

Vollrath Slicer Cleaning and Sanitizing Instructions



Read and understand all warnings and instructions.

Read and understand all warnings and instructions before starting procedures. Failure to follow warnings and instructions could result in serious injury or death.



WARNING

Cut and Amputation Hazard.

The knife on this commercial slicer is extremely sharp. Severe injury can occur if care is not used when using or cleaning this product. Only trained personal should operate equipment or perform maintenance. To reduce the risk of injury, the use of a cut resistant glove(s) is recommended when cleaning this equipment.



Electrical Shock Hazard.

Keep water and other liquids from entering the inside of the equipment. Liquid inside the equipment could cause an electrical shock. Do not spray water or cleaning products. Liquid could contact the electrical components and cause a short circuit or an electrical shock. Do not use equipment if power cord is damaged or has been modified.

CLEANING AND SANITIZING THE SLICER

1. Unplug the slicer from the wall outlet.
2. Turn the indexing control clockwise on zero "0" position so the gauge plate protects the knife edge.

Note: Do not use abrasive materials, scratching cleansers or scouring pads to clean the unit. These can damage the finish.

3. Use a clean cloth to remove all coarse residual food and liquids from the slicer surfaces.
4. Unscrew the knife cover knob and push on the knife cover knob to lift the knife cover from the knife. See Figure 1.
5. Remove the knife cover. See Figure 2.
6. Lift the knife sharpening assembly and rotate it 90°, then lift to remove it. See Figure 3.
7. Unscrew and remove the product grip handle shaft and clean the product grip. Figure 4.
8. Unscrew and remove the carriage tray handle. Figure 5.
9. Unscrew the carriage release knob and tilt the product holder sideways. See Figures 6 and 7.

Sanitize all the removable parts and the slicer.

10. Wash hands. In a clean basin or sink, in a solution of clean warm water and correctly diluted sanitizing solution soak and wash the removable parts. Remove the parts from the basin or sink and allow them to air dry.
11. Wipe the slicer with correctly diluted sanitizing solution.
12. Press a damp cloth slightly moistened with water and correctly diluted sanitizing solution on the front side of the knife and move slowly from the center towards the edge; avoid excess of liquid. Figure 8.
13. Insert the cloth between the knife and the knife guard. Pull the cloth outwards and rotate it to clean the internal side of the knife guard. Figure 9.
14. Rotate the indexing control knob is on zero (0) position and wipe the gauge plate starting at the knife and moving slowly outwards.
15. Install the carriage tray and tighten the carriage tray support knob. See Figure 5 and 6.
16. Install the carriage tray shaft. See Figure 5.
17. Install the knife sharpening assembly and rotate it 90° to set into place. See Figure 3.
18. Install the knife cover. See Figure 2.
19. Install the knife cover knob and secure the knife cover. See Figure 1.

INSPECTING THE SLICER

- Inspect that the slicer is working properly and in good condition before each use or at least every six months. Refer to the *Operator's Manual* for seal location and inspection interval.
- If the slicer is not functioning properly **do not use**. Have the equipment serviced by an authorized Vollrath service agency.

Note:

- The 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.
- This slicer shall be cleaned and sanitized at intervals to comply with national, state and/or local health codes.
- This slicer shall be cleaned and sanitized each time the knife is sharpened.



Figure 1. Knife Cover Knob



Figure 2. Knife Cover



Figure 3. Knife Sharpening Assembly



Figure 4. Product Grip Handle

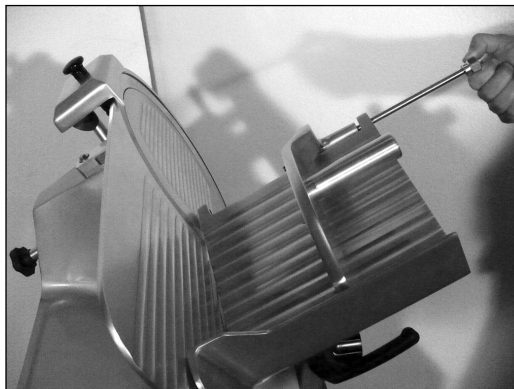


Figure 5. Carriage Tray Shaft

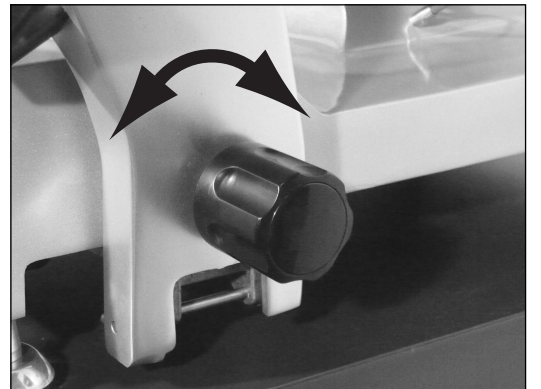


Figure 6. Carriage Release Knob

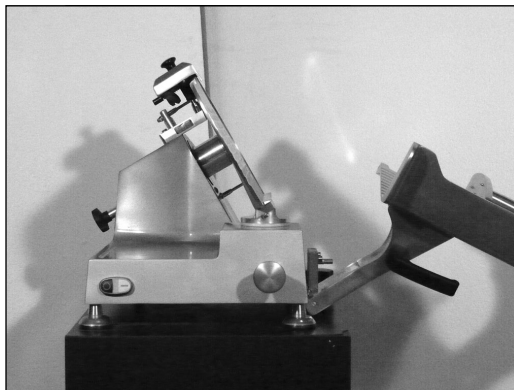


Figure 7. Product Holder



Figure 8. Cleaning the Knife



Figure 9. Cleaning the Ring Guard



Lea y comprenda todas las advertencias e instrucciones.
Lea y comprenda todas las advertencias e instrucciones antes de iniciar los procedimientos. No seguirlas podría causar lesiones graves o letales.



Veillez à lire et comprendre tous les avertissements et toutes instructions.
Veillez à lire et comprendre tous les avertissements et toutes les instructions avant de commencer les procédures. Le non-respect de ces consignes peut causer des blessures graves, voire la mort.

	<p>ADVERTENCIA Peligro de corte y amputación. La hoja de esta rebanadora comercial es sumamente filosa. Pueden producirse lesiones graves si no se tiene cuidado al emplear o limpiar este producto. Sólo personal entrenado debe operar o dar mantenimiento al equipo. Para reducir el riesgo de lesiones, se recomienda usar guantes resistentes a los cortes al limpiar el equipo.</p>
	<p>Peligro de descarga eléctrica. Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior del equipo. El ingreso de líquido al equipo podría causar una descarga eléctrica. No rocíe agua ni productos de limpieza. El líquido podría hacer contacto con los componentes electrónicos y causar un cortocircuito o descarga eléctrica. No use el equipo si el cable eléctrico está dañado o se ha modificado.</p>

	<p>AVERTISSEMENT Risque de coupure et d'amputation. La lame sur ce trancheur commerciale est extrêmement affûtée. Risque de blessures graves si ce produit n'est pas utilisé ou nettoyé avec précaution. Seul un personnel formé doit utiliser l'appareil et effectuer son entretien. Pour réduire le risque de blessures, l'emploi de gants résistants aux coupures est recommandé lors du nettoyage de cet appareil.</p>
	<p>Risque d'électrocution. Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer un choc électrique. Ne pulvérisez pas d'eau ni de produits nettoyants. Du liquide risque d'entrer en contact avec composants électriques et de causer un court-circuit ou une décharge électrique. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est abîmé ou a été modifié.</p>

LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN DE LA REBANADORA

- Desenchufe la rebanadora del tomacorriente mural.
 - Gire el control de indexación hasta la posición del "0" de modo que la placa calibradora proteja el filo de la cuchilla.
- Nota: No emplee materiales abrasivos, limpiadores que rayen ni esponjas metálicas para limpiar la unidad, ya que pueden dañar el acabado.**
- Use un paño limpio para eliminar todos los líquidos y residuos gruesos de las superficies de la rebanadora.
 - Desenrosque la perilla de la tapa de la cuchilla y empújela para levantar la tapa de la cuchilla. Consulte la Figura 1.
 - Retire la tapa de la cuchilla. Consulte la Figura 2.
 - Levante el conjunto de afilado de la cuchilla y gírelo en 90°, luego retírelo. Consulte la Figura 3.
 - Desenrosque y retire el eje en el mango del agarre de productos y limpie el agarre. Figura 4.
 - Desenrosque y retire el mango de la bandeja del carro. Figura 5.
 - Desenrosque la perilla de liberación del carro e incline hacia los lados el portaproductos. Consulte las Figuras 6 y 7.

Higienice todas las piezas retirables y la rebanadora.

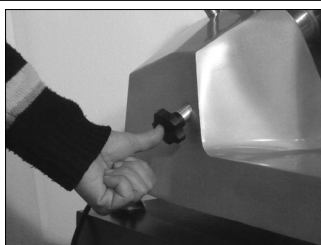
- Lávese las manos. En un recipiente o fregadero limpio remoje y lave las piezas retirables en una mezcla de agua caliente limpia con solución higienizante diluida. Retire las piezas del recipiente o fregadero y deje que se sequen.
- Limpie la rebanadora con un paño humedecido con solución higienizante correctamente diluida.
- Presione el paño levemente humedecido con agua y solución higienizante correctamente diluida en la parte delantera de la cuchilla y muévase lentamente desde el centro hacia el filo; evite el exceso de líquido. Figura 8.
- Inserte el paño entre la cuchilla y su protección. Tire el paño hacia afuera y gírelo para limpiar el lado interno de la protección de la cuchilla. Figura 9.
- Gire la perilla del control de indexación hasta la posición cero (0) y limpie con un paño la placa calibradora empezando en la cuchilla y moviéndose lentamente hacia afuera.
- Instale la bandeja del carro y apriete la perilla de apoyo de la misma. Consulte las Figuras 5 y 6.
- Instale el eje de la bandeja del carro. Consulte la Figura 5.
- Instale el conjunto de afilado de la cuchilla y gírelo en 90° para fijarlo en su lugar. Consulte la Figura 3.
- Instale la tapa de la cuchilla. Consulte la Figura 2.
- Instale la perilla de la tapa de la cuchilla y afiance la tapa. Consulte la Figura 1.

INSPECCIÓN DE LA REBANADORA

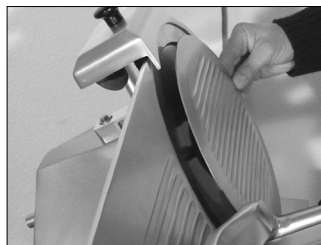
- Verifique que la rebanadora funcione correctamente y esté en buen estado antes de usarla o al menos cada seis meses. En el *manual del operador* encontrará la ubicación del sello y la frecuencia de inspección.
- No use la rebanadora si no funciona **correctamente**. Haga que un taller de servicio autorizado por Vollrath repare el equipo.

Nota:

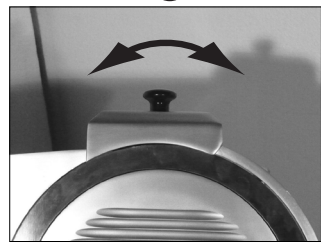
- La concentración de la solución higienizante debe cumplir la Sección 4-501.114 del Código de Alimentos de la FDA sobre equipos manuales y mecánicos para el lavado de utensilios, higienización química, temperatura, pH, concentración y dureza.
- Si se usa una solución higienizante química distinta del cloro, yodina o amonio cuaternario, ésta debe aplicarse de acuerdo con las instrucciones de uso que aparecen en la etiqueta registrada por EPA.
- Esta rebanadora debe limpiarse e higienizarse a una frecuencia que cumpla los códigos de salud nacionales, estatales y/o locales.
- Esta rebanadora debe limpiarse e higienizarse cada vez que se afile la cuchilla.



Peri. tapa cuchilla ① Bouton couvre-lame



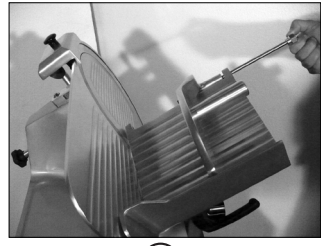
Tapa de la cuchilla ② Couvre-lame



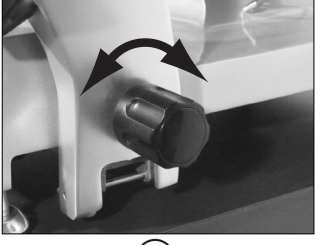
Con. afil. cuchilla ③ Ensem. d'affû. lame



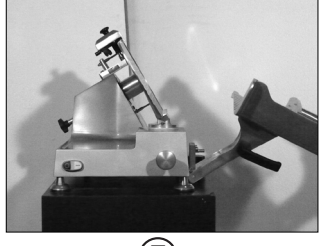
Mango agarre prod. ④ Poig. serrage produit



Eje bandeja carro ⑤ Arbre plateau chariot



Perilla libera. carro ⑥ Bouton serrage chariot



Portaproductos ⑦ Support de produit



Limpieza de cuchilla ⑧ Nettoyage de lame



Limp. protec. anillo ⑨ Nettoyage de garde

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DU TRANCHEUR

- Débranchez le trancheur de la prise secteur.
 - Tournez la commande d'indexage dans le sens des aiguilles d'une montre à la position 0 pour que la plaque inclinée protège le tranchant de la lame.
- Remarque : N'utilisez pas de produits ou nettoyants abrasifs, ni de tampons récurants pour nettoyer l'appareil sous peine d'endommager la finition.**
- Utilisez un chiffon propre pour enlever tous les résidus alimentaires grossiers et les liquides des surfaces du trancheur.
 - Dévissez le bouton du couvre-lame et appuyez dessus pour soulever le couvre-lame de la lame (Figure 1).
 - Enlevez le couvre-lame (Figure 2).
 - Soulevez l'ensemble d'affûtage de la lame et tournez-la de 90°, puis soulevez-la pour l'enlever (Figure 3).
 - Dévissez et enlevez l'arbre de la poignée de serrage du produit et nettoyez la poignée de serrage du produit (Figure 4).
 - Dévissez et enlevez la poignée du plateau du chariot (Figure 5).
 - Dévissez le bouton de serrage du chariot et inclinez le support de produit latéralement (Figures 6 et 7).

Désinfectez tous les composants amovibles et le trancheur.

- Lavez-vous les mains. Dans un bac ou un évier propre, faites tremper et lavez les composants amovibles dans une solution d'eau chaude propre et de solution désinfectante correctement diluée. Enlevez les composants du bac ou de l'évier et laissez-les sécher à l'air.
- Passez au chiffon une solution désinfectante correctement diluée sur la trancheur.
- Pressez un chiffon légèrement humecté d'eau et de solution désinfectante correctement diluée sur l'avant de la lame et déplacez-le progressivement du centre vers le tranchant; évitez l'excès de liquide (Figure 8).
- Insérez le chiffon entre la lame et sa garde. Tirez le chiffon vers l'extérieur et tournez-le pour nettoyer l'intérieur de la garde (Figure 9).
- Tournez le bouton commande d'indexage à la position 0 et essuyez la plaque inclinée en commençant à la lame et en vous déplaçant légèrement vers l'extérieur.
- Installez le plateau du chariot et serrez son bouton de support (Figures 5 et 6).
- Installez l'arbre du plateau du chariot (Figure 5).
- Installez l'ensemble d'affûtage de la lame et tournez-la de 90° pour le mettre en place (Figure 3).
- Installez le couvre-lame (Figure 2).
- Installez le bouton du couvre-lame et fixez le couvre-lame (Figure 1).

INSPECTION DU TRANCHEUR

- Inspectez le trancheur pour vous assurer qu'elle fonctionne correctement et qu'elle est en bon état avant chaque utilisation ou tous les six mois minimum. Pour l'emplacement du joint et l'intervalle d'inspection, consultez le *Manuel d'utilisation*.
- Si le trancheur fonctionne mal, **ne l'utilisez pas**. Faites réviser l'appareil par un centre de réparation agréé par Vollrath.

Remarque :

- La concentration de désinfectant devra être conforme à Section 4-501.114, Manual and Mechanical Warewashing Equipment, Chemical Sanitization – Temperature, pH, Concentration, and Hardness (Section 4-501.114, Équipement de lavage manuel et mécanique, Désinfection chimique – Température, pH, concentration et dureté) du Code des aliments de la FDA.
- Si un désinfectant chimique autre que le chlore, l'iode ou l'ammonium quaternaire est utilisé, il devra être appliqué conformément au mode d'emploi de l'étiquette enregistrée auprès de l'EPA.
- Ce trancheur devra être nettoyé et désinfecté à des intervalles conformes aux codes sanitaires nationaux, provinciaux et/ou locaux.
- Ce trancheur doit être nettoyé et désinfecté à chaque affûtage de la lame.