

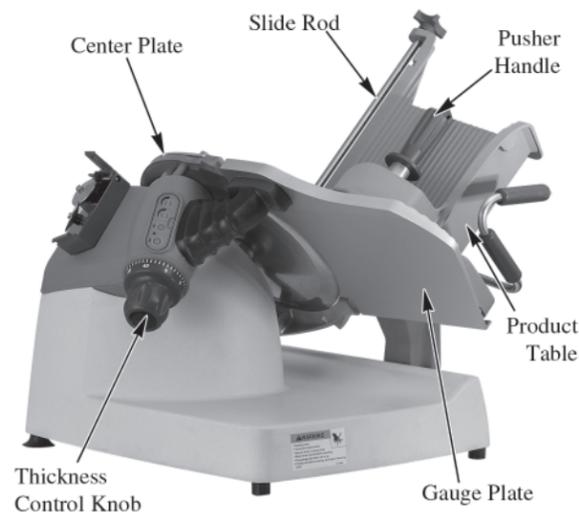
⚠ WARNING

working near the knife.

⚠ WARNING

knob fully clockwise to close the gauge plate before cleaning the slicer.

Note: Sanitizer concentration shall comply with Section 4-501.114, *Manual and Mechanical Warewashing Equipment, Chemical 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.



and remove the pusher from the pusher arm. Unscrew and remove the pusher arm slide rod from the product table. Loosen the product table locking knob and remove the table. The product table cannot be removed unless it is fully forward and the thickness control knob is completely closed.

- Remove the center plate by lifting the center plate locking knob at the top of the center plate and lift from the slicer.

table and center plate.

- Wash center plate, product table, red handle, pusher, pusher arm, and slide rod in hot detergent solution. The sharpener can be submerged in the hot detergent solution for cleaning.

handle, pusher, pusher arm, slide rod, and sharpener in fresh, hot, potable water.

red handle, pusher, pusher arm, slide rod, and sharpener in sanitizer solution. Set parts to the side on a sanitized surface and allow to air dry.

- Put on cut resistant gloves. Pre-scrape food from slicer.

front side of the knife with a non-abrasive pad, nylon brush, and/or cloth wipes. Always wipe from the center of the knife to the outer edge.

fresh detergent solution, non-abrasive pad, nylon brush, and/or cloth wipes.

- Fold a cloth wipe that has been submerged in fresh detergent solution and work it between the ring guard and knife, starting at the base of the ring guard. Carefully work the cloth around the knife, cleaning the edge of the knife, edge of the ring guard and edge of the gauge plate. Use extreme caution.

components with the fresh detergent solution and a non-abrasive pad.

es. A spring loaded kick stand will drop down to the table surface and hold the

front of the slicer up. This will allow you to pre-scrape food and clean the table surface under the slicer with fresh detergent solution.

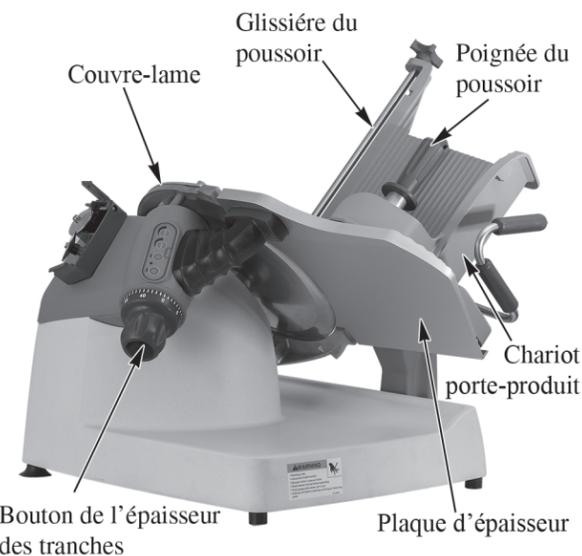
area under slicer with fresh hot potable water.

- Spray slicer and area under slicer with fresh sanitizer solution from a sanitizer spray bottle and allow to air dry. Remove cut-resistant gloves.
- Once the table surface under the slicer has been washed, rinsed and sanitized, lift the front edge of the slicer and push the kick stand back under the slicer. Slowly lower the slicer back to the table.
- Slide the pusher arm onto the slide rod and reassemble the pusher to the pusher arm using the red handle. Reassemble the slide rod to the product table. Reinstall the center plate and the product table to the slicer. After assembly, spray with sanitizer solution and allow to air dry.

storage location.

AVERTISSEMENT

Remarque: la concentration de l'assainisseur devra être conforme à la norme 4-501,114 du Code alimentaire FDA touchant *selle, Assainissement chimique – Température, pH, concentration et dureté*. Si un assainis-
en conformité avec les instructions de l'étiquette enregistrée auprès de l'EPA.



retirez celui-ci du bras. Dévissez et retirez la tige-glissière du bras du poussoir du porte-produit. Desserrez le bouton de verrouillage du porte-produit et retirez celui-ci. Le porte-produit ne peut pas être enlevé s'il n'est pas rendu complètement à l'avant et si le bouton du contrôle de l'épaisseur n'est pas entièrement fermé.

- Retirez le couvre-lame en tirant sur le bouton de verrouillage du haut et en le sortant de la trancheuse.

produit et du couvre-lame amovibles.

- Lavez le couvre-lame, le porte-produit, la poignée rouge, le poussoir et son bras ainsi que la tige-glissière dans une solution d'eau chaude savonneuse.

tige-glissière et l'affûteuse à l'eau potable claire et chaude.

- Immergez le couvre-lame, le porte-produit, la poignée rouge, le poussoir et son bras, la tige-glissière et l'affûteuse dans une solution d'assainissement. Posez les pièces sur une surface désinfectée et laissez-les sécher à l'air.

seur des tranches.

cordon d'alimentation de la prise murale.

de la trancheuse. S'il s'agit d'une tran-

porte-produit vers l'avant de la trancheuse.

AVERTISSEMENT Avant de nettoyer la trancheuse, débranchez le cordon d'alimentation et faites tourner le bouton d'épaisseur jusqu'au bout dans le sens horaire pour fermer la plaque de calibrage.

Retirez les débris alimentaires de la trancheuse.

- À l'aide d'une solution de détergent fraîche, nettoyez le côté avant de la lame avec un tampon non abrasif, une brosse de nylon et ou des chiffons essuie-tout. Essayez toujours la lame en partant de son centre vers les bords extérieurs.

dans une solution de détergent fraîche et faites-le passer entre l'anneau de protection et la lame en partant de la base de l'anneau de protection. Faites avancer le chiffon prudemment alentour de la lame en nettoyant le bord de la lame, celui de l'anneau de protection et le bord de la plaque de calibrage. Soyez extrêmement prudent.

- Nettoyez le reste du caisson de la trancheuse et les composants avec une solution de détergent fraîche et un tampon non abrasif.

ron 6 po (150 mm). Une béquille de support à ressort descendra sur la table pour retenir la trancheuse élevée. Cela vous

des aliments et de nettoyer la surface de la table sous la trancheuse avec une solution de détergent fraîche.

rincez la trancheuse et l'espace sous celle-ci avec de l'eau potable chaude et claire.

- En vous servant d'un flacon pulvérisateur rempli d'une solution d'assainissement fraîche, arrosez la trancheuse et l'espace en-dessous avec l'assainisseur et laissez sécher à l'air ambiant. Retirez vos gants résistant aux coupures.

et désinfecter la surface de la table sous la trancheuse, levez-la par le bord avant et repoussez la béquille de support en

la trancheuse sur la table.

- Enfilez le bras du poussoir sur la tige glissière et remontez le poussoir sur son

Remontez la tige-glissière sur le chariot porte-produit. Remontez le couvre-lame et le porte-produit sur la trancheuse. Après

solution de désinfection et laissez sécher à l'air ambiant.

teuse dans un endroit approprié.