

INSTRUCTIONS

MODEL HS7-1R SLICER



701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45374-0001

937 332-3000

www.hobartcorp.com

FORM 48177 Rev A (June 2026)

TABLE OF CONTENTS

GENERAL.....	3
Features	3
Accessories and Options.....	4
INSTALLATION	4
Unpacking.....	4
Electrical Connections	4
Location	4
Assembly	5
Clean Before Using	5
OPERATION	6
Slicing In Manual Mode	6
Slicing In Automatic	7
CLEANING	8
Cleaning Surface and Parts.....	8
Disassembly for Cleaning.....	8
Sharpener	8
Meat Grip	9
Product Tray	9
Top Knife Cover and Ring Guard Cover	10
Knife	10
Cleaning	11
Sharpener.....	11
Meat Grip	11
Product Tray	11
Top Knife Cover and Ring Guard.....	11
Knife.....	11
Under the Slice	11
Reassembly After Cleaning	11
Knife (Removable with Knife Removal Tool).....	11
Ring Guard Cover and Top Knife Cover	12
Product Tray	13
Meat Grip	13
Sharpener	14
Gasket Inspection	14
MAINTENANCE	15
Knife Sharpening	15
Lubrication — Carriage Slide Rod	16
Lubrication — Meat Grip Slide Rod	16
Service.....	16
Important Note on Replacement Tray Installation.....	16

ACCESSORIES AND OPTIONS

- Fences – The fence clamps on the Product Tray to limit product movement during slicing.
- Food Chute – Clamps on the Product Tray to limit movement of product during slicing (for tomatoes, onions or similar items).
- Deflector – Assists in deflecting sliced product to the platter during slicing. The Deflector fits on the Deflector Bracket located on the Sharpener Mount.

INSTALLATION

UNPACKING

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

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

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

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

ELECTRICAL CONNECTIONS

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

LOCATION

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

ASSEMBLY

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

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

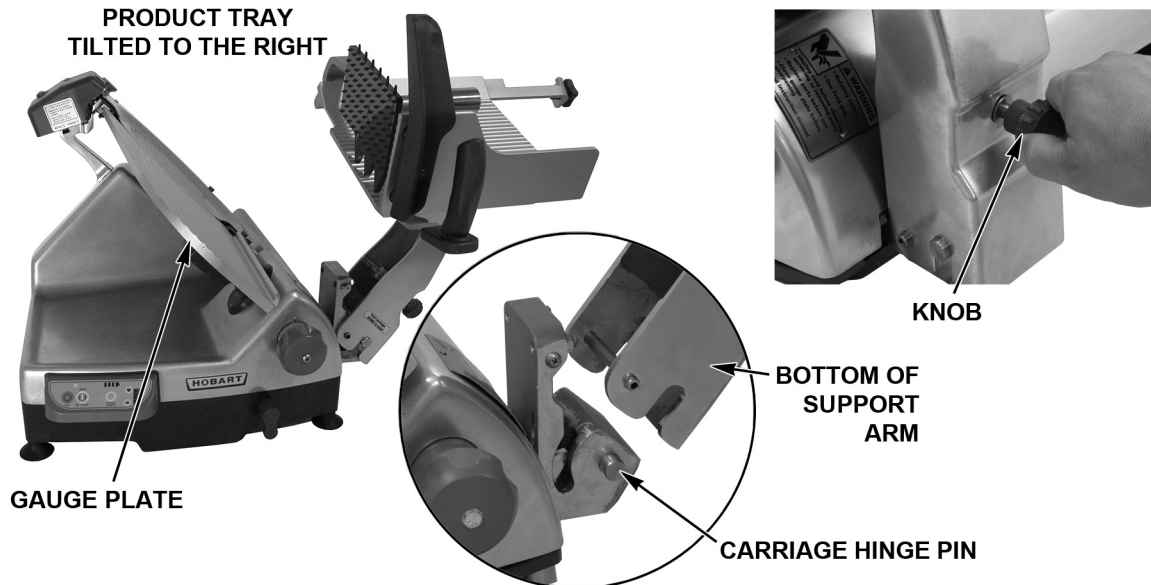


Fig. 2

CLEAN BEFORE USING

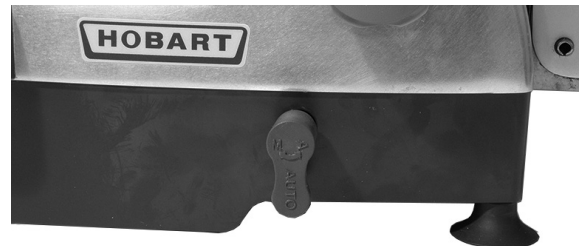
The slicer must be thoroughly cleaned and sanitized after installation and before being used. See Cleaning.

OPERATION

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

SLICING IN MANUAL MODE

- Close the Gauge Plate (Fig. 1) by turning the Index Knob (Fig. 1) fully clockwise.
- Ensure Lever (Fig. 3) is in the down position for manual mode.
- Pull the Product Tray (Fig. 1) toward the operator until it reaches its stop. This is the home position.
- Raise the Meat Grip (Fig. 1) to the top of the Product Tray to rest in the Meat Grip Slot.
- Place the product to be sliced against the Gauge Plate (Fig. 1) on the Product Tray (Fig. 1).
- Set the Meat Grip against the product, or use the Fence or Food Chute if desired. Refer to Accessories & Options on page 4.
- Turn the slicer on by pressing the KNIFE ON button (Fig. 4).
- Adjust the Gauge Plate to obtain the desired slice thickness by turning the Index Knob counterclockwise. The numbers on the Index Knob do not indicate actual measurements but may be used for reference to duplicate slice thickness.
- Use the Product Tray Handle (Fig. 1) to push and pull the Product Tray back and forth to slice. When finished, pull the Product Tray forward until it stops. Turn the Index Knob fully clockwise to close the Gauge Plate. This will turn the slicer off. The OFF Button (Fig. 4) can also be pressed to stop the slicer.
- Raise the Meat Grip to the top of the Product Tray to rest in the Meat Grip Slot.



LEVER DOWN (MANUAL MODE)

Fig. 3



Fig. 4

SLICING IN AUTOMATIC

- Close the Gauge Plate (Fig. 1) by turning the Index Knob (Fig. 1) fully clockwise.
- Ensure Lever (Fig. 3) is in the down position for manual mode.
- Pull the Product Tray (Fig. 1) toward the operator until it reaches its stop. This is the home position.
- Raise the Meat Grip (Fig. 1) to the top of the Product Tray to rest in the Meat Grip Slot.
- Place the product to be sliced against the Gauge Plate (Fig. 1) on the Product Tray (Fig. 1).
- Set the Meat Grip against the product, or use the Fence or Food Chute if desired. Refer to Accessories & Options on page 4.
- Lift the Lever (Fig. 5) to the up position for automatic mode.
- Select one of the four speeds for the Product Tray to move back and forth. Press the Rabbit symbol (Fig. 4) to increase speed; press the Turtle symbol (Fig. 4) to decrease speed. The speed indicator, located to the right of the symbols, shows which speed is selected. The speed can be changed at any time.
- Select a stroke length for the Product Tray to move back and forth. Press the STROKE LENGTH button (Fig. 4) to toggle through the lengths. The indicator above the button shows the length. More lights equal a longer stroke. The stroke length can be changed at any time.
- Turn the slicer on by pressing the KNIFE ON button (Fig. 4).
- Adjust the Gauge Plate to obtain the desired slice thickness by turning the Index Knob counterclockwise. The numbers on the Index Knob do not indicate actual measurements but may be used for reference to duplicate slice thickness.
- When finished, turn the Index Knob fully clockwise to close the Gauge Plate or press the KNIFE ON button (Fig. 4) to stop the slicer. This will stop the slicer and return the Product Tray to the home position.



LEVER UP (AUTOMATIC MODE)

Fig. 5

NOTE: The OFF button can be pressed to stop the slicer. The Product Tray will stop moving immediately. Lower the Lever (Fig. 3) and pull the Product Tray toward the operator to the home position.

- Raise the Meat Grip to the top of the Product Tray to rest in the Meat Grip Slot.

CLEANING

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

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

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

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

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

CLEANING SURFACE AND PARTS

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

DISASSEMBLY FOR CLEANING

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

Sharpener

- The Sharpener (Fig. 6) is mounted on top of the slicer.
- Remove the Sharpener by lifting straight up.

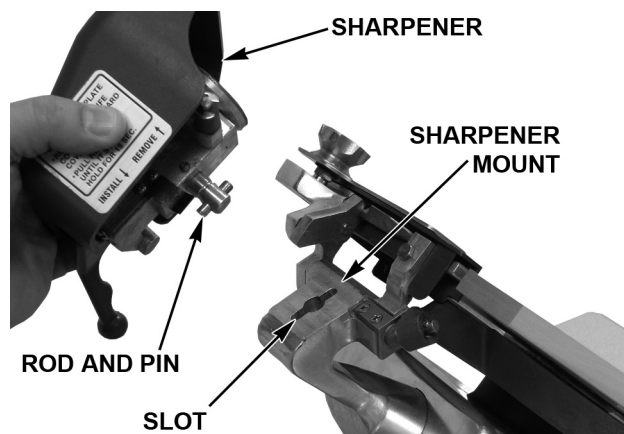


Fig. 6

Meat Grip

- The Meat Grip (Fig. 7) is mounted on the Product Tray and can be removed for ease of cleaning.
- Remove the Meat Grip by loosening the Meat Grip Slide Rod from the Product Tray while holding the Meat Grip Handle.
- Pull the Meat Grip Slide Rod from the Meat Grip Handle and Product Tray.
- Loosen the Meat Grip Handle (Fig. 8) and remove the Handle, Meat Grip Arm, and Washer from the Meat Grip.



Fig. 7

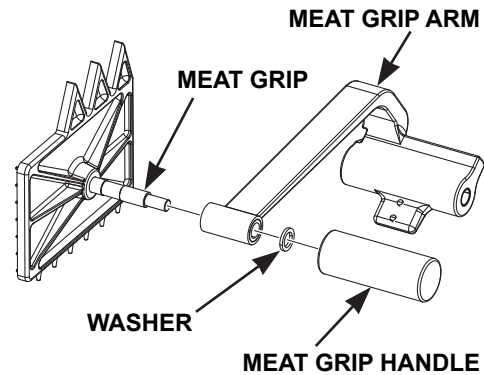


Fig. 8

Product Tray

- To clean the Product Tray, make sure the Gauge Plate is closed.
- Pull the Product Tray toward the operator until it stops.
- Loosen the Knob (Fig. 9) on the Support Arm. Tilt the Product Tray to the right (Fig. 9).
- The Product Tray can be cleaned in this open position, or it can be removed by grasping with both hands and lifting straight up.

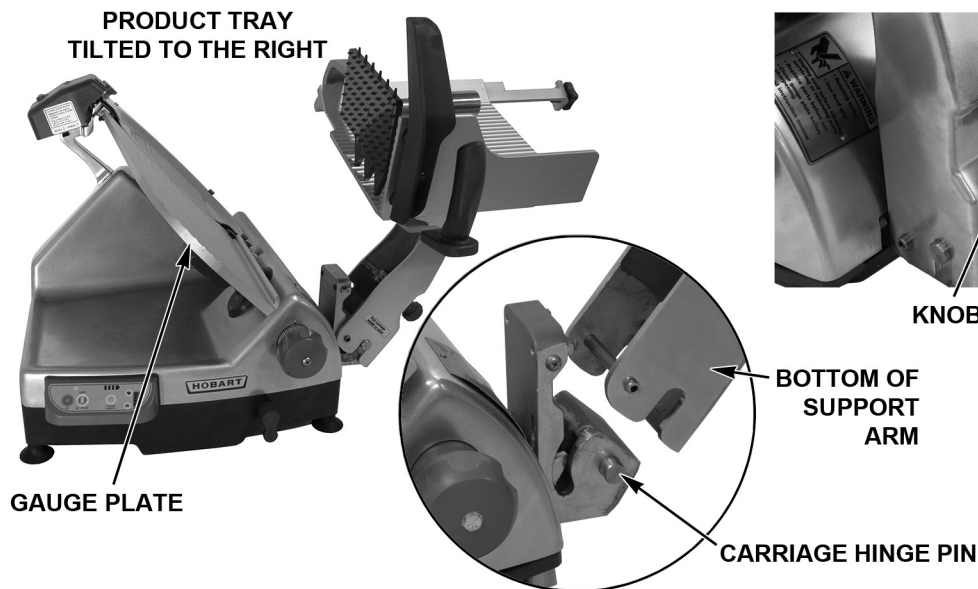


Fig. 9

Top Knife Cover and Ring Guard Cover

- Remove the Top Knife Cover (Fig. 10) by pulling on the Latch Knob. The Top Knife Cover is held in place by a magnet under the Latch Knob.
- Remove the plastic Ring Guard Cover (Fig. 10) by lifting up.

Knife

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

- Ensure the gauge plate is closed, then rotate the Knife by hand to align the arrow on the Knife with the Pin on the Ring Guard at the 1 o'clock position (Fig. 11). The ridge on the Knife Hub will also align with the same pin.
- The Pin (Fig. 12) on the Knife Removal Tool fits the hole in the Knife at the 11 o'clock position (Fig. 12).

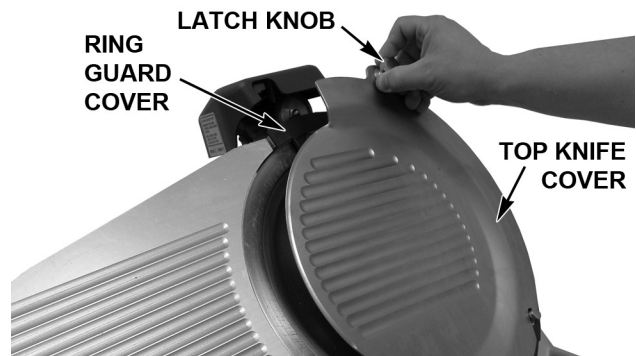


Fig. 10

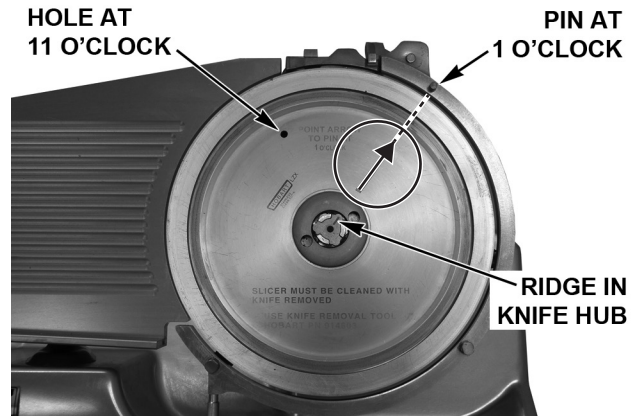


Fig. 11

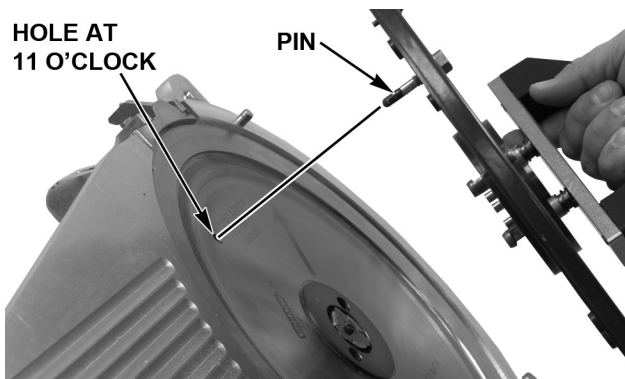


Fig. 12

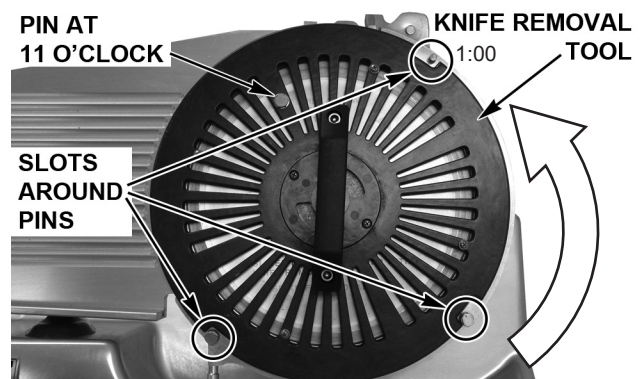


Fig. 13

- Place the Knife Removal Tool on the Knife (Fig. 13). The three slots on the Tool fit the three Pins on the Ring Guard (Fig. 13).
- Push the Handle firmly, all the way into the hub. Then, turn the Handle counterclockwise until it stops (Fig. 14). Some resistance may be experienced when turning.
- Lift Knife and Tool up and out (Fig. 14).

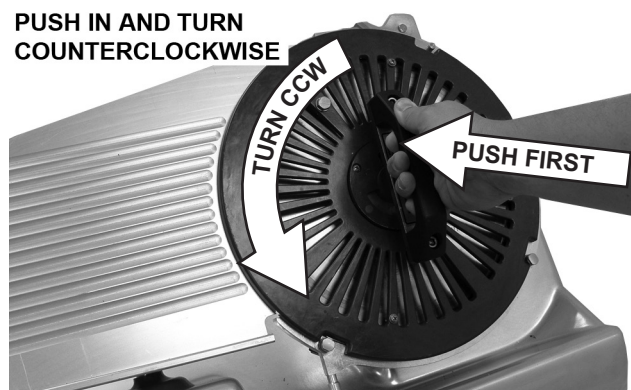


Fig. 14

CLEANING

Sharpener

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

Meat Grip

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

Product Tray

- The Product Tray can be washed, rinsed, and sanitized in a sink.
- Clean the Product Tray pin with the brush as shown (Fig. 15).

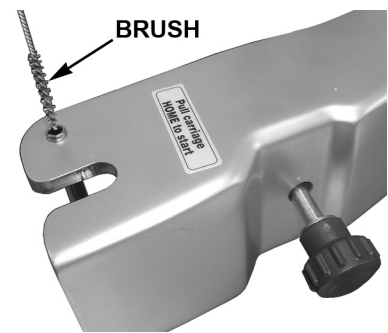


Fig. 15

Top Knife Cover and Ring Guard

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

Knife

NOTE: Always carry Knife Removal Tool and Knife by Tool Handle.

- Wash, rinse, and sanitize the Knife and Knife Removal Tool in a sink or dishwasher.

Under the Slicer

The HS7-1R Slicer is equipped with Gas Assist Spring (Fig. 16) to assist in cleaning under the slicer. To raise the slicer, place hands under the front of the base and lift up until it stops. The spring will hold the slicer in position for cleaning. Push down base of the slicer to lower the slicer.

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



Fig. 16

REASSEMBLY AFTER CLEANING

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

Knife (Removable with Knife Removal Tool)

- Orient the Knife Hub mark to the arrow as shown (Fig. 17), so it points to the Pin on the Ring Guard at the 1 o'clock position (Fig. 17).

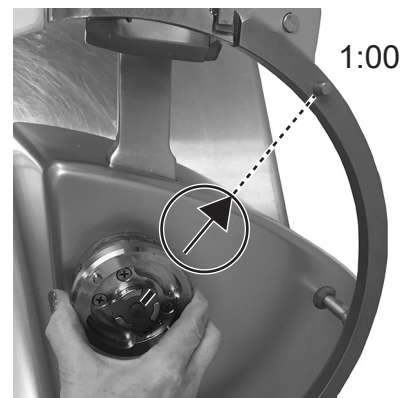


Fig. 17

- Place the Knife and Tool so the Pin on the Knife Removal Tool is at the 11 o'clock position (Fig. 18).
- Place the Slots on the Knife Removal Tool fit around the three Pins on the Ring Guard (Fig. 18).

NOTE: If the Tool does not push the pins on the back of the Knife into the Hub, slightly nudge the Handle upwards to lock the pins into the Knife Nut.

- Push the Handle firmly (Fig. 19), all the way into the Hub to engage the pins. Then, turn the Handle clockwise until it stops. Some resistance may be experienced when turning.
- The Knife is reattached. Lift the Tool up and out.

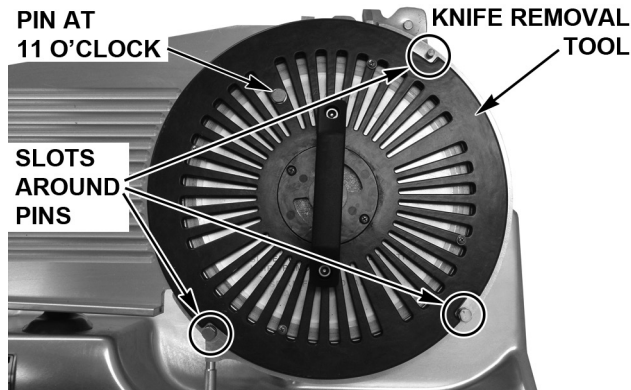


Fig. 18

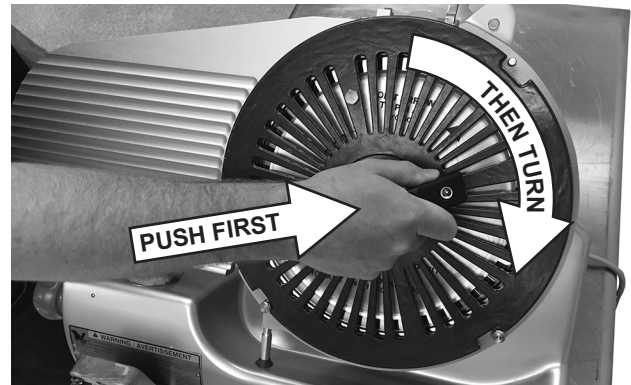


Fig. 19

Ring Guard Cover and Top Knife Cover

- Install the Ring Guard Cover on the three Guide Pins (Fig. 20).
- Position the Top Knife Cover (Fig. 21) on the lower two Guide Pins and lower the Latch Knob until the magnet secures the Top Knife Cover in place.

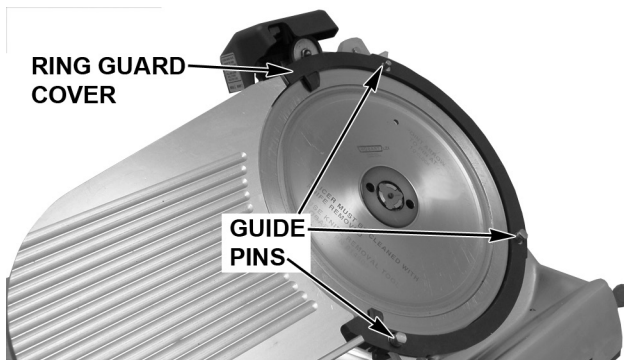


Fig. 20



Fig. 21

Product Tray

- Lower the bottom of the Support Arm onto the Carriage Hinge Pins (Fig. 22).
- Tilt the Product Tray toward the Gauge Plate.
- Turn the Knob on the Support Arm until it is tight against the Support Arm.

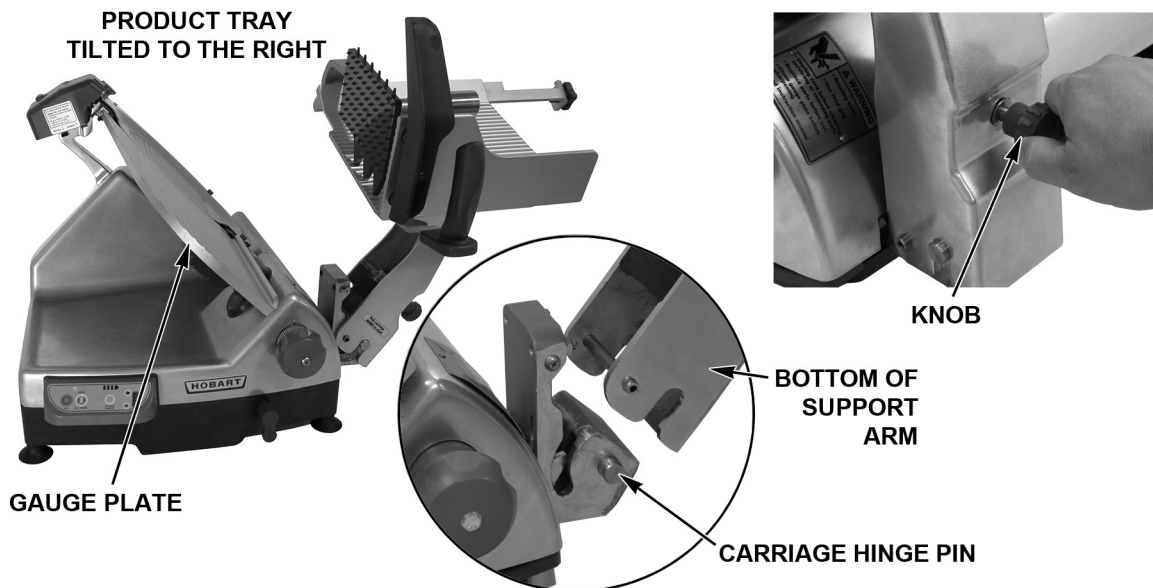


Fig. 22

Meat Grip

- Assemble the Meat Grip Assembly (Fig. 23) by placing the Washer, Meat Grip Arm, and Meat Grip Handle on the shaft of the Meat Grip.
- Tighten the Handle.
- Install the Meat Grip Assembly (Fig. 24) on the Product Tray by sliding the Meat Grip Slide Rod into the Meat Grip Handle and Product Tray.
- Tighten the Meat Grip Slide Rod into the Product Tray.
- Lubricate the Meat Grip Slide Rod. See Maintenance.

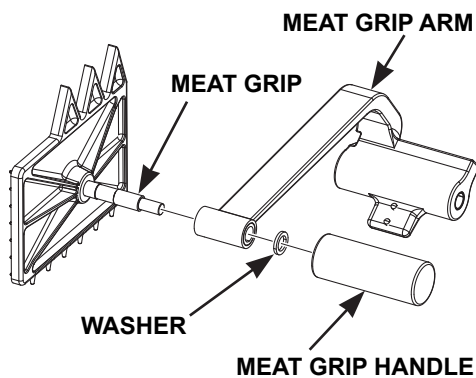


Fig. 23

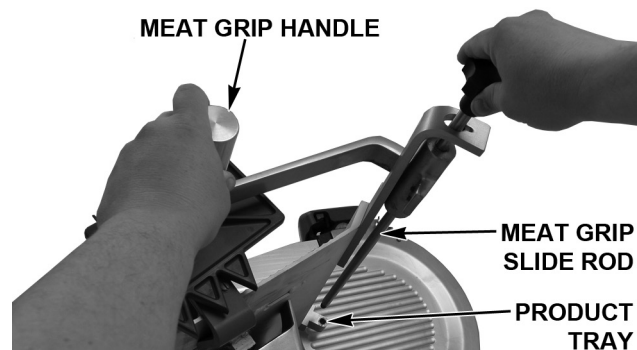


Fig. 24

Sharpener

- Install the Sharpener by lowering it back onto the Sharpener Mount so the Rod and Pin on the bottom of the Sharpener fit the Slot in the Sharpener Mount (Fig. 25).
- To use the Sharpener, see Maintenance.

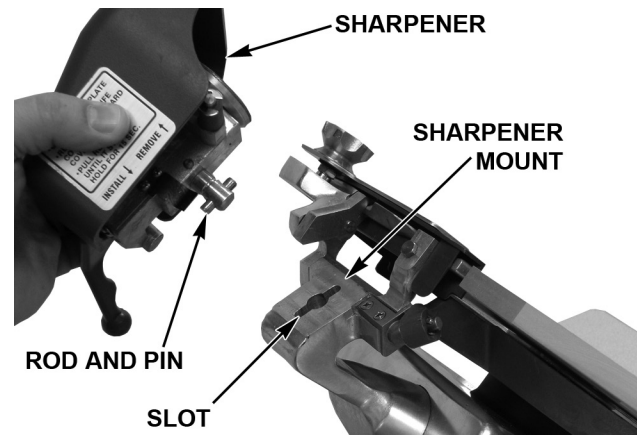


Fig. 25

GASKET INSPECTION

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

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

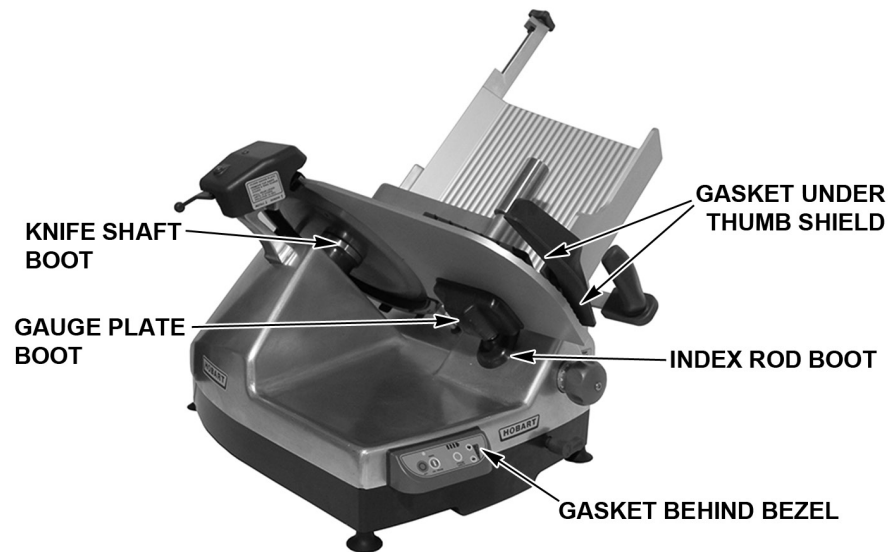


Fig. 26

MAINTENANCE

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

KNIFE SHARPENING

The CleanCut™ Knife will provide long service in normal food retail or commercial kitchen use.

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

Remove the Top Knife Cover by pulling on the Latch Knob. The Top Knife Cover is held in place with a strong magnet under the Latch Knob. Remove the plastic Ring Guard Cover (Fig. 27) by lifting up.

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

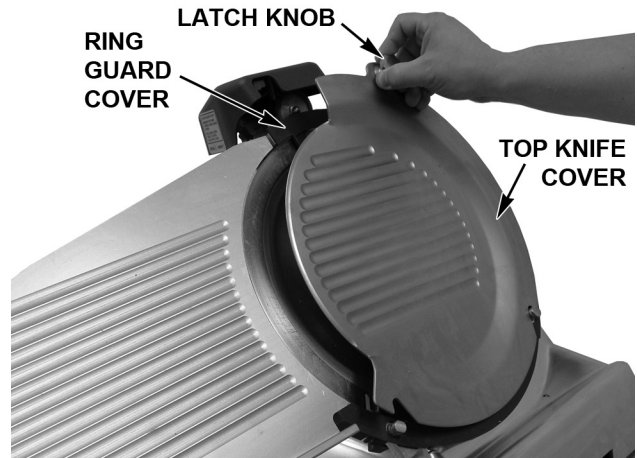


Fig. 27

Press and hold the KNIFE ON button for 15 seconds (Fig. 28) while pulling the Sharpener Lever fully forward (Fig. 28). After 15 seconds, release the Sharpener Lever and press the OFF button. Unplug the machine power cord. Clean and sanitize the slicer as outlined in the cleaning section after sharpening the knife. Install the plastic Ring Guard Cover and the Top Knife Cover (Fig. 27).



Fig. 28

LUBRICATION — CARRIAGE SLIDE ROD

Lubricate the Carriage Slide Rod with Lubriplate FMO-200-AW oil (supplied). Once monthly, apply 4 - 5 drops directly onto the Carriage Slide Rod on each side of the Carriage Transport (Fig. 29).

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

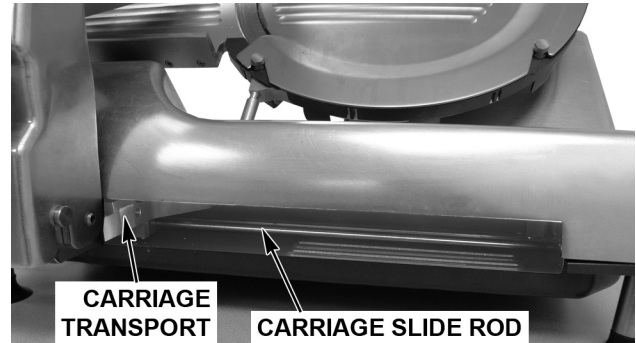


Fig. 29

LUBRICATION — MEAT GRIP SLIDE ROD

The Meat Grip Slide Rod can be lubricated periodically or when any resistance is felt while using the Meat Grip assembly (Fig. 30). First, wipe the Meat Grip Slide Rod so the lubrication is applied to a clean, dry surface. Next, gently squeeze a small amount of the provided Lubriplate oil on the rod. Then slide the Meat Grip up and down the rod to restore smooth operation.

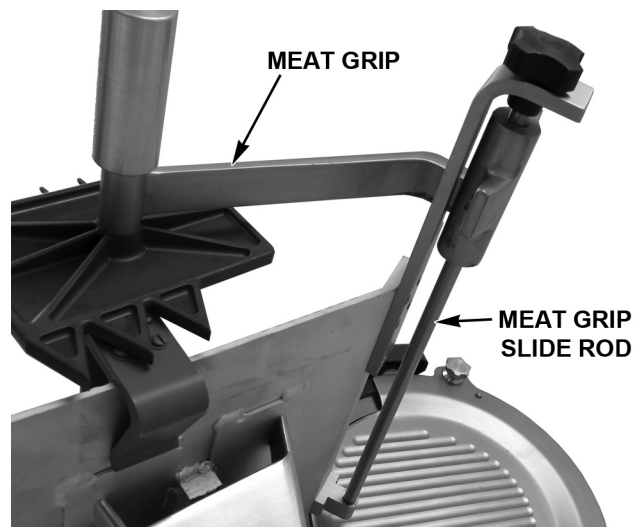


Fig. 30

SERVICE

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

Important Note on Replacement Tray Installation

To ensure continued precision slicing, please note that replacement tray installation involves multiple critical adjustments and inspections beyond simply replacing the part.

The adjustments and inspections directly impact slice quality and the slicer's performance. Hobart recommends installation by a qualified service technician to ensure proper setup and optimal results.

Customers choosing to proceed without professional installation must understand the complexity and risk involved; they will also accept responsibility for the outcome of the adjustment.

For best performance and continued precision slicing, Hobart recommends professional installation by a qualified service technician.

INSTRUCCIONES

CORTADORA MODELO HS7-1R



701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45374-0001

937 332-3000

www.hobartcorp.com

FORMULARIO 48177 Rev A (junio 2026)

TABLA DE CONTENIDO

GENERAL.....	3
Características.....	3
Accesorios y opciones.....	4
INSTALACIÓN	4
Desembalaje.....	4
Conexiones eléctricas	4
Ubicación	4
Montaje.....	5
Limpiar antes de usar	5
FUNCIONAMIENTO	6
Cortado en modo manual	6
Corte en automático	7
LIMPIEZA	8
Limpieza de la superficie y las piezas	8
Desmontaje para limpieza	8
Afilador.....	8
Prensafiambre	9
Bandeja de producto.....	9
Cubierta de la cuchilla superior y cubierta del aro protector.....	10
Cuchilla	10
Limpieza	11
Afilador.....	11
Prensafiambre	11
Bandeja de producto.....	11
Cubierta superior de la cuchilla y aro protector	11
Cuchilla	11
Bajo la cortadora.....	11
Montaje tras la limpieza.....	11
Cuchilla (retirable con la herramienta de extracción)	11
Cubierta del aro protector y cubierta superior de la cuchilla.....	12
Bandeja de producto.....	13
Prensafiambre	13
Afilador.....	14
Inspección de las juntas	14
MANTENIMIENTO	15
Afilado de la cuchilla.....	15
Lubricación — Varilla deslizante del carro.....	16
Lubricación — Varilla deslizante del prensafiambre	16
Servicio.....	16
Nota importante sobre la instalación de la bandeja de sustitución.....	16

Instalación, funcionamiento y cuidados de la cortadora MODELO HS7-1R

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

GENERAL

La cortadora HS7-1R se ha equipado con un motor de 1/2 CV y está disponible para servicio eléctrico monofásico. La cortadora cuenta con la cuchilla de acero inoxidable contorneada Hobart CleanCut™ de 13 pulg. de diámetro. La cortadora se suministra con un cable y un enchufe como equipamiento estándar.

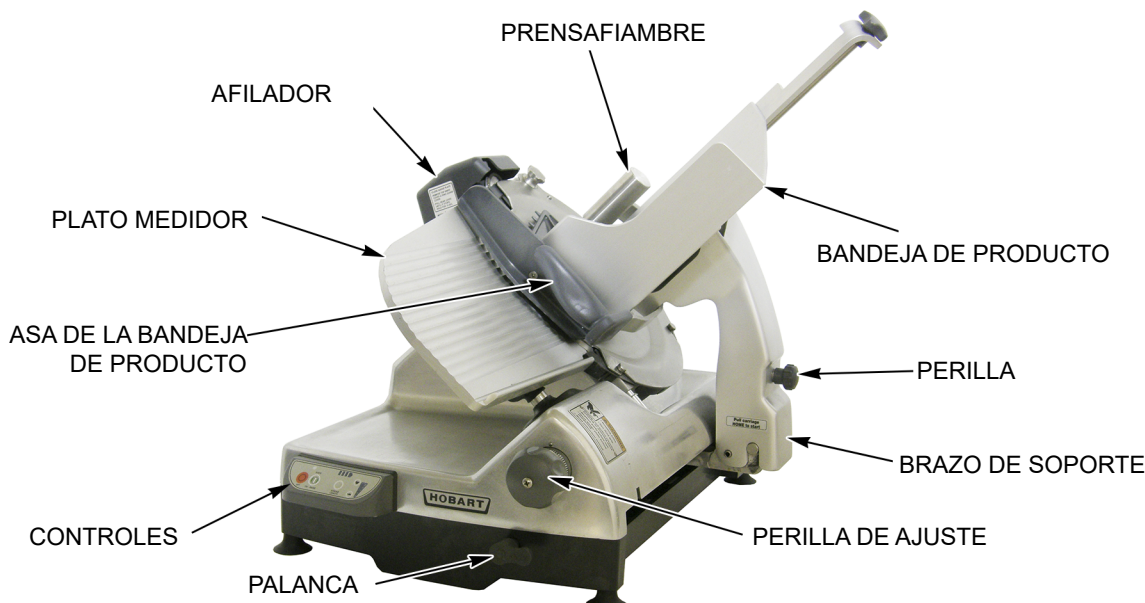


Fig. 1

CARACTERÍSTICAS

- Sin liberación de tensión: requiere que la cortadora se reinicie después de una interrupción de energía.
- Enclavamiento del plato medidor: impide que la bandeja de producto (Fig. 1) se incline o se retire a menos que la bandeja de producto se encuentre en la posición inicial (empujada completamente hacia delante) y el plato medidor esté cerrado.
- Inicio: requiere que la bandeja de producto (Fig. 1) esté en la posición inicial (empujada completamente hacia delante) antes de que la cortadora pueda ponerse en marcha.
- Cerrar-para-parar: apaga la cortadora cuando el plato medidor vuelve a la posición cerrada girando la perilla de ajuste (Fig. 1) completamente en sentido horario. La cortadora también se apaga si se pulsa el botón OFF.
- Apagado automático: apagará automáticamente la cortadora si no se ha realizado un movimiento de vaivén de la bandeja de producto en 30 segundos.

La cortadora HS7-1R ofrece un corte automático con cuatro velocidades que elegir para la bandeja de producto. La función Select-a-Stroke™ permite al usuario seleccionar la longitud de carrera exacta para adaptarse al producto que se va a cortar. Esto puede aumentar la velocidad de corte en los productos que necesitan una longitud más corta.

ACCESORIOS Y OPCIONES

- Cercos: el cerco se fija a la bandeja de producto para limitar el movimiento del producto durante el corte.
- Conducto para alimentos: se fija a la bandeja de producto para limitar el movimiento del producto durante el corte (para tomates, cebollas o alimentos similares).
- Deflector: ayuda a desviar el producto cortado hacia la bandeja durante el corte. El deflector encaja en el soporte del deflector situado en el soporte del afilador.

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 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 instalar la cortadora, pruebe el servicio eléctrico para asegurarse de que concuerda con las especificaciones de la placa de datos del equipo. La placa de datos está ubicada del lado izquierdo de la base de la cortadora.

CONEXIONES ELÉCTRICAS

⚠ ADVERTENCIA El cable eléctrico de esta máquina está equipado con un enchufe de conexión a tierra con tres terminales que se deben conectar correctamente a una toma con conexión a tierra. Si la toma de corriente no es la correcta, comuníquese con un electricista. No quite el terminal de conexión a tierra del enchufe.

UBICACIÓN

Coloque la cortadora sobre un mostrador o una mesa adecuada. Deje espacio suficiente alrededor de la cortadora para que el carro pueda moverse libremente hacia delante y hacia atrás.

MONTAJE

La bandeja de producto (Fig. 1) debe estar instalada.

Para instalar la bandeja de producto en la cortadora, baje la parte inferior del brazo de soporte sobre los pasadores de las bisagras del carro (Fig. 2). Incline la bandeja de producto hacia el plato medidor. Gire la perilla en el brazo de soporte hasta que quede ajustada contra este.

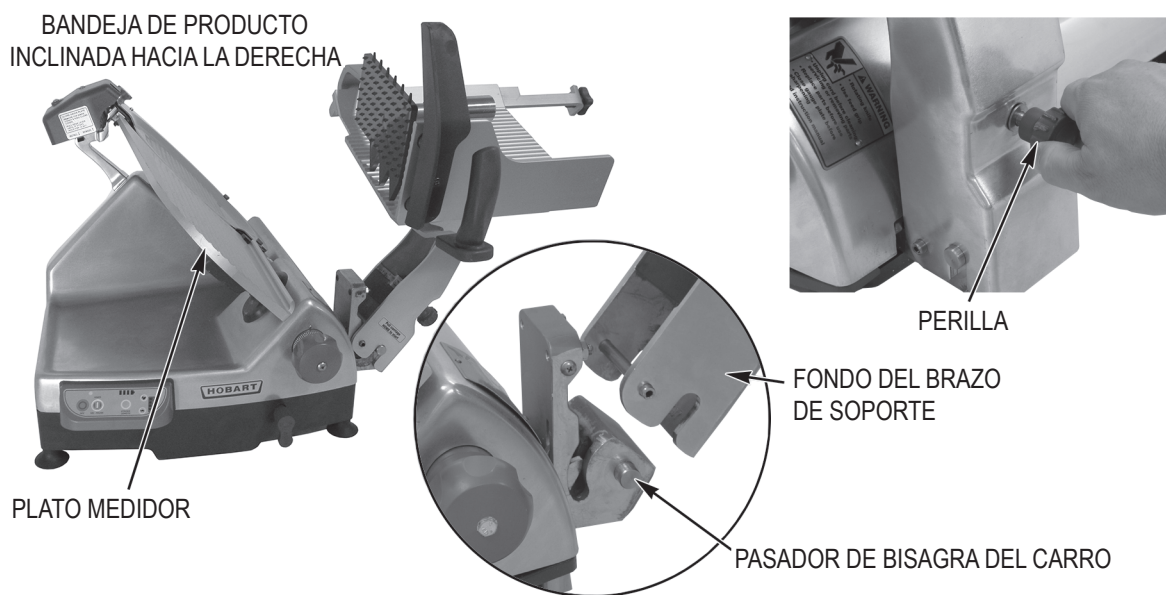


Fig. 2

LIMPIAR ANTES DE USAR

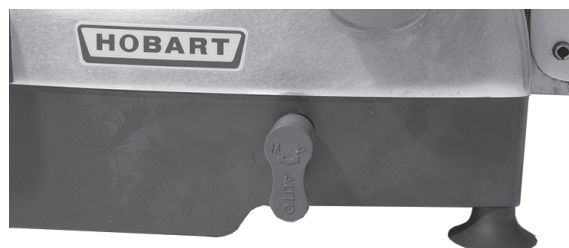
La cortadora se debe limpiar y desinfectar por completo después de la instalación y antes de utilizarse. Ver Limpieza.

FUNCIONAMIENTO

⚠ ADVERTENCIA Cuchilla giratoria. Utilice el prensafiambre. 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.

CORTADO EN MODO MANUAL

- Cierre el plato medidor (Fig. 1) girando completamente la perilla de ajuste (Fig. 1) en sentido horario.
- Asegúrese de que la palanca (Fig. 3) está en la posición baja para el modo manual.
- Tire de la bandeja de producto (Fig. 1) hacia el operador hasta que llegue a su tope. Esta es la posición inicial.
- Eleve el prensafiambre (Fig. 1) hasta la parte superior de la bandeja de producto para que descansa en la ranura del prensafiambre.
- Coloque el producto que cortar contra el plato medidor (Fig. 1) en la bandeja de producto (Fig. 1).
- Coloque el prensafiambre contra el producto, o utilice el cerco o el conducto para alimentos si lo desea. Consulte Accesorios y opciones en la página 4.
- Encienda la cortadora pulsando el botón KNIFE ON (Fig. 4).
- Ajuste el plato medidor para obtener el grosor de corte deseado girando la perilla de ajuste en sentido antihorario. Los números de la perilla de ajuste no indican medidas reales, pero pueden utilizarse como referencia para duplicar el grosor del corte.
- Utilice el asa de la bandeja de producto (Fig. 1) para empujar y tirar de la bandeja de producto hacia delante y hacia atrás para cortar. Cuando haya terminado, tire de la bandeja del producto hacia delante hasta que se detenga. Gire la perilla de ajuste una vuelta entera en sentido horario para cerrar el plato medidor. Esto apagará la cortadora. También puede pulsar el botón OFF (Fig. 4) para detener la cortadora.
- Eleve el prensafiambre hasta la parte superior de la bandeja de producto para que descansa en la ranura del prensafiambre.



PALANCA HACIA ABAJO (MODO MANUAL)

Fig. 3



Fig. 4

CORTE EN AUTOMÁTICO

- Cierre el plato medidor (Fig. 1) girando completamente la perilla de ajuste (Fig. 1) en sentido horario.
- Asegúrese de que la palanca (Fig. 3) está en la posición baja para el modo manual.
- Tire de la bandeja de producto (Fig. 1) hacia el operador hasta que llegue a su tope. Esta es la posición inicial.
- Eleve el prensafiambre (Fig. 1) hasta la parte superior de la bandeja de producto para que descansa en la ranura del prensafiambre.
- Coloque el producto que cortar contra el plato medidor (Fig. 1) en la bandeja de producto (Fig. 1).
- Coloque el prensafiambre contra el producto, o utilice el cerco o el conducto para alimentos si lo desea. Consulte Accesorios y opciones en la página 4.
- Levante la palanca (Fig. 5) a la posición superior para el modo automático.
- Seleccione una de las cuatro velocidades para que la bandeja de producto se mueva hacia delante y hacia atrás. Pulse el símbolo del conejo (Fig. 4) para aumentar la velocidad; pulse el símbolo de la tortuga (Fig. 4) para disminuirla. El indicador de velocidad, situado a la derecha de los símbolos, muestra la velocidad seleccionada. La velocidad puede modificarse en cualquier momento.
- Seleccione una longitud de carrera para que la bandeja de producto se mueva hacia delante y hacia atrás. Pulse el botón STROKE LENGTH (Fig. 4) para alternar entre las longitudes. El indicador situado sobre el botón muestra la longitud. Más luces equivalen a un recorrido más largo. La longitud del recorrido puede modificarse en cualquier momento.
- Encienda la cortadora pulsando el botón KNIFE ON (Fig. 4).
- Ajuste el plato medidor para obtener el grosor de corte deseado girando la perilla de ajuste en sentido antihorario. Los números de la perilla de ajuste no indican medidas reales, pero pueden utilizarse como referencia para duplicar el grosor del corte.
- Cuando haya terminado, gire la perilla de ajuste completamente en sentido horario para cerrar el plato medidor o pulse el botón KNIFE ON (Fig. 4) para detener la cortadora. Esto detendrá la cortadora y devolverá la bandeja de producto a la posición inicial.

NOTA: Para detener la cortadora, puede presionar el botón de apagado OFF. La bandeja de producto dejará de moverse inmediatamente. Baje la palanca (Fig. 3) y tire de la bandeja de producto hacia el operador hasta la posición inicial.

- Eleve el prensafiambre hasta la parte superior de la bandeja de producto para que descansa en la ranura del prensafiambre.



PALANCA HACIA ARRIBA (MODO MANUAL)

Fig. 5

LIMPIEZA

⚠ 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.

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

Esta máquina debe limpiarse y desinfectarse a fondo al menos con la frecuencia exigida por la normativa local o después de permanecer inactiva durante un periodo de tiempo prolongado.

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).

Para la limpieza general, utilice un paño limpio empapado en detergente suave y agua tibia, y limpie todas las superficies de la máquina, especialmente donde puedan acumularse alimentos o 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 cantidades abundantes de agua jabonosa y desinfectante en la tornillería de montaje del afilador. Aclare con un paño limpio y agua limpia. Aplique solución desinfectante a las superficies limpias. Asegúrese de que la cortadora esté limpia de toda la suciedad de los alimentos antes de desinfectarla. Solo utilice productos diseñados para limpiar piezas de aluminio o acero inoxidable. NO exceda las concentraciones químicas recomendadas por el fabricante del detergente o desinfectante.

LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE Y LAS PIEZAS

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

DESMONTAJE PARA LIMPIEZA

Para limpiar a fondo la cortadora, es necesario desmontarla. Se recomienda desmontar todas las piezas, limpiarlas, desinfectarlas y dejarlas secar antes de volver a montarlas para su uso.

Afilador

- El afilador (Fig. 6) se monta en la parte superior de la cortadora.
- Retire el afilador levantándolo hacia arriba.

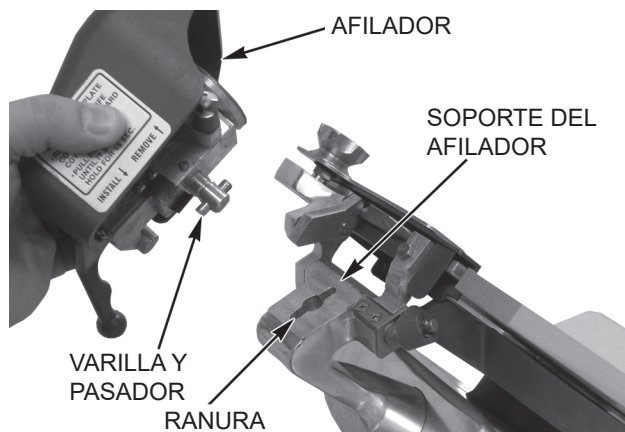


Fig. 6

Prensafiambre

- El prensafiambre (Fig. 7) está montado en la bandeja de producto y puede desmontarse para facilitar su limpieza.
- Retire el prensafiambre aflojando la varilla deslizante del prensafiambre de la bandeja de producto mientras sujeta el asa del prensafiambre.
- Tire de la varilla deslizante del prensafiambre y de la bandeja de producto.
- Afloje el asa del prensafiambre (Fig. 8) y retire el asa, el brazo del prensafiambre y la arandela del prensafiambre.



Fig. 7

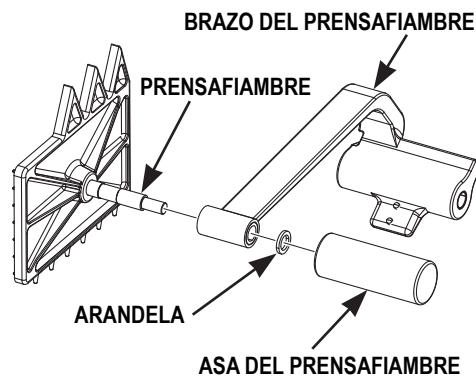


Fig. 8

Bandeja de producto

- Para limpiar la bandeja de producto, asegúrese de que el plato medidor esté cerrado.
- Tire de la bandeja de producto hacia el operador hasta que se detenga.
- Afloje la perilla (Fig. 9) en el brazo de soporte. Incline la bandeja de producto hacia la derecha (Fig. 9).
- La bandeja de producto puede limpiarse en esta posición abierta, o puede retirarse agarrando con ambas manos y levantándola recta.

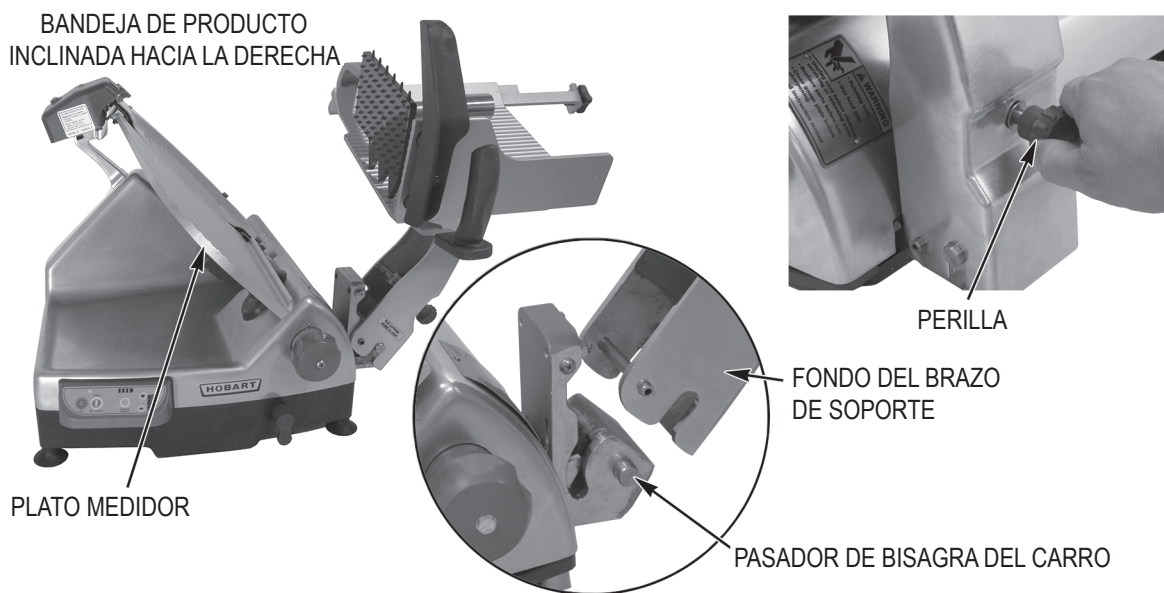


Fig. 9

Cubierta de la cuchilla superior y cubierta del aro protector

- Retire la cubierta superior de la cuchilla (Fig. 10) tirando de la perilla de cierre. La cubierta superior de la cuchilla se mantiene en su sitio gracias a un imán situado bajo la perilla de cierre.
- Retire la cubierta protectora de plástico del aro protector (Fig. 10) levantándola.

Cuchilla

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

- Asegúrese de que el plato medidor esté cerrado y, a continuación, gire la cuchilla con la mano para alinear la flecha de la cuchilla con el pasador del plato medidor en la posición de la 1 en punto (Fig. 11). El reborde del eje de la cuchilla también se alineará con el mismo pasador.
- El pasador (Fig. 12) de la herramienta de extracción de la cuchilla encaja en el orificio de la cuchilla en posición de las 11 en punto (Fig. 12).

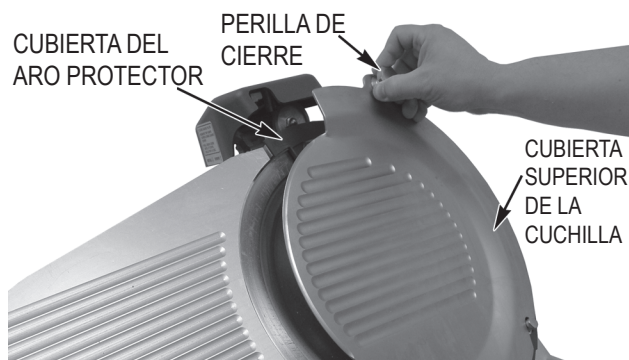


Fig. 10

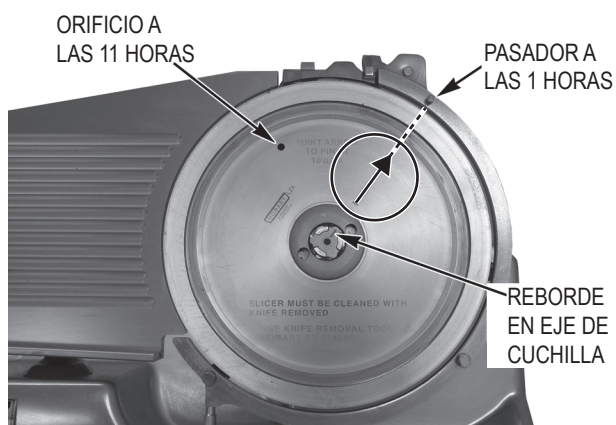


Fig. 11

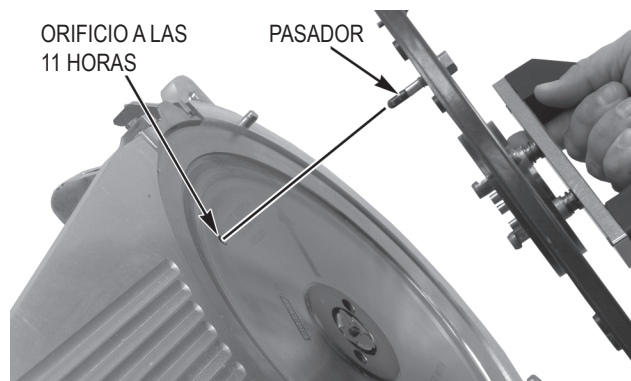


Fig. 12

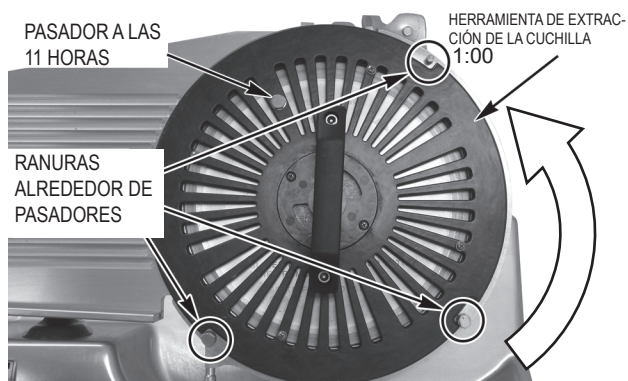


Fig. 13

- Coloque la herramienta de extracción sobre la cuchilla (Fig. 13). Las tres ranuras de la herramienta encajan en los tres pasadores del aro protector (Fig. 13).
- Empuje el asa con firmeza, hasta el fondo del eje. A continuación, gire el asa en sentido antihorario hasta que se detenga (Fig. 14). Puede experimentar cierta resistencia al girar.
- Levante la cuchilla y la herramienta y retírelas (Fig. 14).

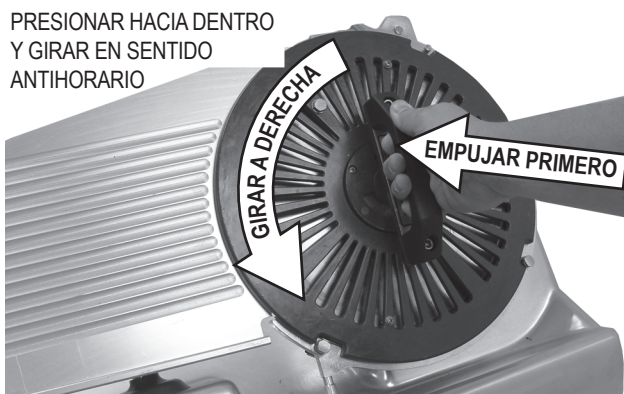


Fig. 14

LIMPIEZA

Afilador

- Limpie cualquier residuo que quede en el interior de la carcasa del afilador.
- Lave, aclare y desinfecte el afilador en un fregadero o lavavajillas.

Prensafiambre

- El prensafiambre puede lavarse, enjuagarse y desinfectarse en un fregadero.

Bandeja de producto

- La bandeja de producto puede lavarse, enjuagarse y desinfectarse en un fregadero.
- Limpie el pasador de la bandeja del producto con el cepillo como se muestra (Fig. 15).

Cubierta superior de la cuchilla y aro protector

- Lave, aclare y desinfecte la cubierta superior de la cuchilla y la cubierta del aro protector en un fregadero o lavavajillas.

Cuchilla

NOTA: Lleve siempre la herramienta de extracción y la cuchilla por el asa.

- Lave, aclare y desinfecte la cuchilla y la herramienta de extracción en un fregadero o lavavajillas.

Bajo la cortadora

La cortadora HS7-1R está equipada con un resorte de gas (Fig. 16) para facilitar la limpieza por debajo. Para elevar la cortadora, coloque las manos debajo de la parte delantera de la base y levántela hasta que se detenga. El resorte mantendrá la cortadora en posición para su limpieza. Empuje hacia abajo la base de la cortadora para bajarla.

NOTA: No levante ni baje la cortadora con el panel de control.



Fig. 15



RESORTE DE ASISTENCIA DE GAS
Fig. 16

MONTAJE TRAS LA LIMPIEZA

Una vez que todos los componentes se han limpiado, desinfectado y dejado secar, la cortadora puede volver a montarse para su uso.

Cuchilla (retirable con la herramienta de extracción)

- Oriente la marca del eje de la cuchilla hacia la flecha como se muestra (Fig. 17), de modo que apunte al pasador del aro protector en posición de la 1 en punto (Fig. 17).

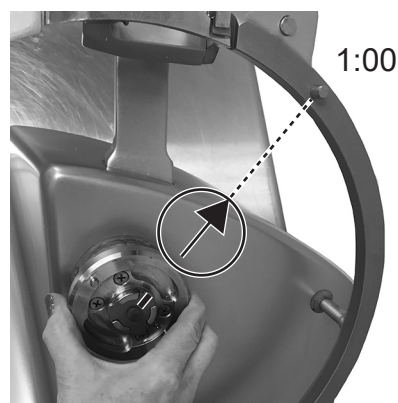


Fig. 17

- Coloque la cuchilla y la herramienta de forma que el pasador de la herramienta de extracción esté en posición de las 11 en punto (Fig. 18).
- Coloque las ranuras de la herramienta de extracción de la cuchilla alrededor de los tres pasadores del aro protector (Fig. 18).

NOTA: Si la herramienta no introduce los pasadores de la parte posterior de la cuchilla en el eje, empuje ligeramente el asa hacia arriba para bloquear los pasadores en la tuerca de la cuchilla.

- Empuje el asa con firmeza (Fig. 19), hasta el fondo del eje para enganchar los pasadores. A continuación, gire el asa en sentido horario hasta que se detenga. Puede experimentar cierta resistencia al girar.
- La cuchilla se vuelve a colocar. Levante la herramienta y retírela.

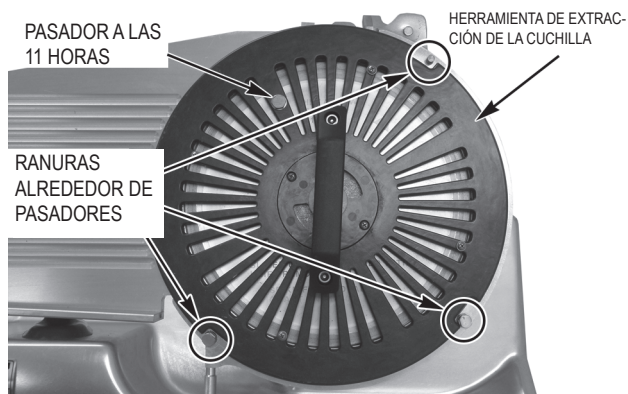


Fig. 18

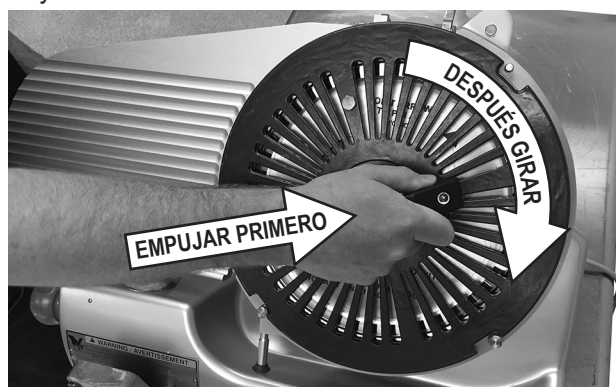


Fig. 19

Cubierta del aro protector y cubierta superior de la cuchilla

- Instale la cubierta del aro protector en los tres pasadores de guía (Fig. 20).
- Coloque la cubierta superior de la cuchilla (Fig. 21) sobre los dos pasadores de guía inferiores y baje la perilla de cierre hasta que el imán fije la cubierta superior de la cuchilla superior en su sitio.



Fig. 20

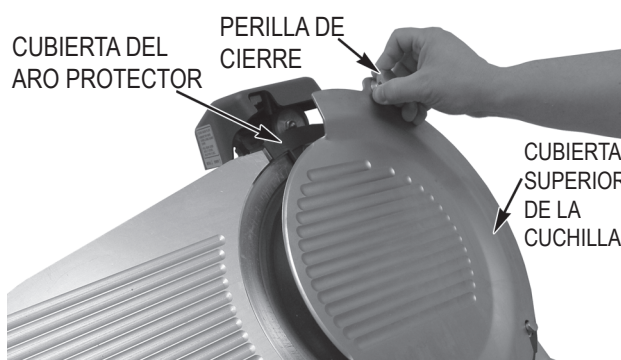


Fig. 21

Bandeja de producto

- Baje la parte inferior del brazo de soporte sobre los pasadores de las bisagras del carro (Fig. 22).
- Incline la bandeja de producto hacia el plato medidor.
- Gire la perilla en el brazo de soporte hasta que quede ajustada contra este.

BANDEJA DE PRODUCTO
INCLINADA HACIA LA DERECHA

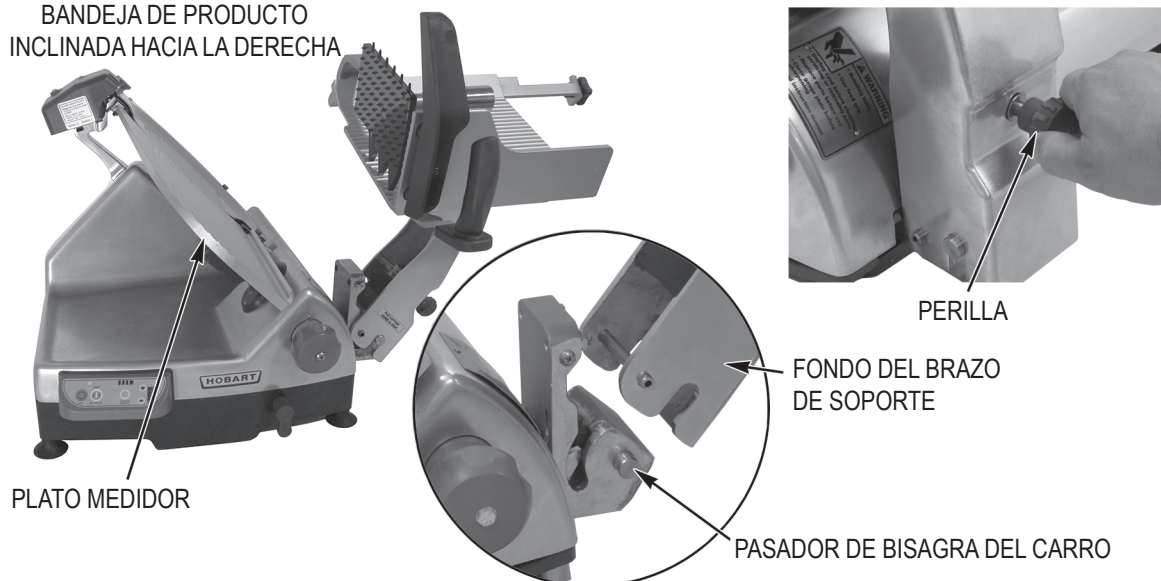


Fig. 22

Prensafiambre

- Monte el conjunto de prensafiambre (Fig. 23) colocando la arandela, el brazo del prensafiambre y el asa del prensafiambre en el eje del prensafiambre.
- Apriete el asa.
- Instale el conjunto de prensafiambre (Fig. 24) en la bandeja de producto deslizando la varilla deslizante del prensafiambre en el asa del prensafiambre y en la bandeja de producto.
- Apriete la varilla deslizante del prensafiambre en la bandeja de producto.
- Lubrique la varilla deslizante del prensafiambre. Ver Mantenimiento.

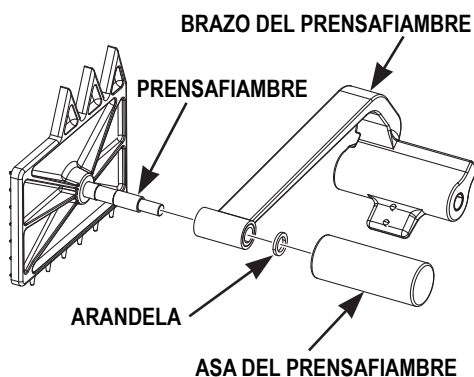


Fig. 23



Fig. 24

Afilador

- Instale el afilador bajándolo de nuevo en el soporte de manera que la varilla y el pasador de la parte inferior del afilador encajen en la ranura del soporte (Fig. 25).
- Para utilizar el afilador, consulte la sección Mantenimiento.

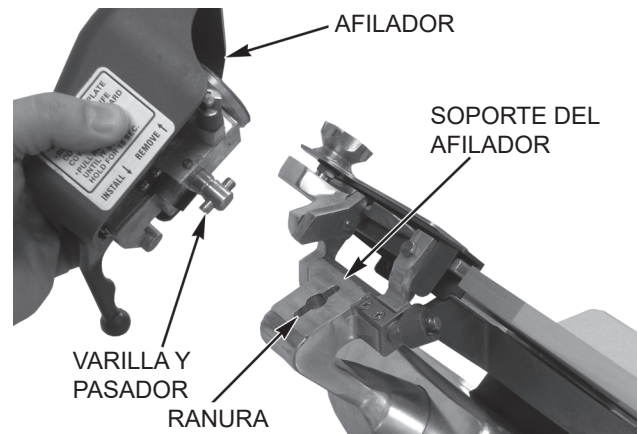


Fig. 25

INSPECCIÓN DE LAS JUNTAS

Hobart recomienda que el fabricante o un representante de servicio autorizado realice inspecciones en toda la cortadora como mínimo cada 6 meses.

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

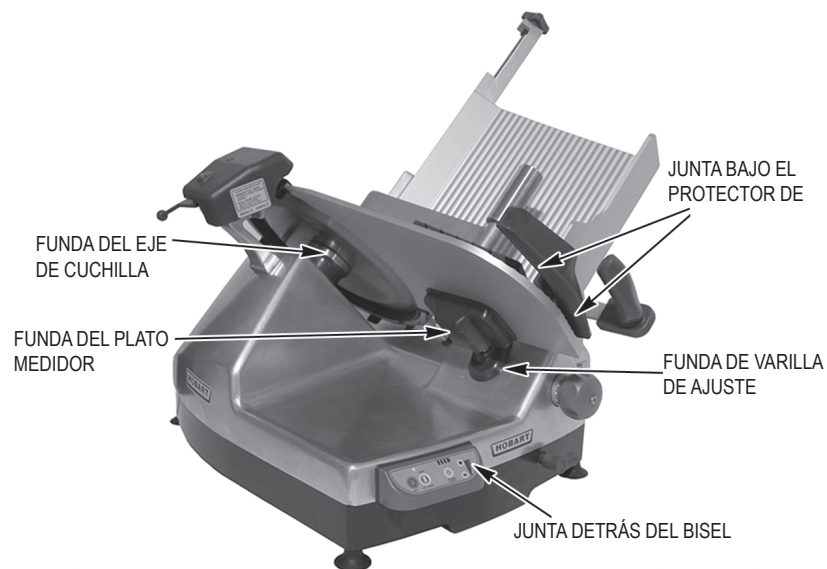


Fig. 26

MANTENIMIENTO

⚠ ADVERTENCIA Desenchufe el cable de alimentación de la máquina y gire la perilla de ajuste completamente en sentido horario para cerrar el plato medidor antes de realizar cualquier operación de mantenimiento en la cortadora.

AFILADO DE LA CUCHILLA

La cuchilla CleanCut™ le proporcionará un largo servicio en el uso normal para la venta minorista de alimentos o en cocinas comerciales.

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

Retire la cubierta superior de la cuchilla tirando de la perilla de cierre. La cubierta superior de la cuchilla se mantiene en su sitio con un fuerte imán situado bajo la perilla de cierre. Retire la cubierta protectora de plástico del aro protector (Fig. 27) levantándola.

Antes de afilar la cuchilla, limpie y desinfecte la cortadora tal como se describe en la sección de limpieza. No debe permitirse que los restos de alimento pasen de la cuchilla al afilador. Enchufe el cable de alimentación de la máquina.

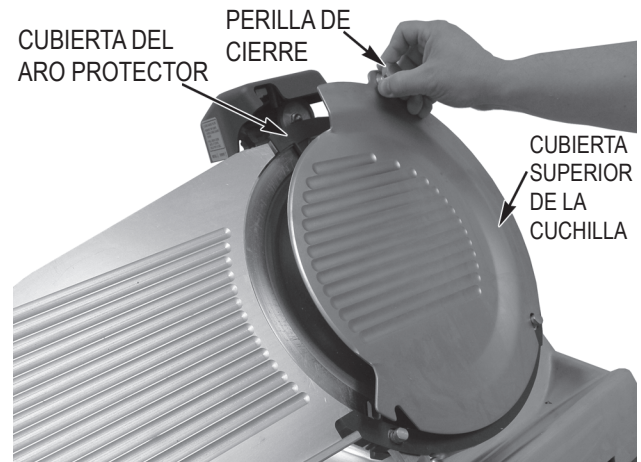


Fig. 27

Mantenga pulsado el botón KNIFE ON durante 15 segundos (Fig. 28) mientras tira de la palanca del afilador completamente hacia delante (Fig. 28). Después de 15 segundos, suelte la palanca del afilador y pulse el botón OFF. Desenchufe el cable de alimentación de la máquina. Una vez afilada la cuchilla, limpie y desinfecte la cortadora tal como se describe en la sección de limpieza. Instale la cubierta de plástico del aro protector y la cubierta superior de la cuchilla (Fig. 27).



Fig. 28

LUBRICACIÓN — VARILLA DESLIZANTE DEL CARRO

Lubrique la varilla deslizante del carro con aceite Lubriplate FMO-200-AW (suministrado). Una vez al mes, aplique de 4 a 5 gotas directamente sobre la varilla deslizante del carro a cada lado del transporte del carro (Fig. 29).

Para aplicar el aceite, retire el tubo telescópico de la botella de aceite, apunte el tubo y apriete suavemente los lados de la botella. Después de aplicar el aceite, mueva la bandeja del carro hacia delante y hacia atrás unas cuantas veces para que el aceite se extienda por toda la longitud de la varilla deslizante.

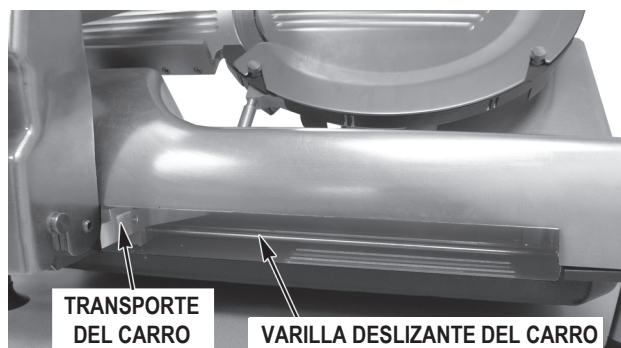


Fig. 29

LUBRICACIÓN — VARILLA DESLIZANTE DEL PRENSAFIAMBRE

La varilla deslizante del prensafiambre puede lubricarse periódicamente o cuando se sienta cualquier resistencia al utilizar el conjunto de prensafiambre (Fig. 30). En primer lugar, limpie la varilla deslizante del prensafiambre para que la lubricación se aplique sobre una superficie limpia y seca. A continuación, exprima suavemente una pequeña cantidad del aceite Lubriplate suministrado sobre la varilla. Deslice el prensafiambre hacia arriba y hacia abajo por la varilla para restablecer un funcionamiento suave.

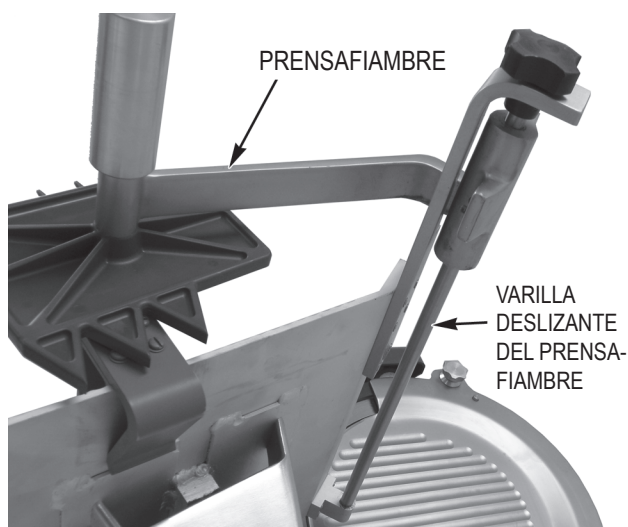


Fig. 30

SERVICIO

Llame a la oficina de servicio autorizado de Hobart para alguna reparación o ajustes que requiera su rebanadora.

Nota importante sobre la instalación de la bandeja de sustitución

Para garantizar un rebanado continuo con precisión, tenga en cuenta que la instalación de la bandeja de sustitución implica varios ajustes críticos e inspecciones más allá del simple reemplazo de la pieza.

Los ajustes e inspecciones tienen un impacto directo en la calidad del rebanado y el rendimiento de la cortadora. Hobart recomienda la instalación por parte de un técnico de servicio calificado para garantizar una configuración adecuada y resultados óptimos.

Los clientes que opten por proceder sin una instalación profesional deben comprender la complejidad y el riesgo que esto implica; también aceptarán la responsabilidad por el resultado del ajuste.

Para obtener el mejor rendimiento y un rebanado de precisión continuo, Hobart recomienda la instalación profesional por parte de un técnico de servicio calificado.

MODE D'EMPLOI

TRANCHEUSE HS7-1R



701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45374-0001

937 332-3000

www.hobartcorp.com

DOCUMENT 48177 Rev. A (juin 2026)

TABLE DES MATIÈRES

PRÉSENTATION.....	3
Caractéristiques.....	3
Accessoires et options.....	4
INSTALLATION.....	4
Déballage.....	4
Connexions électriques.....	4
Localisation.....	4
Montage.....	5
Nettoyage avant utilisation.....	5
FONCTIONNEMENT.....	6
Tranchage en mode manuel.....	6
Tranchage en mode automatique.....	7
NETTOYAGE.....	8
Nettoyage de la surface et de pièces.....	8
Démontage pour nettoyage.....	8
Affûteur.....	8
Pousse talon.....	9
Plateau.....	9
Cache du couteau et protège lame.....	10
Couteau.....	10
Nettoyage.....	11
Affûteur.....	11
Pousse talon.....	11
Plateau.....	11
Cache du couteau et protège lame.....	11
Couteau.....	11
Sous la trancheuse.....	11
Remontage après nettoyage.....	11
Couteau (amovible avec extracteur).....	11
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
Remarque importante sur l'installation du plateau de remplacement.....	16

Installation, fonctionnement et entretien des trancheuse HS7-1R

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

PRÉSENTATION

La trancheuse HS7-1R est équipée d'un moteur $\frac{1}{2}$ cv et fonctionne en courant monophasé. Une lame en acier inoxydable Hobart CleanCut™ d'un diamètre de 33 cm (13") est installée sur la trancheuse. Elle est dotée d'un cordon d'alimentation et d'une prise électrique.

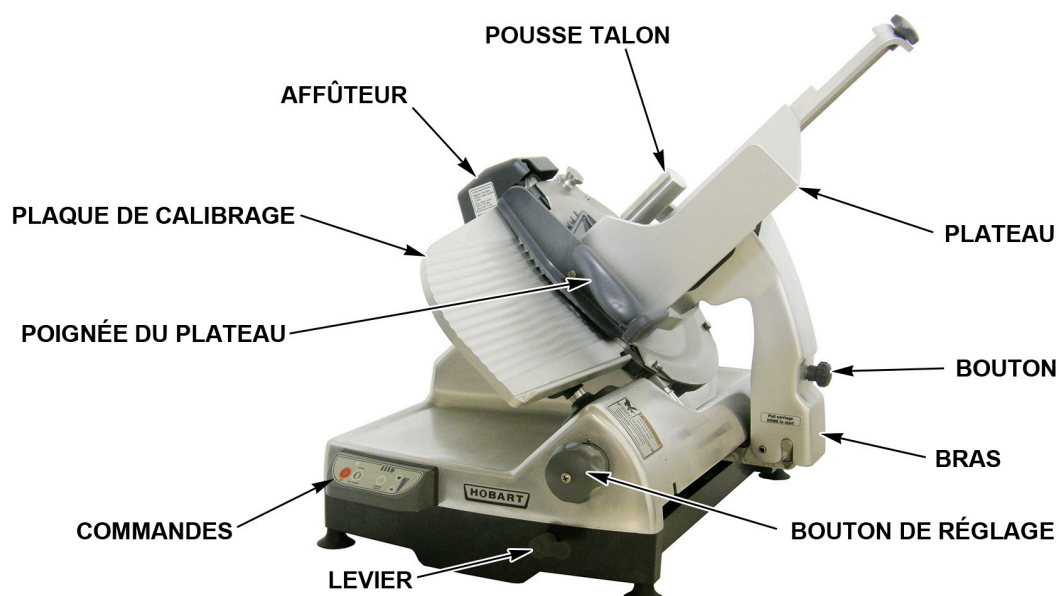


Fig. 1

CARACTÉRISTIQUES

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

La trancheuse HS7-1R est dotée d'une fonction de tranchage automatique avec un choix de quatre vitesses pour le plateau porte-produit. 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.

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.

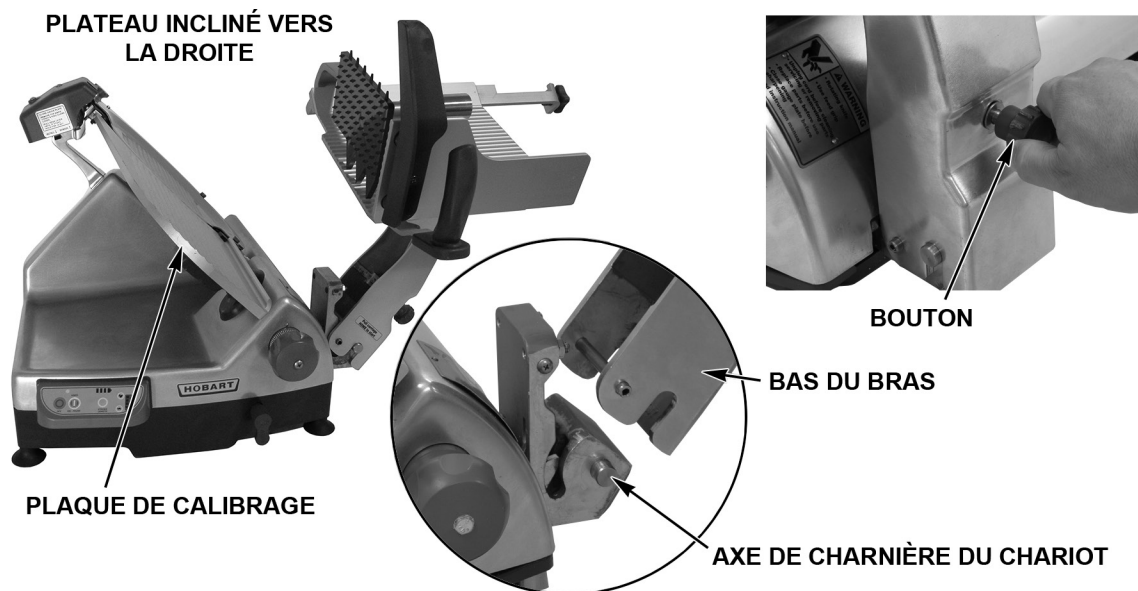


Fig. 2

NETTOYAGE AVANT UTILISATION

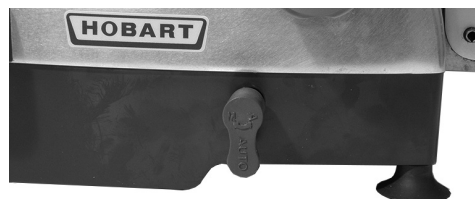
La trancheuse doit être nettoyée à fond et désinfectée après l'installation et avant chaque utilisation. Voir la rubrique Nettoyage.

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. Remplacez les pièces avant l'utilisation.

TRANCHAGE EN MODE MANUEL

- 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. 3) 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 4.
- Tournez la trancheuse en appuyant sur le bouton « KNIFE ON » (Fig. 4).
- 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. 4) permet aussi d'éteindre la trancheuse.
- Soulevez le pousse talon en haut du plateau pour le ranger dans la fente.



LEVIER VERS LE BAS (MODE MANUEL)

Fig. 3



Fig. 4

TRANCHAGE EN MODE AUTOMATIQUE

- 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. 3) 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 4.
- Levez le levier (Fig. 5) pour passer en mode automatique.
- Sélectionnez une des quatre vitesses pour permettre le va-et-vient du plateau. Sélectionnez le symbole Lapin (Fig. 4) pour augmenter la vitesse. Sélectionnez le symbole Tortue (Fig. 4) 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. 4) 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. 4).
- 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. 4) pour arrêter la trancheuse. La trancheuse s'arrête et le plateau retourne en position de base.

REMARQUE : Le bouton « OFF » permet aussi d'éteindre la trancheuse. La plateau s'arrête immédiatement. Abaissez le levier (Fig. 3) et tirez le plateau vers soi en position de base.

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



LEVIER VERS LE HAUT (MODE AUTOMATIQUE)

Fig. 5

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. 6) est monté sur le haut de la trancheuse.
- Retirez l'affûteur en le tirant vers le haut.

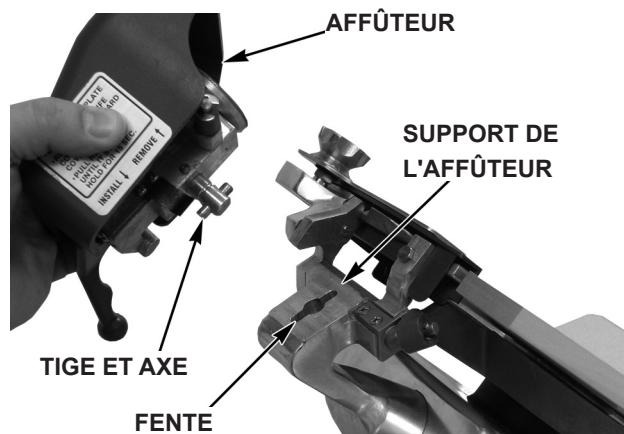


Fig. 6

Pousse talon

- Le pousse talon (Fig. 7) 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. 8) et retirez la poignée, le bras et la rondelle du pousse talon.

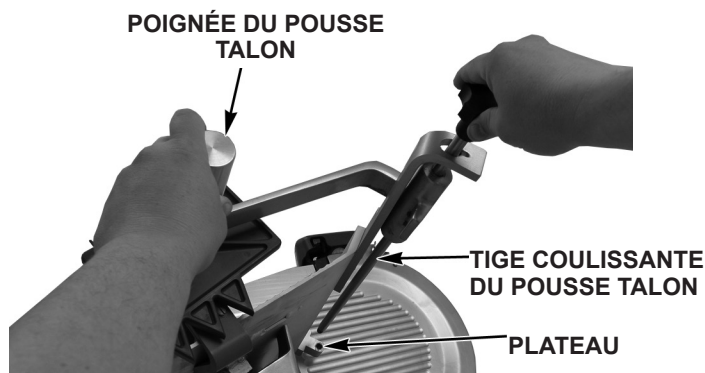


Fig. 7

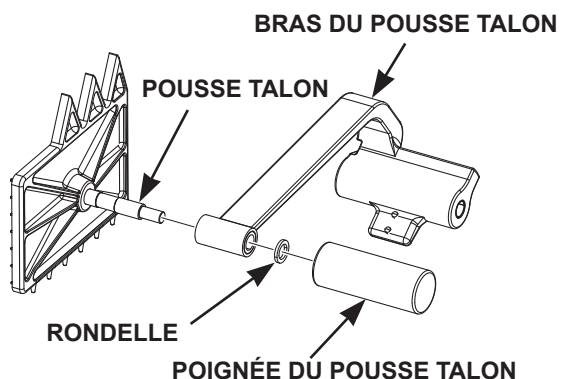


Fig. 8

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. 9) sur le bras. Inclinez le plateau vers la droite (Fig. 9).
- Le plateau peut être nettoyé dans cette position ouverte ou il peut être retiré en le prenant à deux mains et en le soulevant.

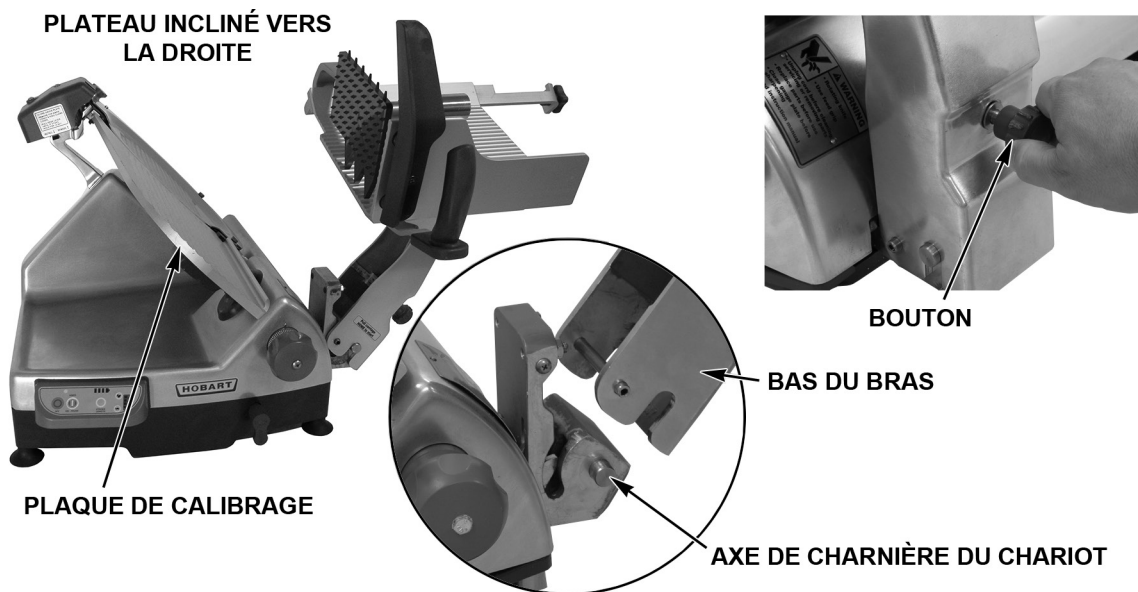


Fig. 9

Cache du couteau et protège lame

- Retirez le cache du couteau (Fig. 10) 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. 10) pour le retirer.

Couteau

⚠ 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. 11). La saillie du moyeu du couteau sera également alignée avec le même axe.
- L'axe (Fig. 12) de l'extracteur est inséré dans le trou en position 11 h sur le couteau (Fig. 12).

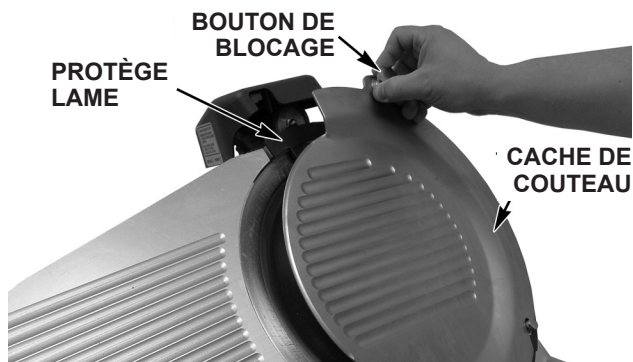


Fig. 10



Fig. 11

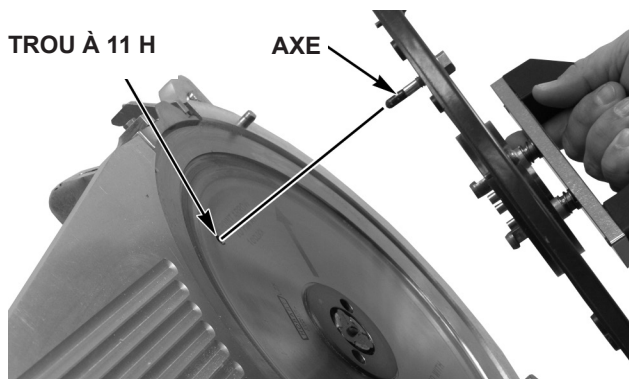


Fig. 12

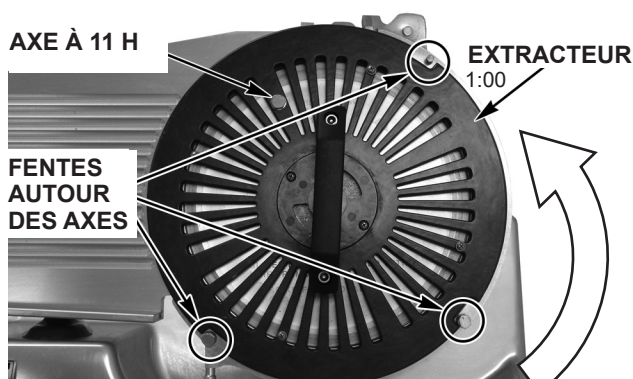


Fig. 13

- Placez l'extracteur sur le couteau (Fig. 13). Les trois fentes sur l'extracteur correspondent aux trois axes sur le protège lame (Fig. 13).
- Poussez fermement la poignée jusqu'au moyeu. Puis, tournez la poignée jusqu'en butée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Fig. 14). En tournant, une certaine résistance peut être ressentie.
- Soulevez le couteau et l'outil pour les sortir (Fig. 14).



Fig. 14

NETTOYAGE

Affûteur

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

Pousse talon

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

Plateau

- Le plateau peut être lavé, rincé et désinfecté dans un évier.
- Nettoyer l'axe du plateau avec la brosse comme indiqué (Fig. 15).

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

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.

Sous la trancheuse

La trancheuse HS7-1R est équipée d'un ressort à gaz (Fig. 16) 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.

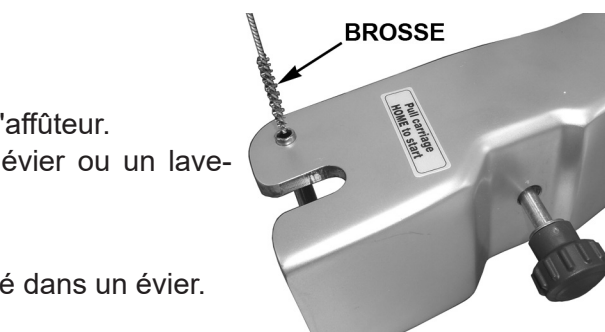


Fig. 15



Fig. 16

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 17, de sorte qu'elle pointe à l'axe sur le protège lame en position 1 h (Fig. 17).

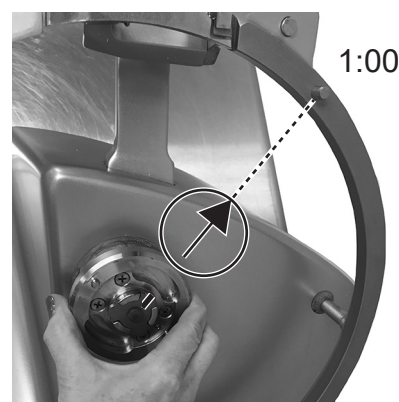


Fig. 17

- Placez le couteau et l'extracteur de manière à ce que l'axe sur l'extracteur soit en position 11 h (Fig. 18).
- Placez les fentes de l'extracteur autour des trois axes sur le protège lame (Fig. 18).

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

- Poussez fermement (Fig. 19) 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.

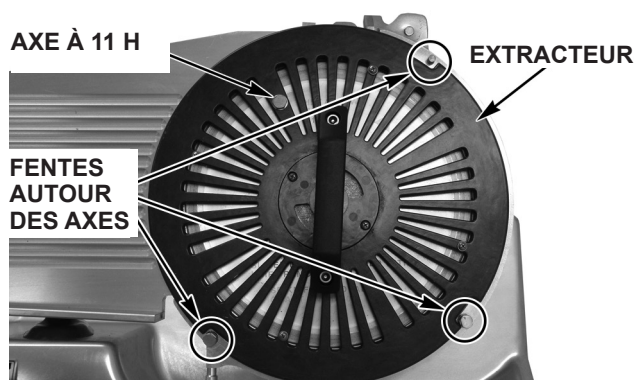


Fig. 18

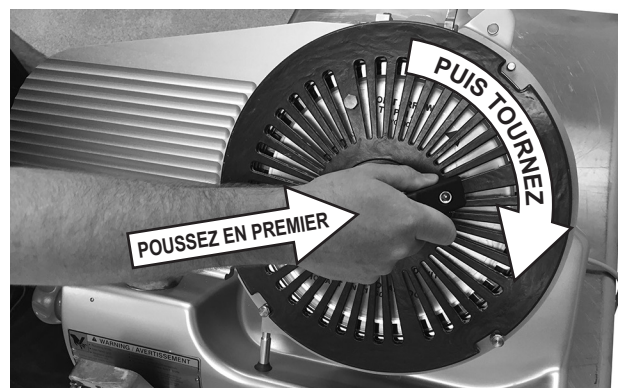


Fig. 19

Protège lame et cache du couteau

- Installez le protège lame sur les trois axes de guidage (Fig. 20).
- Placez le cache du couteau (Fig. 21) 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. 20



Fig. 21

Plateau

- Abaissez le bas du bras sur les axes de charnière du chariot (Fig. 22).
- 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.

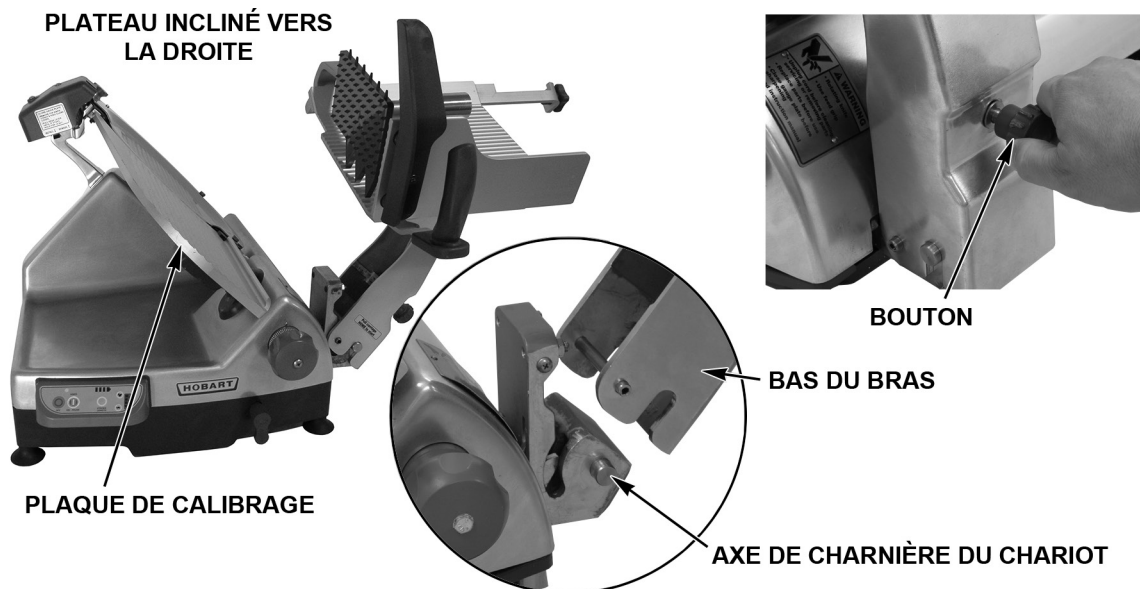


Fig. 22

Pousse talon

- Montez le pousse talon (Fig. 23) 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. 24) 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.

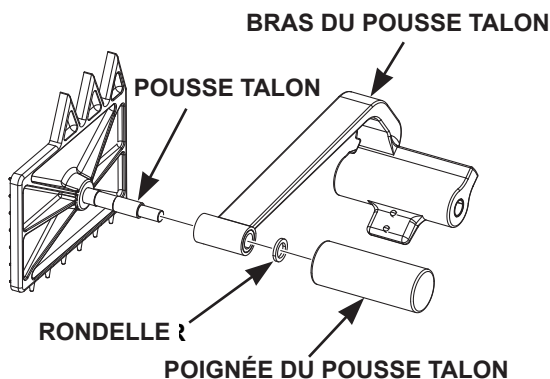


Fig. 23

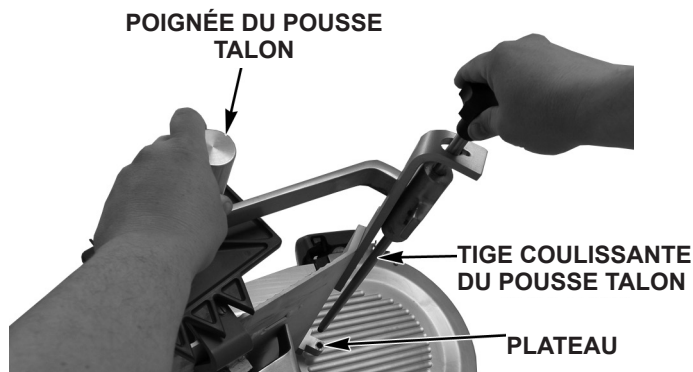


Fig. 24

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. 25).
- Pour utiliser l'affûteur, voir la rubrique Entretien.

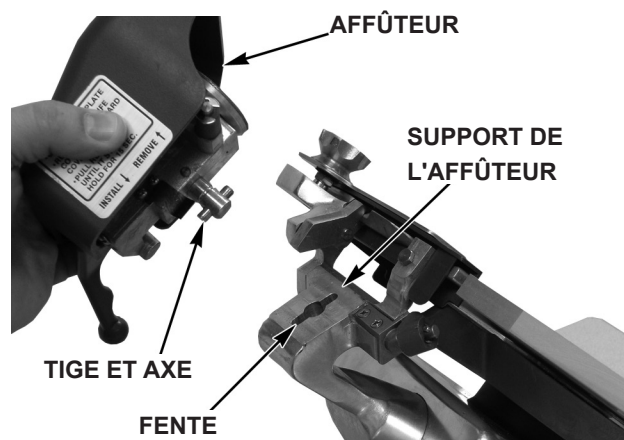


Fig. 25

VÉRIFICATION DU JOINT

Hobart recommande au fabricant ou à un agent de service autorisé d'inspecter l'ensemble de la trancheuse au moins tous les 6 mois.

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

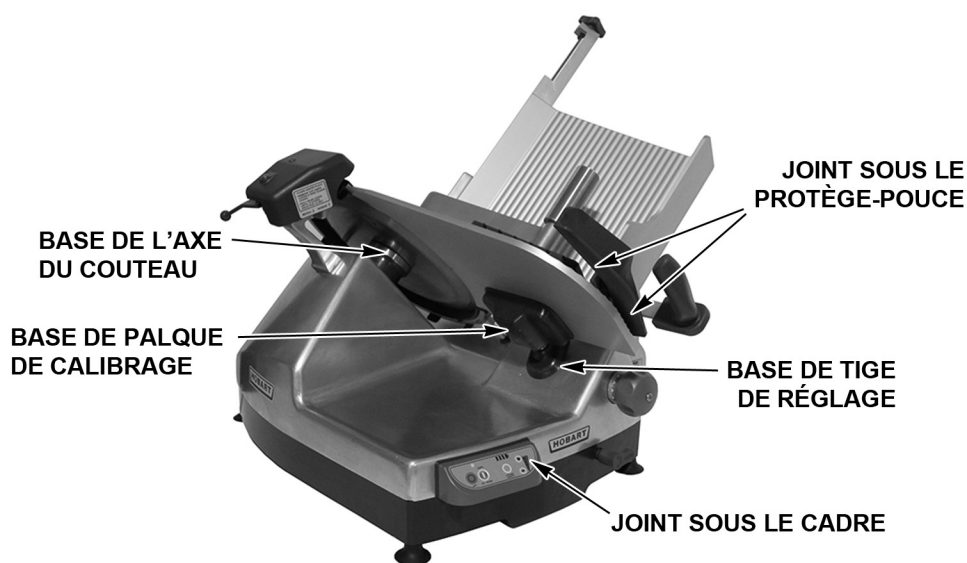


Fig. 26

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. 27) pour le retirer.

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

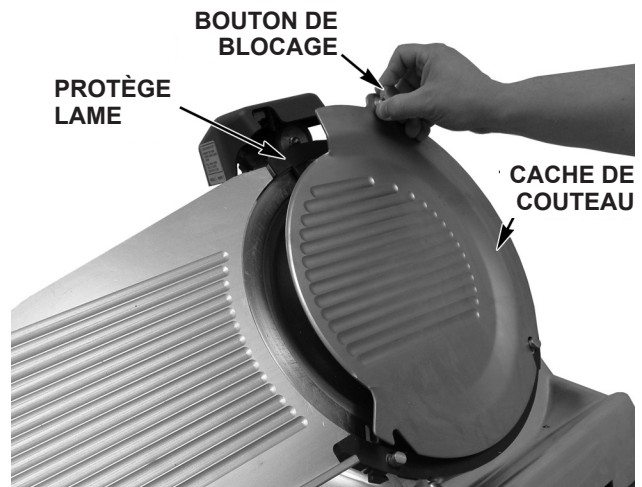


Fig. 27

Appuyez pendant 15 secondes sur le bouton « KNIFE ON » (Fig. 28) en tirant complètement le levier de l'affûteur en avant (Fig. 28). 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. 27).



Fig. 28

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. 29).

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.

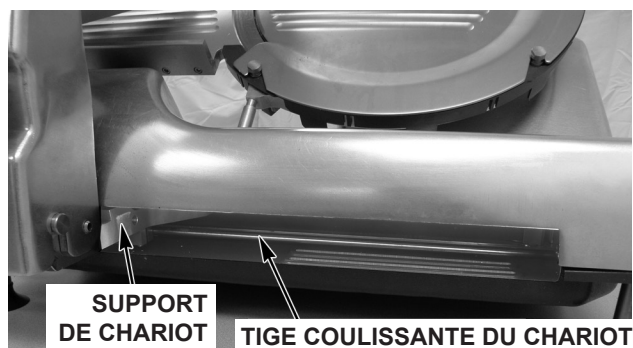


Fig. 29

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. 30). 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.

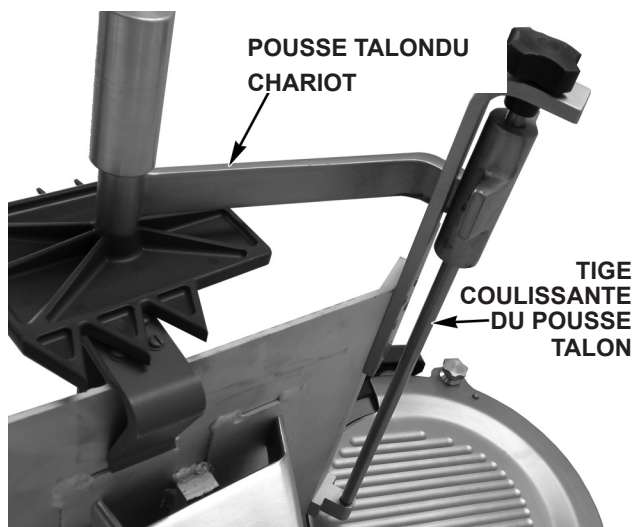


Fig. 30

RÉPARATION

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

Remarque importante sur l'installation du plateau de remplacement

Pour assurer un tranchage de précision continu, veuillez noter que l'installation du plateau de remplacement nécessite plusieurs réglages et contrôles essentiels, et ne se limite pas au simple remplacement de la pièce.

Les réglages et les contrôles ont une incidence directe sur la qualité des tranches et le rendement de la trancheuse. Hobart recommande que l'installation soit effectuée par un technicien de service qualifié pour assurer une configuration correcte et un fonctionnement optimal.

Les clients qui choisissent de procéder à l'installation sans assistance professionnelle doivent comprendre la complexité de l'opération et les risques encourus; ils acceptent également la responsabilité des résultats des réglages effectués.

Pour un rendement optimal et un tranchage de précision continu, Hobart recommande une installation professionnelle par un technicien de service qualifié.