MODE D'EMPLOI

TRANCHEUSES SÉRIE HS

MODÈLE

Trancheuse manuelle

HS6
HS6N
HS6 (Canada)
HS6N (Canada)

HS8
HS8N
HS8 (Canada)
HS8N (Canada)

Trancheuse automatique

HS7
HS7N
HS7 (Canada)
HS7N (Canada)
HS7 (Japan)
HS7N (Japan)

HS9
HS9N
HS9 (Canada)
HS9N (Canada)

HOBART

701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45374-0001

937 332-3000

www.hobartcorp.com

DOCUMENT 35292 Rév. D (mai 2017)

TABLE DES MATIÈRES

PRÉSENTATION 3
- Caractéristiques 4
- Accessoires et options 4

INSTALLATION 5
- Déballage 5
- Connexions électriques 5
- Localisation 5
- Montage 5
- Nettoyage avant utilisation 5

FONCTIONNEMENT 6
- Tranchage en mode manuel (série HS6 et HS8) 6
- Tranchage en mode manuel (série HS7 et HS9) 6
- Tranchage en mode automatique (série HS7 et HS9) 7

NETTOYAGE 8
- Nettoyage de la surface et de pièces 8
- Démontage pour nettoyage 8
  - Affûteur 9
  - Pousse talon 9
  - Plateau 9
  - Cache du couteau et protège lame 10
  - Couteau (amovible – HS6, HS7, HS8 et HS9) 10
- Nettoyage 11
  - Affûteur 11
  - Pousse talon 11
  - Plateau 11
  - Cache du couteau et protège lame 11
  - Couteau (amovible) 11
  - Couteau (non amovible) 11
  - Sous la trancheuse 11
- Remontage après nettoyage 12
  - Couteau (amovible avec extracteur) 12
  - Protège lame et cache du couteau 12
  - Plateau 13
  - Pousse talon 13
  - Affûteur 14
- Vérification du joint 14

ENTRETIEN 15
- AFFÛTAGE DU COUTEAU 15
- LUBRIFICATION — Tige coulissante du chariot 16
- LUBRIFICATION - Tige coulissante du pousse talon 16
- RÉPARATION 16

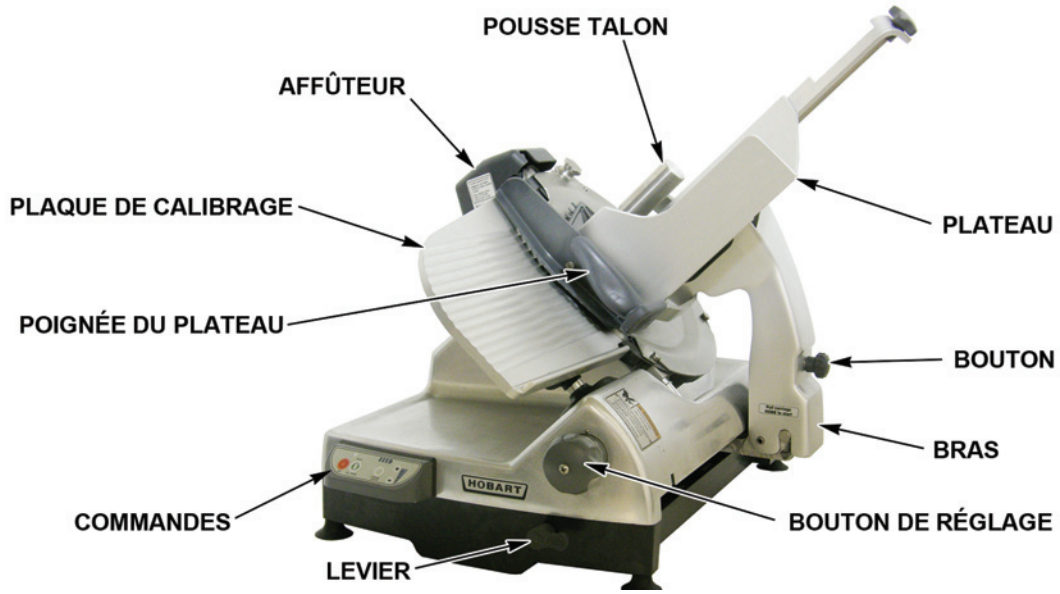
© HOBART, 2012

Installation, fonctionnement et entretien des trancheuses de série HS

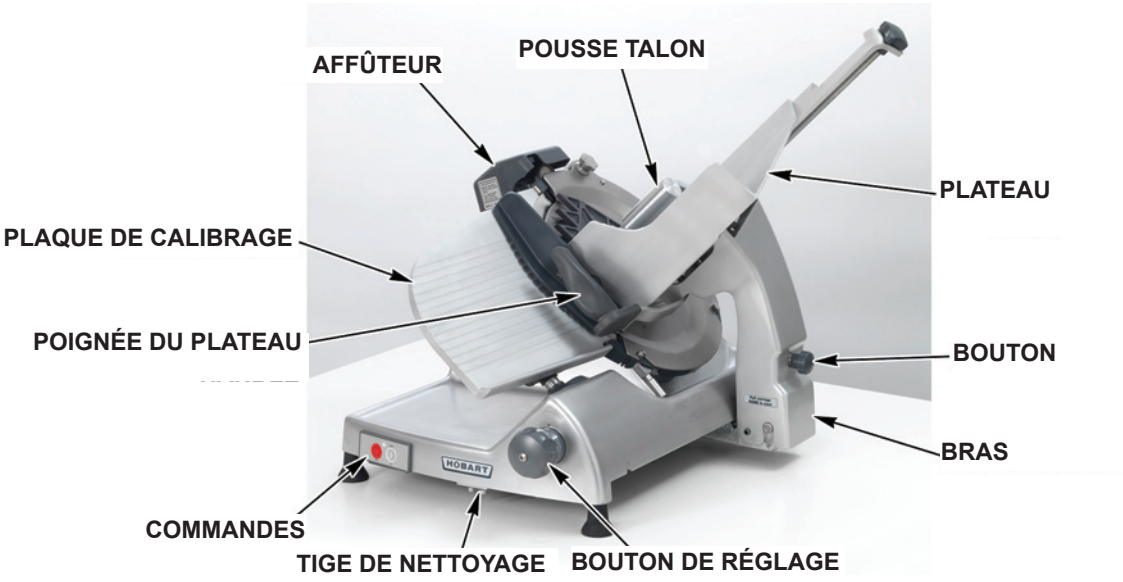
CONSERVER CES INSTRUCTIONS

PRÉSENTATION

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



Modèles automatiques



Modèles manuels

Fig. 1

CARACTÉRISTIQUES

- Système de sécurité en cas d'absence de tension – la trancheuse doit être redémarrée après une coupure de courant.
- Verrouillage de plaque de calibrage – empêche d'incliner ou de retirer le plateau (Fig. 1) sauf si ce dernier est en position de base (complètement vers l'avant) et que la plaque de calibrage est fermée.
- Démarrage depuis la base – le plateau (Fig. 1) doit être en position de base (complètement vers l'avant) avant de pouvoir mettre la trancheuse en marche.
- Réglage arrêt - éteint la trancheuse après avoir tourner le bouton de réglage (Fig. 1) au maximum dans le sens des aiguilles d'une montre pour mettre la plaque de calibrage en position d'arrêt. La trancheuse s'éteint aussi en appuyant sur le bouton « OFF ».
- Arrêt automatique – arrête automatiquement la trancheuse s'il n'y a pas eu de mouvement de va-et-vient du plateau pendant 30 secondes.

Sur les modèles HS7 et HS9, le tranchage est automatique avec quatre vitesses pour le plateau. L'option Select-a-Stroke™ permet à l'utilisateur de sélectionner la longueur exacte de la course correspondant au produit à trancher. Il est ainsi possible d'augmenter le nombre de tranches avec les courses courtes.

MODÈLE	SYSTÈME DE SÉCURITÉ EN CAS D'ABSENCE DE TENSION	VERROUIL-LAGE DE PLAQUE DE CALIBRAGE	DÉMARRAGE DEPUIS LA BASE	RÉGLAGE ARRÊT	ARRÊT AUTOMA-TIQUE	COUTEAU AMOVIBLE
HS6	Oui	Non	Non	Non	Non	Oui
HS6N	Oui	Non	Non	Non	Non	Non
HS7	Oui	Non	Oui	Non	Non	Oui
HS7N	Oui	Non	Oui	Non	Non	Non
HS8	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
HS8N	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Non
HS9	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
HS9N	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Non

ACCESSOIRES ET OPTIONS

- Protections – La protection limite les mouvements du produit sur le plateau pendant le tranchage.
- Trémie – Se fixe sur le plateau pour limiter le mouvement du produit pendant le tranchage (pour les tomates, oignons ou aliment similaire).
- Déflecteur – Permet d'envoyer le produit tranché vers le plat pendant le tranchage. Le déflecteur s'installe sur le support du déflecteur localisé sur le support de l'affûteur.

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

CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

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

LOCALISATION

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

MONTAGE

Le plateau (Fig. 1) doit être installé.

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

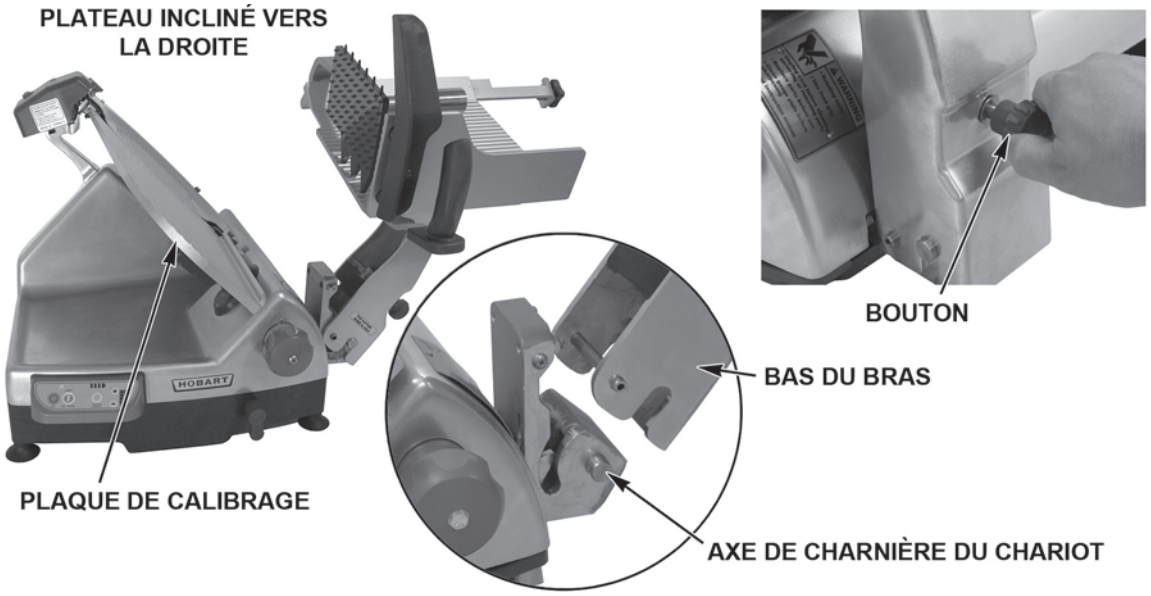


Fig. 2

NETTOYAGE AVANT UTILISATION

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

FONCTIONNEMENT

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

TRANCHAGE EN MODE MANUEL (SÉRIE HS6 ET HS8)

- Fermez la plaque de calibrage (Fig. 1) en tournant le bouton de réglage (Fig. 1) au maximum dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Tirez le plateau (Fig. 1) vers soi jusqu'à ce qu'il soit en butée. Il s'agit de la position de base.
- Soulevez le pousse talon (Fig. 1) en haut du plateau pour le ranger dans la fente.

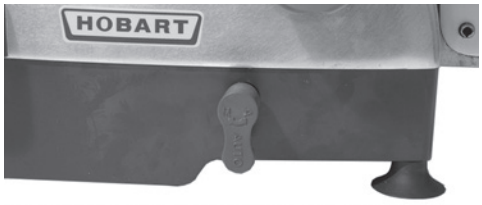


Fig. 3

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

TRANCHAGE EN MODE MANUEL (SÉRIE HS7 ET HS9)

- Fermez la plaque de calibrage (Fig. 1) en tournant le bouton de réglage (Fig. 1) au maximum dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Assurez-vous que le levier (Fig. 4) est vers le bas en mode manuel.
- Tirez le plateau (Fig. 1) vers soi jusqu'à ce qu'il soit en butée. Il s'agit de la position de base.
- Soulevez le pousse talon (Fig. 1) en haut du plateau pour le ranger dans la fente.



LEVIER VERS LE BAS (MODE MANUEL)

Fig. 4

- Placez le produit à trancher contre la plaque de calibrage (Fig. 1) sur le plateau (Fig. 1).
- Placez le pousse talon contre le produit ou, le cas échéant, utilisez la protection ou l'entonnoir. Voir la rubrique Accessoires et options, page 3.
- Tournez la trancheuse en appuyant sur le bouton « KNIFE ON » (Fig. 5).

- Ajustez la plaque de calibrage pour obtenir l'épaisseur de tranche désirée en tournant le bouton de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Les chiffres sur le bouton de réglage n'indiquent pas les mesures réelles. Ils peuvent cependant être utilisés comme référence pour reproduire l'épaisseur des tranches.
- Utilisez la poignée du plateau (Fig. 1) pour pousser et tirer le plateau d'avant en arrière afin de trancher. Une fois terminé, tirez le plateau en avant jusqu'à ce qu'il soit en butée. Tournez le bouton de réglage au maximum dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer la plaque de calibrage. La trancheuse sera ainsi éteinte. Le bouton « OFF » (Fig. 5) permet aussi d'éteindre la trancheuse.
- Soulevez le pousse talon en haut du plateau pour le ranger dans la fente.

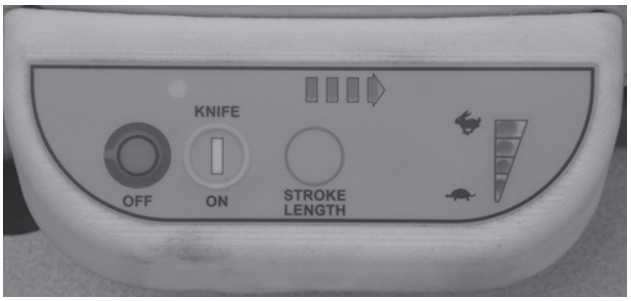


Fig. 5

TRANCHAGE EN MODE AUTOMATIQUE (SÉRIE HS7 ET HS9)

- Fermez la plaque de calibrage (Fig. 1) en tournant le bouton de réglage (Fig. 1) au maximum dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Assurez-vous que le levier (Fig. 4) est vers le bas en mode manuel.
- Tirez le plateau (Fig. 1) vers soi jusqu'à ce qu'il soit en butée. Il s'agit de la position de base.
- Soulevez le pousse talon (Fig. 1) en haut du plateau pour le ranger dans la fente.
- Placez le produit à trancher contre la plaque de calibrage (Fig. 1) sur le plateau (Fig. 1).
- Placez le pousse talon contre le produit ou, le cas échéant, utilisez la protection ou l'entonnoir. Voir la rubrique Accessoires et options, page 3.
- Levez le levier (Fig. 6) pour passer en mode automatique.
- Sélectionnez une des quatre vitesses pour permettre le va-et-vient du plateau. Sélectionnez le symbole Lapin (Fig. 5) pour augmenter la vitesse. Sélectionnez le symbole Tortue (Fig. 5) pour limiter la vitesse. Le témoin de vitesse à droite des symboles indique la vitesse sélectionnée. La vitesse peut être modifiée en permanence.
- Sélectionnez une longueur de course pour le va-et-vient du plateau. Appuyez sur le bouton « STROKE LENGTH » (Fig. 5) pour changer de longueur. Le témoin lumineux au-dessus du bouton indique la longueur. Plus il est éclairé, plus la course est longue. La longueur de la course peut être modifiée en permanence.
- Tournez la trancheuse en appuyant sur le bouton « KNIFE ON » (Fig. 5).
- Ajustez la plaque de calibrage pour obtenir l'épaisseur de tranche désirée en tournant le bouton de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Les chiffres sur le bouton de réglage n'indiquent pas les mesures réelles. Ils peuvent cependant être utilisés comme référence pour reproduire l'épaisseur des tranches.
- Une fois terminé, tournez le bouton de réglage au maximum dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer la plaque de calibrage ou appuyez sur le bouton « KNIFE ON » (Fig. 5) pour arrêter la trancheuse. La trancheuse s'arrête et le plateau retourne en position de base.



LEVIER VERS LE HAUT (MODE AUTOMATIQUE)

Fig. 6

REMARQUE : Le bouton « OFF » permet aussi d'éteindre la trancheuse. La plateau s'arrête immédiatement. Abaissez le levier (Fig. 4) et tirez le plateau vers soi en position de base.

- Soulevez le pousse talon en haut du plateau pour le ranger dans la fente.

NETTOYAGE

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

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

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

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

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

NETTOYAGE DE LA SURFACE ET DE PIÈCES

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

DÉMONTAGE POUR NETTOYAGE

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

Affûteur

- L'affûteur (Fig. 7) est monté sur le haut de la trancheuse.
- Retirez l'affûteur en le tirant vers le haut.

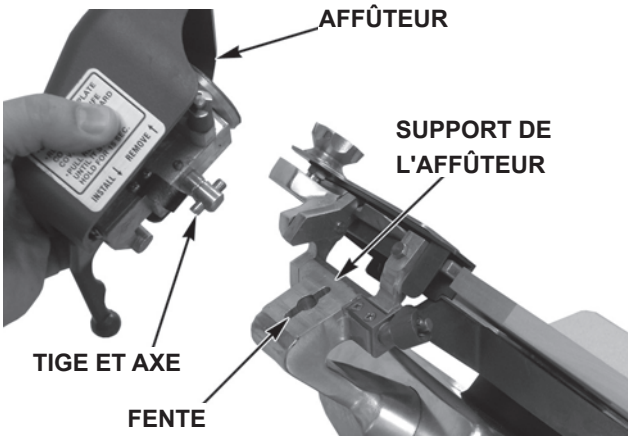


Fig. 7

Pousse talon

- Le pousse talon (Fig. 8) est monté sur le plateau et peut être retiré pour le nettoyage.
- Retirez le pousse talon en desserrant la tige coulissante sur le plateau tout en maintenant la poignée du pousse talon.
- Tirez la tige coulissante de la poignée du pousse talon et du plateau.
- Desserrez la poignée du pousse talon (Fig. 9) et retirez la poignée, le bras et la rondelle du pousse talon.

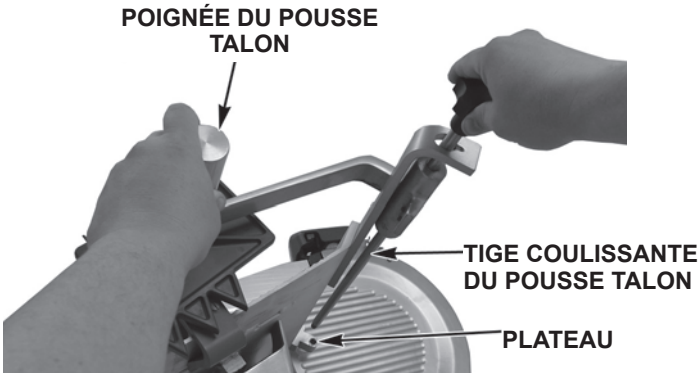


Fig. 8

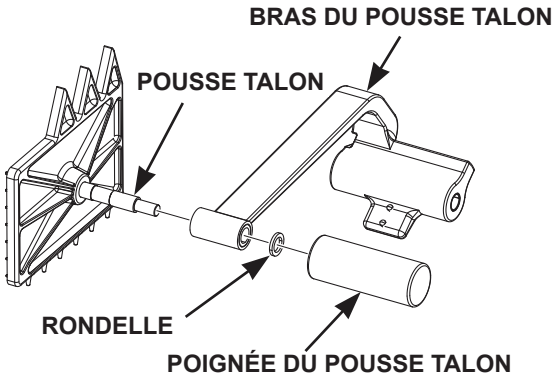


Fig. 9

Plateau

- Pour nettoyer le plateau, la plaque de calibrage doit être fermée.
- Tirez le plateau vers soi jusqu'à ce qu'il soit en butée.
- Desserrez le bouton (Fig. 10) sur le bras. Inclinez le plateau vers la droite (Fig. 10).
- Le plateau peut être nettoyé dans cette position ouverte ou il peut être retiré en le prenant à deux mains et en le soulevant.

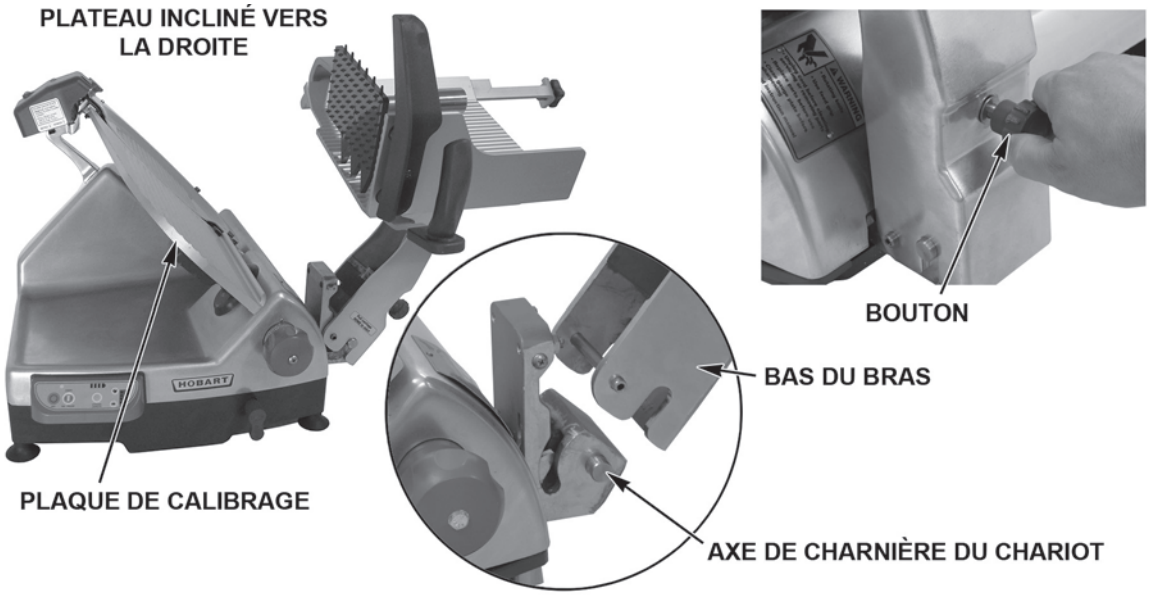


Fig. 10

Cache du couteau et protège lame

- Retirez le cache du couteau (Fig. 11) en tirant le bouton de blocage. Le cache du couteau est maintenu par un aimant sous le bouton de blocage.
- Soulevez le protège lame en plastique (Fig. 11) pour le retirer.

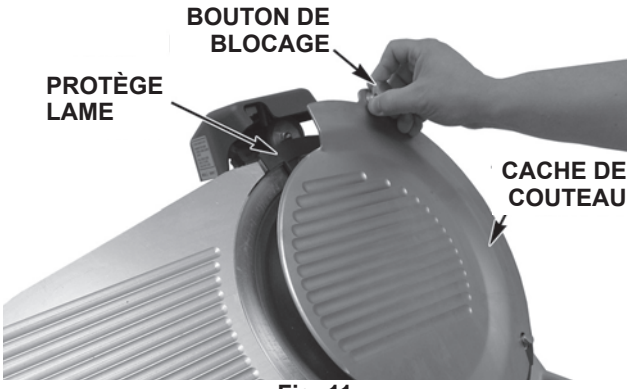


Fig. 11

Couteau (amovible – HS6, HS7, HS8 et HS9)

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

- Assurez-vous que la plaque de calibrage est fermée, puis tournez le couteau avec votre main pour aligner la flèche sur le couteau avec l'axe sur le protège lame en position 1 h (Fig. 12). La saillie du moyeu du couteau sera également alignée avec le même axe.
- L'axe (Fig. 13) de l'extracteur est inséré dans le trou en position 11 h sur le couteau (Fig. 13).

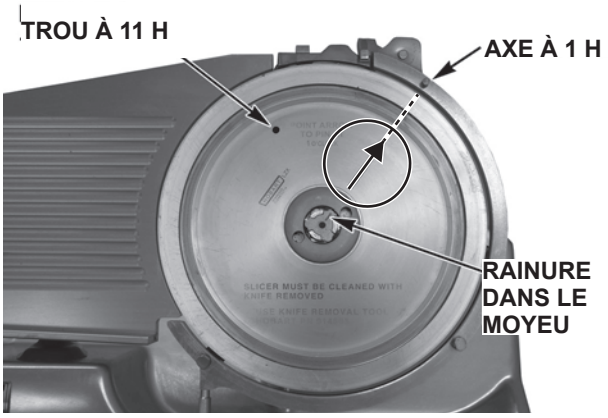


Fig. 12

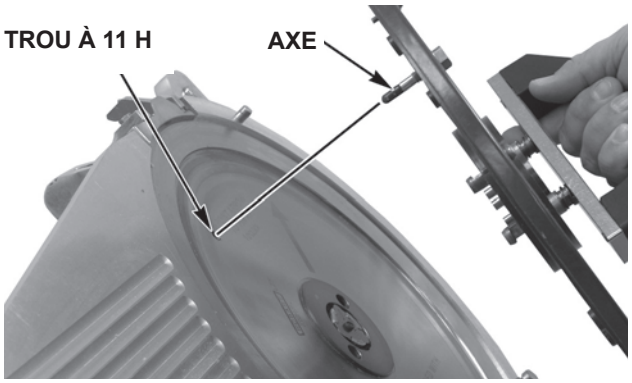


Fig. 13

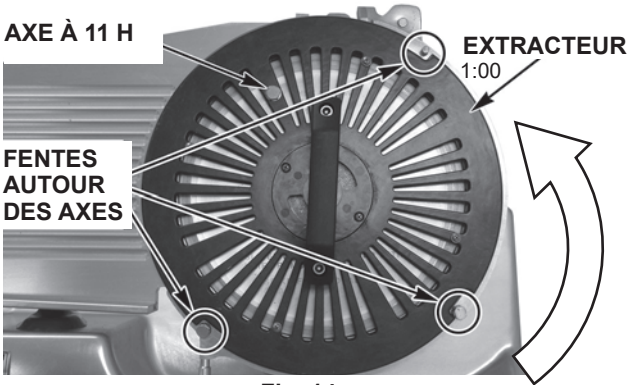


Fig. 14

- Placez l'extracteur sur le couteau (Fig. 14). Les trois fentes sur l'extracteur correspondent aux trois axes sur le protège lame (Fig. 14).
- Poussez fermement la poignée jusqu'au moyeu. Puis, tournez la poignée jusqu'en butée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Fig. 15). En tournant, une certaine résistance peut être ressentie.
- Soulevez le couteau et l'outil pour les sortir (Fig. 15).

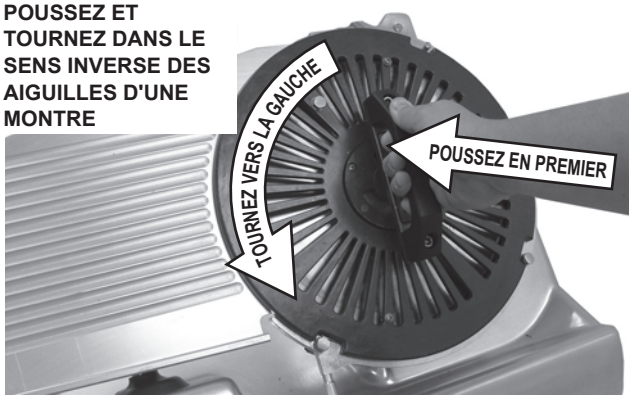


Fig. 15

NETTOYAGE

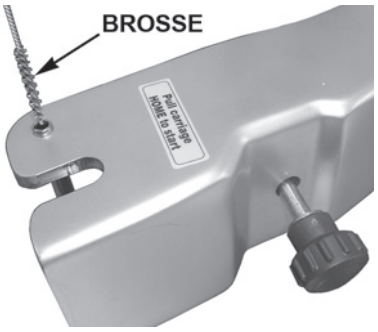


Fig. 16

Affûteur

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

Pousse talon

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

Plateau

- Le plateau peut être lavé, rincé et désinfecté dans un évier.
- Nettoyer l'axe du plateau avec la brosse comme indiqué (Fig. 16).

Cache du couteau et protège lame

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

Couteau (amovible)

REMARQUE : Portez toujours l'extracteur et le couteau par la poignée.

- Lavez, rincez et désinfectez l'extracteur et le couteau dans un évier ou un lave-vaisselle.

Couteau (non amovible)

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

- Nettoyez à fond le tour du protège lame avec un papier absorbant plié et humide entre le couteau et le protège lame (Fig. 17).
- Lavez, rincez et désinfectez les deux côtés du couteau en allant de l'extérieur vers le centre. Ne nettoyez jamais les pièces de la trancheuse avec des éponges métalliques.

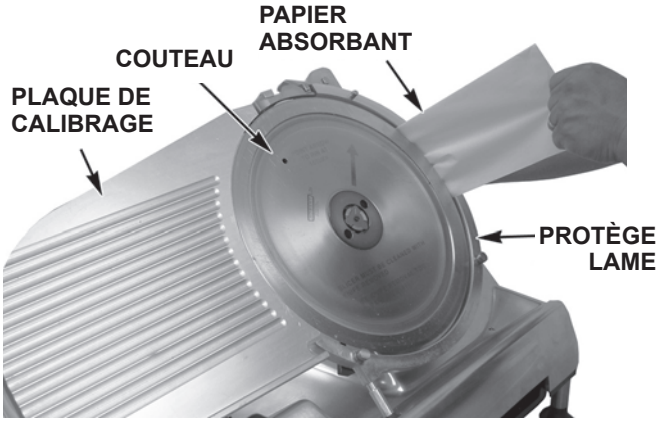


Fig. 17

Sous la trancheuse

Les trancheuses HS6 et HS8 sont équipées d'une tige de nettoyage (Fig. 18) permettant le nettoyage sous la trancheuse. Pour introduire la tige de nettoyage, soulevez l'avant de la base de la trancheuse. La tige de nettoyage bascule vers le bas. Glissez-la vers l'avant pour que la trancheuse soit complètement soutenue avant de nettoyer le dessous.

Les trancheuses de la série HS7 et HS9 sont équipées d'un ressort à gaz (Fig. 19) pour aider au nettoyage sous la trancheuse. Pour élever la trancheuse, placez les mains sous le devant de la base et soulevez-la jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Le ressort retiendra la trancheuse en position pour le nettoyage. Poussez sur la base de la trancheuse pour la rabaisser.

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

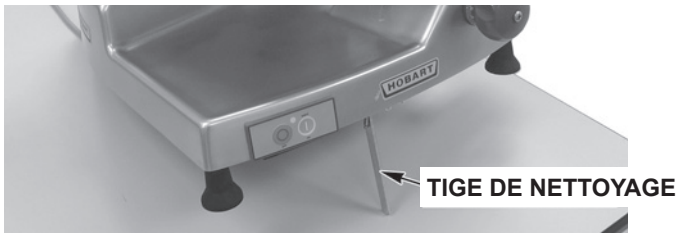


Fig. 18



Fig. 19

REMONTAGE APRÈS NETTOYAGE

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

Couteau (amovible avec extracteur)

- Orientez la marque du moyeu du couteau vers la flèche comme indiqué à la figure 20, de sorte qu'elle pointe à l'axe sur le protège lame en position 1 h (Fig. 20).

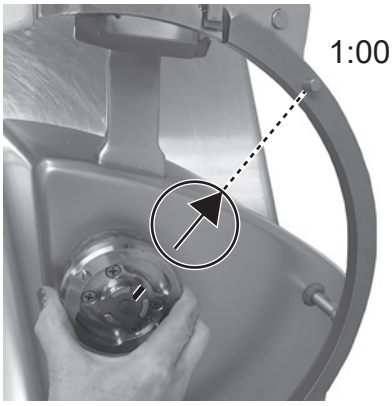


Fig. 20

- Placez le couteau et l'extracteur de manière à ce que l'axe sur l'extracteur soit en position 11 h (Fig. 21).
- Placez les fentes de l'extracteur autour des trois axes sur le protège lame (Fig. 21).

REMARQUE : Si l'extracteur ne pousse pas les axes à l'arrière du couteau dans le moyeu, poussez doucement la poignée ver le haut pour bloquer les axes sur l'écrou du couteau.

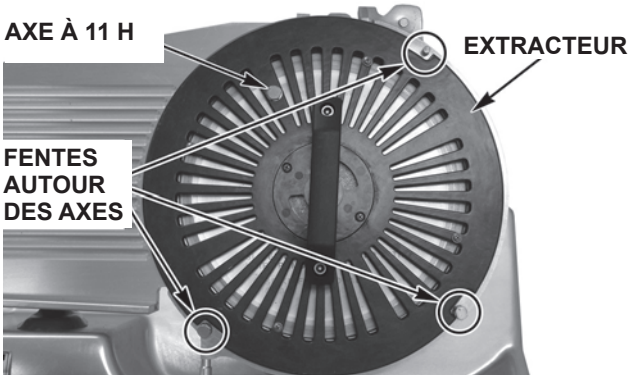


Fig. 21

- Poussez fermement (Fig. 22) la poignée jusqu'au moyeu pour enclencher les axes. Puis, tournez la poignée jusqu'en butée dans le sens des aiguilles d'une montre. En tournant, une certaine résistance peut être ressentie.
- Le couteau est de nouveau fixé. Soulevez l'extracteur pour le sortir.

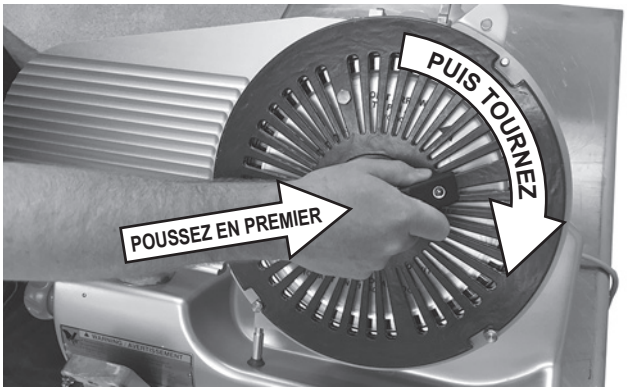


Fig. 22

Protège lame et cache du couteau

- Installez le protège lame sur les trois axes de guidage (Fig. 23).
- Placez le cache du couteau (Fig. 24) sur les deux axes de guidage du bas et abaissez le bouton de blocage jusqu'à ce que l'aimant maintienne le cache du couteau en place.

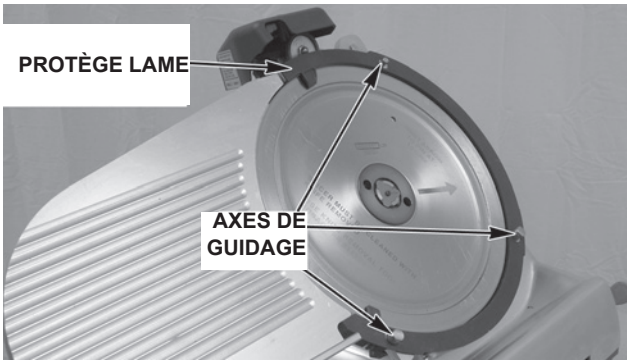


Fig. 23

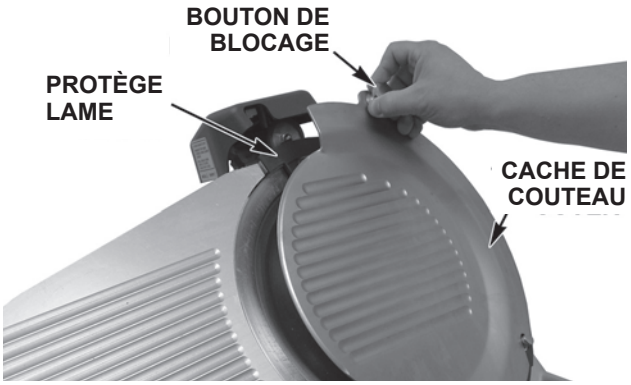


Fig. 24

Plateau

- Abaissez le bas du bras sur les axes de charnière du chariot (Fig. 25).
- Inclinez le plateau vers la plaque de calibrage.
- Tournez le bouton sur le bras jusqu'à ce qu'il soit suffisamment serré contre le bras.

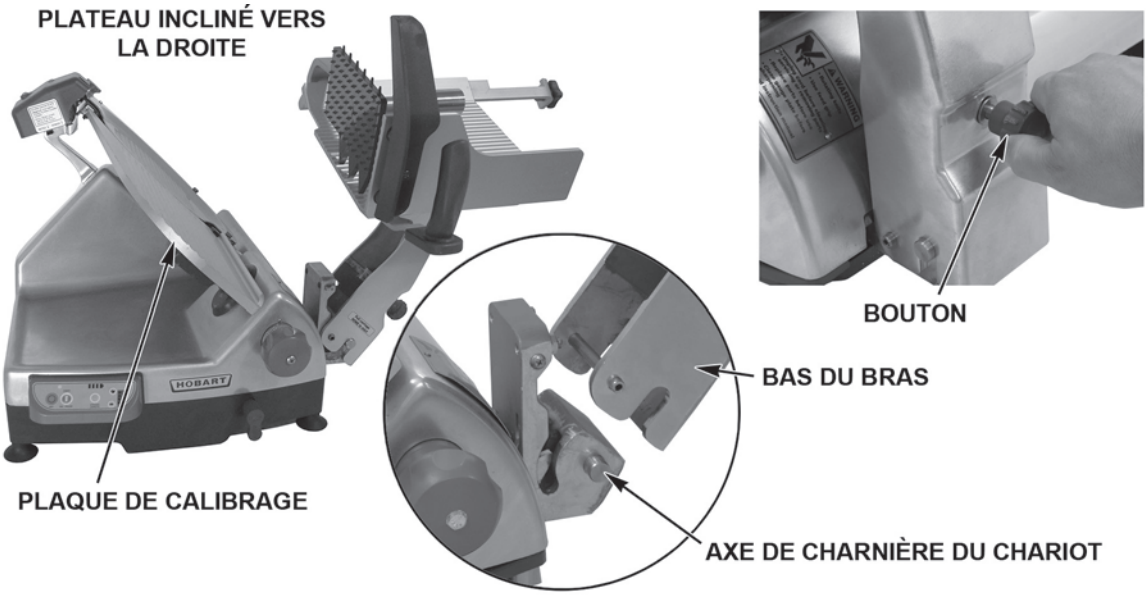


Fig. 25

Pousse talon

- Montez le pousse talon (Fig. 26) en plaçant la rondelle, le bras et la poignée du pousse talon sur la tige du pousse talon.
- Serrez la poignée.
- Installez le pousse talon (Fig. 27) sur le plateau en glissant la tige coulissante dans la poignée du pousse talon et sur le plateau.
- Serrez la tige coulissante du pousse talon dans le plateau.
- Lubrifiez la tige coulissante. Voir la rubrique Entretien.

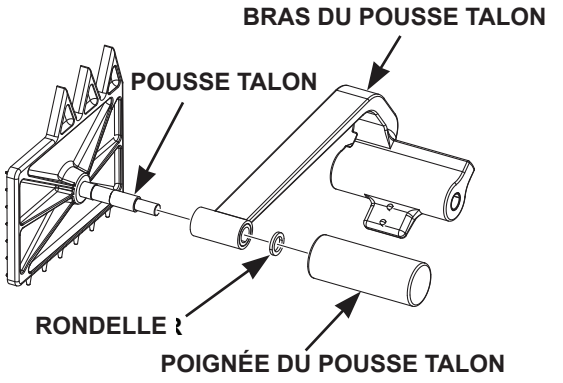


Fig. 26

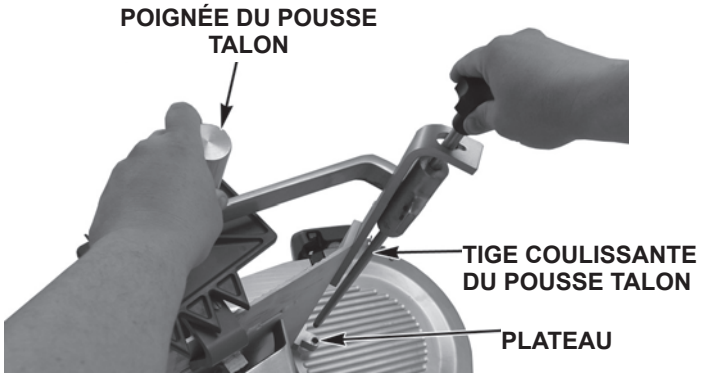


Fig. 27

Affûteur

- Installez l'affûteur en l'abaissant sur le support. La tige et l'axe en bas de l'affûteur peuvent alors correspondre à la fente sur le support de l'affûteur (Fig. 28).
- Pour utiliser l'affûteur, voir la rubrique Entretien.

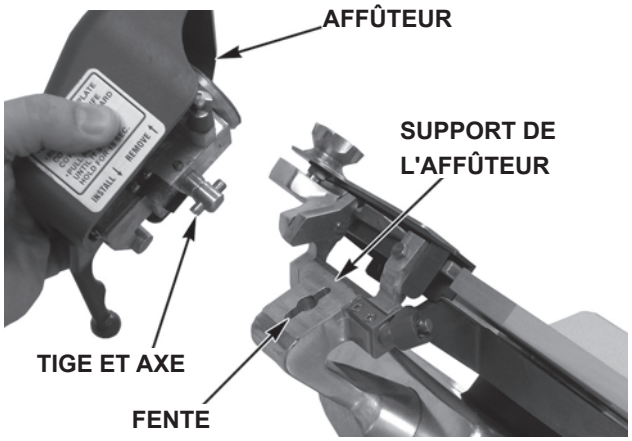


Fig. 28

VÉRIFICATION DU JOINT

L'intervalle entre chaque entretien ne doit pas dépasser six mois.

La vérification (Fig. 29) doit être exécutée par le fabricant ou un technicien agréé.

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

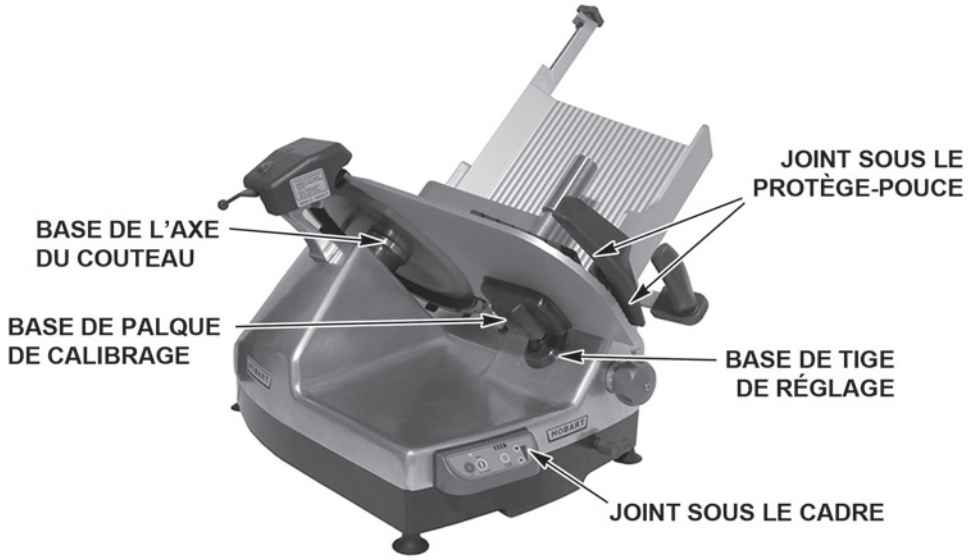


Fig. 29

ENTRETIEN

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

AFFÛTAGE DU COUTEAU

Le couteau CleanCut™ a une durée de vie prolongée s'il est utilisé dans les cuisines commerciales ou les magasins d'alimentation.

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

Retirez le cache du couteau en tirant le bouton de blocage. Le cache du couteau est maintenu par un aimant puissant sous le bouton de blocage. Soulevez le protège lame en plastique (Fig. 30) pour le retirer.

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

Appuyez pendant 15 secondes sur le bouton « KNIFE ON » (Fig. 31) en tirant complètement le levier de l'affûteur en avant (Fig. 31). Au bout de 15 secondes, relâchez le levier de l'affûteur et appuyez sur le bouton « OFF ». Débranchez le cordon d'alimentation de la machine. Nettoyez et désinfectez la trancheuse comme précisé dans la section Nettoyage une fois le couteau affûté. Installez le protège lame en plastique et le cache du couteau (Fig. 30).

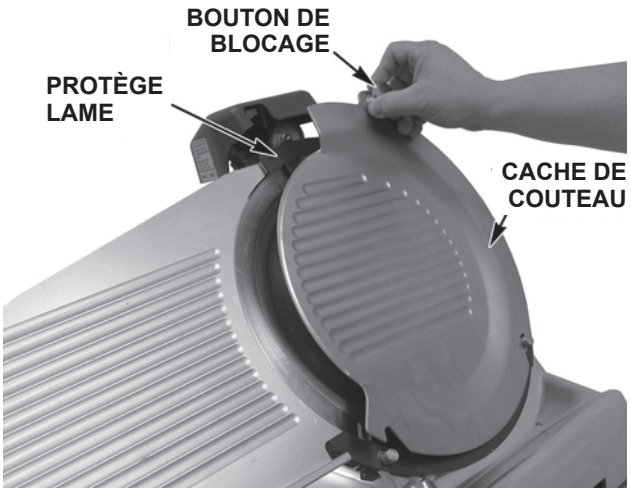


Fig. 30

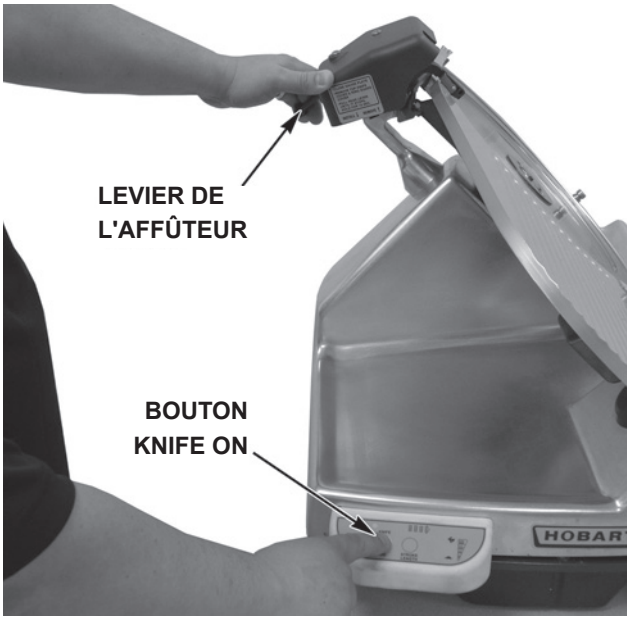


Fig. 31

LUBRIFICATION — TIGE COULISSANTE DU CHARIOT

Lubrifiez la tige coulissante du chariot avec l'huile Lubriplate FMO-200-AW (fournie). Une fois par mois, appliquez 4 - 5 gouttes directement sur la tige coulissante du chariot de chaque côté du support de chariot (Fig. 32).

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

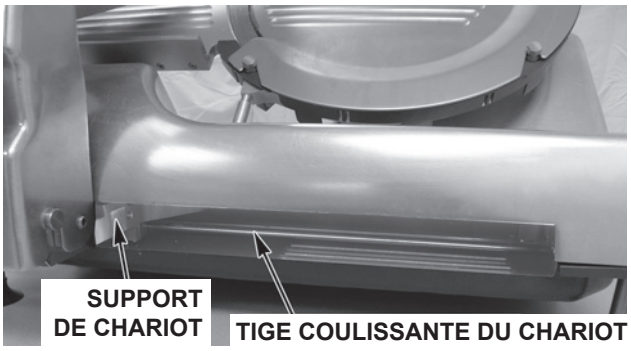


Fig. 32

LUBRIFICATION - TIGE COULISSANTE DU POUSSE TALON

La tige coulissante du pousse talon peut être régulièrement lubrifiée. La lubrification est aussi nécessaire quand une résistance est ressentie en utilisant le pousse talon (Fig. 33). Avant tout, nettoyez la tige coulissante du pousse talon pour lubrifier sur une surface sèche et propre. Ensuite, répartissez de petites quantités de l'huile Lubriplate fournie sur la tige. Puis, glissez le pousse talon de haut en bas sur la tige pour éliminer toute résistance.

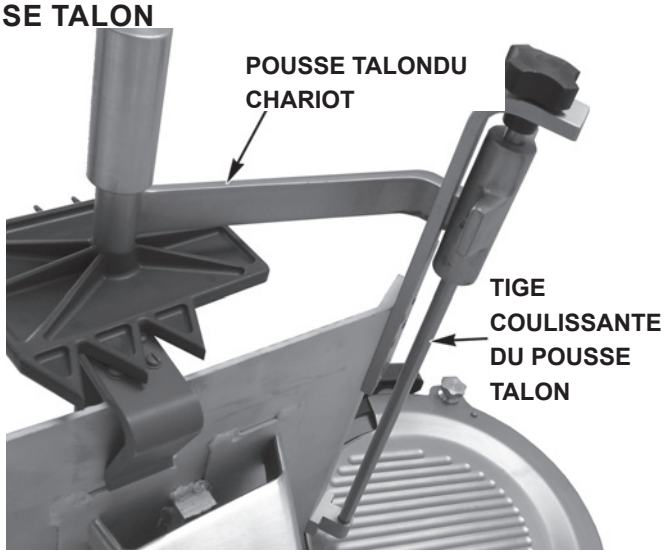


Fig. 33

RÉPARATION

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