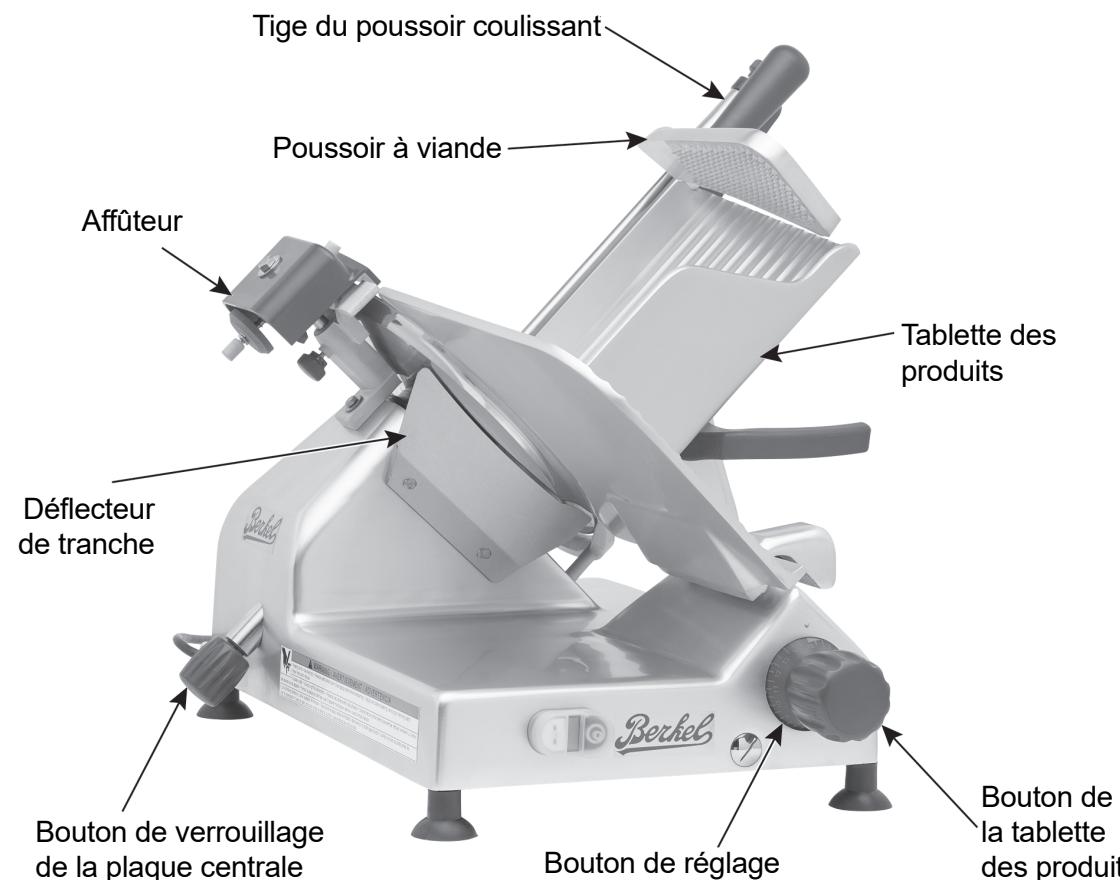


Cette machine doit être nettoyée, rincée et désinfectée à intervalles réguliers en conformité aux codes de santé nationaux, provinciaux et/ou locaux.

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 bouton de réglage d'épaisseur de tranches dans le sens horaire pour fermer la tablette de tranchage avant de nettoyer la trancheuse.

Remarque : La concentration de désinfectant doit être conforme à la section 4-501.114, *Manual and Mechanical Warewashing Equipment, Chemical Sanitation – Temperature, pH, Concentration, and Hardness* du code alimentaire de la FDA. Si un désinfectant chimique autre que le chlore, l'iode ou l'ammonium quaternaire est utilisé, il doit être appliqué conformément aux instructions d'utilisation de l'étiquette homologuées par l'EPA.



- Débranchez la trancheuse.
- Désactivez la commande d'épaisseur de la trancheuse en tournant le bouton de réglage d'épaisseur de tranches dans le sens horaire vers « 0 ».
- Éteignez la trancheuse et débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.
- Dévissez et retirez le pousoir à viande et la tige coulissante de la tablette des produits et retirez le pousoir à viande de la tige coulissante.
- Desserrez le bouton de verrouillage de la tablette des produits et retirez la tablette.

- Retirez la plaque centrale en tournant le bouton de verrouillage dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il soit desserré. La plaque centrale peut alors être soulevée de la trancheuse et la tige peut être retirée de la base de la trancheuse.
- Retirez le déflecteur de tranches en le faisant glisser hors des montants de fixation.
- Retirez l'affûteur en desserrant le bouton rouge de la base de l'affûteur, puis soulevez l'affûteur de la trancheuse.
- Grattez les restes de nourriture de la table des produits, de la plaque centrale et du déflecteur de tranches.
- Lavez la tablette des produits, la plaque centrale, le pousoir à viande et la tige coulissante et le déflecteur de tranches dans une solution de détergent chaude.
- Rincez la tablette des produits, la plaque centrale, le pousoir à viande et la tige coulissante et le déflecteur de tranches dans de l'eau potable fraîche et chaude.
- Immergez la tablette des produits, la plaque centrale, le pousoir à viande et la tige coulissante et le déflecteur de tranches dans une solution de désinfectant. Placez les pièces de côté sur une surface désinfectée et laissez-les sécher à l'air libre.
- N'immergez pas l'ensemble de l'affûteur. Consultez le manuel d'utilisation pour obtenir des instructions détaillées sur le nettoyage.
- Mettez des gants résistants aux coupures. Grattez les aliments de la trancheuse.
- Avec une solution de détergent fraîche, nettoyez la face avant du couteau avec un tampon non abrasif, une brosse en nylon ou des lingettes en tissu. Essuyez toujours du centre du couteau vers le bord extérieur.

- Nettoyez l'arrière du couteau avec une solution de détergent fraîche, un tampon non abrasif, une brosse en nylon ou des lingettes en tissu.
- Pliez une lingette en tissu qui a été immergée dans une solution de détergent fraîche et passez-la entre l'anneau de protection et le couteau, en commençant à la base de l'anneau de protection. Passez soigneusement le chiffon autour du couteau, nettoyez le bord du couteau, le bord de l'anneau de protection et le bord de la tablette de tranchage. Soyez extrêmement prudent.
- Nettoyez le reste de la base de la trancheuse et les autres composants avec la solution de détergent fraîche et un tampon non abrasif.
- Nettoyez la surface de la tablette sous la trancheuse avec une solution de détergent fraîche.
- À l'aide d'un chiffon propre, rincez la trancheuse et la zone sous la trancheuse avec de l'eau potable fraîche et chaude.
- Vaporisez la trancheuse et la zone sous la trancheuse avec une solution désinfectante fraîche provenant d'un vaporisateur de désinfectant et laissez sécher à l'air. Retirez les gants résistants aux coupures.
- Faites glisser le pousoir à viande sur la tige coulissante. Assemblez la tige coulissante à la tablette des produits. Réinstallez la plaque centrale, la tablette des produits et le déflecteur de tranches sur la trancheuse. Après l'assemblage, vaporisez une solution désinfectante et laissez sécher à l'air.
- Branchez la trancheuse.



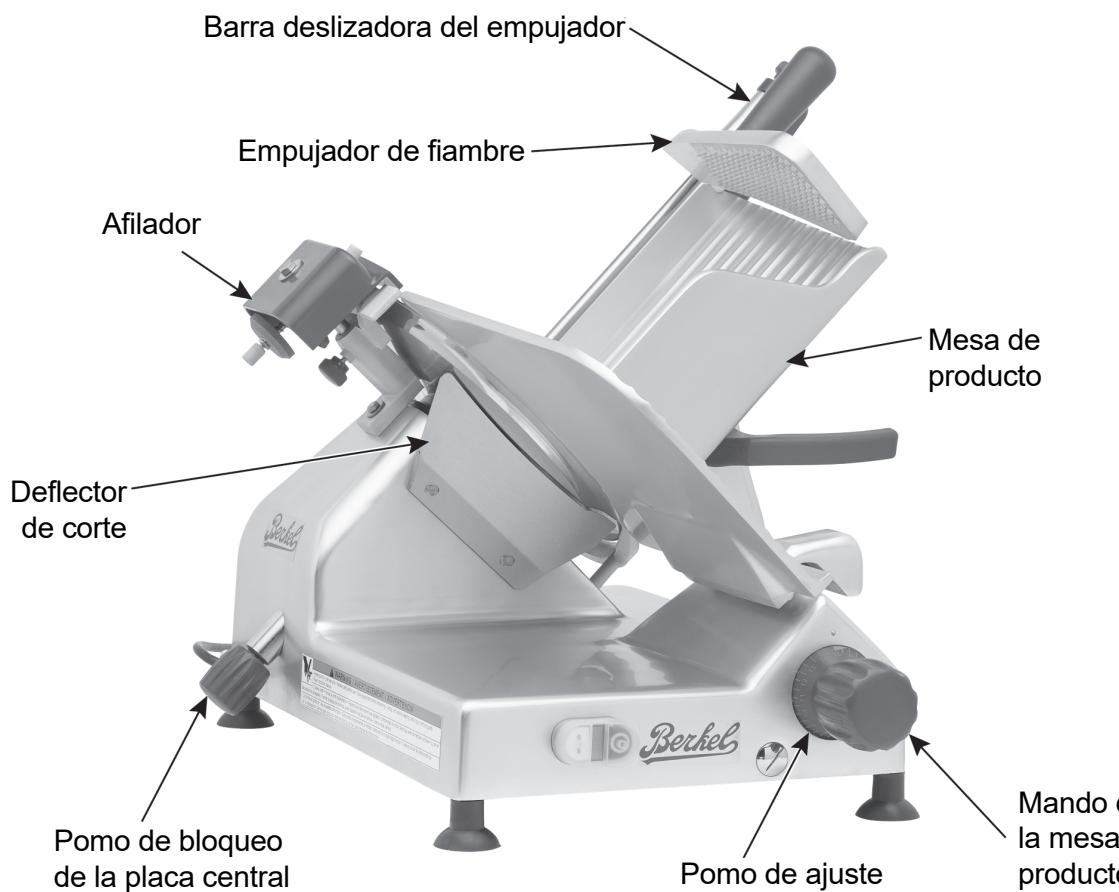
Cortadora Berkel – Instrucciones de limpieza y desinfección

(B9-SLC, B10-SLC, B12-SLC, B14-SLC)

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. Tome la máxima precaución posible cuando se encuentre cerca de la cuchilla.

Nota: La concentración del desinfectante debe cumplir con la sección 4-501.114, *Equipos de lavado de materiales de cocina manuales y mecánicos, desinfección con productos químicos – Temperatura, pH, concentración y dureza* del Código de Alimentos de la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA, Food and Drug Administration). Si se utiliza un desinfectante químico que no sea cloro, yodo o amonio cuaternario, este debe aplicarse de acuerdo con las instrucciones de uso de la etiqueta registrada de la Agencia de Protección Ambiental (EPA, Environmental Protection Agency).



- Desenchufe la cortadora.
- Cierre el control de grosor de la cortadora girando el pomo de ajuste en sentido horario hasta "0".
- Apague la cortadora y desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.
- Desenrosque y retire el empujador de fiambre y la barra deslizadora de la mesa de producto y retire el empujador de fiambre de la barra deslizadora.
- Afloje el pomo de bloqueo de la mesa de producto y retire la mesa.

ADVERTENCIA Desconecte el cable de alimentación de la máquina y gire el pomo de ajuste una vuelta entera en sentido horario para cerrar el plato medidor antes de limpiar la cortadora.

- Retire la placa central girando el pomo de bloqueo en sentido antihorario hasta que se afloje. A continuación, la placa central puede levantarse de la cortadora y la barra puede extraerse de la base de la cortadora.
- Retire el deflector de corte deslizándolo fuera de los postes de ensamblaje.
- Retire el afilador aflojando el pomo rojo en la base del afilador, después levante el afilador de la cortadora.
- Raspe previamente los restos de comida de la mesa de producto, la placa central y el deflector de corte.
- Lave la mesa de producto, la placa central, el empujador de fiambre, la barra deslizadora y el deflector de corte en una solución de detergente caliente.
- Aclare la mesa de producto, la placa central, el empujador de fiambre, la barra deslizadora y el deflector de corte con agua corriente limpia y caliente.
- Sumerja la mesa de producto, la placa central, el empujador de fiambre, la barra deslizadora y el deflector de corte en una solución desinfectante. Ponga las piezas sobre una superficie desinfectada y déjelas secar al aire.
- No sumerja el ensamblaje del afilador. Consulte el manual del propietario para obtener instrucciones detalladas sobre la limpieza.
- Póngase guantes resistentes al corte. Raspe previamente los alimentos de la cortadora.
- Utilice una solución de detergente nueva y limpie la parte delantera de la cuchilla con un estropajo no abrasivo, un cepillo de nylon y/o

- toallitas de tela. Limpie siempre desde el centro de la cuchilla hacia el borde exterior.
- Limpie la parte trasera de la cuchilla con una solución de detergente nueva, un estropajo no abrasivo, un cepillo de nylon y/o toallitas de tela.
- Pliegue una toallita de tela que haya sido sumergida en solución detergente fresca y pásela entre el aro protector y la cuchilla, empezando por la base del aro protector. Pase la toallita con cuidado alrededor de la cuchilla, limpiando el borde de la cuchilla, el borde del aro protector y el borde del plato medidor. Extreme las precauciones.
- Limpie el resto de la base de la cortadora y los demás componentes con la solución de detergente nueva y un estropajo no abrasivo.
- Limpie la superficie de la mesa por debajo de la cortadora con una solución de detergente nueva.
- Utilice una toallita de tela nueva y aclare la cortadora y la zona debajo de la misma con agua corriente limpia y caliente.
- Pulverice la cortadora y la zona por debajo de esta con solución desinfectante fresca de un bote pulverizador de desinfectante y deje que se seque al aire. Quítense los guantes resistentes al corte.
- Deslice el empujador de fiambre en la barra deslizadora. Ensamble la barra deslizadora en la mesa de producto. Vuelva a instalar la placa central, la mesa de producto y el deflector de corte en la cortadora. Tras el ensamblaje, pulverice con una solución desinfectante y deje secar al aire.
- Enchufe la cortadora.