

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

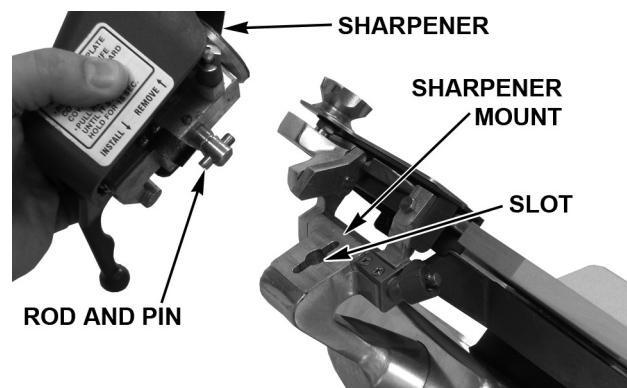
⚠ WARNING The slicer knife is sharp. Exercise extreme caution when working near the knife.

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.

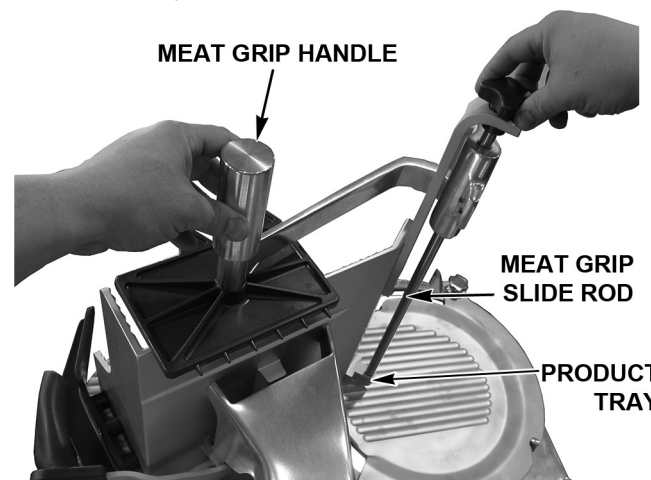
In order to clean the slicer thoroughly, it is necessary to disassemble the slicer. It is recommended that all parts be removed, cleaned, sanitized, and allowed to dry before re-assembling for use.

Disassembly for Cleaning

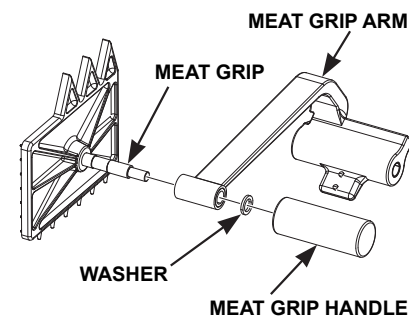
- Remove the Sharpener by lifting straight up.



- Remove the Meat Grip Assembly 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.



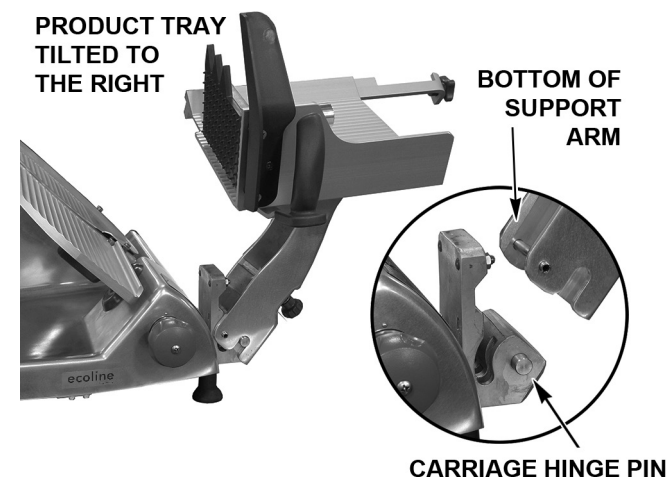
- Loosen the Meat Grip Handle and remove the Handle, Meat Grip Arm, and Washer from the Meat Grip.



- Pull the Product Tray toward the operator until it stops. Loosen the Knob on the Support Arm.

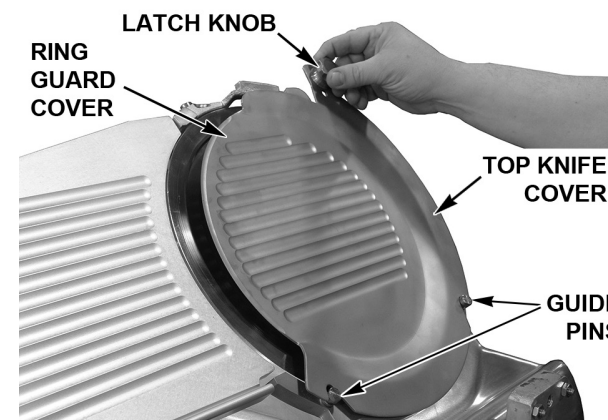


- Tilt the Product Tray to the right. The Product Tray can be cleaned in this open position, or it can be removed by grasping with both hands and lifting straight up.



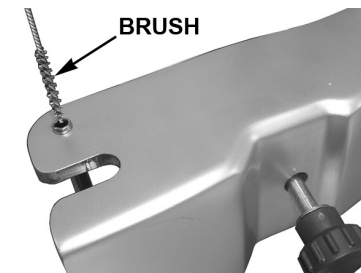
⚠ WARNING Unplug the machine power cord and turn index knob fully clockwise to close the gauge plate before cleaning the slicer.

- Remove the Top Knife Cover 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 by lifting up.



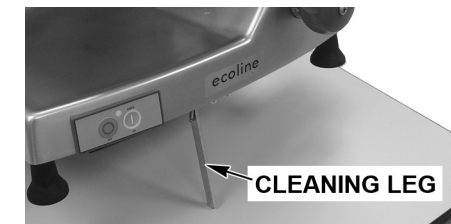
Cleaning

- Wipe out any residue remaining inside the Sharpener housing. Wash, rinse, and sanitize the Sharpener and Ring Guard Cover in a sink or dishwasher.
- Clean the Product Tray pin with the brush as shown.



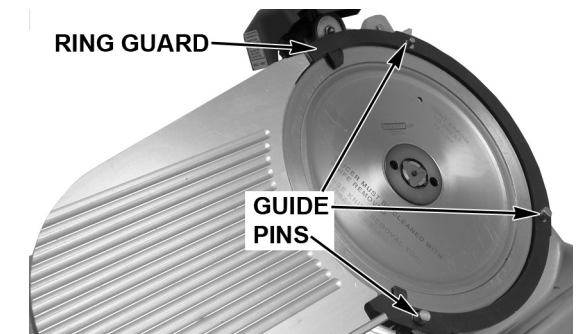
- Wash, rinse, and sanitize the Product Tray, Meat Grip Assembly, and Top Knife Cover in a sink. Set all parts on a clean, sanitized surface and allow to air dry.
- Clean completely around the Ring Guard by working a moistened, folded paper towel between the Ring Guard and the Knife.
- Wash, rinse and sanitize both sides of the Knife by wiping outward from the center. Never clean any part of the slicer with steel pads.

- To clean under the slicer, use the Cleaning Leg or Lift Assist Lever to support the slicer.



Reassembly After Cleaning

- Install the Ring Guard Cover on the three Guide Pins.



- Position the Top Knife Cover on the lower two Guide Pins and lower the Latch Knob until the magnet secures the Top Knife Cover in place.
- Lower the bottom of the Support Arm onto the Carriage Hinge Pins. Tilt the Product Tray toward the Gauge Plate. Turn the Knob on the Support Arm until it is tight against the Support Arm.
- Assemble the Meat Grip Assembly 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 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.
- 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.

Este equipo debe limpiarse, secarse y sanitizarse con frecuencia para cumplir con los códigos de salubridad, locales, estatales y nacionales.

⚠ ADVERTENCIA La cuchilla de la rebanadora es muy filosa; así que extreme precauciones cuando trabaje cerca de ella.

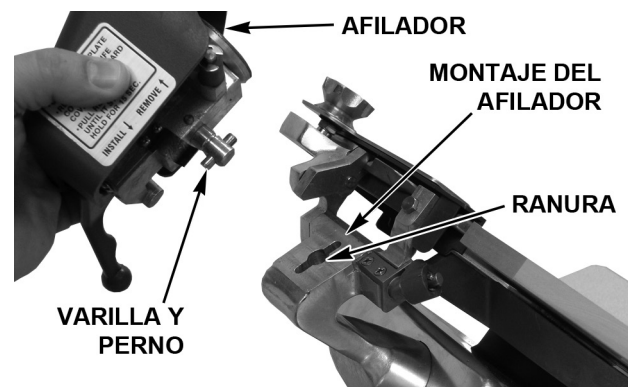
⚠ ADVERTENCIA Desconecte el equipo y gire la perilla graduadora en el sentido de las manecillas del reloj para cerrar el plato graduador antes de limpiar la rebanadora.

NOTA: La concentración del sanitizador debe cumplir con el artículo 4-501.114 del Equipo de lavado mecánico y manual de platos, la temperatura y sanitización química, Ph, la concentración y dureza del Código Alimenticio de la FDA. Si se usa un sanitizador químico que no sea cloro, yodo o amoníaco, éste debe usarse de acuerdo a las instrucciones de uso de la etiqueta registrada ante la EPA.

Para limpiar la rebanadora, es necesario desarmarla. Se recomienda que se retiren, limpien, sanitizen y se sequen todas las partes antes de volverlas a colocar.

Desarmar para la limpieza

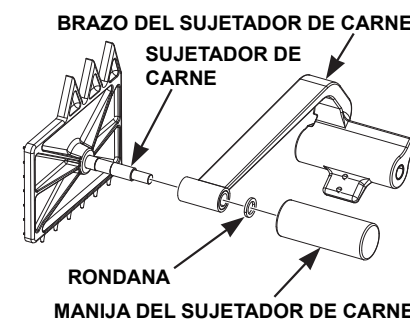
- Retire el afilador levantándolo hacia arriba.



- Retire el sujetador de carne aflojando la varilla deslizante de la charola de producto mientras sostiene la manija del sujetador. Jale la varilla deslizante de la manija del sujetador de carne y de la charola de producto.



- Afloje la manija del sujetador y retire la manija, el brazo y la rondana del sujetador.

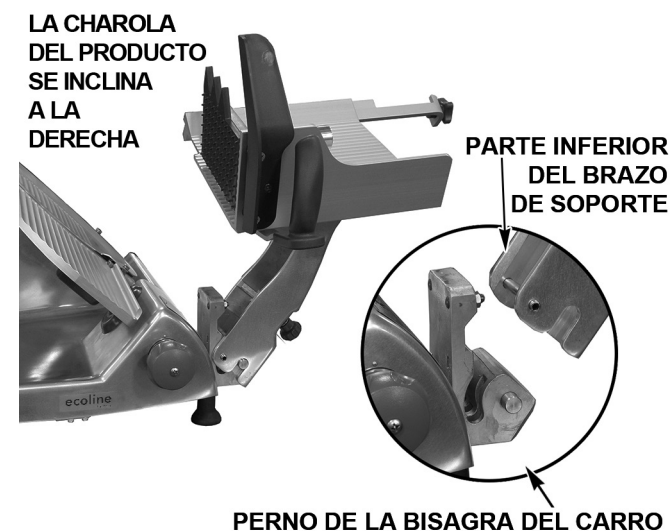


- Jale la charola hacia el operador hasta su tope. Afloje la perilla del brazo de soporte.



PERRILLA

- Incline la charola a la derecha. La charola del producto puede limpiarse en esta posición abierta o quitarse sujetándola y levantándola.

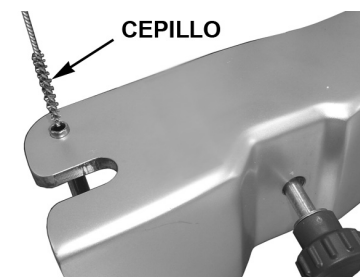


- Retire la cubierta superior de la cuchilla jalando la perilla de la cubierta. La cubierta está soldada en su lugar por un imán debajo de dicha perilla. Retire la tapa de plástico del aro protector levantándola.



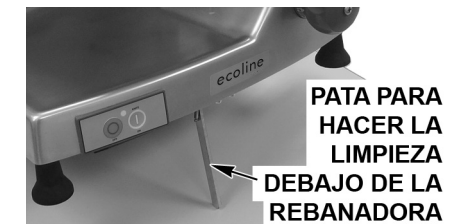
Limpieza

- Limpie cualquier residuo que se haya quedado dentro del alojamiento del afilador. Lave, aclare y desinfecte el afilador y la tapa del aro protector en un lavatorio o un lavavajillas.
- Limpie el perno de la charola de producto con un cepillo como se muestra en la imagen.



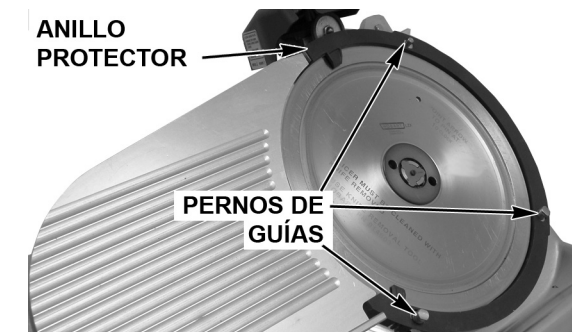
- Lave y sanitice la charola de producto, el ensamble del sujetador de carne y la cubierta superior de la cuchilla en el fregadero. Coloque todas las partes en una superficie limpia y sanitizada y deje que se sequen.
- Limpie alrededor del anillo protector con una toalla de papel doblada y húmeda entre el anillo protector y la cuchilla.
- Lave y sanitice los dos lados de la cuchilla limpiando desde el centro hacia afuera. Nunca limpie las partes de la rebanadora con fibras de acero.

- Para limpiar debajo de la rebanadora, use la pata de limpieza o levante la palanca para sostenerla.



Volver a ensamblar después de la limpieza

- Instale la tapa del aro protector en los tres pasadores de guía.



- Coloque la cubierta superior de la cuchilla en la parte inferior de los dos pernos guía y baje la perilla de la cubierta hasta que el imán asegure la cubierta en su lugar.
- Baje la parte inferior del brazo de soporte en los pernos de la bisagra del carro. Incline la charola del producto hacia el plato graduador y gire la perilla del brazo de soporte hasta que éste apretada contra el brazo.
- Arme el ensamble del sujetador de carne colocando la rondana, el brazo del sujetador y la manija del sujetador en el eje del sujetador. Apriete la manija. Instale el ensamble del sujetador en la charola de producto metiendo la varilla deslizante del sujetador en la manija del sujetador y de la charola de producto.
- 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.