

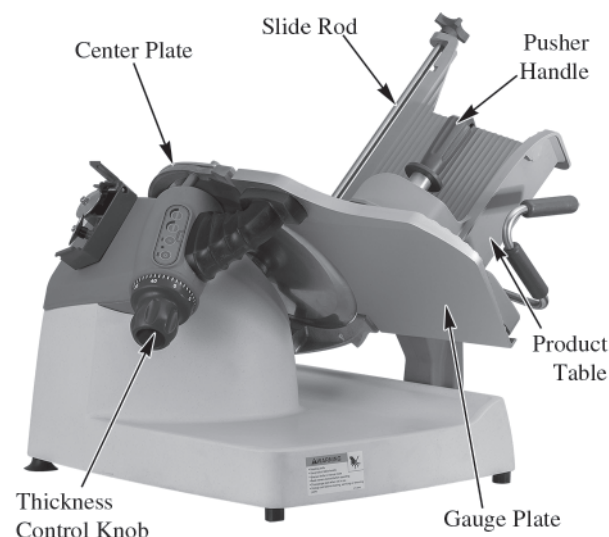
X13-PLUS Slicer – Cleaning and Sanitizing Instructions

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

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

⚠ WARNING Unplug the machine power cord and turn thickness control 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.



- Close the slicer thickness control knob.
- Turn the slicer off and unplug power cord from the wall outlet.
- Pull the product table to the front of the slicer. If it is an automatic slicer, make sure the engagement knob is in the manual position before pulling the product table to the front of the slicer.

- Unscrew the red handle from the pusher 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.
- Pre-scrape food from removable product 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.
- Rinse the center plate, product table, red handle, pusher, pusher arm, slide rod, and sharpener in fresh, hot, potable water.

- Submerge the center plate, product table, 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.
- Using fresh detergent solution, clean the 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.
- Clean the backside of the knife with the 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.
- Clean the rest of the slicer base and other components with the fresh detergent solution and a non-abrasive pad.
- Lift up the front of the slicer about 6 inches. 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.

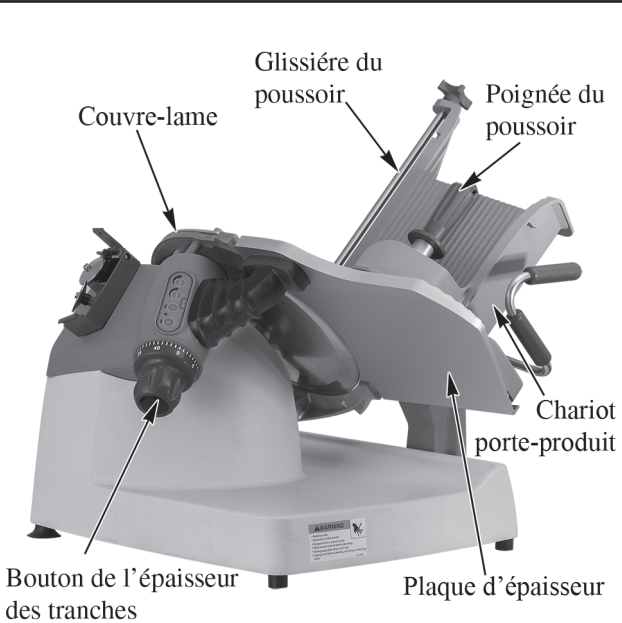
- Using a fresh cloth wipe, rinse slicer and area under slicer with fresh hot potable water.
- Spray slicer and area under slicer with fresh sanitizer solution from a sanitizer spray bottle and allow to air dry. Remove cut-resistant gloves.
- Once the table surface under the slicer has been washed, rinsed 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.
- Plug in slicer. Place sharpener in proper storage location.

Cet appareil doit être nettoyé, rincé et désinfecté régulièrement afin de respecter les codes de santé nationaux, provinciaux et/ou locaux

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

⚠ 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.

Remarque: la concentration de l'assainisseur devra être conforme à la norme 4-501,114 du Code alimentaire FDA touchant l'Équipement de lavage manuel et mécanique de la vaisselle, Assainissement chimique – Température, pH, concentration et dureté. Si un assainisseur chimique autre que le chlore, l'iode, ou l'ammonium quaternaire est utilisé, il doit l'être en conformité avec les instructions de l'étiquette enregistrée auprès de l'EPA.



- Fermez le bouton du contrôle de l'épaisseur des tranches.
- Éteignez la trancheuse et débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.
- Tirez le chariot porte-produit vers l'avant de la trancheuse. S'il s'agit d'une trancheuse automatique, assurez-vous que le bouton d'enclenchement se trouve à la position manuelle avant de tirer le chariot porte-produit vers l'avant de la trancheuse.

- Dévissez la poignée rouge du poussoir et 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.
- Nettoyez les débris alimentaires du porte-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.
- Rincez le couvre-lame, le porte-produit, la poignée rouge, le poussoir et son bras, la 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.

- Mettez des gants résistant aux coupures. 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. Essuyez toujours la lame en partant de son centre vers les bords extérieurs.
- Pliez un chiffon de tissu qui a été plongé 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.
- Élevez le devant de la trancheuse d'environ 6 po (150 mm). Une béquille de support à ressort descendra sur la table pour retenir la trancheuse élevée. Cela vous permettra de faire une première extraction des aliments et de nettoyer la surface de la table sous la trancheuse avec une solution de détergent fraîche.
- À l'aide d'un nouvel essuie-tout en tissu, 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.
- Quand vous aurez terminé de laver, rincer et désinfecter la surface de la table sous la trancheuse, levez-la par le bord avant et repoussez la béquille de support en dessous de la base. Rabaissez lentement la trancheuse sur la table.
- Enfilez le bras du poussoir sur la tige glissière et remontez le poussoir sur son bras en vous servant de la poignée rouge. Remontez la tige-glissière sur le chariot porte-produit. Replacez le couvre-lame et le porte-produit sur la trancheuse. Après le remontage, pulvérisez l'appareil avec la solution de désinfection et laissez sécher à l'air ambiant.
- Branchez la trancheuse. Remisez l'affûteuse dans un endroit approprié.