centerline
by HOBART

INSTRUCTION MANUAL

MODEL
EDGE13A ML-136348

701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45373

937-332-3000

www.hobartcorp.com

FORM 45259 Rev. C (November 2019)

TABLE OF CONTENTS

GENERAL 3

INSTALLATION 3
- Unpacking 3
- Electrical 4

OPERATION 4
- Safety 4
- Slicing 4

CLEANING 5
- Cleaning And Sanitizing 5
  - Cleaning Surface and Parts 5
  - Cleaning Meat Grip and Product Tray 5
  - Cleaning Knife and Slice Deflector 6
  - Cleaning Ring Guard 6
  - Cleaning Sharpening Stone 6
- Gasket Inspection (Fig. 9) 7

MAINTENANCE 8
- Knife Sharpening 8
- Lubrication 8

TROUBLESHOOTING 8
- Service 8

© HOBART, 2019

Installation, Operation and Care of CENTERLINE BY HOBART AUTOMATIC SLICER

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GENERAL

The Centerline by Hobart Automatic slicer is equipped with a 1/2 Hp. motor. The slicer Knife is chrome-plated forged carbon steel. The Slicer Base, Product Tray, Knife Cover, Ring Guard, and Gauge Plate are made of smooth finish anodized cast aluminum for easy cleaning. The rear-mounted Meat Grip is hinged on a rod with extension behind the Product Tray. The top-mounted knife Sharpener is removable for cleaning. A cord and plug is furnished as standard equipment.

The slicer must be thoroughly cleaned, rinsed and sanitized after installation and before being used. Refer to CLEANING on page 5.

INSTALLATION

UNPACKING

The slicer was inspected before leaving the factory. The carrier assumes full responsibility for safe delivery upon acceptance of the shipment. Check for possible shipping damage immediately after receipt.

If the slicer is found to be damaged, complete the following steps:

1. Carrier must be notified within five business days of receipt.
2. Carrier's local terminal must be notified immediately upon discovery (note the time, date, and who was spoken to), and follow up and confirm with written or electronic communication.
3. All original packing materials must be kept for inspection purposes.
4. The slicer cannot have been moved, installed, or modified.
5. Notify Hobart customer care at (800) 333-7447.

Prior to installing the slicer, test the electrical service to make sure that it agrees with the specifications on the machine data plate. The data plate is located on the right side of the slicer base.

The Product Tray is secured to the slicer by turning the Knob (Fig. 2) below the Product Tray clockwise until snug.

Mount the Sharpener on top of the slicer (Fig. 1) by lowering it onto its post. The Sharpener can be removed for cleaning.

The Slice Deflector (Fig. 1) should already be mounted below the knife.

(R) refers to removable part.

Fig. 1

ELECTRICAL

⚠WARNING This machine comes with a three-prong grounding plug. The outlet to which this plug is connected must be properly grounded. If the receptacle is not the proper grounding type, contact an electrician.

ELECTRICAL DATA

Model	Volts / Hertz / Phase	Machine Amps	Minimum Circuit Ampacity Maximum Protective Device AMPS
EDGE13A	120 / 60 / 1	4.0	15

Compiled in accordance with the National Electrical Code, NFPA 70, latest edition.

OPERATION

SAFETY

SAFETY DEVICES INCORPORATED IN THIS SLICER MUST BE IN THEIR CORRECT OPERATING POSITION ANY TIME THE SLICER IS IN USE.

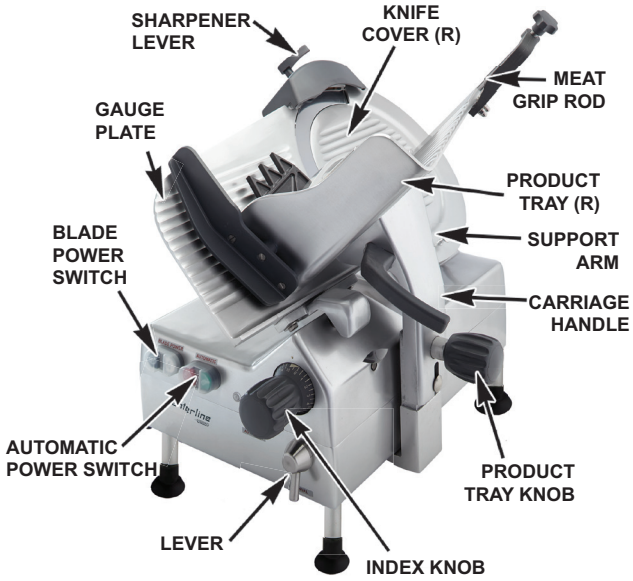
The Slicer features one speed, one stroke automatic slicing.

The Knife Cover should already be secured in place with the Knife Cover Knob on the left side tightened clockwise (Fig. 1). The Ring Guard is not removable.

The Meat Grip (Fig. 4) helps secure product in position and must be used when slicing short ends to keep your hand(s) away from the knife.

When the slicer is not running, the Index Knob (Fig. 2) must be turned fully clockwise so the Gauge Plate covers the Knife edge.

Always UNPLUG the Power Cord before cleaning or moving the Slicer.



(R) refers to removable part.

Fig. 2

⚠WARNING Rotating knife. Unplug machine power cord before cleaning, servicing or removing parts. Replace parts before use.

SLICING

With the Gauge Plate fully closed, pull the Product Tray forward until it stops. With the Meat Grip out of the way, place the product to be sliced on the Product Tray. Set the Meat Grip against the product. Turn the slicer on by pressing the Blade Power Switch ON (Fig. 2).

To operate slicer in automatic mode, change lever to automatic position at 9 o'clock. Turn the slicer on by pressing the Blade Power Switch ON (Fig. 2), then press the Automatic Power Button ON (Fig. 2).

If the Meat Grip is not needed, store it out of the way by lifting it to the top of the Meat Grip Rod and rotating it 270° behind the Product Tray. Allow it to rest on the small notch of the upper Product Tray slot.

NOTE: The OFF button can be pressed to stop the slicer. The Product Tray will stop moving immediately.

Adjust the Gauge Plate to obtain the desired slice thickness by turning the Index Knob (Fig. 2) to vary the slice thickness from paper thin to $^{9}/_{16}$" thick. Use the Carriage Handle (Fig. 2) to move the carriage back and forth to slice.

CLEANING

CLEANING AND SANITIZING

Thoroughly clean, rinse and sanitize the slicer after each day's use or after being idle for an extended time.

⚠ WARNING The slicer knife is very sharp. Exercise extreme caution when working near the knife.

⚠ WARNING Unplug the machine power cord and turn index knob fully clockwise to close the gauge plate before cleaning the slicer.

NOTE: Sanitizer concentration shall comply with Section 4-501.114, *Manual and Mechanical Warewashing Equipment, Chemical Sanitation – Temperature, pH, Concentration, and Hardness* of the FDA Food Code. If a chemical sanitizer other than chlorine, iodine, or quaternary ammonium is used, it shall be applied in accordance with the EPA-registered label use instructions.

Cleaning Surface and Parts

Frequency: The slicer shall be cleaned and sanitized at intervals to comply with national, state and/or local health codes.

Disassemble all removable slicer parts including Product Tray, Meat Grip, Meat Grip Rod, Slice Deflector, Knife Cover, Knife Cover Knob, and Sharpening Stone (See Fig. 1 and 2). Wash all surfaces of the machine with warm soapy water, a towel and mild detergent. Also, wash surfaces where food or liquid can accumulate or where there is frequent hand contact including handles, knobs and the control panel. Use generous amounts of soapy water on the sharpener hardware and knife hub. Clean all removable parts with water, a towel and mild detergent (refer to Page 7). Rinse with water and clean towel. Sanitize and let air dry.

- Excessive amounts of sanitizer and use of products not formulated for aluminum may void your Hobart warranty.
- DO NOT wash any slicer components in a dishwasher.
- DO NOT hose down slicer or splash excessively with water.
- Use ONLY products formulated to be safe on stainless steel or aluminum.
- DO NOT exceed chemical manufacturer's recommended concentrations for detergent or sanitizer.
- DO NOT clean any parts of the slicer with a steel pad.

Cleaning Meat Grip and Product Tray

Turn Index Knob fully clockwise until Gauge Plate is in closed position. Pull Product Tray to home position. Unscrew knob on Product Tray and lift to remove (Fig. 3). Unscrew Meat Grip Knob in order to extract Meat Grip Rod from the Product Tray (Fig. 4). Set aside rod and Meat Grip. Wash surface area, Product Tray, Meat Grip and Meat Grip Rod with water, a towel and mild detergent. Rinse, sanitize and let air dry.

To replace the Product Tray, lower the tray onto the carriage and tighten the knob clockwise until snug. Thread Meat Grip Rod into Product Tray extension and then insert into Meat Grip. Tighten rod clockwise until snug.

Fig. 3

Fig. 4

Cleaning Knife and Slice Deflector

With Meat Grip and Product Tray removed, turn Index Knob fully closed. Unscrew the Knife Cover Knob (Fig. 5). Push the knob to remove Knife Cover. Remove both the Knife Cover and the Knife Cover Knob. Remove the Slice Deflector (Fig. 6) by sliding deflector downward to elongated slots. Wash, rinse and sanitize the Knife Cover Knob, Knife Cover, Slice Deflector and both sides of the Knife by wiping outward from the center. Allow to air dry.

Fig. 5

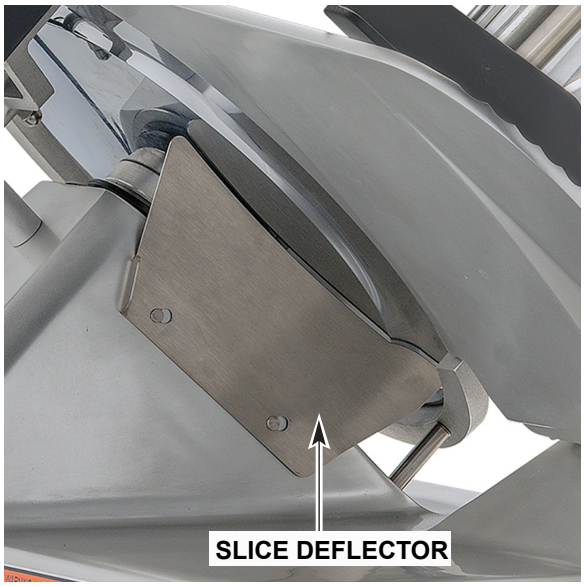


Fig. 6

Cleaning Ring Guard

Work a moistened paper towel between the Ring Guard and Knife. Insert the towel at the base of the Ring Guard (Fig. 7). Manually rotate the Knife to wipe Ring Guard and the edge of Guard Plate.

To replace the Knife Cover, insert the Knife Cover Knob into its hole (lower left side) and position the Knife Cover over the center hole so the guide pin fits the hole in the rim and the hub fits the center hole. Tighten the Knife Cover Knob (Fig. 5) so the threads at the end of the rod screw into the threaded hub underneath the Knife Cover.

Cleaning Sharpening Stone

Each time the Sharpener is used, the sharpening stones should be examined for cleanliness. Scrub stones with a stiff bristle brush. Rinse with clean water and sanitize.

Reassemble the Sharpener by lowering it onto the sharpener post (Fig. 8).

NOTE: Do not exceed chemical manufacturer's recommended concentrations for detergent or sanitizer. Do not exceed 200 parts per million concentration of available chlorine (1 tablespoon of 5.25% sodium hypochlorite bleach with 1 gallon of water). Concentrations greater than 200 ppm accelerate corrosion of metals. Maximum exposure to sanitizing solution varies with temperature and concentration. Rinse with clean water.

NOTE: Failure to follow use, care and maintenance instructions may void your Hobart warranty.

Fig. 7

Fig. 8

GASKET INSPECTION (FIG. 9)

The recommended interval between inspections shall not exceed six months for components that are detached for cleaning and sanitizing (all the gaskets in the images).

The inspections must be made by the manufacturer or its authorized service agent.

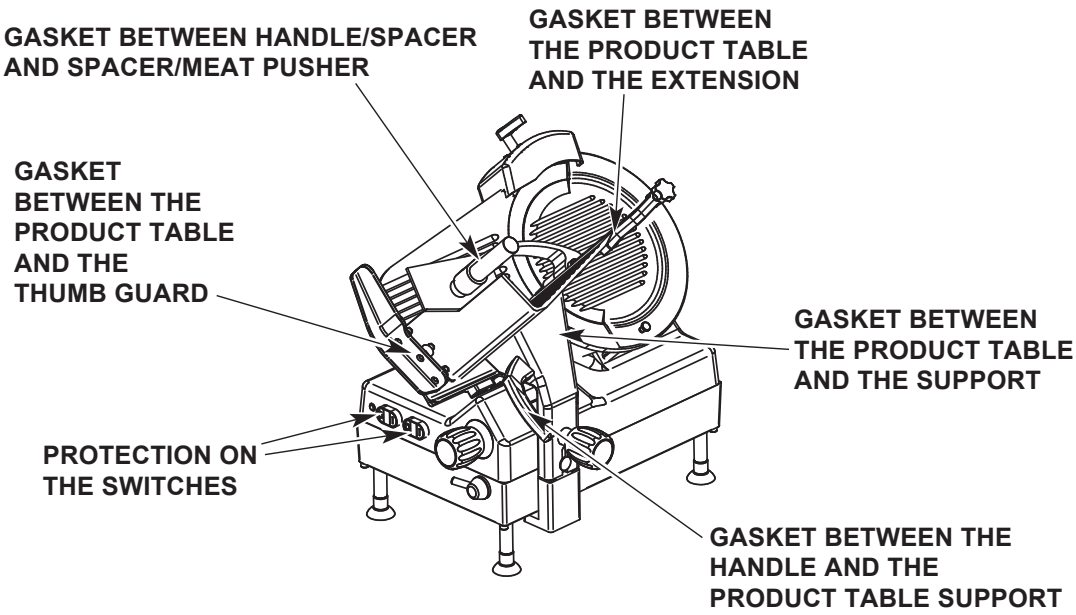


Fig. 9

⚠ WARNING The slicer must be removed from service until repaired by the manufacturer or its authorized service agent if any gasket or seal is found to be damaged, or missing.

MAINTENANCE

KNIFE SHARPENING

The Knife will provide long service in normal food store or kitchen use. However, in high volume applications where it is a practice to sharpen the Knife frequently or even daily, the Knife will be expended in a shorter time.

Sharpen only when necessary. Prolonged or sharpening too frequently results in unnecessary knife wear.

⚠ WARNING Unplug machine power cord.

Turn the Index Knob fully clockwise to close the Gauge Plate. Remove the Knife Cover by unscrewing the Knob and lifting it off the slicer.

Turn the slicer ON. Pull the Sharpener Handle (Fig. 10) forward for 15 seconds and release. Turn the slicer off. Unplug machine power cord. Clean and sanitize the slicer as outlined in the cleaning section after sharpening the Knife. Replace the Knife Cover.

Fig. 10

LUBRICATION

Maintain smooth slicing by applying a few drops of mineral oil on the Carriage Slide Rod underneath the slicer base. Do not use vegetable oil.

TROUBLESHOOTING

Make sure that the circuit breaker has not tripped or the fuse blown.

SERVICE

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

centerline
by HOBART

INSTRUCTION MANUAL

MODÈLE

EDGE13A ML-136348

701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45373

937-332-3000

www.hobartcorp.com

FORMULAIRE 45259 Rév. C (novembre 2019)

TABLE DES MATIÈRES

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX 3

INSTALLATION 3
- Déballage 3
- Caractéristiques électriques 4

FONCTIONNEMENT 4
- Sécurité 4
- Trancher 4

NETTOYAGE 5
- Nettoyage et désinfection 5
  - Nettoyage de la surface et des pièces 5
  - Nettoyage du poussoir et du plateau porte-produit 5
  - Nettoyage de la lame et du déflecteur de tranche 6
  - Nettoyage de l'anneau de protection 6
  - Nettoyage des pierres à aiguiser 6
- Inspection du joint (fig. 9) 7

ENTRETIEN 8
- Affûtage de la lame 8
- Lubrification 8

DÉPANNAGE 8
- Service 8

© HOBART, 2019

Installation, utilisation et entretien de la trancheuse automatique CENTERLINE par HOBART

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

La trancheuse automatique Centerline par Hobart est équipée d'un moteur ½ HP. La lame de la trancheuse est en acier au carbone forgé chromée. La base de la trancheuse, le plateau porte-produit, le protège-lame, l'anneau de protection et la tablette de tranchage sont fabriqués en aluminium moulé anodisé lisse pour faciliter le nettoyage. Le poussoir monté à l'arrière est articulé sur une tige avec une extension derrière le plateau porte-produit. L'affûteur de lame monté en haut est amovible aux fins de nettoyage. Un cordon et une fiche sont fournis en équipement standard.

La trancheuse doit être soigneusement nettoyée, rincée et désinfectée après l'installation et avant d'être utilisée. Reportez-vous à la section NETTOYAGE à la page 5.

INSTALLATION

DÉBALLAGE

Cette trancheuse a été inspectée avant de quitter l'usine. La société de transport assume l'entière responsabilité de la livraison en bon état du fait de l'acceptation de l'expédition. Inspectez le robot culinaire dès sa réception pour les bris dus au transport.

Si vous constatez que la trancheuse est endommagée, procédez comme suit :

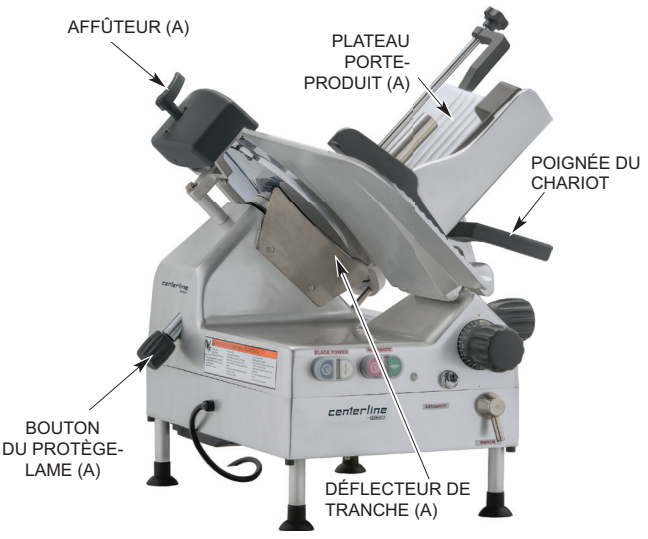
1. La société de transport doit être notifiée dans les cinq jours ouvrables suivant la réception du robot culinaire.
2. La société de transport doit être notifiée immédiatement une fois le dommage constaté (notez l'heure, la date et la personne de contact), et faites un suivi de la notification et confirmez-la au moyen de communication écrite ou électronique.
3. Tous les matériaux d'emballage originaux doivent être conservés aux fins d'inspection.
4. La trancheuse ne peut pas avoir été déplacée, installée ou modifiée.
5. Communiquez avec le service à la clientèle de Hobart au 1 800 333-7447.

Avant l'installation de la trancheuse, vérifiez que le service électrique est conforme avec les spécifications sur la plaque signalétique de la machine. La plaque signalétique est située sur le côté droit de la base de la trancheuse.

Le plateau porte-produit est fixé à la trancheuse en tournant le bouton (fig. 2) sous le plateau porte-produit dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien serré.

Montez l'affûteur sur le dessus de la trancheuse (fig. 1) en l'abaissant sur sa tige. L'affûteur peut être retiré pour le nettoyage.

Le déflecteur de tranche (fig. 1) doit déjà être monté sous la lame.



(A) signifie pièce amovible.

Fig. 1

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

⚠ AVERTISSEMENT Cette machine est dotée d'une fiche de terre à trois broches. La prise à laquelle cette fiche est branchée doit être correctement mise à la terre. Si la prise n'est pas de type de mise à la terre, contactez un électricien.

DONNÉES ÉLECTRIQUES

Modèle	Volts / Hertz / Phase	Intensité de la machine (A)	Intensité admissible minimale Dispositif de protection maximum (A)
EDGE13A	120 / 60 / 1	4,0	15

Conforme au National Electrical Code, NFPA 70, dernière édition.

FONCTIONNEMENT

SÉCURITÉ

LES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INCORPORÉS DANS CETTE TRANCHEUSE DOIVENT ÊTRE DANS LEUR POSITION DE FONCTIONNEMENT CORRECTE CHAQUE FOIS QUE LA TRANCHEUSE EST UTILISÉE.

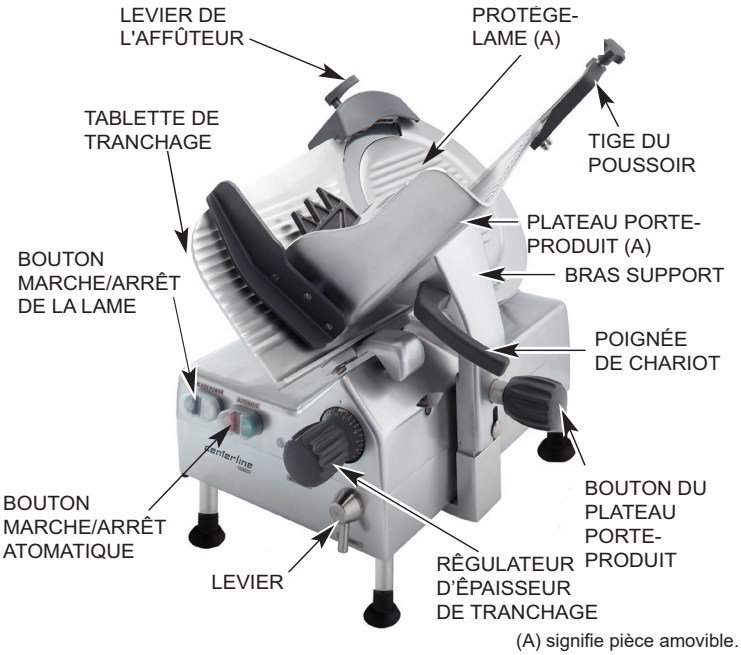
La trancheuse Edge13A tranche automatiquement en un seul coup et à une seule vitesse.

Le protège-lame doit déjà être fixé en place avec le bouton du protège-lame sur le côté gauche serré dans le sens horaire (fig. 1). L'anneau de protection n'est pas amovible.

Le poussoir (fig. 4) aide à maintenir le produit en place et doit être utilisé pour trancher les petites extrémités afin de protéger vos mains de la lame.

Lorsque la trancheuse ne fonctionne pas, le régulateur d'épaisseur de tranchage (fig. 2) doit être tourné complètement dans le sens horaire pour que la tablette de tranchage couvre le bord de la lame.

Débranchez TOUJOURS le cordon d'alimentation avant de nettoyer ou de déplacer la trancheuse.



(A) signifie pièce amovible.

Fig. 2

⚠ AVERTISSEMENT Lame rotative. Débranchez le cordon d'alimentation de la machine avant de nettoyer, d'entretenir ou de retirer des pièces. Replacez les pièces avant l'utilisation de la trancheuse.

TRANCHAGE

Avec la tablette de tranchage complètement fermée, tirez le plateau porte-produit vers l'avant jusqu'en butée. Avec le poussoir à l'écart, placez le produit à trancher sur le plateau porte-produit. Réglez le poussoir contre le produit. Mettez la trancheuse en marche en appuyant sur le bouton de mise sous tension de la lame (fig. 2).

Pour utiliser la trancheuse en mode automatique, placez le levier en position automatique à 9 h. Mettez la trancheuse en marche en appuyant sur le bouton de mise sous tension de la lame (fig. 2), puis appuyez sur le bouton de mise sous tension automatique (fig. 2).

Si vous n'avez pas besoin du poussoir, rangez-le à l'écart en la soulevant vers le haut de la tige et en la faisant pivoter à 270° derrière le plateau porte-produit. Laissez-le reposer sur la petite encoche de la fente du plateau porte-produit supérieure.

REMARQUE : Le bouton ARRÊT peut être appuyé pour arrêter la trancheuse. Le plateau porte-produit s'arrêtera immédiatement.

Réglez la tablette de tranchage pour obtenir l'épaisseur de coupe souhaitée en tournant le régulateur d'épaisseur de tranchage (fig. 2) pour obtenir l'épaisseur de coupe souhaitée, de coupe très fine à coupe épaisse de $^{9}/_{16}$ po. Utilisez la poignée du chariot (fig. 2) pour déplacer le chariot d'avant en arrière pour couper en tranches.

NETTOYAGE

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Nettoyez, rincez et désinfectez à fond la trancheuse après chaque utilisation quotidienne ou après une longue période d'inutilisation.

⚠ AVERTISSEMENT La lame est tranchante. Soyez extrêmement prudent lors de l'utilisation de la lame.

⚠ AVERTISSEMENT Débranchez le cordon d'alimentation de la machine et tournez complètement le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens horaire pour fermer la tablette de tranchage avant de nettoyer la trancheuse.

REMARQUE : La concentration de désinfectant doit être conforme à la section 4-501.114, *Manual and Mechanical Warewashing Equipment, Chemical Sanitation – Temperature, pH, Concentration, and Hardness* du code alimentaire de la FDA. Si un désinfectant chimique autre que le chlore, l'iode ou l'ammonium quaternaire est utilisé, il doit être appliqué conformément aux instructions d'utilisation de l'étiquette homologuées par l'EPA.

Nettoyage de la surface et des pièces

Fréquence : La trancheuse doit être nettoyée et désinfectée à intervalles réguliers en conformité aux codes de santé nationaux, provinciaux et/ou locaux.

Démontez toutes les pièces amovibles de la trancheuse, y compris le plateau porte-produit, le poussoir pour maintenir la viande, la tige du poussoir, le déflecteur de tranche, le protège-lame, le bouton du protège-lame et la pierre à aiguiser (voir fig. 1 et 2). Lavez toutes les surfaces de la machine avec de l'eau chaude savonneuse, une serviette et du détergent doux. Lavez aussi les surfaces où la nourriture ou le liquide peut s'accumuler et où il y a contact fréquent avec la main comprenant les poignées, les boutons et le panneau de commande. Utilisez de grandes quantités d'eau savonneuse sur la quincaillerie de l'affûteur et le moyeu de la lame. Nettoyez toutes les pièces amovibles avec de l'eau, une serviette et du détergent doux (reportez-vous à la page 7). Rincez-les avec de l'eau et une serviette propre. Désinfectez-les et laissez-les sécher à l'air.

- Des quantités excessives de désinfectant et l'utilisation de produits non formulés pour l'aluminium peuvent annuler votre garantie Hobart.
- Ne lavez PAS les composants de la trancheuse dans un lave-vaisselle.
- N'arrosez PAS la trancheuse ni ne l'éclaboussez excessivement avec de l'eau.
- Utilisez UNIQUEMENT des produits conçus pour l'acier inoxydable ou l'aluminium.
- Ne dépassez PAS les concentrations recommandées par le fabricant de produits chimiques pour le détergent ou le désinfectant.
- NE nettoyez PAS les parties de la trancheuse avec un tampon en acier.

Nettoyage du poussoir et du plateau porte-produit

Tournez complètement le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens horaire jusqu'à ce que la tablette de tranchage soit en position fermée. Tirez le plateau porte-produit vers la position initiale. Dévissez le bouton du plateau porte-produit et soulevez-le pour le retirer (fig. 3). Dévissez le bouton du poussoir pour extraire la tige du poussoir du plateau porte-produit (fig. 4). Mettez de côté la tige et le poussoir. Laver la surface, le plateau porte-produit, le poussoir pour maintenir la viande et la tige du poussoir avec de l'eau, une serviette et du détergent doux. Rincez-les, désinfectez-les et laissez-les sécher à l'air.

Pour replacer le plateau porte-produit, abaissez le plateau sur le chariot et serrez le bouton dans le sens horaire jusqu'en butée. Enfilez la tige du poussoir dans l'extension du plateau porte-produit, puis insérez-la dans le poussoir. Serrez la tige dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit serrée.

Fig. 3

Fig. 4

Nettoyage de la lame et du déflecteur de tranche

Avec le poussoir et le plateau porte-produit retirés, tournez le régulateur d'épaisseur de tranchage complètement fermé. Dévissez le bouton du protège-lame (fig. 5). Appuyez sur le bouton pour retirer le protège-lame. Retirez le protège-lame et le bouton du protège-lame. Retirez le déflecteur de tranche (fig. 6) en faisant glisser le déflecteur vers le bas dans les fentes allongées. Lavez, rincez et désinfectez le bouton du protège-lame, le protège-lame, le déflecteur de tranche et les deux côtés de la lame en les essuyant du centre vers l'extérieur. Laissez-les sécher à l'air.

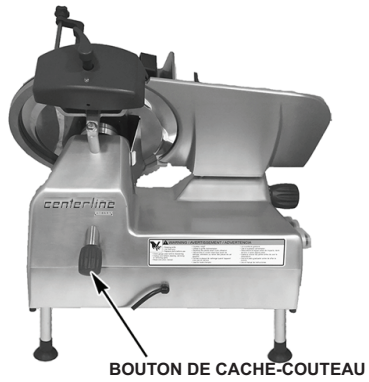


Fig. 5

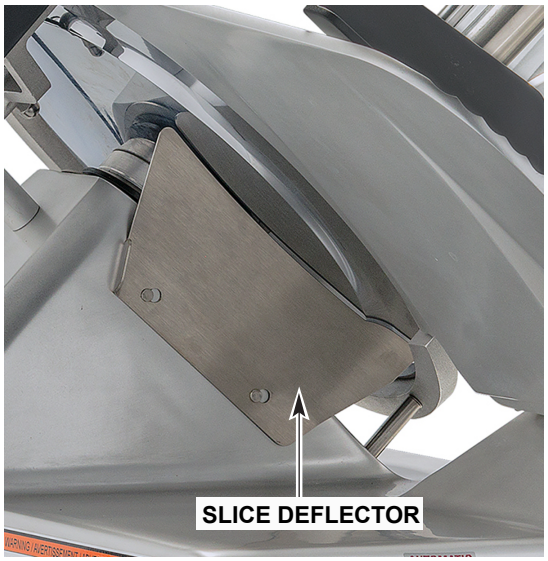


Fig. 6

Nettoyage de l'anneau de protection

Utilisez une serviette en papier humidifié entre l'anneau de protection et la lame. Insérez la serviette dans la base de l'anneau de protection (fig. 7). Faites tourner manuellement la lame pour essuyer l'anneau de protection et le bord de la tablette de tranchage.

Pour replacer le protège-lame, insérez le bouton du protège-lame dans son trou (côté inférieur gauche) et placez le protège-lame sur le trou central de façon à ce que la tige de guidage s'insère dans le trou du bord et le moyeu s'insère dans le trou central. Serrez le bouton du protège-lame (fig. 5) de manière à ce que le filetage à l'extrémité de la tige se visse dans le moyeu fileté sous le protège-lame.

Nettoyage des pierres à aiguiser

Chaque fois que l'affûteur est utilisé, les pierres à aiguiser doivent être examinées pour la propreté. Frottez les pierres avec une brosse à poils raides. Rincez-les à l'eau propre et désinfectez-les.

Réassemblez l'affûteur en l'abaissant sur la tige de l'affûteur (fig. 8).

REMARQUE : Ne dépassez PAS les concentrations recommandées par le fabricant de produits chimiques pour le détergent ou le désinfectant. Ne dépassez pas 200 parties par million de concentration de chlore (1 c. à soupe d'agent de blanchiment à l'hypochlorite de sodium à 5,25 % avec 1 gallon d'eau). Des concentrations supérieures à 200 ppm accélèrent la corrosion des métaux. L'exposition maximale à la solution désinfectante varie en fonction de la température et de la concentration. Rincez à l'eau propre.

REMARQUE : Le non-respect des instructions d'utilisation, d'entretien et de maintenance peut annuler votre garantie Hobart.

Fig. 7

Fig. 8

INSPECTION DU JOINT (FIG. 9)

L'intervalle recommandé entre les inspections ne doit pas dépasser six mois pour les composants détachés pour le nettoyage et la désinfection (tous les joints dans les illustrations).

Les inspections doivent être effectuées par le fabricant ou son agent de service autorisé.

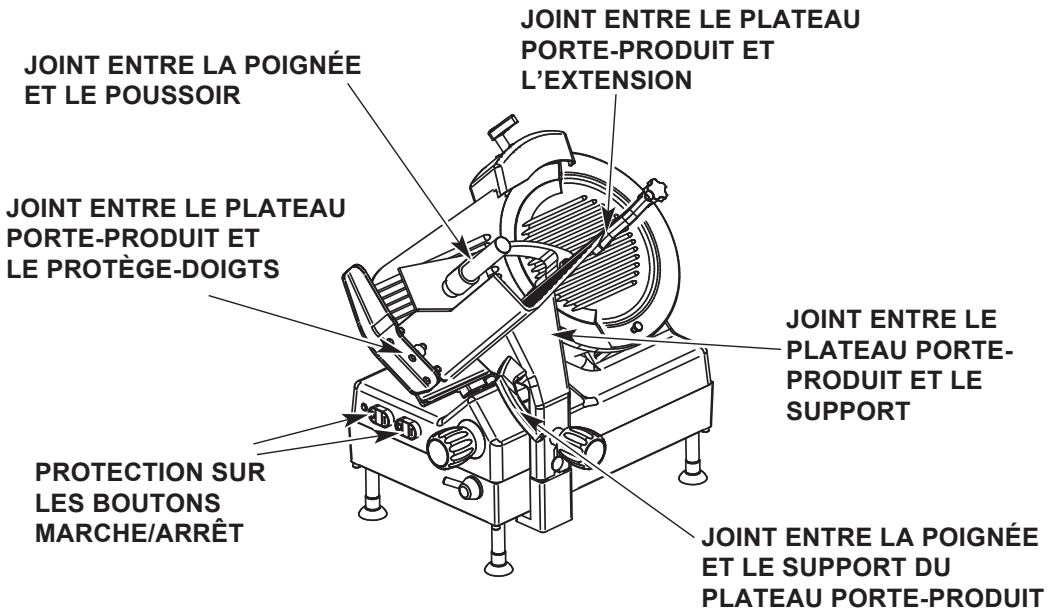


Fig. 9

⚠ AVERTISSEMENT La trancheuse doit être retirée du service jusqu'à ce qu'elle soit réparée par le fabricant ou son agent de service autorisé si un joint est endommagé ou manquant.

ENTRETIEN

AFFÛTAGE DE LA LAME

La lame fournira un long service dans un magasin d'alimentation normal ou dans une cuisine. Cependant, dans les applications à grand volume où il est courant d'aiguiser la lame fréquemment ou même quotidiennement, la lame sera usée plus rapidement.

Affûtez la lame seulement si nécessaire. Un affûtage prolongé, ou affûter trop fréquemment entraîne l'usure inutile de la lame.

⚠ AVERTISSEMENT **Débranchez le cordon d'alimentation de la machine.**

Tournez complètement le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens horaire pour fermer la tablette de tranchage. Retirez le protège-lame en dévissant le bouton et en le soulevant de la trancheuse.

Mettez la trancheuse sous tension. Tirez la poignée de l'affûteur (fig. 10) vers l'avant pendant 15 secondes, puis relâchez-la. Éteignez la trancheuse. Débranchez le cordon d'alimentation de la machine. Nettoyez et désinfectez la trancheuse comme indiqué dans la section de nettoyage après avoir affûté la lame. Replacez le protège-lame.

Fig. 10

LUBRIFICATION

Maintenez le tranchage en douceur en appliquant quelques gouttes d'huile minérale sur la tige coulissante du chariot sous la base de la trancheuse. N'utilisez pas d'huile végétale.

DÉPANNAGE

Assurez-vous que le disjoncteur ne s'est pas déclenché ou que le fusible n'a pas sauté.

SERVICE

Contactez le bureau de service Hobart autorisé local pour les réparations ou les ajustements nécessaires sur cet équipement.

centerline
by HOBART

INSTRUCCIONES MANUAL

MODELO

EDGE13A ML-136348

701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45373

937-332-3000

www.hobartcorp.com

FORMULARIO 45259 Rev. C (noviembre 2019)

TABLA DE CONTENIDO

GENERAL 3

INSTALACIÓN 3
- Desembalaje 3
- Características eléctricas 4

OPERACIÓN 4
- Seguridad 4
- Rebanado 4

LIMPIEZA 5
- Limpieza y desinfección 5
  - Limpieza de la superficie y las piezas 5
  - Limpieza del prensafiambre y la bandeja de producto 5
  - Limpieza de la cuchilla y del deflector de rebanadas 6
  - Limpieza del aro protector 6
  - Limpieza de la piedra de afilar 6
- Inspección de las juntas (Fig. 9) 7

MANTENIMIENTO 8
- Afilado de la cuchilla 8
- Lubricación 8

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS 8
- Servicio 8

© HOBART, 2019

Instalación, operación y cuidado de la CORTADORA AUTOMÁTICA CENTERLINE de HOBART

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

GENERAL

La cortadora automática Centerline de Hobart está equipada con un motor de ½ Hp. La cuchilla de la cortadora es de acero al carbono forjado y cromado. La base de la cortadora, la bandeja de producto, la cubierta de la cuchilla, el aro protector y el plato medidor son de aluminio fundido anonizado con acabado liso para facilitar la limpieza. El prensafiambre con montaje trasero está acoplado con bisagras a una varilla con extensión ubicada detrás de la bandeja de producto. El afilador de cuchilla con montaje superior puede extraerse para la limpieza. Se incluye un cable y un conector como accesorios estándares.

La cortadora se debe limpiar, enjuagar y desinfectar por completo después de la instalación y antes de utilizarse. Consulte la sección LIMPIEZA en la página 5.

INSTALACIÓN

DESEMBALAJE

La cortadora fue inspeccionada antes de salir de fábrica. El transportista asume total responsabilidad por la entrega segura una vez aceptado el cargamento. Compruebe que no haya daños al cargamento inmediatamente después de recibirlo.

Si la cortadora está dañada, siga estos pasos:

1. Notificar al transportista dentro de los cinco días hábiles siguientes a la fecha de recepción.
2. Notificar de inmediato a la terminal local del transportista tras el descubrimiento (anotar la hora, la fecha y la persona con quien se habló) y hacer un seguimiento y enviar la confirmación mediante comunicaciones escritas o electrónicas.
3. Conservar todos los materiales originales del embalaje por motivos de inspección.
4. La cortadora no debe moverse, instalarse ni modificarse.
5. Notificar al Servicio de Atención al Cliente de Hobart al (800) 333-7447.

Antes de la instalación de la cortadora, pruebe el servicio eléctrico para asegurarse de que concuerda con las especificaciones de la placa de datos de la máquina. La placa de datos está ubicada del lado derecho de la base de la cortadora.

La bandeja de producto se sujeta a la cortadora al girar la perilla (Fig. 2) ubicada debajo de la bandeja de producto en sentido horario hasta que quede ajustada.

Coloque el afilador en la parte superior de la cortadora (Fig. 1). Para esto, bájelo hasta su poste. El afilador puede retirarse para la limpieza.

El deflector de rebanadas (Fig. 1) ya debe estar colocado debajo de la cuchilla.

(E) hace referencia a las piezas extraíbles.
Fig. 1

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

⚠ ADVERTENCIA Esta máquina incluye un conector a tierra de tres clavijas. La salida a la cual se enchufa el conector debe tener una conexión a tierra adecuada. Si en enchufe no es la conexión a tierra adecuada, comuníquese con un electricista.

DATOS ELÉCTRICOS

Modelo	Voltios/hercios/fase	Amperios de la máquina	Ampacidad mínimo de circuito Dispositivo de protección máxima AMPERIOS
EDGE13A	120/60/1	4.0	15

Confeccionado de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional, NFPA 70, última edición.

OPERACIÓN

SEGURIDAD

LOS DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD INCORPORADOS A ESTA CORTADORA DEBEN ESTAR EN LA POSICIÓN DE FUNCIONAMIENTO CORRECTA CUANDO SE UTILICE LA CORTADORA.

La cortadora Edge13A cuenta con un rebanador automático de una velocidad y un movimiento.

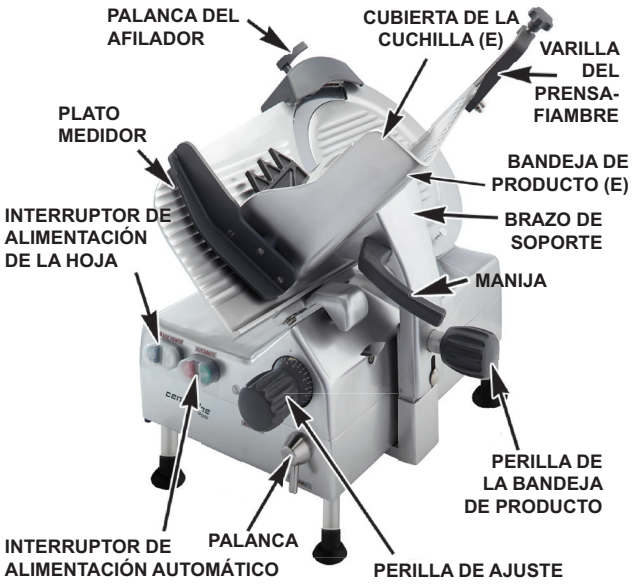
La cubierta de la cuchilla ya debe estar colocada de manera segura en su lugar y la perilla de la cubierta de la cuchilla del lado izquierdo debe estar ajustada en sentido horario (Fig. 1). El aro protector no puede extraerse.

El prensafiambre (Fig. 4) permite asegurar el producto en su posición y debe utilizarse cuando se rebanan los extremos del producto a fin de mantener las manos alejadas de la cuchilla.

Cuando la cortadora no está en funcionamiento, la perilla de ajuste (Fig. 2) debe girarse una vuelta entera en sentido horario para que el plato medidor cubra el borde de la cuchilla.

DESCONECTE siempre el cable de alimentación antes de limpiar o mover la cortadora.

⚠ ADVERTENCIA Cuchilla giratoria. Desconecte el cable de alimentación de la máquina antes de limpiar, reparar o extraer piezas. Vuelva a colocar las piezas antes de utilizar la máquina.



(E) hace referencia a las piezas extraíbles.

Fig. 2

REBANADO

Una vez cerrado completamente el plato medidor, empuje la bandeja de producto hacia adelante hasta que haga tope. Sin el prensafiambre, coloque el producto que desea rebanar en la bandeja de producto. Coloque el prensafiambre contra el producto. Para encender la cortadora, presione el interruptor de encendido (ON) de alimentación de la hoja (Fig. 2).

Para utilizar la cortadora en modo automático, cambie la palanca a la posición de modo automático de las 9 en punto. Para encender la cortadora, presione el interruptor de encendido ON de alimentación de la hoja (Fig. 2), luego presione el botón de encendido automático (Fig. 2).

Si no se necesita el prensafiambre, levántelo y colóquelo en la parte superior de la varilla del prensafiambre y gírelo 270° detrás de la bandeja de producto para guardarlo. Déjelo apoyado en la muesca pequeña de la ranura superior de la bandeja de producto.

NOTA: Para detener la cortadora, puede presionar el botón de apagado (OFF). La bandeja de producto dejará de moverse inmediatamente.

Ajuste el plato medidor para obtener el espesor de la rebanada que desee. Para esto, gire la perilla de ajuste (Fig. 2) y varíe el espesor de la rebanada de delgado tipo papel a un valor de $^{9}/_{16}$ pulgadas. Utilice la manija (Fig. 2) para desplazar la parte móvil hacia adelante y hacia atrás.

LIMPIEZA

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Limpie, enjuague y desinfecte completamente la cortadora después de cada uso o después de un período prolongado sin utilizarse.

⚠ ADVERTENCIA La cuchilla de la cortadora está muy afilada. Utilice la máxima precaución posible cuando se encuentre cerca de la cuchilla.

⚠ ADVERTENCIA Desconecte el cable de alimentación de la máquina y gire la perilla de ajuste una vuelta entera en sentido horario para cerrar el plato medidor antes de limpiar la cortadora.

NOTA: La concentración del desinfectante debe cumplir con la sección 4-501.114, *Equipos de lavado de materiales de cocina manuales y mecánicos, desinfección con productos químicos – Temperatura, pH, concentración y dureza* del Código de Alimentos de la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA, Food and Drug Administration). Si se utiliza un desinfectante químico que no sea cloro, yodo o amonio cuaternario, este debe aplicarse de acuerdo con las instrucciones de uso de la etiqueta registrada de la Agencia de Protección Ambiental (EPA, Environmental Protection Agency).

Limpieza de la superficie y las piezas

Frecuencia: La cortadora se debe limpiar, enjuagar y desinfectar periódicamente, a fin de cumplir con los códigos sanitarios locales, estatales y nacionales.

Quite todas las piezas extraíbles de la cortadora, incluida la bandeja de producto, el prensafiambre, la varilla del prensafiambre, el deflector de rebanadas, la cubierta de la cuchilla, la perilla de la cubierta de la cuchilla y la piedra de afilar (Consulte las Fig. 1 y 2). Lave todas las superficies de la máquina con agua tibia y jabón, un paño y un detergente suave. Lave también todas las superficies en las que se puedan acumular alimentos o líquidos o que tengan contacto frecuente con las manos, incluidos los mangos, las perillas y el panel de control. Utilice bastante agua y jabón en el afilador y en la cuchilla. Limpie todas las piezas extraíbles con agua, un paño y un detergente suave (consulte la página 7). Enjuague con agua y con un paño limpio. Desinfecte y deje secar.

- El uso excesivo de desinfectante y de productos no diseñados para limpiar piezas de aluminio puede anular la validez de la garantía otorgada por Hobart.
- NO lave ningún componente de la cortadora en un lavaplatos.
- NO lave la cortadora con una manguera ni le salpique cantidades excesivas de agua.
- ÚNICAMENTE utilice productos diseñados para limpiar piezas de aluminio o acero inoxidable.
- NO exceda las concentraciones químicas recomendadas por el fabricante del detergente o desinfectante.
- NO limpie ninguna pieza de la cortadora con un estropajo de acero.

Limpieza del prensafiambre y la bandeja de producto

Gire la perilla de ajuste una vuelta completa en sentido horario hasta que el plato medidor esté en posición cerrada. Coloque la bandeja de producto en la posición inicial. Desenrosque la perilla de la bandeja de producto y levante para extraer la bandeja (Fig. 3). Desenrosque la perilla del prensafiambre para extraer la varilla de la bandeja de producto (Fig. 4). Separe la varilla y el prensafiambre. Lave el área de la superficie, la bandeja de producto, el prensafiambre y la varilla del prensafiambre con agua, un paño y un detergente suave. Enjuague, desinfecte y deje secar.

Para volver a colocar la bandeja de producto, baje la bandeja y colóquela sobre la parte móvil. Luego ajuste la perilla en sentido horario hasta que quede ajustada. Enrosque la varilla del prensafiambre para introducirlo en la extensión de la bandeja de producto y luego en el prensafiambre. Ajuste la varilla en sentido horario hasta que quede ajustada.

Fig. 3

Fig. 4

Limpieza de la cuchilla y del deflector de rebanadas

Una vez quitado el prensafiambre y la bandeja de producto, gire la perilla de ajuste hasta que quede completamente cerrada. Desenrosque la perilla de la cubierta de la cuchilla (Fig. 5). Presione la perilla para quitar la cubierta de la cuchilla. Extraiga la cubierta de la cuchilla y la perilla de la cubierta de la cuchilla. Para extraer el deflector de rebanadas (Fig. 6), deslice el deflector hacia abajo en dirección a las ranuras alargadas. Lave, enjuague y desinfecte la perilla de la cubierta de la cuchilla, la cubierta de la cuchilla, el deflector de rebanadas y ambos lados de la cuchilla en dirección hacia afuera desde el centro. Deje secar.

Fig. 5

Fig. 6

Limpieza del aro protector

Limpie con un paño de papel húmedo la superficie que se encuentra entre el aro protector y la cuchilla. Introduzca el paño en la base del aro protector (Fig. 7). Gire manualmente la cuchilla para limpiar el aro protector y el borde del plato medidor.

Para reemplazar la cubierta de la cuchilla, introduzca la perilla de la cubierta de la cuchilla en su orificio (costado inferior izquierdo) y coloque la cubierta de la cuchilla sobre el orificio central para que el pasador guía entre en el orificio del reborde y el eje entre en el orificio central. Ajuste la perilla de la cubierta de la cuchilla (Fig. 5) de modo tal que las roscas ubicadas en el extremo del tornillo de la varilla se introduzcan en el eje roscado por debajo de la cubierta de la cuchilla.

Limpieza de la piedra de afilar

Cada vez que se utiliza el afilador, se deben examinar las piedras de afilar para asegurarse de que estén limpias. Friegue las piedras con un cepillo de cerdas rígidas. Enjuague con agua limpia y desinfecte.

Para volver a armar el afilador, bájelo y colóquelo sobre el poste del afilador (Fig. 8).

NOTA: No exceda las concentraciones químicas recomendadas por el fabricante del detergente o desinfectante. No exceda la concentración de 200 partes por millón del cloro disponible (1 cucharada de 5.25% de lejía o hipoclorito de sodio con 1 galón de agua). Las concentraciones que excedan las 200 ppm aceleran la corrosión de los metales. La exposición máxima a la solución desinfectante varía según la temperatura y la concentración. Enjuague con agua limpia.

NOTA: En caso de no seguir las instrucciones de uso, cuidado y mantenimiento, es posible que se anule la validez de la garantía otorgada por Hobart.

Fig. 7

Fig. 8

INSPECCIÓN DE LAS JUNTAS (FIG. 9)

El intervalo recomendado entre inspecciones no deberá exceder los seis meses en el caso de los componentes que pueden extraerse para la limpieza y la desinfección (todas las juntas de las imágenes).

Las inspecciones deben estar a cargo del fabricante o su agente de servicio autorizado.

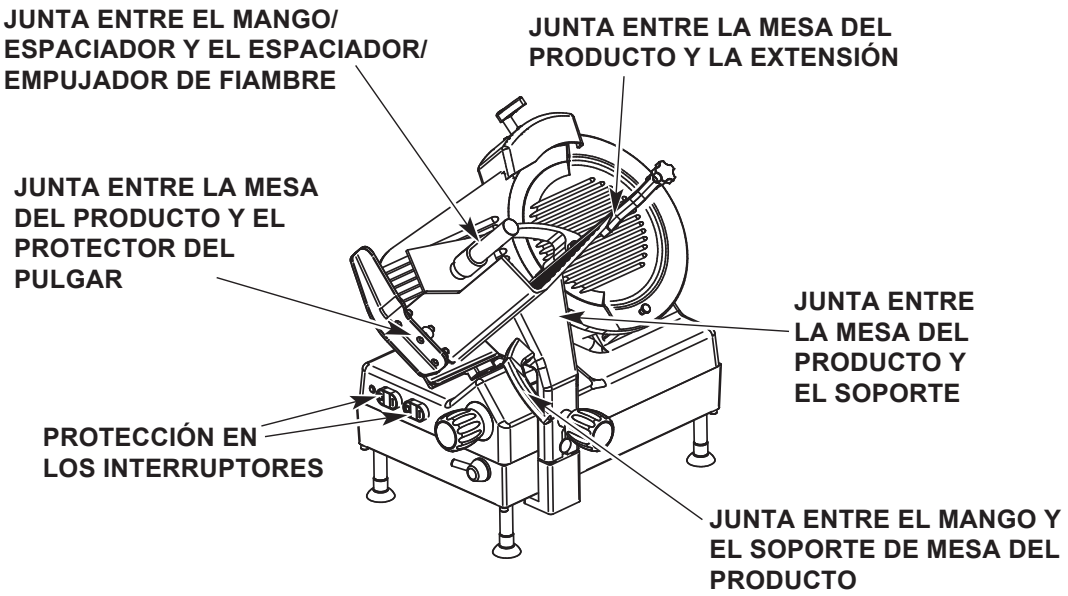


Fig. 9

⚠ ADVERTENCIA Si se detecta que falta una junta o un sello o que estos están dañados, la cortadora debe retirarse de servicio hasta que sea reparada por el fabricante o su agente de servicio autorizado.

MANTENIMIENTO

AFILADO DE LA CUCHILLA

La cuchilla tiene vida útil prolongada en las aplicaciones normales de cocina y almacenamiento de alimentos. Sin embargo, en aplicaciones de gran volumen en las que la cuchilla suele afilarse con frecuencia o incluso a diario, esta tendrá una vida útil más corta.

Afílela solo cuando sea necesario. Si se afila con demasiada frecuencia o por mucho tiempo, se genera un desgaste innecesario de la cuchilla.

⚠ ADVERTENCIA Desconecte el cable de la alimentación de la máquina.

Gire la perilla de ajuste una vuelta entera en sentido horario para cerrar el plato medidor. Para extraer la cubierta de la cuchilla, desenrosque la perilla y levántela para sacarla de la cortadora.

Encienda la cortadora. Empuje el mango de la cortadora (Fig. 10) hacia adelante durante 15 segundos y suelte. Apague la cortadora. Desconecte el cable de la alimentación de la máquina. Una vez afilada la cuchilla, limpie y desinfecte la cortadora tal como se describe en la sección de limpieza. Vuelva a colocar la cubierta de la cuchilla.

Fig. 10

LUBRICACIÓN

Para mantener un cortado sin inconvenientes, aplique unas pocas gotas de aceite mineral en la varilla de deslizamiento de la parte móvil ubicada debajo de la base de la cortadora. No utilice aceite vegetal.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Asegúrese de que el interruptor de circuito no se haya activado o se haya quemado un fusible.

SERVICIO

Comuníquese con la oficina de servicio local autorizada por Hobart para solicitar cualquier tipo de reparaciones o ajustes a su equipo.