

# INSTRUCCIONES



REBANADORA EDGE

## REBANADORA *EDGE*<sup>™</sup>

MODELO

EDGE ML-134054



Viveros de la Colina No. 238 Col. Viveros de la Loma,  
Tlalnepantla, Edo. de Méx.  
50-62-82-00  
• [www.hobart.com.mx](http://www.hobart.com.mx)

FORM 34525 Rev. A (Apr. 2002)

# Instalación, Operación y Cuidados de la REBANADORA *EDGE*

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

### GENERAL

La rebanadora *Edge* está equipada con un motor de 1/3 H.P y cuenta un cable y un enchufe como equipamiento estándar. La cuchilla de la rebanadora es de acero forjado de carbono cromado. La base de la rebanadora, el brazo de soporte del carro transportador, la cubierta de la cuchilla, el anillo protector y el plato graduador están hechos de aluminio pulido con un terminado liso para una fácil limpieza. El sujetador de carne está montado en la parte posterior sobre la varilla detrás del carro transportador. La piedra afiladora ubicada en la parte superior es removible para una fácil limpieza.

Antes de usarse y después de instalarse, la rebanadora debe de limpiarse y desinfectarse cuidadosamente. Consulte el apartado de Limpieza en la página 3.

## INSTALACIÓN

### RETIRO DEL EMPAQUE

Después de retirar el empaque de la rebanadora revise los posibles daños del envío. Si encuentra algún daño, guarde el material del empaque y contacte a la empresa transportista dentro de los primeros 15 días a partir de la fecha de entrega.

Antes de instalar la rebanadora, revise el servicio eléctrico para asegurarse que cumpla con las especificaciones de la placa de datos del equipo, la cual se encuentran en la parte derecha de la base de la rebanadora.

El brazo de soporte del carro de transporte se fija a la rebanadora al girar la perilla en sentido a las manecillas del reloj debajo del brazo de soporte hasta que esté ajustada (Fig. 2).

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

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

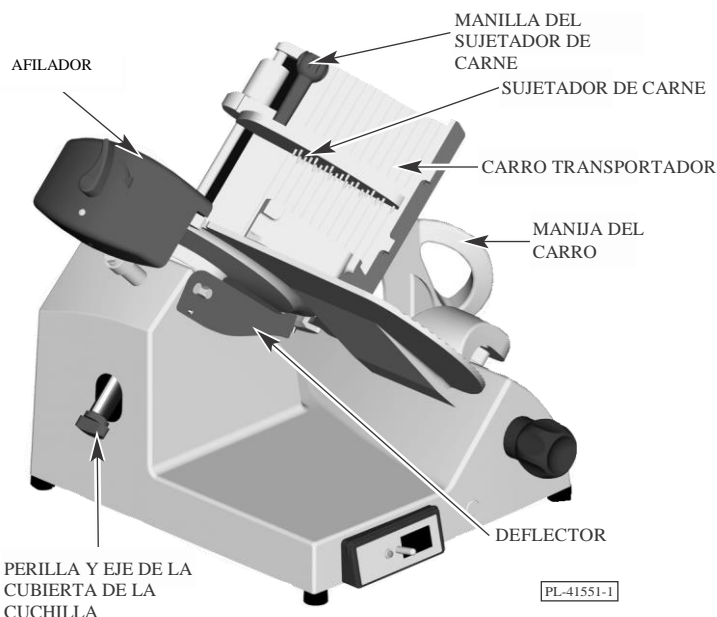


Fig. 1

### ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

**ATENCIÓN:** EL EQUIPO CUENTA CON UNA CONEXIÓN TRIFÁSICA (CON CONEXIÓN A TIERRA). LA SALIDA DE LA CLAVIJA DEBE CONECTARSE A TIERRA. SI EL ENCHUFE NO ES EL APROPIADO, LLAME AL ELECTRICISTA.

#### ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

Modelo	Volts / Hertz / Fase	Amperajes del equipo	Amperaje Mínimo del Circuito Dispositivo Máximo de Protección AMPS
EDGE	120 / 60 / 1	3.5	15

Compilado de acuerdo con el Código Nacional Eléctrico (*NEC, por sus siglas en inglés*) de la NFPA 70, última edición.

# OPERACIÓN

## SEGURIDAD

LOS DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD DE LA REBANADORA DEBEN ESTAR EN POSICIÓN DE OPERACIÓN CORRECTA PARA SU FUNCIONAMIENTO SIEMPRE QUE LA REBANADORA SE ENCUENTRE EN USO.

La cubierta de la cuchilla debe asegurarse en su lugar con la perilla de la cubierta de la cuchilla al lado izquierdo ajustándola en sentido de las manecillas del reloj. (Fig. 1). El anillo protector no es removible.

El sujetador de carne (Fig. 2) debe usarse cuando haga cortes pequeños para mantener las manos lejos de la cuchilla.

Cuando la rebanadora no esté en funcionamiento, la perilla índice (Fig.2) debe estar en sentido a las manecillas del reloj para que el plato graduador cubra el filo de la cuchilla.

Siempre desconecte la rebanadora antes de limpiarla o moverla.

**PRECAUCIÓN:** LA CUCHILLA ES GIRATORIA. UTILIZE EL SUJETADOR DE ALIMENTACIÓN. DESCONECTE LA REBANADORA ANTES DE LIMPIARLA, DARLE SERVICIO O RETIRAR LAS PARTES. VUELVA A COLOCAR LAS PARTES ANTES DE USARSE.

## REBANADO — FILO DE LA REBANADORA

Con el plato graduador completamente cerrado, jale el carro transportador hasta que se detenga. Con el sujetador de carne coloque el producto a rebanar en el carro transportador. Encienda la rebanadora presionando el interruptor (Fig. 2).

Si no necesita el sujetador de carne, levántelo hasta la parte superior de la varilla deslizante de éste y rótelo 270° por detrás del carro transportador. Deje que el sujetador de carne se coloque para que la ranura en el soporte del rodamiento se sitúe en la pequeña ranura superior del carro transportador.

Ajuste el plato graduador para obtener el grosor deseado en cada rebanada girando la perilla índice (Fig. 2). Utilice la manija del carro (Fig. 2) para mover el carro hacia delante y hacia atrás para realizar el rebanado.

## LIMPIEZA

Limpie y desinfecte la rebanadora después de usarse o de estar sin utilizarse por un tiempo prolongado.

**ADVERTENCIA:** LA CUCHILLA DE LA REBANADORA ES MUY FILOSA. TOME PRECAUCIONES CUANDO TRABAJE CERCA DE ELLA.

**ATENCIÓN:** DESCONECTE EL EQUIPO Y GIRE LA PERILLA ÍNDICE EN SENTIDO DE LAS MANECILLAS DEL RELOJ ANTES DE LIMPIAR LA REBANADORA.

Use un trapo, agua y detergente para limpiar y enjuagar las superficies de la máquina. Utilice sólo productos de limpieza para el acero inoxidable y el aluminio.

Para quitar el carro transportador, cierre el plato graduador, jale el carro hacia el frente, afloje la perilla (Fig. 2) y levántate el carro. Para quitar la cubierta de la cuchilla, desatornille la perilla de la cubierta de la cuchilla (Fig. 1), quite la varilla y levante la cubierta de la cuchilla libre de su perno guía. Para retirar el deflector (Fig. 1), afloje el perno hexagonal de cabeza y deslice el deflector hacia abajo para liberar el perno. Para retirar el afilador, tire de él hacia afuera del poste afilador. Limpie cualquier residuo del interior del afilador.

Limpie el carro transportador, la cubierta de la cuchilla, el deflector y el afilador con agua tibia y jabón. Vuelva a colocar todas las piezas desmontadas cuando estén secas.

Limpie bien alrededor del anillo protector con una toalla de papel húmeda entre el anillo protector y la cuchilla. Meta la toalla en la base del anillo protector. Rote manualmente la cuchilla y la toalla limpiará el anillo protector y el borde del plato graduador a medida que la toalla siga la cuchilla.

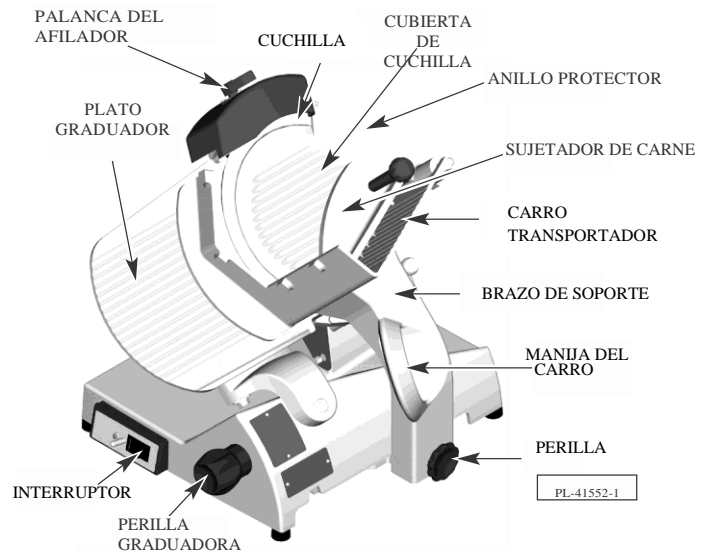


Fig. 2

Lave y enjuague ambos lados de la cuchilla hacia afuera desde el centro. Sólo utilice detergentes suaves o soluciones desinfectantes. No limpie ninguna parte de la rebanadora con fibras. Cuando sea necesario, limpie el orificio de la varilla de la cubierta de la cuchilla con un cepillo.

No exceda las concentraciones químicas de detergente o desinfectante recomendadas por el fabricante. No exceda de 200 (ppm) de concentración de cloro (1 cucharada de 5.25% de blanqueador de hipoclorito de sodio por 3 litros de agua). Una concentración mayor de 200 ppm acelera la corrosión de los metales. La exposición máxima a la solución varía con la temperatura y la concentración.

Vuelva a montar el afilador bajándolo en su lugar. Coloque la cubierta de la cuchilla e inserte la varilla de la cubierta de la cuchilla en el orificio (parte inferior izquierda). Posicione la cubierta de la cuchilla en el centro del orificio para que el perno guía encaje en el orificio y el soporte se ajuste al orificio central; apriete la perilla de la cubierta de la cuchilla (Fig. 1) para que el embonado al final de la varilla entre al soporte debajo de la cubierta de la cuchilla. Baje el brazo de soporte del carro transportador al carro y apriete la perilla (Fig. 2) en sentido de las manecillas del reloj hasta que esté ajustada.

La rebanadora tiene una pata limpiadora; levante el frente de la rebanadora hasta que la pata limpiadora oscile. Jale la pata hacia el frente para que sostenga a la rebanadora antes de limpiarla por debajo de ésta.

**No lave** ninguna parte de la rebanadora en un lavavajillas, no la moje y no sumerja la base o el motor. Si utiliza una solución desinfectante de cloro, diluya según las indicaciones del fabricante y enjuague.

**NOTA:** Si no se siguen las instrucciones de uso, cuidado y mantenimiento, no se hará válida la garantía.

## MANTENIMIENTO

### AFILAMIENTO DE LA CUCHILLA

La cuchilla proporcionará un amplio servicio para los supermercados o cocinas. Sin embargo, para trabajos de alto volumen donde se afile la cuchilla con frecuencia o diario, la cuchilla se gastará en un tiempo más corto.

**Afile sólo cuando sea necesario; los afilamientos prolongados o frecuentes de la cuchilla ocasionan un desgaste innecesario.**

### ATENCIÓN: DESCONECTE LA REBANADORA

Gire la perilla índice en sentido de las manecillas del reloj para cerrar el plato graduador; retire la cubierta de la cuchilla desenroscando la perilla. Es necesario lavar el área alrededor de la cuchilla, las superficies expuestas de la cuchilla y el filo de la misma. No permita que las grasas de la carne o de los quesos pasen de la cuchilla al afilador.

Conecte y encienda la rebanadora. Jale la manija del afilador (Fig. 3) hacia adelante por 5 segundos y libere. Si es necesario, repita el proceso de afilado por otros 5 segundos. Apague y desconecte la rebanadora. Límpiela con un trapo limpio y húmedo para eliminar cualquier residuo de alimentos y vuelva a colocar la cubierta de la cuchilla.

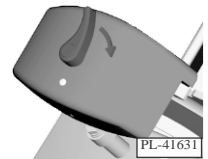


Fig. 3

### LUBRICACIÓN

Para mantener un rebanado suave, aplique unas gotas de aceite mineral en la varilla deslizante del carro debajo de la base de la rebanadora. No utilice aceite vegetal.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Asegúrese que el interruptor de circuito no esté desconectado o que el fusible no está fundido.

### SERVICIO

Contacte a su centro de servicio autorizado de Hobart más cercano para cualquier reparación o ajustes que necesite su equipo.