

# INSTRUCCIONES



## REBANADORA MODELO HS4N

MODELO  
HS4N

Viveros de la Colina No. 238 Col. Viveros de la Loma,  
Tlalnepantla, Edo. de Méx  
50-62-82-00  
[www.hobart.com.mx](http://www.hobart.com.mx)

FORMA 47010 (marzo 2015)

# TABLA DE CONTENIDOS

General.....	3
Accesorios y opciones.....	3
INSTALACIÓN.....	4
Retiro de empaque de cartón.....	4
Conexiones eléctricas.....	4
Ubicación.....	4
Ensamble.....	4
Limpieza antes de usar.....	4
OPERACIÓN.....	5
Cómo usar la rebanadora.....	5
LIMPIEZA.....	6
Limpieza de superficies y partes.....	6
Desmante para la limpieza.....	6
Afilador.....	6
Sujetador de carne.....	7
Charola del producto.....	7
Cubierta superior de la cuchilla.....	8
Limpieza.....	8
Afilador.....	8
Sujetador de carne.....	8
Charola del producto.....	8
Cubierta superior de la cuchilla.....	8
Cuchilla (no removible).....	8
Debajo de la rebanadora.....	9
Volver a ensamblar después de la limpieza.....	9
Cubierta superior de la cuchilla.....	9
Charola del producto.....	9
Sujetador de carne.....	10
Afilador.....	10
Revisión del empaque.....	11
MANTENIMIENTO.....	11
Afilamiento de la cuchilla.....	11
Lubricación de la varilla deslizante del carro.....	12
Lubricación de la varilla deslizante del sujetador de carne.....	12
Servicio.....	12

# Instalación, operación y cuidado de la rebanadora modelo HS4N

## GUARDE ESTE MANUAL

## GENERAL

La rebanadora HS4N está equipada con un motor de ½ caballos de fuerza, un cable corriente y clavija (como equipo estándar); está disponible para el servicio eléctrico de una sola fase. Se caracteriza por su cuchilla contorneada de 13" de diámetro.

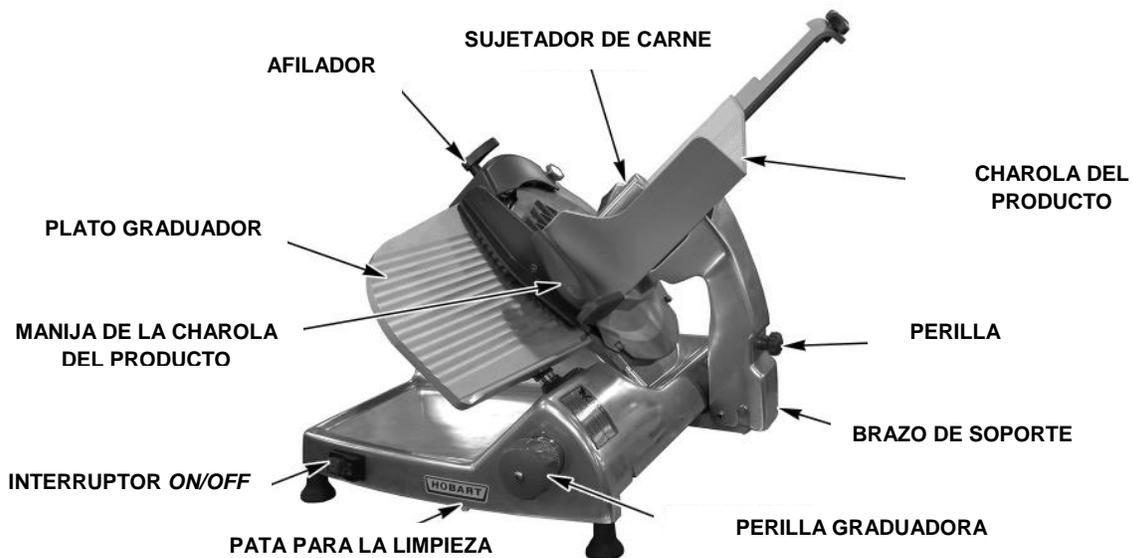


Fig. 1

### Accesorios y opciones

- Soportes: el soporte abraza la charola de producto para limitar el movimiento del producto durante el rebanado.
- Tolva para alimentos: sujeta la charola del producto para limitar el movimiento del producto durante el rebanado (para jitomates, cebollas o vegetales similares).

# INSTALACIÓN

## Retiro de empaque de cartón

Después de desempacar la rebanadora, revise si hubo algún daño por el envío. Si encuentra que la rebanadora está dañada, guarde el empaque y llame a la empresa transportista dentro de los primeros 15 días a partir de la entrega.

Antes de instalar la rebanadora, pruebe el servicio eléctrico para asegurarse que concuerda con las especificaciones de la placa de datos del equipo, que se encuentra en la parte posterior de la rebanadora.

## Conexiones eléctricas

### ATENCIÓN

El cable corriente de este equipo cuenta con una clavija a tierra de tres puntas,

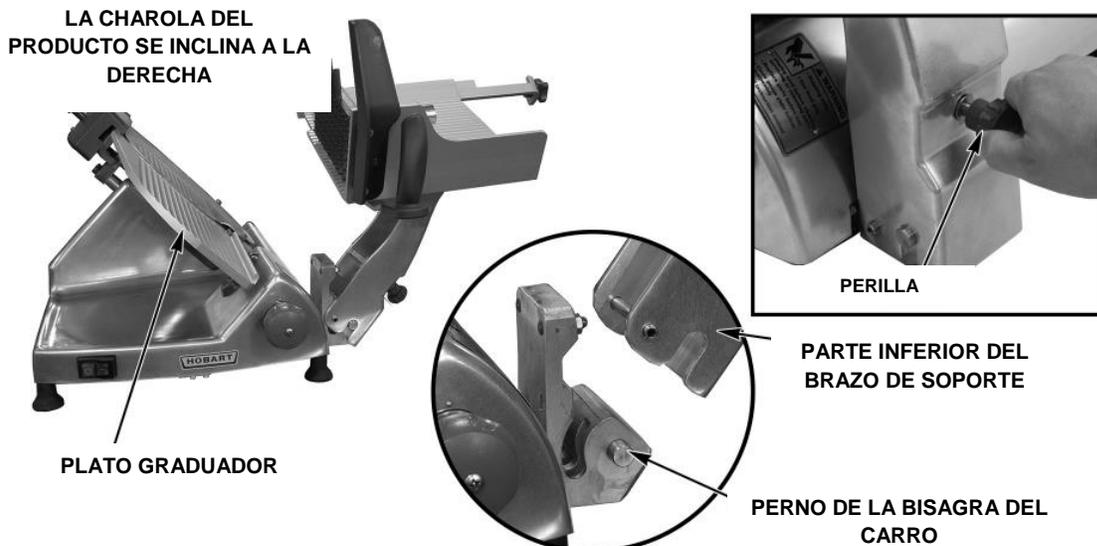
la cual debe conectarse al contacto adecuado a tierra. Si el contacto no es el adecuado, llame al electricista. No quite la punta a tierra de la clavija.

## Ubicación

Coloque la rebanadora en un mostrador o mesa adecuada. Deje suficiente espacio alrededor de la rebanadora para que el carro pueda moverse hacia atrás y hacia adelante sin problemas.

## Ensamble

Debe instalarse la charola de producto (Fig. 1); y para ello, baje la parte inferior del brazo de soporte en los pernos de la bisagra del carro (Fig. 2). Incline la charola hacia el plato graduador y gire la perilla del brazo de soporte hasta que éste apretada contra el brazo.



## Limpieza antes de usar

La rebanadora debe limpiarse y sanitizarse por completo después de la instalación y antes de usarse. Vaya al apartado de limpieza.

# OPERACIÓN

## ADVERTENCIA

La cuchilla es giratoria, así que tenga cuidado y use el sujetador de carne. Desconecte el equipo antes de limpiar, dar servicio o retirar las partes. Coloque las partes antes de usar.

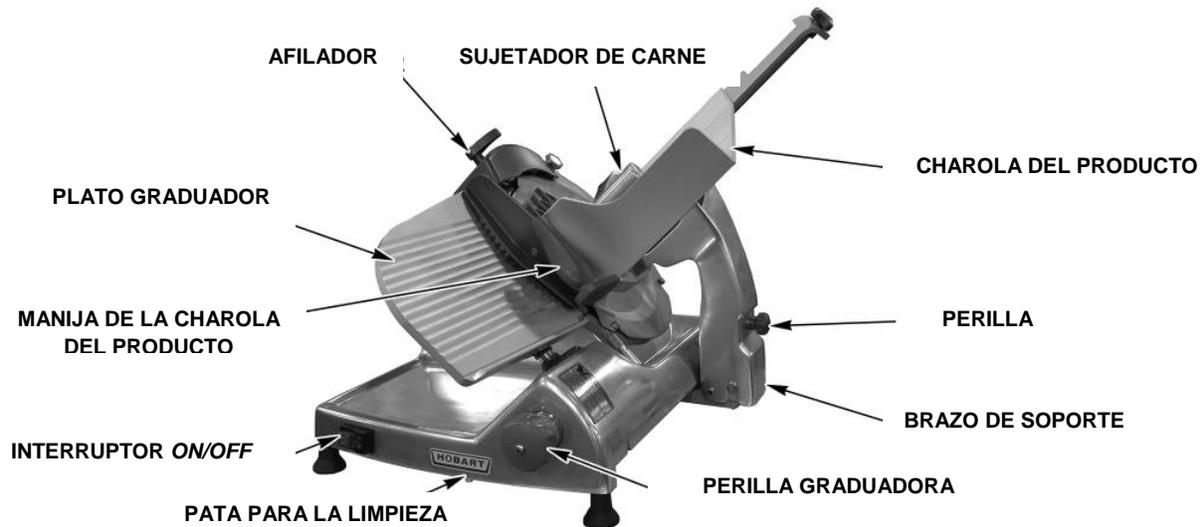


Fig. 3

## CÓMO USAR LA REBANADORA

- Cierre el plato graduador (Fig.3) girando la perilla graduadora (Fig.3) en el sentido de las manecillas del reloj.
- Levante el sujetador de carne (Fig.3) a la parte superior de la charola de producto para dejarlo en la ranura del sujetador.
- Coloque el producto que se va a rebanar contra el plato graduador (Fig.3) en la charola de producto (Fig. 3).
- Ponga el sujetador contra el producto o use el soporte o la tolva para alimentos si lo desea. Vaya al apartado de accesorios y opciones, en la página 3.
- Prenda la rebanadora presionando el botón ON (Fig. 4).
- Ajuste el plato graduador para obtener el grosor de rebanado deseado girando la perilla graduadora en el sentido contrario de las manecillas del reloj. Los números en la perilla graduadora no indican medidas reales, pero pueden usarse como referencia para duplicar el grosor del rebanado.
- Use la manija de la charola de producto (Fig. 3) para empujar y jalar hacia atrás y hacia adelante la charola para el rebanado. Cuando termine, apriete el botón OFF (Fig.4) para detener la rebanadora
- Levante el sujetador de carne a la parte superior de la charola de producto para dejarlo en la ranura del sujetador.

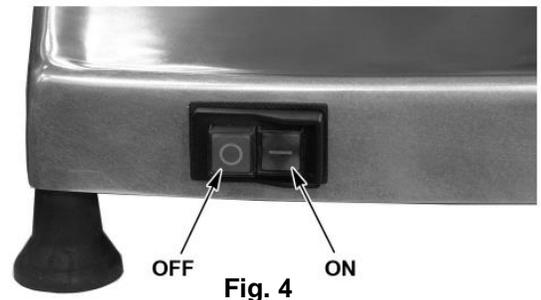


Fig. 4

# LIMPIEZA

**ATENCIÓN** Desconecte el equipo y gire la perilla graduadora en el sentido de las manecillas del reloj para cerrar el plato graduador antes de limpiar la rebanadora.

**ADVERTENCIA** La cuchilla de la rebanadora es muy filosa; así que extreme precauciones cuando trabaje cerca de ella.

La rebanadora debe limpiarse y sanitizarse por completo con frecuencia como lo requieran las leyes locales después de estar inactiva por un periodo de tiempo largo.

**NOTA:** La concentración del sanitizador debe cumplir con el artículo 4-501.114 del Equipo de lavado mecánico y manual de platos, la temperatura y sanitización química, Ph, la concentración y dureza del Código Alimenticio de la FDA. Si se usa un sanitizador químico que no sea cloro, yodo o amoníaco, éste debe usarse de acuerdo a las instrucciones de uso de la etiqueta registrada ante la EPA.

Para la limpieza general, use un trapo limpio y húmedo con detergente suave y agua tibia y frote todas las superficies del equipo en especial donde los alimentos o los líquidos pueden acumularse. Asegúrese de limpiar cualquier superficie donde haya contacto frecuente como manijas, perillas y controles. Use bastante agua con jabón y sanitizador en los mecanismos de montaje del afilador y enjuague usando un trapo. Aplique la solución sanitizadora para limpiar las superficies. Cerciérese que la rebanadora esté limpia antes de sanitizar. Use sólo productos seguros para el acero inoxidable o el aluminio y no exceda las concentraciones químicas recomendadas del fabricante del detergente o del sanitizador.

## Limpieza de superficies y partes

La rebanadora debe limpiarse y sanitizarse con frecuencia para cumplir con los códigos de salud nacionales, estatales y/o locales.

## Desmote para la limpieza

Para limpiar la rebanadora, es necesario desmontarla. Se recomienda que se quiten todas las partes, se limpien, se saniticen y se dejen secar antes de colocarlas nuevamente para su uso.

## Afilador

- El afilador (Fig. 7) está montado en la parte superior de la rebanadora.
- Retírelo levantándolo hacia arriba.

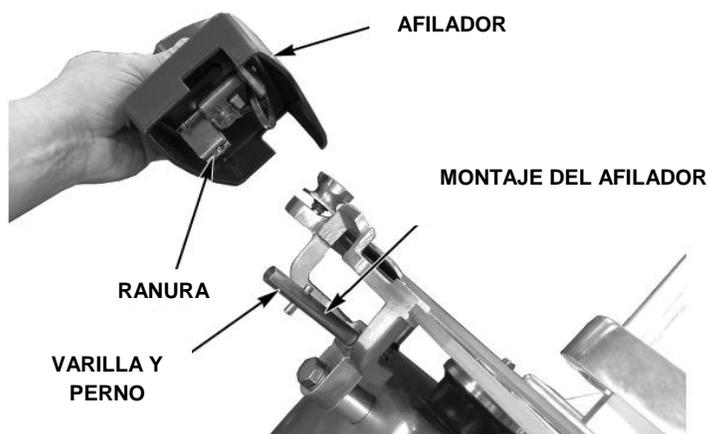


Fig. 5

## Sujetador de carne

- El sujetador de carne (Fig. 6) está montado en la charola de producto y puede quitarse para facilitar la limpieza.
- Retire el sujetador de carne aflojando la varilla deslizante de la charola de producto (Fig. 6) mientras sostiene la manija del sujetador (Fig.6).
- Jale la varilla deslizante de la manija del sujetador de carne y de la charola de producto.
- Afloje la manija del sujetador (Fig. 7) y retire la manija, el brazo y la rondana del sujetador.



Fig. 6

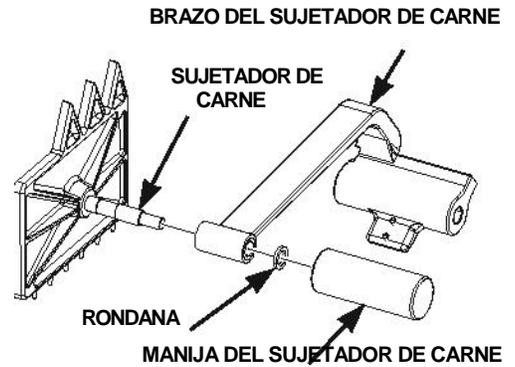


Fig. 7

## Charola del producto

- Para limpiar la charola del producto, asegúrese que esté cerrado el plato graduador.
- Jale la charola hacia el operador hasta su tope.
- Afloje la perilla (Fig. 8) del brazo del soporte e incline la charola a la derecha (Fig. 8).
- La charola del producto puede limpiarse en esta posición abierta o quitarse sujetándola y levantándola.

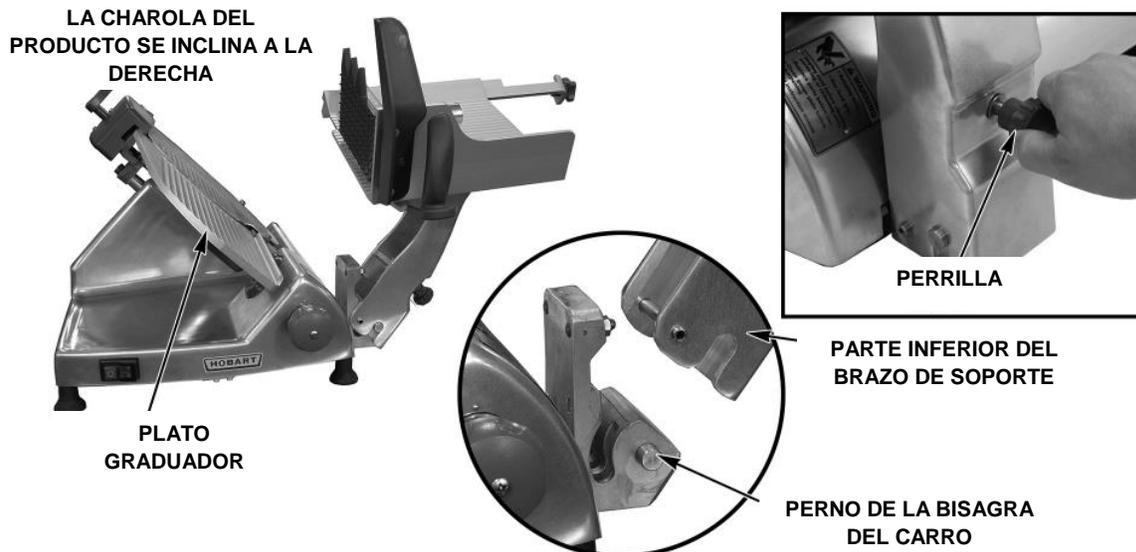


Fig. 8

### Cubierta superior de la cuchilla

- Retire la cubierta superior de la cuchilla (Fig. 9) jalando la perilla de la cubierta. La cubierta está soldada en su lugar por un imán debajo de dicha perilla.



Fig. 9

## LIMPIEZA

### Afilador

- Limpie cualquier residuo que se haya quedado dentro del alojamiento del afilador.
- Lave y sanitice el afilador en el fregadero (batea, Costa Rica) o en la lavaloz.

### Sujetador de carne

- Lávelo y sanitícelo en el fregadero o batea.

### Charola de producto

- La charola del producto puede lavarse y sanitizarse en el fregadero o batea.
- Limpie el perno de la charola del producto con un cepillo como se muestra en la Figura 10.



Fig. 10

### Cubierta superior de la cuchilla

- Lávela y sanitícela en el fregadero, batea o en la lavaloz.

### Cuchilla (No removible)

#### ADVERTENCIA

La cuchilla de la rebanadora es muy filosa; así que extreme precauciones cuando trabaje cerca de ella.

- Limpie alrededor del anillo protector con una toalla de papel doblada y húmeda entre el anillo protector y la cuchilla (Fig. 11).
- Lave y sanitice los dos lados de la cuchilla limpiando desde el centro hacia afuera. Nunca limpie las partes de la rebanadora con fibras de acero.

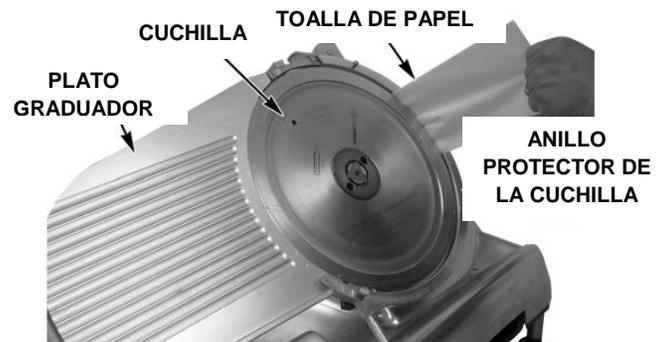


Fig. 11

### Debajo de la rebanadora

La rebanadora HS4N tiene una pata para limpiar (Fig. 12) debajo de ella.

**NOTA:** Cerciórese que el carro de la charola de producto esté hacia atrás de la rebanadora antes de usar la pata.

Para sacar la pata, levante la parte frontal de la base de la rebanadora y jálela hacia el frente para que sostenga la rebanadora antes de limpiar debajo de ella.



Fig. 12

### Volver a ensamblar después de la limpieza

Después que todas las piezas se han limpiado, sanitizado y secado, arme la rebanadora.

#### Cubierta superior de la cuchilla

- Coloque la cubierta superior de la cuchilla (Fig. 13) en la parte inferior de los dos pernos guía y baje la perilla de la cubierta hasta que el imán asegure la cubierta superior de la cuchilla en su lugar.



Fig. 13

#### Charola del producto

- Baje la parte inferior del brazo de soporte en los pernos de la bisagra del carro (Fig. 14).

- Incline la charola del producto hacia el plato graduador.
- Gire la perilla del brazo de soporte hasta que éste apretada contra el brazo.

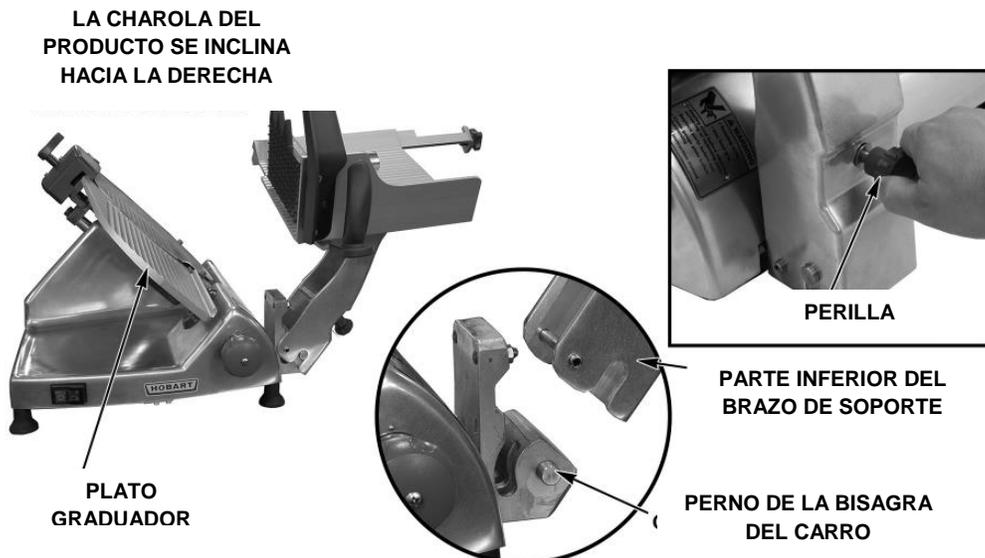


Fig. 14

## Sujetador de carne

- Arme el ensamble del sujetador de carne (Fig. 15) colocando la rondana, el brazo del sujetador y la manija del sujetador en el eje del sujetador.
- Apriete la manija.
- Instale el ensamble del sujetador de carne (Fig. 16) en la charola de producto metiendo la varilla deslizante del sujetador en la manija del sujetador y de la charola de producto.
- Ajuste la varilla en la charola del producto (Fig. 16).
- Lubrique la varilla; vaya al apartado de mantenimiento.

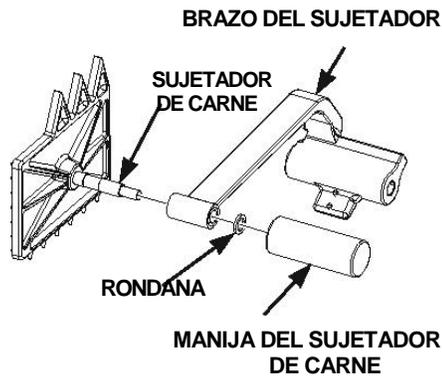


Fig. 15



Fig. 16

## Afilador

- Instale el afilador y bájelo para que la muesca entre en la varilla y en el perno del montaje del afilador (Fig. 17).
- Para usar el afilador, vaya al apartado de mantenimiento.

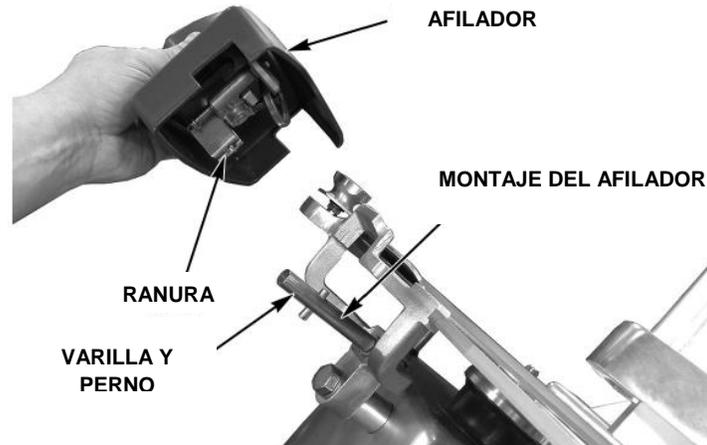


Fig. 17

## Revisión del empaque

El tiempo entre las revisiones no debe pasar de los seis meses. El fabricante o el técnico de servicio autorizado (Fig. 18) deben hacer la revisión.

**ATENCIÓN** Si falta algún empaque o sello en la rebanadora o si está desgastado, no la utilice hasta que el fabricante o el técnico de servicio autorizado lo repare.

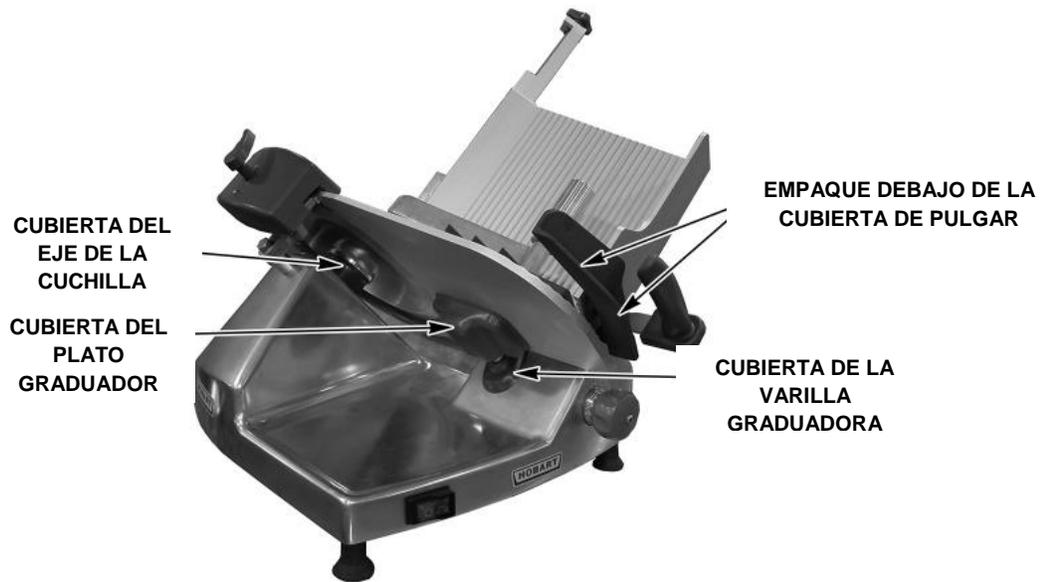


Fig. 18

## MANTENIMIENTO

**ATENCIÓN** Desconecte el equipo y gire la perilla graduadora en el sentido de las manecillas del reloj para cerrar el plato graduador antes de realizar el mantenimiento a la rebanadora.

### Afilamiento de la cuchilla

**AVISO** Afile la cuchilla sólo cuando sea necesario. El afilamiento prolongado o frecuente provoca que se desgaste la cuchilla.

Limpie y sanitice la rebanadora como se menciona en el apartado de limpieza antes de afilar la cuchilla. No deje que los residuos de alimentos pasen de la cuchilla al afilador y desconecte la rebanadora.

Presione el botón ON (Fig. 19) y jale la palanca del afilador hacia adelante (Fig. 19). Después de 15 segundos, suelte la palanca y presione el botón OFF. Desconecte la rebanadora, límpiela y sanitícela como se menciona en el apartado de limpieza después de afilar la cuchilla.



Fig. 19

### Lubricación de la varilla deslizante del carro

Lubrique la varilla con aceite Lubriplate FMO- 200-AW (que se vende por separado). Una vez al mes, aplique 4 a 5 gotas de aceite en la varilla en cada lado del transporte del carro (Fig. 20).

Para aplicar el aceite, saque el tubito de la botella de aceite y apriétela. Después de la lubricación, mueva la charola del carro hacia atrás y hacia adelante varias veces para que el aceite se quede a lo largo de la varilla.



Fig. 20

### Lubricación de la varilla deslizante del sujetador de carne

La varilla puede lubricarse de forma periódica o cuando haya resistencia mientras usa el ensamblaje del sujetador de carne (Fig. 21). Primero, limpie la varilla para que se realice la lubricación a la superficie limpia y seca. Luego, lubrique la varilla con el aceite Lubriplate y deslice hacia arriba y hacia abajo la varilla para restablecer la operación suave.

### Servicio

Llame a la oficina de servicio autorizado de Hobart para alguna reparación o ajustes que requiera su rebanadora.

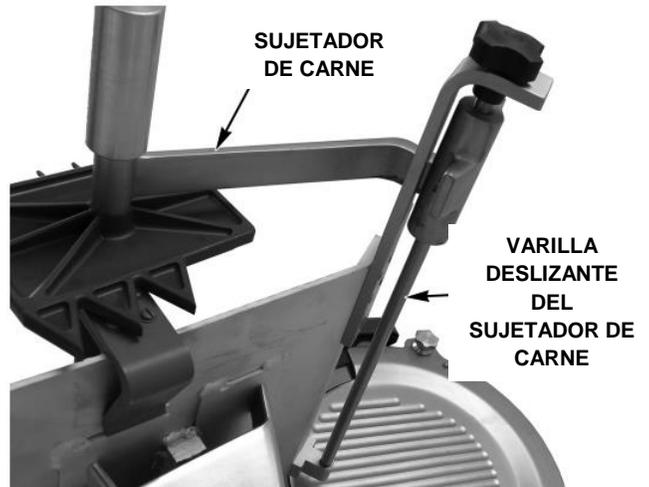


Fig. 21