

Modèle FS12



N° de modèle : _____

N° de série: _____

Date d'achat: _____



**Manuel d'utilisation pour la trancheuse à volant
Globe modèle : FS12**

Pour tout soutien après-vente, visitez www.globefoodequip.com

- Compléter l'enregistrement de la garantie
- Trouver un technicien agréé
- Afficher les catalogues de pièces

Pour un soutien technique supplémentaire, appelez Globe au 1-866-260-0522.

- CONSIGNE DE SÉCURITÉ IMPORTANTE -

Ce manuel contient des consignes de sécurité importantes qui doivent être strictement suivies lors de l'utilisation de cet appareil.

Conservez ce manuel pour référence.

Table des matières

ATTENTION PROPRIÉTAIRES ET UTILISATEURS	4
COMPOSANTS PRINCIPAUX DE LA TRANCHEUSE	5
CONSEILS DE SÉCURITÉ POUR LA TRANCHEUSE GLOBE	6
INSTALLATION	7-8
MODE D'EMPLOI	9-12
NETTOYAGE ET DÉSINFECTION	13-16
AFFÛTAGE DE LA LAME	17-19
INSPECTIONS, ENTRETIEN ET RÉPARATIONS SIMPLES	21-25
GUIDE DE DÉPANNAGE	27
GARANTIE LIMITÉE DE LA TRANCHEUSE	28



GLOBE FOOD EQUIPMENT CO.
2153 DRYDEN RD.
DAYTON, OH 45439
Sans frais : 800-347-5423
TÉLÉPHONE : 937-299-5493
TÉLÉCOPIEUR : 937-299-8623
COURRIEL : info@globefoodequip.com
SITE WEB : www.globefoodequip.com

Attention propriétaires et opérateurs

L'appareil de Globe est conçu pour offrir des années de traitement sûr et efficace des produits alimentaires aussi longtemps que l'appareil est utilisé conformément aux instructions de ce manuel et est bien entretenu. Surtout, à moins que l'opérateur ne soit suffisamment formé et supervisé, un risque de blessure grave est présent. Les propriétaires de cet appareil sont responsables de s'assurer que cet appareil est utilisé correctement et en toute sécurité. Conformez-vous strictement aux instructions contenues dans ce manuel ainsi qu'aux règlements locaux, nationaux ou provinciaux.

Les propriétaires ne devraient pas permettre à quiconque de toucher cet appareil sauf s'ils ont plus de 18 ans, sont adéquatement formés et supervisés, et ont lu et compris ce manuel. Les propriétaires doivent également veiller à ce qu'aucun enfant, client, visiteur ou autre personne non autorisée n'entre en contact avec cet appareil. Rappelez-vous que Globe ne peut pas anticiper toutes les circonstances ou l'environnement dans lequel son appareil sera utilisé. Le propriétaire et l'opérateur doivent demeurer attentifs à tous les dangers posés par l'utilisation de cet appareil, en particulier la lame du couteau et toutes les pièces mobiles. Si vous n'êtes pas sûr d'une tâche particulière ou de la bonne méthode d'utilisation de cet appareil, informez-vous auprès de votre superviseur.

Pour éviter des maladies causées par la propagation d'agents pathogènes d'origine alimentaire, il est important de bien nettoyer et désinfecter toute la trancheuse car n'importe quelle surface de la trancheuse peut être contaminée. Le propriétaire/opérateur de la trancheuse est responsable de respecter toutes les directives, instructions et lois établies par vos services de santé locaux et provinciaux et par les fabricants de désinfectants chimiques.

Lors du nettoyage de votre trancheuse, faites particulièrement attention aux fissures, aux joints endommagés et aux endroits où les débris alimentaires peuvent s'accumuler. Il est plus difficile de bien nettoyer et désinfecter l'appareil si votre trancheuse, ou l'une de ses pièces est endommagée. Si votre trancheuse est endommagée ou doit être réparée, contactez immédiatement un réparateur expérimenté pour assurer que la trancheuse puisse être correctement désinfectée. Si vous avez des questions, veuillez contacter Globe au 1-800-347-5423.

Ce manuel offre des informations pour compléter vos procédures afin d'améliorer la désinfection de votre appareil et contient un chapitre Conseils de sécurité énumérant un certain nombre de précautions à prendre pour promouvoir une utilisation sûre de cet appareil. Tout au long de ce manuel, vous verrez des avertissements supplémentaires pour vous avertir des dangers potentiels.

Les avertissements qui affectent votre sécurité personnelle sont signalés par:



ou



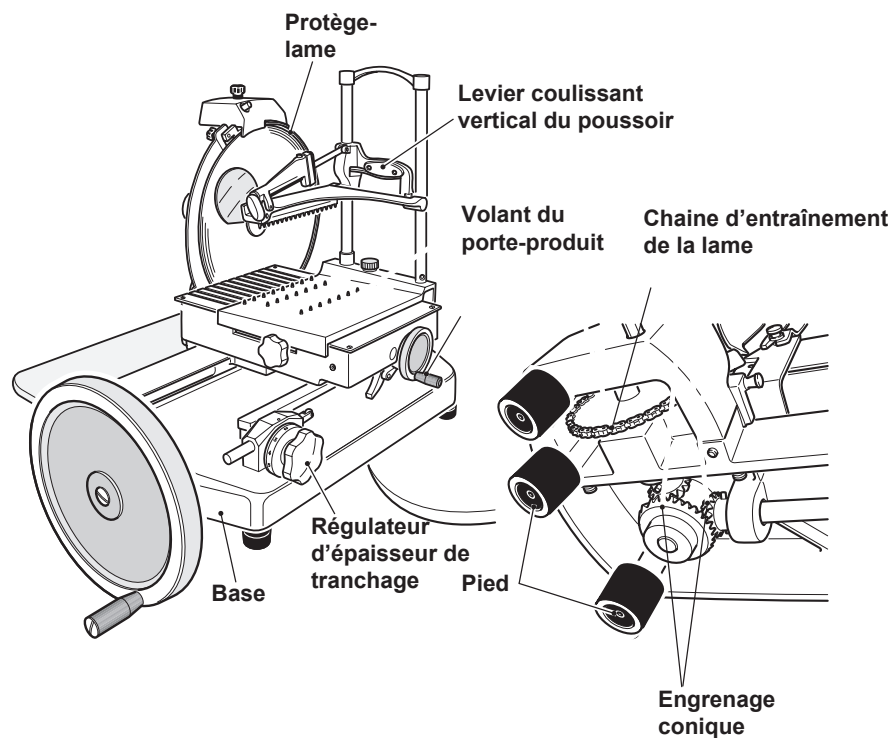
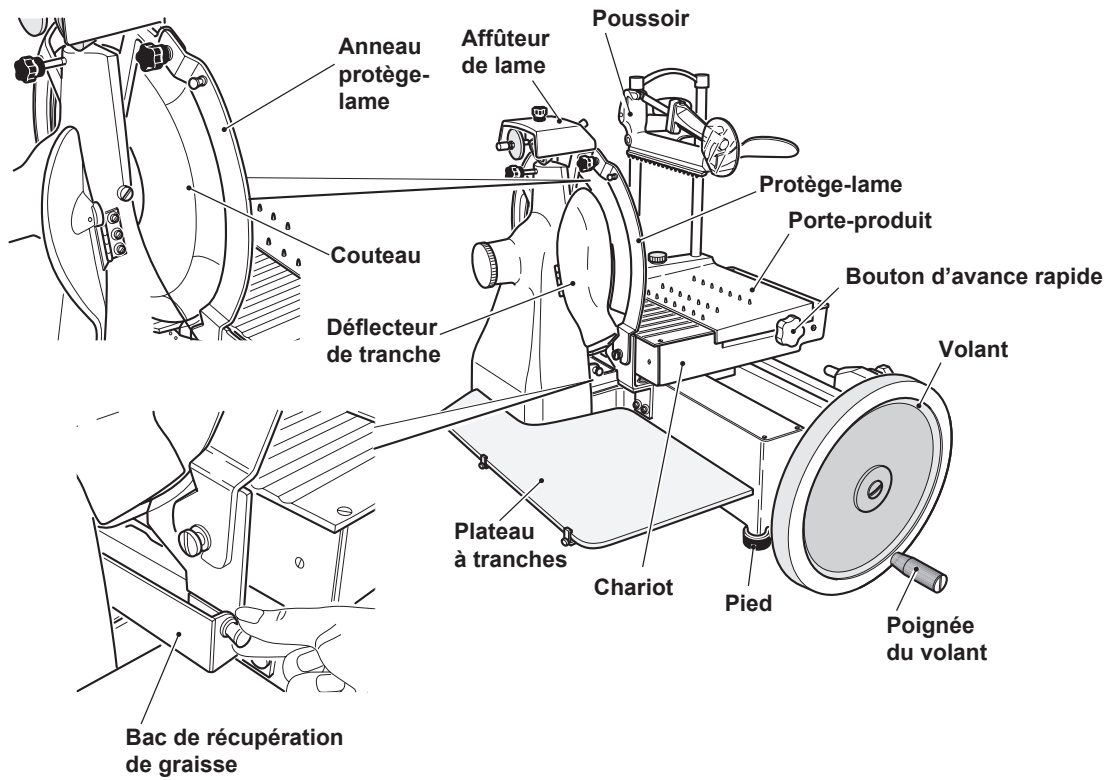
Les avertissements relatifs à de possibles dommages à l'appareil sont signalés par :



Un tableau mural des consignes de sécurité est inclus avec cet appareil. Ce tableau mural doit être placé près de la trancheuse de façon visible par l'utilisateur. Assurez-vous que ce manuel peut être facilement consulté par tout utilisateur. Globe a placé plusieurs étiquettes d'avertissement en anglais sur la trancheuse. Des étiquettes en espagnol ou en français sont également disponibles et peuvent remplacer les étiquettes en anglais si nécessaire. Si les étiquettes d'avertissement, le tableau mural ou ce manuel sont égarés, endommagés ou illisibles, ou si vous souhaitez obtenir des exemplaires supplémentaires, veuillez contacter votre représentant le plus proche ou Globe directement pour obtenir ces articles gratuitement.

Rappelez-vous que ce manuel, le tableau mural et les étiquettes d'avertissement ne remplacent pas la nécessité de rester vigilant, de former et de superviser les utilisateurs, et de faire preuve de bon sens lors de l'utilisation de cet appareil.

Composants principaux de la trancheuse





LAME DE COUPEAU TRANCHANTE

POUR ÉVITER DES BLESSURES GRAVES :

- **NE TOUCHEZ JAMAIS** la trancheuse avant de lire complètement et de tout comprendre dans ce mode d'emploi. Vous devez être âgé d'au moins 18 ans et avoir reçu une formation adéquate et l'autorisation de votre superviseur.
- Installez **UNIQUEMENT** la trancheuse sur une surface horizontale plane, antidérapante et ininflammable située dans un espace de travail propre et bien éclairé à l'écart des enfants et des visiteurs.
- **NE TOUCHEZ JAMAIS LA LAME.** Gardez vos mains et vos bras à l'écart de toutes les pièces mobiles, tenez seulement la poignée du poussoir.
- **N'UTILISEZ JAMAIS** la trancheuse sans que le protège-lame et l'affûteur soient solidement installés.
- **NE TENEZ JAMAIS LE PRODUIT ALIMENTAIRE LORSQUE VOUS TRANCHEZ.** Tenez uniquement la poignée du poussoir pour trancher.
- **AVANT LE NETTOYAGE, L'ENTRETIEN OU LE DÉMONTAGE DE PIÈCES,** tournez toujours le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens antihoraire en dépassant le "0" jusqu'à ce qu'il s'arrête.
- Nettoyez et désinfectez **TOUJOURS** votre trancheuse. Pour éviter des maladies ou des décès causés par la propagation d'agents pathogènes d'origine alimentaire, il est important de bien nettoyer et désinfecter toute la trancheuse car n'importe quelle surface de la trancheuse peut être contaminée. Le propriétaire/opérateur de la trancheuse est responsable de respecter toutes les directives, instructions et lois établies par vos services de santé locaux et provinciaux et par les fabricants de désinfectants chimiques.

Installation

DÉBALLAGE

1. Déballez la trancheuse immédiatement après réception. Si l'appareil est endommagé, conservez l'emballage et contactez le transporteur dans un délai de quinze (15) jours de la date de livraison et contactez immédiatement le fournisseur de l'appareil. **Vous n'avez aucun recours pour des dégâts après quinze (15) jours suivant la réception.**
2. Avec la trancheuse vous devriez recevoir: un tableau mural, de l'huile de graissage et un manuel d'instruction. Contactez Globe ou votre fournisseur local si vous n'avez pas reçu tous ces articles.



**CET APPAREIL EST UNIQUEMENT POUR USAGE COMMERCIAL À L'INTÉRIEUR.
AFIN D'ÉVITER DES BLESSURES GRAVES, INSTALLEZ CORRECTEMENT LA
TRANCHEUSE DANS UN ESPACE DE TRAVAIL ADÉQUAT.**

- Installez **TOUJOURS** l'appareil dans un espace de travail disposant d'un éclairage et d'un espace suffisants.
 - Utilisez l'appareil **UNIQUEMENT** sur une surface solide plane, antidérapante et ininflammable.
 - Ne contournez, n'altérez et ne modifiez **JAMAIS** cet appareil. Cela peut être dangereux et annulera la garantie.
 - **N'UTILISEZ JAMAIS** la trancheuse sans que le protège-lame et l'anneau de protection de la lame soient solidement installés.
 - N'utilisez **JAMAIS** la trancheuse sans que toutes les étiquettes d'avertissement y soient attachées (reportez-vous aux chapitres Composants principaux, et Entretien et réparations simples) et sans que le tableau mural Globe soit affiché et visible par l'utilisateur.
3. Lisez attentivement ce manuel avant l'installation et l'utilisation. **NE PROCÉDEZ PAS** à l'installation et à l'utilisation si vous avez des questions ou ne comprenez pas tout dans ce manuel. Contactez d'abord votre représentant local ou Globe. **Assurez-vous de nettoyer et désinfecter entièrement votre trancheuse avant son utilisation.** Reportez-vous à ce manuel pour des conseils de nettoyage et de désinfection.

Installation

INSTALLATION DE LA TRANCHEUSE SUR LE SOCLE



UTILISEZ AU MOINS DEUX PERSONNES POUR DÉPLACER LA TRANCHEUSE JUSQU'À L'ENDROIT OÙ ELLE SERA UTILISÉE. N'ESSAYEZ JAMAIS DE DÉPLACER L'APPAREIL SEUL.

1. Assurez-vous que le socle est de niveau et que les trois pieds sont nivelés correctement sur le sol (figure 8-1).



ASSURER QUE TOUS LES PIEDS DE LA TRANCHEUSE SONT PLACÉS SUR LE SOCLE. AUCUNE PARTIE DES PIEDS DE LA TRANCHEUSE NE DOIT DÉPASSER LES REBORDS DU SOCLE.

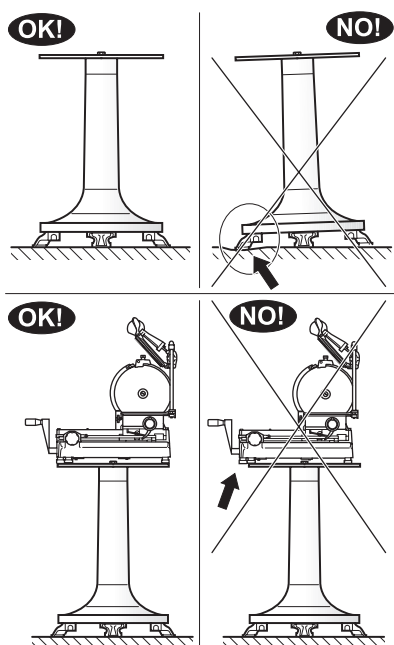


Figure 8-1



LE SOCLE PEUT DEVENIR LOURD APRÈS AVOIR INSTALLÉ LA TRANCHEUSE. LORSQUE VOUS DÉPLACEZ LE SOCLE, ASSUREZ-VOUS DE SEULEMENT LE DÉPLACER SUR UNE SURFACE LISSE ET PLATE.

2. Soulevez prudemment la trancheuse et positionnez-la sur le socle.
3. Retirez le sac en plastique de la trancheuse.
4. Inspectez la trancheuse pour vous assurer que toutes les pièces ont été livrées.
5. Assurez-vous que le protège-lame et l'affûteur sont en place.
6. Assurez-vous que les étiquettes de mise en garde sont correctement apposées et lisibles et que le mode d'emploi est disponible à proximité de la trancheuse.
7. Remplissez le formulaire de garantie en ligne à www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form.
8. Affichez le tableau mural fourni dans un endroit visible près de trancheuse. Reportez-vous au tableau mural et au mode d'emploi pour un nettoyage, une désinfection et une

inspection correcte de la trancheuse.

9. Reportez-vous aux procédures décrites dans le chapitre Nettoyage et désinfection pour nettoyer la trancheuse avant utilisation.
10. Contactez votre représentant local ou Globe directement si vous avez des questions ou des problèmes avec l'installation ou l'utilisation de la trancheuse.

INSTALLATION DE LA TRANCHEUSE SANS LE SOCLE

1. Choisissez un emplacement pour la trancheuse qui dispose d'une surface plane, solide, antidérapante et ininflammable et qui est situé dans un espace de travail bien éclairé et à l'écart des visiteurs et des enfants (Figure 8-2).



UTILISEZ AU MOINS DEUX PERSONNES POUR DÉPLACER LA TRANCHEUSE JUSQU'À L'ENDROIT OÙ ELLE SERA UTILISÉE. N'ESSAYEZ JAMAIS DE BOUGER L'APPAREIL SEUL.

2. Déplacez prudemment la trancheuse et placez-la sur une surface horizontale solide et antidérapante..
3. Retirez le sac en plastique de la trancheuse.
4. Inspectez la trancheuse pour vous assurer que toutes les pièces ont été livrées.
5. Assurez-vous que le protège-lame et l'affûteur sont en place.
6. Assurez-vous que les étiquettes de mise en garde sont correctement apposées et lisibles et que le mode d'emploi est disponible à proximité de la trancheuse.
7. Remplissez le formulaire de garantie en ligne à www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form.
8. Affichez le tableau mural fourni dans un endroit visible près de trancheuse. Reportez-vous au tableau mural et au mode d'emploi pour un nettoyage, une désinfection et une inspection correcte de la trancheuse.
9. Reportez-vous aux procédures décrites dans le chapitre Nettoyage et désinfection pour nettoyer la trancheuse avant utilisation.
10. Contactez votre représentant local ou Globe directement si vous avez des questions ou des problèmes avec l'installation ou l'utilisation de la trancheuse.

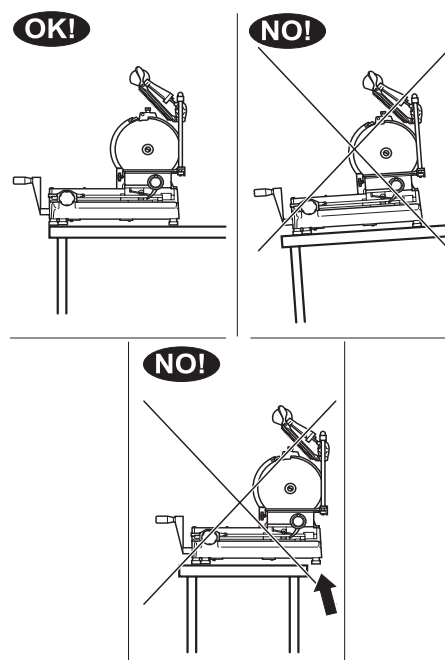


Figure 8-2

Mode d'emploi

AVERTISSEMENT



LAME DE COUPEAU TRANCHANTE

POUR ÉVITER DES BLESSURES GRAVES :

- **NE TOUCHEZ JAMAIS** la trancheuse avant de lire complètement et de tout comprendre dans ce mode d'emploi. Vous devez être âgé d'au moins 18 ans et avoir reçu une formation adéquate et l'autorisation de votre superviseur.
- Installez **UNIQUEMENT** la trancheuse sur une surface horizontale plane, antidérapante et ininflammable située dans un espace de travail propre et bien éclairé à l'écart des enfants et des visiteurs.
- **NE TOUCHEZ JAMAIS LA LAME.** Gardez vos mains et vos bras à l'écart de toutes les pièces mobiles, tenez seulement le poussoir.
- **N'UTILISEZ JAMAIS** la trancheuse sans que le protège-lame et l'anneau de protection de la lame soient solidement installés.
- **NE TENEZ JAMAIS LE PRODUIT ALIMENTAIRE LORSQUE VOUS TRANCHEZ.** Tenez uniquement le poussoir pour trancher.
- **NE RÉCUPÉREZ PAS LES TRANCHES AVEC VOTRE MAIN.** Laissez tomber les tranches sur le plateau à tranches.
- **AVANT LE NETTOYAGE, L'ENTRETIEN OU LE DÉMONTAGE DE PIÈCES,** tournez toujours le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'arrête.

PLACEZ LE PRODUIT SUR LE SUPPORT DE PRODUIT



Ne tranchez pas d'aliments congelés ou des aliments avec des os (viande et poisson). La trancheuse peut être endommagée.

1. Tournez la manivelle du volant (6) dans le sens horaire afin de déplacer le chariot (5) en position avant (vers l'utilisateur) (Figure 9-1).

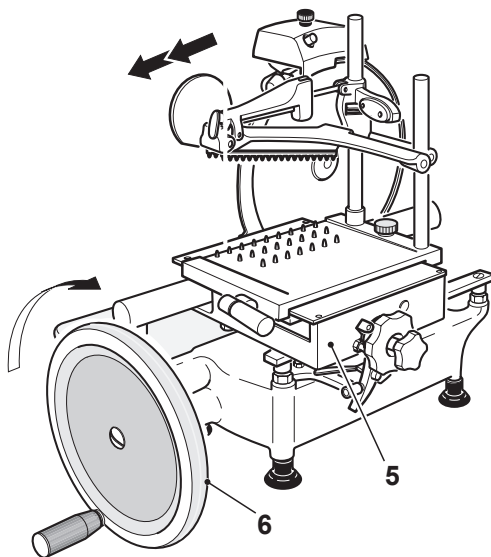


Figure 9-1

2. Tournez le volant du porte-produit (12) dans le sens horaire ou poussez doucement vers le bas sur le levier d'avance rapide (11) pour écarter le porte-produit (4) de la lame (Figure 9-2).

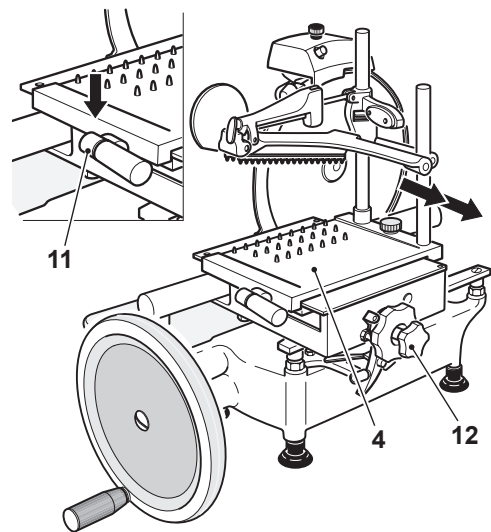


Figure 9-2

Mode d'emploi

- Placez le produit alimentaire à trancher sur le porte-produit (4).
- Utilisez le levier coulissant vertical du poussoir (10) pour ajuster le poussoir (3) pour maintenir le produit en place (Figure 10-1).

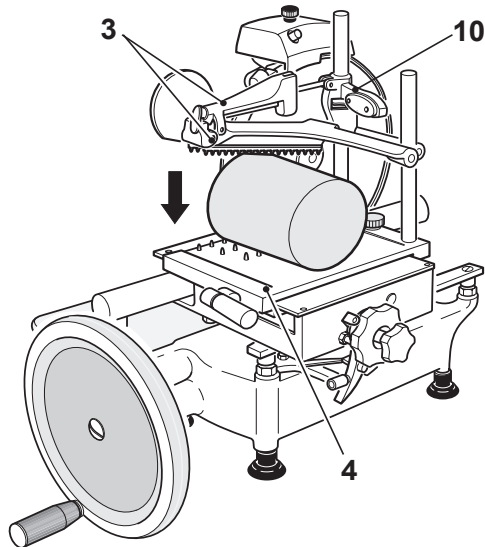


Figure 10-1



Si vous ne tenez pas le produit alimentaire fermement en place avec le poussoir sur le porte-produit, l'appareil pourrait couper des tranches inégales.

- Tirez le régulateur d'épaisseur de tranchage (13) vers l'utilisateur et tournez-le dans le sens horaire à la position désirée (Figure 10-2).

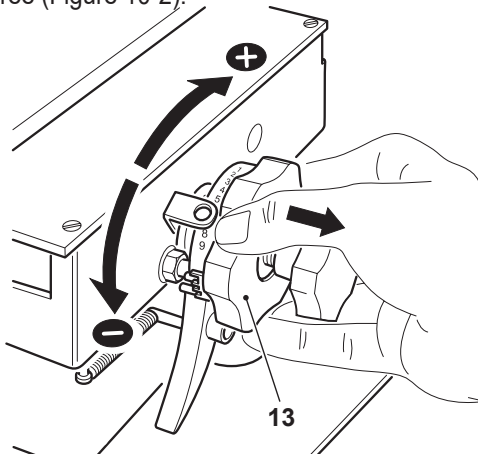


Figure 10-2

- Tournez le volant du porte-produit (12) dans le sens anti-horaire, poussez doucement vers le bas le levier d'avance rapide (11) pour écarter le porte-produit (4) de la lame (Figure 10-3).



Laissez un espace entre le produit à trancher et la lame entre 0,5 cm et 1,0 cm.

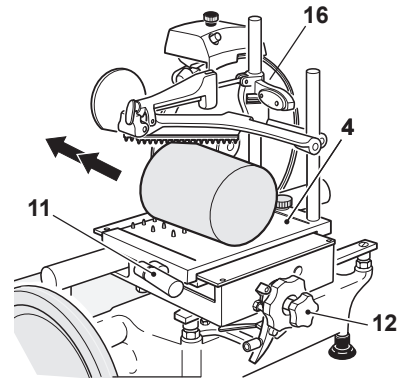


Figure 10-3

TRANCHAGE DU PRODUIT ALIMENTAIRE



SOYEZ PRUDENT. L'étape suivante va exposer la lame.

- Desserrez, mais ne retirez pas les boutons du haut et du bas (9a) sur le protège-lame (9) (Figure 10-4).
- Utilisez la vis à serrage à main (9b) pour lever le protège-lame (9) vers le haut et à gauche des rondelles d'espacement supérieure et inférieure du protège-lame (9c).
- Serrez les boutons du haut et du bas (9a) sur le protège-lame (9)

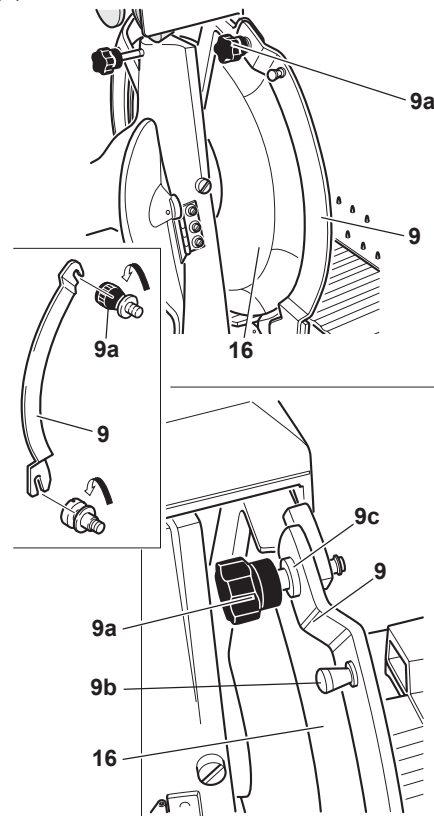


Figure 10-4

Mode d'emploi

4. Tenez la poignée (6) pour tourner le volant (7) dans le sens horaire pour démarrer la rotation de la lame (16) et le mouvement du porte-produit (4) (Figure 11-1).



NE TOURNEZ PAS le volant (7) dans le sens antihoraire. La trancheuse peut être gravement endommagée.

5. Tournez la poignée du volant (6) 4 à 5 fois pour que le produit alimentaire touche la lame (16).

Remarque : Le charriot (5) se déplace vers l'avant (s'éloigne de l'utilisateur), la lame (16) tranche le produit. Guidée par le déflecteur de tranche (2), la tranche est détachée et tombe sur le plateau à tranches (1).

Remarque : Lorsque le charriot (5) revient (se rapproche de l'utilisateur), un dispositif mécanique est activé qui déplace le porte-produit (4) vers le côté vers la lame (16).

6. Utilisez le régulateur d'épaisseur de tranchage (13) pour régler l'amplitude de mouvement latéral.
7. Lorsque le tranchage est terminé, arrêtez de tourner la manivelle du volant (6) pour arrêter la rotation de la lame (16).

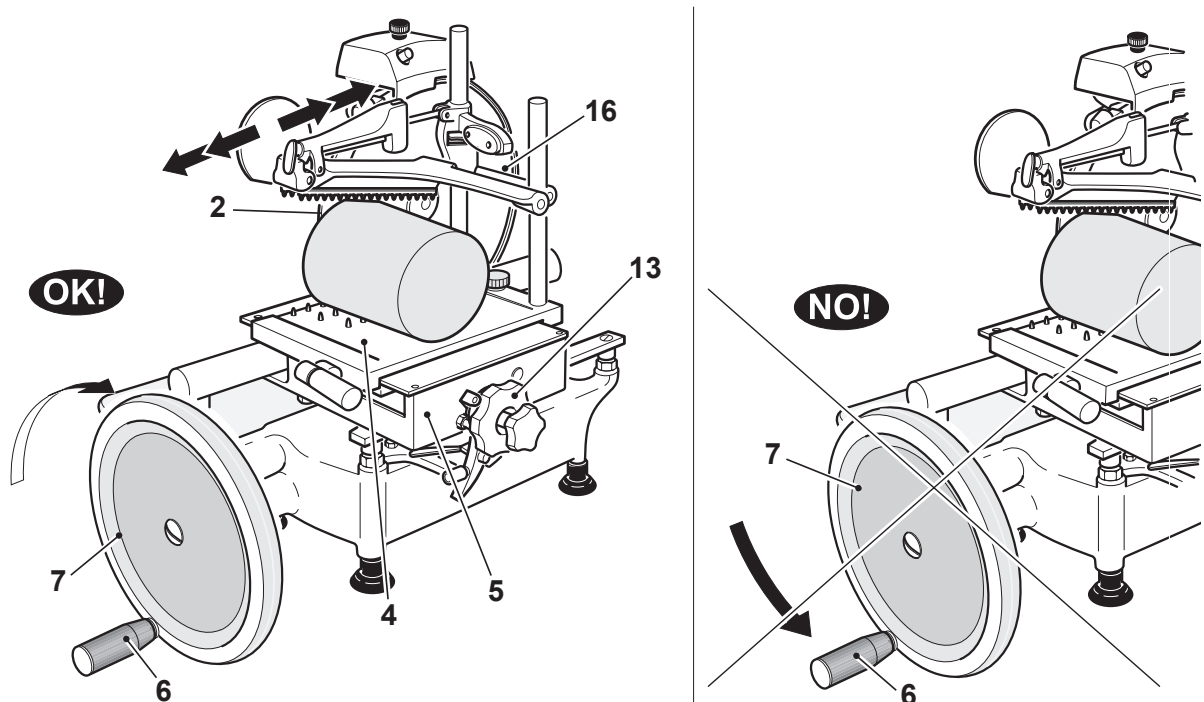


Figure 11-1

Mode d'emploi

8. Tournez le volant du porte-produit (12) dans le sens horaire ou poussez doucement vers le bas sur le levier d'avance rapide (11) pour écarter le porte-produit (4) de la lame (16) (Figure 12-1).

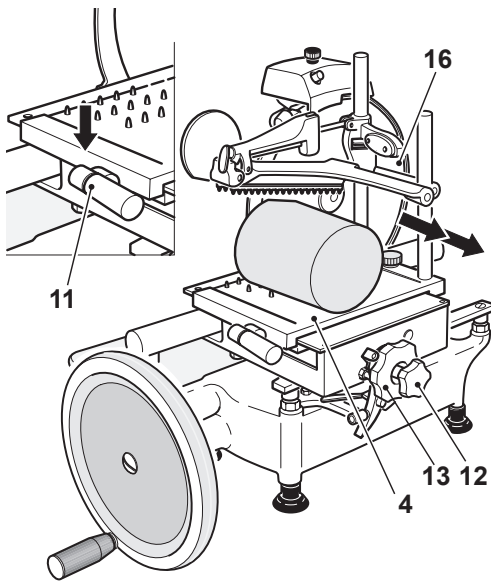


Figure 12-1

9. Tirez le régulateur d'épaisseur de tranchage (13) vers l'utilisateur et tournez dans le sens antihoraire sur zéro (0) jusqu'à ce qu'il s'arrête.



SOYEZ PRUDENT. L'étape suivante va exposer la lame.

10. Fermez le protège-lame (9). Desserrez, mais ne retirez pas les boutons du haut et du bas (9a) sur le protège-lame (9) (Figure 12-2).
11. Utilisez la vis à serrage à main (9c) pour lever le protège-lame vers le haut et à droite des rondelles d'espacement supérieure et inférieure du protège-lame (9b).
12. Serrez les boutons du haut et du bas (9a) sur le protège-lame (9)



Ne laissez pas la trancheuse sans le protège-lame (9) fermé. De graves blessures peuvent survenir.

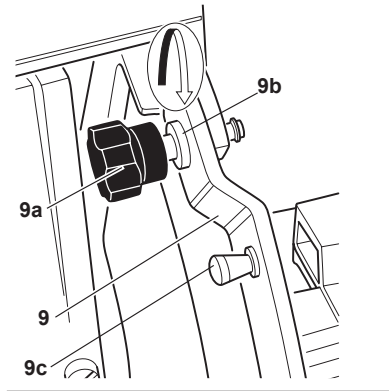


Figure 12-2

13. Appuyez sur le levier coulissant vertical du poussoir (10) et soulevez le poussoir (3) pour retirer le produit alimentaire du porte-produit (4) (Figure 12-3).

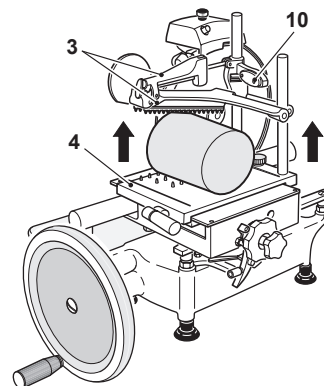
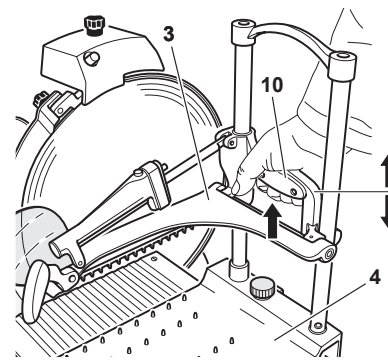


Figure 12-3

Nettoyage et désinfection



LAME DE COUTEAU TRANCHANTE

AFIN D'ÉVITER DES BLESSURES GRAVES À L'UTILISATEUR ET À VOS CLIENTS :

- **NE TOUCHEZ JAMAIS** la trancheuse avant de lire complètement et de tout comprendre dans ce mode d'emploi. Vous devez être âgé d'au moins 18 ans et avoir reçu une formation adéquate et l'autorisation de votre superviseur.
- **AVANT LE NETTOYAGE, L'ENTRETIEN OU LE DÉMONTAGE DE PIÈCES**, tournez le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'arrête.
- N'essayez **JAMAIS** de retirer la lame ou l'anneau de protection de la lame de la trancheuse. Ils doivent rester sur la trancheuse pour une utilisation, un affûtage, et un nettoyage corrects.



Pour éviter des maladies ou des décès causés par la propagation d'agents pathogènes d'origine alimentaire, il est important de bien nettoyer et désinfecter toute la trancheuse car n'importe quelle surface de la trancheuse peut être contaminée. Le propriétaire/opérateur de la trancheuse est responsable de respecter toutes les directives, instructions et lois établies par vos services de santé locaux et provinciaux et par les fabricants de désinfectants chimiques.



Après que votre trancheuse entre en contact avec un produit alimentaire, toute la trancheuse, y compris les pièces amovibles, doivent être soigneusement nettoyées et désinfectées. Ce processus doit être répété au moins toutes les 4 heures en utilisant ces procédures et informations; et doit se conformer aux lois supplémentaires de vos services de santé provinciaux et locaux.



Il est extrêmement important de désinfecter convenablement toute la trancheuse et de **suivre attentivement les instructions sur votre bouteille de désinfectant quaternaire afin d'assurer une désinfection adéquate pour tuer les bactéries potentiellement nocives**.

Remarque : Il peut être souhaitable de porter des gants de protection résistants à la coupure pendant l'opération de nettoyage.

IMPORTANT : si un produit chimique désinfectant autre que le chlore, l'iode ou l'ammonium quaternaire est utilisé, il doit être appliqué selon les instructions d'utilisation sur l'étiquette enregistrée avec l'Agence de protection de l'environnement. Des quantités excessives de désinfectant ainsi que l'utilisation de produits non formulés pour l'acier inoxydable ou pour l'aluminium peut ANNULER votre garantie.

La concentration de désinfectant doit être conforme à l'article 4-501.114, Manual and Mechanical Warewashing Equipment, Chemical Sanitization - Temperature, pH, Concentration, and Hardness du Code alimentaire de la FDA.

Pour plus d'informations sur la désinfection correcte des cuisines et des équipements, visitez le site www.servsafe.com de la National Restaurant Association (NRA).



- **ÉVITEZ** d'arroser, de laver à la pression ou de verser de l'eau sur la trancheuse.
- N'utilisez **JAMAIS** un tampon à récurer, de la laine d'acier ou un matériau abrasif pour nettoyer la trancheuse.
- **Il est extrêmement important de se conformer aux instructions sur le récipient de désinfectant pour assurer** une désinfection correcte. Laissez sécher les pièces à l'air avant de les replacer sur la trancheuse !

N'UTILISEZ PAS d'eau de Javel, de produits contenant de l'hypochlorite de sodium ou d'autres détergents puissants ou caustiques sur la base de la trancheuse ou sur les pièces amovibles. Ces produits vont décolorer et détruire les pièces.

Les composants de la trancheuse sont facilement démontables sans nécessiter d'outils spéciaux. Il peut être souhaitable de porter des gants de protection résistants à la coupure pendant l'opération de nettoyage.

Nettoyage et désinfection

DÉMONTAGE ET NETTOYAGE

1. Retirez le bac de récupération de graisse (18).
(Figure 14-1).

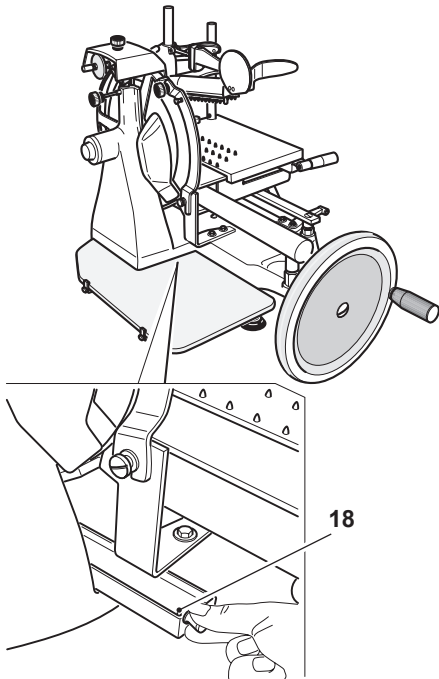


Figure 14-1

2. Dévissez le bouton (34) pour retirer le porte-produit (4) entier avec le poussoir (3) (Figure 14-2).

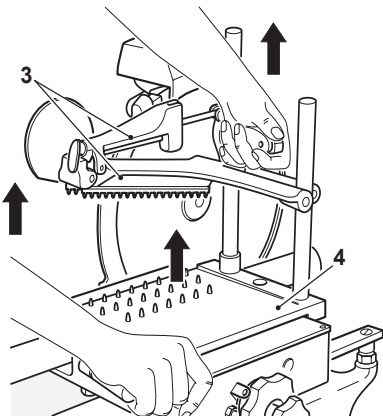
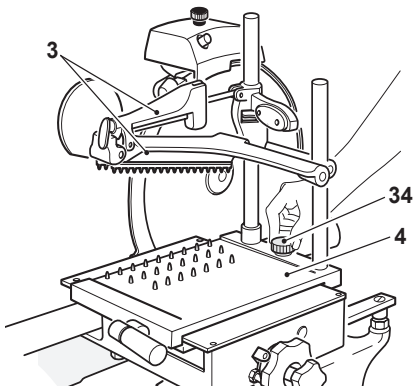



Figure 14-2

3. Placez toutes les pièces amovibles dans un évier à trois compartiments rempli d'eau chaude et d'un détergent doux; laissez tremper, nettoyez et frottez bien toutes les surfaces à l'aide d'une solution de détergent doux et d'eau chaude. Les pièces amovibles comprennent: le porte-produit, le poussoir, le plateau à tranches et l'affûteur de lame. Utilisez un chiffon-éponge doux et, si nécessaire, une brosse en nylon pour les zones à picots du porte-produit (4) et du poussoir (3).

4. Rincez uniquement dans l'eau chaude et séchez avec des chiffons-éponges doux.

 Nettoyez TOUJOURS la lame (16) avec le protège-lame (9) monté derrière elle et en position de sécurité (Figure 14-3).

5. Lavez et rincez prudemment le haut et le bas de la lame (16) en essuyant à partir du centre vers l'extérieur de la lame.

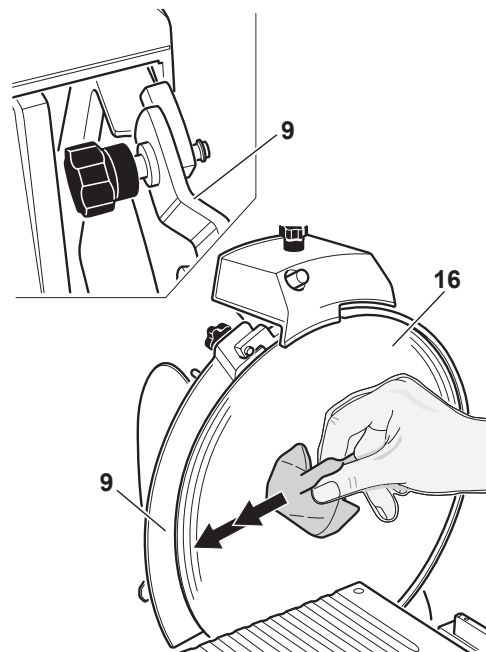


Figure 14-3

6. Faites tremper un chiffon dans une solution de détergent doux et d'eau chaude.

Nettoyage et désinfection

7. Insérez prudemment le chiffon entre la lame (16) et l'anneau de protection de la lame (14). Tout en maintenant le chiffon entre la lame (16) et l'anneau de protection (14), passez-le sur la surface intérieure de l'anneau de protection. Répétez cette procédure si nécessaire (Figure 15-1).

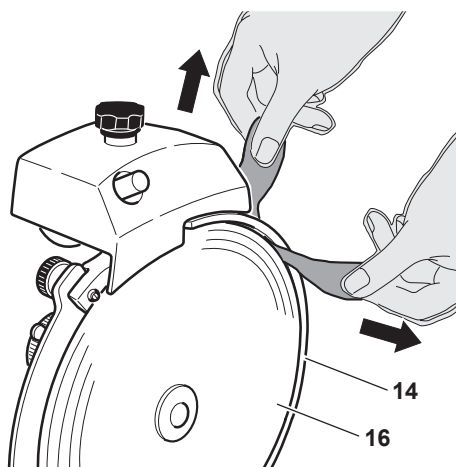


Figure 15-1

8. Retirez le plateau à tranches (1). Desserrez deux vis (1a) pour dégager la surface du plateau à tranches (1) des clips de fixation (1b) (Figure 15-2).
9. Lavez le plateau à tranches (1) avec de l'eau chaude et un détergent pour vaisselle.

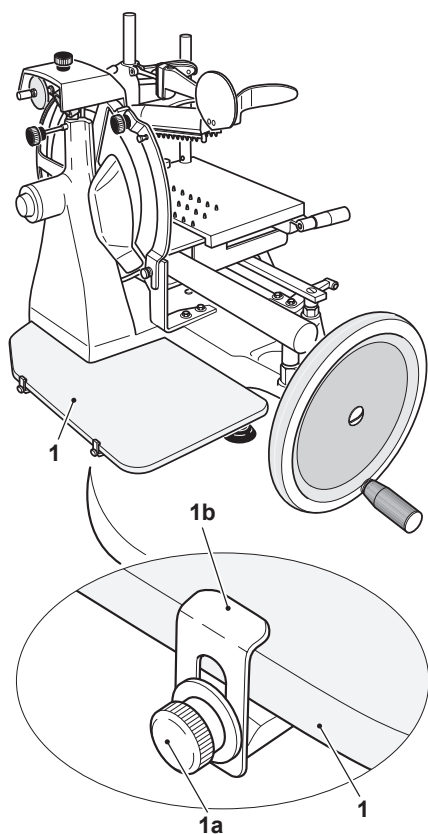


Figure 15-2

RÉINSTALLEZ LES PIÈCES AMOVIBLES

1. Repositionner le porte-produit (4).
2. Placez le support de produit (4) avec le poussoir (3) sur le chariot (5) (Figure 15-3).

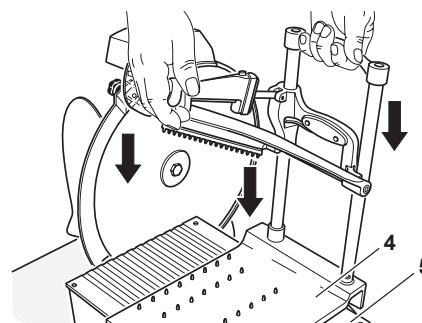


Figure 15-3

3. Serrez le bouton (34) sur le support de produit (4) pour bien fixer le support de produit et le poussoir (3) sur le chariot (5) (Figure 15-4).

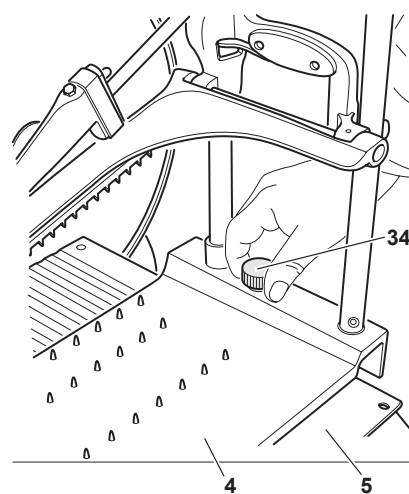


Figure 15-4

Nettoyage et désinfection

4. Installez le plateau à tranches (1). Serrez les deux vis (1a) qui attachent le plateau à tranches (1) aux clips de fixation (1b). (Figure 16-1).

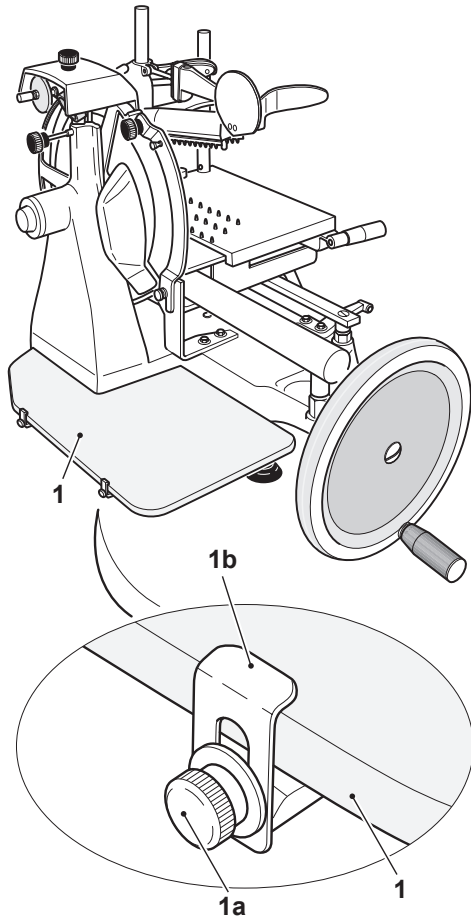


Figure 18-1

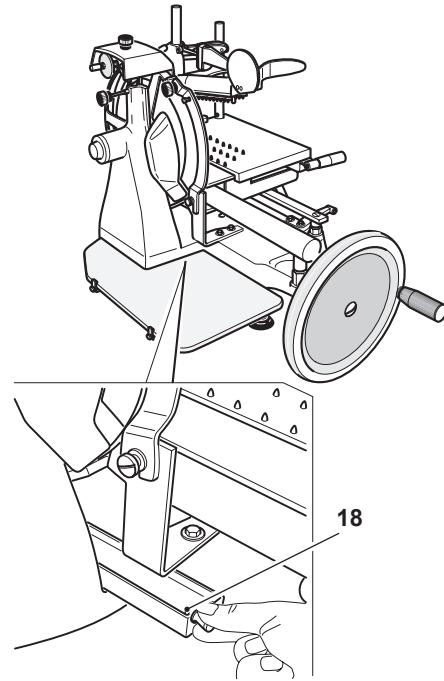


Figure 18-2

5. Installez le bac de récupération de graisse (18). (Figure 16-2).

Affûtage de la lame



LAME DE COUTEAU TRANCHANTE

POUR ÉVITER DES BLESSURES GRAVES :

- **NE TOUCHEZ JAMAIS** la trancheuse avant de lire complètement et de tout comprendre dans ce mode d'emploi. Vous devez être âgé d'au moins 18 ans et avoir reçu une formation adéquate et l'autorisation de votre superviseur.
- Ne touchez **JAMAIS** la lame rotative.
- Gardez **TOUJOURS** les mains à l'écart des pièces mobiles.
- Tournez **TOUJOURS** le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'arrête et tirez le plateau porte-produit vers vous avant d'affûter.
- N'aiguisiez **JAMAIS** la lame si le protège-lame n'est pas installé.

QUAND ET À QUELLE FRÉQUENCE AFFÛTER LA LAME

1. Les signes d'une lame émoussée sont les excès de déchets ou une «queue» sur la partie non tranchée qui reste sur le poussoir.
2. La lame doit être affûtée périodiquement pour couper des tranches uniformes et offrir un rendement de produit alimentaire maximum. Un affûtage léger de la lame à intervalles de quelques jours est plus efficace qu'un affûtage important à intervalles moins fréquents.

PRÉPARATION POUR L'AFFÛTAGE

1. Tirez le régulateur d'épaisseur de tranchage (13) vers l'utilisateur et tournez-le dans le sens antihoraire sur « 0 » (Figure 17-1).

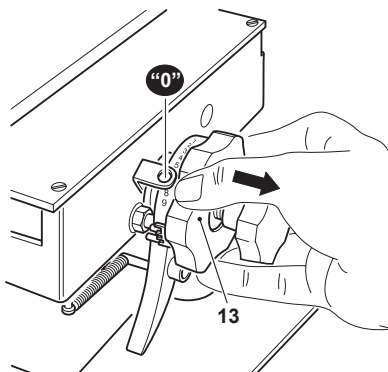


Figure 19-1

2. Nettoyez et séchez les deux côtés de la lame avant d'affûter. Reportez-vous au chapitre Instructions de nettoyage et de désinfection.



Affûtez **TOUJOURS** avec le protège-lame (9) bien en place.

3. Fermez le protège-lame (9). Desserrez, mais ne retirez pas les boutons du haut et du bas (9a) sur le protège-lame (9) (Figure 17-2).
4. Utilisez la vis à serrage à main (9c) pour lever le protège-lame vers le haut et à droite des rondelles d'espacement supérieure et inférieure du protège-lame (9b).

5. Serrez les boutons du haut et du bas (9a) sur le protège-lame (9)

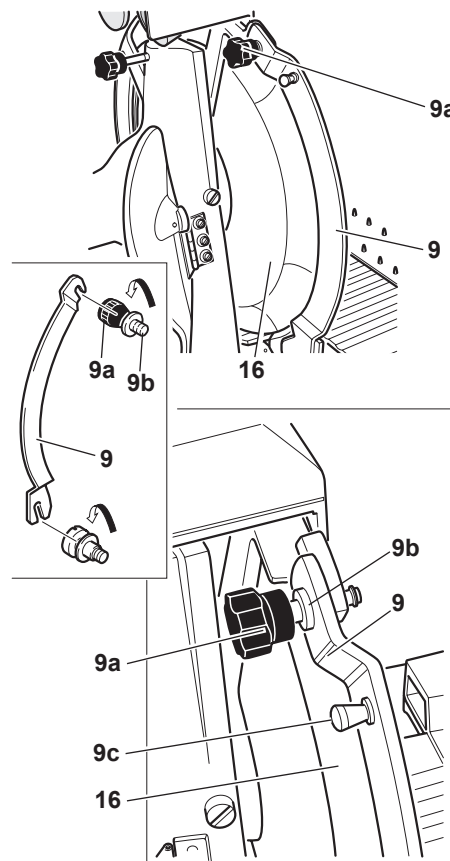


Figure 19-2

Affûtage de la lame

6. Tournez le volant du porte-produit (12) dans le sens horaire ou poussez doucement vers le bas sur le levier d'avance rapide (11) pour écarter le porte-produit (4) de la lame (16) (Figure 18-1).

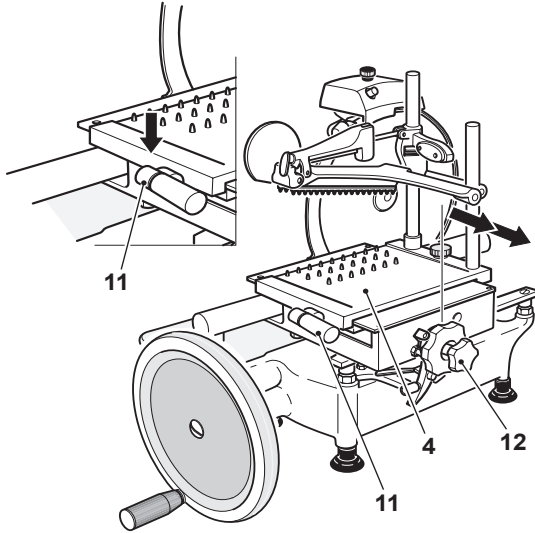


Figure 18-1

7. Desserrez la molette de l'affûteur de lame (38) en tenant l'affûteur (17) en place (Figure 18-2).
8. Soulevez l'affûteur de lame (17) et tournez-le 180° (Figure 18-3).
9. Abaissez avec précaution l'affûteur de lame (17). La lame (16) sera automatiquement centrée entre les deux meules (Figure 18-4).
10. Serrez la molette de l'affûteur de lame (38) (Figure 18-5).

Figure 18-2

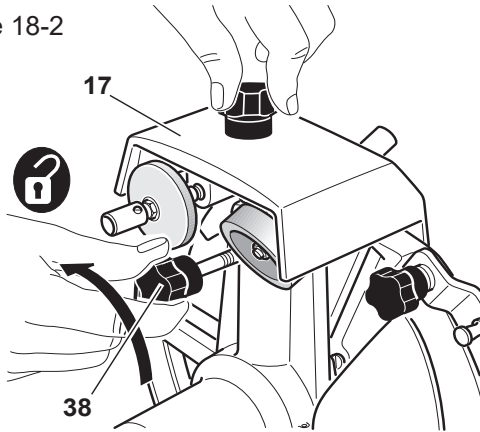


Figure 18-3

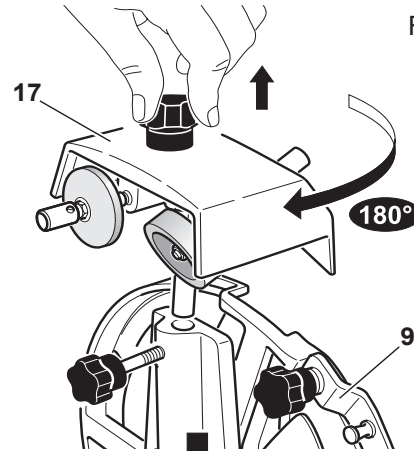


Figure 18-4

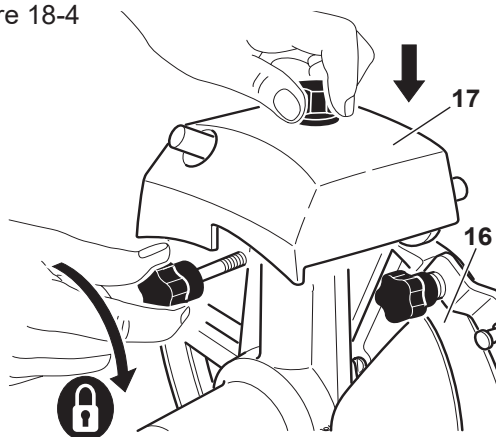
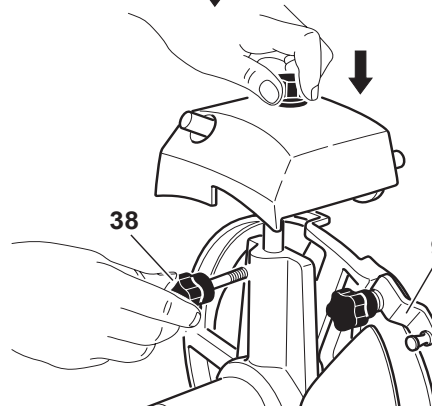


Figure 18-5



Affûtage de la lame

11. Tournez la manivelle du volant (6) dans le sens horaire et appuyez sur le bouton "X". Effectuez environ 20 à 30 tours de couteau (Figure 19-1).
12. Arrêtez de tourner la manivelle du volant (6) pour arrêter la rotation de la lame. Utilisez un crayon pour vérifier qu'une légère bavure est formée sur l'arête de la lame.
13. Tournez la manivelle du volant (6) dans le sens horaire et appuyez sur le bouton "K".



Ne dépassez pas 1 ou 2 tours de couteau afin d'éviter que le tranchant du couteau ne ressorte, créant ainsi une bavure inverse.

14. Remplacez l'affûteur dans sa position initiale.

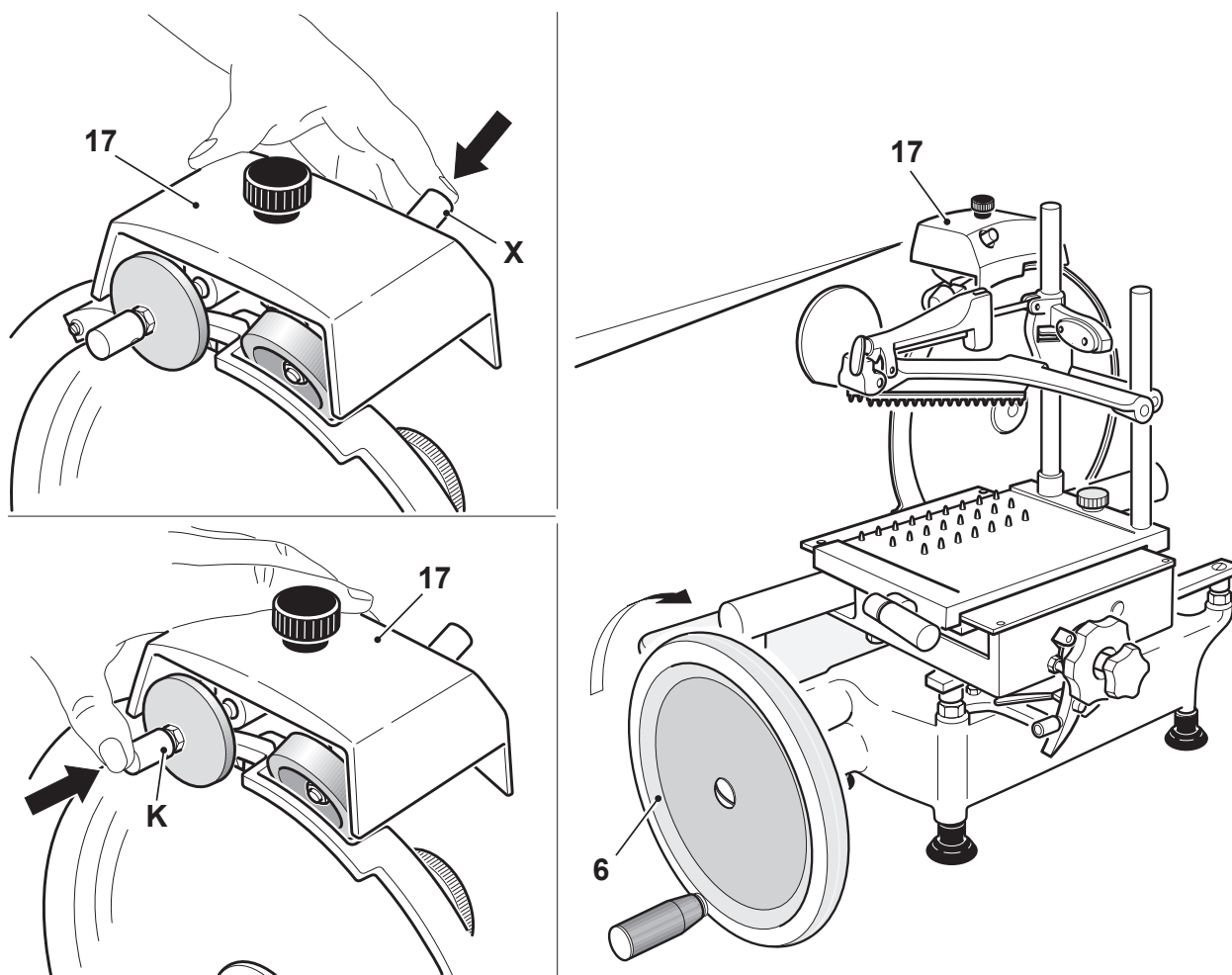


Figure 19-1

Intentionnellement laissée en blanc

Inspections, entretien simple et réparations



LAME DE COUTEAU TRANCHANTE POUR ÉVITER LES BLESSURES GRAVES :

- **NE TOUCHEZ JAMAIS** la trancheuse avant de lire complètement et de tout comprendre dans ce mode d'emploi. Vous devez être âgé d'au moins 18 ans et avoir reçu une formation adéquate et l'autorisation de votre superviseur.
- **AVANT LE NETTOYAGE, L'ENTRETIEN OU LE DÉMONTAGE DE PIÈCES**, tournez toujours le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens antihoraire vers zéro (0) jusqu'à ce qu'il s'arrête.
- **NE TOUCHEZ JAMAIS LA LAME.** Gardez les mains et les bras à l'écart de toutes les pièces mobiles.
- Ne modifiez, ne contournez, ou ne retirez **AUCUN** dispositif de sécurité ou protecteur.
- **APRÈS CHAQUE UTILISATION, TOURNEZ TOUJOURS** le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens antihoraire vers zéro (0) jusqu'à ce qu'il s'arrête.
- **Utilisez uniquement des pièces et des accessoires Globe** correctement installés.

INSPECTION DE LA TRANCHEUSE.

INSPECTEZ LA TRANCHEUSE POUR IDENTIFIER DES PIÈCES ENDOMMAGÉES OU CASSÉES. Une inspection visuelle minutieuse de la trancheuse et de ses pièces doit être effectuée. Globe exhorte le propriétaire et l'utilisateur d'inspecter souvent tous les composants et de faire inspecter la trancheuse par un technicien de service autorisé au moins tous les 6 mois, y compris toutes les pièces amovibles pour le nettoyage et la désinfection. Cette inspection doit inclure chercher des pièces endommagées et les endroits qui peuvent être plus difficiles à nettoyer et à désinfecter.



SI VOUS TROUVEZ DES DOMMAGES OU DES PIÈCES MANQUANTES, LA TRANCHEUSE DOIT ÊTRE MISE HORS SERVICE JUSQU'À SA RÉPARATION PAR UN TECHNICIEN AGRÉÉ.

Inspections, entretien simple et réparations

LUBRIFICATION

Différentes pièces de la trancheuse doivent être lubrifiées périodiquement en utilisant l'huile Globe. L'huile Globe est une huile minérale légère, insipide et inodore qui ne contamine pas et qui n'altère pas l'odeur ou le goût des produits alimentaires tranchés.



N'UTILISEZ PAS D'HUILE VÉGÉTALE POUR LUBRIFIER LA TRANCHEUSE. L'HUILE VÉGÉTALE ENDOMMAGERA LA TRANCHEUSE.

Huilez le rail de guidage du chariot, le plateau porte-produit et les points de lubrification.

1. Une fois par semaine, appliquez 2 à 3 gouttes de lubrifiant sur le rail de guidage du chariot (5) (Figure 22-1).
2. Utilisez le volant du plateau porte-produit (12) pour faire glisser le chariot (5) en va-et-vient 3 à 4 fois.

3. Appliquez 2 à 3 gouttes de lubrifiant sur le porte-produit (4).
4. Tournez la poignée du porte-produit (12) ou poussez doucement sur le levier d'avance rapide (11) pour déplacer le plateau porte-produit (4) d'avant en arrière 3 à 4 fois.
5. Appliquez 2 à 3 gouttes de lubrifiant sur les rails de guidage (36).
6. Tournez la manivelle du volant (6) dans le sens horaire 3 ou 4 fois pour déplacer le porte-produit (4) d'avant en arrière afin de lubrifier les rails de guidage.
7. Essuyez l'excès de lubrifiant avec une serviette en papier.

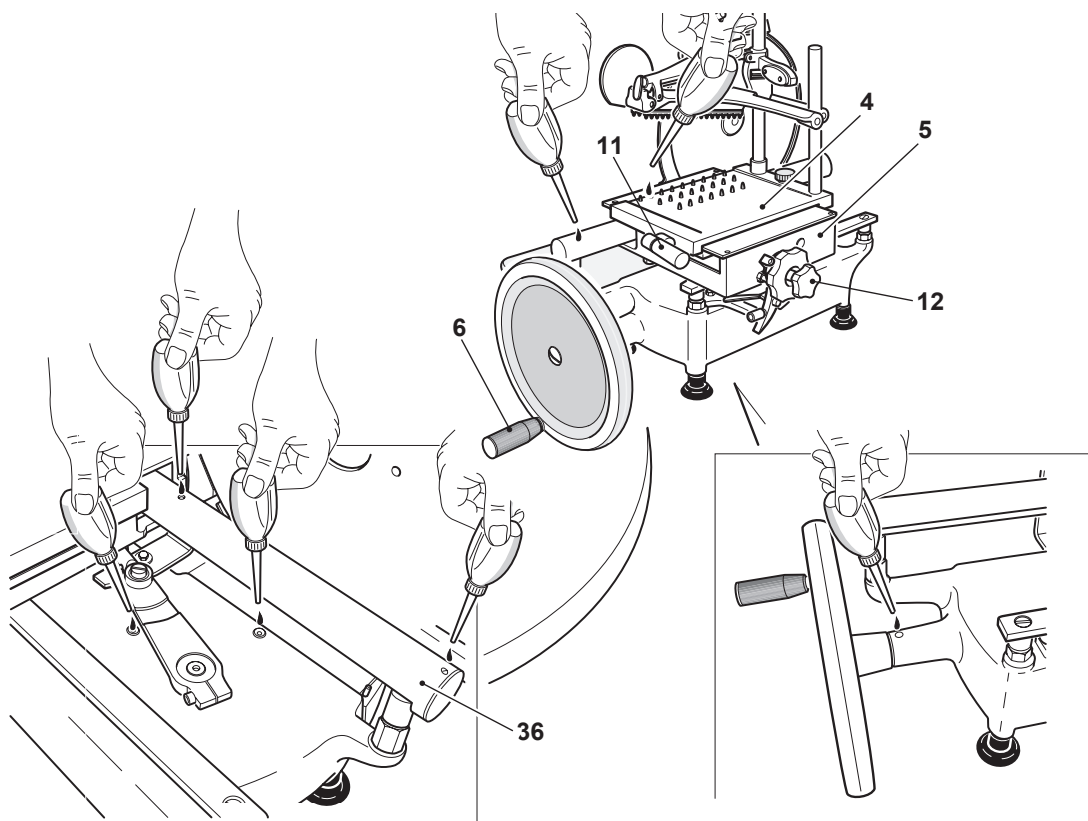


Figure 22-1

Inspections, entretien simple et réparations

8. Appliquez 2 à 3 gouttes de lubrifiant sur le poussoir (10) du levier coulissant verticalement du poussoir (3) (Figure 23-1).
9. Appuyez sur le levier du poussoir (10) pour faire glisser le poussoir (3) de haut en bas 3 à 4 fois.
10. Essuyez l'excès de lubrifiant avec une serviette en papier.

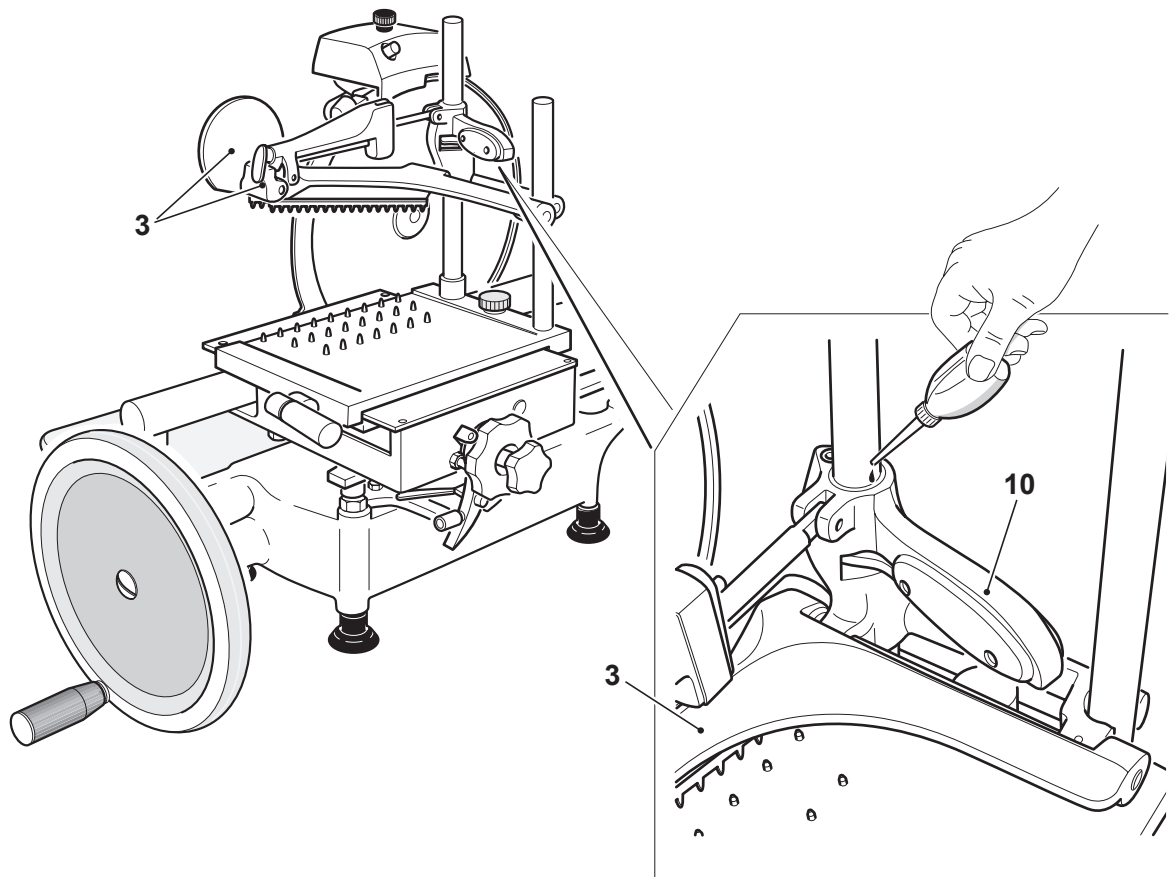


Figure 23-1

Intentionnellement laissée en blanc

Inspections, entretien simple et réparations

Huilage de la chaîne

Tous les 6 mois procédez comme suit :

1. Soulevez la trancheuse et appliquez 3 à 4 gouttes du lubrifiant fourni à la chaîne d'huile (19) et à l'engrenage conique (20) (Figure 25-1).



N'utilisez pas d'huile végétale.

2. Essuyez l'excès de lubrifiant avec une serviette en papier.

Affûtage de la lame

1. Affûtez la lame (16) périodiquement ou au moins une fois tous les 6 mois, comme décrit dans le chapitre Affûtage de la lame.

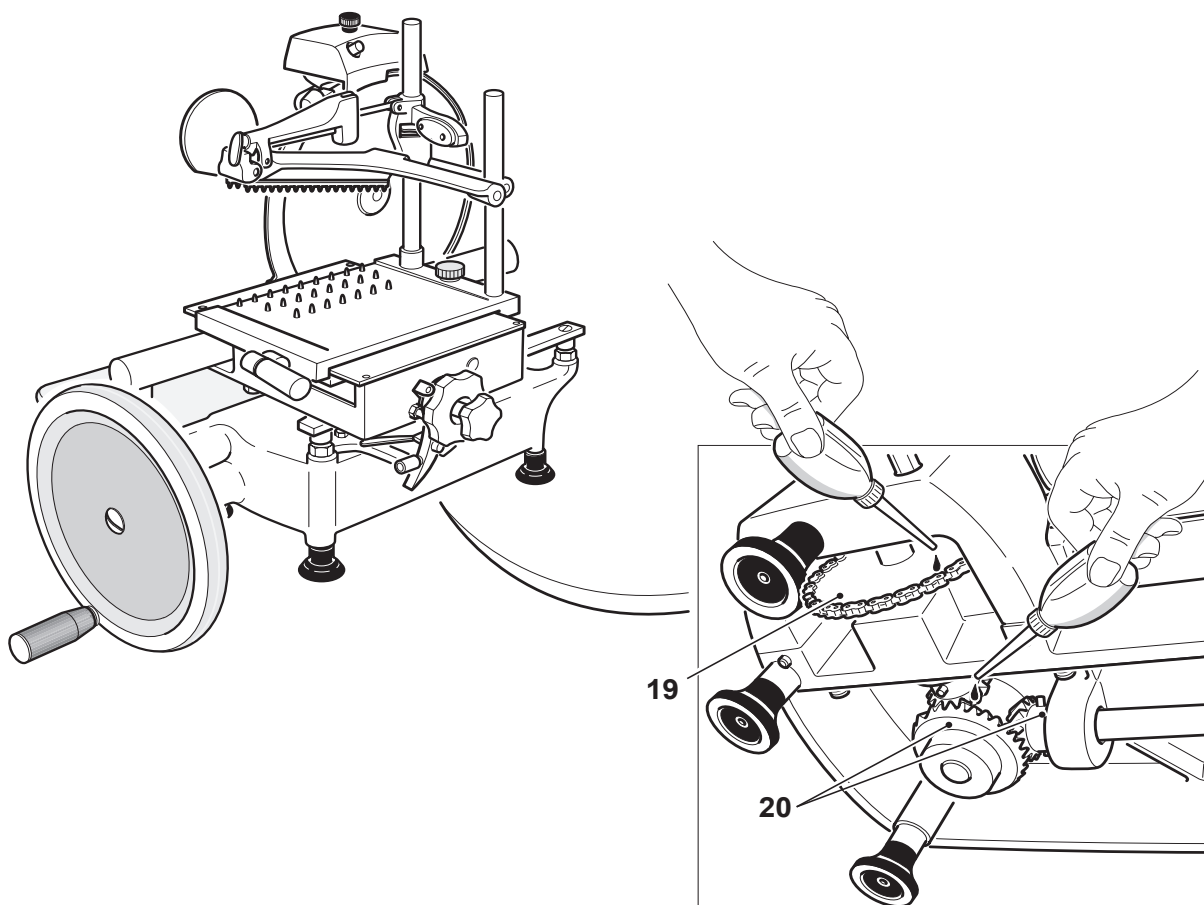


Figure 25-1

Intentionnellement laissée en blanc

Guide de dépannage

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Difficulté à trancher; résistance excessive lorsque le produit est en contact avec la lame.	Lame émoussée.	Affûtez la lame.
	Le produit est trop mûr ou trop sec.	Attendrissez le produit avant de trancher.
	Le tranchage commence avec le produit en contact avec la lame.	Tournez la manivelle du volant 4 à 5 fois avant que le produit touche la lame.
L'épaisseur des tranches est irrégulière.	Le poussoir ne maintient pas le produit correctement en place.	Repositionnez le poussoir afin de maintenir le produit en place correctement
	Lame émoussée.	Affûtez la lame.
Coupes en lambeaux, rendement faible	Le poussoir ne maintient pas le produit correctement en place.	Repositionnez le poussoir afin de maintenir le produit en place correctement
	Lame émoussée.	Affûtez la lame ou faites installer une nouvelle lame
Les tranches sont vides au centre.	Le produit est trop mou (Pas assez mûr).	Appuyez plus fort sur le poussoir.
	Lame émoussée.	Affûtez la lame.
Les tranches se désintègrent en plusieurs pièces, elles ne sont pas tranchées proprement.	Lame émoussée.	Affûtez la lame.
	Lame trop petite	Remplacez la lame.

Si les problèmes persistent et que la solution recommandée ne remédie au problème, veuillez contacter le service à la clientèle de Globe au 866-260-0522.

Garantie limitée de la trancheuse

Globe Food Equipment Company («GFE») garantit à l'acheteur original d'un nouvel appareil que ledit appareil, lorsqu'il est installé conformément à nos instructions en Amérique du Nord et soumis à une utilisation normale, est exempt de défauts de matériaux ou de fabrication pendant une période de 2 ans sur les pièces et une garantie à vie sur les pierres du système d'affûtage. La garantie sur la main d'œuvre est d'un an à compter de la date d'installation ou de 18 mois à compter de la date effective d'expédition suivant la première de ces éventualités.

CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTES AUTRES GARANTIES, EXPLICITES OU IMPLICITES. GFE DÉCLINE EXPRESSÉMENT TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU TOUTE GARANTIE EXPLICITE OU IMPLICITE DE CONVENANCE À UN USAGE PARTICULIER.

L'OBLIGATION ET LA RESPONSABILITÉ DE GFE EN VERTU DE CETTE GARANTIE SONT EXPRESSÉMENT LIMITÉES À LA RÉPARATION ET AU REMPLACEMENT DE L'APPAREIL QUI S'AVÈRE DÉFECTUEUX EN RAISON D'UN VICE DE MATÉRIAUX OU DE FABRICATION PENDANT LA PÉRIODE DE GARANTIE APPLICABLE. Toutes les réparations en vertu de cette garantie seront effectuées par une société de service agréée par GFE pendant les heures normales de travail. EN AUCUN CAS, GFE NE SERA RESPONSABLE POUR LES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS DE L'ACHETEUR OU D'UN TIERS, Y COMPRIS, SANS LIMITATION, LA PERTE DE BIENS, LES BLESSURES, LA PERTE COMMERCIALE OU DE PROFITS OU AUTRES PERTES ÉCONOMIQUES OU DE DOMMAGES-INTÉRÊTS, SOIT PAR NÉGLIGENCE, GARANTIE, RESPONSABILITÉ STRICTE, OU AUTRE.

Cette garantie est accordée uniquement au premier acheteur auprès d'un concessionnaire. Aucune garantie n'est offerte aux concessionnaires ultérieurs.

Cette garantie ne couvre pas les pannes provoquées par: le manquement d'entretien, la négligence, l'abus, les dommages dus à l'excès d'eau, au feu, à l'usure normale, à une mauvaise mise en place et utilisation. L'entretien périodique, y compris la lubrification et l'affûtage ne sont pas couverts.

Cette garantie n'est pas en vigueur jusqu'à réception par GFE dans les 30 jours à compter de la date d'installation du formulaire d'enregistrement en ligne d'installation et de garantie dûment rempli et signé numériquement.

Remplissez le formulaire de garantie en ligne à www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form.

Exemples de cas qui ne sont pas couverts par la garantie, mais pas limités à ces cas :

1. Calamités naturelles, incendie, dégâts des eaux, vol avec effraction, accident, vol, vandalisme.
2. Dommages de transport
3. Mauvaise installation ou modification de l'appareil.
4. Utilisation de pièces de rechange génériques ou en provenance du marché des pièces de rechange.
5. Réparations effectuées par une personne autre qu'un prestataire de service désigné par GFE.
6. Lubrification.
7. Pièces d'usure, couteau, bottes en caoutchouc, fusibles grillés, lampes.
8. Nettoyage de l'appareil.
9. Mauvaise utilisation ou abus.

LES DISPOSITIONS DE GARANTIE CI-DESSUS CONSTITUENT UNE DÉCLARATION COMPLÈTE ET EXCLUSIVE ENTRE L'ACHETEUR ET LE VENDEUR. GFE N'ASSUME ET N'AUTORISE AUCUNE PERSONNE À ASSUMER EN SON NOM TOUTE AUTRE OBLIGATION OU RESPONSABILITÉ LIÉE À CET APPAREIL.

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE
RENDEZ-VOUS SUR WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM
POUR REMPLIR ET ENREGISTRER VOTRE GARANTIE.

WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM/SUPPORT/WARRANTY-REGISTRATION-FORM