



EDGE SERIES

CUSTOMER MAINTENANCE MANUAL

SPECIFICATION SHEETS

EQUIPMENT INFORMATION

TOOLS

INSTRUCTION MANUALS

ADDITIONAL RESOURCES

WIRING DIAGRAMS

TROUBLESHOOTING INSTRUCTIONS

HOBART SERVICE PARTS STORE

PART CATALOGS

EDGE12 Slicer



SPECIFIER STATEMENT

Specified slicer will be an NSF rated medium duty manual EDGE slicer with a 12" diameter chrome-plated carbon steel knife and a Poly-V belt drive system. Slicer offers a removable carriage system, a top-mounted, removable ceramic stone sharpener and a permanently mounted ring guard. Features a ½ HP motor, 1 speed and no-volt release. Base is constructed from sanitary anodized aluminum to limit crevices and allow for easy clean up.

Project _____

AIA # _____ SIS # _____

Item # _____ Quantity _____ C.S.I. Section 114000

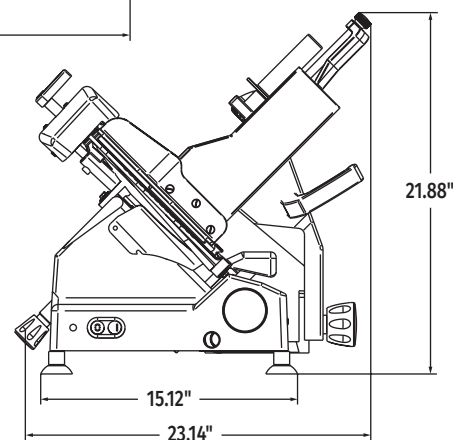
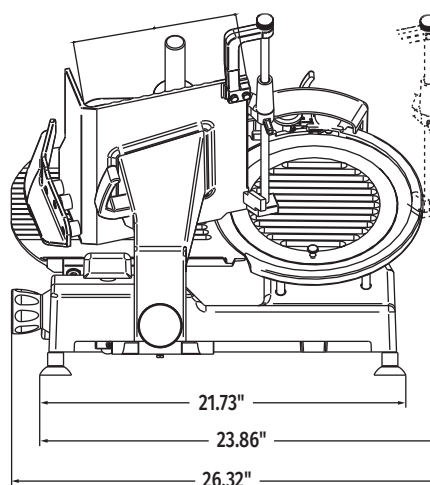
MODEL

☐ **EDGE12** Manual slicer with 12" knife diameter – 120/60/1

STANDARD FEATURES

- + 1-speed, ½ HP knife drive motor
- + Poly-V belt drive system
- + 45° product table
- + Sanitary anodized aluminum base
- + Anodized aluminum carriage and knife cover
- + No-volt release
- + Removable carriage system
- + 12" diameter chrome-plated carbon steel knife
- + Removable top-mounted ceramic simultaneous sharpener
- + Permanent knife ring guard
- + Removable product deflector
- + Rear-mounted removable meat grip with contoured handle

DETAILS AND DIMENSIONS



EDGE12 SLICER

Approved by _____ Date _____ Approved by _____ Date _____

SOLUTIONS/BENEFITS

PERFORMANCE

½ HP Motor

12" Diameter Chrome-Plated Carbon Steel Knife

45° Product Table

- + Requires less mechanical pressure

Poly-V Belt Drive System

- + Design extends belt life while producing optimal slicing results
- + More economical for service and repairs with reduced parts and service time

EASE OF USE

Top-Mounted Ceramic Stone Sharpener

- + Single action sharpens and hones in 15 seconds
- + Removable and submersible for easy cleaning and sanitation
- + Two-stone, dual action system for a consistently sharp knife edge

Removable Meat Grip with Contoured Handle

- + Rear-mounted and removable

SANITATION & CLEANING

Removable Carriage System

- + Carriage has 11.5" manual travel

Sanitary Anodized Aluminum Base

Removable Product Deflector

- + Allows access for thorough cleaning
- + No tools required means easy removal

Anodized Aluminum Carriage and Knife Cover

- + Maximum sanitation and minimal clean up time

OPERATOR ASSURANCE

No-Volt Release

- + In the event of a power loss, slicer must be restarted before operation can continue

Permanently Mounted Ring Guard

- + Protects knife during operation and cleaning

SPECIFICATIONS

Knife Motor: 1-speed, ½ HP motor. Totally enclosed, permanently lubricated ball bearings. Single phase capacitor-start, induction run.

Electrical: 120/60/1 – ETL listed, 4 amp.

Knife: Chrome-plated carbon steel knife; 12" diameter, hollow-ground, hardened, polished, forged and chromium-plated carbon steel knife. Anodized aluminum knife cover provides easy cleaning access. Gauge plate protects knife edge when index knob is turned to full clockwise position.

Cutting Capacity: Carriage handles food up to 10.0" wide by 6.0" high or 8.0" diameter.

Slice Thickness: Precision system provides infinite slice adjustment and consistent cuts of hard or soft foods from tissue to ⅛" or 14mm.

Finish: Anodized aluminum carriage, gauge plate, knife cover and base.

Start/Stop Button: Simple START/STOP button.

Cord and Plug: Attached 6-foot, flexible 3-wire cord and plug for grounded receptacle.

Warranty: All parts, service and travel coverage for one year excluding wear items.

Weight: Shipping – 85 lb.; Net – 68 lb.

Plugs and Receptacles:

Machine Voltages	
Service Current Requirement if Plug Connected	120/60/1
	15 Amp.
Terminal Designation of Plug	2 Pole 3 Wire Grounding
NEMA Plug Configuration	5-15P
Plug Configuration	
Molded Plug on Cord	Yes
Plug - Straight/Angle	Straight
NEMA Receptacle or Connector Configuration	5-15R

EDGE13 Slicer



SPECIFIER STATEMENT

Specified slicer will be an NSF rated medium duty manual EDGE slicer with a 13" diameter chrome-plated carbon steel knife and a Poly-V belt drive system. Slicer offers a removable carriage system, a top-mounted, removable ceramic stone sharpener and a permanently mounted ring guard. Features a ½ HP motor, 1 speed, no-volt release and gauge plate interlock. Base is constructed from sanitary anodized aluminum to limit crevices and allow for easy clean up.

Project _____
AIA # _____ SIS # _____
Item # _____ Quantity _____ C.S.I. Section 114000

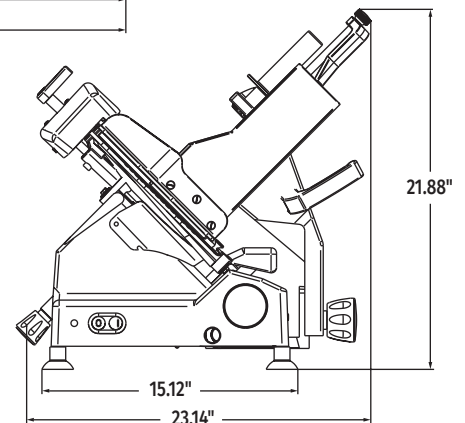
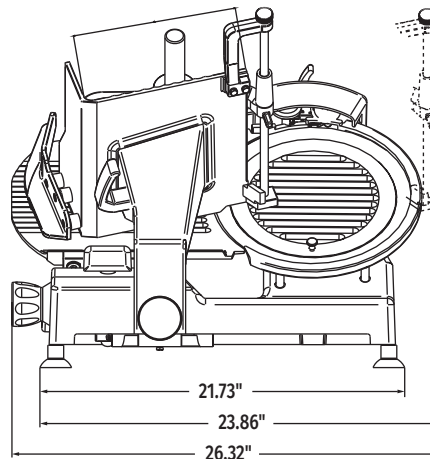
MODEL

☐ **EDGE13** Manual slicer with 13" knife diameter – 120/60/1

STANDARD FEATURES

- + 1-speed, ½ HP knife drive motor
- + Poly-V belt drive system
- + 45° product table
- + Sanitary anodized aluminum base
- + Anodized aluminum carriage and knife cover
- + No-volt release
- + Gauge-plate interlock
- + Removable carriage system
- + 13" diameter chrome-plated carbon steel knife
- + Removable top-mounted ceramic simultaneous sharpener
- + Permanent knife ring guard
- + Removable product deflector
- + Rear-mounted removable meat grip with contoured handle

DETAILS AND DIMENSIONS



EDGE13 SLICER

Approved by _____ Date _____ Approved by _____ Date _____

SOLUTIONS/BENEFITS

PERFORMANCE

½ HP Motor

13" Diameter Chrome-Plated Carbon Steel Knife

45° Product Table

- + Requires less mechanical pressure

Poly-V Belt Drive System

- + Design extends belt life while producing optimal slicing results
- + Runs at 300 rpm for optimal performance; aluminum knife shaft pulley and steel motor pulley
- + More economical for service and repairs with reduced parts and service time

EASE OF USE

Top-Mounted Ceramic Stone Sharpener

- + Single action sharpens and hones in 15 seconds
- + Removable and submersible for easy cleaning and sanitation
- + Two-stone, dual action system for a consistently sharp knife edge

Removable Meat Grip with Contoured Handle

- + Rear-mounted and removable

SANITATION & CLEANING

Removable Carriage System

- + Carriage has 11.5" manual travel

Sanitary Anodized Aluminum Base

Removable Product Deflector

- + Allows access for thorough cleaning
- + No tools required means easy removal

Anodized Aluminum Carriage and Knife Cover

- + Maximum sanitation and minimal clean up time

OPERATOR ASSURANCE

No-Volt Release

- + In the event of a power loss, slicer must be restarted before operation can continue

Gauge-Plate Interlock

- + Protects knife edge when indicator is closed

Permanently Mounted Ring Guard

- + Protects knife during operation and cleaning

SPECIFICATIONS

Knife Motor: 1-speed, ½ HP motor. Totally enclosed, permanently lubricated ball bearings. Single phase capacitor-start, induction run.

Electrical: 120/60/1 – ETL listed, 4 amp.

Knife: Chrome-plated carbon steel knife; 13" diameter, hollow-ground, hardened, polished, forged and chromium-plated carbon steel knife. Anodized aluminum knife cover provides easy cleaning access. Gauge plate protects knife edge when index knob is turned to full clockwise position.

Cutting Capacity: Carriage handles food up to 9.5" wide by 7.0" high or 8.5" diameter.

Slice Thickness: Precision system provides infinite slice adjustment and consistent cuts of hard or soft foods from tissue to ⅞" or 14mm.

Finish: Anodized aluminum carriage, gauge plate, knife cover and base.

Start/Stop Button: Simple START/STOP button.

Cord and Plug: Attached 6-foot, flexible 3-wire cord and plug for grounded receptacle.

Warranty: All parts, service and travel coverage for one year excluding wear items.

Weight: Shipping – 89 lb.; Net – 72 lb.

Plugs and Receptacles:

Machine Voltages	
Service Current Requirement if Plug Connected	120/60/1
	15 Amp.
Terminal Designation of Plug	2 Pole 3 Wire Grounding
NEMA Plug Configuration	5-15P
Plug Configuration	
Molded Plug on Cord	Yes
Plug - Straight/Angle	Straight
NEMA Receptacle or Connector Configuration	5-15R

EDGE13A Slicer



SPECIFIER STATEMENT

Specified slicer will be an NSF rated medium duty manual/automatic EDGE slicer with a 13" diameter chrome-plated carbon steel knife and a Poly-V belt drive system. Slicer offers a removable carriage system, a top-mounted, removable ceramic stone sharpener and a permanently mounted ring guard. Features a ½ HP motor, 1 speed and no-volt release. Base is constructed from sanitary anodized aluminum to limit crevices and allow for easy clean up.

Project _____
AIA # _____ SIS # _____
Item # _____ Quantity _____ C.S.I. Section 114000

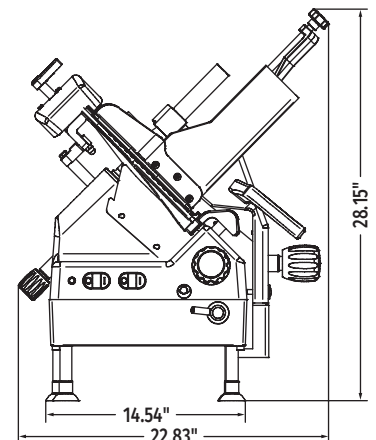
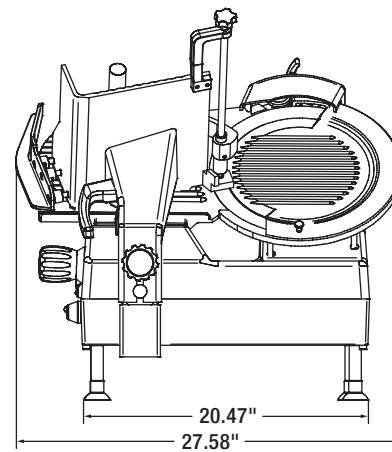
MODEL

- ☐ **EDGE13A** Manual/automatic slicer with 13" knife diameter – 120/60/1

STANDARD FEATURES

- + 1-speed, ½ HP knife drive motor
- + Single speed automatic carriage
- + Automatic/manual slicer mode
- + Poly-V belt drive system
- + 45° product table
- + Sanitary anodized aluminum base
- + Anodized aluminum carriage and knife cover
- + No-volt release
- + Gauge-plate interlock
- + Carriage system interlock
- + Removable carriage system
- + 13" diameter chrome-plated carbon steel knife
- + Removable top-mounted ceramic simultaneous sharpener
- + Permanent knife ring guard
- + Removable product deflector
- + Rear-mounted removable meat grip with arm
- + Full fence

DETAILS AND DIMENSIONS



EDGE13A SLICER

Approved by _____ Date _____ Approved by _____ Date _____

SOLUTIONS/BENEFITS

PERFORMANCE

½ HP Motor

13" Diameter Chrome-Plated Carbon Steel Knife

45° Product Table

- + Requires less mechanical pressure

Poly-V Belt Drive System

- + Design extends belt life while producing optimal slicing results
- + More economical for service and repairs with reduced parts and service time

EASE OF USE

Top-Mounted Ceramic Stone Sharpener

- + Single action sharpens and hones in 15 seconds
- + Removable and submersible for easy cleaning and sanitation
- + Two-stone, dual action system for a consistently sharp knife edge

Removable Meat Grip with Contoured Handle

- + Rear-mounted and removable

SANITATION & CLEANING

Removable Carriage System

- + Carriage has 11.5" manual travel

Sanitary Anodized Aluminum Base

Removable Product Deflector

- + Allows access for thorough cleaning
- + No tools required means easy removal

Anodized Aluminum Carriage and Knife Cover

- + Maximum sanitation and minimal clean up time

OPERATOR ASSURANCE

No-Volt Release

- + In the event of a power loss, slicer must be restarted before operation can continue

Gauge-Plate Interlock

- + Gauge plate must be closed to remove carriage for cleaning and cannot be opened when carriage is removed

Carriage System Interlock

- + Will not remove if gauge plate indicator is not closed

Permanently Mounted Ring Guard

- + Protects knife during operation and cleaning

SPECIFICATIONS

Knife Motor: 1-speed, ½ HP motor. Totally enclosed, permanently lubricated ball bearings. Single phase capacitor-start, induction run.

Electrical: 120/60/1 – ETL listed, 4 amp.

Knife: Chrome-plated carbon steel knife; 13" diameter, hollow-ground, hardened, polished, forged and chromium-plated carbon steel knife. Anodized aluminum knife cover provides easy cleaning access. Gauge plate protects knife edge when index knob is turned to full clockwise position.

Single Stroke: Single stroke, single speed automatic function.

Cutting Capacity: Carriage handles food up to 9.5" wide by 7.0" high or 8.5" diameter.

Slice Thickness: Precision system provides infinite slice adjustment and consistent cuts of hard or soft foods from tissue to ⅛" or 14mm.

Finish: Anodized aluminum carriage, gauge plate, knife cover and base.

Start/Stop Button: Simple START/STOP button.

Cord and Plug: Attached 6-foot, flexible 3-wire cord and plug for grounded receptacle.

Warranty: All parts, service and travel coverage for one year excluding wear items.

Weight: Shipping – 123 lb.; Net – 107 lb.

Plugs and Receptacles:

Machine Voltages	
Service Current Requirement if Plug Connected	120/60/1
	15 Amp.
Terminal Designation of Plug	2 Pole 3 Wire Grounding
NEMA Plug Configuration	5-15P
Plug Configuration	
Molded Plug on Cord	Yes
Plug - Straight/Angle	Straight
NEMA Receptable or Connector Configuration	5-15R

EQUIPMENT INFORMATION - EDGE 12

Mechanical Interlock

- Belt driven slicer knife.

NOTE: Only Models Edge 12-1 and Edge 12-2 have a Mechanical Interlock.

- The slicer has a mechanical interlock which requires the carriage tray to be at the operator end of the slicer, also known as Home Position, and the index knob at "0" before the carriage tray can be removed. Home position will be referenced throughout this manual.

NOTE: All information, illustrations, and specifications contained in this manual are based on the latest product information available at time of printing.

EQUIPMENT INFORMATION - EDGE 13

Mechanical Interlock

- Belt-driven slicer knife.
- (13A-11) Three phase auto motor.
- (13A-11) Belt-driven auto drive.
- The slicer has a mechanical interlock which requires the carriage tray to be at the operator end of the slicer, also known as Home Position, and the index knob at "0" before the carriage tray can be removed. Home position will be referenced throughout this manual.

Service Position

- Many procedures in this manual require the slicer to be placed in the Service Position. The Service Position is the slicer lying on its side with the sharpener mount resting securely on a solid surface.

NOTE: All photos in this manual are of an EDGE 13-11 (manual slicer) unless otherwise noted.

NOTE: All information, illustrations, and specifications contained in this manual are based on the latest product information available at time of publication.

TOOLS - EDGE 12 & 13

Standard

- Standard set of hand tools.
- Metric set of hand tools.
- VOM with measuring micro amp current tester. Any VOM with minimum of CAT III 600V, CE certified. Sensitivity of at least 20,000 ohms per volt can be used. In addition, meter leads must also be a minimum of CAT III 600V.
- Clamp on type amp meter with minimum of NFPA-70E CAT III 600V, UL/CSA/TUV listed.
- Temperature tester (thermocouple type).
- Field service grounding kit.

Special

- Lubriplate FMO-200-AW (Part No. 00-915207), used on round rail, wick, o-rings in knife hub assembly.
- Lubriplate 630AA (Part No. 00-103881-00011), used on index mechanism plate, cam, gauge plate shaft, and square rail.



INSTRUCTION MANUAL

MODEL

EDGE12-11 (120/60/1 voltage)

EDGE13-11 (120/60/1 voltage)



701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45373

937-332-3000

www.hobartcorp.com

FORM 35283 Rev. D (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

Installation, Operation and Care of CENTERLINE BY HOBART MANUAL SLICER

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GENERAL

The Centerline by Hobart Manual 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.

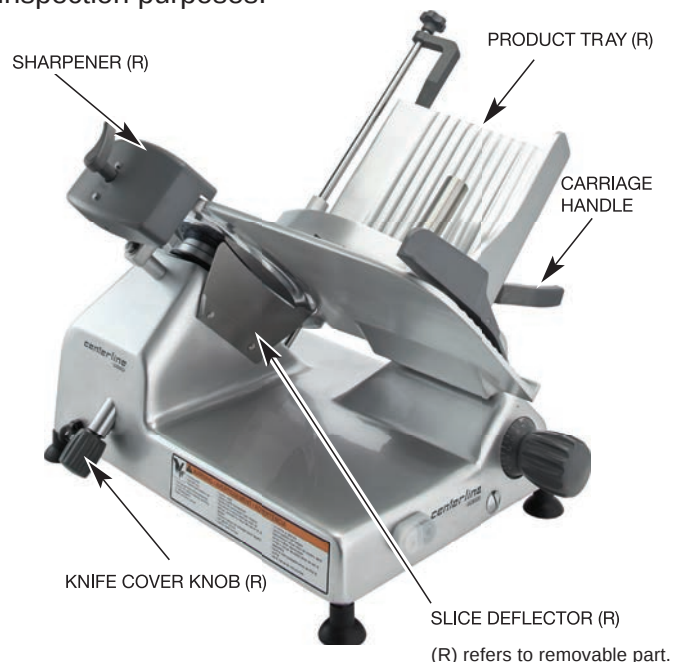


Fig. 1

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
EDGE12	120 / 60 / 1	4.0	15
EDGE13	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.

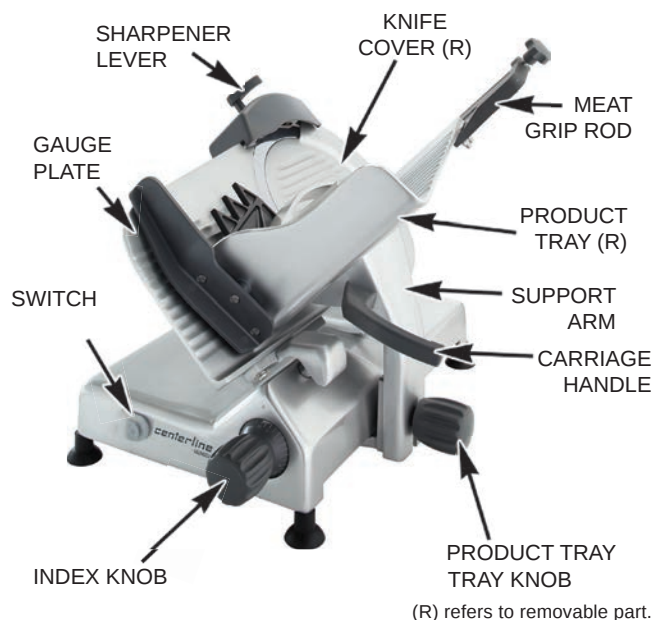


Fig. 2

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

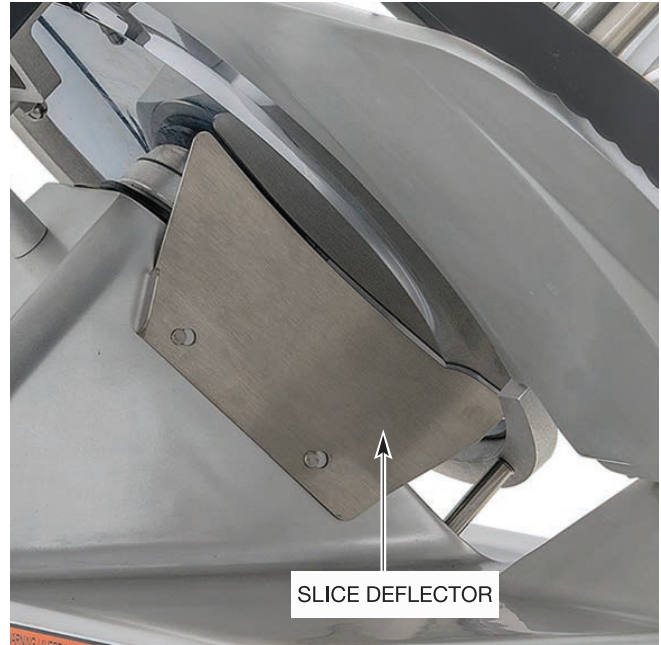


Fig. 6

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.

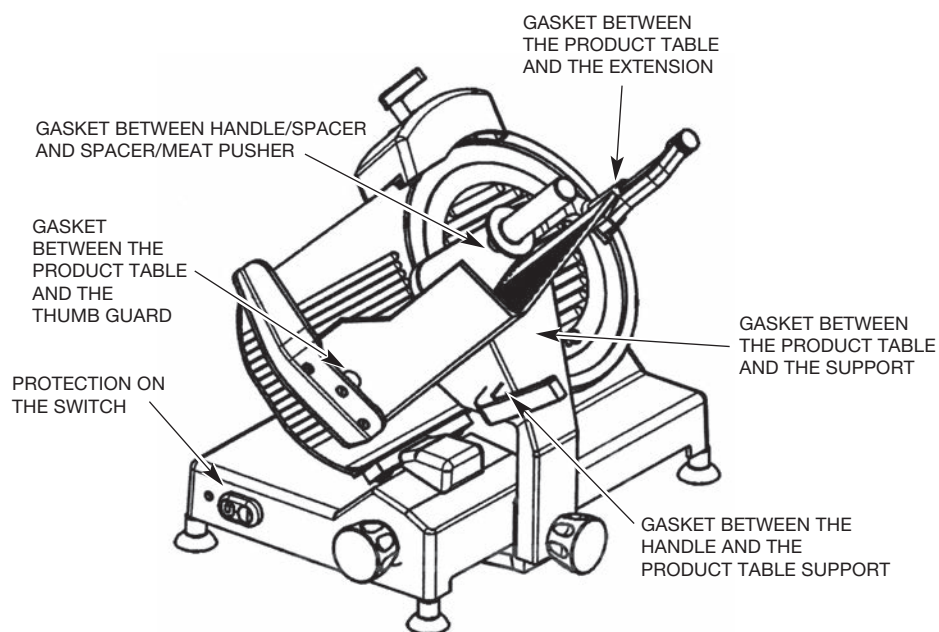


Fig. 9

⚠ 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.



INSTRUCTION MANUAL

MODÈLE

EDGE 12-11 (tension 120/60/1)

EDGE 13-11 (tension 120/60/1)



701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45373

937-332-3000

www.hobartcorp.com

TABLE DES MATIÈRES

GÉNÉRALITÉS	3
INSTALLATION	3
Déballage	3
Électricité	4
FONCTIONNEMENT	4
Sécurité	4
Trancher	4
NETTOYAGE.....	5
Nettoyage et désinfection	5
Nettoyage des surfaces et des pièces :	5
Nettoyage de la prise pour la viande et le plateau à produit :	5
Nettoyage du couteau et du déflecteur de coupe :	6
Nettoyage de la protection du disque :	6
Nettoyage de la pierre d'affûtage :	6
Inspection du joint d'étanchéité (Fig. 9).....	7
ENTRETIEN	8
Affûtage du couteau.....	8
Lubrification	8
DÉPANNAGE	8
Réparation	8

Installation, fonctionnement et entretien de la trancheuse manuel CENTERLINE par HOBART

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

GÉNÉRALITÉS

La trancheuse manuelle Centerline par Hobart est équipée d'un moteur ½ HP. Le couteau de la trancheuse est en acier carbone forgé, chromé. La base de la trancheuse, le plateau, le cache-couteau, la protection du disque et la plaque graduée sont fabriqués en fonte d'aluminium anodisé pour faciliter le nettoyage. La prise pour la viande montée à l'arrière est articulée sur une tige avec rallonge derrière le plateau à produit. L'affûteur de couteau monté sur le dessus est amovible pour le nettoyage. Un cordon et une fiche sont livrés avec l'équipement standard.

La trancheuse doit être soigneusement nettoyée, rincée et désinfectée après l'installation et avant d'être utilisée. Vous reporter à la page 5, NETTOYAGE.

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 :

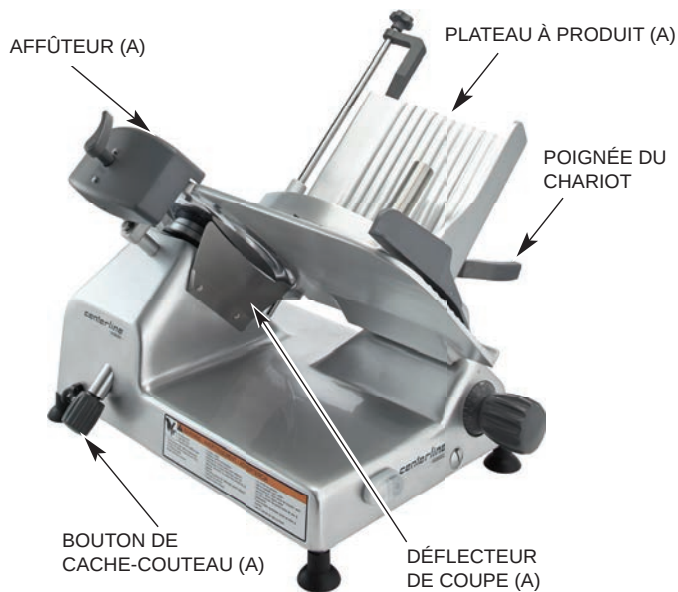
1. La société de transport doit être avisée dans les cinq jours ouvrables suivant la réception.
2. Le terminus local de la société de transport doit être immédiatement avisé des dommages constatés (notez l'heure, la date et le nom de l'interlocuteur), et assurez le suivi et la confirmation par écrit 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. Avisez le service à la clientèle de Hobart au (800) 333-7447.

Avant d'installer la trancheuse, vérifiez l'alimentation électrique pour vous assurer qu'elle correspond aux spécifications sur la plaque signalétique de la machine. La plaque signalétique se trouve sur le côté droit de la base de la trancheuse.

Le plateau à produit est fixé à la trancheuse en tournant dans le sens horaire le bouton (Fig. 2) sous le plateau à produit.

Monter l'affûteur sur le dessus de la trancheuse (Fig. 1) en l'abaissant sur son montant. L'affûteur peut être retiré pour le nettoyage.

Le déflecteur de coupe (Fig. 1) doit déjà être monté sous le couteau.



(A) signifie pièce amovible.

Fig. 1

ÉLECTRICITÉ

⚠ AVERTISSEMENT Cette machine est livrée avec une fiche de mise à la terre à trois lames. La prise dans laquelle est branchée la fiche doit être correctement mise à la terre. Si la prise n'a pas le bon type de mise à la terre, contactez un électricien.

DONNÉES ÉLECTRIQUES

Modèle	Volts / Hertz / Phase	Ampères de la machine	Intensité admissible minimale du circuit Dispositif de protection maximale AMPÈRES
EDGE12	120 / 60 / 1	4,0	15
EDGE13	120 / 60 / 1	4,0	15

Compilée conformément à la dernière édition du code national de l'électricité, NFPA 70.

FONCTIONNEMENT

SÉCURITÉ

LES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INTÉGRÉS DANS CETTE TRANCHEUSE DOIVENT ÊTRE DANS LA BONNE POSITION D'OPÉRATION CHAQUE FOIS QU'ON UTILISE LA TRANCHEUSE.

Le cache-couteau doit déjà être bien fixé en place avec le bouton du cache-couteau sur le côté gauche et serré dans le sens horaire (Fig. 1). La protection du disque n'est pas amovible.

La prise pour la viande (Fig. 4) aide à fixer le produit en position et doit être utilisée lorsqu'on tranche des extrémités courtes pour éloigner les mains du couteau.

Lorsque la trancheuse ne fonctionne pas, le bouton index (Fig. 2) doit être complètement tourné dans le sens horaire afin que la plaque graduée couvre le tranchant du couteau.

Toujours DÉBRANCHER le cordon d'alimentation avant de nettoyer ou de déplacer la trancheuse.

⚠ AVERTISSEMENT Couteau rotatif. Débrancher le cordon d'alimentation avant de procéder au nettoyage, à l'entretien ou de retirer des pièces. Reposer les pièces avant l'utilisation.

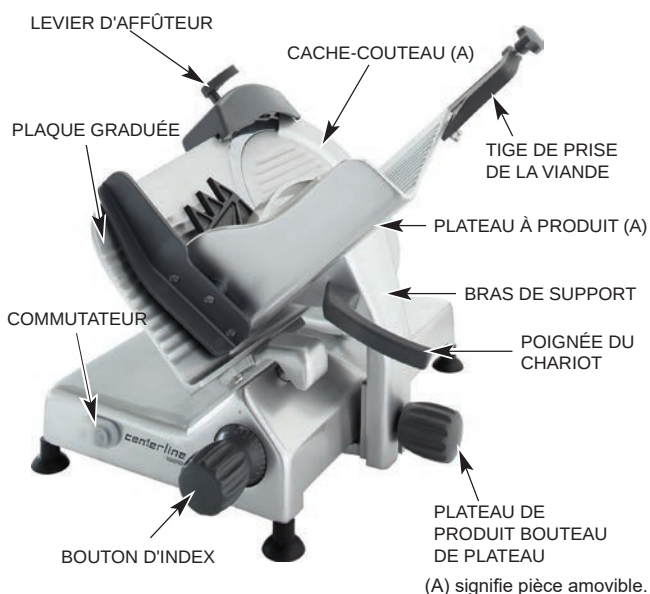


Fig. 2

TRANCHER

Avec la plaque graduée complètement fermée, tirer le plateau à produit vers l'avant jusqu'à l'arrêt. Lorsque la prise pour la viande est hors du chemin, placer le produit à trancher sur le plateau pour produit. Faire reposer le produit contre la prise pour la viande. Actionner la trancheuse en appuyant sur le bouton de mise en marche (Fig. 2).

Si la prise pour la viande n'est pas nécessaire, la ranger en la soulevant jusqu'en haut du montant de la prise pour la viande et en la tournant à 270 ° derrière le plateau à produit. La laisser reposer sur la petite encoche de la fente supérieure du plateau à produit.

Ajuster la plaque graduée pour obtenir l'épaisseur de tranche désirée en tournant le bouton Index (Fig. 2) entre l'épaisseur d'une feuille de papier à $\frac{9}{16}$ po. Utiliser la poignée du chariot (Fig. 2) pour déplacer le chariot de l'arrière vers l'avant et trancher.

NETTOYAGE

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Bien nettoyer, rincer et désinfecter la trancheuse après chaque utilisation ou après une inactivité prolongée.

⚠ AVERTISSEMENT Le couteau de la trancheuse est très tranchant. Faire preuve d'extrême prudence lorsqu'on travaille à proximité du couteau.

⚠ AVERTISSEMENT Débrancher le cordon d'alimentation de la machine et tourner le bouton Index complètement dans le sens horaire pour fermer la plaque graduée avant de nettoyer la trancheuse.

REMARQUE : La concentration de désinfectant doit être conforme à l'article 4-501.114, équipement *manuel et mécanique, désinfection chimique - température, pH, concentration, et la dureté* 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 utilisé conformément aux directives d'utilisation sur l'étiquette enregistrée EPA.

Nettoyage des surfaces et des pièces :

Fréquence : La trancheuse doit être nettoyée et désinfectée à intervalles pour se conformer aux codes sanitaires nationaux, fédéraux et/ou locaux.

Démonter toutes les pièces amovibles incluant le plateau à produit, la prise pour la viande, la tige de prise pour la viande, le déflecteur de coupe, le cache-couteau, le bouton du cache-couteau et la pierre à aiguiser (voir les figures 1 et 2). Laver toutes les surfaces de la machine avec de l'eau savonneuse chaude, un linge et du détergent doux. De plus, laver les surfaces où la nourriture ou le liquide peut s'accumuler, aux endroits où il y a des contacts fréquents avec les mains comme les poignées, boutons et panneau de contrôle. Utiliser une quantité généreuse d'eau savonneuse sur le matériel d'affûtage et le moyeu du couteau. Nettoyer toutes les pièces amovibles avec de l'eau, un linge et du détergent doux (vous reporter à la page 7). Rincer avec de l'eau et un linge propre. Désinfecter et laisser sécher à l'air.

- Des quantités excessives de désinfectant et l'utilisation de produits non formulés pour l'aluminium peut annuler la garantie Hobart.
- NE PAS laver aucun composant de la trancheuse dans un lave-vaisselle.
- NE PAS arroser la trancheuse ni éclabousser en excès avec de l'eau.
- Utiliser UNIQUEMENT des produits formulés sans risque pour l'acier inoxydable ou l'aluminium.
- NE PAS dépasser les concentrations chimiques recommandées du fabricant relatives au détergent ou au désinfectant.
- NE PAS nettoyer les pièces de la trancheuse avec un tampon en acier.

Nettoyage de la prise pour la viande et le plateau à produit :

Tourner le bouton Index complètement dans le sens horaire jusqu'à ce que la plaque graduée soit en position fermée. Tirer le plateau à produit en position de repos. Dévisser le bouton sur le plateau à produit et le soulever pour le retirer (Fig. 3). Dévisser le bouton de poignée à viande afin d'extraire le montant de la prise pour la viande du plateau à produit (Fig. 4). Mettre de côté le montant et la prise pour la viande. Laver la surface, le plateau à produit, la prise pour la viande et le montant de la prise pour la viande avec de l'eau, un linge et un détergent doux. Rincer, désinfecter et laisser sécher à l'air.



Fig. 3



Fig. 4

Pour reposer le plateau à produit, abaisser le plateau sur le chariot et bien serrer le bouton dans le sens horaire. Visser le montant de la prise pour la viande sur la rallonge du plateau à produit, puis insérer dans la prise pour la viande. Bien serrer le montant dans le sens horaire.

Nettoyage du couteau et du déflecteur de coupe :

Avec la prise pour la viande et le plateau à produit retirés, fermer complètement le bouton Index. Dévisser le bouton du cache-couteau (Fig. 5). Pousser le bouton pour retirer le cache-couteau. Retirer le cache-couteau ainsi que le bouton du cache-couteau. Retirer le déflecteur de tranche (Fig. 6) en faisant glisser le déflecteur vers le bas dans des fentes allongées. Laver, rincer et désinfecter le bouton du cache-couteau, le cache-couteau, le déflecteur de coupe et les deux côtés du couteau en essuyant du centre vers l'extérieur.



Fig. 5

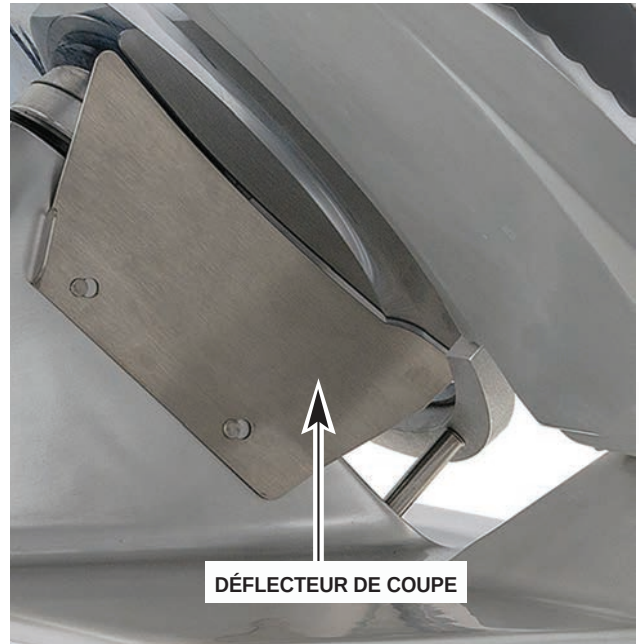


Fig. 6

Laisser sécher à l'air.

Nettoyage de la protection du disque :

Travailler avec une serviette en papier humidifiée entre la protection du disque et le couteau. Insérer la serviette à la base de la protection du disque et le couteau (Fig. 7). Tourner manuellement le couteau pour essuyer la protection du disque et le bord de la plaque de protection.

Pour reposer le cache-couteau, insérer le bouton du cache-couteau dans son trou (côté gauche inférieur) et positionner le cache-couteau au-dessus du trou du centre afin que le tenon de guidage s'ajuste au trou dans le rebord et le moyeu dans le trou du centre. Serrer le bouton du cache-couteau (Fig. 5) afin que les filets au bout de la tige vissent dans le moyeu fileté sous le cache-couteau.

Nettoyage de la pierre d'affûtage :

Chaque fois que l'affûteur est utilisé, il faut examiner la propreté de la pierre d'affûtage. Frotter les pierres avec une brosse à soies dures. Rincer avec de l'eau propre et désinfecter.

Remonter l'affûteur en l'abaissant sur le montant de l'affûteur (Fig. 8).

REMARQUE : NE PAS dépasser les concentrations chimiques recommandées du fabricant relatives au détergent ou au désinfectant. Ne pas dépasser une concentration de 200 parties par million pour le chlore (une (1) cuillère à table d'hypochlorite de sodium à 5,25 % dans un (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. Rincer à l'eau propre.

REMARQUE : Le défaut de suivre les directives d'utilisation, de soin et d'entretien peut annuler la garantie Hobart.



Fig. 7



Fig. 8

INSPECTION DU JOINT D'ÉTANCHÉITÉ (FIG. 9)

L'intervalle recommandé entre les inspections de nettoyage et de désinfection ne doit pas dépasser six mois pour les composants qui sont fixés (tous les joints d'étanchéité dans les images).

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

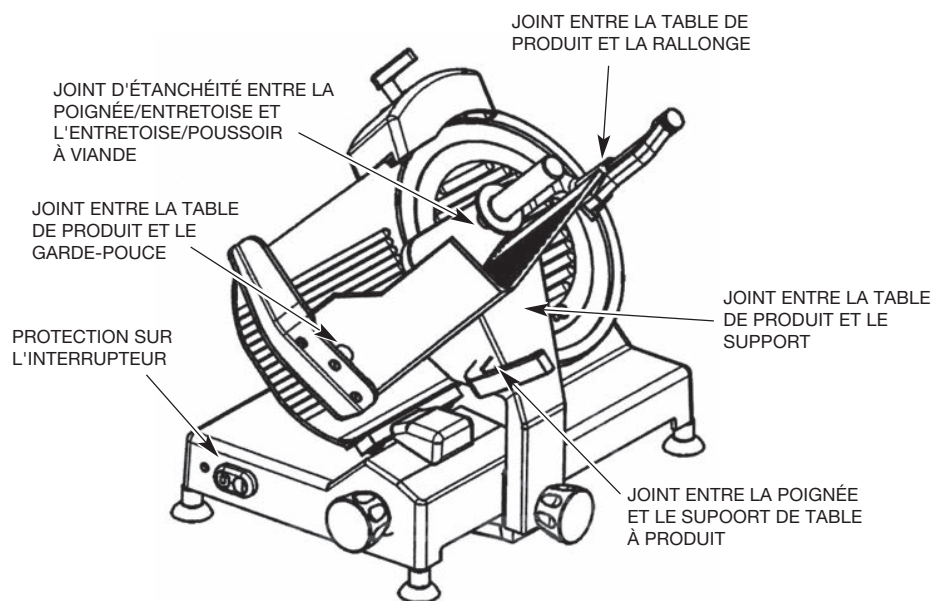


Fig. 9

⚠ AVERTISSEMENT La trancheuse doit être retirée du service jusqu'à sa réparation par le fabricant ou un agent de service autorisé si un joint ou joint d'étanchéité est endommagé ou manquant.

ENTRETIEN

AFFÛTAGE DU COUTEAU

Le couteau procurera un service de longue durée dans un magasin d'alimentation ou une cuisine normale. Cependant, pour une utilisation à grande demande où l'affûtage du couteau se fait fréquemment voire quotidiennement, le couteau s'usera plus vite.

Affûter seulement lorsque nécessaire. Un affûtage prolongé ou trop fréquent entraîne l'usure inutile du couteau.

⚠ AVERTISSEMENT Débrancher le cordon d'alimentation de la machine.

Tourner le bouton Index complètement dans le sens horaire pour fermer la plaque graduée. Retirer le cache-couteau en dévissant le bouton et en le soulevant de la trancheuse.

Mettre la trancheuse sous tension. Tirer la poignée de l'affûteur (Fig. 10) vers l'avant pendant 15 secondes et relâcher. Mettre la trancheuse hors tension. Débrancher le cordon d'alimentation de la machine. Nettoyer et désinfecter la trancheuse comme décrit sous la section de nettoyage après l'affûtage du couteau. Reposer le cache-couteau.



Fig. 10

LUBRIFICATION

Maintenir un découpage régulier en enduisant quelques gouttes d'huile minérale sur la tige de la glissière du chariot sous la base de la trancheuse. Ne pas utiliser de l'huile végétale.

DÉPANNAGE

S'assurer que le disjoncteur ne s'est pas déclenché ou que le fusible n'est pas grillé.

RÉPARATION

Contactez votre bureau de service local Hobart autorisé pour les réparations ou réglages à effectuer sur cet équipement.



INSTRUCCIONES MANUAL

MODELO

EDGE12-11 (voltaje 120/60/1)

EDGE13-11 (voltaje 120/60/1)



701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45373

937-332-3000

www.hobartcorp.com

FORMULARIO 35283 rev. D (noviembre 2019)

CONTENIDO

GENERAL.....	3
INSTALACIÓN	3
Desembalaje.....	3
Especificaciones eléctricas.....	4
FUNCIONAMIENTO	4
Seguridad	4
Rebanado	4
LIMPIEZA	5
Limpieza y desinfección	5
Limpieza de superficies y piezas:	5
Limpieza del agarre de carne y la bandeja para productos:.....	5
Limpieza de la cuchilla y el deflector de la rebanadora:	6
Limpieza del protector en forma de anillo:	6
Limpieza de la piedra de afilar:.....	6
Inspección de la junta (Fig. 9)	7
MANTENIMIENTO.....	8
Afilado de la cuchilla.....	8
Lubricación	8
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	8
Servicio.....	8

Instalación, operación y cuidado de la CORTADORA MANUAL CENTERLINE DE HOBART SLICER

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

GENERAL

La cortadora manual Centerline de Hobart está equipada con un motor de ½ Hp. La cuchilla de la rebanadora es de acero semiduro y enchapado en cromo. La base de la rebanadora, la bandeja para productos, la cubierta de la cuchilla, el protector en forma de anillo y la placa del medidor son de aluminio fundido anodizado con un acabado suave para una limpieza más sencilla. El agarre de carne posterior se monta por medio de una bisagra en una barra con una extensión detrás de la bandeja para productos. El afilador de la cuchilla superior puede extraerse para su limpieza. Se incluyen un cable y un enchufe como equipamiento estándar.

La rebanadora debe limpiarse, enjuagarse y desinfectarse exhaustivamente después de la instalación y antes de cada uso. Consulte LIMPIEZA en la página 5.

INSTALACIÓN

DESEMBALAJE

La rebanadora se inspeccionó antes de salir de la fábrica. El transportista asume plena responsabilidad por la entrega segura después de aceptar el envío. Verifique inmediatamente después de recibir el producto que no haya daños producidos durante el envío.

Si se determina que la rebanadora está dañada, siga estos pasos:

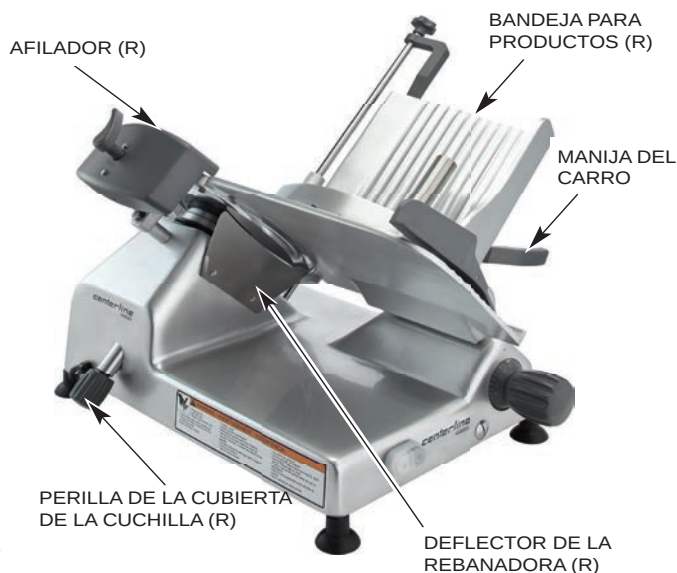
1. Notifique al transportista antes de transcurridos cinco días después de recibir el producto.
2. Notifique de inmediato a la terminal local del transportista al descubrir el daño (apunte la hora, la fecha y con quién habló) y haga un seguimiento y confirme la comunicación de manera escrita o electrónica.
3. Conserve todo el embalaje original para fines de inspección.
4. No mueva, instale ni modifique la rebanadora.
5. Notifique al servicio de atención al cliente de Hobart al (800) 333-7447.

Antes de instalar la rebanadora, pruebe el servicio eléctrico para asegurarse de que coincida con las especificaciones que se indican en la placa de datos de la máquina. La placa de datos está ubicada en el lado derecho de la base de la rebanadora.

La bandeja para productos se fija en la rebanadora girando en sentido horario la perilla (Fig. 2) ubicada debajo de la bandeja hasta que esté ajustada.

Monte el afilador en la parte superior de la rebanadora (Fig. 1) haciéndolo descender en su poste. El afilador puede quitarse para su limpieza.

El deflector de la rebanadora (Fig. 1) ya debe estar montado debajo de la cuchilla.



(R) hace referencia a una pieza extraíble.

Fig. 1

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

⚠ ADVERTENCIA Esta máquina incluye un enchufe de conexión a tierra de tres patas. La toma a la que va conectada este enchufe debe tener la conexión a tierra correspondiente. Si la toma no tiene la conexión a tierra adecuada, comuníquese con un electricista.

DATOS ELÉCTRICOS

Modelo	Voltios/Hercios/ Fase	Amperios de la máquina	Ampacidad mínima del circuito AMPERIOS máximos del dispositivo de protección
EDGE12	120 / 60 / 1	4,0	15
EDGE13	120 / 60 / 1	4,0	15

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

FUNCIONAMIENTO

SEGURIDAD

LOS DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD INCORPORADOS EN ESTA REBANADORA DEBEN ESTAR EN LA POSICIÓN DE OPERACIÓN CORRECTA SIEMPRE QUE SE ESTÉ USANDO LA REBANADORA.

La cubierta de la cuchilla ya debe estar asegurada en su lugar, con la perilla de la cubierta de la cuchilla del lado izquierdo ajustada en sentido de las agujas del reloj (Fig. 1). El protector en forma de anillo no puede extraerse.

El agarre de carne (Fig. 4) ayuda a fijar el producto en su posición y debe usarse al rebanar extremos cortos para mantener las manos alejadas de la cuchilla.

Cuando la rebanadora no está en funcionamiento, la perilla de índice (Fig. 2) debe estar girada completamente en sentido de las agujas del reloj para que la placa del medidor cubra el filo de la cuchilla.

Siempre DESENCHUFE el cable de alimentación antes de limpiar o mover la rebanadora.

⚠ ADVERTENCIA Cuchilla giratoria. Desenchufe el cable de alimentación de la máquina antes de limpiar, realizar tareas de servicio o quitar piezas. Vuelva a colocar las piezas antes de usar la máquina.



Fig. 2

REBANADO

Con la placa del medidor completamente cerrada, empuje hacia adelante la bandeja para productos hasta que haga tope. Con el agarre de carne fuera, coloque el producto que desea rebanar en la bandeja para productos. Coloque el agarre de carne contra el producto. Presione el interruptor ON para encender la rebanadora (Fig. 2).

Si no se necesita el agarre de carne, quítelo del medio elevándolo hacia la parte superior de la barra del agarre de carne y rotándolo 270° detrás de la bandeja para productos. Apóyelo sobre la pequeña muesca de la ranura de la bandeja para productos superior.

Ajuste la placa del medidor para obtener el grosor deseado de la feta girando la perilla de índice (Fig. 2) para variar el grosor de la feta desde muy delgada hasta un grosor de 9/16". Use la manija del carro (Fig. 2) para mover el carro hacia atrás y hacia adelante para rebanar.

LIMPIEZA

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Lave, enjuague y desinfecte exhaustivamente la rebanadora después de cada día de uso o después de un tiempo extendido de inactividad.

⚠ ADVERTENCIA La cuchilla de la rebanadora tiene mucho filo. Sea extremadamente cuidadoso al trabajar cerca de la cuchilla.

⚠ ADVERTENCIA Desenchufe el cable de la alimentación de la máquina y gire la perilla de índice totalmente en sentido de las agujas del reloj para cerrar la placa del medidor antes de limpiar la rebanadora.

NOTA: La concentración de desinfectante debe cumplir con la sección 4-501.114, *Temperatura, pH, concentración y dureza de equipos de lavado de utensilios manuales y mecánicos y desinfección química* del Código de Alimentos de la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA). Si se utiliza un desinfectante químico que no sea cloro, iodo o amonio cuaternario, debe aplicarse de acuerdo con las instrucciones de uso en la etiqueta registrada por la Agencia de Protección Ambiental.

Limpieza de superficies y piezas:

Frecuencia: La rebanadora debe limpiarse y desinfectarse en intervalos regulares para cumplir con los códigos de salud nacionales, estatales y/o locales.

Desarme todas las piezas extraíbles de la rebanadora, entre ellas la bandeja para productos, el agarre de carne, la barra del agarre de carne, el deflector de la rebanadora, la cubierta de la cuchilla, la perilla de la cubierta de la cuchilla y la piedra de afilar (consulte Fig. 1 y 2). Lave todas las superficies de la máquina con agua tibia enjabonada, una toalla y detergente suave. Además, lave las superficies donde puedan acumularse alimentos o líquidos, o donde haya un contacto frecuente con las manos, entre ellas manijas, perillas y el panel de control. Aplique cantidades generosas de agua enjabonada en las piezas del afilador y el eje de la cuchilla. Limpie todas las piezas extraíbles con agua, una toalla y detergente suave (consulte Pág. 7). Enjuague con agua y una toalla limpia. Desinfecte y deje secar al aire.

- Las cantidades excesivas de desinfectante y el uso de productos no formulados para aluminio pueden anular su garantía de Hobart.
- NO lave ningún componente de la rebanadora en un lavaplatos.
- NO utilice una manguera ni salpique excesivamente con agua.
- Use ÚNICAMENTE productos formulados para una aplicación segura sobre acero inoxidable o aluminio.
- NO supere las concentraciones recomendadas por el fabricante de detergente o desinfectante.
- NO limpie ninguna pieza de la rebanadora con una esponja de acero.

Limpieza del agarre de carne y la bandeja para productos:

Gire la perilla de índice completamente en sentido de las agujas del reloj hasta que la placa del medidor esté en la posición cerrada. Coloque la bandeja para productos en su posición inicial. Desenrosque la perilla en la bandeja para productos y tire hacia arriba para extraerla (Fig. 3). Desenrosque la perilla del agarre de carne para poder extraer la barra del agarre de carne de la bandeja para productos (Fig. 4). Coloque a un lado la barra y el agarre de carne. Lave la superficie, la bandeja para productos, el agarre de carne y la barra del agarre de carne con agua, una toalla y detergente suave. Enjuague, desinfecte y deje secar al aire.



Fig. 3



Fig. 4

Para volver a colocar la bandeja para productos, haga descender la bandeja en el carro y ajuste la perilla en sentido de las agujas del reloj hasta que esté ajustada. Enrosque la barra del agarre para carne en la extensión de la bandeja del producto y, luego, insértela en el agarre de carne. Ajuste la barra en sentido de las agujas del reloj hasta que esté ajustada.

Limpieza de la cuchilla y el deflector de la rebanadora:

Con el agarre de carne y la bandeja para productos fuera de la máquina, gire la perilla de índice hasta la posición completamente cerrada. Desenrosque la perilla de la cubierta de la cuchilla (Fig. 5). Empuje la perilla para quitar la cubierta de la cuchilla. Quite la cubierta de la cuchilla y la perilla de la cubierta de la cuchilla. Quite el deflector de la rebanadora (Fig. 6) deslizando el deflector hacia abajo a las ranuras alargadas. Lave, enjuague y desinfecte la perilla de la cubierta de la cuchilla, la cubierta de la cuchilla, el deflector de la rebanadora y ambos lados de la cuchilla desde el centro hacia afuera. Deje secar al aire.



Fig. 5



Fig. 6

Limpieza del protector en forma de anillo:

Pase una toalla de papel humedecida entre el protector en forma de anillo y la cuchilla. Inserte la toalla en la base del protector en forma de anillo (Fig. 7). Rote manualmente la cuchilla para limpiar el protector en forma de anillo y el borde de la placa del protector.

Para volver a colocar la cubierta de la cuchilla, inserte la perilla de la cubierta de la cuchilla en su orificio (lado inferior izquierdo) y posicione la cubierta de la cuchilla sobre el orificio central de forma tal que el perno guía quepa en el borde del orificio y el eje quepa en el orificio central. Ajuste la perilla de la cubierta de la cuchilla (Fig. 5) de forma tal que las roscas del extremo del tornillo de la barra se atornillen en el eje roscado ubicado debajo de la cubierta de la cuchilla.

Limpieza de la piedra de afilar:

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

Para volver a armar el afilador, hágalo descender sobre el poste del afilador (Fig. 8).

NOTA: No supere las concentraciones recomendadas por el fabricante de detergente o desinfectante. No supere la concentración de 200 partes por millón de cloro disponible (1 cucharada grande de amoníaco con hipoclorito de sodio al 5,25 % con 1 galón de agua). Las concentraciones superiores a 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: Si no se siguen las instrucciones de uso, cuidado y mantenimiento, su garantía de Hobart puede anularse.



Fig. 7



Fig. 8

INSPECCIÓN DE LA JUNTA (FIG. 9)

El intervalo recomendado entre inspecciones no debe superar los seis meses para componentes que se extraen para su limpieza y desinfección (todas las juntas incluidas en las imágenes).

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

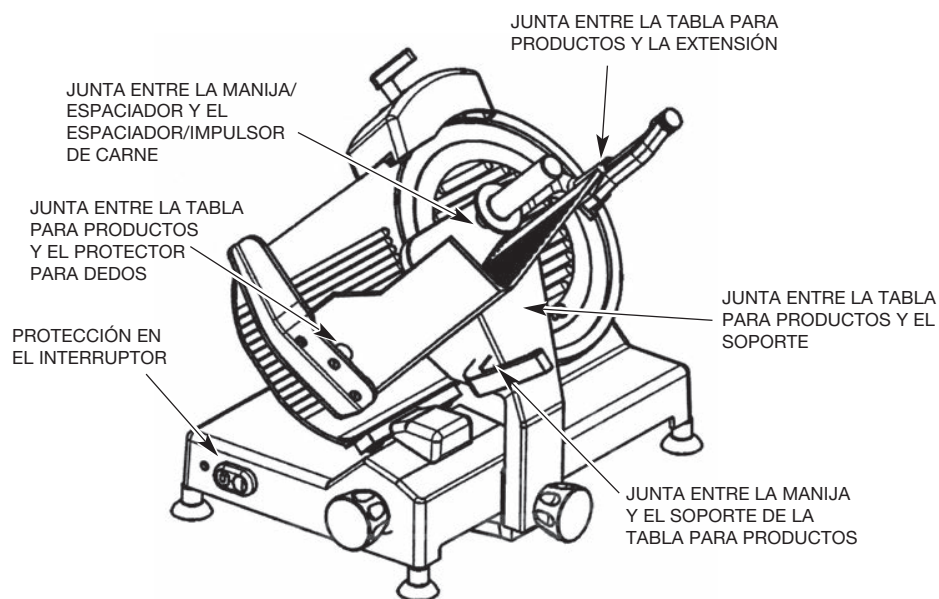


Fig. 9

⚠ ADVERTENCIA Si se detecta alguna junta o sello dañado o ausente, la rebanadora debe quitarse de servicio hasta su reparación por parte del fabricante o su agente de servicio autorizado.

MANTENIMIENTO

AFILADO DE LA CUCHILLA

La cuchilla tiene una vida útil de servicio prolongada si se la utiliza normalmente en tiendas de comidas o cocinas. Sin embargo, en aplicaciones de alto volumen donde se tiene como práctica afilar la cuchilla con frecuencia, e incluso diariamente, la cuchilla se gastará en un período más corto.

Afilela solo cuando sea necesario. El afilado prolongado o muy frecuente provoca un desgaste innecesario en la cuchilla.

⚠ ADVERTENCIA Desenchufe el cable de alimentación de la máquina.

Gire completamente en sentido de las agujas del reloj la perilla de índice para cerrar la placa del medidor. Quite la cubierta de la cuchilla desenroscando la perilla y elevándola para retirarla de la rebanadora.

Encienda la rebanadora. Empuje hacia adelante la manija del afilador (Fig. 10) durante 15 segundos y suéltela. Apague la rebanadora. Desenchufe el cable de alimentación de la máquina. Después de afilar la cuchilla, limpie y desinfecte la rebanadora según se describe en la sección Limpieza. Vuelva a colocar la cubierta de la cuchilla.



Fig. 10

LUBRICACIÓN

Para que el rebanado siga siendo uniforme, aplique algunas gotas de aceite mineral en la barra de deslizamiento del carro, debajo de la base de la rebanadora. No utilice aceite vegetal.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Asegúrese de que el disyuntor no se haya disparado o que no se haya quemado el fusible.

SERVICIO

Comuníquese con una oficina de servicio local autorizada por Hobart para realizar cualquier tipo de reparaciones o ajustes necesarios en el equipo.



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

Installation, Operation and Care of CENTERLINE BY HOBART AUTOMATIC SLICER

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GENERAL

The Centerline by Hobart Automatic slicer is equipped with a $1\frac{1}{2}$ 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.



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
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.

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

SLICING

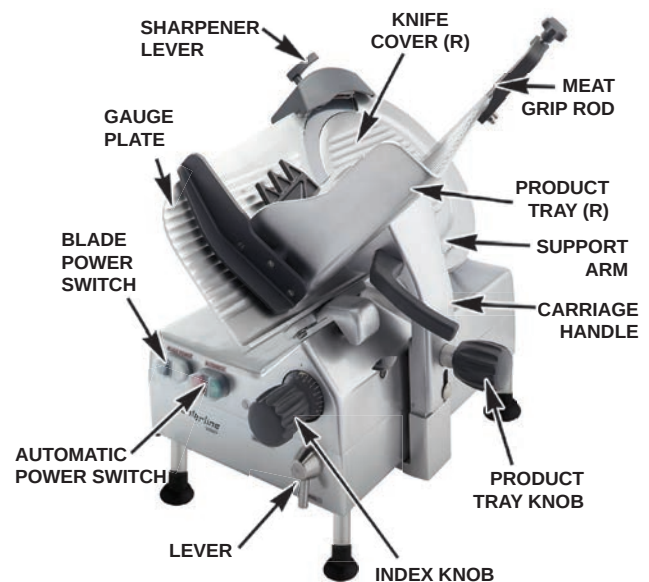
With the Gauge Plate fully closed, pull the Product Tray forward until it stops. With the Meat Grip out of the way, place the product to be sliced on the Product Tray. Set the Meat Grip against the product. Turn the slicer on by pressing the Blade Power Switch ON (Fig. 2).

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



(R) refers to removable part.
Fig. 2

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.

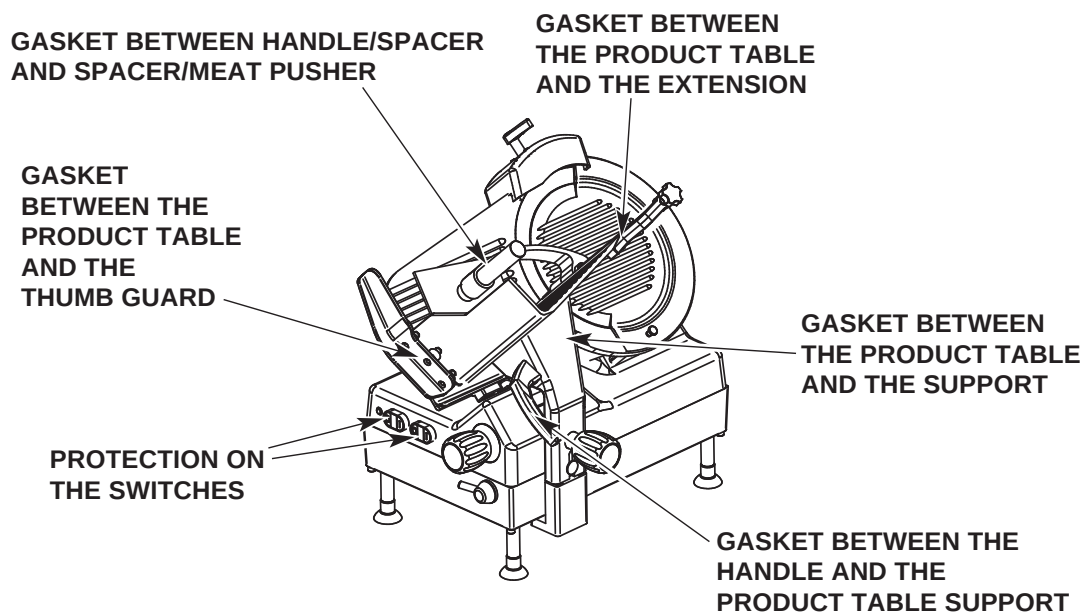


Fig. 9

⚠ 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.



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

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.

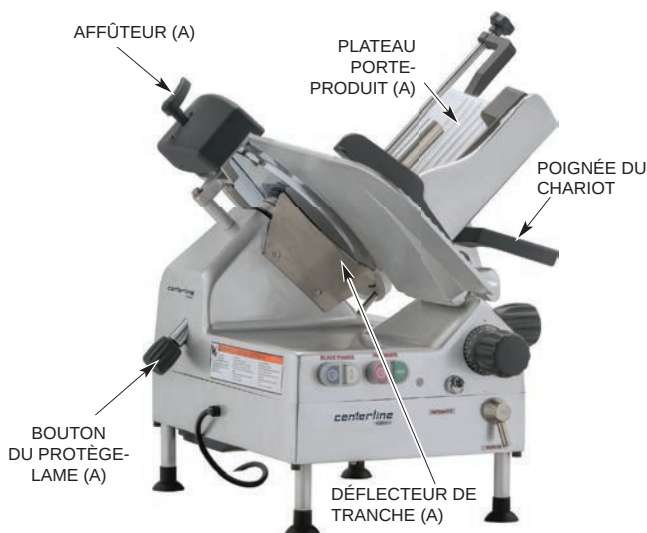


Fig. 1

(A) signifie pièce amovible.

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.

FUNCTIONNEMENT

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.

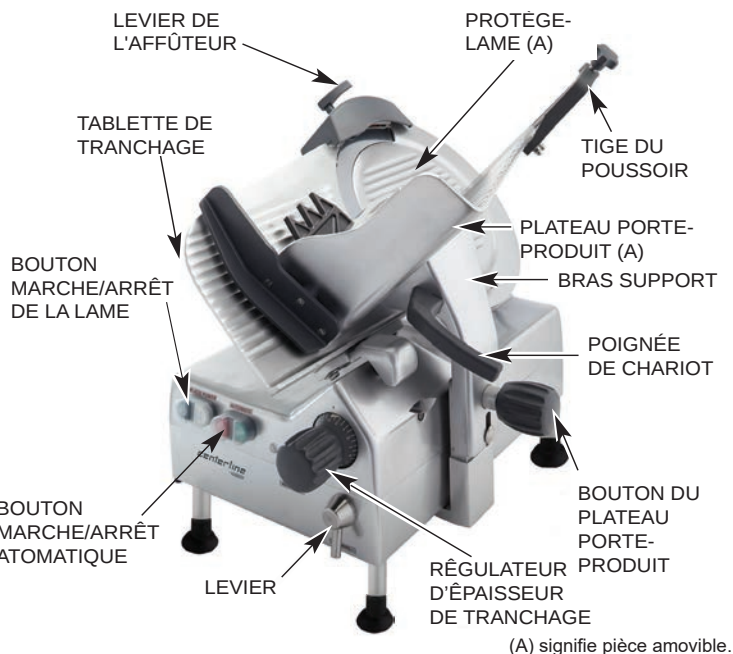


Fig. 2

⚠ AVERTISSEMENT **Lame rotative. Débranchez le cordon d'alimentation de la machine avant de nettoyer, d'entretenir ou de retirer des pièces. Remplacez 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 $\frac{9}{16}$ 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 humidifiée 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.

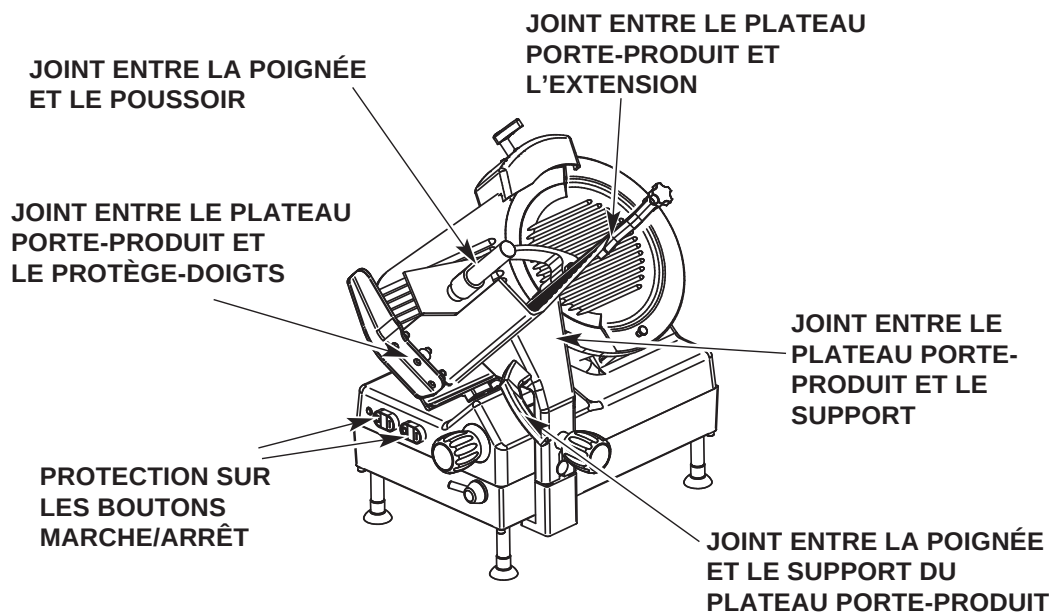


Fig. 9

⚠ 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. Remplacez 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.



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

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 prensaafiambre 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.

REBANADO

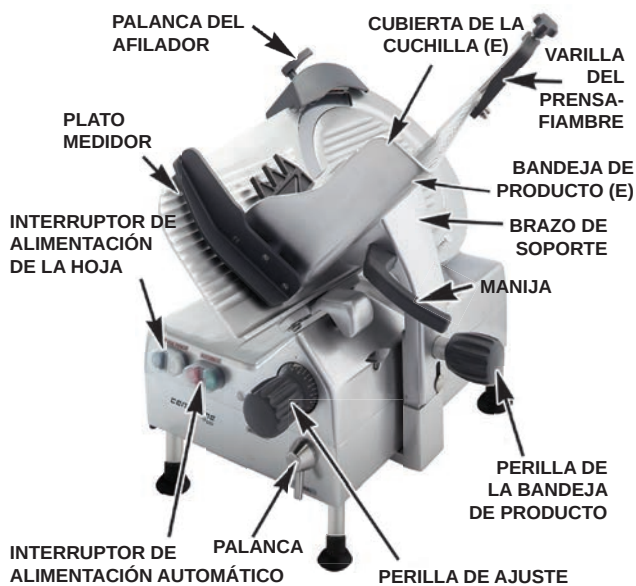
Una vez cerrado completamente el plato medidor, empuje la bandeja de producto hacia adelante hasta que haga tope. Sin el prensafiambre, coloque el producto que desea rebanar en la bandeja de producto. Coloque el prensafiambre contra el producto. Para encender la cortadora, presione el interruptor de 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 $\frac{9}{16}$ pulgadas. Utilice la manija (Fig. 2) para desplazar la parte móvil hacia adelante y hacia atrás.



(E) hace referencia a las piezas extraíbles.

Fig. 2

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, bájele 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.

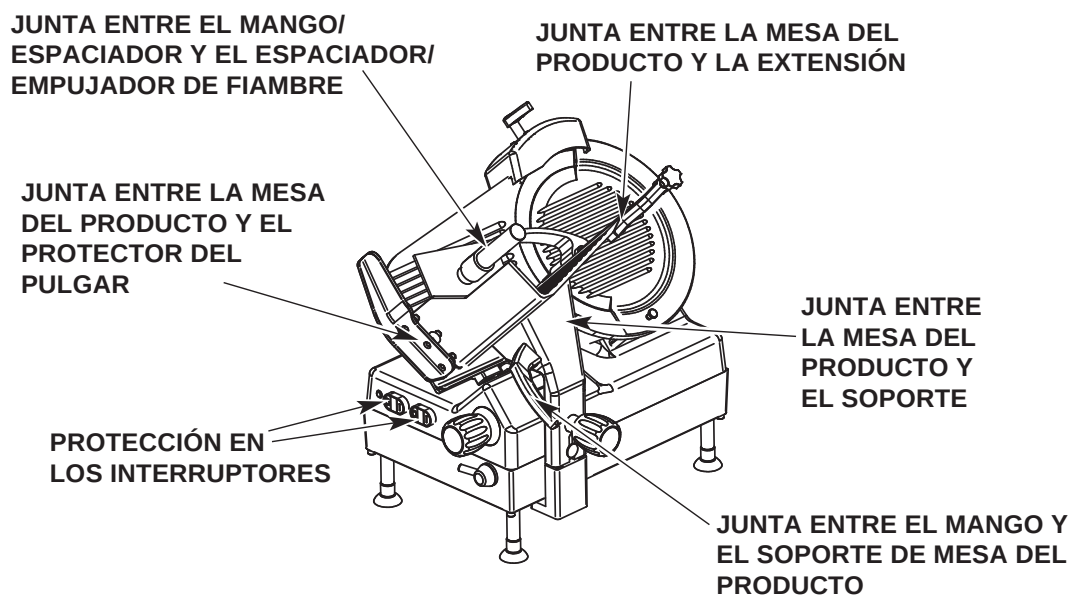


Fig. 9

⚠ 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.

Afilela 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.

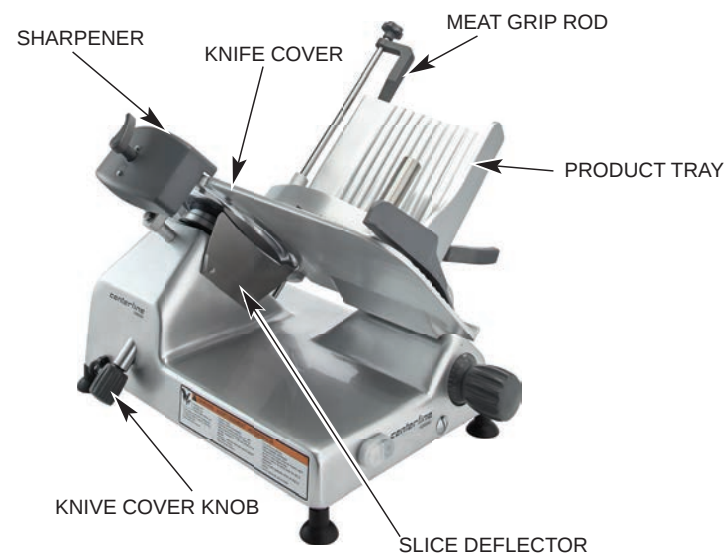
centerline by HOBART Edge Series Slicer (Manual) – *Cleaning and Sanitizing Instructions*

This machine must be cleaned, rinsed and sanitized at intervals to comply with national, state and/or local health codes.

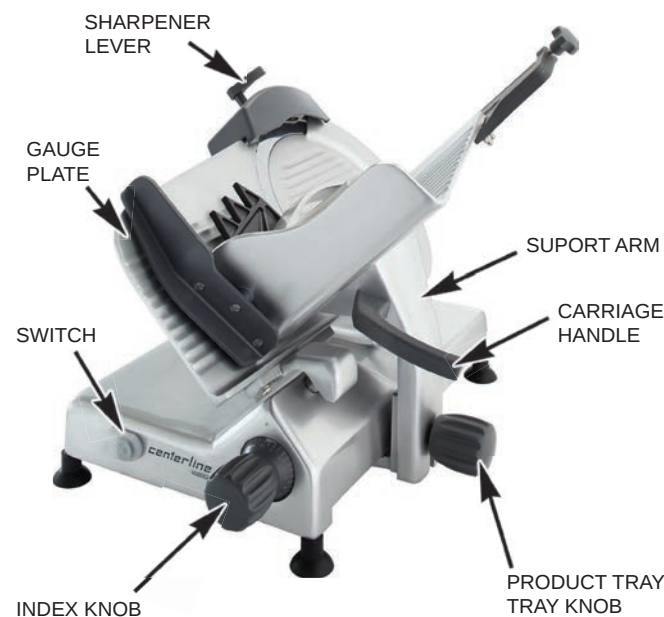
⚠ WARNING The slicer knife is sharp. Exercise extreme caution when working near the knife.

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

Removable Parts:



Stationary Parts:



Cleaning the Surface and Parts:

- Disassemble all removable parts as indicated.
- Wash all surfaces of the machine with warm soapy water, a towel and mild detergent. Wash all surfaces of the machine especially where food or liquid can accumulate.
- Be sure to wipe any surface where there is frequent hand contact including handles, knobs and the control panel.
- Use generous amounts of soapy water and sanitizer on the sharpener hardware and knife hub.
- Rinse with water and clean towel. Sanitize and let air dry.
- Clean all the removable parts with water, a towel and mild detergent. 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 the 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 tray.
- Wash surface area with water, a towel and mild detergent.
- Rinse with water and clean towel. Sanitize and let air dry.

Cleaning the Meat Grip:

- Unscrew meat grip knob in order to extract the rod from the product tray.
- Remove the meat grip.
- Wash with water, a towel and mild detergent.
- Rinse, sanitize and let air dry.

Cleaning the Knife:

- Turn index knob fully closed.
- Unscrew the knife cover knob.
- Push the knob to move the knife cover off the knife.

- Remove both the knife cover and the locking knob.
- Remove the slice deflector.
- Wash, rinse and sanitize both sides of the knife by wiping outward from the center.
- Wash, rinse and sanitize slice deflector.
- Allow to air dry.

Cleaning Ring Guard:

- Work a moistened paper towel between the ring guard and knife.
- Insert the towel at the base of the ring guard.
- Manually rotate the knife to wipe ring guard and edge of gauge plate.

Cleaning Sharpening Stones:

- Each time the sharpener is used, the sharpening stones should be examined for cleanliness.
- Scrub the stones with a stiff bristle brush.
- Rinse with clean water and sanitize.
- Allow to air dry.

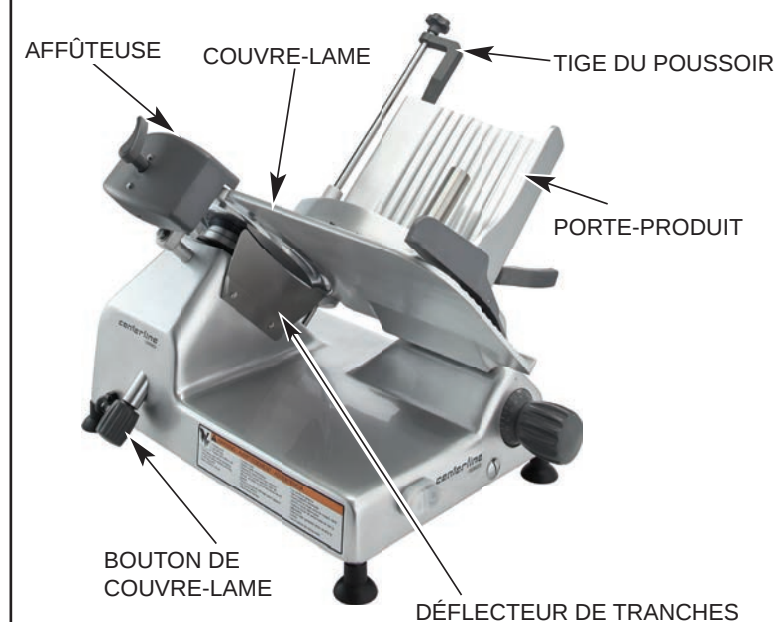
Reassemble the machine and components after washing, rinsing and sanitizing.

Cet appareil doit être nettoyé, rincé et désinfecté périodiquement pour être conforme au code national de santé, ceux des états et/ou locaux

⚠ AVERTISSEMENT La lame de la trancheuse est très affûtée. Soyez extrêmement prudent lorsque vous travaillez près de la lame.

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

Pièces amovibles:



Nettoyage de la surface et des pièces:

- Démontez toutes les pièces amovibles tel qu'indiqué.
- Lavez toutes les surfaces de l'appareil à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon et d'un détergent doux. Lavez toutes les surfaces et spécialement où aliments ou liquides peuvent s'accumuler.
- Assurez-vous d'essuyer toute surface où il y a souvent contact avec les mains, y compris les poignées, les boutons et le tableau des commandes.
- Utilisez beaucoup d'eau savonneuse et de désinfectant sur les dispositifs de l'affûteuse et sur l'axe de la lame.
- Rincez avec de l'eau et un linge propre. Désinfectez et laissez sécher à l'air.
- Nettoyez toutes les pièces amovibles avec de l'eau, un chiffon et du détergent. Rincez avec de l'eau et un linge propre. Désinfectez et laissez sécher à l'air.
- Il se peut que votre garantie Hobart soit annulée si vous utilisez des quantités excessives de désinfectant ou des produits non conçus pour l'aluminium.
- NE LAVEZ AUCUN des composants de la trancheuse au lave-vaisselle.
- N'ARROSEZ PAS la trancheuse ou ne l'aspergez pas excessivement avec de l'eau.
- N'UTILISEZ QUE des produits formulés pour nettoyer l'inox et l'aluminium en toute sécurité.

- NE DÉPASSEZ PAS les concentrations des détergents et désinfectants recommandées par le fabricant des ces produits chimiques.
- Aucune des pièces de la trancheuse NE DOIT être nettoyée à la laine d'acier.

Nettoyage du porte-produit:

- Tournez le bouton de réglage d'épaisseur complètement vers la droite jusqu'à ce que la plaque d'épaisseur soit en position fermée.
- Tirez le porte-produit en position maison.
- Dévissez le bouton du porte-produit et soulevez celui-ci pour le retirer.
- Lavez cette zone avec de l'eau, un linge et du détergent doux.
- Rincez avec de l'eau et un linge propre. Désinfectez et laissez sécher à l'air.

Nettoyage du poussoir:

- Dévissez le bouton du poussoir pour dégager la tige hors du porte-produit.
- Retirez le poussoir.
- Lavez-le avec de l'eau, un chiffon et du détergent doux.
- Rincez, désinfectez et laissez sécher à l'air.

Nettoyage de la lame:

- Fermez complètement le bouton de réglage.

- Retirez le couvre-lame et le bouton de verrouillage.
- Retirez le déflecteur de tranches.
- Lavez, rincez et désinfectez les deux côtés de la lame en frottant du centre vers les bords extérieurs.
- Lavez, rincez et désinfectez le déflecteur de tranches.
- Laissez sécher à l'air.

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.
- Faites tourner la lame à la main pour essuyer l'anneau de protection et le bord de la plaque d'épaisseur.

Nettoyage des pierres 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 aux poils rigides.
- Rincez-les à l'eau claire et désinfectez-les.
- Laissez sécher à l'air.

Remontez l'appareil et tous ses composants après les avoir lavés, rincés et désinfectés.

Pièces fixes:

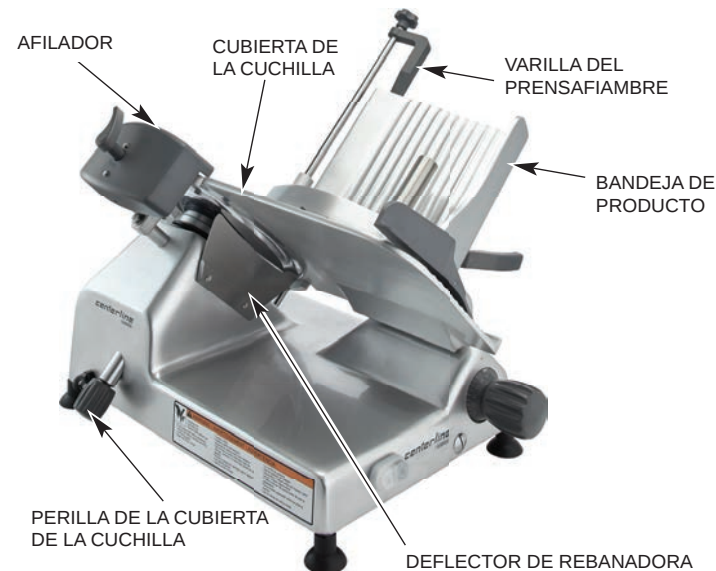


Esta máquina se debe limpiar, enjuagar y desinfectar periódicamente, a fin de cumplir con los códigos de salud locales, estatales y nacionales.

⚠ ADVERTENCIA La cuchilla de la cortadora está muy afilada. Utilizar 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 dirección de las manecillas del reloj para cerrar el plato medidor antes de limpiar la cortadora.

Piezas removibles:



Piezas fijas:



Limpieza de la superficie y las piezas:

- Quite todas las piezas removibles según se indica.
- Lave todas las superficies de la máquina con agua tibia y jabón, un paño y un detergente suave. Lave todas las superficies de la máquina, especialmente los lugares en donde pueden acumularse la comida o los líquidos.
- Asegúrese de limpiar cualquier superficie que entre en contacto con las manos del operador de forma frecuente, como manijas, perillas y el panel de control.
- Utilice bastante agua y jabón y desinfectante en el afilador y en la cuchilla.
- Enjuague con agua y con un paño limpio. Desinfectar y dejar secar.
- Limpie todas las piezas removibles con agua, un paño y un detergente suave. Enjuague con agua y con un paño limpio. Desinfectar y dejar 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 de la bandeja de producto:

- Gire la perilla de ajuste una vuelta completa en dirección de las manecillas del reloj 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.
- Limpie la superficie con agua, un paño y un detergente suave.
- Enjuague con agua y con un paño limpio. Desinfectar y dejar secar.

Limpieza del prensafiambre:

- Desenrosque la perilla del prensafiambre para extraer la varilla de la bandeja de producto.
- Quite el prensafiambre.
- Límpielo con agua, un paño y un detergente suave.
- Enjuagar, desinfectar y dejar secar.

Limpieza de la cuchilla:

- Gire la perilla de ajuste hasta cerrarla completamente.
- Desenrosque la perilla de la cubierta de la cuchilla.
- Presione la perilla para sacar la cubierta de la cuchilla.
- Extraiga la cubierta de la cuchilla y la perilla de bloqueo.

- Quite el deflector de rebanadas.
- Lave, enjuague y desinfecte ambos lados de la cuchilla en dirección hacia afuera desde el centro.
- Lave, enjuague y desinfecte el deflector de rebanadas.
- Dejar secar.

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.
- Gire manualmente la cuchilla para limpiar el aro protector y el borde del plato medidor.

Limpieza de las piedras 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.
- Enjuagar con agua limpia y desinfectar.
- Dejar secar.

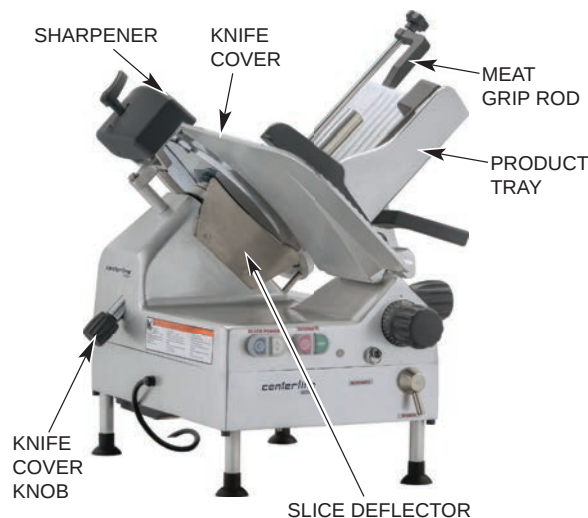
Vuelva a armar la máquina con sus componentes después de terminar con los procesos de lavado, enjuague y desinfección.

This machine must be cleaned, rinsed and sanitized at intervals to comply with national, state and/or local health codes.

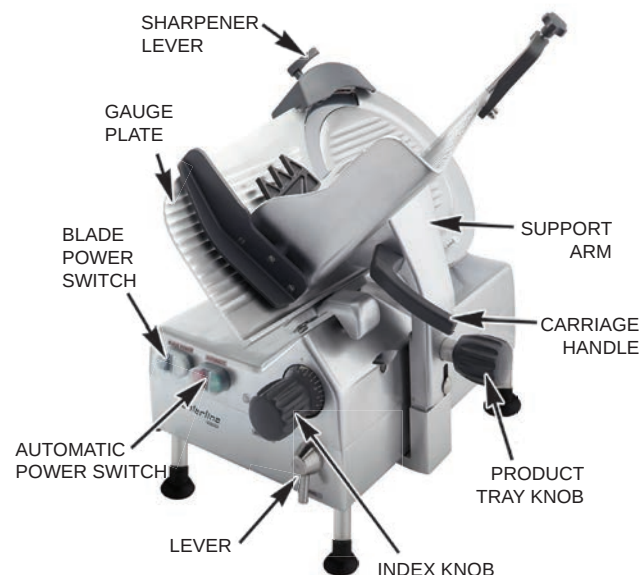
⚠ WARNING The slicer knife is sharp. Exercise extreme caution when working near the knife.

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

Removable Parts:



Stationary Parts:



Cleaning the Surface and Parts:

- Disassemble all removable parts as indicated.
- Wash all surfaces of the machine with warm soapy water, a towel and mild detergent. Wash all surfaces of the machine especially where food or liquid can accumulate.
- Be sure to wipe any surface where there is frequent hand contact including handles, knobs and switches.
- Use generous amounts of soapy water and sanitizer on the sharpener hardware and knife hub.
- Rinse with water and clean towel. Sanitize and let air dry.
- Clean all the removable parts with water, a towel and mild detergent. 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 the 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 tray.
- Wash surface area with water, a towel and mild detergent.
- Rinse with water and clean towel. Sanitize and let air dry.

Cleaning the Meat Grip:

- Unscrew meat grip knob in order to extract the rod from the product tray.
- Remove the meat grip.
- Wash with water, a towel and mild detergent.
- Rinse, sanitize and let air dry.

Cleaning the Knife:

- Turn index knob fully closed.
- Unscrew the knife cover knob.
- Push the knob to move the knife cover off the knife.

- Remove both the knife cover and the locking knob.
- Remove the slice deflector.
- Wash, rinse and sanitize both sides of the knife by wiping outward from the center.
- Wash, rinse and sanitize slice deflector.
- Allow to air dry.

Cleaning Ring Guard:

- Work a moistened paper towel between the ring guard and knife.
- Insert the towel at the base of the ring guard.
- Manually rotate the knife to wipe ring guard and edge of gauge plate.

Cleaning Sharpening Stones:

- Each time the sharpener is used, the sharpening stones should be examined for cleanliness.
- Scrub the stones with a stiff bristle brush.
- Rinse with clean water and sanitize.
- Allow to air dry.

Reassemble the machine and components after washing, rinsing and sanitizing.

centerline by HOBART Trancheuse de série Edge (automatique) – Instructions de nettoyage et de désinfection

Cette machine doit être nettoyée, rincée et désinfectée à intervalles réguliers en conformité aux codes de santé nationaux, provinciaux et/ou locaux.

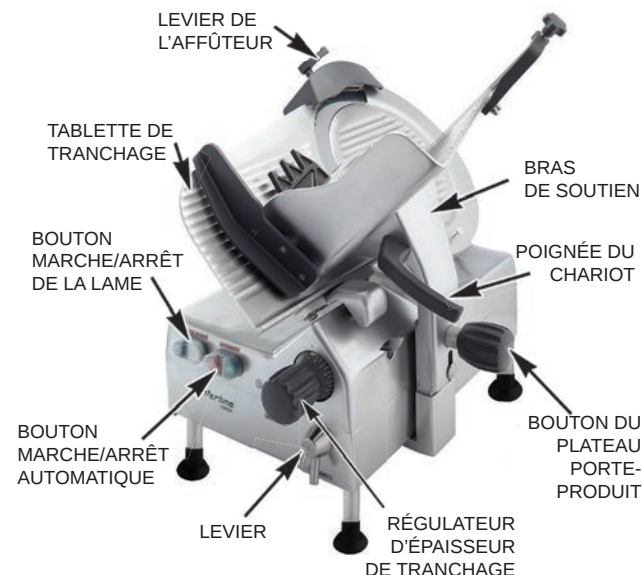
⚠ AVERTISSEMENT La lame est tranchante. Soyez extrêmement prudent lors de l'utilisation de la lame.

⚠ 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.

Pièces amovibles :



Pièces stationnaires :



Nettoyage de la surface et des pièces :

- Démontez toutes les pièces amovibles comme indiqué.
- Lavez toutes les surfaces de la machine avec de l'eau chaude savonneuse, une serviette et du détergent doux. Lavez toutes les surfaces de la machine, en particulier là où des aliments ou des liquides peuvent s'accumuler.
- Assurez-vous d'essuyer toute surface où il y a un contact fréquent avec les poignées, les boutons et les interrupteurs.
- Utilisez de grandes quantités d'eau savonneuse sur la quincaillerie de l'affûteur et le moyeu de la lame.
- Rincez avec de l'eau et une serviette propre. Désinfectez et laissez sécher à l'air.
- Nettoyez toutes les pièces amovibles avec de l'eau, une serviette et du détergent doux. 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 de la tablette de tranchage :

- 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.
- Lavez la surface avec de l'eau, une serviette et du détergent doux.
- Rincez-les avec de l'eau et une serviette propre. Désinfectez-les et laissez-les sécher à l'air.

Nettoyage du poussoir pour maintenir la viande :

- Dévissez le bouton du poussoir pour maintenir la viande pour extraire la tige du plateau porte-produit.
- Retirez le poussoir.
- Lavez-le avec de l'eau, une serviette et du détergent doux.
- Rincez-le, désinfectez-le et laissez-le sécher à l'air.

Nettoyage de la lame :

- Tournez le régulateur d'épaisseur de tranchage complètement fermé.
- Dévissez le bouton du protège-lame.

- Appuyez sur le bouton pour retirer le protège-lame.
- Retirez le protège-lame et le bouton de verrouillage.
- Retirez le déflecteur de tranche.
- Lavez, rincez et désinfectez les deux côtés de la lame en l'essuyant du centre vers l'extérieur.
- Lavez, rincez et désinfectez le déflecteur de tranche.
- Laissez-le sécher à l'air.

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.
- Faites tourner manuellement la lame pour essuyer l'anneau de protection et le bord de la tablette de tranchage.

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.
- Laissez-les sécher à l'air.

Réassemblez la machine et les composants après le lavage, le rinçage et la désinfection.

centerline Cortadora de la serie Edge (automática) – Instrucciones de limpieza y desinfección

by HOBART

Esta máquina se debe limpiar, enjuagar y desinfectar periódicamente, a fin de cumplir con los códigos de salud locales, estatales y nacionales.

⚠ ADVERTENCIA La cuchilla de la cortadora está 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.

Piezas extraíbles:



Piezas fijas:



Limpieza de la superficie y las piezas:

- Quite todas las piezas extraíbles según se indica.
- Lave todas las superficies de la máquina con agua tibia y jabón, un paño y un detergente suave. Lave todas las superficies de la máquina, especialmente los lugares en donde pueden acumularse la comida o los líquidos.
- Asegúrese de limpiar cualquier superficie que entre en contacto con las manos del operador de forma frecuente, como manijas, perillas e interruptores.
- Utilice bastante agua y jabón y desinfectante en el afilador y en la cuchilla.
- Enjuague con agua y con un paño limpio. Desinfecte y deje secar.
- Limpie todas las piezas extraíbles con agua, un paño y un detergente suave. 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 de 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.
- Limpie la superficie con agua, un paño y un detergente suave.
- Enjuague con agua y con un paño limpio. Desinfecte y deje secar.

Limpieza del prensafiambre:

- Desenrosque la perilla del prensafiambre para extraer la varilla de la bandeja de producto.
- Quite el prensafiambre.
- Límpielo con agua, un paño y un detergente suave.
- Enjuague, desinfecte y deje secar.

Limpieza de la cuchilla:

- Gire la perilla de ajuste hasta cerrarla completamente.
- Desenrosque la perilla de la cubierta de la cuchilla.
- Presione la perilla para sacar la cubierta de la cuchilla.
- Extraiga la cubierta de la cuchilla y la perilla de bloqueo.

- Extraiga el deflector de rebanadas.
- Lave, enjuague y desinfecte ambos lados de la cuchilla en dirección hacia afuera desde el centro.
- Lave, enjuague y desinfecte el deflector de rebanadas.
- Deje secar.

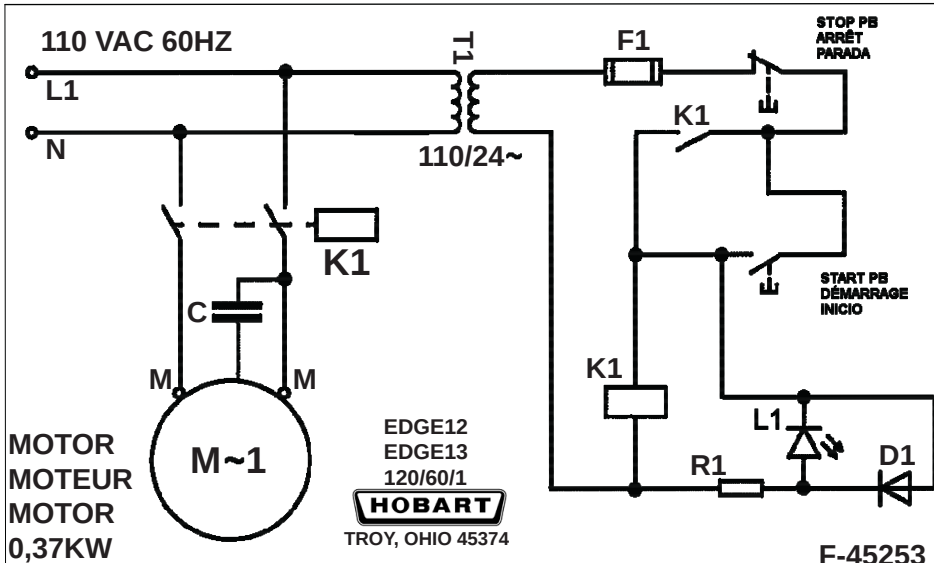
Limpieza del aro protector:

- 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.
- Gire manualmente la cuchilla para limpiar el aro protector y el borde del plato medidor.

Limpieza de las piedras 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.
- Deje secar.

Vuelva a armar la máquina con sus componentes después de terminar con los procesos de lavado, enjuague y desinfección.



WARNING

ELECTRICAL AND GROUNDING CONNECTIONS MUST COMPLY WITH THE APPLICABLE PORTIONS OF THE NATIONAL ELECTRICAL CODE AND/OR OTHER LOCAL ELECTRICAL CODES.

AVERTISSEMENT

LES CONNEXIONS ÉLECTRIQUES ET DE MISE À LA TERRE DOIVENT ÊTRE CONFORMES AUX SECTIONS CORRESPONDANTES DU CODE NATIONAL D'ÉLECTRICITÉ ET/OU AUTRES CODES D'ÉLECTRICITÉ LOCAUX.

ADVERTENCIA

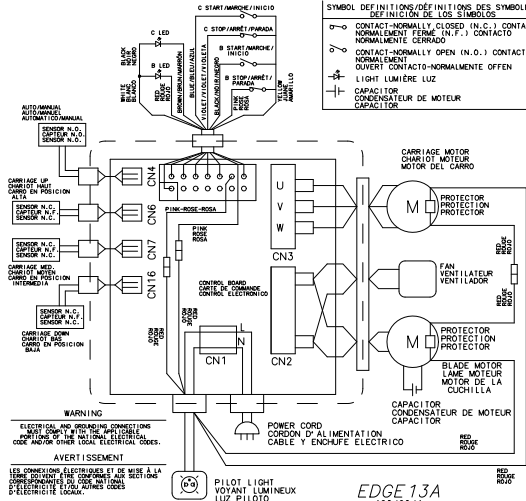
LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS Y A TIERRA DEBEN CUMPLIR LAS PARTES APLICABLES DEL CÓDIGO ELÉCTRICO NACIONAL Y DE LOS DEMÁS CÓDIGOS ELÉCTRICOS LOCALES.

F-45253

AI4654

SYMBOL DEFINITIONS/DÉFINITIONS DES SYMBOLES
DEFINICIÓN DE LOS SÍMBOLOS

	CONTACT-NORMALLY CLOSED (N.C.) CONTACT NORMALEMENT FERMÉ (N.F.) CONTACTO NORMALEMENT CERRADO
	CONTACT-NORMALLY OPEN (N.O.) CONTACT NORMALEMENT OUVERT CONTACTO-NORMALEMENT OPEN
	LIGHT LUMIÈRE LUZ
	CAPACITOR CONDENSATEUR DE MOTEUR CAPACITOR



TROUBLESHOOTING - EDGE

SYMPTOM	POSSIBLE CAUSES
Knife Motor will not start.	1. No power to slicer. 2. On/Off switch malfunction. 3. Capacitor malfunction. 4. Knife motor inoperative.
Slicer will not shut off.	1. On/Off switch malfunction.
Hard to slice.	1. Knife dull. 2. Carriage assembly binding. 3. Poly V belt.
Wedge shaped slice.	1. Gauge plate not aligned with knife. 2. Knife Ring Guard not aligned properly.
Indexing mechanism hard to turn.	1. Improperly adjusted or malfunctioning indexing mechanism parts. Check parts for proper operation.
Carriage difficult to stroke.	1. Bearing worn or out of adjustment.
Knife Motor running, knife not turning.	1. Poly V belt malfunction. 2. Poly V belt not adjusted properly.

TROUBLESHOOTING - EDGE 12 & 13

SYMPTOM	POSSIBLE CAUSE
Knife motor will not start.	1. No power to slicer. 2. Start/stop switch malfunction. 3. Belt tension too tight. 4. Knife shaft boot needs lubricated or installed improperly. 5. Capacitor malfunction. 6. Motor malfunction.
Slicer will not shut off.	1. Start/stop switch malfunction.
Hard to slice.	1. Dull knife. 2. Worn bushing. 3. Adjustment screw binding on square rail. 4. Round rail not properly lubricated.
Wedge shaped slice.	1. Gauge plate not properly adjusted. 2. Product not stable in product table.
Noisy	1. Bearing malfunction. 2. Round rail not properly lubricated. 3. Motor malfunction. 4. Belt misaligned.
Knife motor running, knife not turning.	1. Knife belt malfunction. 2. Knife bearing assembly malfunction.
Knife running or starting at less than rated RPM (slow).	1. Drive belt tension. 2. Motor malfunction. 3. Knife bearing assembly malfunction. 4. Knife shaft boot needs lubricated.

ONLINE PARTS CATALOG



Order parts online at our Hobart Service Parts store: <http://thesmartpartsestore.hobartservice.com/>

**1-877-333-1863**

[Login](#) | [Register](#) | [View Cart](#) | [My Account](#) |  **0 Items \$0.00**

[Search Tips](#)

[Search](#)

[HOME](#) | [SHOP FOR PARTS](#) | [DOWNLOAD CATALOGS](#) | [OFFICE LOCATOR](#)

We carry the
largest Inventory
in the food equipment industry.

Parts In Stock

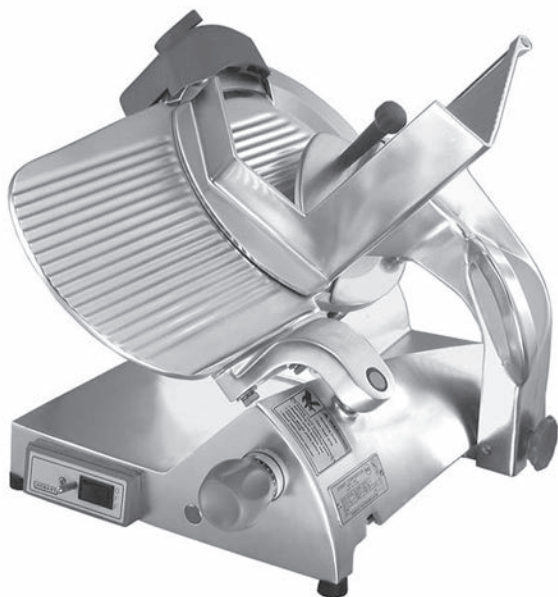
Welcome to The Smartparts® eStore

Parts for these Premium Brands and many more



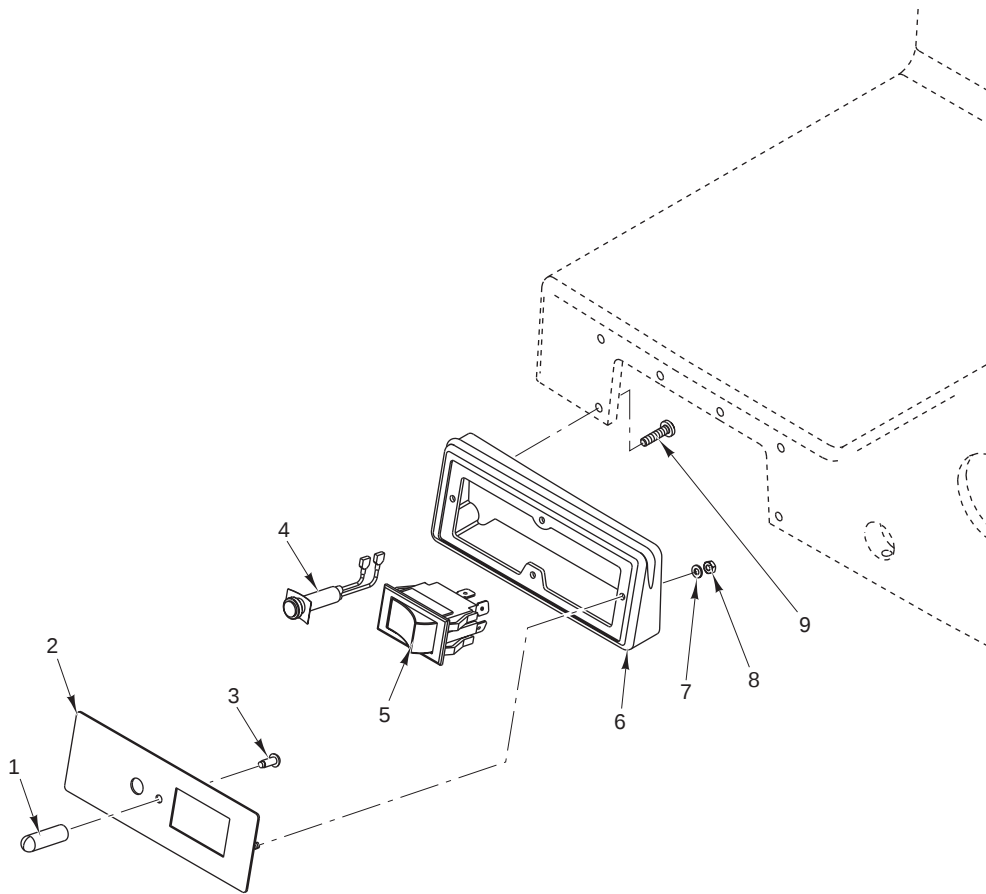


CATALOG OF REPLACEMENT PARTS



EDGE SLICER

ML-134054

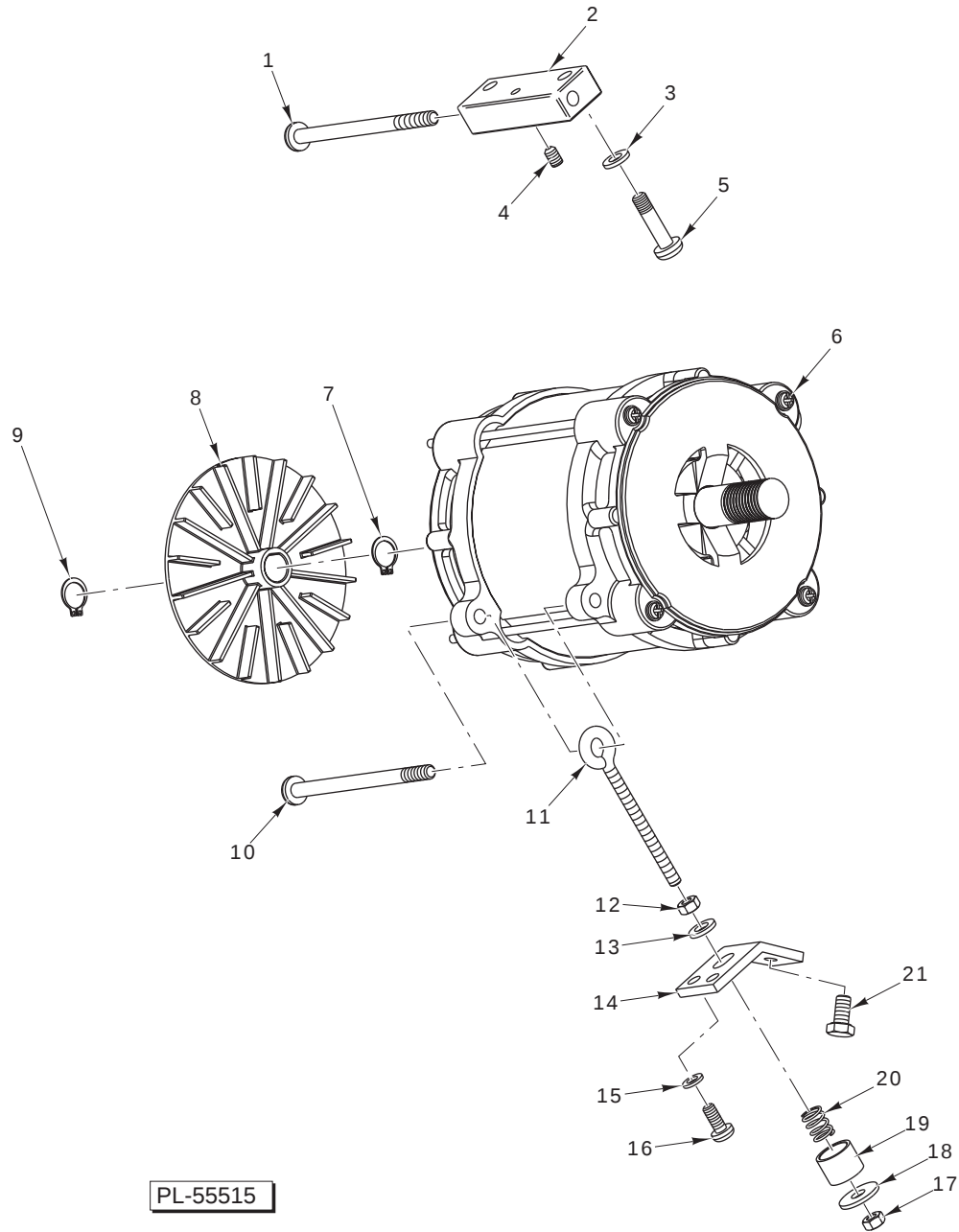


PL-55517

CONTROLS

CONTROLS

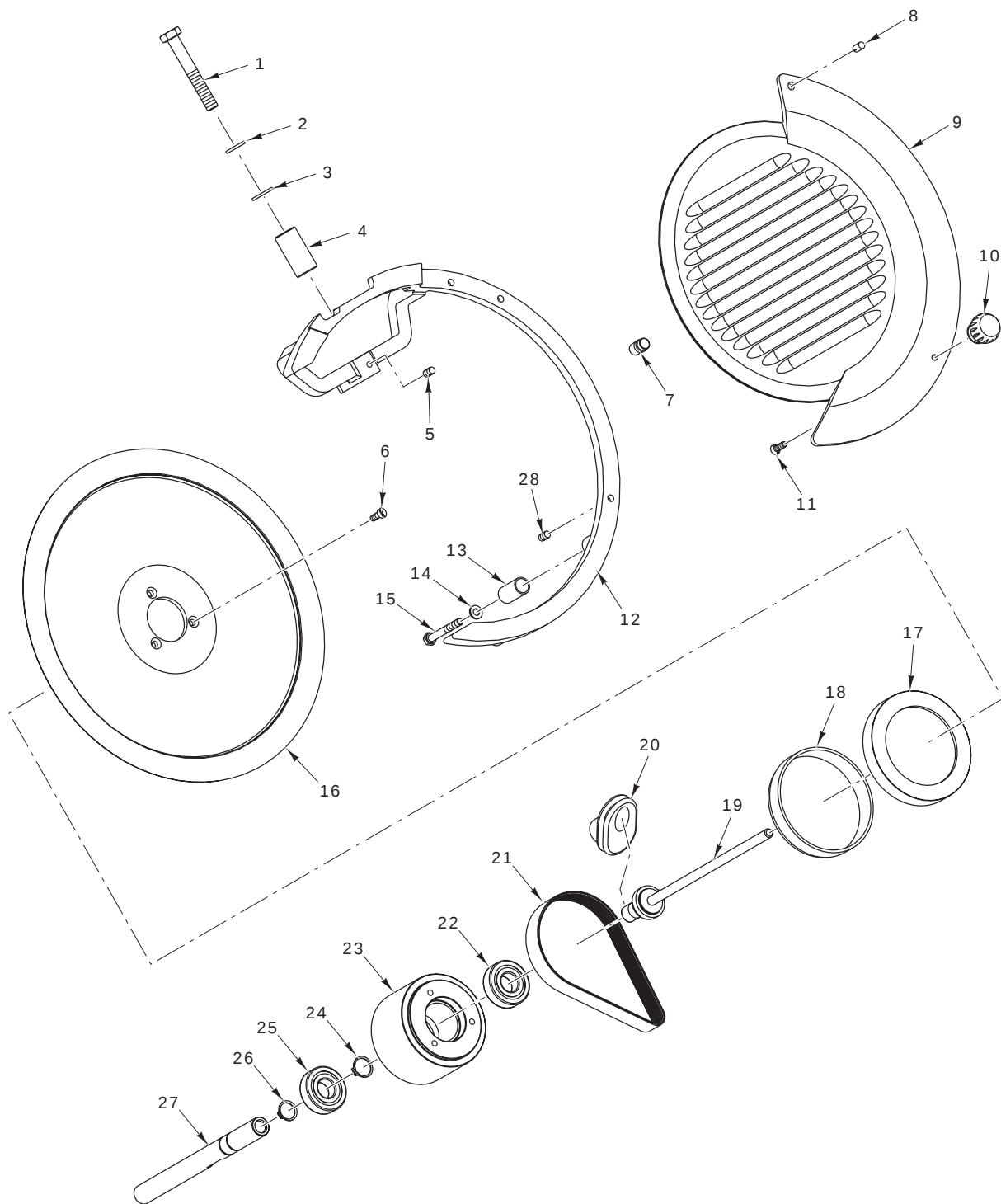
ILLUS. PL-55517	PART NO.	NAME OF PART	AMT.
1	00-479420	Guard – Switch	1
2	00-479410	Insert – Toggle (Incls. Studs & Overlay)	1
3	SD-005-21	Self-Tapping Screw 6 x $\frac{3}{8}$ Rd. Hd., Type U	1
4	00-479423-00001	Light – Pilot	1
5	00-087711-325-1	Switch – Rocker (DPST)	1
6	00-479390	Bezel	1
7	WL-019-95	Lockwasher M3 Helical	5
8	NS-047-47	Nut M3 x 0.5 Hex	5
9	SD-039-15	Self-Tapping Screw M4 x 1.75 x 16 mm Phil. Pan Hd.	6



DRIVE MOTOR UNIT

DRIVE MOTOR UNIT

ILLUS. PL-55515	PART NO.	NAME OF PART	AMT.
1	SC-126-36	Mach. Screw M6 x 1 x 90 mm Slotted Pan Hd.	1
2	00-479329	Bracket – Pivot	1
3	WL-019-97	Lockwasher M6 Helical	2
4	SC-117-39	Set Screw M5 x 0.8 x 8 mm Hex Hdls., Cup Pt.	1
5	SC-128-11	Mach. Screw M6 x 1 x 35 mm Phil. Pan Hd.	2
6	00-479313-00001	Motor Assy. (Incls. Items 7, 8, & 9)	1
7	RR-007-11	Retaining Ring	1
8	00-479318	Fan – Ventilating	1
9	RR-007-11	Retaining Ring	1
10	SC-126-36	Mach. Screw M6 x 1 x 90 mm Slotted Pan Hd.	1
11	00-479384	Bolt – Eyelet	1
12	NS-047-49	Nut M5 x 0.8 Hex	1
13	WS-031-17	Washer	1
14	00-479417	Bracket – Tension	1
15	WL-019-96	Lockwasher M5 Helical	2
16	SC-128-15	Mach. Screw M5 x 0.8 x 12 mm Phil. Pan Hd.	2
17	NS-047-49	Nut M5 x 0.8 Hex	1
18	WS-031-34	Washer	1
19	00-479429	Sleeve – Motor Tension	1
20	00-479428	Spring – Motor Tension	1
21	SC-118-58	Cap Screw M6 x 1 x 12 mm Hex Hd.	1

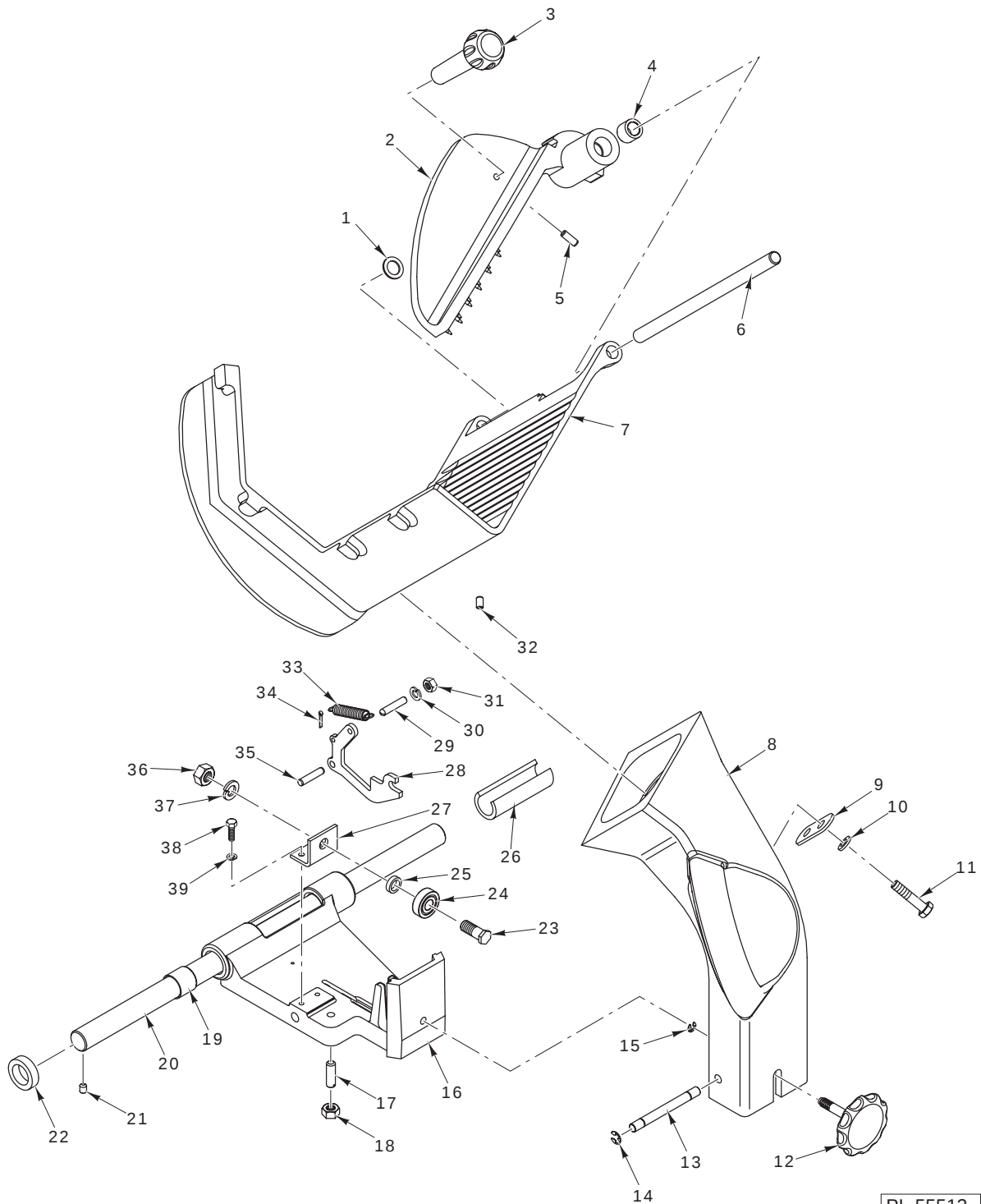


PL-55519

KNIFE SHAFT AND TOP COVER

KNIFE SHAFT AND TOP COVER

ILLUS. PL-55519	PART NO.	NAME OF PART	AMT.
1	SC-126-39	Cap Screw M10 x 1.5 x 70 mm Hex Hd.	1
2	WL-019-89	Lockwasher M10 Helical	1
3	WS-031-15	Washer	1
4	00-479375	Standoff – Knife Ring	1
5	SC-117-36	Set Screw M6 x 1 x 8 mm Hex Hdls., Cup Pt.	2
6	SC-118-36	Mach. Screw M5 x 0.8 x 16 mm Slotted Flat Hd.	3
7	00-479363	Receiver – Knife Cover	1
8	00-479379	Pin – Locator	1
9	00-479402-00002	Cover – Knife	1
10	00-479381	Knob – Knife Cover	1
11	SC-118-36	Mach. Screw M5 x 0.8 x 16 mm Slotted Flat Hd.	1
12	00-479362-00002	Ring – Knife	1
13	00-479374	Spacer – Knife Ring	2
14	WL-019-97	Lockwasher M6 Helical	2
15	SC-126-37	Cap Screw M6 x 1 x 50 mm Hex Hd.	2
16	00-479446	Knife (30 cm) (Packaged)	1
17	00-479378	Ring – Plastic	1
18	00-479377	Sleeve – Knife Hub	1
19	00-479327	Knob – Knife Shaft Assy.	1
20	00-479359	Grommet – Shaft	1
21	00-479391	V-Belt – Poly	1
22	BB-005-23	Bearing – Ball	1
23	00-479317-00002	Hub – Knife Shaft	1
24	RR-004-18	Retaining Ring	1
25	BB-020-18	Bearing – Ball	1
26	RR-012-11	Retaining Ring	1
27	00-479364	Shaft – Knife	1
28	00-479314	Set Screw – Special	3
	00-479315	Knife Shaft Assy. (Incls. Items 22 thru 27)	1

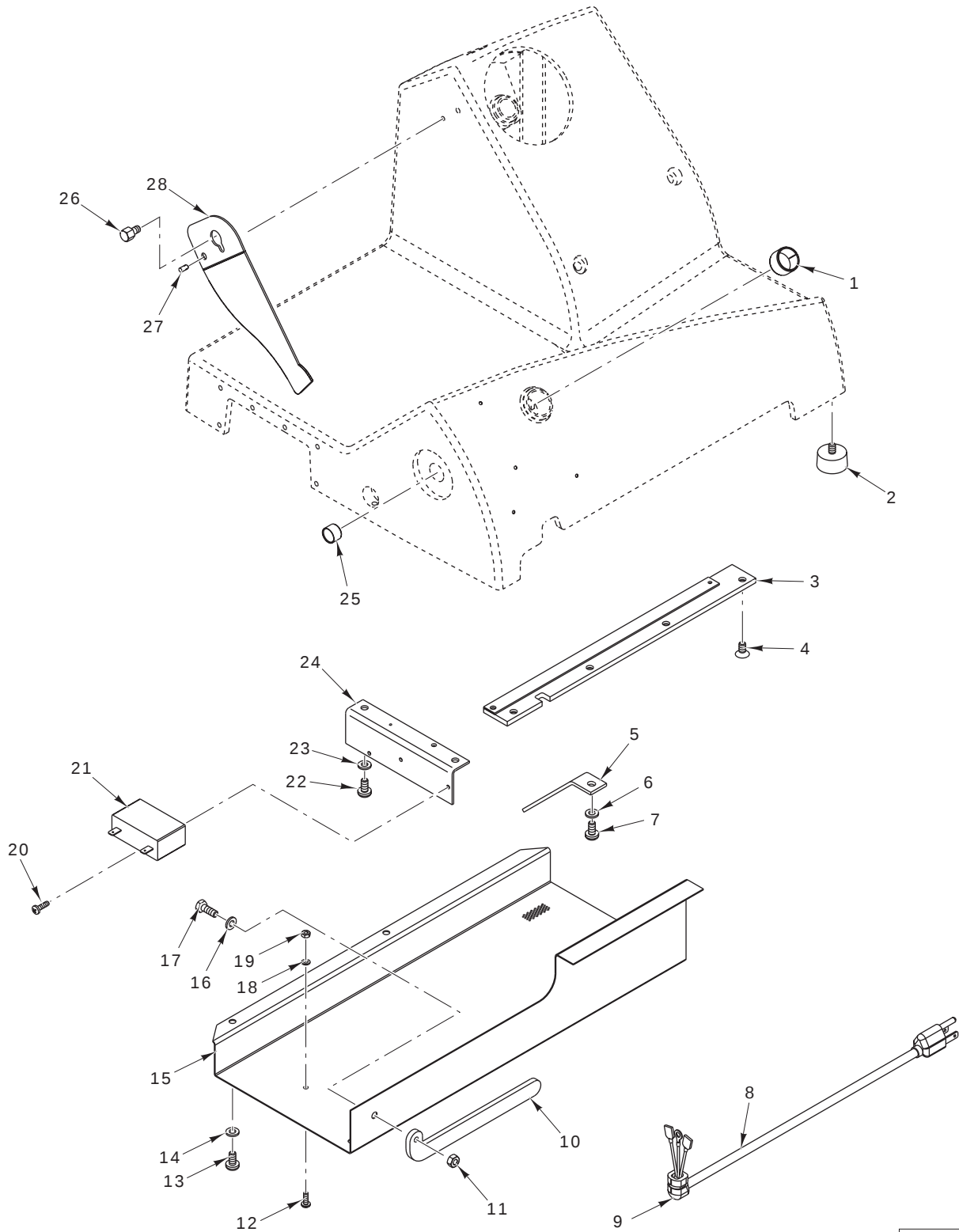


PL-55513

ARM AND CARRIAGE

ARM AND CARRIAGE

ILLUS. PL-55513	PART NO.	NAME OF PART	AMT.
1	00-479413	Spacer – Meat Grip	1
2	00-479351	Grip – Meat (Incls. Items 3, 4, & 5)	1
3	00-479373	Handle – Meat Grip	1
4	00-479332	Bearing – Meat Grip	2
5	00-479370	Plug – Meat Grip	1
6	00-479333	Slide Rod – Meat Grip	1
7	00-479335-00002	Tray	1
8	00-479334-00002	Arm – Tray	1
9	00-479426	Washer – Tray Arm	1
10	WL-019-74	Lockwasher M8 Helical	2
11	SC-118-73	Cap Screw M8 x 1.25 x 30 mm Hex Hd.	2
12	00-479432	Tray Arm Knob Assy.	1
13	00-479376	Pin – Tray Arm	1
14	RR-012-09	Retaining Ring	2
15	RR-012-13	Retaining Ring	1
16	00-479349-00002	Carriage	1
17	00-479416	Set Screw (Special)	1
18	NS-200-02	Nut M8 x 1.25 Hex	1
19	00-479369	Bushing – Carriage	2
20	00-479325	Rod – Transport	1
21	SC-117-36	Set Screw M6 x 1 x 8 mm Hex Hdls., Cup Pt.	2
22	00-479388	Bumper – Slide Rod	2
23	00-479427	Stud – Carriage Bearing	1
24	BB-021-46	Bearing – Ball	1
25	00-479396	Spacer – Carriage Bearing	1
26	00-479415	Wick – Carriage	1
27	00-479350	Bracket – Carriage Bearing	1
28	00-479322	Arm – Tray Interlock	1
29	00-479304	Pin – Cam Interlock	1
30	WL-020-05	Lockwasher M6 External	1
31	NS-047-50	Nut M6 x 1 Hex	1
32	SC-126-23	Set Screw M6 x 1 x 8 mm Hex Hdls., Flat Pt.	1
33	00-479305	Spring – Extension Carriage	1
34	PC-006-36	Cotter Pin	1
35	00-873226-00003	Pin – Parallel	1
36	NS-047-52	Nut M10 x 1.5 Hex	1
37	WL-019-98	Lockwasher M10 Helical	1
38	SC-125-08	Mach. Screw M5 x 0.8 x 16 mm Hex Hd.	2
39	WL-019-96	Lockwasher M5 Helical	2

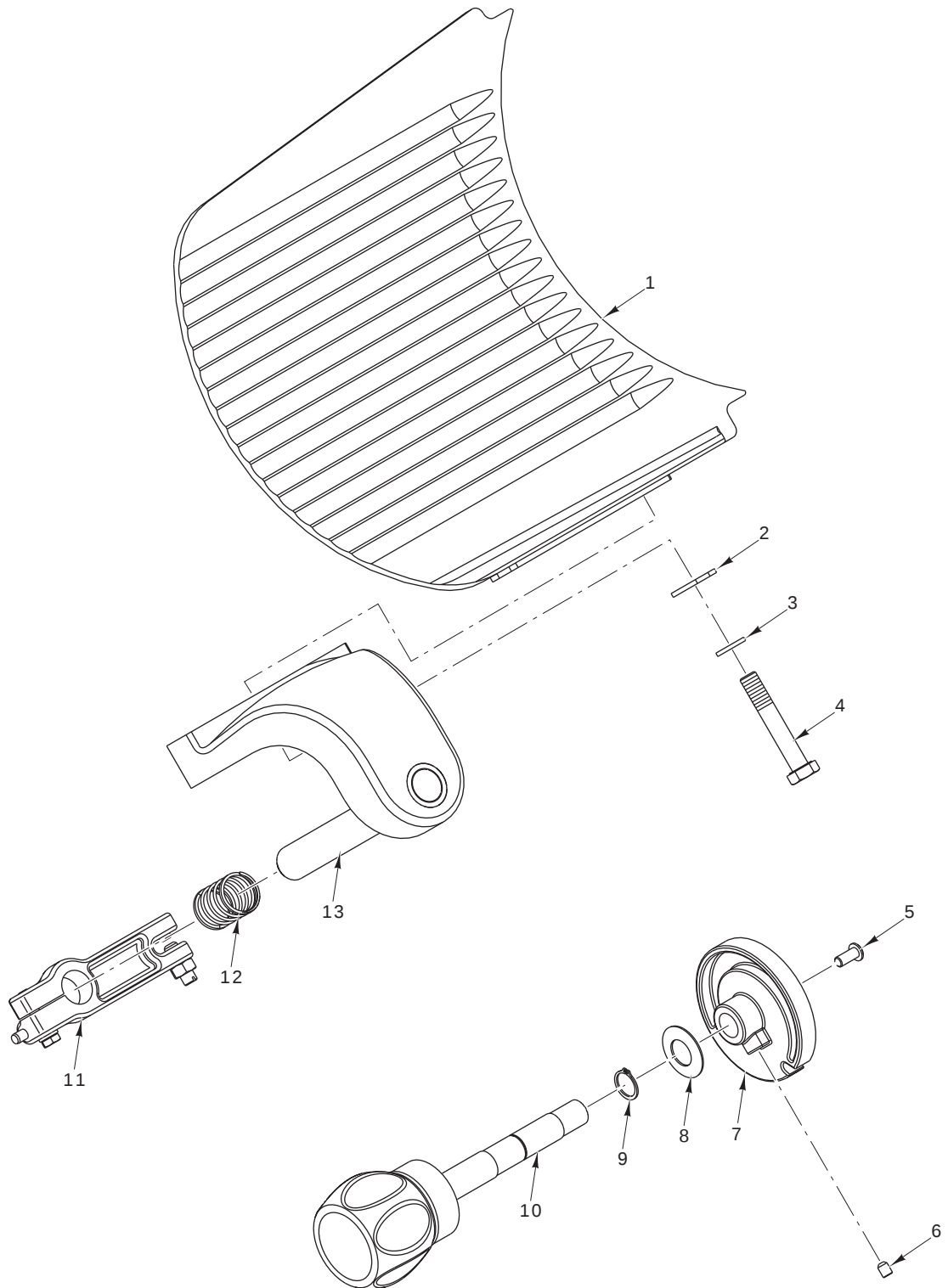


PL-55518

BASE UNIT

BASE UNIT

ILLUS. PL-55518	PART NO.	NAME OF PART	AMT.
1	00-479328	Bushing – Gauge Plate	2
2	00-479397	Foot – Base	4
3	00-479399	Carriage – Rail & Pad	1
4	SC-128-10	Mach. Screw M6 x 1 x 12 mm Phil. Flat Hd.	4
5	00-479323	Guide – Index Arm	1
6	WL-019-97	Lockwasher M6 Helical	1
7	SC-128-16	Mach. Screw M6 x 1 x 12 mm Phil. Pan Hd.	1
8	00-117542-00083	Cord & Plug Assy.	1
9	FE-021-21	Strain Relief – Electrical 90 Deg.	1
10	00-479437	LFG – Cleaning	1
11	NS-048-68	Nut M6 x 1 Hex	1
12	SC-118-28	Mach. Screw M4 x 0.7 x 12 mm Slotted Pan Hd.	1
13	SC-128-16	Mach. Screw M6 x 1 x 12 mm Phil. Pan Hd.	4
14	WL-019-97	Lockwasher M6 Helical	4
15	00-479431-00001	Cover – Bottom and Screen	1
16	WL-019-97	Lockwasher M6 Helical	1
17	SC-118-47	Cap Screw M6 x 1 x 16 mm Hex Hd.	1
18	WL-020-01	Lockwasher M4 Helical	1
19	NS-200-03	Nut M4 x 0.7 Hex	1
20	SD-038-74	Self-Tapping Screw M4 x 0.7 x 14 mm Phil. Pan Hd., Type TT	1
21	00-110979-00098	Capacitor	1
22	SC-128-16	Mach. Screw M6 x 1 x 12 mm Phil. Pan Hd.	2
23	WL-019-97	Lockwasher M6 Helical	2
24	00-479387	Bracket – Electric Component	1
25	00-479366	Bushing – Index	2
26	00-479385	Screw – Deflector	1
27	00-479379	Pin – Locator	1
28	00-479308	Deflector – Product	1

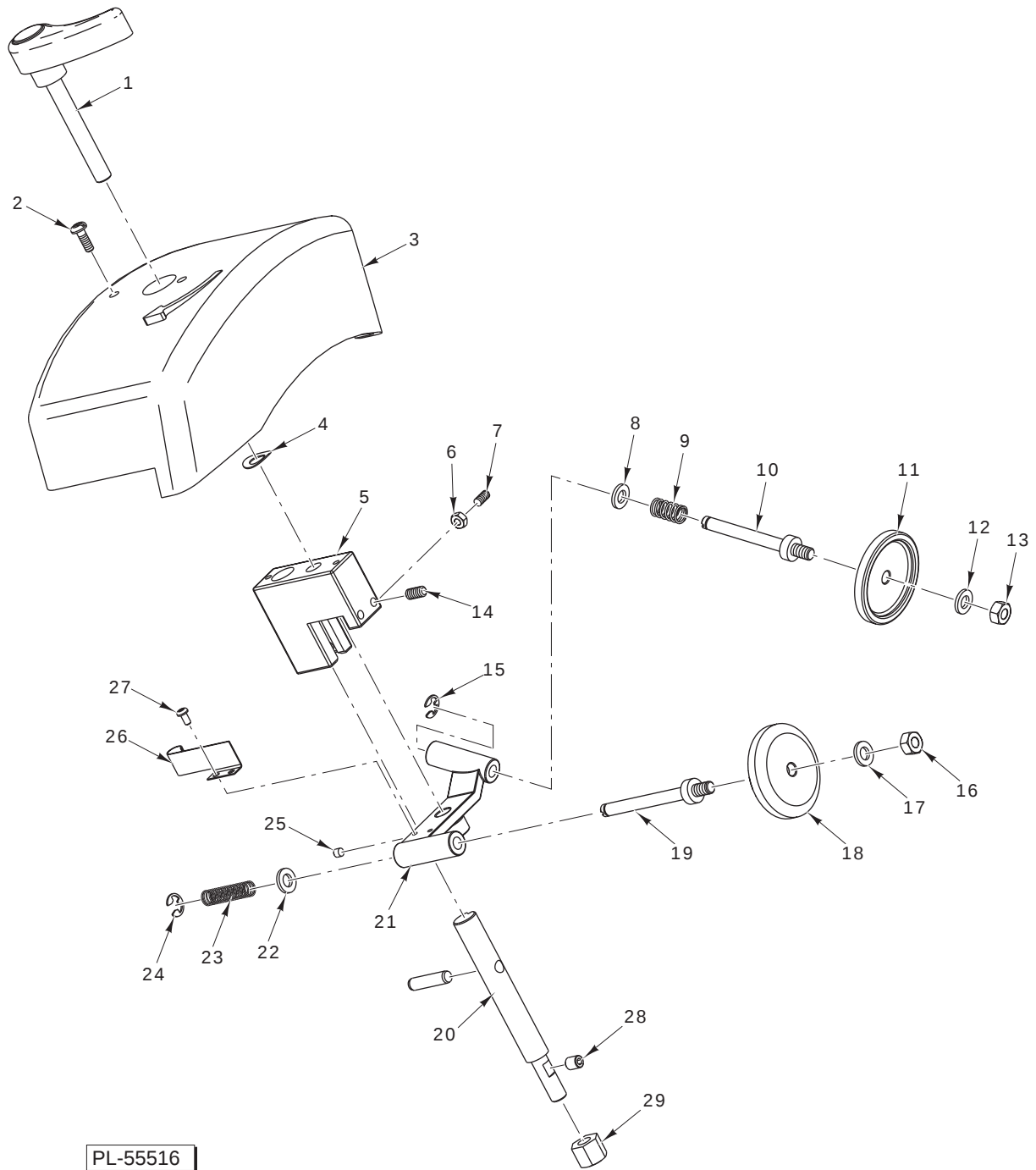


PL-55514

GAUGE PLATE UNIT

GAUGE PLATE UNIT

ILLUS. PL-55514	PART NO.	NAME OF PART	AMT.
1	00-479306-00002	Plate – Gauge	1
2	00-479336	Washer – Gauge Plate	2
3	WL-019-89	Lockwasher M10 Helical	2
4	SC-127-78	Cap Screw M10 x 1.5 x 60 mm Hex Hd.	2
5	SC-127-81	Cap Screw M6 x 1 x 14 mm Hex Button Hd.	1
6	SC-117-36	Set Screw M6 x 1 x 8 mm Hex Hdls., Cup Pt.	1
7	00-479319	Cam – Index	1
8	SL-005-03	Spring – Loading	1
9	RR-012-14	Retaining Ring	1
10	00-479367	Index and Knob Assy. (Incls. Item 9)	1
11	00-479403	Arm – Index Assy.	1
12	00-479392	Spring – Index Shaft	1
13	00-479380	Yoke – Rod Assy.	1



KNIFE SHARPENER UNIT

KNIFE SHARPENER UNIT

ILLUS. PL-55516	PART NO.	NAME OF PART	AMT.
1	00-479347	Knob – Sharpener Assy.	1
2	SC-118-28	Mach. Screw M4 x 0.7 x 12 mm Slotted Pan Hd.	2
3	00-479342	Cover – Sharpener	1
4	SL-005-09	Spring – Loading	1
5	00-479337	Mount – Sharpener	1
6	NS-200-03	Nut M4 x 0.7 Hex	1
7	SC-127-76	Set Screw M4 x 0.7 x 10 mm Hex Hdls., Cone Pt.	1
8	WS-031-17	Washer	1
9	00-479400	Spring – Grinding	1
10	00-479339	Shaft – Sharpener	1
11	00-479341	Wheel – Grinding	1
12	WS-031-17	Washer	1
13	NS-048-68	Nut M6 x 1 Hex	1
14	SC-126-44	Set Screw M5 x 0.8 x 10 mm Hex Hdls., Flat Pt.	2
15	RR-012-12	Retaining Ring	1
16	NS-048-68	Nut M6 x 1 Hex	1
17	WS-031-17	Washer	1
18	00-479398	Wheel – Truing	1
19	00-479340	Shaft – Truing	1
20	00-479356	Post – Sharpener Assy.	1
21	00-479338	Arm – Sharpener	1
22	WS-031-17	Washer	1
23	00-479345	Spring – Truing	1
24	RR-012-12	Retaining Ring	1
25	SC-126-43	Set Screw M4 x 0.7 x 6 mm Hex Hdls., Cone Pt.	1
26	00-479344	Spring – Return	1
27	SC-119-16	Mach. Screw M3 x 0.5 x 6 mm Phil. Pan Hd.	2
28	SC-117-36	Set Screw M6 x 1 x 8 mm Hex Hdls., Cup Pt.	1
29	NS-048-67	Nut M8 x 1.25 Hex (SST)	1
	00-479348	Knife Sharpener Assy. (Incls. Items 1 thru 27)	1



CATALOG OF REPLACEMENT PARTS



A.) EDGE-12 SERIES SLICER

Edge 12-1

ML-136246

Edge 12-2

ML-136247

Table of Contents

5	COVER PAGE - EDGE 12
7	ELECTRICAL COMPONENTS
9	TRANSMISSION, KNIFE, AND BASE ASSEMBLY
11	GAUGE PLATE AND INDEX ASSEMBLY
13	CARRIAGE ASSEMBLY
15	PRODUCT TRAY AND MEAT GRIP
17	SHARPENER ASSEMBLY



CATALOG OF REPLACEMENT PARTS



A.) EDGE-12 SERIES SLICER

Edge 12-1
ML-136246
Edge 12-2
ML-136247

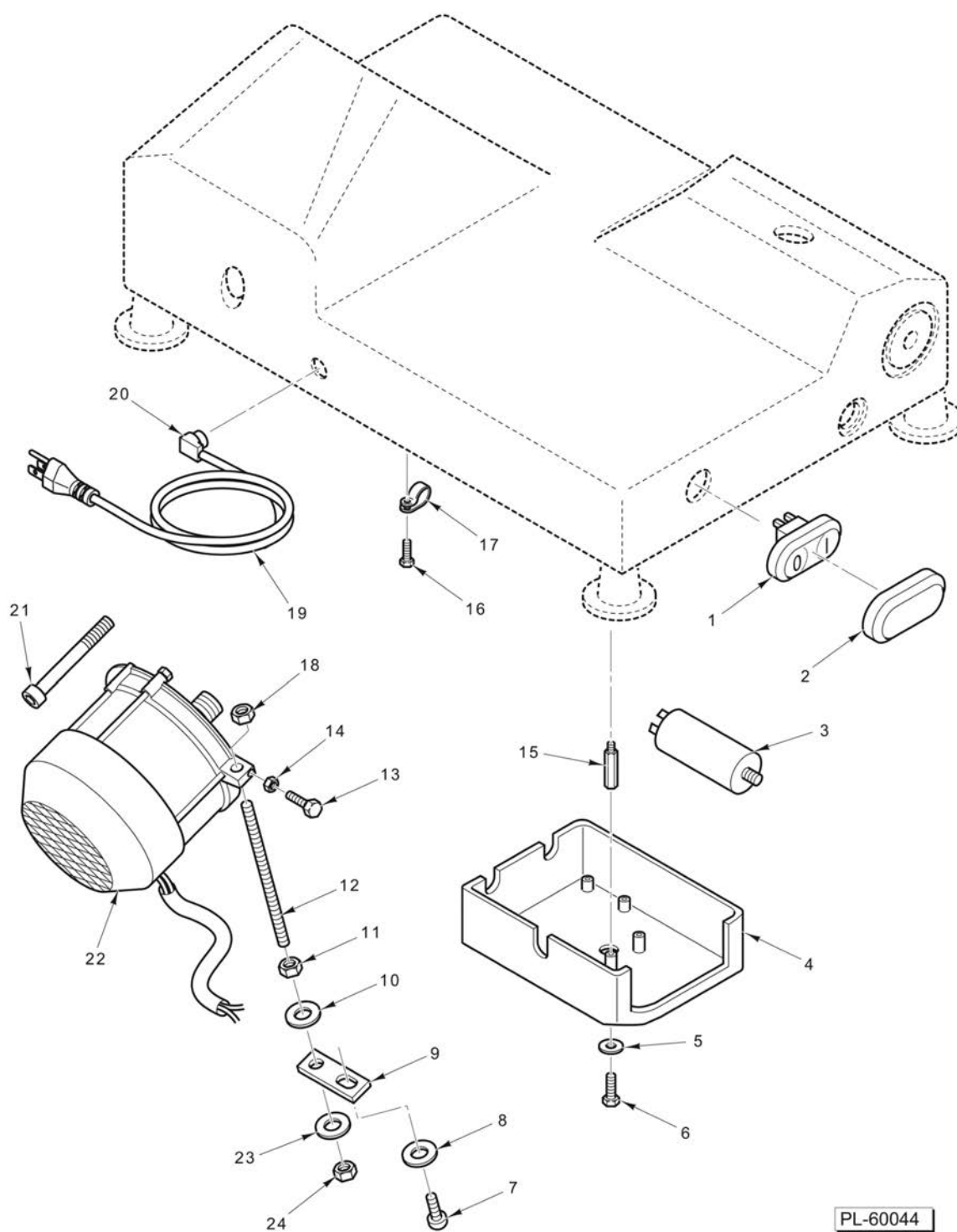
A product of HOBART 701 S. RIDGE AVENUE TROY, OHIO 45374-0001

FORM 43261

COVER PAGE - EDGE 12

COVER PAGE - EDGE 12

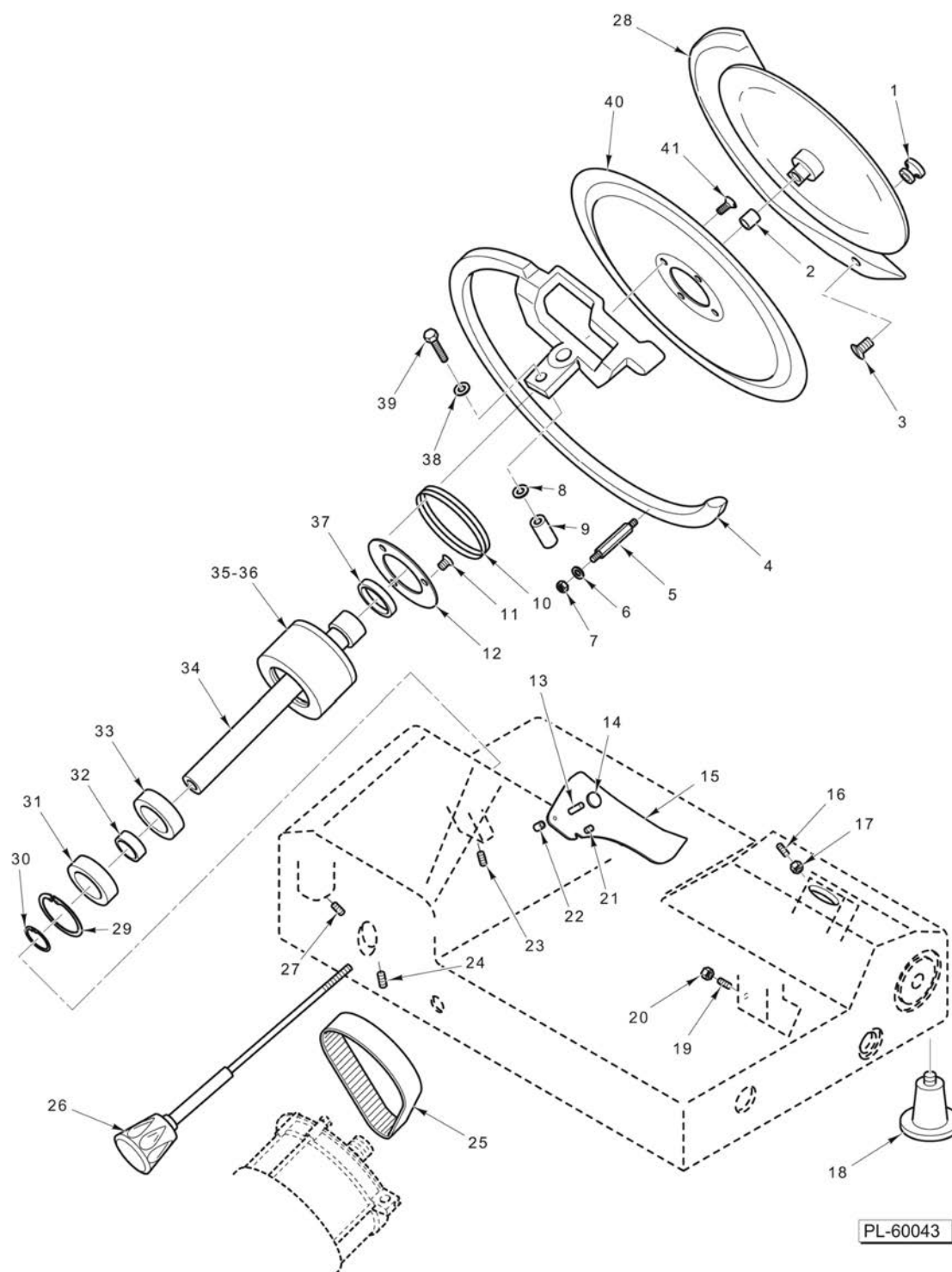
ILLUS.	PART NO.	NAME OF PART	AMT.
PL-F43261	COVER PAGE		
		ML-136246.....	AR
		ML-136247.....	AR
			AR



ELECTRICAL COMPONENTS

ELECTRICAL COMPONENTS

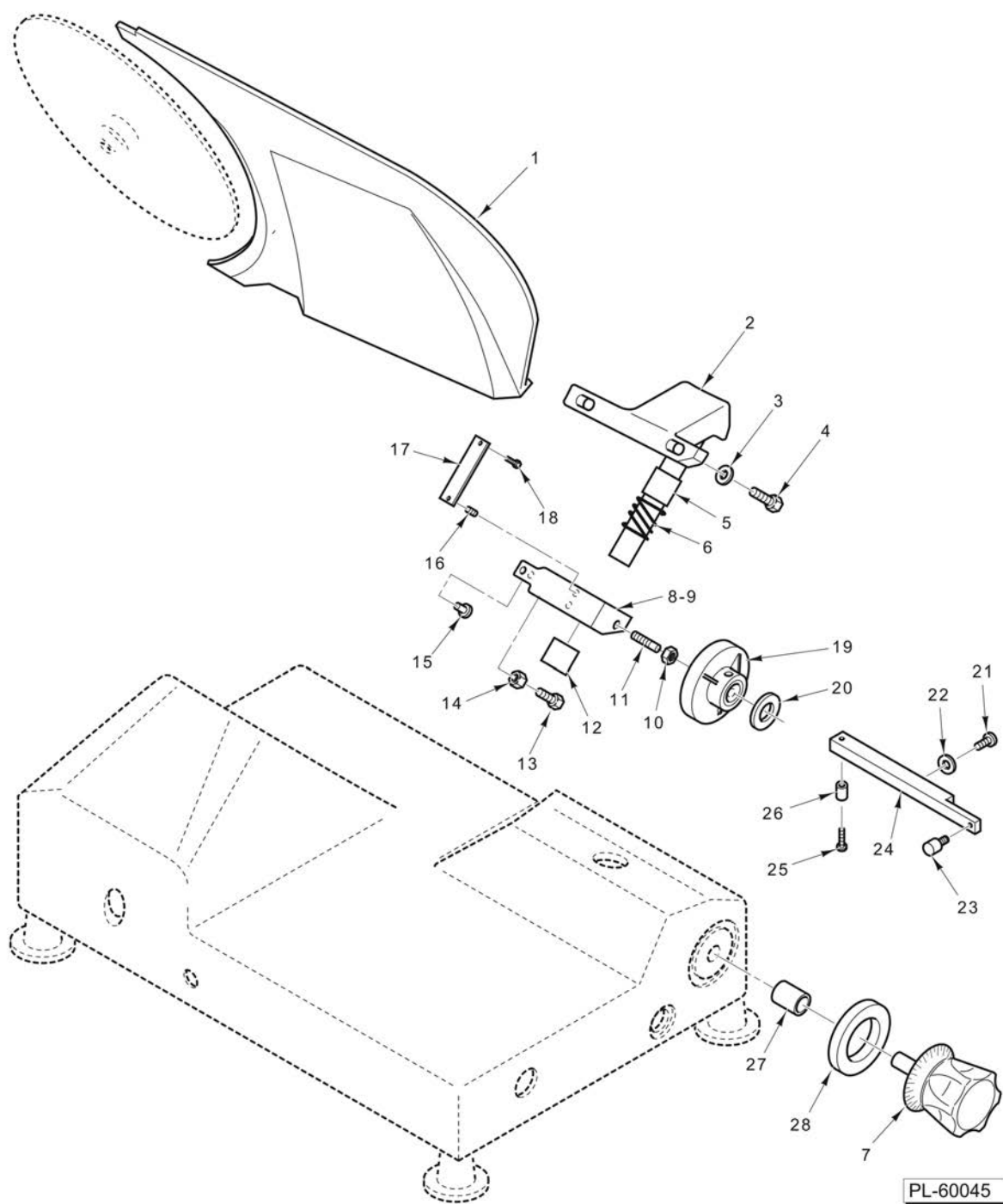
ILLUS.	PART NO.	NAME OF PART	AMT.
PL-60044			
1	00-915503	Switch.....	1
2	00-915504	Cover - Switch.....	1
3	00-915502	Capacitor (18mF).....	2
4	00-915501	Box - Protection.....	1
5	00-915499	Washer.....	2
6	01-400825-00021	Screw.....	2
7	01-40823E-10034	Screw.....	1
8	01-400825-00006	Washer.....	1
9	01-400825-00055	Plate.....	1
10	01-400825-00006	Washer.....	1
11	01-40300M-00098	Nut.....	1
12	00-915507	Rod - Tie (Motor).....	1
13	00-915612-00003	Screw.....	1
14	01-402101-07041	Nut.....	1
15	00-915500	Spacer.....	1
16	00-915612-00004	Screw.....	1
17	00-915508	Clamp.....	1
18	01-40300M-00098	Nut.....	1
19	00-915498	Cord - Power (120 V.).....	1
20	00-915497	Plate - Locking.....	1
21	00-915505	Pin - Motor.....	1
22	00-915506	Motor (120V., 50-60 Hz., 1 Ph.).....	1
	00-915512	Motor (220-240 V., 50-60 Hz., 1 Ph.).....	1
23	01-400825-00006	Washer.....	1
24	01-40300M-00098	Nut.....	1



TRANSMISSION, KNIFE, AND BASE ASSEMBLY

TRANSMISSION, KNIFE, AND BASE ASSEMBLY

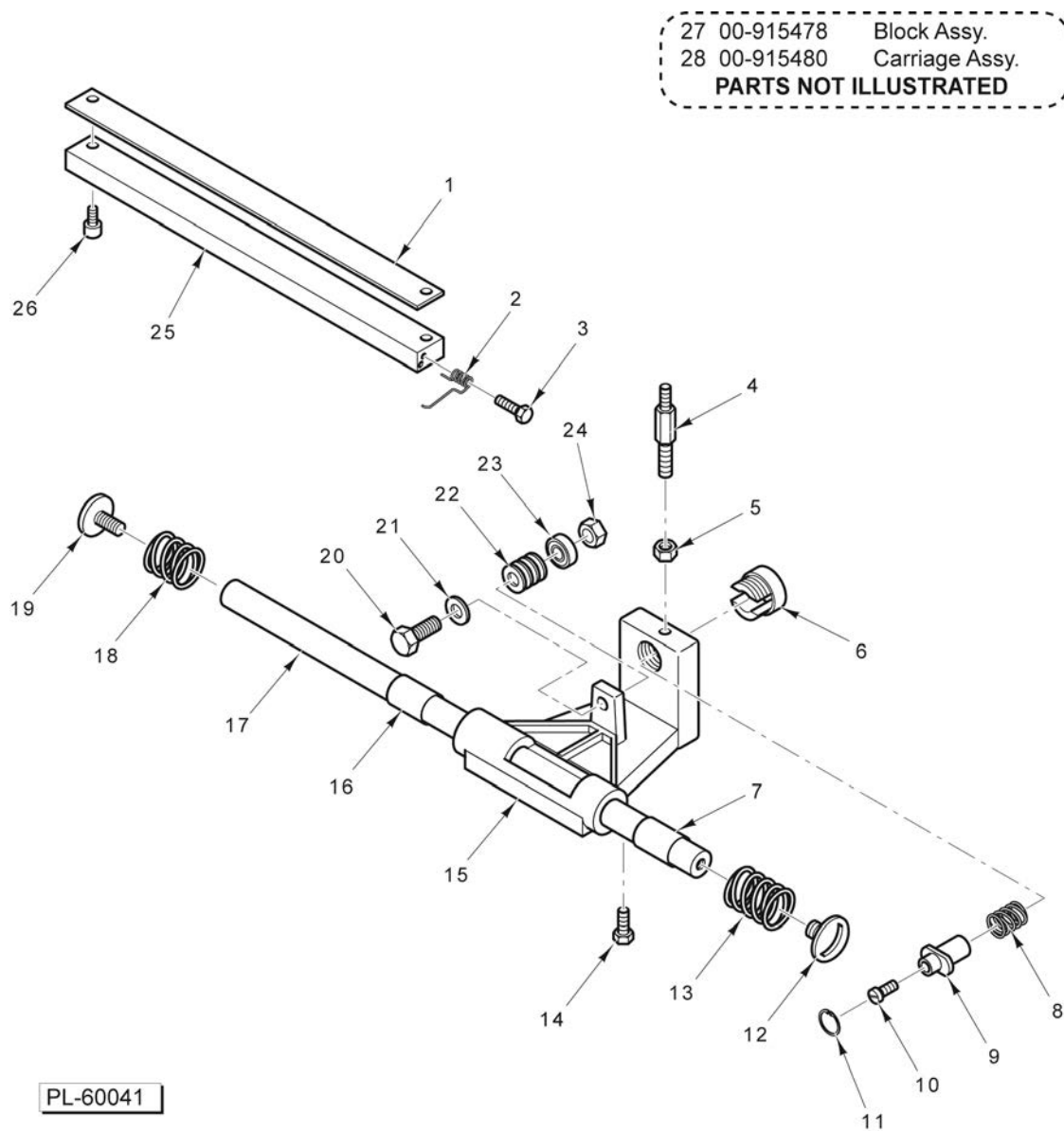
ILLUS. PL-60043	PART NO.	NAME OF PART	AMT.
1	01-400823-00403	Knob - Knife Cover (Aluminum).....	1
2	01-400825-00135	Insert - Cover.....	1
3	01-400825-00021	Screw.....	1
4	00-915425	Guard - Ring (Knife).....	1
5	00-915427	Spacer - Ring.....	2
6	00-915612-00001	Washer.....	2
7	00-915612-00002	Nut.....	2
8	01-40829A-10012	Washer.....	1
9	00-915426	Support - Ring Guard.....	1
10	00-915428	V-Ring (Rubber).....	1
11	01-400825-00402	Screw.....	3
12	00-915429	Flange (SST).....	1
13		Pin (Included in Item 14).....	1
14	00-915629	Deflector Knob & Pin Assy.....	1
15	00-915437	Deflector.....	1
16	01-400827-00086	Set Screw.....	1
17	01-402101-07041	Nut.....	1
18	00-915442	Foot - Rubber.....	4
19	01-400827-00086	Set Screw.....	1
20	01-402101-07041	Nut.....	1
21	00-915438	Pin - Deflector.....	1
22	01-400825-00135	Insert - Cover.....	1
23	01-400827-00078	Set Screw.....	1
24	01-400827-00078	Set Screw.....	1
25	00-915441	Belt.....	1
26	00-915440	Tie Rod Assy. (Grey).....	1
27	01-400825-00086	Set Screw Screw.....	1
28	00-915423	Cover - Knife.....	1
29	01-400825-00071	Retaining Ring.....	1
30	01-400825-00072	Retaining Ring.....	1
31	00-915433	Bearing.....	1
32	00-915434	Spacer.....	1
33	00-915433	Bearing.....	1
34	00-915432	Shaft - Pulley.....	1
35	00-915431	Pulley.....	1
36	00-915443	Pulley Assy. (Incls. Items 29 thru 35 & 37).....	1
37	00-915430	Ring (Rubber).....	1
38	01-40829A-10012	Washer.....	1
39	00-915612-00007	Screw.....	1
40	00-915424	Knife (300mm).....	1
41	01-400827-00074	Screw - Knife.....	4



GAUGE PLATE AND INDEX ASSEMBLY

GAUGE PLATE AND INDEX ASSEMBLY

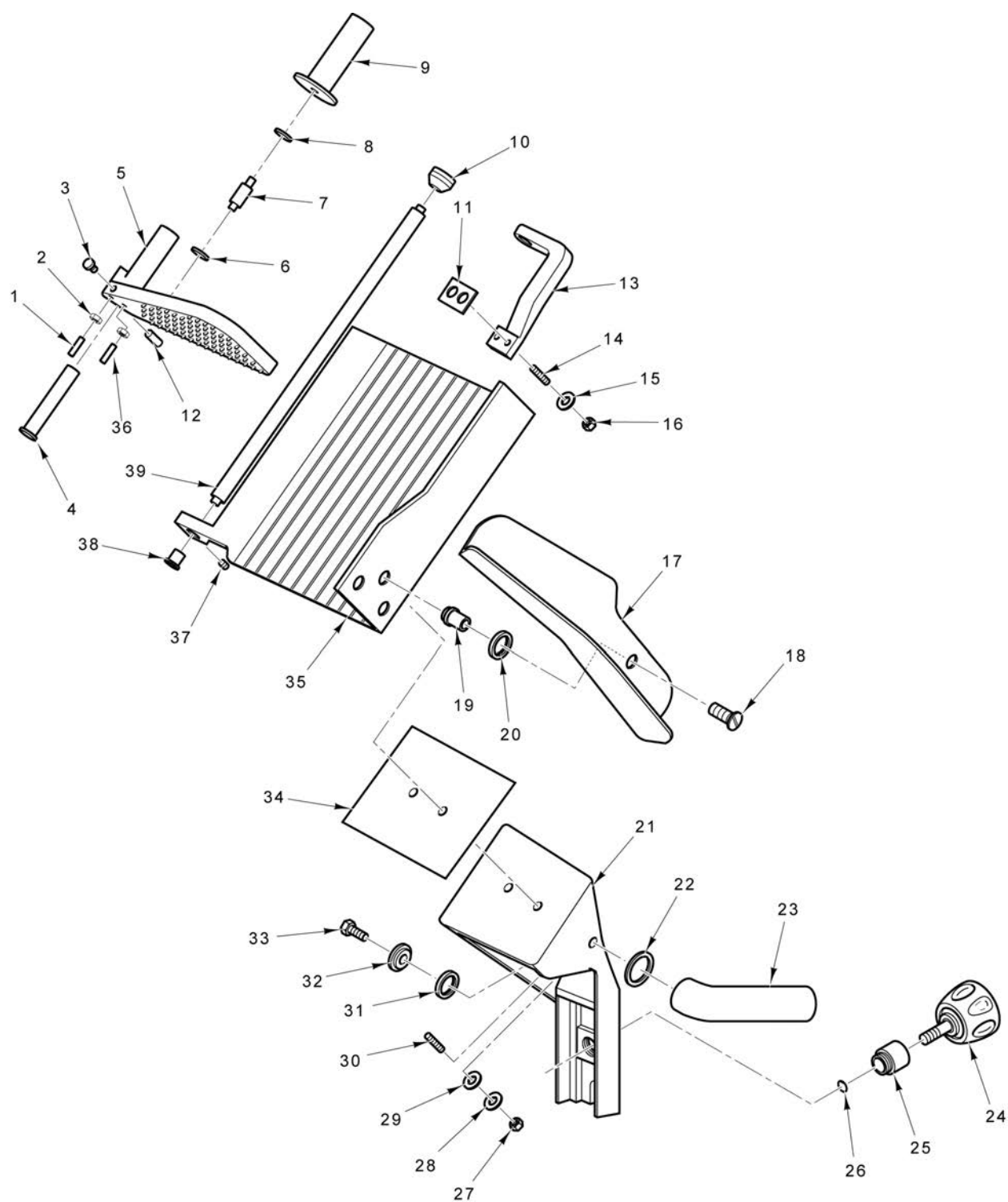
ILLUS.	PART NO.	NAME OF PART	AMT.
PL-60045			
1	00-915481	Plate - Gauge.....	1
2	00-915482	Support - Gauge Plate.....	1
3	01-403301-03812	Washer.....	2
4	01-400825-00089	Screw.....	2
5	00-915483	Bushing.....	1
6	00-915484	Spring.....	1
7	00-915490	Index Knob (Grey).....	1
8	00-915495	Support Assy. (Incls. Items 9 thru 15).....	1
9	00-915486	Support.....	1
10	01-40300M-00098	Nut.....	1
11	00-915488	Pin - Cam.....	1
12	00-915483	Bushing.....	1
13	01-400827-00028	Screw (Brass).....	1
14	01-402101-07041	Nut.....	1
15	01-400825-00030	Pin.....	1
16	01-400827-00031	Set Screw.....	2
17	00-915487	Plate.....	1
18	01-400827-00032	Screw.....	2
19	00-915489	Cam Assy.....	1
20	01-400827-00095	Washer - Spring.....	1
21	01-40829A-10020	Screw.....	1
22	00-915612-00001	Washer.....	1
23	00-915493	Pin.....	1
24	00-915494	Plate.....	1
25	01-400827-00032	Screw.....	2
26	00-915492	Bushing.....	1
27	00-915491	Bushing.....	1
28	01-40829A-10023	Washer.....	1



CARRIAGE ASSEMBLY

CARRIAGE ASSEMBLY

ILLUS. PL-60041	PART NO.	NAME OF PART	AMT.
1	00-915466	Plate - Lexan.....	1
2	00-915467	Spring.....	1
3	01-400827-00028	Screw (Brass).....	1
4	00-915468	Product Table Support.....	1
5	00-915612-00002	Nut.....	1
6	00-915475	Bushing (Aluminum).....	1
7	00-915472	Bushing.....	1
8	00-915476	Spring.....	1
9	00-915477	Bushing.....	1
10	01-40829A-00606	Screw (Nylon).....	1
11	01-40829A-00600	Retaining Ring.....	1
12	01-400827-00050	Screw - Round Rail.....	1
13	00-915474	Spring.....	1
14	01-400827-00129	Screw (Nylon).....	1
15	00-915473	Carriage.....	1
16	00-915472	Bushing.....	1
17	00-915470	Bar - Round.....	1
18	00-915471	Spring.....	1
19	01-400827-00050	Screw - Round Rail.....	1
20	01-400827-00017	Screw.....	1
21	01-402101-08010	Washer.....	1
22	01-402101-08010	Washer.....	3
23	00-915469	Bearing.....	1
24	01-4000CU-00008	Nut.....	1
25	00-915465	Bar - Square.....	1
26	01-400827-00021	Screw.....	2
27	00-915478	Block Assy. (CE).....	1
28	00-915480	Carriage Assy. (Incls. Items 4 thru 7, 16, & 20 thru 24).....	1

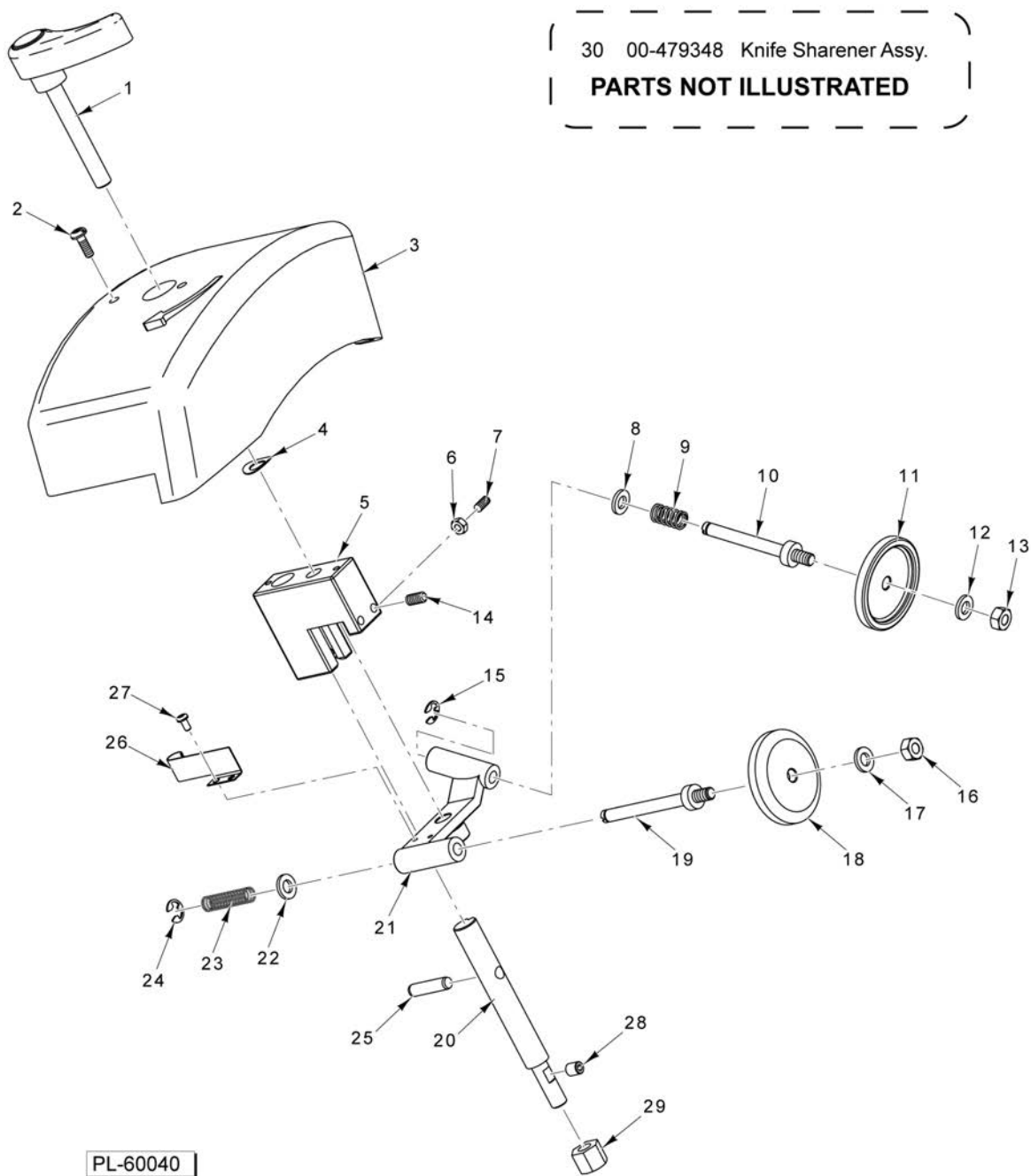


PL-60042

PRODUCT TRAY AND MEAT GRIP

PRODUCT TRAY AND MEAT GRIP

ILLUS. PL-60042	PART NO.	NAME OF PART	AMT.
1	00-913174	Pin.....	1
2	01-40330M-00578	Nut M6 (SST).....	2
3	01-400825-00030	Pin.....	1
4	NFS	Not Available for Field Servicing (Order Item #5 Assembly to replace.).....	1
5	00-915479	Meat Pusher Assy. (Incls. Items 1 thru 4, 12, & 36).....	1
6	00-915449	Gasket - Handle.....	1
7	00-915450	Spacer.....	1
8	00-915449	Gasket - Handle.....	1
9	00-915451	Handle - Pusher (Grey).....	1
10	00-915455	Knob.....	1
11	00-915456	Gasket - Extension.....	1
12	01-400827-00082	Wear Pad (Plastic).....	1
13	00-915702	Bracket - Extension (Grey).....	1
14	00-915612-00009	Screw.....	2
15	01-40829A-10019	Washer.....	2
16	00-915612-00008	Nut.....	2
17	00-915268	Guard - Thumb.....	1
18	00-915612-00010	Screw.....	3
19	00-915460	Insert - Standoff.....	3
20	00-915275	Washer (Rubber).....	3
21	00-915462	Support - Tray.....	1
22	00-915458	Gasket - Carriage Handle.....	1
23	00-875345	Handle - Carriage.....	1
24	00-915464	Knob - Carriage.....	1
25	00-915463	Bushing (Aluminum).....	1
26	01-40829A-10028	Retaining Ring.....	1
27	00-915612-00002	Nut.....	2
28	01-40827A-10011	Washer (Aluminum).....	2
29	01-40823E-10014	Washer - Gasket (Rubber).....	2
30	00-915612-00012	Set Screw.....	2
31	01-40823E-10014	Washer - Gasket (Rubber).....	1
32	01-40827A-10011	Washer (Aluminum).....	1
33	01-400825-00089	Screw.....	1
34	00-915461	Gasket.....	1
35	00-915459	Tray - Product.....	1
36	00-915445	Pin Spacer (Plastic).....	1
37	00-915612-00011	Set Screw.....	1
38	00-915452	Bushing.....	1
39	00-915454	Rod.....	1



SHARPENER ASSEMBLY

SHARPENER ASSEMBLY

ILLUS.	PART NO.	NAME OF PART	AMT.
PL-60040			
1	00-479347	Knob - Sharpener Assy.....	1
2	00-915612-00013	Screw.....	2
3	00-479342	Cover - Sharpener.....	1
4	SL-005-09	Spring - Loading.....	1
5	00-479337	Mount - Sharpener.....	1
6	00-915612-00015	Nut.....	1
7	00-915612-00019	Set Screw.....	1
8	01-40829A-10019	Washer.....	1
9	00-479400	Spring - Grinding.....	1
10	00-479339	Shaft - Sharpener.....	1
11	00-479341	Wheel - Grinding.....	1
12	01-40829A-10019	Washer.....	1
13	00-915612-00020	Nut.....	1
14	00-915612-00021	Set Screw.....	2
15	00-915612-00022	Retaining Ring.....	1
16	00-915612-00020	Nut.....	1
17	01-40829A-10019	Washer.....	1
18	00-479398	Wheel - Truing.....	1
19	00-479340	Shaft - Truing.....	1
20	00-479343	Shaft - Sharpener.....	1
21	00-479338	Arm - Sharpener.....	1
22	01-40829A-10019	Washer.....	1
23	00-479345	Spring - Truing.....	1
24	00-915612-00022	Retaining Ring.....	1
25	00-915496	Pin.....	1
26	00-479344	Spring - Return.....	1
27	00-915612-00018	Screw.....	2
28	00-915612-00017	Set Screw.....	1
29	00-915612-00016	Nut.....	1
30	00-479348	Knife Sharpener Assy. (Incls. Items 1 thru 29).....	1



CATALOG OF REPLACEMENT PARTS

EDGE 12-11 Slicer

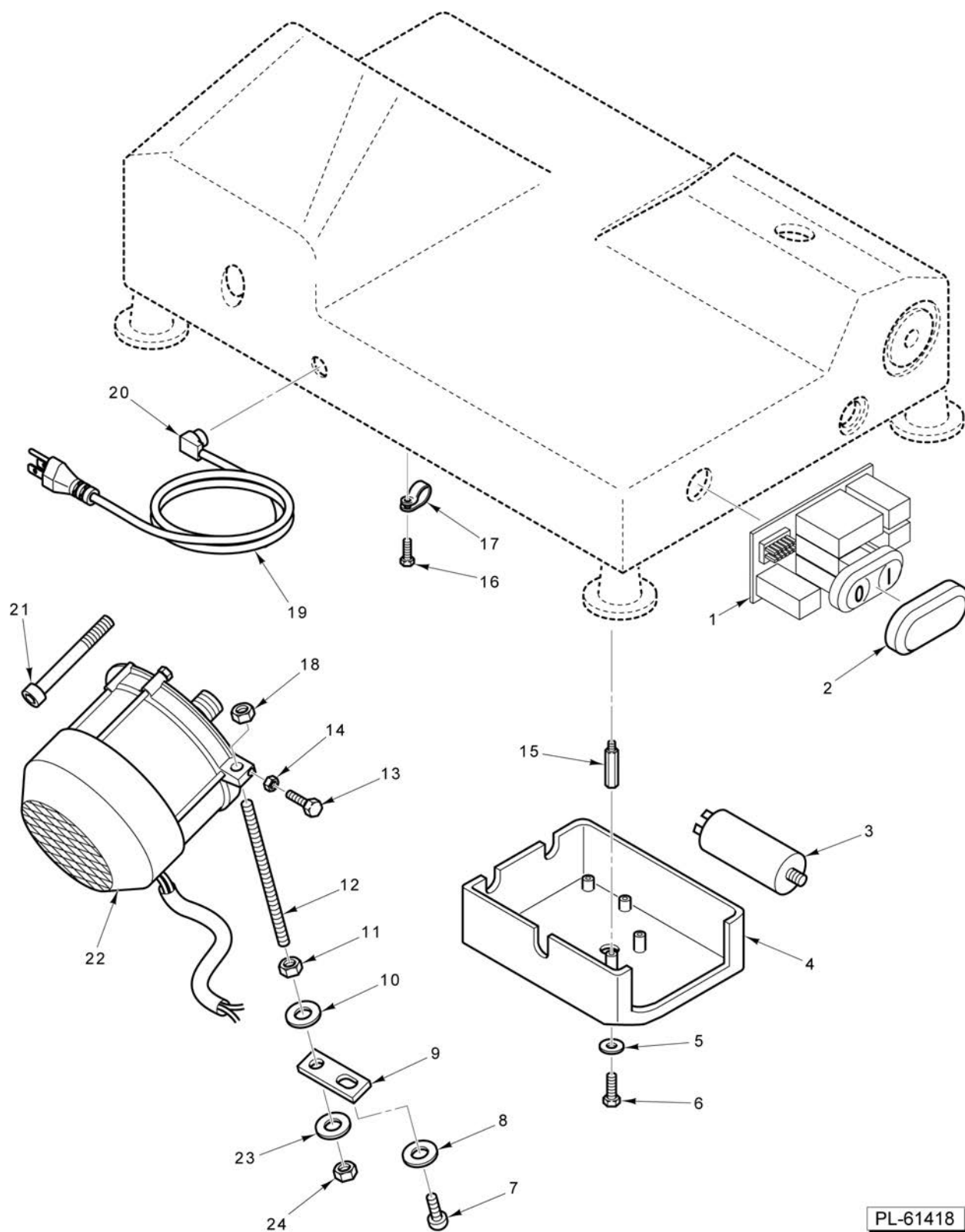
ML-136345

Edge 12-11



Table of Contents

5	ELECTRICAL COMPONENTS
7	TRANSMISSION, KNIFE AND BASE ASSEMBLY
9	GAUGE PLATE AND INDEX ASSEMBLY
11	CARRIAGE ASSEMBLY
13	PRODUCT TRAY AND MEAT GRIP
15	SHARPENER ASSEMBLY

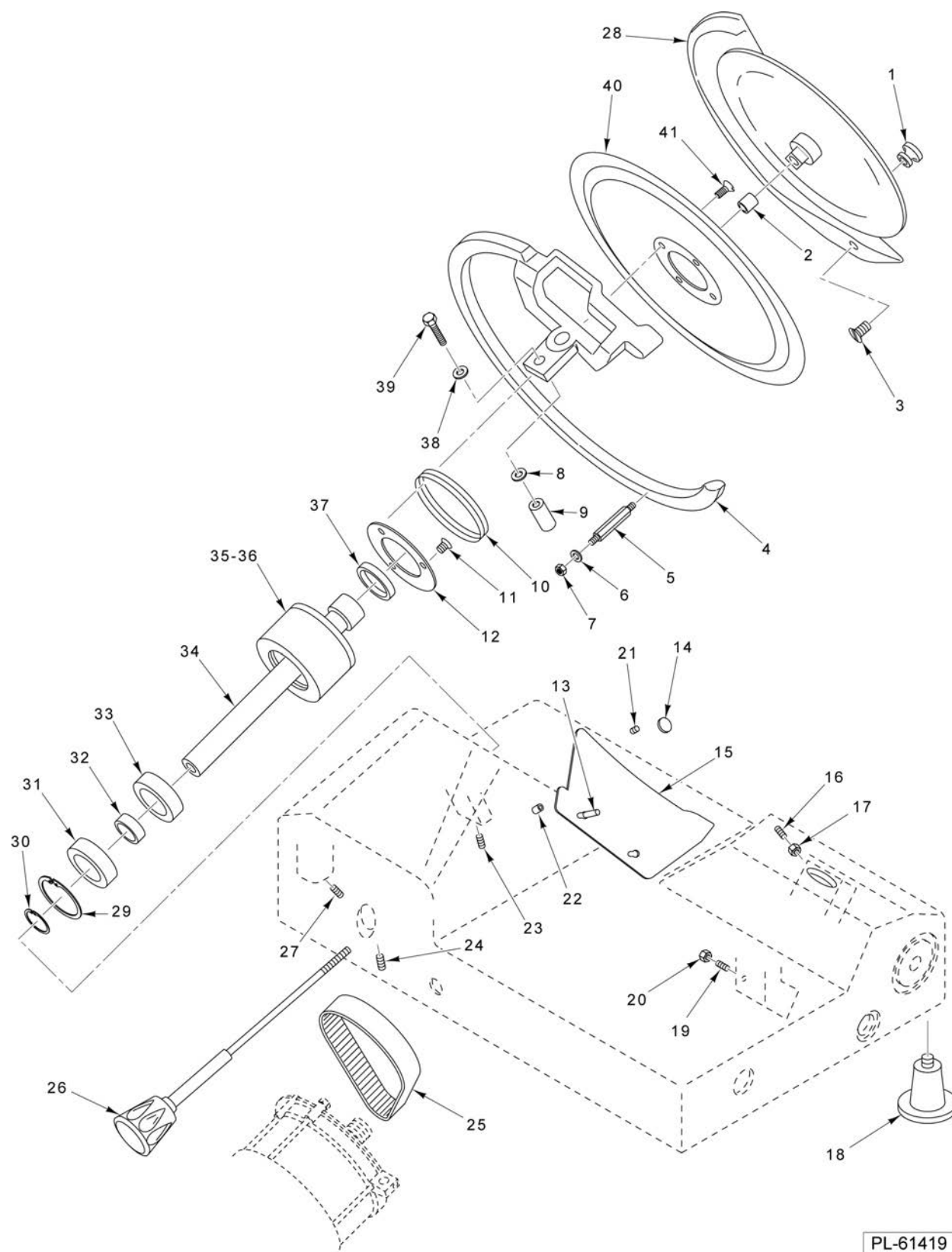


PL-61418

ELECTRICAL COMPONENTS

ELECTRICAL COMPONENTS

ILLUS.	PART NO.	NAME OF PART	AMT.
PL-61418			
1	00-915954	Switch - Circuit Bd. Assy.....	1
2	00-915955	Boot - Switch.....	1
3	00-915502	Capacitor (18mF).....	2
4	00-915501	Box - Protection.....	1
5	00-915499	Washer.....	2
6	01-400825-00021	Screw.....	2
7	01-40823E-10034	Screw.....	1
8	01-400825-00006	Washer.....	1
9	01-400825-00055	Plate.....	1
10	01-400825-00006	Washer.....	1
11	01-40300M-00098	Nut.....	1
12	00-915507	Rod - Tie (Motor).....	1
13	00-915612-00003	Screw.....	1
14	01-402101-07041	Nut.....	1
15	00-915500	Spacer.....	1
16	00-915612-00004	Screw.....	1
17	00-915508	Clamp.....	1
18	01-40300M-00098	Nut.....	1
19	00-915498	Cord - Power (120 V.).....	1
20	00-915497	Plate - Locking.....	1
21	00-915505	Pin - Motor.....	1
22	00-915512	Motor (220-240 V., 50-60 Hz., 1 Ph.).....	1
23	01-400825-00006	Washer.....	1
24	01-40300M-00098	Nut.....	1

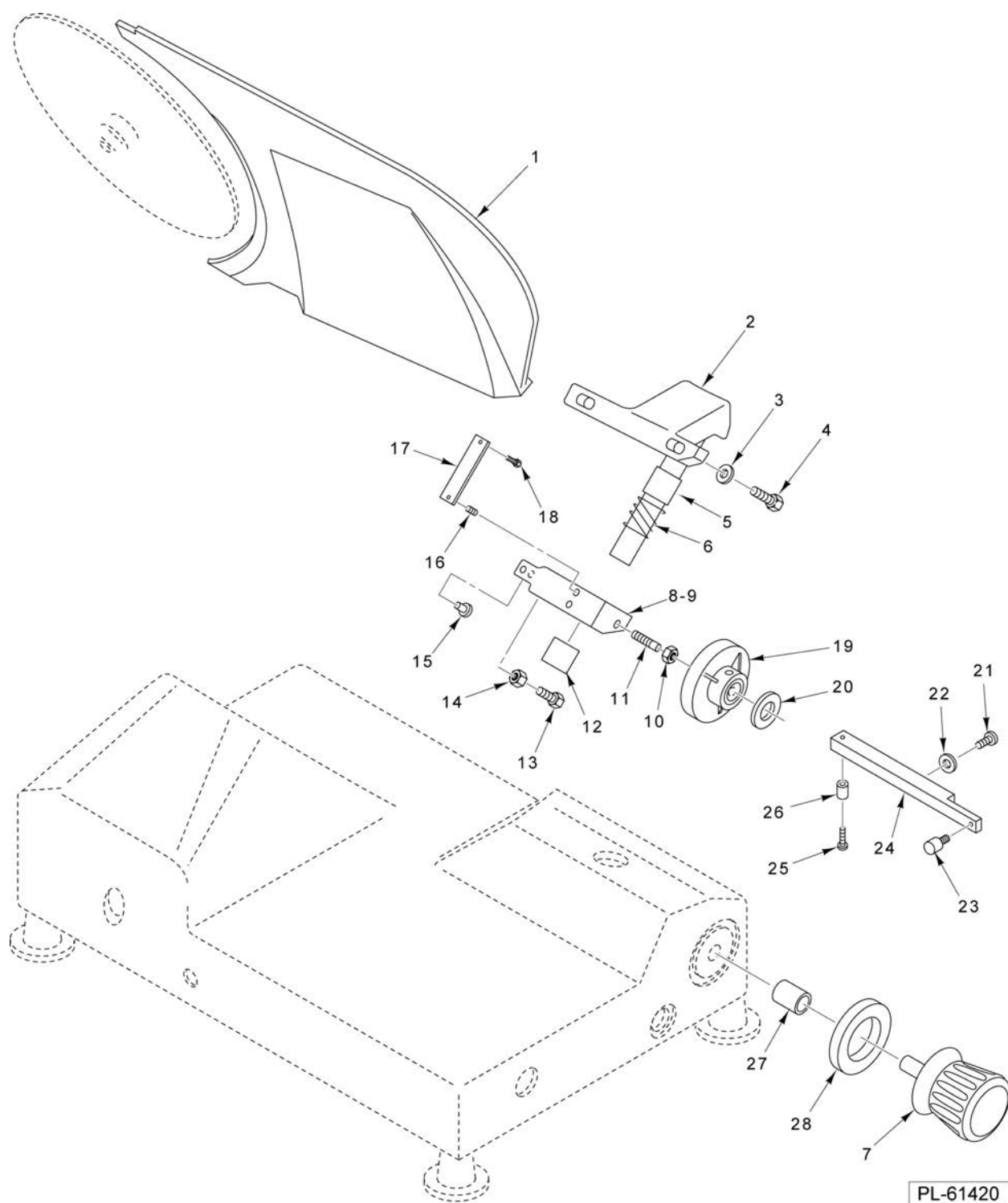


PL-61419

TRANSMISSION, KNIFE AND BASE ASSEMBLY

TRANSMISSION, KNIFE AND BASE ASSEMBLY

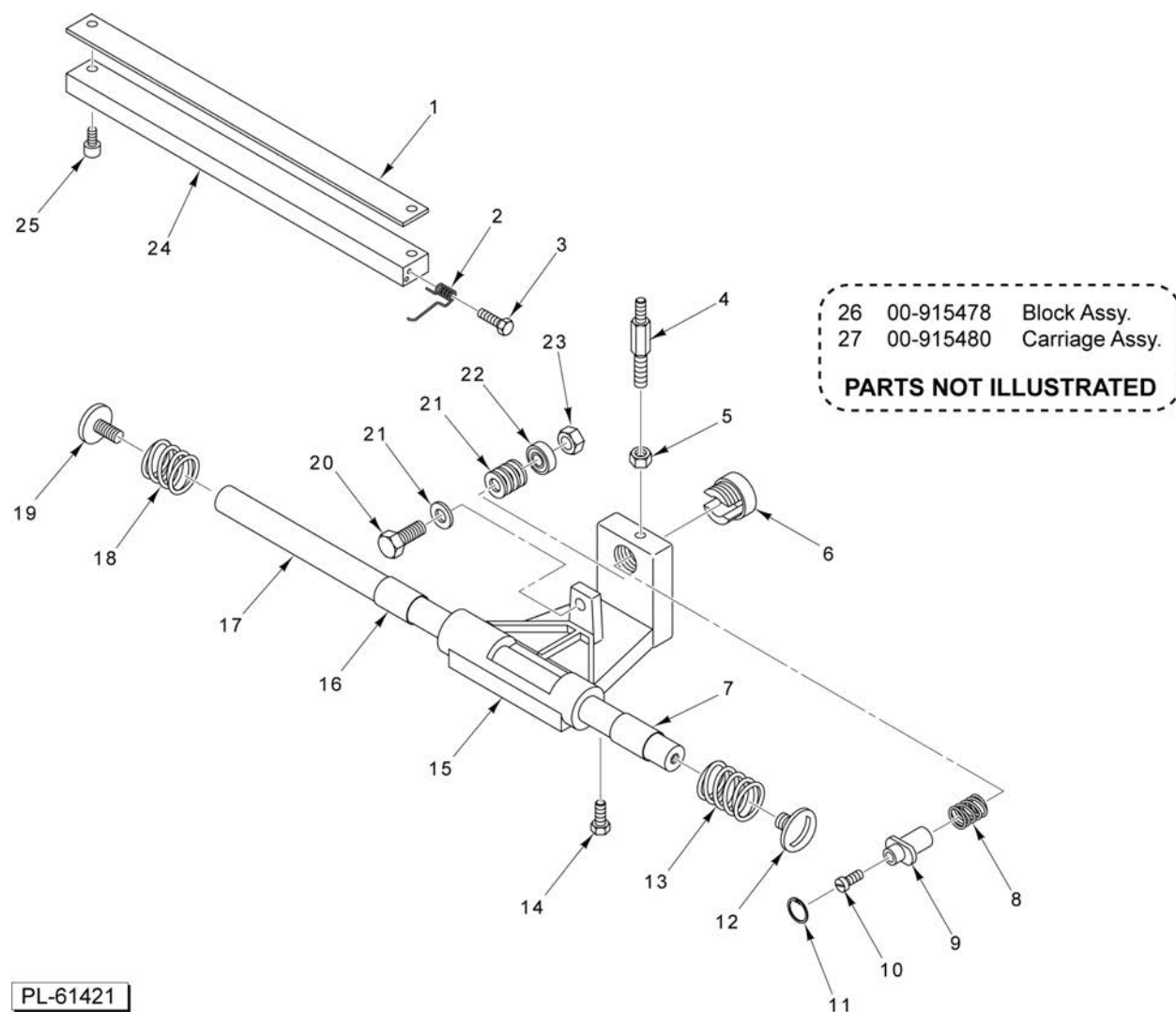
ILLUS.	PART NO.	NAME OF PART	AMT.
PL-61419			
1	01-400823-00403	Knob - Knife Cover (Aluminum).....	1
2	01-400825-00135	Insert - Cover.....	1
3	01-400825-00021	Screw.....	1
4	00-915425	Guard - Ring (Knife).....	1
5	00-915427	Spacer - Ring.....	2
6	00-915612-00001	Washer.....	2
7	00-915612-00002	Nut.....	2
8	01-40829A-10012	Washer.....	1
9	00-915426	Support - Ring Guard.....	1
10	00-915428	V-Ring (Rubber).....	1
11	01-400825-00402	Screw.....	3
12	00-915429	Flange (SST).....	1
13		Pin (Included in Item 14).....	1
14	00-915629	Deflector Knob & Pin Assy.....	1
15	01-40827A-10000	Deflector - Slicer.....	1
16	01-400827-00086	Set Screw.....	1
17	01-402101-07041	Nut.....	1
18	00-915442	Foot - Rubber.....	4
19	01-400827-00086	Set Screw.....	1
20	01-402101-07041	Nut.....	1
21	00-915869	Pin - Slice Deflector.....	1
22	01-400825-00135	Insert - Cover.....	1
23	01-400827-00078	Set Screw.....	1
24	01-400827-00078	Set Screw.....	1
25	01-400827-0066B	Belt - Ribbed (Flat).....	1
26	00-915440	Tie Rod Assy. (Grey).....	1
27	01-400825-00086	Set Screw Screw.....	1
28	00-915423	Cover - Knife.....	1
29	01-400825-00071	Retaining Ring.....	1
30	01-400825-00072	Retaining Ring.....	1
31	00-915433	Bearing.....	1
32	00-915434	Spacer.....	1
33	00-915433	Bearing.....	1
34	00-915432	Shaft - Pulley.....	1
35	00-915431	Pulley.....	1
36	00-915443	Pulley Assy. (Incls. Items 29 thru 35 & 37).....	1
37	00-915430	Ring (Rubber).....	1
38	01-40829A-10012	Washer.....	1
39	00-915612-00007	Screw.....	1
40	00-915424	Knife (300mm).....	1
41	01-400827-00074	Screw - Knife.....	4



GAUGE PLATE AND INDEX ASSEMBLY

GAUGE PLATE AND INDEX ASSEMBLY

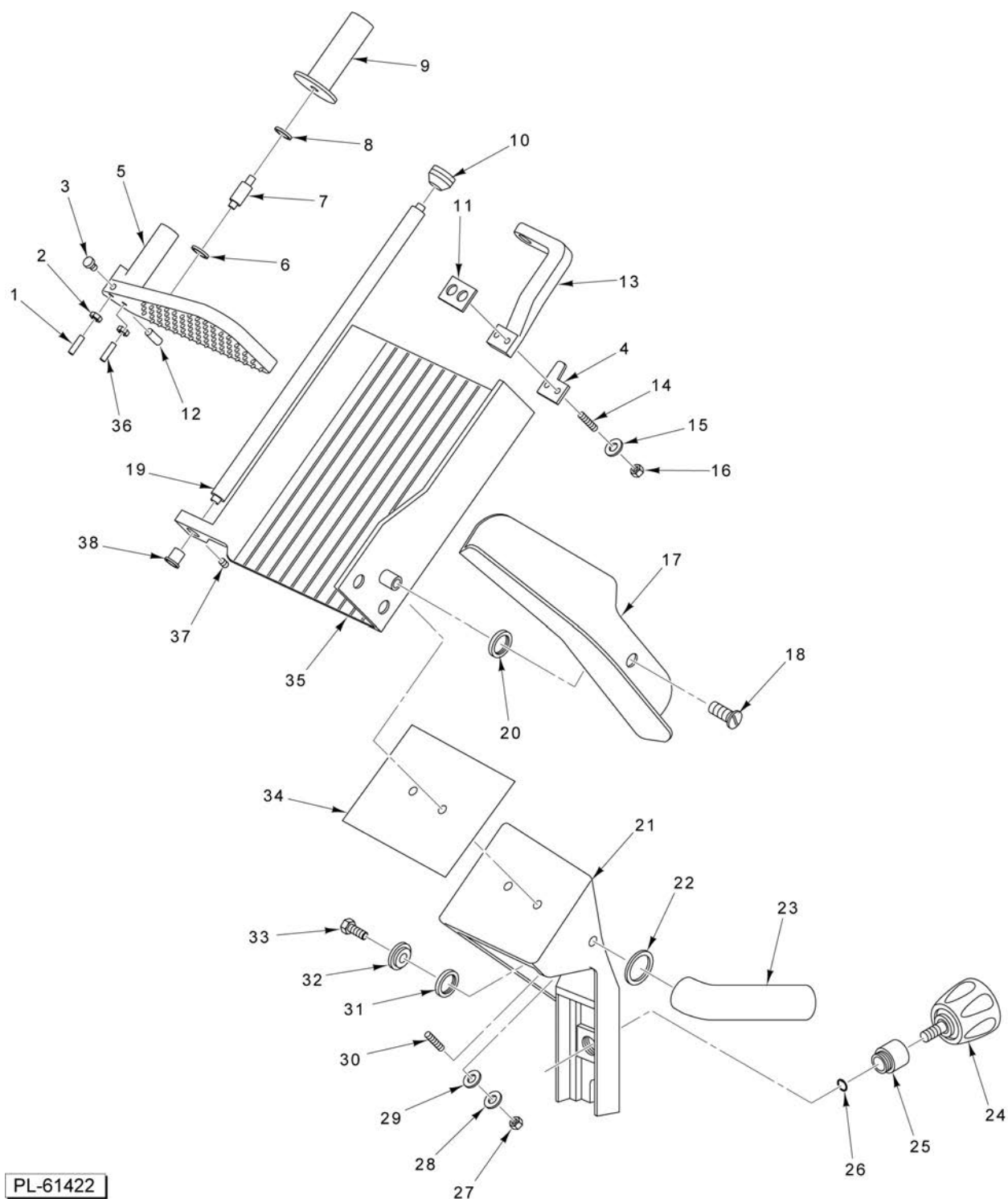
ILLUS. PL-61420	PART NO.	NAME OF PART	AMT.
1	00-915481	Plate - Gauge.....	1
2	00-915482	Support - Gauge Plate.....	1
3	01-403301-03812	Washer.....	2
4	01-400825-00089	Screw.....	2
5	00-915483	Bushing.....	1
6	00-915484	Spring.....	1
7	00-915490	Index Knob (Grey).....	1
8	00-915495	Support Assy. (Incls. Items 9 thru 15).....	1
9	00-915486	Support.....	1
10	01-40300M-00098	Nut.....	1
11	00-915488	Pin - Cam.....	1
12	00-915483	Bushing.....	1
13	01-400827-00028	Screw (Brass).....	1
14	01-402101-07041	Nut.....	1
15	01-400825-00030	Pin.....	1
16	01-400827-00031	Set Screw.....	2
17	01-400827-00026	Plate.....	1
18	01-400827-00032	Screw.....	2
19	01-400827-00025	Cam.....	1
20	01-400827-00095	Washer - Spring.....	1
21	01-40829A-10020	Screw.....	1
22	00-915612-00001	Washer.....	1
23	00-915493	Pin.....	1
24	00-915494	Plate.....	1
25	01-400827-00032	Screw.....	2
26	00-915492	Bushing.....	1
27	00-915491	Bushing.....	1
28	01-40829A-10023	Washer.....	1



CARRIAGE ASSEMBLY

CARRIAGE ASSEMBLY

ILLUS. PL-61421	PART NO.	NAME OF PART	AMT.
1	00-915466	Plate - Lexan.....	1
2	00-915467	Spring.....	1
3	01-400827-00028	Screw (Brass).....	1
4	00-915468	Product Table Support.....	1
5	00-915612-00002	Nut.....	1
6	00-915475	Bushing (Aluminum).....	1
7	00-915472	Bushing.....	1
8	00-915476	Spring.....	1
9	00-915477	Bushing.....	1
10	01-40829A-00606	Screw (Nylon).....	1
11	01-40829A-00600	Retaining Ring.....	1
12	01-400827-00050	Screw - Round Rail.....	1
13	00-915474	Spring.....	1
14	01-400827-00129	Screw (Nylon).....	1
15	00-915473	Carriage.....	1
16	00-915472	Bushing.....	1
17	00-915470	Bar - Round.....	1
18	00-915471	Spring.....	1
19	01-400827-00050	Screw - Round Rail.....	1
20	01-400827-00017	Screw.....	1
21	01-402101-08010	Washer.....	4
22	00-915469	Bearing.....	1
23	01-4000CU-00008	Nut.....	1
24	00-915465	Bar - Square.....	1
25	01-400827-00021	Screw.....	2
26	00-915478	Block Assy. (CE).....	1
27	00-915480	Carriage Assy. (Incls. Items 4 thru 7, 16, & 20 thru 24).....	1

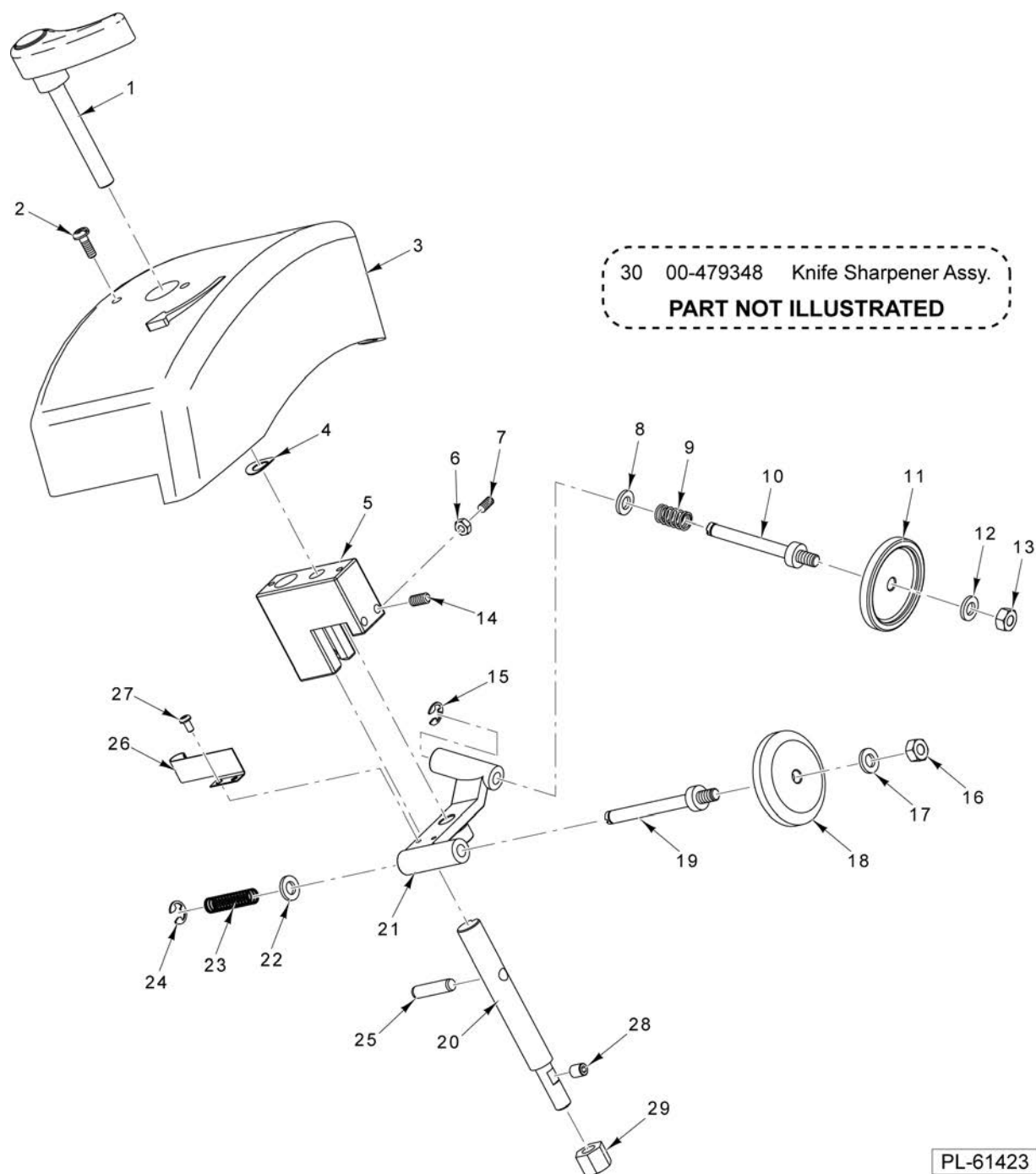


PL-61422

PRODUCT TRAY AND MEAT GRIP

PRODUCT TRAY AND MEAT GRIP

ILLUS. PL-61422	PART NO.	NAME OF PART	AMT.
1	00-913174	Pin.....	1
2	01-40330M-00578	Nut M6 (SST).....	2
3	01-400825-00030	Pin.....	1
4	00-938502	Hook - Meat Hook.....	1
5	00-915479	Meat Pusher Assy. (Incls. Items 1 thru 4, 12, & 36).....	1
6	00-915449	Gasket - Handle.....	1
7	00-915450	Spacer.....	1
8	00-915449	Gasket - Handle.....	1
9	00-915451	Handle - Pusher (Grey).....	1
10	00-915455	Knob.....	1
11	00-915456	Gasket - Extension.....	1
12	01-400827-00082	Wear Pad (Plastic).....	1
13	00-915702	Bracket - Extension (Grey).....	1
14	00-915612-00009	Screw.....	2
15	01-40829A-10019	Washer.....	2
16	00-915612-00008	Nut.....	2
17	00-915268	Guard - Thumb.....	1
18	00-915612-00010	Screw.....	3
20	00-915275	Washer (Rubber).....	3
21	00-915462	Support - Tray.....	1
22	00-915458	Gasket - Carriage Handle.....	1
23	00-875345	Handle - Carriage.....	1
24	00-915464	Knob - Carriage.....	1
25	00-915463	Bushing (Aluminum).....	1
26	01-40829A-10028	Retaining Ring.....	1
27	00-915612-00002	Nut.....	2
28	01-40827A-10011	Washer (Aluminum).....	2
29	01-40823E-10014	Washer - Gasket (Rubber).....	2
30	00-915612-00012	Set Screw.....	2
31	01-40823E-10014	Washer - Gasket (Rubber).....	1
32	01-40827A-10011	Washer (Aluminum).....	1
33	01-400825-00089	Screw.....	1
34	00-915461	Gasket.....	1
35	00-915459	Tray - Product.....	1
36	00-915445	Pin Spacer (Plastic).....	1
37	00-915612-00011	Set Screw.....	1
38	00-915452	Bushing.....	1
19	00-915454	Rod.....	1



SHARPENER ASSEMBLY

SHARPENER ASSEMBLY

ILLUS.	PART NO.	NAME OF PART	AMT.
PL-61423			
1	00-479347	Knob - Sharpener Assy.....	1
2	00-915612-00013	Screw.....	2
3	00-479342	Cover - Sharpener.....	1
4	SL-005-09	Spring - Loading.....	1
5	00-479337	Mount - Sharpener.....	1
6	00-915612-00015	Nut.....	1
7	00-915612-00019	Set Screw.....	1
8	01-40829A-10019	Washer.....	1
9	00-479400	Spring - Grinding.....	1
10	00-479339	Shaft - Sharpener.....	1
11	00-479341	Wheel - Grinding.....	1
12	01-40829A-10019	Washer.....	1
13	00-915612-00020	Nut.....	1
14	00-915612-00021	Set Screw.....	2
15	00-915612-00022	Retaining Ring.....	1
16	00-915612-00020	Nut.....	1
17	01-40829A-10019	Washer.....	1
18	00-479398	Wheel - Truing.....	1
19	00-479340	Shaft - Truing.....	1
20	00-479343	Shaft - Sharpener.....	1
21	00-479338	Arm - Sharpener.....	1
22	01-40829A-10019	Washer.....	1
23	00-479345	Spring - Truing.....	1
24	00-915612-00022	Retaining Ring.....	1
25	00-915496	Pin.....	1
26	00-479344	Spring - Return.....	1
27	00-915612-00018	Screw.....	2
28	00-915612-00017	Set Screw.....	1
29	00-915612-00016	Nut.....	1
30	00-479348	Knife Sharpener Assy. (Incls. Items 1 thru 29).....	1



CATALOG OF REPLACEMENT PARTS

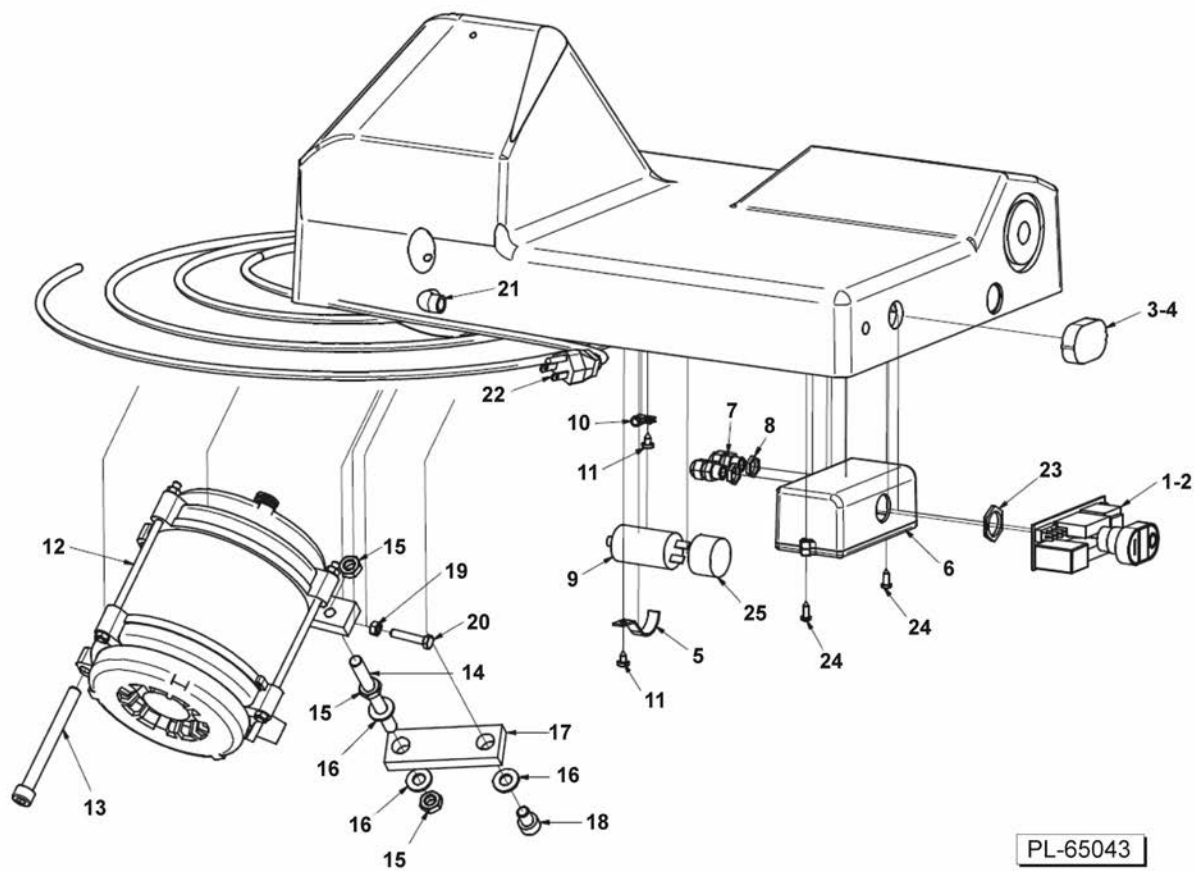
EDGE 13-11 SLICER

EDGE 13-11
ML-136347



Table of Contents

5	ELECTRICAL COMPONENTS (EDGE 13-11)
7	TRANSMISSION, KNIFE, AND BASE ASSEMBLY (EDGE 13-11)
9	GAUGE PLATE AND INDEX ASSEMBLY (EDGE 13-11)
11	CARRIAGE ASSEMBLY (EDGE 13-11)
13	PRODUCT TRAY AND MEAT GRIP (EDGE 13-11)
15	SHARPENER ASSEMBLY (EDGE 13-11)



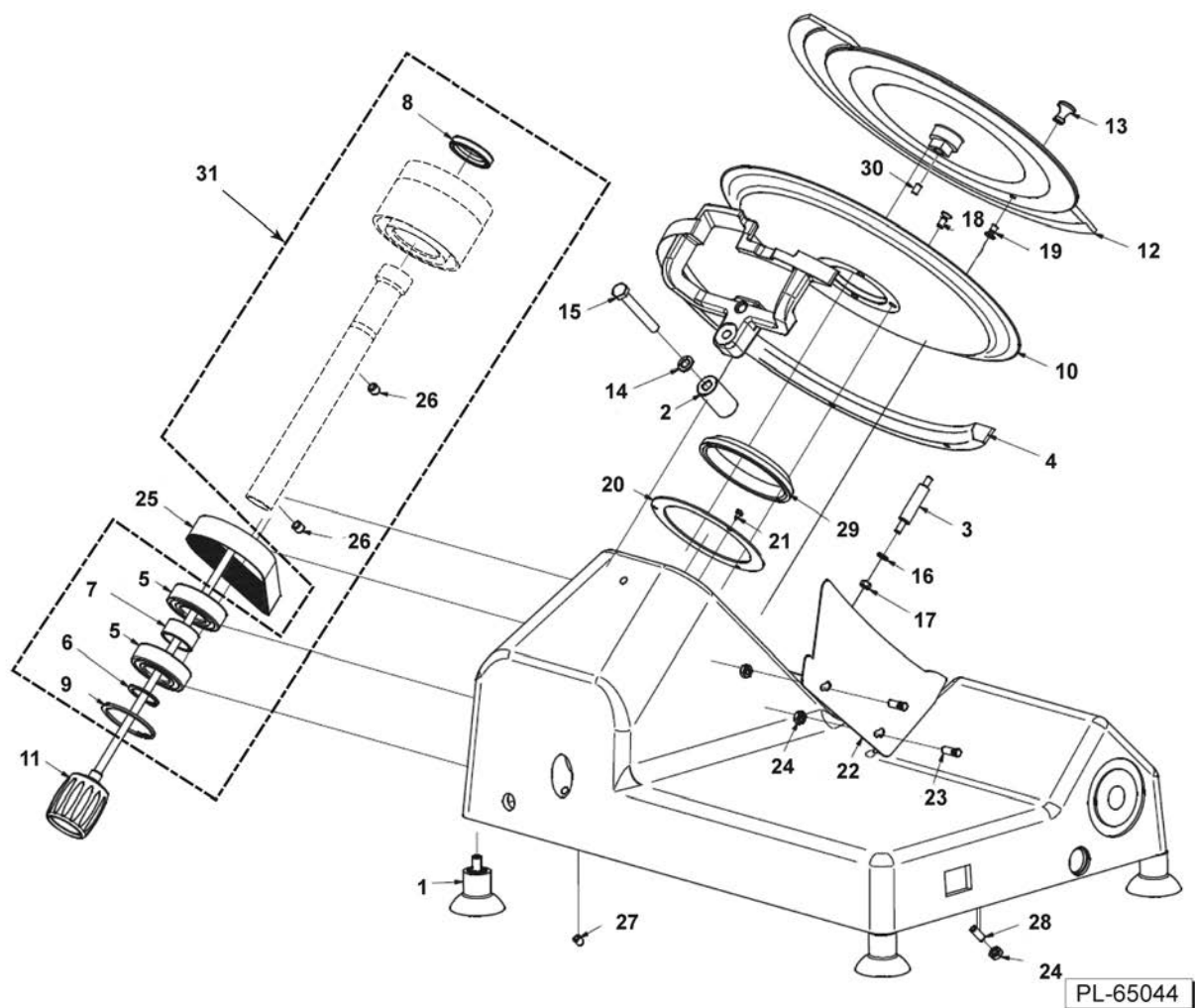
ELECTRICAL COMPONENTS (EDGE 13-11)

ELECTRICAL COMPONENTS (EDGE 13-11)

ILLUS.	PART NO.	NAME OF PART	AMT.
PL-65043			
*1	00-915954	Switch - Circuit Bd. Assy.....	1
**2	00-915892	Switch & Circuit Board.....	1
*3	00-915955	Boot - Switch.....	1
**4	00-915893	Switch Cover.....	1
5	01-400825-00043	Clamp - Capacitor.....	1
6	00-915956	Box - Protection.....	1
7	00-915957	Relief - Strain.....	2
8	00-915958	Nut - Strain Relief.....	2
9	00-915502	Capacitor (18mF).....	1
10	00-915508	Clamp.....	1
11	00-915612-00004	Screw.....	2
12	00-915506	Motor (120V., 50-60 Hz., 1 Ph.).....	1
13	00-915505	Pin - Motor.....	1
14	00-915507	Rod - Tie (Motor).....	1
15	01-40300M-00098	Nut.....	3
16	01-400823-00123	Washer.....	3
17	01-400825-00055	Plate.....	1
18	01-400827-00058	Screw.....	1
19	01-402101-07041	Nut.....	1
20	01-402101-01079	Screw.....	1
21	00-915497	Plate - Locking.....	1
22	00-915498	Cord - Power (110V).....	1
23	00-915959	Washer.....	1
24	00-915960	Screw.....	2
25	00-915961	Cover - Capacitor.....	1

* SN 1070948 & Above

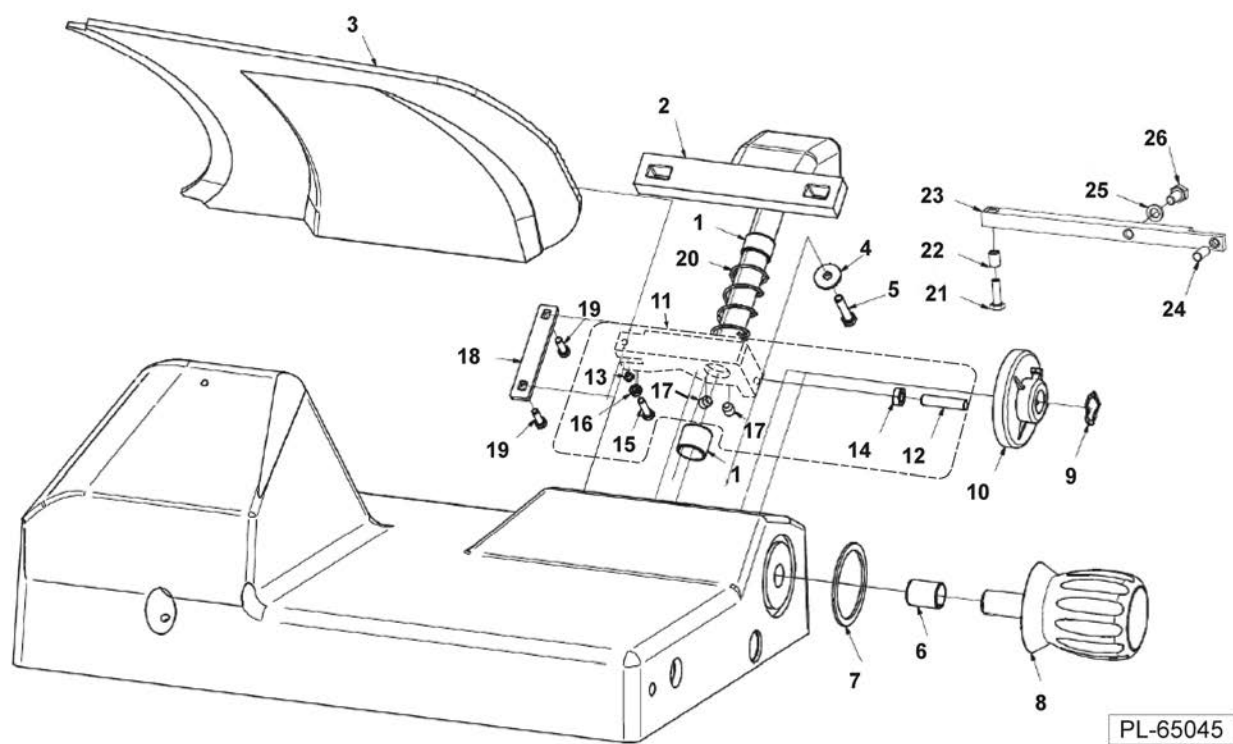
** Below SN 1070948



**TRANSMISSION, KNIFE, AND BASE ASSEMBLY
(EDGE 13-11)**

TRANSMISSION, KNIFE, AND BASE ASSEMBLY (EDGE 13-11)

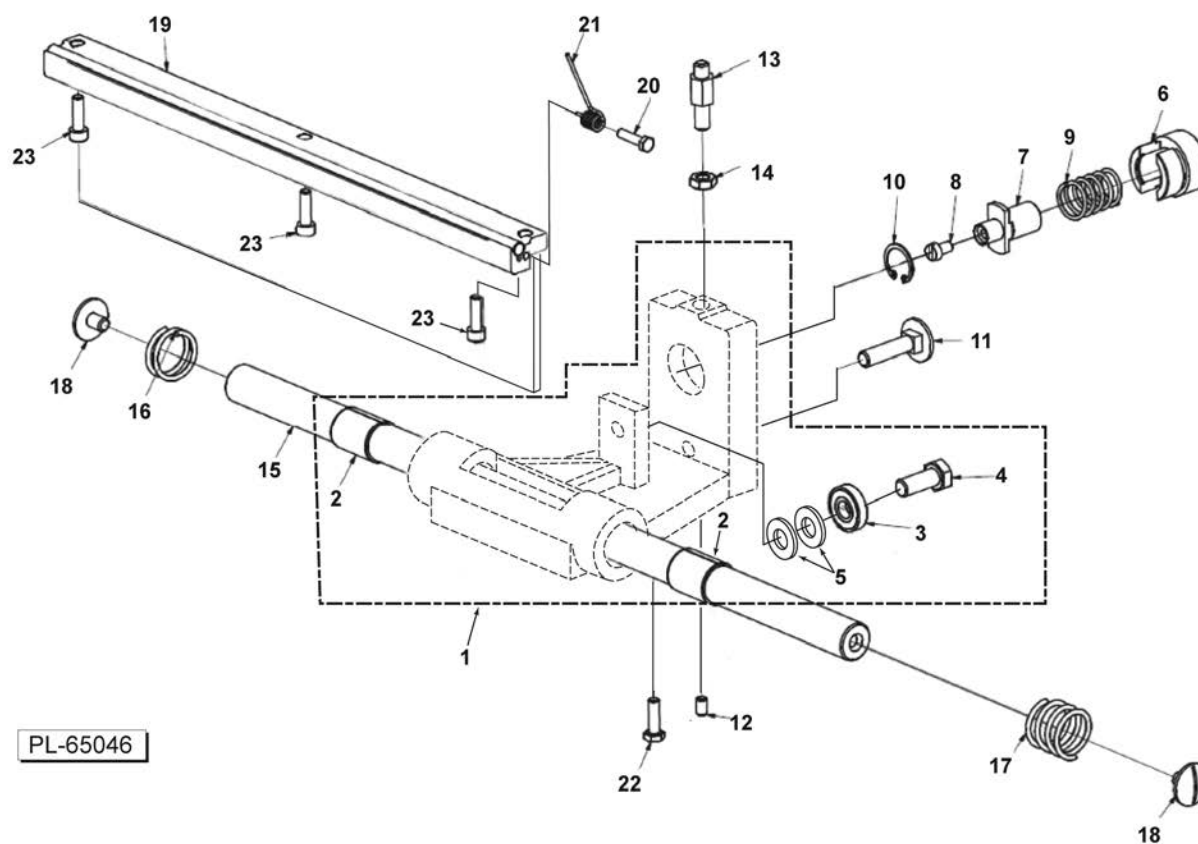
ILLUS. PL-65044	PART NO.	NAME OF PART	AMT.
1	01-400827-00093	Foot - Rubber.....	4
2	00-915919	Support - Guard Ring.....	1
3	00-915920	Spacer - Ring.....	2
4	00-915921	Guard - Ring (Knife).....	1
5	00-915433	Bearing.....	2
6	00-915930	Circlip.....	1
7	00-915434	Spacer.....	1
8	00-915430	Ring (Rubber).....	1
9	00-915929	Circlip.....	1
10	00-915993	Knife (330mm).....	1
11	00-915440	Tie Rod Assy. (Grey).....	1
12	00-915924	Knife Cover (330mm).....	1
13	01-400823-00403	Knob - Knife Cover (Aluminum).....	1
14	01-40330M-00143	Washer.....	1
15	00-915925	Screw.....	1
16	00-40827A-00262	Washer.....	2
17	00-915994	Nut.....	2
18	00-938005-00005	Screw.....	4
19	00-915894	Screw.....	1
20	01-40829E-00403	Ring.....	1
21	01-400825-00402	Screw.....	3
22	00-915926	Deflector - Slice.....	1
23	00-915927	Pin.....	2
24	01-402101-07049	Nut.....	4
25	01-400827-0066B	Belt - Ribbed (Flat).....	1
26	01-400829-00119	Set Screw.....	2
27	00-915964	Set Screw.....	1
28	00-915963	Set Screw.....	2
29	01-40829E-00404	Seal - Rubber.....	1
30	01-400827-00135	Insert - Center Plate.....	1
31	01-40829E-00067	Knife Bearing Assy. (Incls. Items 5 thru 9 & 26).....	1



**GAUGE PLATE AND INDEX ASSEMBLY
(EDGE 13-11)**

GAUGE PLATE AND INDEX ASSEMBLY (EDGE 13-11)

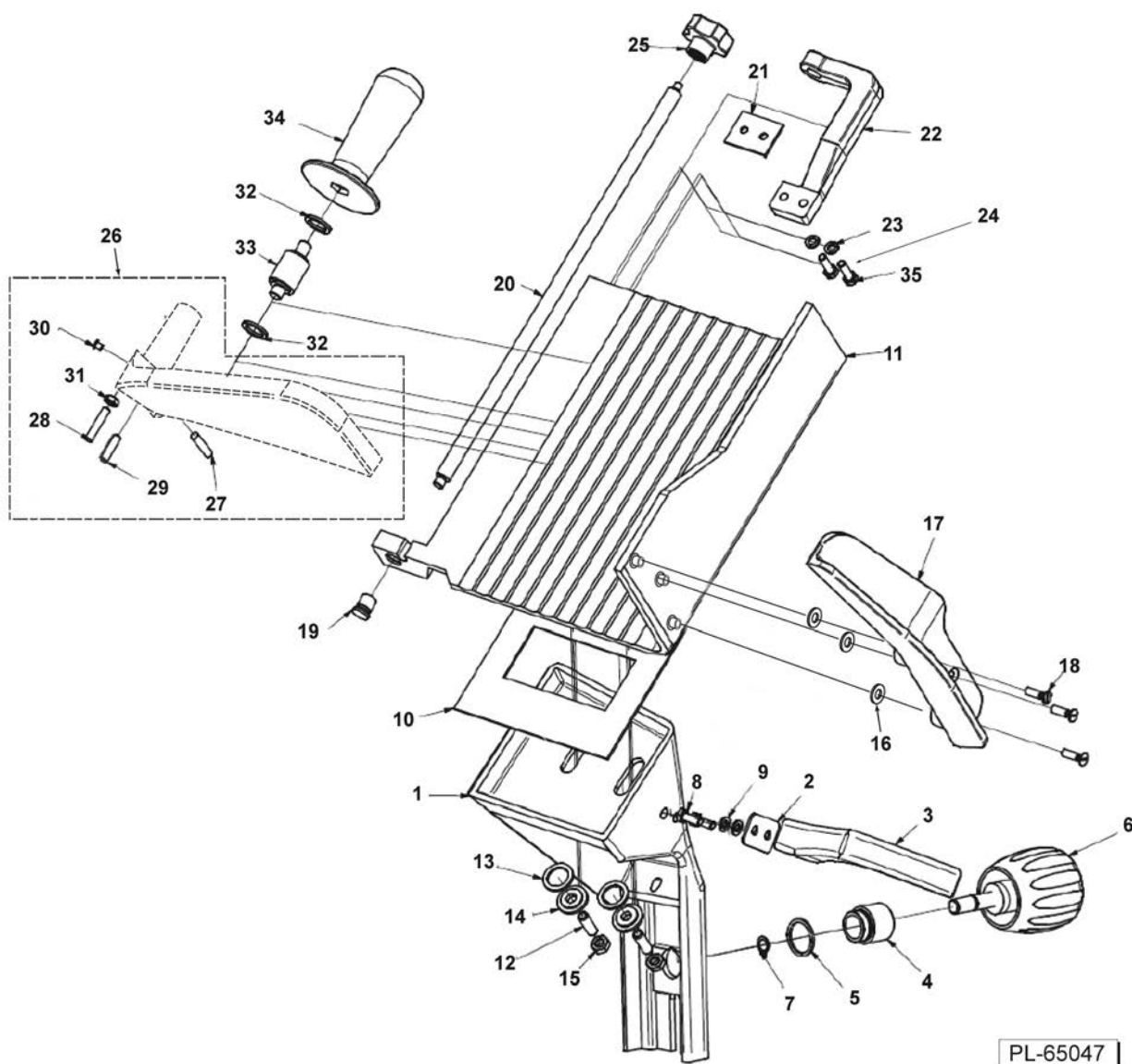
ILLUS. PL-65045	PART NO.	NAME OF PART	AMT.
1	01-400827-00219	Bushing.....	2
2	00-915482	Support - Gauge Plate.....	1
3	00-915928	Plate - Gauge.....	1
4	00-915895	Washer - Aluminum.....	2
5	01-400827-00005	Screw.....	2
6	00-915491	Bushing.....	1
7	01-40829A-10023	Washer (Delrin).....	1
8	00-915490	Index Knob (Grey).....	1
9	01-400827-00095	Washer - Spring.....	1
10	00-915489	Cam Assy. (Incls. Set Screws).....	1
11	00-915495	Support Assy. (Incls. Items 12-17).....	1
12	01-400827-00027	Pin - Cam.....	1
13	01-400825-00030	Pin.....	1
14	01-40300M-00098	Nut.....	1
15	01-400827-00028	Screw (Brass).....	1
16	01-402101-07041	Nut.....	1
17	01-400825-00031	Set Screw.....	2
18	01-400827-00026	Plate.....	1
19	01-400825-00087	Screw.....	2
20	00-915484	Spring.....	1
21	01-400827-00074	Screw - Knife.....	1
22	00-915492	Bushing.....	1
23	00-915494	Plate.....	1
24	00-915493	Pin.....	1
25	00-915948	Washer.....	1
26	01-40829A-10020	Screw.....	1



CARRIAGE ASSEMBLY (EDGE 13-11)

CARRIAGE ASSEMBLY (EDGE 13-11)

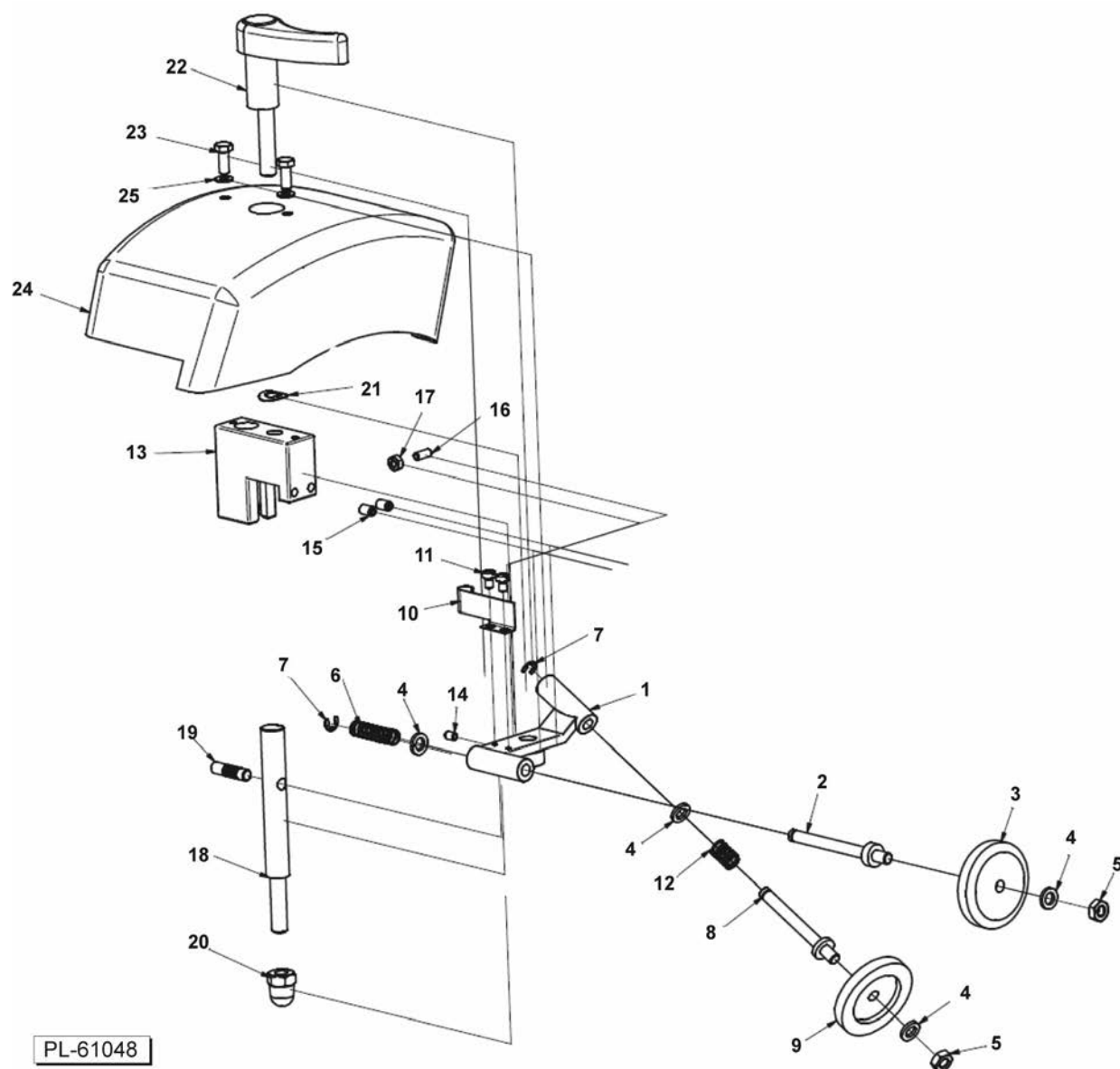
ILLUS.	PART NO.	NAME OF PART	AMT.
PL-65046			
1	00-915951	Carriage Assy. (Incls. Items 2-5).....	1
2	01-400827-00218	Bushing.....	2
3	01-400827-00015	Bearing.....	1
4	01-400829-00017	Screw.....	1
5	01-40829A-10025	Washer.....	2
6	00-915475	Bushing (Aluminum).....	1
7	00-915477	Bushing.....	1
8	01-400827-00083	Screw - Nylon.....	1
9	00-915476	Spring.....	1
10	00-915949	Circlip.....	1
11	00-915888	Screw.....	1
12	01-400823-00061	Set Screw.....	1
13	00-915887	Spacer.....	1
14	01-402101-07046	Nut.....	1
15	00-915470	Bar - Round.....	1
16	01-40827A-10012	Spring.....	1
17	01-400827-00020	Spring.....	1
18	01-400827-00050	Screw - Round Rail.....	2
19	00-915889	Bar - Square.....	1
20	01-400825-00122	Screw.....	1
21	00-915467	Spring.....	1
22	01-400827-00129	Screw (Nylon).....	1
23	01-400825-00017	Screw.....	1



**PRODUCT TRAY AND MEAT GRIP
(EDGE 13-11)**

PRODUCT TRAY AND MEAT GRIP (EDGE 13-11)

ILLUS. PL-65047	PART NO.	NAME OF PART	AMT.
1	00-915952	Support - Meat Table.....	1
2	01-40823E-10016	Gasket - Carriage Handle.....	1
3	00-915902	Handle - Tray Support.....	1
4	00-915904	Bushing.....	1
5	00-915903	Gasket.....	1
6	00-915464	Knob - Carriage.....	1
7	01-40330M-00238	Circlip.....	1
8	01-400827-00089	Screw.....	2
9	01-402101-08515	Washer.....	2
10	00-915461	Gasket.....	1
11	00-938047	Product Tray Assy.....	1
12	00-915612-00012	Set Screw.....	2
13	01-40823E-10014	Washer - Gasket.....	2
14	01-40827A-10011	Washer (Aluminum).....	2
15	01-402101-07046	Nut.....	2
16	00-915275	Washer (Rubber).....	3
17	00-915268	Guard - Thumb.....	1
18	00-915612-00010	Screw.....	3
19	00-915452	Bushing.....	1
20	00-915454	Rod.....	1
21	00-915456	Gasket - Extension.....	1
22	00-915702	Bracket - Extension (Grey).....	1
23	01-40330M-00211	Washer.....	2
24	00-915909	Screw.....	2
25	00-915455	Knob.....	1
26	00-915479	Meat Pusher Assy. & Bushing (Incls. Items 27-31).....	1
27	01-400827-00082	Pad - Wear.....	1
28	00-913174	Pin.....	1
29	00-915445	Pin.....	1
30	01-400825-00030	Pin.....	1
31	01-402101-07049	Nut.....	2
32	00-915449	Gasket - Handle.....	2
33	00-915450	Spacer.....	1
34	00-915891	Handle.....	1
35	00-915910	Nut.....	2



SHARPENER ASSEMBLY (EDGE 13-11)

SHARPENER ASSEMBLY (EDGE 13-11)

ILLUS. PL-65048	PART NO.	NAME OF PART	AMT.
1	00-479338	Arm - Sharpener.....	1
2	00-479340	Shaft - Truing.....	1
3	00-915911	Wheel - Truing.....	1
4	01-40330M-00211	Washer.....	4
5	01-40330M-00578	Nut M6 (SST).....	2
6	00-479345	Spring - Truing.....	1
7	00-915612-00022	Retaining Ring.....	2
8	00-479339	Shaft - Sharpener.....	1
9	00-915931	Wheel - Grinding.....	1
10	00-479344	Spring - Return.....	1
11	01-40330M-00159	Screw M4 x 6 (SST).....	2
12	00-479400	Spring - Grinding.....	1
13	00-479337	Mount - Sharpener.....	1
14	00-915612-00014	Set Screw.....	1
15	00-915612-00017	Set Screw.....	2
16	00-915913	Set Screw.....	1
17	00-915914	Nut.....	1
18	00-479343	Shaft - Sharpener.....	1
19	00-915496	Pin.....	1
20	00-915612-00006	Nut.....	1
21	SL-005-09	Spring - Loading.....	1
22	00-479347	Knob - Sharpener Assy.....	1
23	00-915915	Screw 5739 4 14/A2 Screw.....	2
24	00-479342	Cover - Sharpener.....	1
25	00-915916	Washer.....	2

