMONTAGEM DAS PLACAS DE CORTE	5
7. COMO UTILIZAR O BOCAL DE ALIMENTAÇÃO DE PRODUTO	5
8. LIMPEZA	5
9. VERIFIQUE TODAS AS SEMANAS	6
10. DETECÇÃO DE AVARIAS	6
11. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	7
12. DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA EXISTENTES	8
13. MEDIDAS DE PROTEÇÃO ADICIONAIS	8

## 1. DESEMBALAGEM

Ao desembalar, verifique se a máquina e acessórios não sofreram avarias durante o transporte, se todas as partes da máquina e acessórios estão completos e se a máquina funciona perfeitamente. Qualquer reclamação deve ser apresentada ao fornecedor **IMEDIATAMENTE**.

## 2. INSTALAÇÃO

Conecte a máquina em uma tomada elétrica adequada às especificações técnicas.

A máquina deve ser colocada sobre uma bancada ou mesa, com cerca de 650 mm de altura.

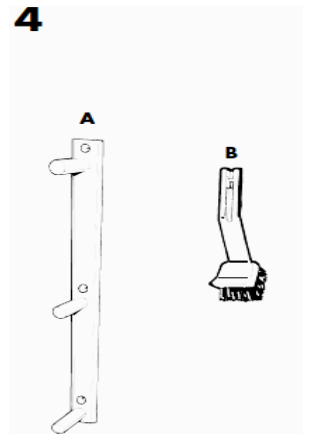
Coloque o suporte das placas (4:A) para apoio das placas de corte (3) na parede, perto da máquina, para maior comodidade e utilização segura.

Verifique o funcionamento da máquina com respeito aos dois pontos abaixo, sem instalar as peças de corte nem o disco ejetor (1:D).

**a.** Assegure-se de que, quando se levanta a tampa metálica (1:C) a máquina pára e começa de novo a funcionar quando é deslocada para baixo e travada.

**b.** Assegure-se de que a máquina não pode ser acionada sem a tampa metálica (bocal de alimentação (1:C)) no lugar (fechada) e a tampa empurradora (1:A) posicionada sobre e dentro do bocal de alimentação.

Em caso de avaria, chame a assistência técnica HOBART para reparar a máquina, antes de ser utilizada.



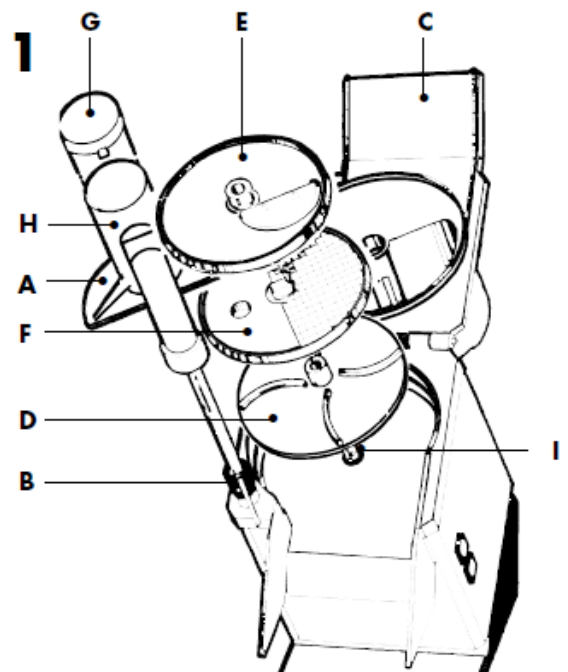
## 3. INSTRUÇÕES DE USO



Utilize obrigatoriamente luvas de malha de aço durante o manuseio das placas de corte.

Use sempre o cilindro empurrador (1:G) ao cortar com o tubo de alimentação de produto (1:H) ou a placa empurradora (1:A) e nunca introduza as mãos no bocal.

A máquina só deverá ser reparada e a caixa do motor aberta, por técnico HOBART habilitado.



**MANUAL DE INSTRUÇÕES****4. ESCOLHA DAS PLACAS DE CORTE**

**ATENÇÃO:** Para cortar em cubos, a dimensão da placa de corte em cubos (3:G) deve ser igual ou maior à da placa de corte de fatiar (3:A ou D).

**PLACA FATIADORA (3:A).** Corta produtos consistentes em fatias. Corta em cubos quando combinado com uma placa de corte em cubos, tipo 1 (3:G1).

**PLACA FATIADORA ONDULADA (3:C).** Para fatias onduladas.

**PLACA FATIADORA FINA, 2 LÂMINAS (3:D2).** Corta produtos consistentes e macios em fatias. Corta couve em tiras.

**PLACA FATIADORA FINA, 1 LÂMINA (3:D1).** Corta em fatias produtos consistentes, macios, suculentos e delicados. Corta alface em tiras. A placa de 4 mm pica cebola combinado com uma placa de corte em cubos, tipo 1 (3:G1) 10x10 ou maior. As placas de 4, 6 e 10 mm cortam em cubos em combinação com uma placa de corte em cubos, tipo 1. A placa de 14 mm corta em cubos em combinação com uma placa de corte em cubos, tipo 2 (3:G2).

**PLACA BATATA PALITO (JULIENNE) (3:F).** Corta em tiras, corta batatas curvadas para fritura.

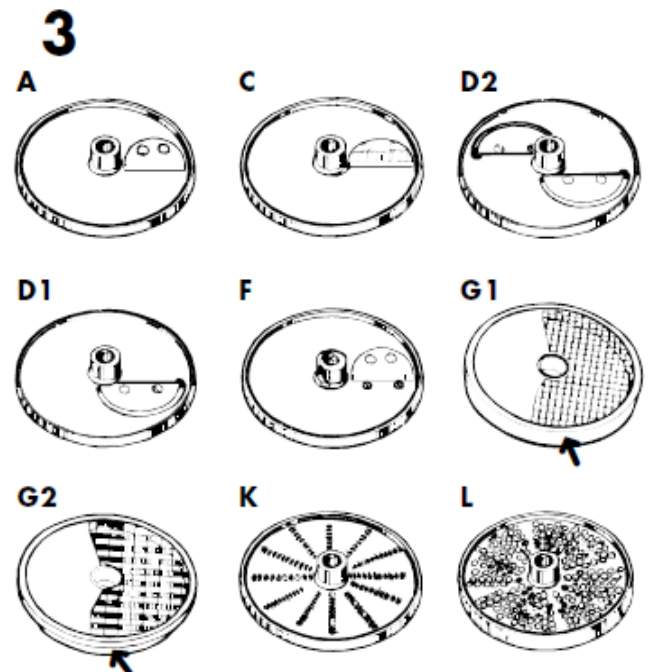
**PLACA QUADRICULADORA PARA CORTE EM CUBOS, TIPO 1 (3:G1).** Cubos em combinação com placa de corte de fatiar adequado. Não pode ser combinada com a placa de corte fino de 14 mm.

Ver ao lado as placas de corte, tipo 2.

**PLACA QUADRICULADORA PARA CORTE EM CUBOS, TIPO 2 (3:G2).** Cubos em combinação com a placa fatiadora fina de 14 mm.

**PLACA DESFIADORA (3:K).** Desfiam cenouras, couve branca, nozes, queijo, pão torrado.

**PLACA RALADORA (3:L).** Rala batata crua, queijo duro/seco.



Dimensões padrão das placas:

- Placas Fatiadoras de 1,5 mm e 4,0 mm;
- Placa Desfiadora de 4,5 mm;
- Placas Fatiadoras (slicer): 6,0 mm / 10,0 mm / 14,0 mm;
- Placa Fatiadora Ondulada (crimping slicer): 4,5 mm;
- Placas Batata Palito (julienne): 2,5 mm / 4,5 mm / 8,0 mm;
- Placa Raladora de Queijo (grater);
- Placas Desfiadoras (shredder): 1,5 mm / 2,0 mm / 3,0 mm / 6,0 mm / 8,0 mm;
- Placas Quadriculadoras (dicer): 7,5 mm / 10,0 mm / 15,0 mm / 20,0 mm.

**5. MONTAGEM DAS PLACAS DE CORTE**

Eleve a tampa empurradora de plástico (1:A) e gire-a para a esquerda para liberar a abertura da tampa metálica.

## MANUAL DE INSTRUÇÕES

Gire a trava da tampa metálica (1:B) no sentido anti-horário e levante o bocal de alimentação/tampa (1:C).

Coloque o disco ejetor (1:D) no eixo e rode/pressione o disco na sua conexão.

Para cortar em cubos ou picar cebola, coloque primeiro na máquina uma placa de corte em cubos adequada, de modo que o rebaixamento existente no lado da grade de corte assente na estria da máquina.

Em seguida, escolha uma placa de corte em fatias standard ou fino, coloque-o no eixo e rode-o até encaixar na conexão.

Para cortar em fatias, em tiras, ou para ralar, coloque apenas a placa de corte adequada ao tipo de corte desejado, no eixo e rode-a até encaixar na conexão.

Baixe o bocal de alimentação/tampa e gire a trava da tampa metálica no sentido horário até prender a tampa ao corpo da máquina.

### 6. DESMONTAGEM DAS PLACAS DE CORTE

Eleve a tampa empurradora (1:A) e vire-a para a esquerda.

Gire a trava da tampa metálica (1:B) no sentido anti-horário e levante o bocal de alimentação/tampa (1:C).

Retire a(s) placa(s) de corte e o disco ejetor (1:D) para limpeza.

### 7. COMO UTILIZAR O BOCAL DE ALIMENTAÇÃO DE PRODUTO

O bocal de alimentação grande utiliza-se sobretudo para a introdução de quantidades maiores de batatas, cebolas, etc. (2:A), assim como para o corte de produtos maiores como o repolho.

O bocal de alimentação grande utiliza-se também quando se deseja cortar o produto em determinada direção, por ex. tomates e limões.

Coloque/empilhe o produto de acordo com as figuras (2:A e B).

O tubo de alimentação utiliza-se para o corte de produtos alongados, como o pepino (2:C).

## 2



### 8. LIMPEZA

Desligue primeiro a máquina e retire o plug da tomada elétrica.

Limpe cuidadosamente a máquina logo depois da sua utilização.

## MANUAL DE INSTRUÇÕES

---

Se as placas de corte tiverem a etiqueta "diwash", leia e siga cuidadosamente as instruções de limpeza "diwash" contidas no livreto que acompanha a placa de corte.

Nunca lave as placas de corte de alumínio na máquina de lavar louças se não tiverem a etiqueta "diwash".

Se tiver usado uma placa de corte em cubos (3:G), solte os cubos restantes com a escova (4:B) que acompanha o equipamento.

Retire as partes desmontáveis da máquina, lave-as e enxugue-as bem.

Limpe a máquina com um pano limpo úmido.

Nunca deixe as placas de corte úmidas, quando estas não estão sendo usadas.

Guarde sempre as placas de corte (3) no suporte (4:A) fixo à parede.

Nunca utilize objetos cortantes nem mangueiras de alta pressão para limpar qualquer parte da máquina ou seus acessórios.

Nunca lave a máquina com jatos de água.

## 9. VERIFIQUE TODAS AS SEMANAS

Que a máquina pára quando a tampa metálica (1:A) é levantada e começa de novo a funcionar somente quando a tampa é deslocada para baixo.

Que a máquina não pode ser acionada sem o bocal de alimentação/tampa metálica(1:C) no lugar e a tampa empurradora abaixada.

Retire o plug da tomada elétrica e verifique se o cabo elétrico está em bom estado e sem fissuras.

Se houver falha de alguma das duas funções de segurança, ou se o cabo elétrico não estiver em bom estado e apresentar fissuras, deverá ser chamado um técnico especializado HOBART para reparar a máquina, antes de ser novamente utilizada.

Se o eixo guia das placas (1:I) está bem lubrificado e desliza bem. Se o eixo estiver travado deverá ser rigorosamente limpo e oleado com algumas gotas de óleo lubrificante neutro.

Cuidadosamente, verifique se as lâminas de corte e raladoras estão em bom estado e bem afiadas.

## 10. DETECÇÃO DE AVARIAS

DEFEITO: A máquina não liga, ou pára enquanto está em uso e não funciona/não liga novamente.

POSSÍVEIS SOLUÇÕES:

- Verifique se o plug está conectado à tomada elétrica.
- Verifique se o bocal de alimentação/ tampa (1:C) está fechada na posição correta. Baixe a tampa metálica (1:A) e feche a trava de segurança da tampa.
- Verifique se os fusíveis do quadro de segurança local estão em bom estado e têm a amperagem correta.
- Aguarde alguns minutos e tente ligar a máquina novamente. Caso não funcione, chame um técnico HOBART especializado para reparar a máquina.





DEFEITO: Baixa capacidade de produção ou resultado de corte ruim.

POSSÍVEIS SOLUÇÕES:

- Escolha a placa de corte correta ou uma combinação adequada de placas de corte (3).
- Assegure-se de que as lâminas de corte e raladoras se encontram em bom estado e verifique cuidadosamente se estão bem afiadas. Em caso de necessidade de troca das lâminas, recomendamos que a substituição das lâminas seja realizada apenas por funcionários da manutenção e/ou pessoas treinadas e autorizadas a realizar esta atividade.
- Pressione o produto com menos força.

DEFEITO: A placa de corte (3) não pode ser removida.

POSSÍVEIS SOLUÇÕES:

- Use sempre o disco ejetor (1:D).
- Utilize obrigatoriamente luvas de malha de aço durante o manuseio da placa e solte a placa girando-a no sentido horário.

## 11. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- ✓ **TIPO:** Processador de Alimentos
- ✓ **MODELO:** FP100
- ✓ **CAPACIDADE:** Até 5 kg por minuto
- ✓ **MOTOR:** ½ HP (0,37 kW), 230 V, monofásico, 60 Hz com proteção térmica do motor.
- ✓ **TRANSMISSÃO:** Engrenagem.
- ✓ **SISTEMA DE SEGURANÇA:** Dois interruptores de segurança.
- ✓ **CLASSE DE ISOLAMENTO:** IP44.
- ✓ **PLUG DE LIGAÇÃO ELÉTRICA:** com fio terra, monofásica, 10 A.
- ✓ **FUSÍVEL NO QUADRO DE SEGURANÇA LOCAL:** 10 A.
- ✓ **NÍVEL DE RUÍDO (EN31201):** 70 dBA.
- ✓ **PLACAS DE CORTE:** Diâmetro de 185 mm.
- ✓ **ROTAÇÃO:** 350 rpm.
- ✓ **MATERIAL:** A caixa da máquina é construída em liga de alumínio anodizada e polida. Os discos (placas) de corte são de alumínio ou poliuretano. As lâminas de corte são de aço de alta qualidade.
- ✓ **PESO Líquido:** 17,5 kg.
- ✓ **PESO BRUTO:** 21,0 kg.
- ✓ **PESO DA PLACA DE CORTE:** cerca de 0,5 kg.
- ✓ **NORMAS:** NSF STANDARD 8. Diretiva EU para máquinas: 89/392EEC.



## 12. DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA EXISTENTES:



**“Interlock”** instalado no curso da haste da tampa empurradora, que permite somente a máquina funcionar quando a tampa empurradora estiver posicionada sobre e dentro do bocal de alimentação, impedindo o acesso da mão do operador no ponto de operação.



**“Magnetic Interlock”** instalado no corpo e na tampa metálica, intertravado ao comando de acionamento elétrico da máquina, que interrompe imediatamente o fornecimento de energia elétrica, ao se promover o simples deslocamento para abrir a referida tampa.



**NOTA:** Para retornar ao ritmo normal de operação além do fechamento da tampa metálica, o operador necessita acionar novamente o comando elétrico (botão liga) para que a máquina volte a funcionar.

## 13. MEDIDAS DE PROTEÇÃO ADICIONAIS:



Em caso de queda inesperada ou desligamento da energia elétrica, o rearme da máquina só será possível pelo acionamento manual do botão “liga” no equipamento.



Em caso de defeitos e/ou falhas inesperadas, recomendamos submeter a máquina ao conserto somente com técnico especializado HOBART.



Em caso de danos às proteções ou dispositivos de segurança do equipamento, o operador deve desligar a máquina imediatamente, desconectar o plug da tomada e avisar ao seu superior imediato para submeter a máquina para revisão com técnico especializado HOBART.



Quaisquer alterações na construção/projeto da máquina realizada por terceiros, sendo elétrica ou mecânica, isenta o fabricante de qualquer responsabilidade por falha, defeito ou acidente ocorrido decorrente desta alteração.