

INSTRUCCIONES

PROCESADOR DE ALIMENTOS FP150

MODELO FP150 ML-104600

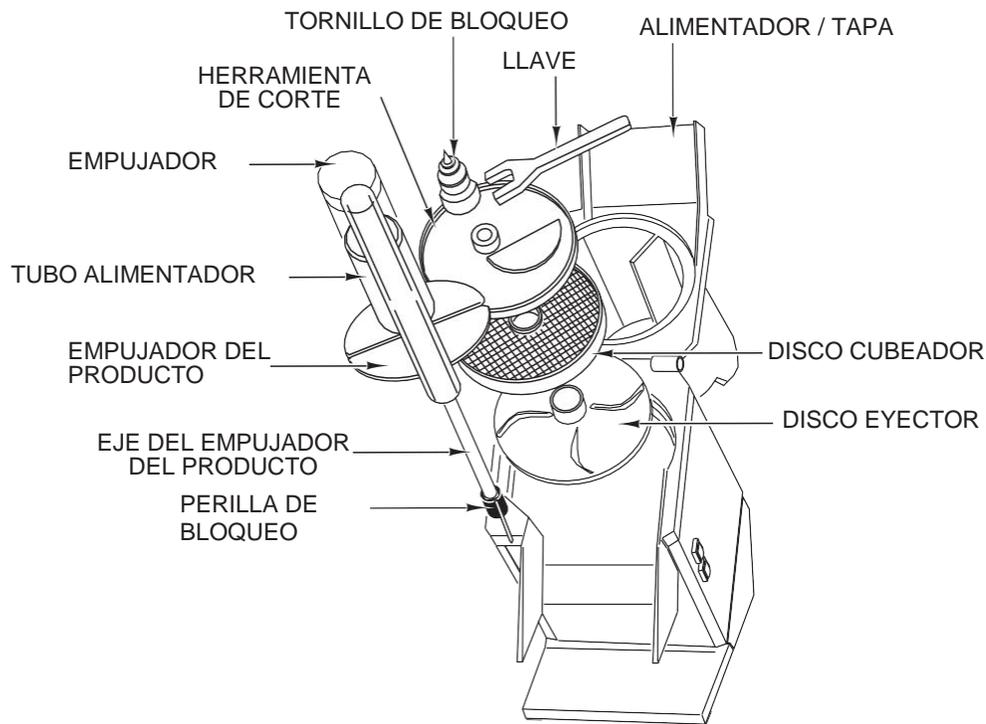


701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45374-0001

937 332-3000

www.hobartcorp.com

F-33530 Rev B (agosto 2008)



Procesador de alimentos FP150

TABLA DE CONTENIDOS

GENERAL.....	3
INSTALACIÓN.....	3
Desembalaje	3
Ubicación.....	3
Conexiones eléctricas	3
FUNCIONAMIENTO	3
Controles	4
Funcionamiento con un solo disco (Fig. 1) (rebanado, rallado, pulverizado y corte en juliana).....	4
Funcionamiento con dos discos (Fig. 2) (cubeado).....	4
Guía de herramientas de corte	5
Uso de la tolva de alimentación	6
Uso del tubo alimentador	6
LIMPIEZA	6
MANTENIMIENTO.....	7
Reemplazo de los discos cubeadores	7
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	8
Servicio.....	8

Instalación, operación y cuidados del procesador de alimentos modelo FP150

Conserve estas instrucciones

GENERAL

El procesador de alimentos FP150 se utiliza para rebanar, rallar, pulverizar, hacer cortes tipo juliana y cortar en cubos vegetales, frutas o queso. El equipo compacto está diseñado para una fácil operación y rápida limpieza. Las opciones de soportes de discos para la pared y una amplia gama de discos ralladores y para cubeado se encuentran disponibles.

INSTALACIÓN

DESEMBALAJE

Antes de instalar, revise el servicio eléctrico para asegurarse de que cumple con las especificaciones en la placa de datos que se encuentra en la parte trasera. Inmediatamente después de desempacar el procesador FP150, revise que no haya sufrido daños a causa del envío. Si resulta que el procesador está dañado, conserve el material de embalaje y contacte con la empresa transportista dentro de los 15 días siguientes a partir de la fecha entrega. No levante el procesador de alimentos con ninguna de las partes extendidas o con bisagras, levántelo sólo con una mano abajo del borde sobresaliente en la parte trasera cerca de la base del compartimiento del motor y la otra mano debajo de la tolva.

UBICACIÓN

El procesador FP150 debe ponerse en funcionamiento en una superficie alta de mostrador adecuada. Se puede utilizar una charola de cocina (no suministrada) para capturar el producto en la salida de la tolva.

CONEXIONES ELÉCTRICAS

▲ ADVERTENCIA El cable eléctrico de este equipo está equipado con una clavija con conexión a tierra que se debe conectar adecuadamente a un tomacorriente con puesta a tierra. Si el tomacorriente no cumple con esta especificación, contacte a un electricista. No quite la pata de tierra de la clavija.

FUNCIONAMIENTO

▲ ADVERTENCIA El equipo cuenta con cuchillas giratorias en el interior, así que siempre utilice el empujador del producto. Mantenga las manos alejadas del interior.

El ensamble correcto del procesador FP150, que incluye la selección de los cortadores adecuados, es indispensable para su correcto funcionamiento (Fig. 1 y 2). Consulte la Guía de herramientas de corte para obtener la información necesaria sobre el tamaño de los cortadores y revise las instrucciones de operación correspondientes.

CONTROLES

Arranque (*Start*) (verde) — Presione para poner en funcionamiento el equipo.

Paro (*Stop*) (rojo) — Presione para detener el equipo.

Los interruptores de seguro evitan que el equipo funcione cuando la tolva de alimentación está fuera de su lugar o cuando el empujador del producto esté por arriba de la tolva de alimentación. Si estas características no funcionan como se describe, contacte con la oficina de servicio local de Hobart.

Durante el funcionamiento, cuando el empujador del producto esté completamente levantado por arriba de la tolva de alimentación, el equipo se detendrá y permitirá que el empujador del producto se gire en sentido anti-horario para realizar la carga. Para continuar con el funcionamiento del equipo, gire el empujador del producto en sentido horario hasta que se encuentre directamente arriba de la tolva de alimentación. Conforme el empujador del producto empieza a bajar en la tolva, el equipo arrancará, no necesitará apretar el interruptor verde de arranque a menos que antes haya presionado el interruptor de paro.

Siempre presione el interruptor de paro antes de cambiar los cortadores o de realizar limpieza al equipo.

FUNCIONAMIENTO CON UN SOLO DISCO (FIG. 1) (REBANADO, RALLADO, PULVERIZADO Y CORTE EN JULIANA)

1. Tome el mango, levante el empujador del producto y gírelo hacia la izquierda.
2. Quite el seguro de la tolva de alimentación girando la lengüeta en sentido anti-horario. A continuación, levante la tolva de alimentación.
3. Quite el tornillo de bloqueo girándolo en sentido horario. Siempre que quite el tornillo, utilice la llave.
4. Baje el disco eyector en el eje de la cuchilla hasta que el disco se asiente en el perno del eje.
5. Seleccione el disco adecuado para su necesidad. Coloque el disco en el eje y gírelo hasta que se acople. Asegure la herramienta de corte girando el tornillo de bloqueo en sentido anti-horario. **SIMPRE SE DEBE UTILIZAR EL TORNILLO DE BLOQUEO.**
6. Baje la cabeza de alimentación. Cuando se haya girado y bajado el empujador del producto, la cabeza de alimentación se asegurará automáticamente.

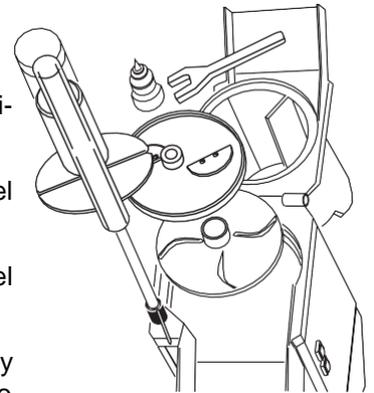


Fig. 1

FUNCIONAMIENTO CON DOS DISCOS (FIG. 2) (CUBEADO)

1. Levante el empujador del producto y gírelo hacia la izquierda.
2. Quite el seguro de la tolva de alimentación girando la lengüeta en sentido anti-horario. A continuación, levante la tolva de alimentación.
3. Quite el tornillo de bloqueo girándolo en sentido horario. Siempre que quite el tornillo, utilice la llave.
4. Baje el disco eyector en el eje de la cuchilla hasta que el disco se asiente en el perno del eje.
5. Seleccione el tamaño adecuado del disco cubeador y colóquelo correctamente en el eje de la cuchilla arriba del disco eyector. Seleccione el disco rebanador adecuado para sus necesidades (consulte la Guía de herramientas de corte). Coloque el disco rebanador en el eje y gírelo hasta que se acople. Asegure la herramienta de corte girando el tornillo de bloqueo en sentido anti-horario. **SIMPRE SE DEBE UTILIZAR EL TORNILLO DE BLOQUEO.**
6. Baje la tolva de alimentación. Una vez que haya girado y bajado el empujador del producto, la tolva de alimentación se asegurará automáticamente.

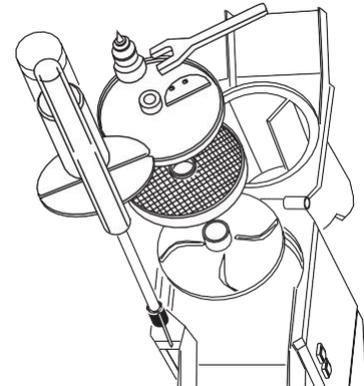
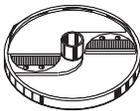


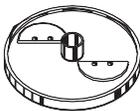
Fig. 2

GUÍA DE HERRAMIENTAS DE CORTE



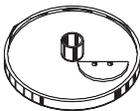
Disco en espiral — 3/16" (4.5 mm)

Para rebanar de forma ondulada los vegetales



Rebanador fino (2 filos) — 1/16" (1.5 mm)

Para rebanar productos firmes o frágiles. También se puede utilizar con discos cubeadores de 9/32". Corta rebanadas muy delgadas de pepperoni, champiñones, calabazas, papas, pepinos y rábanos.



Rebanador fino (1 filo) — 5/32" (4 mm), 9/16" (14 mm), 1/8" (3 mm), 7/32" (6 mm), 3/8" (10 mm)

El uso es el mismo que el rebanador fino de 2 filos. También rebana productos suaves o jugosos como el jitomate, el limón o el plátano. Ralla lechuga. Corta en cubos en combinación con un disco cubeador de 5/32". Corta cebolla en combinación con un disco cubeador de 3/8".



Discos para cortes en juliana —

3/32" (2 mm) — Corta varios ingredientes para ensalada.

3/16" (4.5 mm) — Para hacer papas a la francesa muy delgadas

5/16" (8 mm) — Para hacer papas a la francesa



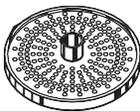
Disco cubeador — Corta cubos en combinación con un disco cubeador o un rebanador de corte fino. La dimensión del disco cubeador debe ser igual o mayor que la dimensión del rebanador.

9/32" (7.5 mm) (utilizar con un rebanador de 7/32" o más pequeño) — Para cortar (zanahorias, apio, cebolla, papas y otros vegetales para sopa) en cubos delgados

3/8" (10 mm) (utilizar con un rebanador de 3/8" o más pequeño) — Es bueno para cortar jitomates frescos y firmes en cubos.

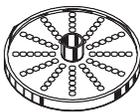
3/4" (20 mm) (utilizar únicamente con el rebanador de 9/16") — Prepara jitomates, papas para freír o para ensalada y corta en cubos manzana y melón.

5/8" (15 mm) (utilizar con un cortador de 3/8" o más pequeño) — Corta en cubos el jitomate, el melón y otras frutas para ensaladas, empanadas y otros usos.



Pulverizador — Fino

Pulveriza el queso parmesano o romano (sólo queso duro).



Rallador — Los discos ralladores se utilizan para procesar el queso para emplearlo como cobertura e ingrediente para la barra de ensaladas, la calabaza para la ensalada de col, las papas para tortas de papa.

1/16" (1.5 mm) — Ralla el queso de una manera extra fina para utilizarlo como ingrediente en sándwiches o para otros usos.

3/32" (2 mm) — Hace migas de pan y galleta para utilizarlas en la cocina. Utilizarlo cuando el equipo y el producto estén secos.

1/8" (3 mm) — Rallador medio para varios usos

3/16" (4.5 mm) — Corta ingredientes para la pizza y la barra de ensaladas.

5/16" (8 mm) — Ralla calabaza y queso suave para pizza.

7/32" (6 mm) — Ralla zanahoria, pan seco, almendras, nueces y queso suave para pizza.

Se encuentra disponible un soporte de discos para la pared para colgar las herramientas de corte para que el operador tenga fácil acceso a ellas y para proteger el filo de las cuchillas.

USO DE LA TOLVA DE ALIMENTACIÓN

Una vez que se haya levantado el empujador del producto, los productos preparados como las papas, las zanahorias, las cebollas, la lechuga, la calabaza, etc., se pueden colocar en la tolva de alimentación grande.

La tolva de alimentación cuenta con un panel de separación fijo y uno desmontable. Para una mayor capacidad y mejores resultados de corte, el panel de separación desmontable se debe quitar únicamente cuando sea necesario debido al tamaño del producto. Para quitar este panel, desatornille las dos perillas negras que se encuentran afuera de la tolva de alimentación. El panel de separación fijo se utiliza para dar soporte a productos redondos como el limón o el jitomate, para rebanadas con corte transversal, o cuando se desean mejores resultados de corte para papas fritas (sólo una pila). Para obtener mejores resultados, se recomienda quitar las tapas y colas de los productos como las limas, los limones o las cebollas y colocarlos en la tolva perpendicularmente al corte deseado.

Cuando corte papas a la francesa con el disco para corte tipo juliana, coloque las papas en la esquina inferior derecha de la tolva grande de alimentación. Se pueden apilar las papas para cortar varias de ellas al mismo tiempo. Para obtener resultados consistentes, apile el producto en la esquina inferior derecha de la tolva de alimentación, sólo una pila.

USO DEL TUBO ALIMENTADOR

Gire la perilla para liberar el seguro del empujador del tubo alimentador y sáquelo para exponer la abertura del tubo.

Este tubo se utiliza para rebanar productos largos y delgados como los pepinos o las zanahorias, o para contener pequeños productos como los rábanos. El equipo no se detiene cuando se quita el empujador del tubo alimentador, esto permite que el producto sea procesado de forma continua. Siempre utilice el empujador del tubo alimentador.

LIMPIEZA

▲ ADVERTENCIA Apague el equipo y desconecte el cable eléctrico antes de realizar el proceso de limpieza.

Limpie el equipo inmediatamente después de cada uso. Desmonte todas las partes removibles del equipo y lávelas en agua tibia con detergente. Enjuague completamente y seque con un paño suave y limpio.

Si permite que los jugos de los alimentos se sequen en el equipo, podría ocasionar que éste se decolore. NUNCA limpie la tolva de alimentación, las herramientas de corte o cualquier otra parte de aluminio con soluciones altamente alcalinas para lavavajillas ni tampoco en agua demasiado caliente pues esto podría ocasionar que el aluminio se oxide (negro). NO utilice lana de acero ni objetos punzocortantes para limpiar las superficies del equipo si se decolora, ya que las superficies ralladas se vuelven más difíciles de mantener limpias.

1. Quite el empujador del tubo alimentador y lávelo con agua con detergente y después enjuáguelo. Utilice agua templada en ambos casos. Levante el empujador del producto y gírelo hacia la izquierda.
2. Quite la tolva de alimentación y lávela en agua con detergente y después enjuáguela. Utilice agua templada en ambos casos.
3. Quite el tornillo de bloqueo; siempre utilice la llave para hacerlo.
4. Quite el disco de corte. Si se utilizó un disco cubeador, empuje los restos a través del disco con un cepillo de nylon antes de quitarlo.
5. Quite el disco cubeador y el disco eyector y lávelos con agua con detergente y después enjuáguelos. Utilice agua templada en ambos casos.
6. Gire de vuelta el empujador del producto en sentido horario sobre la tolva de alimentación y bájelo.

7. Coloque una charola abajo de la salida de la tolva y vierta agua tibia desde la parte superior a través de la cámara de la cuchilla. Pase un paño húmedo a través del tubo alimentador. Seque con un paño suave y limpio.
8. Regrese las herramientas de corte al soporte de discos para la pared. Baje el disco eyector en el eje de la cuchilla hasta que la placa se asiente en el perno del eje.
9. Coloque nuevamente el tornillo de bloqueo.
10. Coloque la tolva de alimentación en los pasadores de bisagra y bájela a la posición normal. Gire y baje el empujador del producto. Coloque nuevamente el empujador del tubo alimentador.

MANTENIMIENTO

⚠ ADVERTENCIA Apague el equipo y desconecte el cable eléctrico antes de realizar cualquier procedimiento de mantenimiento.

Revise de forma rutinaria el equipo para asegurar que esté funcionando adecuadamente. Los discos deben estar limpios, intactos y afilados.

Lubrique con regularidad el empujador del producto con una gota de aceite mineral, NO LUBRIQUE CON ACEITE PARA COCINAR. Si el equipo presenta cualquier problema, contacte con la oficina de servicio local de Hobart.

REEMPLAZO DE LOS DISCOS CUBEADORES

Dependiendo del uso de los discos cubeadores, se pueden desafilar debido al desgaste, su promedio de vida es de 8 a 18 meses. Los discos cubeadores no se pueden afilar nuevamente, por lo tanto, son desechables. Se encuentran disponibles los discos cubeadores de reemplazo en la oficina de servicio local de Hobart.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	ACCIÓN SUGERIDA
No arranca el motor.	La tolva de alimentación está asegurada en la posición correcta.	Asegúrese de que la tolva de alimentación esté asegurada correctamente.
	El empujador del producto está levantado.	Gire el empujador del producto en sentido horario y bájelo.
	Se interrumpe el suministro eléctrico a causa de un fusible o un corto circuito.	Solicite a un electricista que revise el circuito.
El equipo se detiene mientras está en funcionamiento y no se pone en marcha nuevamente.	El motor está sobrecargado y está demasiado caliente.	Permita que el motor se enfríe; el protector del motor permitirá que arranque nuevamente cuando se haya enfriado.
	El empujador del producto está levantado.	Gire el empujador del producto en sentido horario y bájelo.
	Se interrumpe el suministro eléctrico a causa de un fusible o un corto circuito.	Solicite a un electricista que revise el circuito.
Los resultados de corte son malos o hay baja producción.	Se están utilizando los discos de corte incorrectos.	Consulte la GUÍA DE HERRAMIENTAS DE CORTE.
	Los discos rebanadores, ralladores, cubeadores o para corte tipo juliana no están bien.	Asegúrese de que los discos estén intactos y afilados.
	La presión de alimentación es excesiva.	Para la mayoría de los productos, es mejor una presión de alimentación ligera.
Se escuchan sonidos de raspado.	Cuando se corta en cubos, el disco cubeador no está completamente hacia abajo en la posición correcta.	Detenga el equipo inmediatamente. Quite el disco cubeador y limpie el panel lateral y el saliente en la cámara de la herramienta de corte.
	El tornillo de bloqueo no está colocado.	Coloque el tornillo de bloqueo.
La herramienta de corte está asegurada al eje.	El producto se acumula en el equipo.	Con cuidado, gire con un poco de fuerza la herramienta de corte en sentido horario.

SERVICIO

Si requiere de cualquier reparación o ajuste para su equipo, contacte con la oficina de servicio local de Hobart. Se encuentran disponibles contratos de servicio a largo plazo para éste y otros equipos de Hobart.