

INSTRUCTIONS



EDGE12 SLICER

THE EDGE12 SLICER

MODEL

EDGE12-1 (120/60/1 voltage) ML-136246

EDGE12-2 (220/50/1 voltage) ML-136247



701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45374-0001
937 332-3000
www.hobartcorp.com

FORM 35283 Rev. B (September 2015)

TABLE OF CONTENTS

GENERAL	3
INSTALLATION	3
Unpacking	3
Electrical	4
OPERATION	4
Safety	4
Slicing	5
Cleaning	5
MAINTENANCE	8
Knife Sharpening	8
Lubrication	8
TROUBLESHOOTING	8
Service	8

Installation, Operation and Care of EDGE12 SLICER

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GENERAL

The Edge12 slicer is equipped with a ½ 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 Edge12 slicer must be thoroughly cleaned, rinsed and sanitized after installation and before being used. Refer to Cleaning, page 5.

INSTALLATION

UNPACKING

Immediately after unpacking the slicer, check for possible shipping damage. If the slicer is found to be damaged, save the packaging material and contact the carrier within 5 days of delivery.

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 below the PRODUCT TRAY clockwise until snug (Fig. 2).

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.

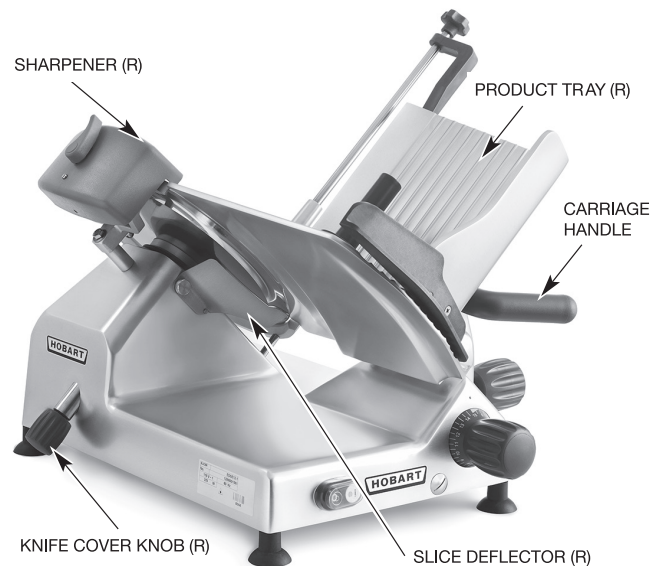


Fig. 1

(R) refers to removable part.

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
EDGE12	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 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.

⚠ 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 SWITCH 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.

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 $\frac{9}{16}$ " thick. Use the CARRIAGE HANDLE (Fig. 2) to move the carriage back and forth to slice.

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, idine, or quaternary ammonium is used, it shall be applied in accordance with the EPA-registered label use instructions.

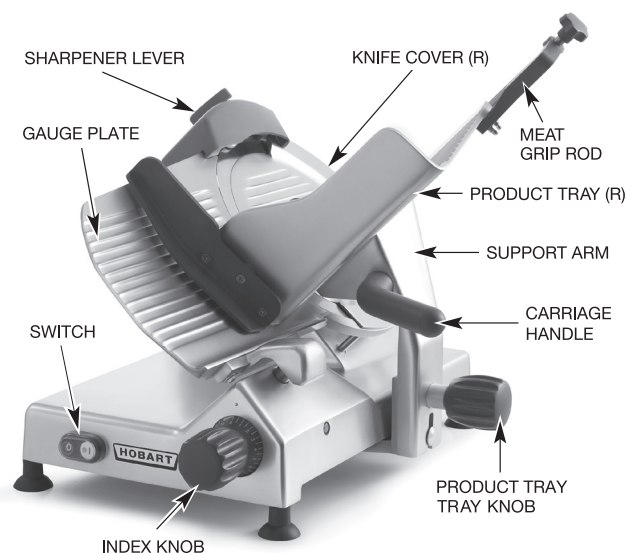


Fig. 2 (R) refers to removable part.

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 aluminium.
- 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.

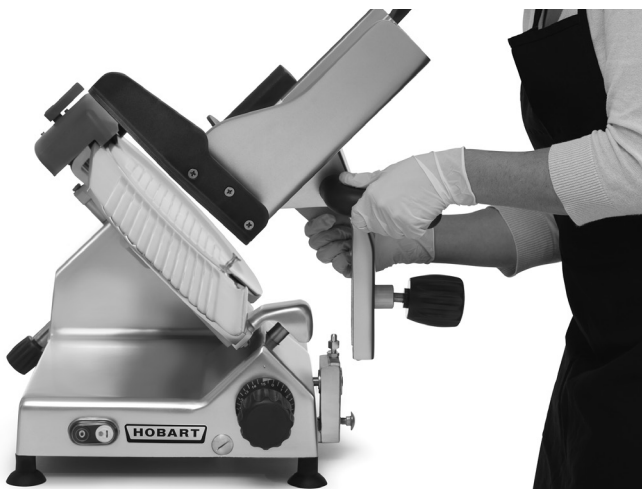


Fig. 3



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 unscrewing the stainless steel knob. 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

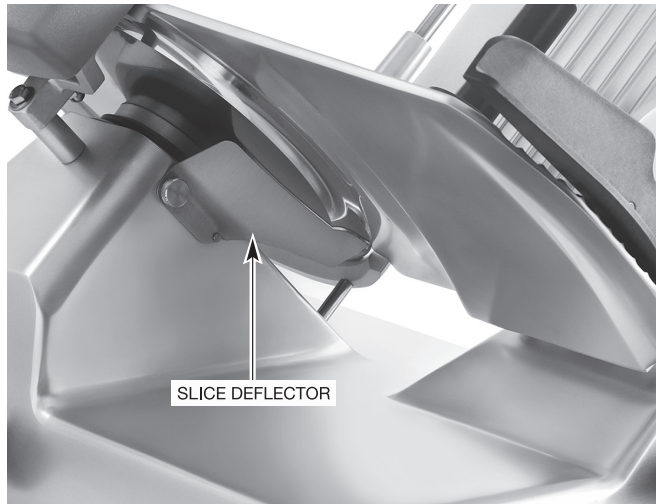


Fig. 6

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

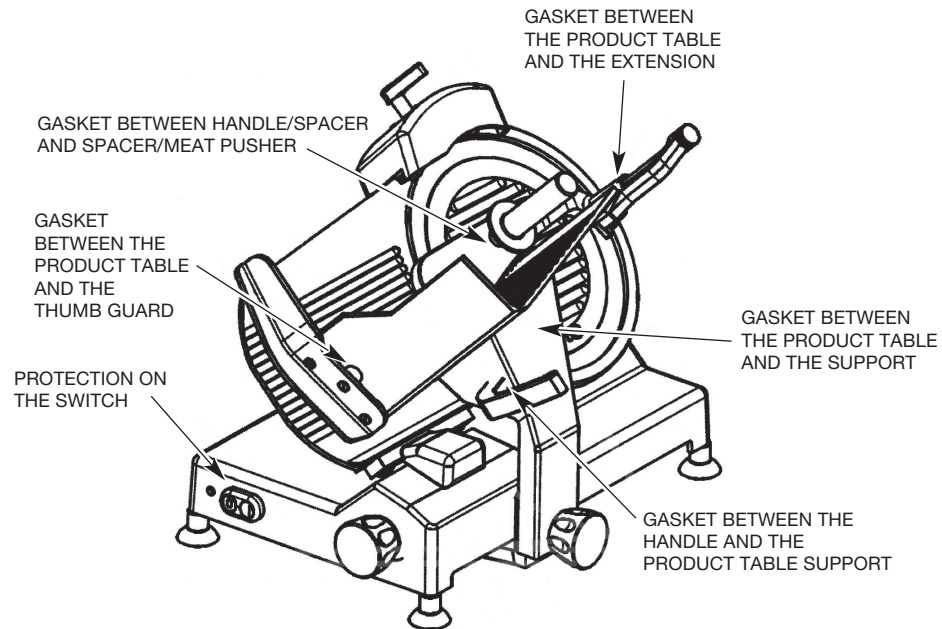


Fig. 8

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.

⚠ 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 5 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.

**M
O
D
E**

**D'
E
M
P
L
O
I**



TRANCHEUSE EDGE12

LA TRANCHEUSE EDGE12

MODÈLE

EDGE12-1 (TENSION 120/60/1) ML-136246

EDGE12-2 (TENSION 220/50/1) ML-136247



701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45374-0001
937 332-3000
www.hobartcorp.com

FORMULAIRE 35283 Rév. B (septembre 2015)

TABLE DES MATIÈRES

GÉNÉRAL	3
INSTALLATION	3
Déballage	3
Données électriques	3
UTILISATION.....	4
Sécurité	4
Tranchage.....	4
Nettoyage	4
ENTRETIEN	8
Affûtage de la lame.....	8
Lubrification	8
DÉPANNAGE	8
Service de l'entretien	8

Installation, utilisation et entretien DE LA TRANCHEUSE EDGE12

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

GÉNÉRAL

La trancheuse Edge12 est équipée d'un moteur de ½ HP (375 watts). La lame de la trancheuse est en acier au carbone forgé et chromé. Le fini satiné du caisson, porte-produit, couvre-lame, de l'anneau de protection et de la plaque d'épaisseur est fait d'aluminium moulé oxydé anodiquement et facile à nettoyer. La poignée de saisie de la viande montée à l'arrière est articulée sur une tige avec une extension derrière le porte-produit. L'Affûteuse fixée sur le dessus de l'appareil peut être retirée pour nettoyage. Un cordon et avec fiche est livré de série.

La trancheuse Edge12 doit être nettoyée, rincée et désinfectée soigneusement après son installation et avant chaque utilisation. Voir la rubrique Nettoyage à partir de la page 4.

INSTALLATION

DÉBALLAGE

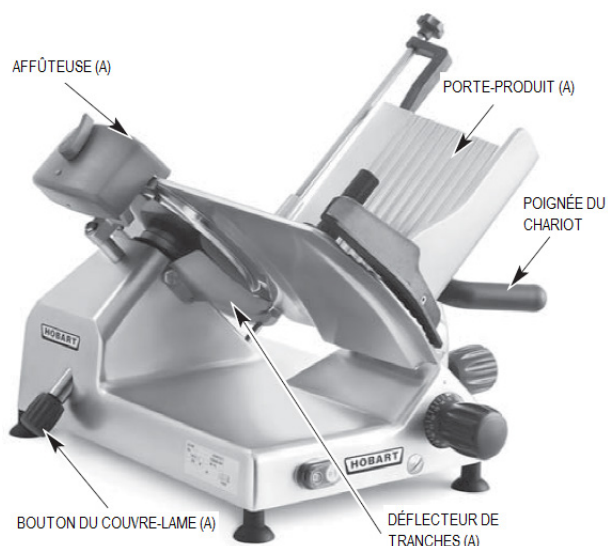
Dès après le déballage de la trancheuse, vérifiez si elle peut avoir subi des dommages pendant le transport. Si tel est le cas, conservez le matériel d'emballage et contactez le transporteur dans les 5 jours suivant la livraison.

Avant d'installer la trancheuse, vérifiez l'alimentation électrique pour vous assurer qu'elle concorde avec les données de la plaque signalétique. Celle-ci se trouve du côté droit du caisson de l'appareil.

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

Fixez l'affûteuse sur le dessus de l'appareil (Fig. 1) en l'abaissant sur son support. Elle peut être retirée pour nettoyage.

Le déflecteur de tranches (Fig. 1) devrait être déjà fixé sous la lame.



Le (A) fait référence aux pièces amovibles.

Fig. 1

DONNÉES ÉLECTRIQUES

⚠ AVERTISSEMENT Cet appareil est livré avec une fiche de mise à la terre à trois broches. La prise dans laquelle elle est branchée doit être correctement mise à la terre. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.

DONNÉES ÉLECTRIQUES

Modèle	Volts / Hertz / Phase	Intensité (A)	Intensité minimale du circuit Dispositif de protection maximal A
EDGE12	120 / 60 / 1	4,0	15

Établies en conformité avec le Code national électrique, norme NFPA 70, édition la plus récente.

UTILISATION

SÉCURITÉ

LES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INTÉGRÉS À CETTE TRANCHEUSE DOIVENT TOUJOURS ÊTRE FIXÉS CORRECTEMENT À LEUR POSITION DE FONCTIONNEMENT LORSQUE LA TRANCHEUSE EST EN MARCHÉ.

Le COUVRE-LAME devrait déjà être fixé en place en serrant dans le sens horaire le BOUTON DU COUVRE-LAME situé du côté gauche (Fig. 1). L'anneau de protection n'est pas amovible.

Le SERRE-VIANDE (Fig. 4) aide à fixer le produit en position et doit être utilisé quand on tranche des petits bouts de façon à tenir votre (vos) main(s) éloigné(e)s de la lame.

Lorsque la trancheuse n'est pas en marche, le BOUTON D'ÉPAISSEUR (FIG. 2) doit être complètement tourné vers la droite de sorte que la PLAQUE D'ÉPAISSEUR couvre le tranchant de la LAME.

Il faut TOUJOURS débrancher le CORDON D'ALIMENTATION avant de nettoyer ou de déplacer la trancheuse.

⚠ AVERTISSEMENT **Lame rotative. Débranchez le cordon d'alimentation de l'appareil avant le nettoyage, l'entretien ou le retrait des pièces. Remettez les pièces en place avant l'utilisation.**

TRANCHAGE

La PLAQUE D'ÉPAISSEUR entièrement fermée, tirez le PORTE-PRODUIT vers vous jusqu'à ce qu'il s'arrête. Après avoir libéré le SERRE-VIANDE, posez le produit à trancher sur le PORTE-PRODUIT. Fixez le SERRE-VIANDE sur le produit. Allumez la trancheuse en appuyant sur le COMMUTATEUR (Fig. 2).

Si vous n'avez pas besoin du SERRE-VIANDE, rangez-le hors du chemin en l'élevant au-dessus de la TIGE DU SERRE-VIANDE et en le faisant pivoter de 270° derrière le PORTE-PRODUIT. Laissez-le reposer sur la petite encoche d'arrêt supérieure du PORTE-PRODUIT.

Réglez la PLAQUE pour obtenir l'épaisseur de tranche désirée en tournant le BOUTON D'ÉPAISSEUR (Fig. 2) pour couper des tranches fines comme du papier jusqu'à une épaisseur de $\frac{9}{16}$ po (14 mm). Pour trancher, servez-vous de la POIGNÉE DU CHARIOT pour lui imprimer un mouvement de va et vient.

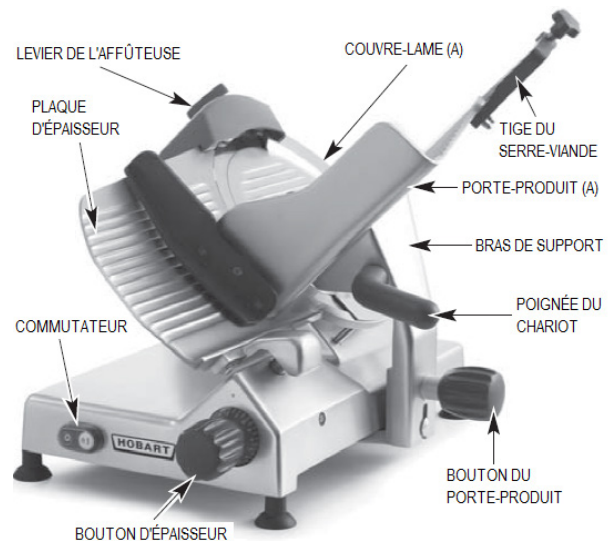
NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Nettoyez à fond, rincez et désinfectez la trancheuse après chaque jour de service ou lorsqu'elle n'a pas été utilisée depuis quelque temps.

⚠ AVERTISSEMENT **La lame de la trancheuse est très tranchante. Soyez extrêmement prudent quand vous travaillez près de la lame.**

⚠ AVERTISSEMENT **Avant de nettoyer la trancheuse, débranchez le cordon d'alimentation électrique et tournez le bouton d'ajustement complètement vers la droite pour fermer la plaque d'épaisseur.**

Remarque: la concentration du désinfectant doit être conforme à la section 4-501,114 du Code alimentaire FDA traitant de l'assainissement chimique de l'équipement de lavage de vaisselle manuel et mécanique, quant à la température, le pH, la concentration et la dureté. Si un assainisseur chimique autre que le chlore, l'iode ou l'ammonium quaternaire est utilisé, il doit l'être en conformité avec les instructions de l'étiquette enregistrée auprès de l'EPA (Agence de protection de l'environnement).



Le (A) fait référence aux pièces amovibles
Fig. 2

Nettoyage des surfaces et des pièces :

Fréquence : la trancheuse sera nettoyée et désinfectée à des intervalles assez rapprochés pour être conforme au code national, aux codes des états et/ou aux codes locaux.

Retirez toutes les pièces amovibles de la trancheuse y compris le PORTE-PRODUIT, le SERRE-VIANDE, le DÉFLECTEUR DE TRANCHES, le COUVRE-LAME et son BOUTON DE SERRAGE, ainsi que la PIERRE D'AFFÛTAGE (Voir Fig. 1 et 2). Lavez toutes les surfaces de l'appareil avec de l'eau chaude savonneuse, une serviette et un détergent doux. Lavez également les surfaces où des aliments ou des liquides peuvent s'accumuler ou les endroits fréquemment touchés par les mains, ce qui inclut les poignées, les boutons et les commandes. Utilisez beaucoup d'eau savonneuse sur les éléments de montage de l'affûteuse et l'axe de la lame. Nettoyez toutes les pièces amovibles avec de l'eau, une serviette et un détergent doux (référez-vous à la page 7). Rincez avec de l'eau et un chiffon propre. Désinfectez et laissez sécher à l'air.

- L'utilisation de trop de désinfectant et de produits non formulés pour l'aluminium peut entraîner l'annulation de votre garantie Hobart.
- NE LAVEZ aucun des composants de la trancheuse au lave-vaisselle.
- NE LAVEZ pas la trancheuse au boyau ou ne l'aspergez pas d'eau de façon excessive.
- NE LAVEZ AUCUN des composants de la trancheuse au lave-vaisselle.
- N'UTILISEZ QUE des produits formulés pour nettoyer l'inox et l'aluminium en toute sécurité.
- NE DÉPASSEZ PAS la concentration des détergents et désinfectants recommandée par le fabricant des ces produits chimiques.
- Aucune des pièces de la trancheuse NE DOIT être nettoyée à la laine d'acier.

Nettoyage du serre-viande et du porte produit :

Tournez le BOUTON DE RÉGLAGE complètement à droite jusqu'à ce que la PLAQUE D'ÉPAISSEUR soit en position fermée. Tirez le PORTE-PRODUIT vers vous en position maison. Dévissez le bouton du PORTE-PRODUIT et soulevez-le pour le retirer (Fig. 3). Dévissez le BOUTON du SERRE-VIANDE pour extraire la TIGE du SERRE-VIANDE du PORTE-PRODUIT (Fig. 4). Mettez la tige et le SERRE-VIANDE de côté. Lavez la surface, le PORTE-PRODUIT, le SERRE-VIANDE et la TIGE du SERRE-VIANDE avec de l'eau, une serviette et un détergent doux. Rincez, désinfectez et laissez sécher à l'air libre.

Pour remettre le PORTE-PRODUIT en place, abaissez-le sur le chariot et faites tourner le bouton vers la droite jusqu'à ce qu'il soit serré. Passez la TIGE du SERRE-VIANDE dans la barre d'extension du PORTE-PRODUIT et insérez-la dans le SERRE-VIANDE. Vissez la tige vers la droite jusqu'à ce qu'elle soit serrée.



Fig. 3



Fig. 4

Nettoyage de la lame et du déflecteur de tranches :

Après avoir retiré le SERRE-VIANDE et le PORTE-PRODUIT, fermez complètement le BOUTON D'ÉPAISSEUR. Dévissez le BOUTON du COUVRE-LAME (Fig. 5). Poussez le bouton pour retirer le COUVRE-LAME. Retirez le COUVRE-LAME et son BOUTON. Retirez le DÉFLECTEUR DE TRANCHES (Fig. 6) en dévissant le bouton en inox. Lavez, rincez et désinfectez le COUVRE-LAME et son BOUTON, le DÉFLECTEUR DE TRANCHES, ainsi que les deux côtés de la LAME en essuyant du centre vers les bords. Laissez sécher à l'air.



Fig. 5

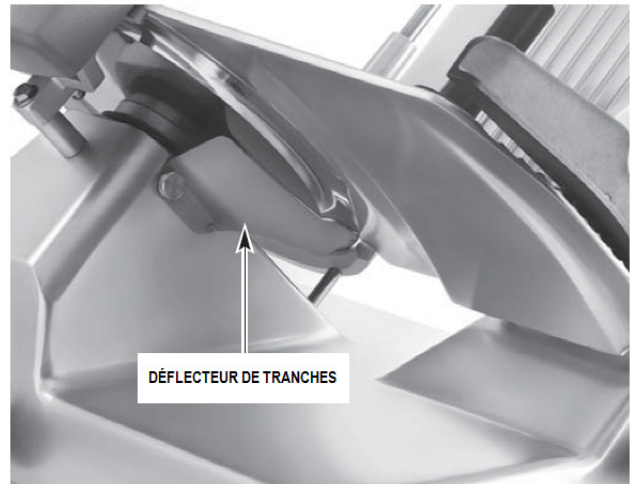


Fig. 6

Nettoyage de l'anneau de protection :

Passez une serviette en papier mouillée entre l'ANNEAU DE PROTECTION et la LAME. Insérez la serviette à la base de l'ANNEAU DE PROTECTION (Fig. 7). Faites tourner la LAME à la main pour essuyer l'ANNEAU DE PROTECTION et le bord de la PLAQUE DE PROTECTION.

Pour remettre le COUVRE-LAME en place, insérez le BOUTON du COUVRE-LAME dans son orifice (côté inférieur gauche) et posez le COUVRE-LAME par-dessus le trou central de sorte que la cheville de guidage s'engage dans le trou du rebord et que le moyeu s'ajuste dans l'orifice central. Serrez le BOUTON du COUVRE-LAME (Fig. 5) pour que les filets au bout de la tige vissent dans le moyeu fileté sous le COUVRE-LAME.

Nettoyage de la pierre d'affûtage :

À chaque utilisation de l'affûteuse, il faut examiner les pierres pour voir si elles sont propres. Frottez les pierres avec une brosse à poils rigides. Rincez-les à l'eau claire et désinfectez-les.

Remettez l'affûteuse en place en la faisant descendre sur son poteau de support (Fig. 8).

REMARQUE : ne dépassez pas la concentration des détergents et des assainisseurs recommandée par le fabricant des produits chimiques. Ne dépassez pas la concentration de chlore actif de 200 ppm [1 cuillerée à table (15 ml) d'hypochlorite de sodium dans 1 gallon US d'eau (3,78 l)]. Les concentrations supérieures à 200 ppm accélèrent la corrosion des métaux. Le temps d'exposition maximal à des solutions d'assainissement varie avec la température et la concentration. Rincez à l'eau propre.

REMARQUE : le défaut de vous conformer aux instructions d'utilisation, de soins et d'entretien peut annuler votre garantie Hobart.

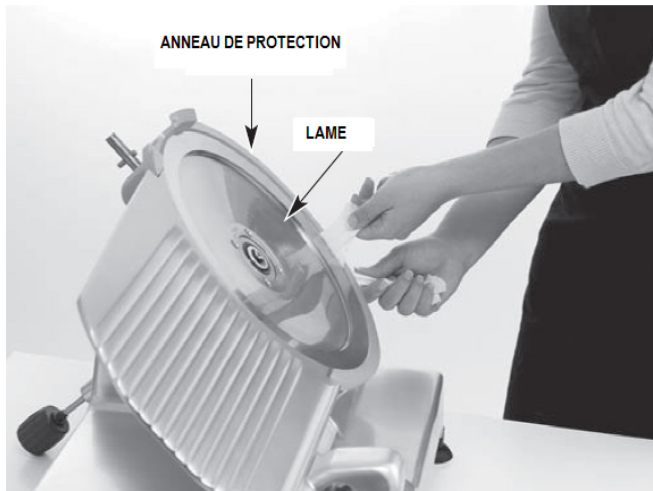


Fig. 7



Fig. 8

INSPECTION DES JOINTS

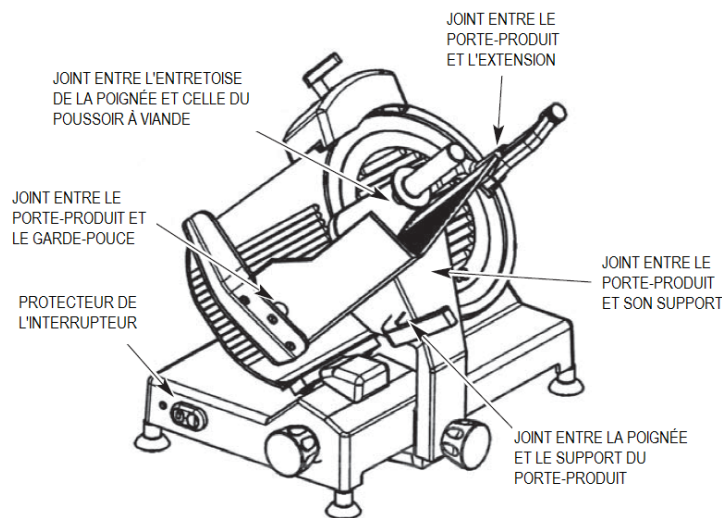


Fig. 8

Les intervalles recommandés entre l'inspection des composants retirés pour nettoyage et désinfection ne doivent pas dépasser 6 mois (tous les joints illustrés).

Les inspections doivent être effectuées par le fabricant ou le mandataire autorisé à faire l'entretien de ses appareils.

⚠ AVERTISSEMENT Si tout joint ou scellement se trouve endommagé ou perdu, la trancheuse doit être retirée du service jusqu'à ce qu'elle ait été réparée par le fabricant ou le mandataire autorisé à en faire l'entretien.

ENTRETIEN

AFFÛTAGE DE LA LAME

Si elle est utilisée normalement dans un magasin d'alimentation ou une cuisine, la LAME durera longtemps. Dans les applications à volume élevé cependant, où il est de coutume d'affûter la LAME souvent ou même quotidiennement, elle deviendra usée plus rapidement.

Il ne faut affûter que si cela s'avère nécessaire; des affûtages prolongés ou trop fréquents auront pour résultat d'user la lame inutilement.

⚠ AVERTISSEMENT Débranchez le cordon électrique de l'appareil.

Tournez le BOUTON DE RÉGLAGE complètement vers la droite pour fermer la PLAQUE D'ÉPAISSEUR. Retirez le COUVRE-LAME en dévissant son BOUTON DE SERRAGE et en le soulevant hors de la trancheuse. Lavez soigneusement la zone autour de la LAME, les surfaces de la LAME découvertes et les rebords de celle-ci. Faites attention de ne pas laisser le gras de la viande passer de la LAME vers l'AFFÛTEUSE.

Branchez le cordon électrique de l'appareil. Allumez la trancheuse. Tirez la POIGNÉE de l'AFFÛTEUSE (Fig. 10) vers l'avant pendant 5 secondes et relâchez-la. Éteignez l'appareil. Débranchez le cordon d'alimentation de l'appareil. Essuyez la trancheuse avec un chiffon humide propre pour retirer toutes les particules de meulage. Remettez le COUVRE-LAME en place.



Fig. 10

LUBRIFICATION

Pour conserver un tranchage sans à-coups, appliquez quelques gouttes d'huile minérale sur le TIGE DE COULISSEMENT du chariot sous le caisson de la trancheuse. N'utilisez pas d'huile végétale.

DÉPANNAGE

Vérifiez si le disjoncteur ne s'est pas déclenché ou si un fusible n'est pas grillé.

SERVICE D'ENTRETIEN

Pour toute réparation ou réglage de cet appareil, contactez le bureau du Service de l'entretien Hobart autorisé dans votre région.