
FATIADORES DE FRIOS HCM30 - HCA30 - HMD30



HOBART

Obrigado por escolher a Hobart!

É muito importante que você leia todas as informações contidas neste manual, para sua segurança, uso adequado e maior durabilidade do produto. Após a leitura guarde este manual para consultas futuras.

Em caso de dúvida ligue para o telefone de atendimento ao cliente.

A Hobart está a sua disposição para tirar qualquer dúvida, ouvir sugestões e críticas.

IMPORTANTE!

Guarde a nota fiscal de compra. A garantia total só é válida mediante sua apresentação.

Caso não apresente a nota, a garantia passará a ser contada da data de fabricação do produto.

No equipamento há uma etiqueta com todas as informações do produto, como o código, data de fabricação e modelo, não retire-a do local onde está afixada.

Este equipamento deve obrigatoriamente ser instalado pela Assistência Técnica Autorizada Hobart.

Índice

1	APRESENTAÇÃO	01
2	INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	01
2.1.	Proteção individual	01
2.2.	Aplicação e uso	01
2.3.	Higienização	02
2.4.	Rede elétrica	02
2.5.	Situações de risco	02
2.6.	Riscos que podem resultar da adulteração ou supressão do sistema de segurança	02
2.7.	Riscos que podem resultar de utilizações diferentes daquelas previstas em projeto	02
2.8.	Situações de emergência durante a operação	02
3	ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO	03
3.1.	Aspectos gerais	03
3.2.	Comandos	04
4	TRANSPORTE	05
5	INSTALAÇÃO	05
5.1.	Local de instalação	05
5.2.	Ponto de energia elétrica	07
5.3.	Dados Técnicos	08
6	OPERAÇÃO	08
6.1.	Segurança adotada pelo operador	08
6.2.	Procedimentos para operação	09
6.3.	Capacidade da máquina	09
7	MANUTENÇÃO	10
7.1.	Manutenção Preventiva	10
7.2.	Inspeção da junta	10
7.3.	Lubrificação	10
7.4.	Afiação da Lâmina	10
8	HIGIENIZAÇÃO	12
8.1.	Ferramentas para efetuar a higienização	12
8.2.	Processos de limpeza	13
8.3.	Limpeza de superfície e peças	13
8.4.	Limpeza do apoiador de produtos e da bandeja de produto	14
8.5.	Limpeza da lâmina do defletor de corte	15
8.6.	Limpeza da proteção anelar	15
8.7.	Limpeza da Pedra de afiação	15
8.8.	Considerações	16
9	PROBLEMAS E SOLUÇÕES	16
10	ESQUEMA ELÉTRICO	17
10.1.	Diagramas fatiador de frios semiautomático HCM 30 - 220V	17
10.2.	Diagramas fatiador de frios Automático HCA 30 - 220V	18
10.3.	Diagramas fatiador de frios Automático HMD 30 - 220V	19
11	TERMO DE GARANTIA	20
11.1.	Condições e prazos	20
11.2.	Observações	21

1. APRESENTAÇÃO



Caro cliente:

É com muita satisfação que a Hobart agradece a escolha do nosso equipamento!

Leia cuidadosamente este manual, pois ele irá lhe ajudar a utilizar o seu Fatiador de Frios de forma correta e segura, visando à saúde e segurança do operador e também, uma maior durabilidade do seu equipamento.

Ao receber o seu Fatiador de Frios, verifique o estado do produto atentando se há danos decorrentes do transporte, tais como:

- Amassados;
- Riscos de pintura;
- Quebra de peças;
- Falta de peças;
- Violação da embalagem.

Caso suspeite de eventuais defeitos, não retire a embalagem. Contate a empresa de transporte dentro de no máximo 15 dias ou registre o ocorrido para futuras consultas.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



Siga corretamente os procedimentos listados abaixo, pois o seu fundamental intuito é evitar riscos de acidentes de operação.



figura 1 - EPI's

2.1. Proteção Individual

Para a segurança do operador, é preciso fazer uso de Equipamento de Proteção Individual (EPI), composto por proteção capilar, luvas de malha de aço, avental e sapato. Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

2.2. Aplicação e uso

- Utilize o Fatiador de Frios somente para fatiar frios.
- Siga corretamente as instruções de instalação, operação e manutenção da máquina.

2.3. Higienização

- Para uma maior durabilidade do Fatiador de Frios, mantenha uma higienização periódica do equipamento, evitando assim uma possível contaminação aos alimentos
- Durante a manutenção e/ou higienização, desligar qualquer alimentação elétrica.
- Ler tópico 8 – Higienização.

2.4. Rede Elétrica

- O aterramento da máquina é obrigatório.
- O Fatiador de Frios deve possuir um disjuntor exclusivo.
- Somente técnicos autorizados devem abrir o painel do equipamento. Risco de choque e avarias do equipamento.
- Toda manutenção deve ser efetuada com a energia elétrica totalmente desligada. Risco de choque elétrico.
- Antes de instalar seu Fatiador de Frios, verifique se a tensão do estabelecimento é a mesma indicada na etiqueta de dados técnicos, localizada na face posterior da bandeja de calibragem.
- Não utilize a Fatiador de Frios se o cordão de alimentação estiver danificado. Antes disso, o mesmo deverá ser substituído pelo agente autorizado ou pessoa qualificada.

2.5. Situações de risco

Este equipamento funciona com sistemas de segurança, em especial nas zonas de operação (áreas de risco), considerando características técnicas e processo de trabalho atingindo o nível necessário de segurança previsto para sua utilização.

Os operadores terão riscos durante a utilização, caso:

- O sistema de segurança, em partes ou inteiro, seja neutralizado ou burlado.
- A alimentação elétrica das máquinas não atenda aos requisitos mínimos de segurança



ATENÇÃO: Qualquer um desses casos reflete na perda total da garantia, isentando a Hobart de toda e qualquer responsabilidade no caso de acidentes.

2.6. Riscos que podem resultar da adulteração ou supressão do sistema de segurança

A utilização do Fatiador de Frios com quantidades inadequadas à sua capacidade (veja a seção 6.3 sobre Capacidade da Máquina), ou para qualquer outro fim que não seja fatiar frios, poderá ocasionar danos ao equipamento e perda da garantia.

2.7. Riscos que podem resultar de utilizações diferentes daquelas previstas em projeto

A utilização do Fatiador de Frios com quantidades inadequadas à sua capacidade (veja a seção 6.3 sobre Capacidade da Máquina), ou para qualquer outro fim que não seja fatiar frios, poderá ocasionar danos ao equipamento e perda da garantia.

2.8. Situações de emergência durante a operação

Incêndios:

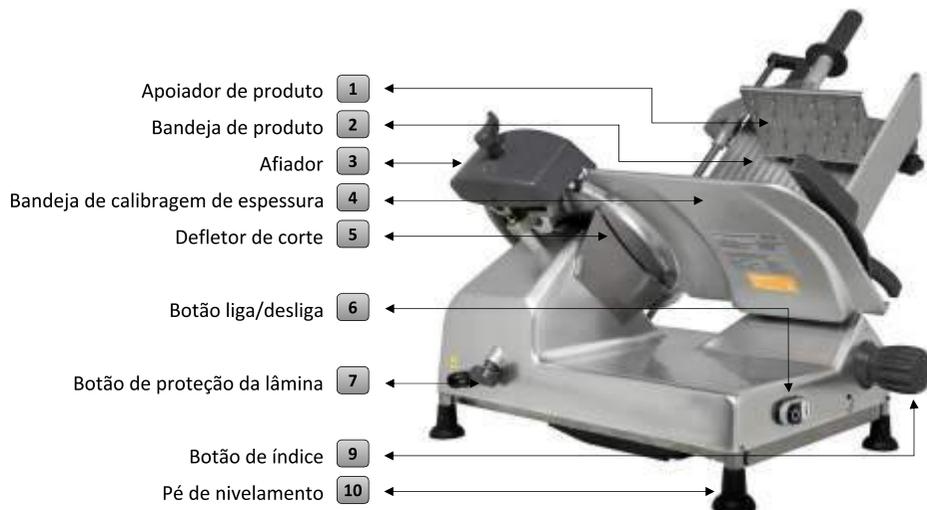
Em caso de princípio de incêndio use o extintor do tipo pó químico ou CO2. **NUNCA JOGUE ÁGUA!**

3. ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

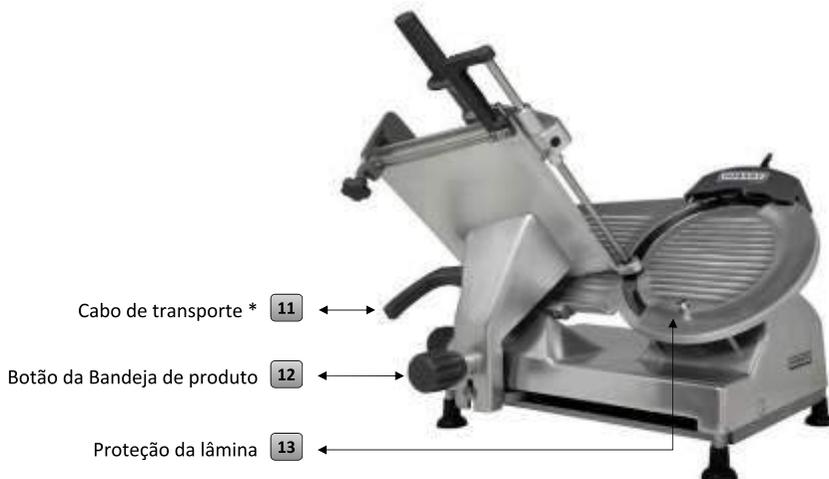
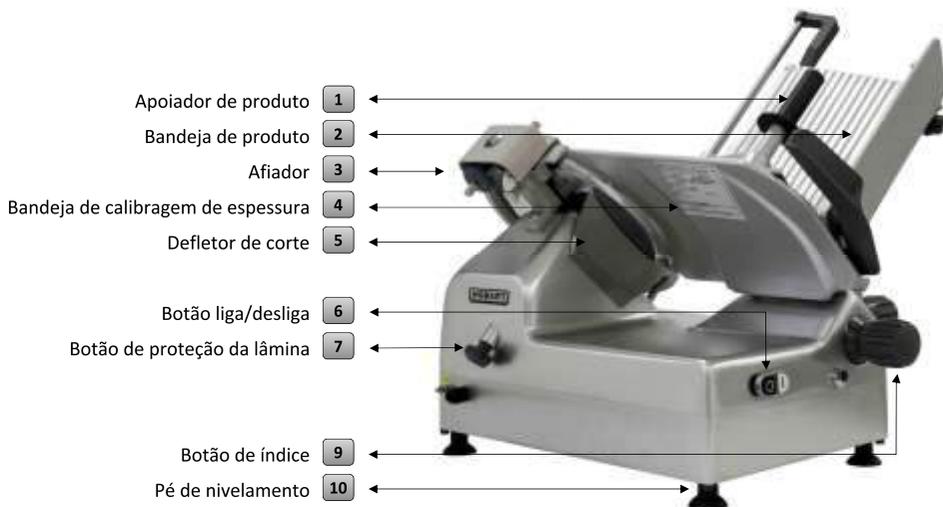


- O Fatiador de Frios é equipado com um motor na versão manual e com dois motores nas versões automáticas. A lâmina de corte é de aço carbono forjado cromado. A base do fatiador, a bandeja de produto, a proteção anelar e a bandeja de calibragem são feitos de alumínio fundido com acabamento suave para facilitar a limpeza. O apoiador de produto, montado na parte traseira, é articulado sobre uma haste com extensão atrás de bandeja de produto. O afiador, montado na parte superior da lâmina.

3.1. Aspectos Gerais



3. ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO



* Na versão HMD não há o cabo de transporte, devido ao mesmo operar apenas no modo automático

3.2. Comandos

- Chave liga/desliga: interrompe o funcionamento do motor (6). No modelo HCA 30 (automático) ainda estão presentes os botões de seleção de curso e de velocidade.

4. TRANSPORTE



Para um transporte seguro do seu Fatiador de Frios, carregue o equipamento na sua embalagem, atentando para não virar o produto.

Para um transporte seguro do seu Fatiador de Frios, utilize equipamentos adequados para suportar o peso indicado no item 5.3 – Dados Técnicos.

Siga as instruções de transporte desse manual, pois danos decorrentes do transporte inadequado não são cobertos pela garantia Hobart.

Em caso de carregamento, utilize de empilhadeira ou paleteira.

5. INSTALAÇÃO



A fim de validar a garantia, a instalação deve ser realizada por um representante de serviço autorizado da Hobart.

Antes de instalar, verifique se as condições prediais atendem às especificações abaixo listadas. Se os requisitos de alimentação do equipamento não estiverem de acordo com o manual, não prossiga. Equipamentos que necessitem instalação de técnicos credenciados da ITW FEG deverão permanecer em sua embalagem original totalmente preservada. O não cumprimento dos requisitos para instalação acarretará em perda da garantia.

Este equipamento foi inspecionado antes de sair da fábrica. A empresa de transporte assume total responsabilidade para uma entrega segura após a aceitação da remessa.

Imediatamente após a entrega do equipamento verifique se há algum possível dano (desembalar apenas equipamentos que não necessitem de instalação do serviço autorizado). Em casos em que o cliente realize o transporte, é de sua responsabilidade que seja feito a inspeção do equipamento antes de seu carregamento.

5.1. Local de instalação

- O Fatiador de Frios deve ser instalado sobre uma bancada em um piso perfeitamente nivelado. Caso haja avarias no piso, o nivelamento deve ser obtido através do ajuste dos pés de nivelamento (Item 8 da seção 3.1 – Aspectos Gerais).
- Certifique-se de que as conexões elétricas são acessíveis.
- O equipamento deve ser mantido afastado de substâncias combustíveis. Risco de incêndio.

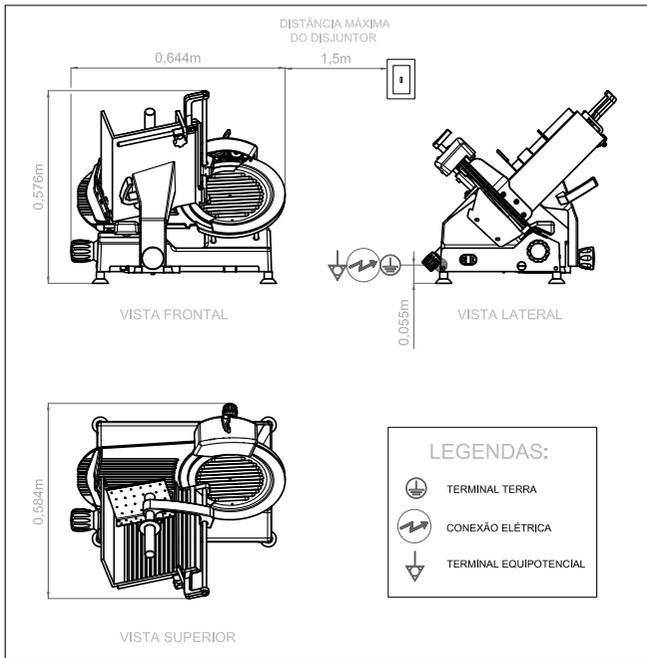


Figura 4.1 – Dimensões Gerais e Instalação - Fatiador de frios manual HCM30

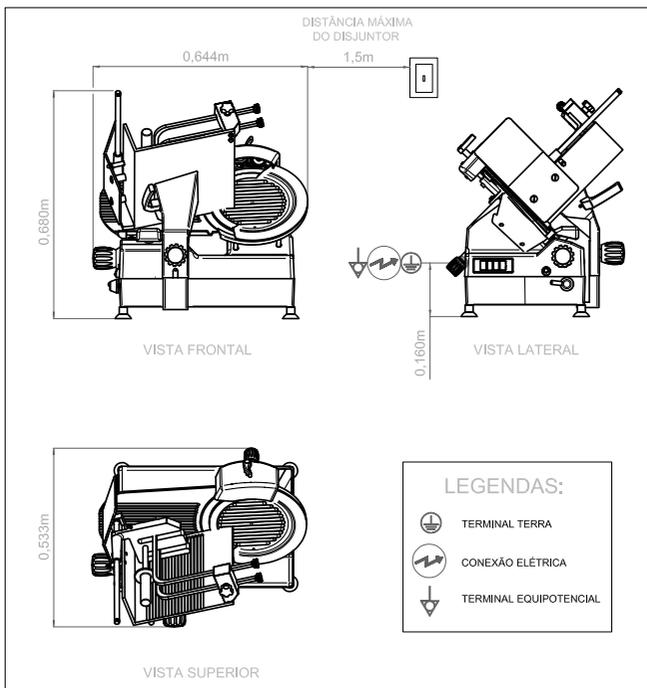


Figura 4.2 – Dimensões Gerais e Instalação - Fatiador de frios automático HCA30

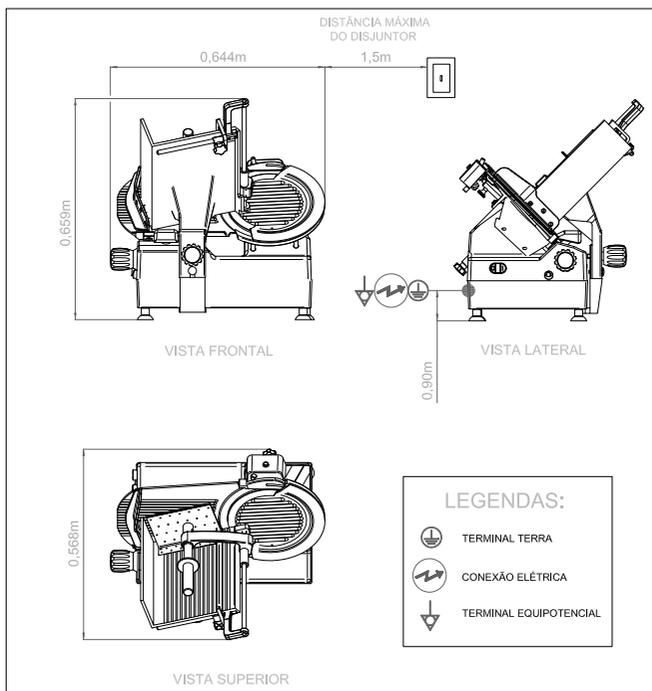


Figura 4.3 – Dimensões Gerais e Instalação - Fatiador de frios automático HMD30



Toda a instalação predial é de total responsabilidade do cliente e compete a técnicos devidamente qualificados.



ATENÇÃO: não opere a máquina antes que a instalação sobre o piso esteja perfeitamente nivelada, pois em caso de desnivelamento poderá ocasionar em elevada vibração do equipamento, comprometendo a sua durabilidade.

5.2. Ponto de energia elétrica

- Antes de instalar o Fatiador, desligar qualquer alimentação elétrica.
- Verifique se a tensão do estabelecimento é a mesma indicada na identificação do produto.
- O Fatiador de Frios utiliza energia elétrica monofásica.
- Disponha de um disjuntor exclusivo para a proteção do seu equipamento e seu respectivo ramal, devendo ser instalado a uma distância máxima de 1,5m do equipamento.
- O aterramento do equipamento é obrigatório.
- Quaisquer proteções secundárias deverão ficar a critério da empresa que executar a instalação.
- Utilize Tomada e Conector no Padrão Brasileiro.

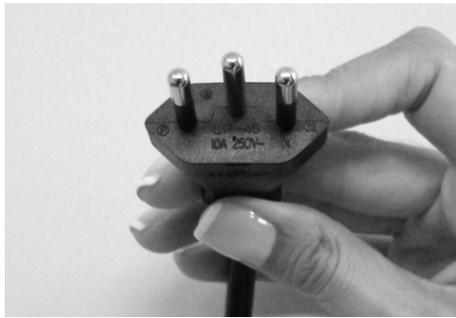


Figura 5 – Exemplo Conector e Tomada padrão Brasileiro

5.3. Dados técnicos

As correntes indicadas na tabela a seguir são correntes máximas.

MODELOS	TENSÃO (V)	POTÊNCIA (kW)	CORRENTE NOMINAL (A)	DISJUNTOR (A)	SEÇÃO CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO (mm ²)	PESO (kg)	FREQUÊNCIA (Hz)	TOMADA (A)
HCM30	220	0,372	1,7	6	3x1,0	34	60	10
HCA30	220	0,510	2,7	6	3x1,0	45	60	10
HMD30	220	0,390	2,4	6	3x1,0	47	60	10



A Hobart tem como política de atuação o contínuo aperfeiçoamento técnico de seus produtos, reservando-se ao direito de alterar especificações quando necessário, sem aviso prévio.

6. OPERAÇÃO



6.1. Segurança adotada pelo operador

Os dispositivos de segurança devem encontrar-se na posição de operação correta no momento em que o Fatiador estiver em uso.

- Antes de ligar o equipamento, certifique-se que não há nenhum objeto sobre a bandeja de produto (2).
- A proteção da lâmina (13) já deve estar na posição com o botão de proteção (7) à esquerda, apertado em sentido horário. A proteção anelar não é removível.
- O apoiador de produto (1) e o divisor de frios auxiliam a manter o produto na posição e devem ser sempre utilizados, a fim de manter as mãos do operador longe da lâmina.
- Quando o fatiador não estiver em operação, o botão de índice (9) deve ser girado totalmente em sentido horário, de modo que a bandeja de calibragem (4) cubra a extremidade da lâmina.
- Durante a manutenção, limpeza ou movimentação do fatiador e/ou higienização desligar qualquer alimentação elétrica.
- Não aplicar água ou produtos químicos nos compartimentos elétricos.
- Não neutralizar ou burlar nenhum dos sistemas de segurança.
- Comunicar imediatamente o atendimento ao cliente ITW FEG, caso um dos sistemas de segurança exiba falha, deixando a máquina sem operar até a solução do problema.
- Ler atentamente todos os comunicados de perigo apresentados no equipamento.
- Respeitar a capacidade máxima do equipamento.



ATENÇÃO: Não usar roupas soltas, gravatas, correntes, relógios ou similares que possam enroscar/prender nas partes móveis do equipamento.

6.2. Procedimentos para operação

- Feche completamente a bandeja de calibragem (4);
- Com o apoiador de produto (1) fora do caminho, posicione o produto a ser cortado na bandeja de produto (2);
- Posicione o apoiador de produto (1) contra o produto;
- Ajuste a bandeja de calibragem (4) para obter a espessura de fatia desejada, girando o botão de índice (9).
- Siga as instruções abaixo de acordo com o modelo de seu equipamento:
 - **FATIADOR SEMIAUTOMÁTICO HCM 30:** Pressione o botão liga/desliga (6) para acionar o equipamento. Utilize o cabo de transporte (11) para mover o dispositivo para frente e para trás a fim de realizar o corte do produto.
 - **FATIADOR AUTOMÁTICO HCA 30:** Posicione a alavanca no modo de operação desejado manual (i) ou no modo de operação automático (ii).
 - **Operação Manual (i):** Pressione o botão liga/desliga (6) para acionar o equipamento. Utilize o cabo de transporte (11) para mover o dispositivo para frente e para trás a fim de realizar o corte do produto.
 - **Operação Automático (ii):** Pressione o botão liga/desliga (6) para acionar o equipamento. Pressione o botão de curso para selecionar o curso desejado e iniciar o movimento do carro. Pressione o botão de velocidade para ajustar a velocidade do carro.
 - **FATIADOR AUTOMÁTICO HMD 30:** Pressione o botão liga/desliga (6). O carro começará a se mover automaticamente iniciando o corte.

6.3. Capacidade da máquina

CAPACIDADE DA MÁQUINA			
MODELO	ITEM	UNIDADE	VALOR
HCM30	Diâmetro da lâmina	mm	300
	Corrida do carro	mm	200
HCA30	Espessura das fatias	mm	0 a 15
HMD30	Capacidade de corte - diâmetro	mm	210
	Capacidade do corte - profundidade	mm	240
HCM30	Velocidade de trabalho	Fatias por minuto	40 a 50
HCA30	Velocidade de trabalho	Fatias por minuto	Máx 56
HMD30	Velocidade de trabalho	Fatias por minuto	40

Tabela 2 – Capacidade da Máquina



7.1. Manutenção Preventiva

A manutenção preventiva deverá ser realizada por técnico autorizado da ITW FEG com periodicidade específica em relação ao tempo de uso da máquina.



ATENÇÃO: toda manutenção deve ser efetuada com a energia elétrica da máquina totalmente desligada.

A manutenção preventiva é recomendada pela Hobart, pois:

- Aumenta a confiabilidade: a boa manutenção gera menos parada de equipamentos.
- Melhora a qualidade: equipamentos mal ajustados têm maior probabilidade de baixo desempenho e irregularidades no produto final.
- Diminui custos: quando bem cuidados, os equipamentos funcionam com maior eficiência.
- Aumenta a vida útil: cuidados simples, como limpeza e lubrificação, garantem a durabilidade da máquina reduzindo os pequenos problemas que possam causar desgaste ou deterioração.
- Melhora a segurança: equipamentos revisados periodicamente têm menos chance de se comportar de forma não previsível ou não padronizada, evitando assim, possíveis riscos ao operador.



IMPORTANTE: A garantia não cobre a reposição de peças de desgaste natural, como rolamentos, lâmina de corte e pedras de afiação.

7.2. Inspeção da junta

O intervalo recomendado entre inspeções não devem ultrapassar seis meses para componentes que são removidos para limpeza e higienização.

- As inspeções devem ser realizadas pelo fabricante ou por um agente autorizado.
- O fatiador deve ser removido de serviço até que seja reparado pelo fabricante ou um agente autorizado, quando se constatar que qualquer junta ou vedação esteja danificada ou faltante.

7.3. Lubrificação

Mantenha um corte suave com a aplicação de algumas gotas de óleo mineral na haste de transporte abaixo da base do fatiador. Não utilize óleo vegetal

7.4. Afiação da lâmina

A Lâmina oferece longo tempo de serviço no varejo e em cozinhas comerciais. No entanto, em aplicações de grande volume, as quais exigem a afiação frequente, ou até mesmo diária, a lâmina terá a vida útil diminuída.

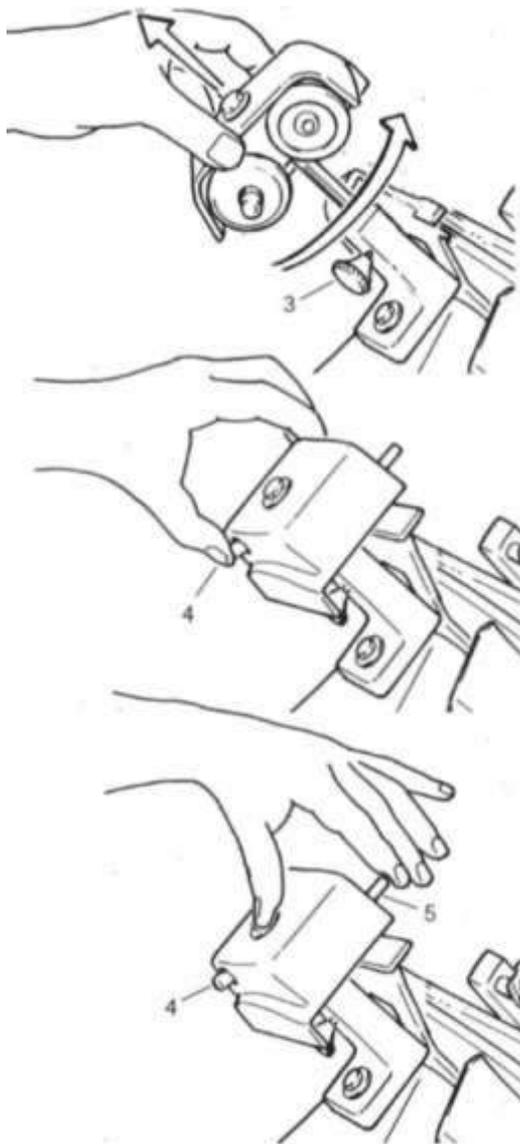
Afie apenas quando necessário, a afiação prolongada poderá resultar no desgaste desnecessário da lâmina.

Para realizar a afiação da lâmina, siga as instruções abaixo:

- Desconecte o cabo de alimentação;
- Gire o botão de índice no sentido horário para fechar a bandeja de calibragem, remova a proteção da lâmina;
- Higienize completamente a área em torno da lâmina, superfícies expostas da lâmina e a extremidade da lâmina, não deixando que gorduras ou restos de frios atinjam o afiador da lâmina;
- Reconecte o cabo de alimentação;
- Solte o botão de bloqueio (3) do dispositivo de afiação;
- Levante-o e gire-o 180° conforme indicado na figura;
- Reposicione-o no lugar e aperte o botão (3) novamente;
- Acionar o equipamento apertando o botão 'liga';
- Efetuar a afiação da lâmina pressionando e mantendo pressionado o botão do amolador por cerca de 10 segundos (4);
- Pressionar e manter pressionado o botão da roda de rebarbas por cerca de 2-3 segundos (5).

ATENÇÃO: Não insistir excessivamente no processo de rebarbação para evitar uma retaliação prejudicial na borda da lâmina.

- Parar o movimento da lâmina pressionando o botão 'Desliga';
- Soltar o botão de bloqueio (3);
- Levantar e girar o afiador 180° no sentido horário e posiciona-lo em sua posição inicial;
- Proceder com a limpeza do equipamento





Visando uma maior durabilidade do equipamento, economia de energia e qualidade dos alimentos, é imprescindível manter uma limpeza periódica no Fatiador de Frios Semiautomático. Assim o equipamento poderá ser utilizado de maneira mais eficiente e evitando risco de contaminação do produto.

A higienização do Fatiador de Frios Semiautomático deve ser feita diariamente para retirar resíduos da superfície. Os materiais de limpeza devem ser adequados para a máquina e não devem oferecer riscos de contaminação alimentar.



ATENÇÃO: A Lâmina do fatiador é bastante afiada. Tenha cuidado extremo ao trabalhar próximo dela.



ATENÇÃO: Utilize uma luva com malha de aço com revestimento anti-derrapante para realizar todo processo de limpeza.



ATENÇÃO: Desconecte o cabo de alimentação do aparelho e gire o Botão de Índice totalmente em sentido horário para fechar a bandeja de calibragem antes de limpar.

8.1. Ferramentas para efetuar a higienização



figura 6 - ferramentas de higienização



ATENÇÃO: Nunca utilizar ferramentas metálicas ou pontiagudas para a retirada ou raspagem de resíduos.

A higienização não deverá ser feita com jato forte e direto de água. Durante a lavagem da área de produção, recomenda-se proteger o equipamento.

8.2. Processos de limpeza (três etapas):

Detergente, sanitizante* e água para enxágue, sempre com borrifadores.

* Sanitizante: agente químico para eliminação de microorganismos.



Nunca iniciar o processo de limpeza com o equipamento energizado.



Passo 01: desligar o equipamento (retirar plug da tomada).

Passo 02: retirar as sobras de alimento com escova de nylon (cerdas macias) e espátula plástica.

Passo 03: aplicar detergente, com o borrifador.

Passo 04: esfregar com a esponja (fibra não abrasiva).

Passo 05: enxaguar, com o borrifador, e retirar o excesso de água.

Passo 06: secar, com o auxílio de papel toalha.

Passo 07: aplicar o sanitizador, deixar agir por 15 minutos.

Passo 08: enxaguar, com o borrifador, e retirar o excesso de água.

Passo 09: secar, com o auxílio de papel toalha.

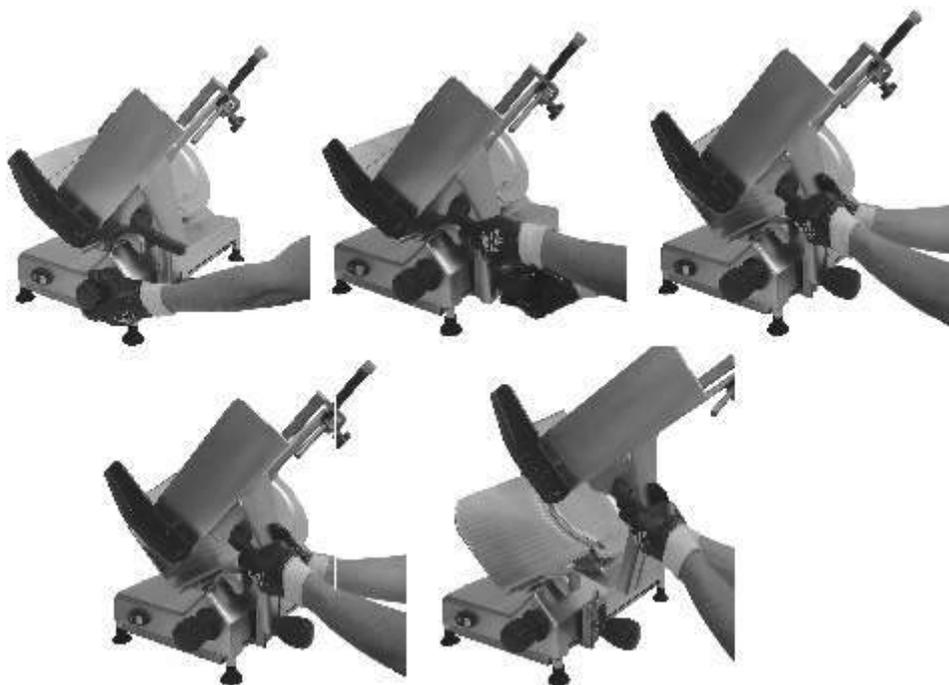
Passo 10: religar o equipamento (colocar plug na tomada).

8.3. Limpeza de superfície e peças

Desmonte todas as peças removíveis do fatiador, incluindo a bandeja de produto (2), o apoiador de produtos (1), haste do apoiador de produto, defletor de corte (5), proteção da lâmina (13), botão da proteção da lâmina (7) e afiador (3). Aplique o processo de limpeza geral. Ademais, limpe as superfícies nas quais pode haver o acúmulo de alimentos ou líquidos ou onde há contato manual frequente, incluindo cabos, botões e painel de controle, estes devem ser limpos somente com pano levemente umedecido.

- Para limpeza do afiador será necessário remover a proteção do afiador, ver procedimento no item 8.7 Limpeza da pedra de afiação.
- Quantidades excessivas de desinfetante e a utilização de produtos não formulados para alumínio podem anular a garantia da Hobart.
- NÃO lave quaisquer componentes em lava-louça.
- NÃO aplique água com mangueiras ou aplique excesso de água.
- Utilize APENAS produtos formulados para serem seguros em ácido inoxidável ou alumínio.
- NÃO exceda as concentrações de produtos químicos recomendadas pelo fabricante ao utilizar detergentes ou sanitizantes.
- NÃO limpe qualquer peça do fatiador com pastilhas de aço.

8.4. Limpeza do apoiador de produtos e da bandeja de produto



PASSO 1: Girar o botão de índice (9) totalmente no sentido horário até que a bandeja de calibragem (4) esteja na posição fechada.

PASSO 2: Empurre a bandeja do produto (2) para posição inicial.

PASSO 3: Gire o botão da bandeja de produto (12) no sentido anti-horário.

PASSO 4: Eleve a bandeja de produto para remover o carro de movimentação.

Desparafuse o apoiador de produto (1) para extrair a haste da bandeja de produto (2). Armazene a haste e o apoiador de produto (1). Lave a área da superfície, bandeja de produto (2), apoiador de produto (1) e a haste do apoiador conforme o processo de limpeza geral.

Para reposicionar a bandeja de produto (2), abaixe a bandeja no transportador e aperte o botão em sentido horário até que esteja firme. Rosqueie a extensão da haste do apoiador e a insira no apoiador. Aperte a haste em sentido horário até que esteja firme.

8.5. Limpeza da lâmina e do defletor de corte

Verifique se o fatiador está desligado da tomada. Desmonte o afiador conforme procedimento indicado no tópico 8.7. Remova o defletor de corte (5) puxando-o para trás e desencaixando-o dos pinos guias, aproveite a remoção para limpar o componente. Remova a proteção da lâmina (13) desparafusando o botão de proteção da lâmina (7). Efetue o processo de limpeza (Tópico 8.2) realizando movimentos do centro até a parte externa da lâmina. Monte todos os componentes novamente em seus respectivos lugares.

8.6. Limpeza da proteção anelar

Utilize um papel toalha umedecido entre a proteção anelar e a lâmina. Insira uma toalha na base da proteção anelar. Gire manualmente a lâmina para limpar a proteção anelar e a extremidade da placa de proteção.

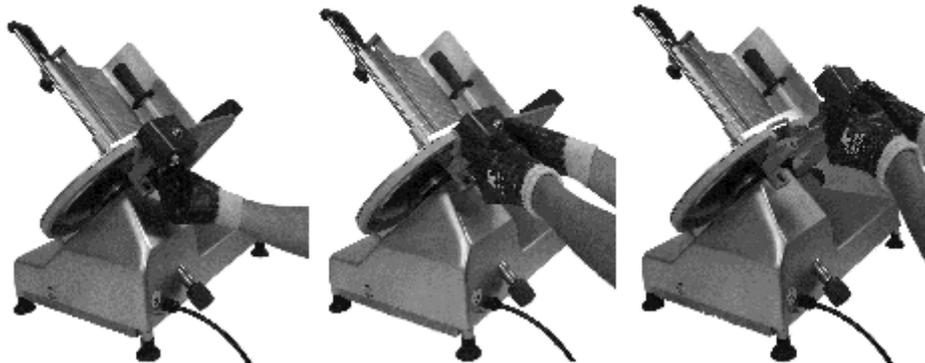
Para reposicionar a proteção da lâmina, insira o botão de proteção da lâmina (7) no orifício (parte superior esquerda) e posicione a proteção da lâmina (13) no centro da furação.

Aperte o botão de proteção da lâmina (7) de modo que as roscas na extremidade da haste sejam parafusadas ao eixo abaixo da proteção de lâmina (13).

8.7. Limpeza da pedra de afiação

Toda vez que o afiador for utilizado, as pedras de afiação devem ser examinadas quanto à limpeza.

Para limpeza do afiador será necessário remoção da proteção do afiador. Para retirar a proteção do afiador, solte o botão de fixação do afiador localizado na parte posterior da lâmina de corte conforme imagem, e remova o afiador.



Esfregue as pedras com uma escova de cerdas duras. Enxague com água pura e higienize conforme o processo de limpeza geral. Remonte o afiador colocando-o em sua posição inicial.

8.8. Considerações

- Evite molhar os botões de comando. Use apenas um pano macio levemente umedecido e papel toalha para uma limpeza da superfície.
- Sempre use os EPI's (óculos, luva e avental).
- A aplicação do desengordurante só será necessária se a limpeza diária não for efetuada conforme orientado no passo a passo.



ATENÇÃO: Não limpar o aparelho com jatos d'água.

9. PROBLEMAS E SOLUÇÕES



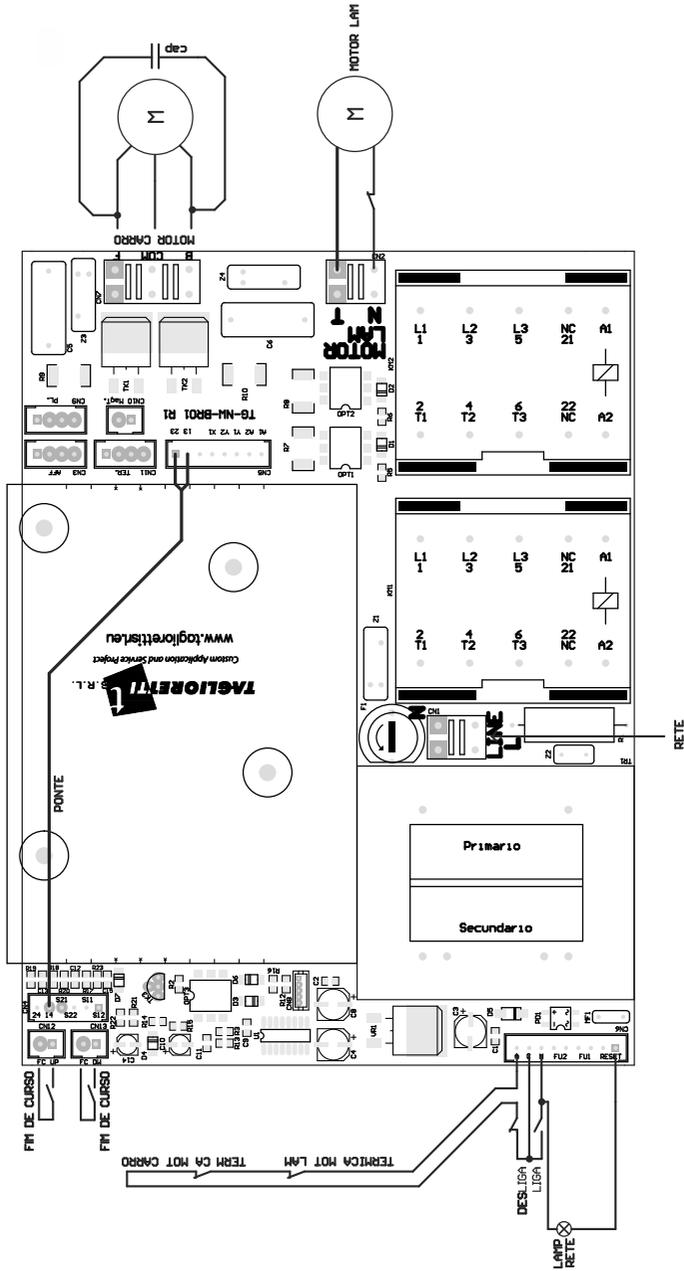
Antes de chamar a assistência técnica autorizada, faça uma verificação prévia consultando a tabela abaixo:

PROBLEMA	CAUSA POSSIVEL	RECOMENDAÇÃO/SOLUÇÃO
FATIADOR NÃO LIGA	Falta de energia.	Verificar se há energia no ambiente.
	Disjuntor desarmado	Verificar posição do disjuntor
	Mau contato	Averiguar ligações/reapertar
	Defeito na tomada	Efetuar reparo
	Chave geral desligada	Ligar
	Plug desconectado	Conectar

10. ESQUEMA ELÉTRICO



10.3. Diagramas Fatiador de Frios Automático HMD30 – 220 v





11.1. Condições e prazos

A Hobart do Brasil garante aos produtos novos da marca HOBART e determinados produtos vendidos pela HOBART com outra marca; ao primeiro dono usuário do equipamento; quando instalado no Brasil; apenas contra os defeitos de fabricação; as peças e mão de obra pelo período de 12 meses contados a partir da nota fiscal de faturamento do bem. A HOBART irá, durante o horário comercial de trabalho, através de suas assistências técnicas ou serviços autorizados, reparar ou substituir ao critério exclusivo da própria HOBART, as peças efetivamente encontradas com defeito de fabricação, desde que comprovada a utilização do equipamento em condições normais de operação, de acordo com o manual de instruções e cuja instalação tenha sido feita dentro dos padrões recomendados pela HOBART.

Não se incluem nessa garantia quaisquer componentes que venham a sofrer danos pelo fato de o equipamento ter sido ligado à rede elétrica imprópria ou sujeita a variações excessivas de tensão, penetrações de líquidos, incêndio, desabamento, saque, roubo, quedas e fenômenos naturais ou por insetos ou roedores nos equipamentos.

Também não estarão cobertos por esta garantia determinados componentes do equipamento que se desgastam ou são naturalmente consumidos durante a utilização do bem. Citamos como exemplo as lâminas de corte, as pedras de afiação, os discos abrasivos, os anéis de vedação, tampões, artefatos de borracha, lubrificação, etc... A mão de obra para ajustes e ou regulagens, também não estão incluídas nesta garantia.

Durante o prazo de garantia e apenas para os clientes localizados em áreas dentro do perímetro urbano do local onde houver assistência técnica autorizada não serão cobradas quaisquer taxas de visita ou deslocamento, bem como mão de obra para correção de qualquer defeito coberto por essa garantia. Para clientes localizados em áreas fora do citado perímetro urbano procede à cobrança de uma taxa de deslocamento e/ou visita, como também todas as despesas com transporte em geral (táxi, coletivos, etc.). Refeições e estadias correrão por conta do comprador.

Caso o comprador assim deseje, poderá transportar o equipamento até a assistência técnica autorizada mais próxima, correndo por sua conta e risco o transporte de ida e retorno do mesmo.

O serviço de garantia somente será efetuado mediante a apresentação deste certificado e da Nota Fiscal do faturamento do bem.

Quaisquer dano, quebra ou avaria causada durante o transporte ou manuseio de carga e descarga é de exclusiva responsabilidade da transportadora escolhida pelo COMPRADOR, ou na falta de definição da mesma, a transportadora indicada pela HOBART, para a entrega dos bens.

A HOBART declara nula toda e qualquer garantia caso seja constatado que o equipamento apresente evidência de ter sido desmontado, regulado ou consertado por técnicos ou terceiros não expressamente por ela autorizados.

Consulte-nos para maiores esclarecimentos sobre os produtos HOBART e as exclusões da garantia.

11.2. Observações

Para seu conforto e segurança, recomendamos que as instalações prediais, sejam feitas por profissionais devidamente qualificados.

Evite que pessoas não credenciadas pela Hobart efetuem reparos em seu equipamento, não apenas para evitar perda da garantia, mas também para ter seu equipamento em perfeitas condições e manter total segurança.

Para sua comodidade preserve o manual de instruções, certificados de garantia e nota fiscal do produto.

Caso o produto apresente algum defeito recomendamos que leia atentamente o guia de soluções para pequenas ocorrências contidas neste manual, se o problema persistir não hesite em ligar ao nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor.

Este equipamento atende a norma vigente 371 do INMETRO.

Leia atentamente este manual antes da instalação, e instrua qualquer pessoa que operar o equipamento.



atendimento ao cliente

Seg. à Sab.
das 07:30 às 19:30

08000 ITW FEG
08000 489 334

PARA AGENDAR ATENDIMENTO, INSTALAÇÃO OU
TIRAR DÚVIDAS TENHA SEMPRE O NÚMERO DE
SÉRIE DO SEU EQUIPAMENTO EM MÃOS



atendimento ao cliente

Seg. à Sab.
das 07:30 às 19:30

08000 ITW FEG
08000 489 334



atendimento ao cliente
Seg. à Sab.
das 07:30 às 19:30

08000 ITW FEG
08000 489 334



uma empresa **ITW** Food Equipment Group

REV. 001-02/2017

ITW FEG do Brasil Indústria e Comércio Ltda.

SP | Avenida Forte do Leme, nº 195 /115 - Parque Industrial São Lourenço
CEP 08340-010, São Paulo - SP | 11. 2014 8080

CNPJ 75.118.992/0008-21
I.E. 140.557.220.117

www.hobart.com.br