

# centerline Edge Series Slicer (Manual) – Cleaning and Sanitizing Instructions

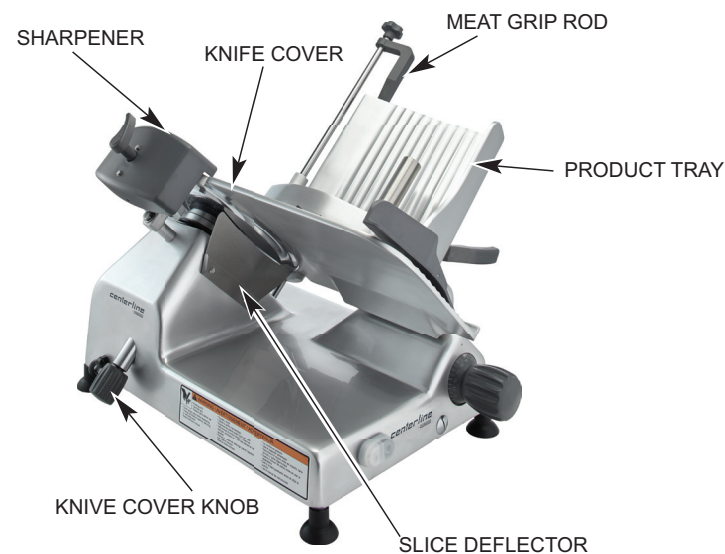
by HOBART

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

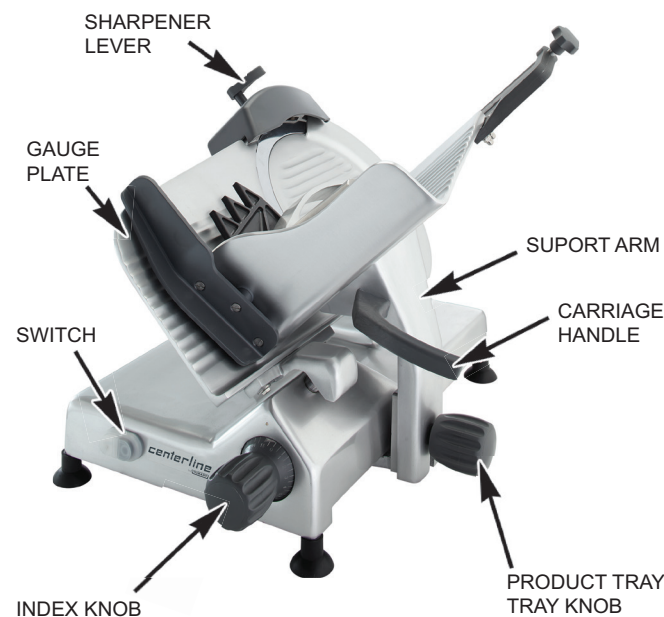
**⚠ WARNING** The slicer knife is sharp. Exercise extreme caution when working near the knife.

**⚠ 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 the control panel.
- 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 aluminium.

- 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.

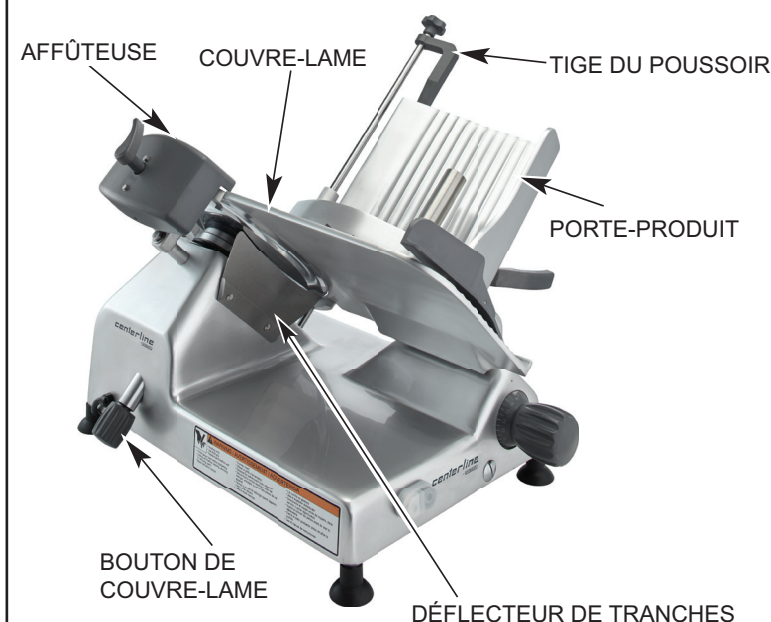
Reassemble the machine and components after washing, rinsing and sanitizing.

*Cet appareil doit être nettoyé, rincé et désinfecté périodiquement pour être conforme au code national de santé, ceux des états et/ou locaux*

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

**⚠ AVERTISSEMENT** Avant de nettoyer la trancheuse, débranchez le cordon d'alimentation de l'appareil et tournez le bouton d'épaisseur complètement vers la droite pour fermer la plaque d'épaisseur.

## Pièces amovibles:



## Nettoyage de la surface et des pièces:

- Démontez toutes les pièces amovibles tel qu'indiqué.
- Lavez toutes les surfaces de l'appareil à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon et d'un détergent doux. Lavez toutes les surfaces et spécialement où aliments ou liquides peuvent s'accumuler.
- Assurez-vous d'essuyer toute surface où il y a souvent contact avec les mains, y compris les poignées, les boutons et le tableau des commandes.
- Utilisez beaucoup d'eau savonneuse et de désinfectant sur les dispositifs de l'affûteuse et sur l'axe de la lame.
- Rincez avec de l'eau et un linge propre. Désinfectez et laissez sécher à l'air.
- Nettoyez toutes les pièces amovibles avec de l'eau, un chiffon et du détergent. Rincez avec de l'eau et un linge propre. Désinfectez et laissez sécher à l'air.
- Il se peut que votre garantie Hobart soit annulée si vous utilisez des quantités excessives de désinfectant ou des produits non conçus pour l'aluminium.
- **NE LAVEZ AUCUN** des composants de la trancheuse au lave-vaisselle.
- **N'ARROSEZ PAS** la trancheuse ou ne l'aspergez pas excessivement avec de l'eau.
- **N'UTILISEZ QUE** des produits formulés pour nettoyer l'inox et l'aluminium en toute sécurité.

## Pièces fixes:



- **NE DÉPASSEZ PAS** les concentrations des détergents et désinfectants recommandés par le fabricant de ces produits chimiques.
- Aucune des pièces de la trancheuse **NE DOIT** être nettoyée à la laine d'acier.

## Nettoyage du porte-produit:

- Tournez le bouton de réglage d'épaisseur complètement vers la droite jusqu'à ce que la plaque d'épaisseur soit en position fermée.
- Tirez le porte-produit en position maison.
- Dévissez le bouton du porte-produit et soulevez celui-ci pour le retirer.
- Lavez cette zone avec de l'eau, un linge et du détergent doux.
- Rincez avec de l'eau et un linge propre. Désinfectez et laissez sécher à l'air.

## Nettoyage du poussoir:

- Dévissez le bouton du poussoir pour dégager la tige hors du porte-produit.
- Retirez le poussoir.
- Lavez-le avec de l'eau, un chiffon et du détergent doux.
- Rincez, désinfectez et laissez sécher à l'air.

## Nettoyage de la lame:

- Fermez complètement le bouton de réglage.

- Retirez le couvre-lame et le bouton de verrouillage.
- Retirez le déflecteur de tranches.
- Lavez, rincez et désinfectez les deux côtés de la lame en frottant du centre vers les bords extérieurs.
- Lavez, rincez et désinfectez le déflecteur de tranches.
- Laissez sécher à l'air.

## Nettoyage de l'anneau de protection:

- Passez une serviette en papier mouillée entre l'anneau de protection et la lame.
- Insérez la serviette à la base de l'anneau de protection.
- Faites tourner la lame à la main pour essuyer l'anneau de protection et le bord de la plaque d'épaisseur.

## Nettoyage des pierres d'affûtage:

- À chaque utilisation de l'affûteuse, il faut examiner les pierres pour voir si elles sont propres.
- Frottez les pierres avec une brosse aux poils rigides.
- Rincez-les à l'eau claire et désinfectez-les.
- Laissez sécher à l'air.

Remontez l'appareil et tous ses composants après les avoir lavés, rincés et désinfectés.

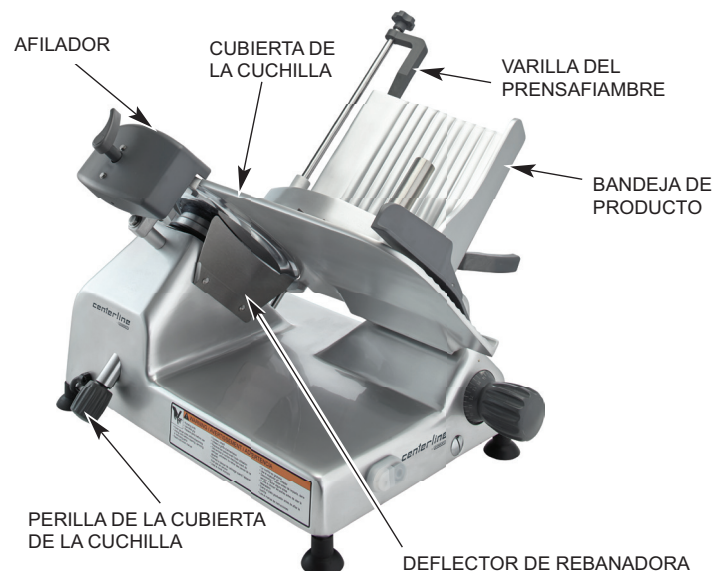


**Esta máquina se debe limpiar, enjuagar y desinfectar periódicamente, a fin de cumplir con los códigos de salud locales, estatales y nacionales.**

**⚠ ADVERTENCIA** La cuchilla de la cortadora está muy afilada. Utilizar 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 dirección de las manecillas del reloj para cerrar el plato medidor antes de limpiar la cortadora.

## Piezas removibles:



## Piezas fijas:



## Limpieza de la superficie y las piezas:

- Quite todas las piezas removibles 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 y el panel de control.
- Utilice bastante agua y jabón y desinfectante en el afilador y en la cuchilla.
- Enjuague con agua y con un paño limpio. Desinfectar y dejar secar.
- Limpie todas las piezas removibles con agua, un paño y un detergente suave. Enjuague con agua y con un paño limpio. Desinfectar y dejar 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 dirección de las manecillas del reloj 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. Desinfectar y dejar 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.
- Enjuagar, desinfectar y dejar 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.

- Quite 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.
- Dejar 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.
- Enjuagar con agua limpia y desinfectar.
- Dejar secar.

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