

ecoline

by **HOBART**

INSTRUCTION MANUAL

MODEL
ECO13-1



ITW FOOD EQUIPMENT GROUP

701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45373

937-332-3000

www.hobartcorp.com

FORM 48184 (March 2024)

TABLE OF CONTENTS

GENERAL.....	3
Features	3
INSTALLATION	4
Unpacking.....	4
Electrical Connections	4
Location	4
Assembly	5
Clean Before Using	5
OPERATION	6
Using the Slicer	6
CLEANING	7
Cleaning Surface and Parts.....	7
Disassembly for Cleaning	7
Sharpener	7
Meat Grip	8
Product Tray	8
Top Knife Cover and Ring Guard Cover	9
Cleaning	9
Sharpener	9
Meat Grip	9
Product Tray	9
Top Knife Cover and Ring Guard.....	9
Knife.....	9
Under the Slice	10
Reassembly After Cleaning	10
Ring Guard Cover and Top Knife Cover	10
Product Tray	10
Meat Grip	11
Sharpener	11
Gasket Inspection.....	12
MAINTENANCE	13
Knife Sharpening	13
Lubrication — Carriage Slide Rod	14
Lubrication — Meat Grip Slide Rod	14
Service.....	14

Installation, Operation and Care of MODEL ECO13-1 Slicer by Hobart

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GENERAL

The ECO13-1 Slicer is equipped with a 1/2 hp motor and is available for single-phase electrical service. The slicer features a 13" diameter contoured knife. The slicer is furnished with a cord and plug as standard equipment.

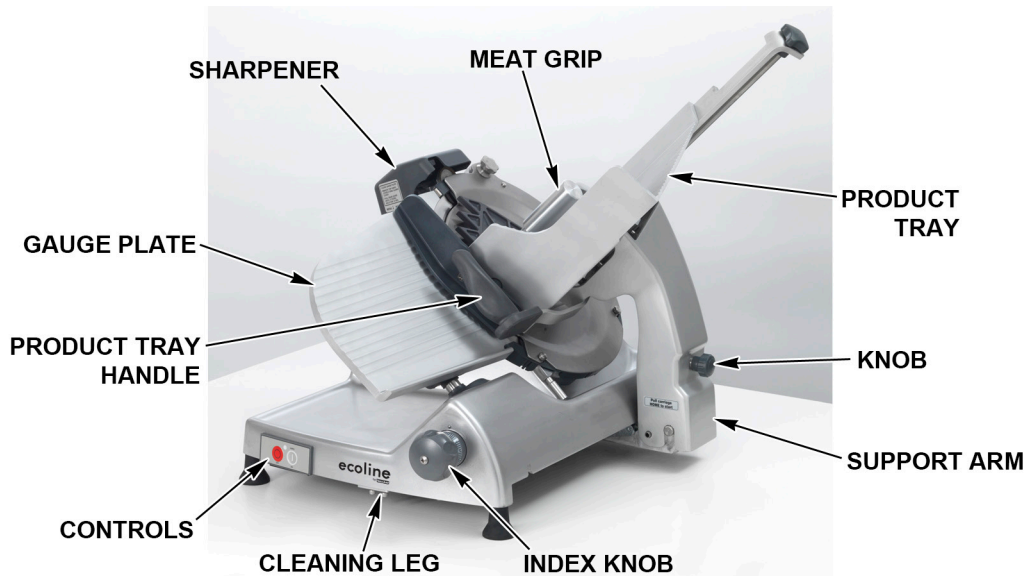


Fig. 1

FEATURES

- No Volt Release – requires the slicer to be restarted after a power interruption.

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 ensure it agrees with the specifications on the machine data plate. The data plate is located on the left side of the slicer base.

ELECTRICAL CONNECTIONS

 WARNING The electrical cord on this machine is equipped with a three-pronged grounding plug which must be connected to a properly grounded receptacle. If the receptacle is not the proper grounding type, contact an electrician. Do not remove the grounding prong from the plug.

LOCATION

Place the slicer on a suitable counter or tabletop. Allow enough space around the slicer so the carriage can move freely forward and back.

ASSEMBLY

The Product Tray (Fig. 1) must be installed.

To install the Product Tray on the slicer, lower the bottom of the Support Arm onto the Carriage Hinge Pins (Fig. 2). Tilt the Product Tray toward the Gauge Plate. Turn the Knob on the Support Arm until it is tight against the Support Arm.

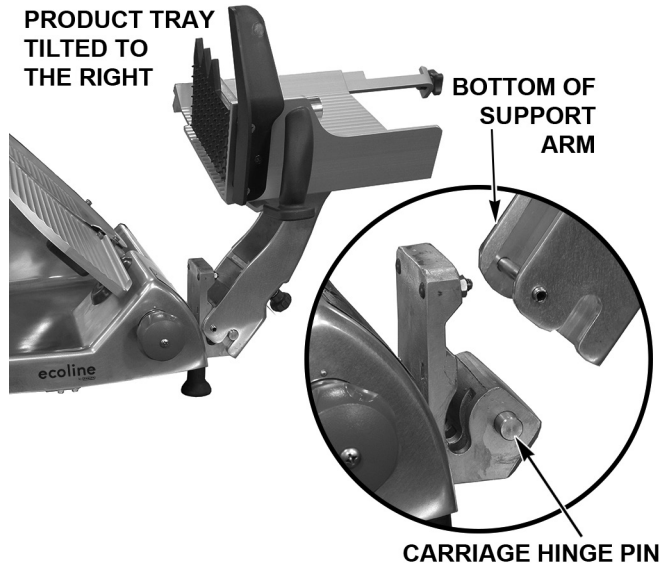


Fig. 2



CLEAN BEFORE USING

The slicer must be thoroughly cleaned and sanitized after installation and before being used. See Cleaning.

OPERATION

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

USING THE SLICER

- Close the Gauge Plate (Fig. 1) by turning the Index Knob (Fig. 1) fully clockwise.
- Pull the Product Tray (Fig. 1) toward the operator until it reaches its stop. This is the home position.
- Raise the Meat Grip (Fig. 1) to the top of the Product Tray to rest in the Meat Grip Slot.
- Place the product to be sliced against the Gauge Plate (Fig. 1) on the Product Tray (Fig. 1).
- Set the Meat Grip against the product, or use the Fence or Food Chute if desired. Refer to Accessories & Options on page 3.
- Turn the slicer on by pressing the KNIFE ON button (Fig. 3).
- Adjust the Gauge Plate to obtain the desired slice thickness by turning the Index Knob counterclockwise. The numbers on the Index Knob do not indicate actual measurements but may be used for reference to duplicate slice thickness.
- Use the Product Tray Handle (Fig. 1) to push and pull the Product Tray back and forth to slice. When finished, pull the Product Tray forward until it stops. Turn the Index Knob fully clockwise to close the Gauge Plate, this will turn the slicer off. The OFF Button (Fig. 3) can also be pressed to stop the slicer.
- Raise the Meat Grip to the top of the Product Tray to rest in the Meat Grip Slot.

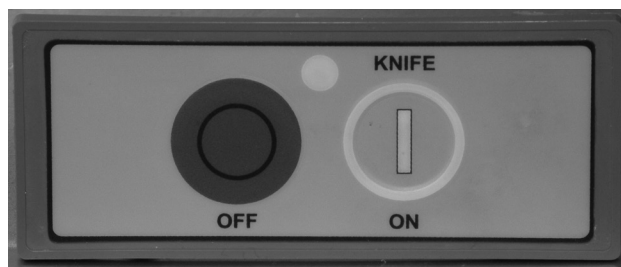


Fig. 3

CLEANING

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

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

This machine must be thoroughly cleaned and sanitized at least as often as required by local regulation or after being idle for an extended period of time.

NOTE: Sanitizer concentration shall comply with Section 4-501.114, *Manual and Mechanical Warewashing Equipment, Chemical Sanitization – 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.

For general cleaning, use a clean cloth soaked in mild detergent and warm water, and wipe all surfaces of the machine especially where food or liquids can accumulate. Be sure to wipe any surface where there is frequent hand contact including handles, knobs, and the control pad. Use generous amounts of soapy water and sanitizer on the Sharpener Mount hardware. Rinse using a fresh cloth and clean water. Apply sanitizing solution to clean surfaces. Make sure the slicer is clean of all food soil before sanitizing. Use only products formulated to be safe on stainless steel or aluminum. DO NOT exceed chemical manufacturer's recommended concentrations for detergent or sanitizer.

CLEANING SURFACE AND PARTS

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

DISASSEMBLY FOR CLEANING

In order to clean the slicer thoroughly, it is necessary to disassemble the slicer. It is recommended that all parts be removed, cleaned, sanitized, and allowed to dry before re-assembling for use.

Sharpener

- The Sharpener (Fig. 4) is mounted on top of the slicer.
- Remove the Sharpener by lifting straight up.

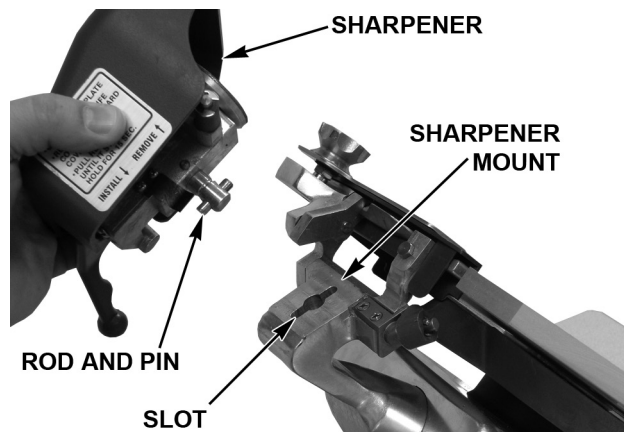


Fig. 4

Meat Grip

- The Meat Grip (Fig. 5) is mounted on the Product Tray and can be removed for ease of cleaning.
- Remove the Meat Grip by loosening the Meat Grip Slide Rod from the Product Tray while holding the Meat Grip Handle.
- Pull the Meat Grip Slide Rod from the Meat Grip Handle and Product Tray.
- Loosen the Meat Grip Handle (Fig. 6) and remove the Handle, Meat Grip Arm, and Washer from the Meat Grip.



Fig. 5

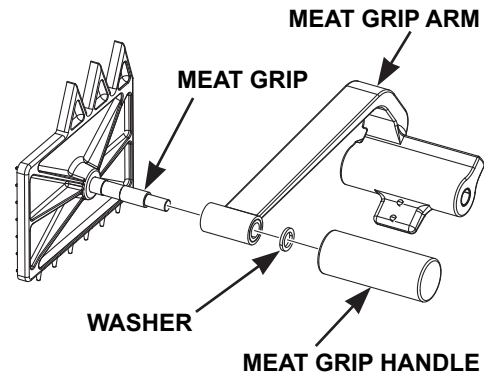


Fig. 6

Product Tray

- To clean the Product Tray, make sure the Gauge Plate is closed.
- Pull the Product Tray toward the operator until it stops.
- Loosen the Knob (Fig. 7) on the Support Arm. Tilt the Product Tray to the right (Fig. 7).
- The Product Tray can be cleaned in this open position, or it can be removed by grasping with both hands and lifting straight up.

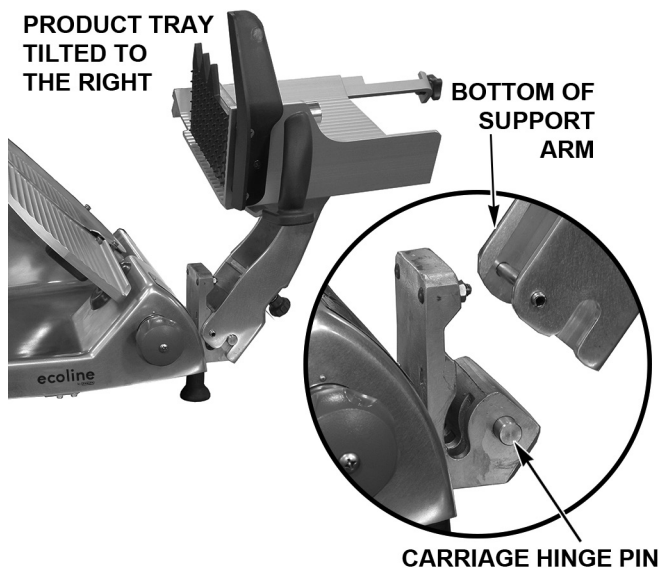


Fig. 7



KNOB

Top Knife Cover and Ring Guard Cover

- Remove the Top Knife Cover (Fig. 8) by pulling on the Latch Knob. The Top Knife Cover is held in place by a magnet under the Latch Knob.
- Remove the plastic Ring Guard Cover (Fig. 8) by lifting up.

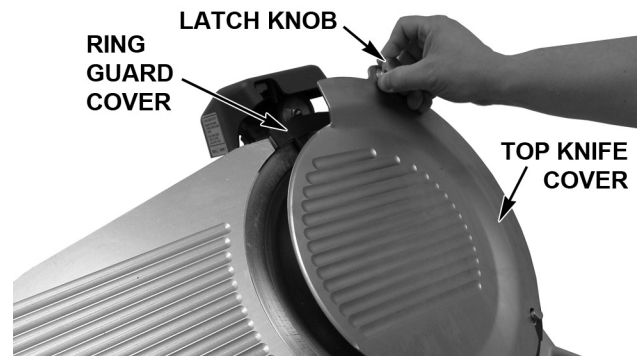


Fig. 8

CLEANING

Sharpener

- Wipe out any residue remaining inside the Sharpener housing.
- Wash, rinse, and sanitize the Sharpener in a sink or dishwasher.

Meat Grip

- The Meat Grip can be washed, rinsed, and sanitized in a sink.

Product Tray

- The Product Tray can be washed, rinsed, and sanitized in a sink.
- Clean the Product Tray pin with the brush as shown (Fig. 9).

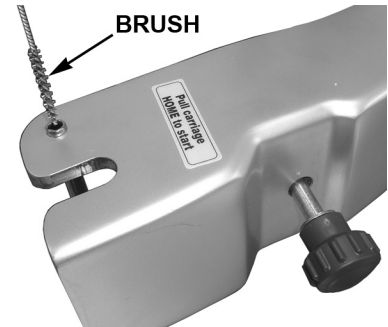


Fig. 9

Top Knife Cover and Ring Guard

- Wash, rinse, and sanitize the Top Knife Cover and the plastic Ring Guard Cover in a sink or dishwasher.

Knife

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

- Clean completely around the Ring Guard by working a moistened, folded paper towel between the Ring Guard and the Knife (Fig. 10).
- Wash, rinse, and sanitize both sides of the Knife by wiping outward from the center. Never clean any part of the slicer with steel pads.

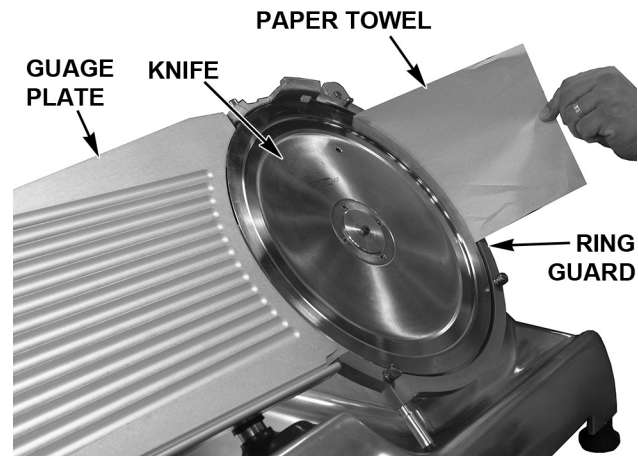


Fig. 10

Under the Slice

The ECO13-1 Slicer is equipped with a Cleaning Leg (Fig. 11) to assist in cleaning under the slicer. To engage the Cleaning Leg, lift the front of the slicer base. The Cleaning Leg will swing straight down. Pull the Cleaning Leg all the way to the front so the slicer is completely supported before cleaning underneath.

NOTE: Do not lift or lower the slicer with the control panel.



Fig. 11

REASSEMBLY AFTER CLEANING

After all components have been cleaned, sanitized, and allowed to dry, the slicer can be reassembled for use.

Ring Guard Cover and Top Knife Cover

- Install the Ring Guard Cover on the three Guide Pins (Fig. 12).
- Position the Top Knife Cover (Fig. 12) on the lower two Guide Pins and lower the Latch Knob until the magnet secures the Top Knife Cover in place.

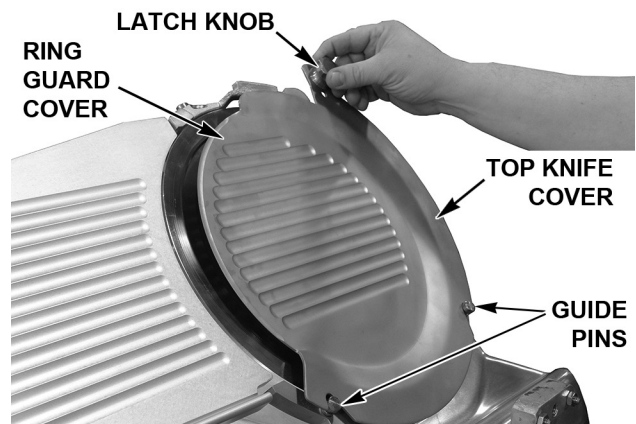


Fig. 12

Product Tray

- Lower the bottom of the Support Arm onto the Carriage Hinge Pins (Fig. 13).
- Tilt the Product Tray toward the Gauge Plate.
- Turn the Knob on the Support Arm until it is tight against the Support Arm.

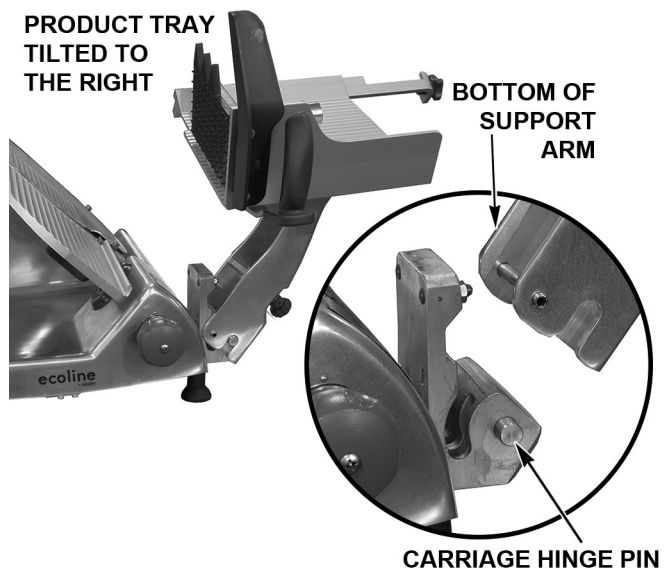


Fig. 13



Meat Grip

- Assemble the Meat Grip Assembly (Fig. 14) by placing the Washer, Meat Grip Arm, and Meat Grip Handle on the shaft of the Meat Grip.
- Tighten the Handle.
- Install the Meat Grip Assembly (Fig. 15) on the Product Tray by sliding the Meat Grip Slide Rod into the Meat Grip Handle and Product Tray.
- Tighten the Meat Grip Slide Rod into the Product Tray.
- Lubricate the Meat Grip Slide Rod. See Maintenance.

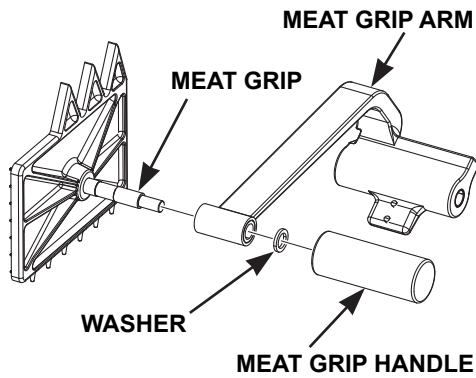


Fig. 14



Fig. 15

Sharpener

- Install the Sharpener by lowering it back onto the Sharpener Mount so the Rod and Pin on the bottom of the Sharpener fit the Slot in the Sharpener Mount (Fig. 16).
- To use the Sharpener, see Maintenance.

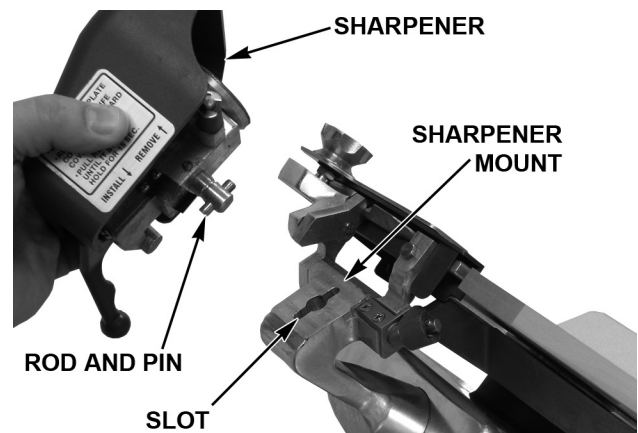


Fig. 16

GASKET INSPECTION

Hobart recommends the manufacturer or an authorized service agent conduct inspections on the entire slicer a minimum of every 6 months (Fig. 17).

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

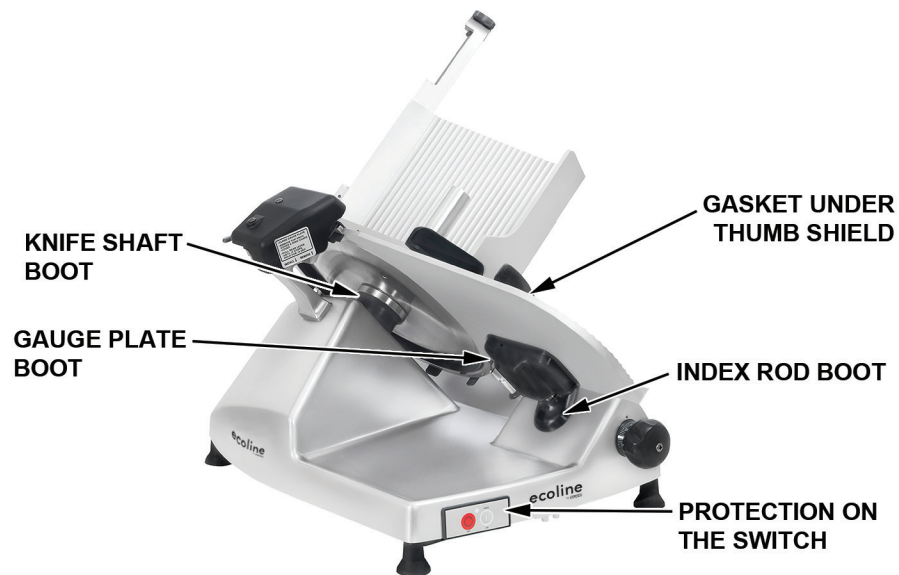


Fig. 17

MAINTENANCE

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

KNIFE SHARPENING

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

Remove the Top Knife Cover by pulling on the Latch Knob. The Top Knife Cover is held in place with a strong magnet under the Latch Knob. Remove the plastic Ring Guard Cover (Fig. 18) by lifting up.

Clean and sanitize the slicer as outlined in the cleaning section before sharpening the knife. Food debris must not be allowed to transfer from the Knife to the Sharpener. Plug in the machine power cord.

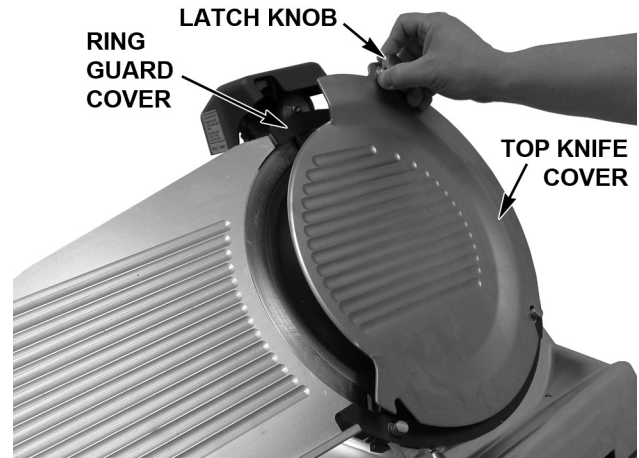


Fig. 18

Press and hold the KNIFE ON button for 15 seconds (Fig. 19) while pulling the Sharpener Lever fully forward (Fig. 19). After 15 seconds, release the Sharpener Lever and press the OFF button. Unplug the machine power cord. Clean and sanitize the slicer as outlined in the cleaning section after sharpening the knife. Install the plastic Ring Guard Cover and the Top Knife Cover (Fig. 18).



Fig. 19

LUBRICATION — CARRIAGE SLIDE ROD

Lubricate the Carriage Slide Rod with Lubriplate FMO-200-AW oil (supplied). Once monthly, apply 4 - 5 drops directly onto the Carriage Slide Rod on each side of the Carriage Transport (Fig. 20).

To apply oil, pull out the telescoping tube on the oil bottle, aim the tube, and squeeze gently on the sides of the bottle. After applying oil, move the Carriage Tray back and forth a few times so the oil spreads over the entire length of the slide rod.

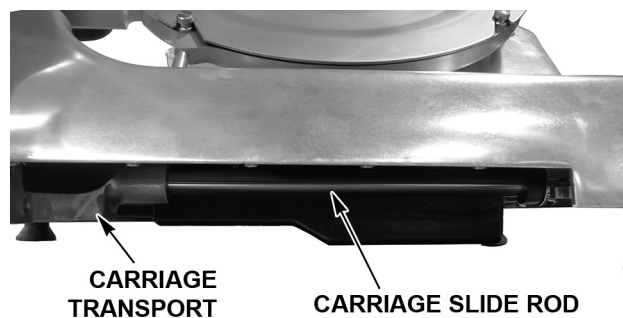


Fig. 20

LUBRICATION — MEAT GRIP SLIDE ROD

The Meat Grip Slide Rod can be lubricated periodically or when any resistance is felt while using the Meat Grip assembly (Fig. 21). First, wipe the Meat Grip Slide Rod so the lubrication is applied to a clean, dry surface. Next, gently squeeze a small amount of the provided Lubriplate oil on the rod. Then slide the Meat Grip up and down the rod to restore smooth operation.

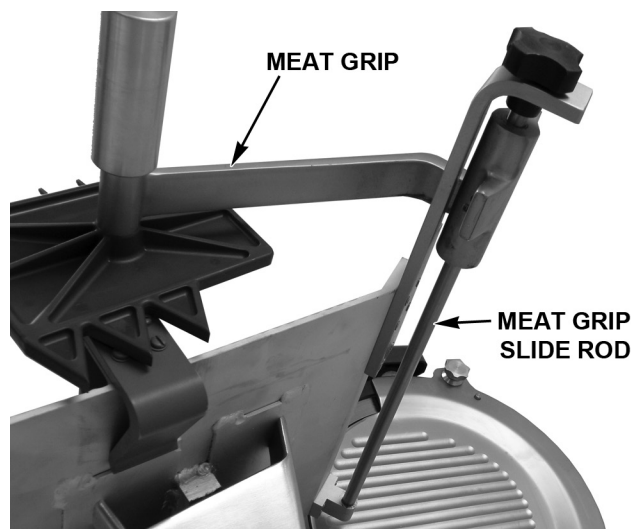


Fig. 21

SERVICE

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

ecoline

by **HOBART**

INSTRUCTION MANUAL

MODÈLE
ECO13-1



ITW FOOD EQUIPMENT GROUP

701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45373

937-332-3000

www.hobartcorp.com

FORM 48184 (mars 2024)

TABLE DES MATIÈRES

PRÉSENTATION.....	3
Caractéristiques.....	3
INSTALLATION.....	4
Déballage.....	4
Connexions électriques.....	4
Localisation.....	4
Montage.....	5
Nettoyage avant utilisation.....	5
FONCTIONNEMENT.....	6
Utilisation du segment.....	6
NETTOYAGE.....	7
Nettoyage de la surface et de pièces.....	7
Démontage pour nettoyage.....	7
Affûteur.....	7
Pousse talon.....	8
Plateau.....	8
Cache du couteau et protège lame.....	9
Nettoyage.....	9
Affûteur.....	9
Pousse talon.....	9
Plateau.....	9
Cache du couteau et protège lame.....	9
Couteau.....	9
Sous la trancheuse.....	10
Remontage après nettoyage.....	10
Protège lame et cache du couteau.....	10
Plateau.....	10
Pousse talon.....	11
Affûteur.....	11
Vérification Du Joint.....	12
ENTRETIEN.....	13
Affûtage du couteau.....	13
Lubrification — tige coulissante du chariot.....	14
Lubrification - tige coulissante du pousse talon.....	14
Réparation.....	14

Installation, fonctionnement et entretien des trancheuse ECO13-1 par HOBART

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

PRÉSENTATION

Le trancheuse ECO13-1 par Hobart sont équipées d'un moteur 1/2 cv et fonctionnent en courant monophasé. Une lame en acier inoxydable Hobart CleanCut™ d'un diamètre de 33 cm (13") est installée sur la trancheuse. Elle est dotée d'un cordon d'alimentation et d'une prise électrique.

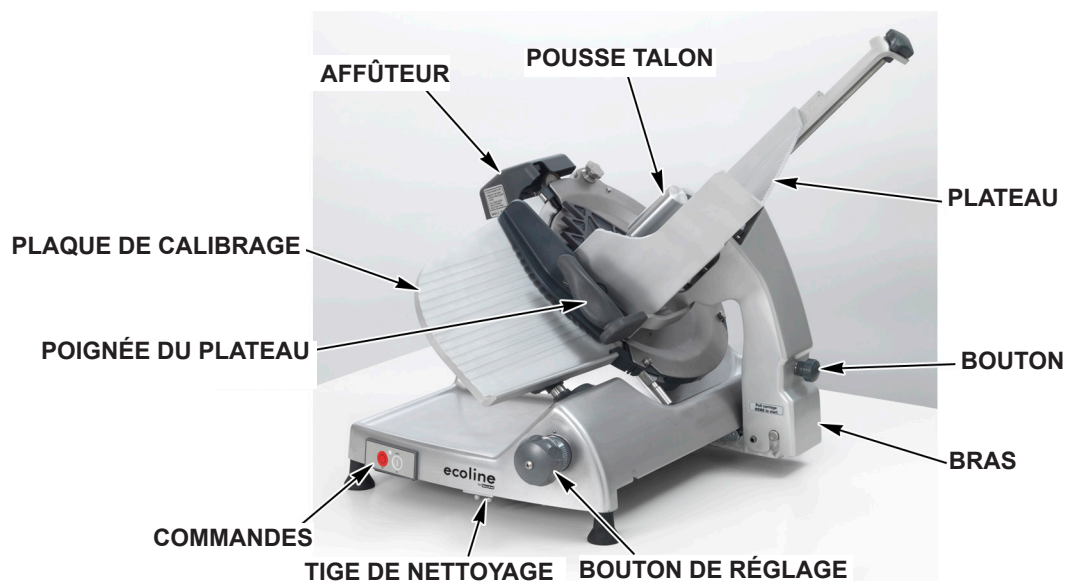


Fig. 1

CARACTÉRISTIQUES

- Système de sécurité en cas d'absence de tension – la trancheuse doit être redémarrée après une coupure de courant.

INSTALLATION

DÉBALLAGE

La trancheuse a été inspectée avant de quitter l'usine. La société de transport assume l'entière responsabilité de livrer en bon état la marchandise avant son acceptation. Sur réception, vérifiez immédiatement s'il y a présence de dommages ayant pu être causés par la livraison.

Si la trancheuse s'avère endommagée, suivez les étapes ci-dessous :

1. La société de transport doit être avisée dans les cinq jours ouvrables suivant la réception.
2. Le terminus local de la société de transport doit être immédiatement avisé des dommages constatés (notez l'heure, la date et le nom de l'interlocuteur), et assurez le suivi et la confirmation par écrit et par courriel.
3. Les matériaux d'emballage d'origine doivent être conservés à des fins d'inspection.
4. La trancheuse ne doit pas avoir été déplacée, installée ou modifiée.
5. Avez le service à la clientèle de Hobart au (800) 333-7447.

Avant d'installer la trancheuse, vérifiez l'installation électrique. Elle doit être conforme avec les spécifications indiquées sur la plaque d'identification de la machine. La plaque d'identification se trouve sur le côté gauche de la base de la trancheuse.

CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

⚠ AVERTISSEMENT Le cordon électrique de cette machine est équipé d'une prise de terre à trois broches qui doit être branchée dans une prise appropriée. Si la prise ne correspond pas à ce type de branchement, contactez un électricien. Ne retirez pas les broches de mise à la terre de la prise.

LOCALISATION

Placez la trancheuse sur un comptoir ou un plan de travail approprié. Laissez suffisamment d'espace autour de la trancheuse pour que le chariot puisse effectuer le mouvement de va-et-vient sans contrainte.

MONTAGE

Le plateau (Fig. 1) doit être installé.

Pour installer le plateau sur la trancheuse, abaissez le bas du bras sur les axes de charnière du chariot (Fig. 2). Inclinez le plateau vers la plaque de calibrage. Tournez le bouton sur le bras jusqu'à ce qu'il soit suffisamment serré contre le bras.

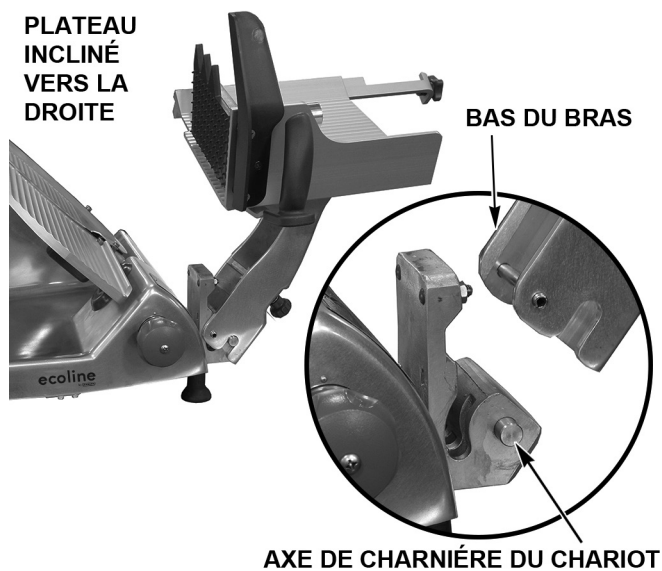
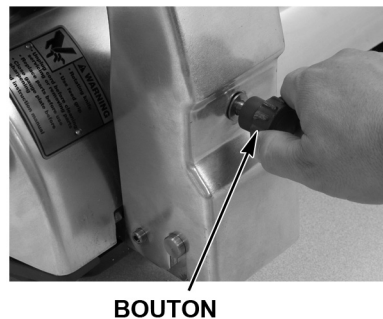


Fig. 2



NETTOYAGE AVANT UTILISATION

La trancheuse doit être nettoyée à fond et désinfectée après l'installation et avant chaque utilisation. Voir la rubrique Nettoyage.

FONCTIONNEMENT

⚠ AVERTISSEMENT Couteau rotatif. Utilisez le pousse talon. Débranchez le cordon d'alimentation de la machine avant de la nettoyer, de la réparer ou de retirer les pièces. Remplacez les pièces avant l'utilisation.

UTILISATION DU SEGMENT

Fermez la plaque de calibrage (Fig. 1) en tournant le bouton de réglage (Fig. 1) au maximum dans le sens des aiguilles d'une montre.

- Tirez le plateau (Fig. 1) vers soi jusqu'à ce qu'il soit en butée. Il s'agit de la position de base.
- Soulevez le pousse talon (Fig. 1) en haut du plateau pour le ranger dans la fente.
- Placez le produit à trancher contre la plaque de calibrage (Fig. 1) sur le plateau (Fig. 1).
- Placez le pousse talon contre le produit ou, le cas échéant, utilisez la protection ou l'entonnoir. Voir la rubrique Accessoires et options, page 3.
- Tournez la trancheuse en appuyant sur le bouton « KNIFE ON » (Fig. 3).
- Ajustez la plaque de calibrage pour obtenir l'épaisseur de tranche désirée en tournant le bouton de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Les chiffres sur le bouton de réglage n'indiquent pas les mesures réelles. Ils peuvent cependant être utilisés comme référence pour reproduire l'épaisseur des tranches.
- Utilisez la poignée du plateau (Fig. 1) pour pousser et tirer le plateau d'avant en arrière afin de trancher. Une fois terminé, tirez le plateau en avant jusqu'à ce qu'il soit en butée. Tournez le bouton de réglage au maximum dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer la plaque de calibrage. La trancheuse sera ainsi éteinte. Le bouton « OFF » (Fig. 3) permet aussi d'éteindre la trancheuse.
- Soulevez le pousse talon en haut du plateau pour le ranger dans la fente.



Fig. 3

NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT Débranchez le cordon d'alimentation de la machine et tournez le bouton de réglage au maximum dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer la plaque de calibrage avant de nettoyer la trancheuse.

⚠ AVERTISSEMENT Le couteau est très tranchant. Prenez toutes les précautions nécessaires si vous travaillez dans la zone du couteau.

Cette machine doit être nettoyée à fond et désinfectée au moins autant de fois que l'exigent les réglementations locales ou après une longue période d'interruption.

REMARQUE : Le désinfectant concentré doit répondre aux critères de la section Section 4-501.114, *Matériel de lavage de vaisselle mécanique et manuel, désinfection chimique – Température, pH, concentration et exigence de la Loi sur les aliments et drogues FDA*. Si un désinfectant chimique autre que le chlore, l'iode ou l'ammonium quaternaire est utilisé, les instructions d'utilisation présentent sur l'étiquette EPA doivent être respectées.

Pour un nettoyage général, utilisez un chiffon propre imbibé de détergent doux et d'eau chaude. Nettoyez toutes les surfaces de la machine, surtout aux endroits où les aliments ou les liquides peuvent s'accumuler. Nettoyez à fond toutes les zones sur lesquelles les mains se posent comme les poignées, les boutons et le panneau de commande. Utilisez de grandes quantités d'eau savonneuse et de désinfectant sur le matériel de montage de l'affûteur. Rincez avec un chiffon et de l'eau propre. Appliquez la solution désinfectante sur les surfaces propres. Il ne doit rester aucune trace de nourriture avant de désinfecter. Utilisez uniquement les produits adaptés au nettoyage de l'acier inoxydable ou à l'aluminium. NE dépassez PAS les concentrations recommandées par le fabricant pour le détergent ou le désinfectant.

NETTOYAGE DE LA SURFACE ET DE PIÈCES

Fréquence – La trancheuse doit être nettoyée et désinfectée régulièrement pour être en conformité avec les codes sanitaires nationaux, locaux et/ou d'état.

DÉMONTAGE POUR NETTOYAGE

Pour nettoyer à fond la trancheuse, il faut la démonter. Il est recommandé de retirer toutes les pièces, de les nettoyer, de les désinfecter et de les laisser sécher avant de les remonter.

Affûteur

- L'affûteur (Fig. 4) est monté sur le haut de la trancheuse.
- Retirez l'affûteur en le tirant vers le haut.

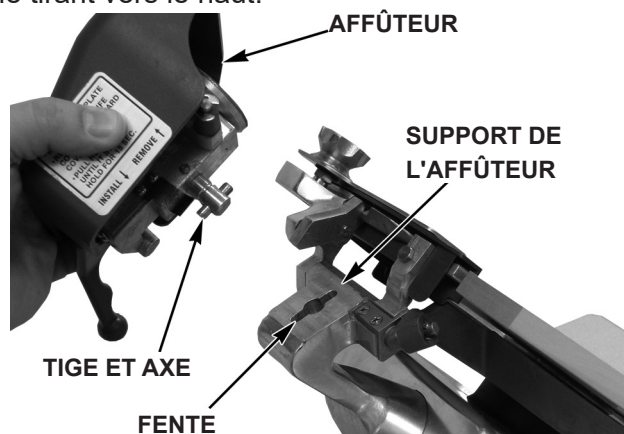


Fig. 4

Pousse talon

- Le pousse talon (Fig. 5) est monté sur le plateau et peut être retiré pour le nettoyage.
- Retirez le pousse talon en desserrant la tige coulissante sur le plateau tout en maintenant la poignée du pousse talon.
- Tirez la tige coulissante de la poignée du pousse talon et du plateau.
- Desserrez la poignée du pousse talon (Fig. 6) et retirez la poignée, le bras et la rondelle du pousse talon.

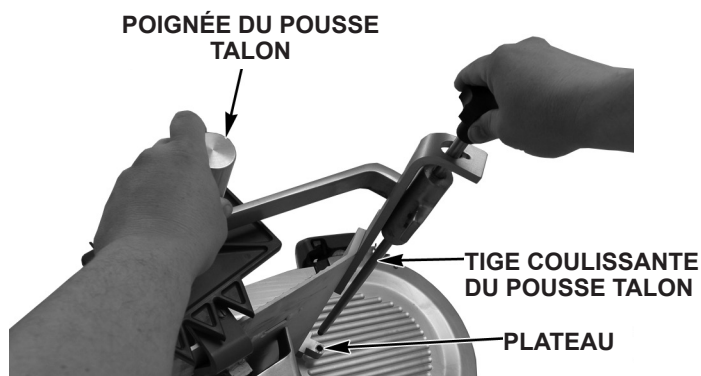


Fig. 5

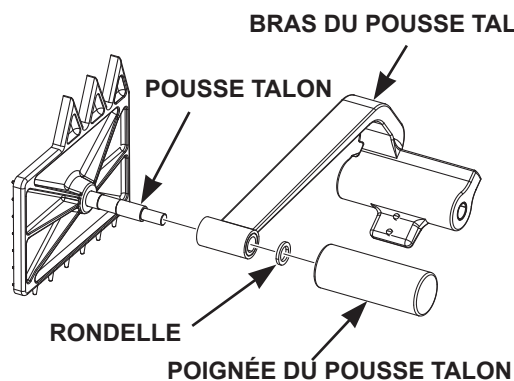


Fig. 6

Plateau

- Pour nettoyer le plateau, la plaque de calibrage doit être fermée.
- Tirez le plateau vers soi jusqu'à ce qu'il soit en butée.
- Desserrez le bouton (Fig. 7) sur le bras. Inclinez le plateau vers la droite (Fig. 7).
- Le plateau peut être nettoyé dans cette position ouverte ou il peut être retiré en le prenant à deux mains et en le soulevant.

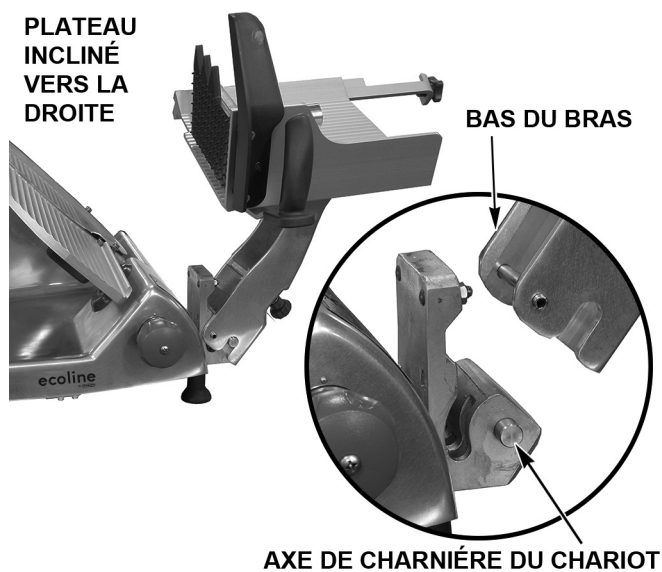


Fig. 7



Cache du couteau et protège lame

- Retirez le cache du couteau (Fig. 8) en tirant le bouton de blocage. Le cache du couteau est maintenu par un aimant sous le bouton de blocage.
- Soulevez le protège lame en plastique (Fig. 8) pour le retirer..

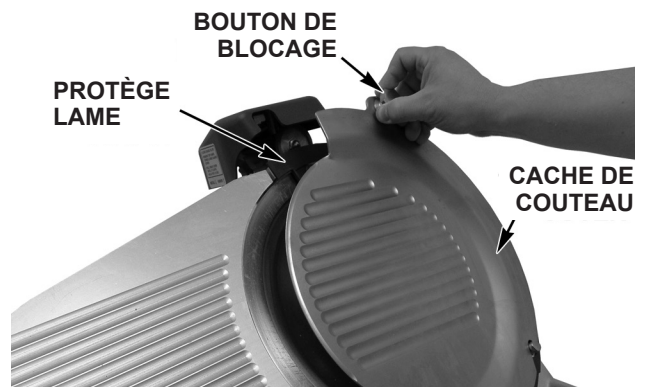


Fig. 8

NETTOYAGE

Affûteur

- Nettoyez tous les résidus restant à l'intérieur de l'affûteur.
- Lavez, rincez et désinfectez l'affûteur dans un évier ou un lave-vaisselle.

Pousse talon

- Le pousse talon peut être lavé, rincé et désinfecté dans un évier.

Plateau

- Le plateau peut être lavé, rincé et désinfecté dans un évier.
- Nettoyer l'axe du plateau avec la brosse comme indiqué (Fig. 9).

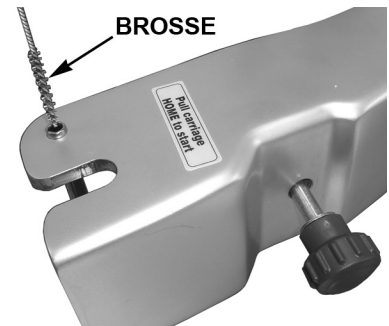


Fig. 9

Cache du couteau et protège lame

- Lavez, rincez et désinfectez le cache du couteau et le protège lame en plastique dans un évier ou un lave-vaisselle.

Couteau

⚠ AVERTISSEMENT Le couteau est très tranchant. Prenez toutes les précautions nécessaires si vous travaillez dans la zone du couteau.

- Nettoyez à fond le tour du protège lame avec un papier absorbant plié et humide entre le couteau et le protège lame (Fig. 10).
- Lavez, rincez et désinfectez les deux côtés du couteau en allant de l'extérieur vers le centre. Ne nettoyez jamais les pièces de la trancheuse avec des éponges métalliques.

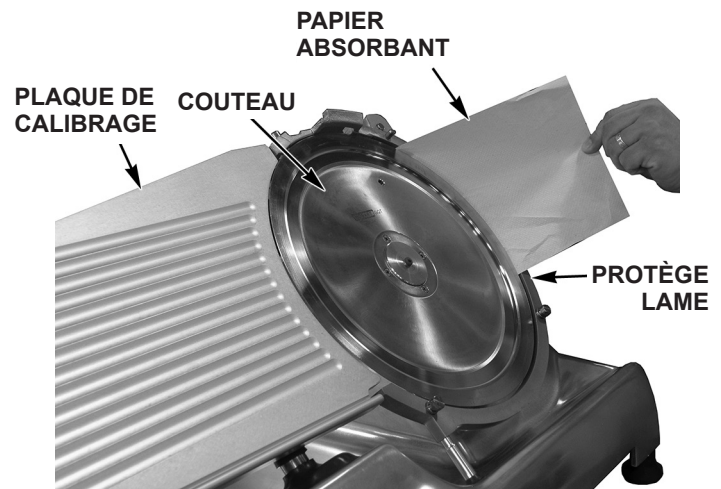


Fig. 10

Sous la trancheuse

Le trancheuses ECO13-1 sont équipées d'une tige de nettoyage (Fig. 11) permettant le nettoyage sous la trancheuse. Pour introduire la tige de nettoyage, soulevez l'avant de la base de la trancheuse. La tige de nettoyage bascule vers le bas. Glissez-la vers l'avant pour que la trancheuse soit complètement soutenue avant de nettoyer le dessous.



Fig. 11

REMARQUE : ne soulevez pas, ni rabaissez la trancheuse par le tableau de commande.

REMONTAGE APRÈS NETTOYAGE

Une fois tous les composants nettoyés, désinfectés et séchés, la trancheuse peut être remontée pour être utilisée.

Protège lame et cache du couteau

- Installez le protège lame sur les trois axes de guidage (Fig. 12).
- Placez le cache du couteau (Fig. 12) sur les deux axes de guidage du bas et abaissez le bouton de blocage jusqu'à ce que l'aimant maintienne le cache du couteau en place.

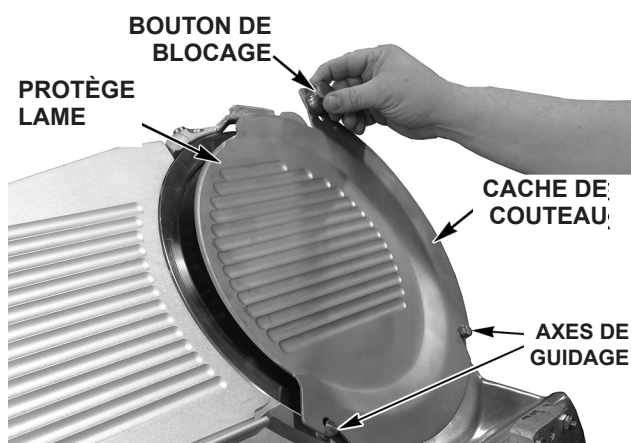


Fig. 12

Plateau

- Abaissez le bas du bras sur les axes de charnière du chariot (Fig. 13).
- Inclinez le plateau vers la plaque de calibrage.
- Tournez le bouton sur le bras jusqu'à ce qu'il soit suffisamment serré contre le bras.

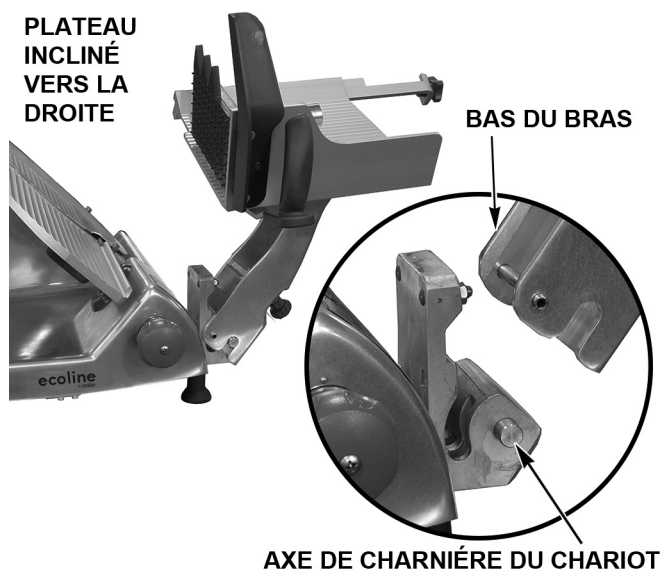


Fig. 13



BOUTON

Pousse talon

- Montez le pousse talon (Fig. 14) en plaçant la rondelle, le bras et la poignée du pousse talon sur la tige du pousse talon.
- Serrez la poignée.
- Installez le pousse talon (Fig. 15) sur le plateau en glissant la tige coulissante dans la poignée du pousse talon et sur le plateau.
- Serrez la tige coulissante du pousse talon dans le plateau.
- Lubrifiez la tige coulissante. Voir la rubrique Entretien.

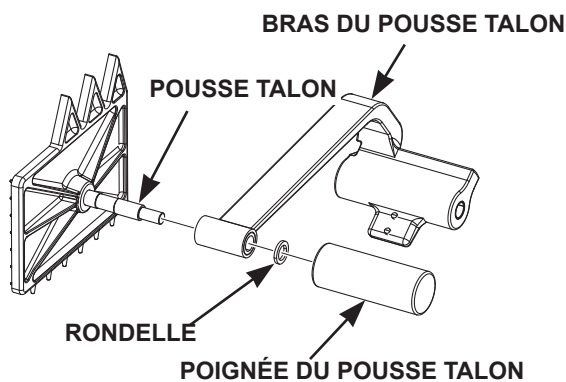


Fig. 14

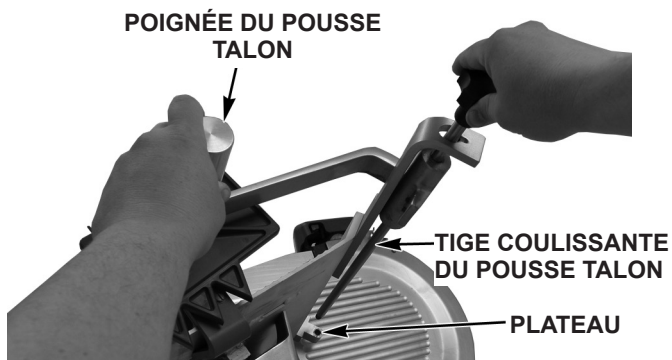


Fig. 15

Affûteur

- Installez l'affûteur en l'abaissant sur le support. La tige et l'axe en bas de l'affûteur peuvent alors correspondre à la fente sur le support de l'affûteur (Fig. 16).
- Pour utiliser l'affûteur, voir la rubrique Entretien.

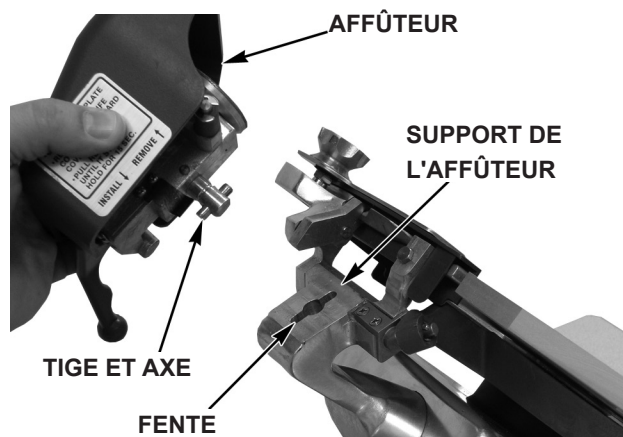


Fig. 16

VÉRIFICATION DU JOINT

Hobart recommande au fabricant ou à un agent de service autorisé d'effectuer des inspections sur l'ensemble de la trancheuse au moins tous les 6 mois (Fig. 17).

⚠ AVERTISSEMENT Si un joint est endommagé ou manquant, le fabricant ou un technicien agréé doit effectuer la réparation avant de pouvoir utiliser la trancheuse.

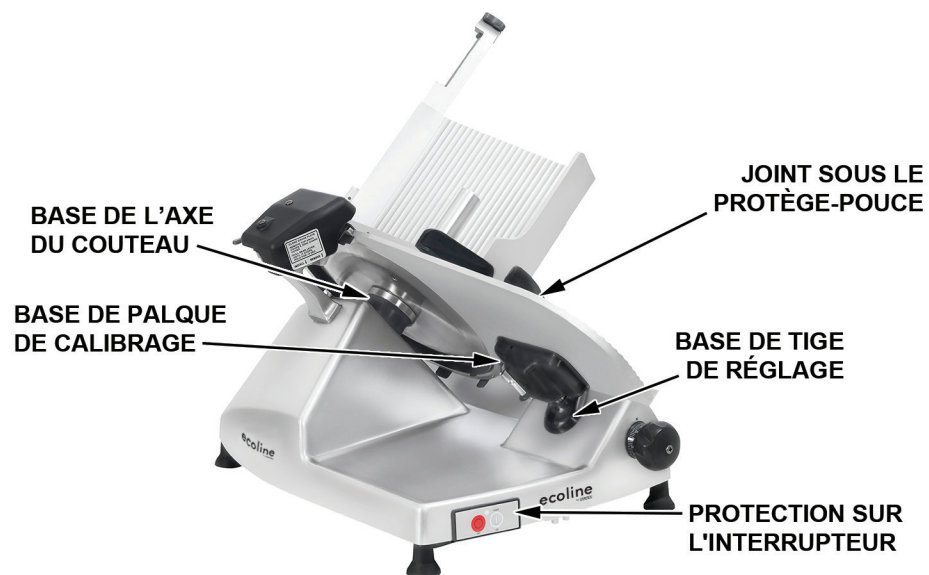


Fig. 17

ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT Débranchez le cordon d'alimentation de la machine et tournez le bouton de réglage au maximum dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer la plaque de calibrage avant de réparer la trancheuse.

AFFÛTAGE DU COUTEAU

REMARQUE N'affûtez que si nécessaire. Un affûtage trop long ou trop fréquent peut entraîner l'usure du couteau.

Retirez le cache du couteau en tirant le bouton de blocage. Le cache du couteau est maintenu par un aimant puissant sous le bouton de blocage. Soulevez le protège lame en plastique (Fig. 18) pour le retirer.

Nettoyez et désinfectez la trancheuse comme précisé dans la section Nettoyage avant d'affûter le couteau. Éliminez tous les débris alimentaires entre le couteau et l'affûteur. Branchez le cordon d'alimentation de la machine.

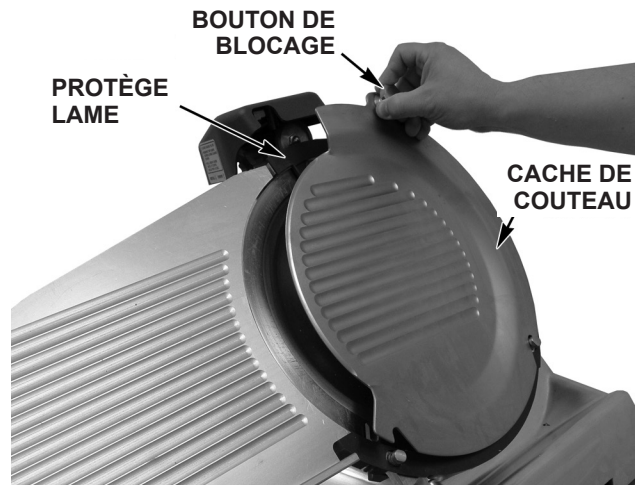


Fig. 18

Appuyez pendant 15 secondes sur le bouton « KNIFE ON » (Fig. 19) en tirant complètement le levier de l'affûteur en avant (Fig. 19). Au bout de 15 secondes, relâchez le levier de l'affûteur et appuyez sur le bouton « OFF ». Débranchez le cordon d'alimentation de la machine. Nettoyez et désinfectez la trancheuse comme précisé dans la section Nettoyage une fois le couteau affûté. Installez le protège lame en plastique et le cache du couteau (Fig. 18).



Fig. 19

LUBRIFICATION — TIGE COULISSANTE DU CHARIOT

Lubrifiez la tige coulissante du chariot avec l'huile Lubriplate FMO-200-AW (fournie). Une fois par mois, appliquez 4 - 5 gouttes directement sur la tige coulissante du chariot de chaque côté du support de chariot (Fig. 20).

Pour huiler, tirez le tube de la bouteille d'huile, orientez le tube et pressez légèrement sur les côtés de la bouteille. Après avoir huilé, déplacez le plateau du chariot d'avant en arrière plusieurs fois pour répandre l'huile sur toute la longueur de la tige coulissante.

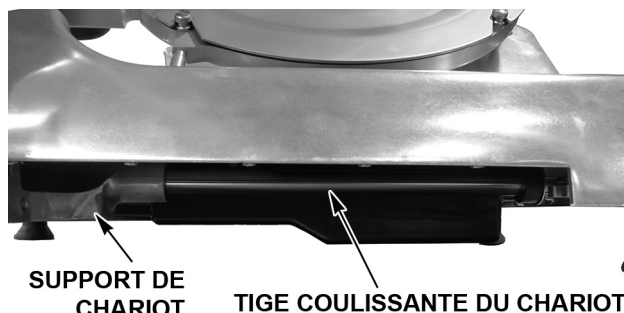


Fig. 20

LUBRIFICATION - TIGE COULISSANTE DU POUSSE TALON

La tige coulissante du pousse talon peut être régulièrement lubrifiée. La lubrification est aussi nécessaire quand une résistance est ressentie en utilisant le pousse talon (Fig. 21). Avant tout, nettoyez la tige coulissante du pousse talon pour lubrifier sur une surface sèche et propre. Ensuite, répartissez de petites quantités de l'huile Lubriplate fournie sur la tige. Puis, glissez le pousse talon de haut en bas sur la tige pour éliminer toute résistance.

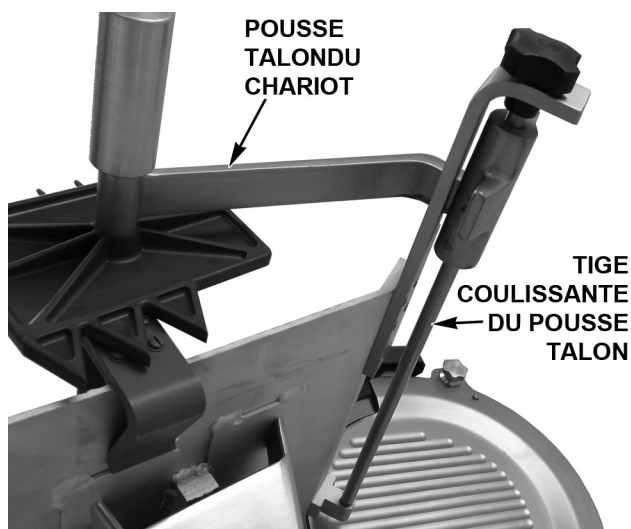


Fig. 21

RÉPARATION

Contactez l'atelier de réparation local agréé Hobart pour tous réglages ou toutes réparations sur la trancheuse.