

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

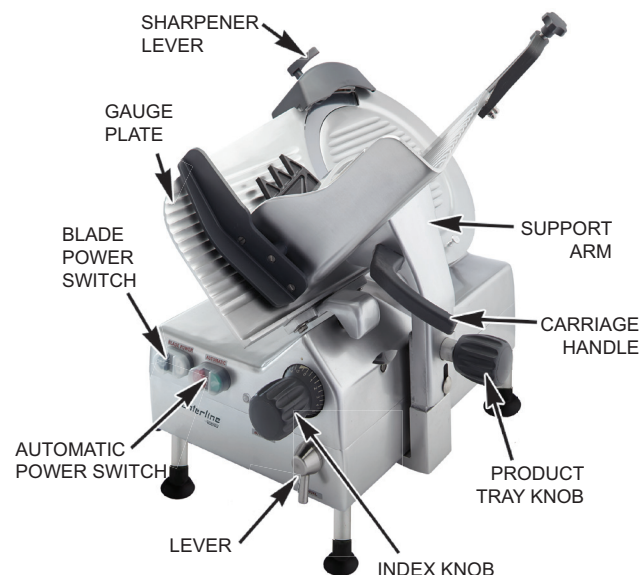
⚠ WARNING The slicer knife is sharp. Exercise extreme caution when working near the knife.

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

Removable Parts:



Stationary Parts:



Cleaning the Surface and Parts:

- Disassemble all removable parts as indicated.
- Wash all surfaces of the machine with warm soapy water, a towel and mild detergent. Wash all surfaces of the machine especially where food or liquid can accumulate.
- Be sure to wipe any surface where there is frequent hand contact including handles, knobs and switches.
- Use generous amounts of soapy water and sanitizer on the sharpener hardware and knife hub.
- Rinse with water and clean towel. Sanitize and let air dry.
- Clean all the removable parts with water, a towel and mild detergent. Rinse with water and clean towel. Sanitize and let air dry.
- Excessive amounts of sanitizer and use of products not formulated for aluminum may void your Hobart warranty.
- DO NOT wash any slicer components in a dishwasher.
- DO NOT hose down slicer or splash excessively with water.
- Use ONLY products formulated to be safe on stainless steel or aluminum.

- DO NOT exceed chemical manufacturer's recommended concentrations for detergent or sanitizer.
- DO NOT clean any parts of the slicer with a steel pad.

Cleaning the Product Tray:

- Turn index knob fully clockwise until gauge plate is in closed position.
- Pull product tray to home position.
- Unscrew knob on product tray and lift to remove tray.
- Wash surface area with water, a towel and mild detergent.
- Rinse with water and clean towel. Sanitize and let air dry.

Cleaning the Meat Grip:

- Unscrew meat grip knob in order to extract the rod from the product tray.
- Remove the meat grip.
- Wash with water, a towel and mild detergent.
- Rinse, sanitize and let air dry.

Cleaning the Knife:

- Turn index knob fully closed.
- Unscrew the knife cover knob.
- Push the knob to move the knife cover off the knife.

- Remove both the knife cover and the locking knob.
- Remove the slice deflector.
- Wash, rinse and sanitize both sides of the knife by wiping outward from the center.
- Wash, rinse and sanitize slice deflector.
- Allow to air dry.

Cleaning Ring Guard:

- Work a moistened paper towel between the ring guard and knife.
- Insert the towel at the base of the ring guard.
- Manually rotate the knife to wipe ring guard and edge of gauge plate.

Cleaning Sharpening Stones:

- Each time the sharpener is used, the sharpening stones should be examined for cleanliness.
- Scrub the stones with a stiff bristle brush.
- Rinse with clean water and sanitize.
- Allow to air dry.

Reassemble the machine and components after washing, rinsing and sanitizing.

centerline by HOBART Trancheuse de série Edge (automatique) – Instructions de nettoyage et de désinfection

Cette machine doit être nettoyée, rincée et désinfectée à intervalles réguliers en conformité aux codes de santé nationaux, provinciaux et/ou locaux.

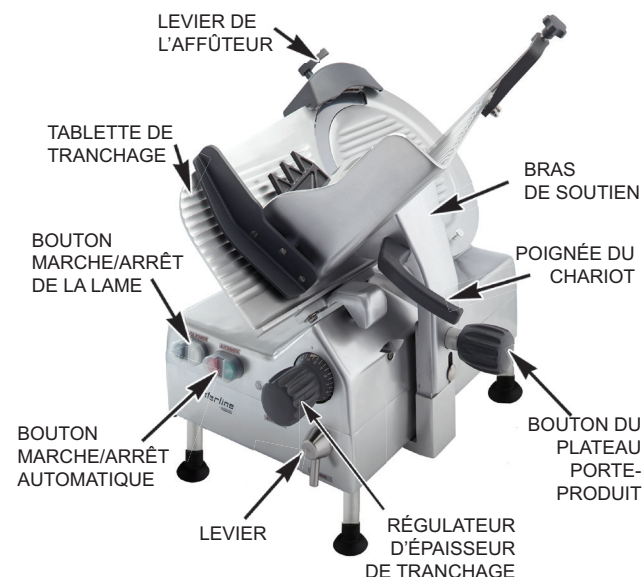
⚠ AVERTISSEMENT La lame est tranchante. Soyez extrêmement prudent lors de l'utilisation de la lame.

⚠ AVERTISSEMENT Débranchez le cordon d'alimentation de la machine et tournez complètement le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens horaire pour fermer la tablette de tranchage avant de nettoyer la trancheuse.

Pièces amovibles :



Pièces stationnaires :



Nettoyage de la surface et des pièces :

- Démontez toutes les pièces amovibles comme indiqué.
- Lavez toutes les surfaces de la machine avec de l'eau chaude savonneuse, une serviette et du détergent doux. Lavez toutes les surfaces de la machine, en particulier là où des aliments ou des liquides peuvent s'accumuler.
- Assurez-vous d'essuyer toute surface où il y a un contact fréquent avec les poignées, les boutons et les interrupteurs.
- Utilisez de grandes quantités d'eau savonneuse sur la quincaillerie de l'affûteur et le moyeu de la lame.
- Rincez avec de l'eau et une serviette propre. Désinfectez et laissez sécher à l'air.
- Nettoyez toutes les pièces amovibles avec de l'eau, une serviette et du détergent doux. Rincez-les avec de l'eau et une serviette propre. Désinfectez-les et laissez-les sécher à l'air.
- Des quantités excessives de désinfectant et l'utilisation de produits non formulés pour l'aluminium peuvent annuler votre garantie Hobart.
- Ne lavez PAS les composants de la trancheuse dans un lave-vaisselle.
- N'arrosez PAS la trancheuse ni ne l'éclaboussez excessivement avec de l'eau.
- Utilisez UNIQUEMENT des produits conçus pour l'acier inoxydable ou l'aluminium.
- Ne dépassez PAS les concentrations recommandées par le fabricant de produits chimiques pour le détergent ou le désinfectant.

- NE nettoyez PAS les parties de la trancheuse avec un tampon en acier.

Nettoyage de la tablette de tranchage :

- Tournez complètement le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens horaire jusqu'à ce que la tablette de tranchage soit en position fermée.
- Tirez le plateau porte-produit vers la position initiale.
- Dévissez le bouton du plateau porte-produit et soulevez-le pour le retirer.
- Lavez la surface avec de l'eau, une serviette et du détergent doux.
- Rincez-les avec de l'eau et une serviette propre. Désinfectez-les et laissez-les sécher à l'air.

Nettoyage du poussoir pour maintenir la viande :

- Dévissez le bouton du poussoir pour maintenir la viande pour extraire la tige du plateau porte-produit.
- Retirez le poussoir.
- Lavez-le avec de l'eau, une serviette et du détergent doux.
- Rincez-le, désinfectez-le et laissez-le sécher à l'air.

Nettoyage de la lame :

- Tournez le régulateur d'épaisseur de tranchage complètement fermé.
- Dévissez le bouton du protège-lame.

- Appuyez sur le bouton pour retirer le protège-lame.
- Retirez le protège-lame et le bouton de verrouillage.
- Retirez le déflecteur de tranche.
- Lavez, rincez et désinfectez les deux côtés de la lame en l'essuyant du centre vers l'extérieur.
- Lavez, rincez et désinfectez le déflecteur de tranche.
- Laissez-le sécher à l'air.

Nettoyage de l'anneau de protection :

- Utilisez une serviette en papier humidifié entre l'anneau de protection et la lame.
- Insérez la serviette dans la base de l'anneau de protection.
- Faites tourner manuellement la lame pour essuyer l'anneau de protection et le bord de la tablette de tranchage.

Nettoyage des pierres à aiguiser :

- Chaque fois que l'affûteur est utilisé, les pierres à aiguiser doivent être examinées pour la propreté.
- Frottez les pierres avec une brosse à poils raides.
- Rincez-les à l'eau propre et désinfectez-les.
- Laissez-les sécher à l'air.

Réassemblez la machine et les composants après le lavage, le rinçage et la désinfection.

centerline Cortadora de la serie Edge (automática) – Instrucciones de limpieza y desinfección

by HOBART

Esta máquina se debe limpiar, enjuagar y desinfectar periódicamente, a fin de cumplir con los códigos de salud locales, estatales y nacionales.

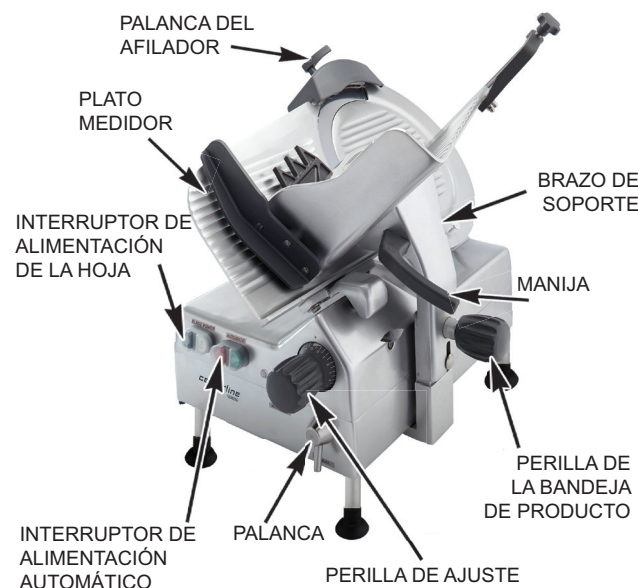
⚠ ADVERTENCIA La cuchilla de la cortadora está afilada. Utilice la máxima precaución posible cuando se encuentre cerca de la cuchilla.

⚠ 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.

Piezas extraíbles:



Piezas fijas:



Limpieza de la superficie y las piezas:

- Quite todas las piezas extraíbles según se indica.
- Lave todas las superficies de la máquina con agua tibia y jabón, un paño y un detergente suave. Lave todas las superficies de la máquina, especialmente los lugares en donde pueden acumularse la comida o los líquidos.
- Asegúrese de limpiar cualquier superficie que entre en contacto con las manos del operador de forma frecuente, como manijas, perillas e interruptores.
- Utilice bastante agua y jabón y desinfectante en el afilador y en la cuchilla.
- Enjuague con agua y con un paño limpio. Desinfecte y deje secar.
- Limpie todas las piezas extraíbles con agua, un paño y un detergente suave. Enjuague con agua y con un paño limpio. Desinfecte y deje secar.
- El uso excesivo de desinfectante y de productos no diseñados para limpiar piezas de aluminio puede anular la validez de la garantía otorgada por Hobart.
- NO lave ningún componente de la cortadora en un lavaplatos.
- NO lave la cortadora con una manguera ni le salpique cantidades excesivas de agua.
- ÚNICAMENTE utilice productos diseñados para limpiar piezas de aluminio o acero inoxidable.
- NO exceda las concentraciones químicas recomendadas por el fabricante del detergente o desinfectante.

- NO limpie ninguna pieza de la cortadora con un estropajo de acero.

Limpieza de la bandeja de producto:

- Gire la perilla de ajuste una vuelta completa en sentido horario hasta que el plato medidor esté en posición cerrada.
- Coloque la bandeja de producto en la posición inicial.
- Desenrosque la perilla de la bandeja de producto y levante para extraer la bandeja.
- Limpie la superficie con agua, un paño y un detergente suave.
- Enjuague con agua y con un paño limpio. Desinfecte y deje secar.

Limpieza del prensafiambre:

- Desenrosque la perilla del prensafiambre para extraer la varilla de la bandeja de producto.
- Quite el prensafiambre.
- Límpielo con agua, un paño y un detergente suave.
- Enjuague, desinfecte y deje secar.

Limpieza de la cuchilla:

- Gire la perilla de ajuste hasta cerrarla completamente.
- Desenrosque la perilla de la cubierta de la cuchilla.
- Presione la perilla para sacar la cubierta de la cuchilla.
- Extraiga la cubierta de la cuchilla y la perilla de bloqueo.

- Extraiga el deflector de rebanadas.
- Lave, enjuague y desinfecte ambos lados de la cuchilla en dirección hacia afuera desde el centro.
- Lave, enjuague y desinfecte el deflector de rebanadas.
- Deje secar.

Limpieza del aro protector:

- Limpie con un paño de papel húmedo la superficie que se encuentra entre el aro protector y la cuchilla.
- Introduzca el paño en la base del aro protector.
- Gire manualmente la cuchilla para limpiar el aro protector y el borde del plato medidor.

Limpieza de las piedras de afilar:

- Cada vez que se utiliza el afilador, se deben examinar las piedras de afilar para asegurarse de que estén limpias.
- Friegue las piedras con un cepillo de cerdas rígidas.
- Enjuague con agua limpia y desinfecte.
- Deje secar.

Vuelva a armar la máquina con sus componentes después de terminar con los procesos de lavado, enjuague y desinfección.