



Modèle S13A



N° de modèle : _____

N° de série : _____



**Manuel d'utilisation pour les trancheuses Globe
Modèles : S13-15 et S13A-15 avec ensemble
pour services correctionnels**

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 instructions de sécurité importantes qui doivent être strictement suivies lors de l'utilisation de cet appareil.

Conservez et utilisez ce manuel comme référence pour la formation.

Intentionnellement laissée en blanc

Index

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	9-10
NETTOYAGE ET DÉSINFECTION	11-14
AFFÛTAGE DE LA LAME	15-16
INSPECTIONS, ENTRETIEN ET RÉPARATIONS SIMPLES	18-19
MODE DE MAINTENANCE	20-22
GUIDE DE DÉPANNAGE	24



GLOBE FOOD EQUIPMENT CO.
2153 DRYDEN RD.
DAYTON, OH 45439
Sans frais : 800-347-5423
TÉLÉPHONE : 937-299-5493
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 client, visiteur ou autres personnes non autorisées 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 937-299-5493.

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



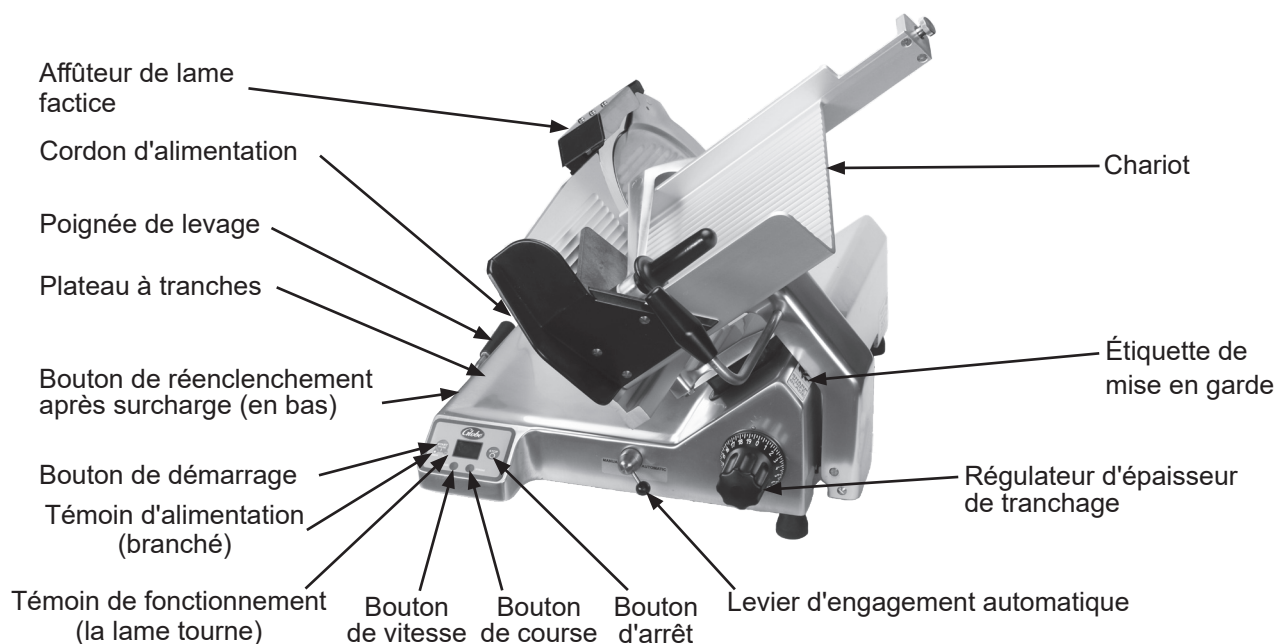
Les avertissements relatifs à de possibles dommages à l'appareil sont signalés par :



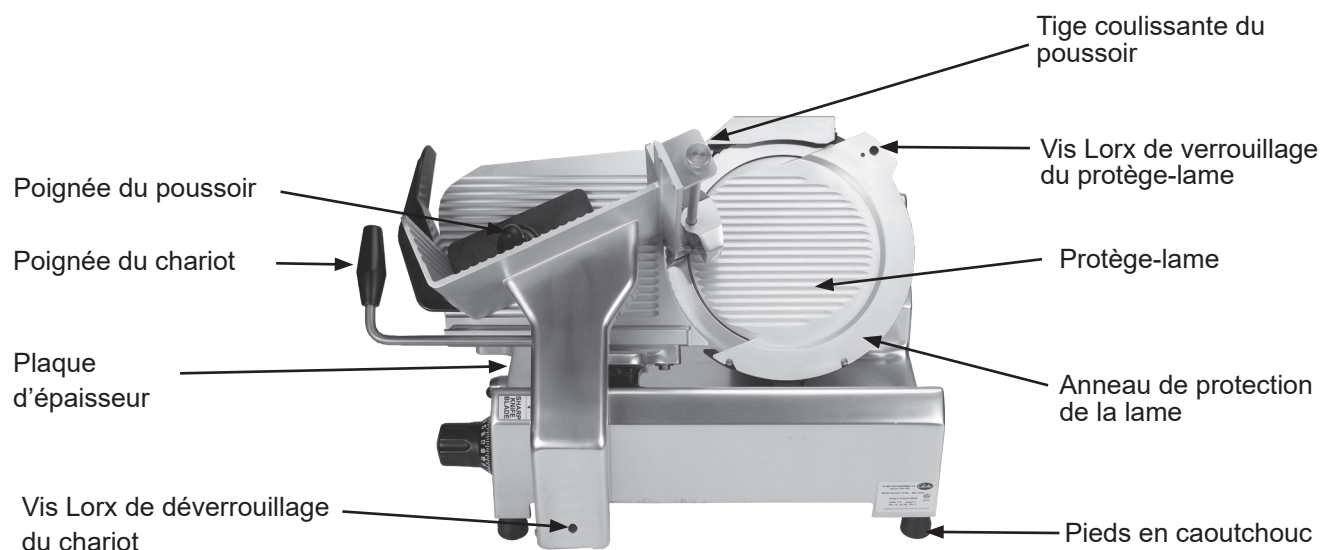
Un tableau mural des consignes de sécurité est inclus avec cet appareil. Ce tableau mural doit être placé près de la trancheuse de façon visible par l'utilisateur. Assurez-vous que ce manuel peut être facilement consulté par tout utilisateur. Globe a placé plusieurs étiquettes d'avertissement en anglais 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



Modèle S13A-15





LAME DE COUTEAU TRANCHANTE

POUR ÉVITER DES BLESSURES GRAVES :

- Ne touchez **JAMAIS** la trancheuse avant de lire complètement et de tout comprendre dans ce manuel d'instruction. 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.
- Mettez **TOUJOURS** la trancheuse à la terre en utilisant la source d'alimentation adéquate.
- **NE TOUCHEZ JAMAIS LA LAME** Gardez vos mains et vos bras à l'écart de toutes les pièces mobiles, tenez seulement la poignée du chariot.
- **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 chariot pour trancher.
- **NE RÉCUPÉREZ PAS LES TRANCHES AVEC VOTRE MAIN.** Laissez tomber les tranches sur le plateau à tranches.
- **ÉTEIGNEZ TOUJOURS** le moteur de la lame et tournez le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens horaire après chaque utilisation jusqu'à ce qu'il s'arrête.
- **AVANT LE NETTOYAGE, L'ENTRETIEN OU LE DÉMONTAGE DE PIÈCES,** éteignez toujours le moteur de la lame, tournez le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête et débranchez le cordon d'alimentation.
- 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.
- **UTILISEZ UNIQUEMENT DES PIÈCES ET DES ACCESSOIRES GLOBE** correctement installés.

Installation

DÉBALLAGE

1. Déballer la trancheuse immédiatement après réception. Si l'appareil est endommagé, veuillez immédiatement nous contacter à help@globefoodequip.com ou en appelant le 1-800-347-5423 poste 256. Veuillez inclure votre nom, le n° de série, l'article qui est endommagé, une explication des dommages et si possible des photos. Les dommages doivent être signalés à Globe dans les 7 jours suivant l'expédition. Veuillez vous reporter à la politique de Globe en matière de dommages de transport pour de plus amples informations. <https://globefoodequip.com/support/order-return-policy.html>
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.



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.
- N'utilisez **JAMAIS** la trancheuse avec un cordon d'alimentation ou une prise d'alimentation endommagés.
- N'utilisez **JAMAIS** la trancheuse avec une rallonge.
- 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, Inspections, entretien et réparations simples) et sans que le tableau mural Globe soit affiché et visible par l'utilisateur.

INSTALLATION

1. 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.**
2. Retirez la trancheuse de la boîte en carton ondulé.



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

3. Assurez-vous que les pieds en caoutchouc sont bien serrés.



N'UTILISEZ JAMAIS LA TRANCHEUSES SANS QUE LES QUATRE PIEDS EN CAOUTCHOUC SOIENT INSTALLÉS SUR L'APPAREIL.

4. 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.

Installation



CET APPAREIL EST FOURNI AVEC UNE FICHE DE MISE À LA TERRE TRIPOLAIRE. LA PRISE DANS LAQUELLE CETTE FICHE EST BRANCHÉE DOIT ÊTRE MISE À LA TERRE CORRECTEMENT. SI LA PRISE NE DISPOSE PAS DU TYPE DE TERRE CORRECT, CONTACTEZ UN ÉLECTRICIEN. NE COUPEZ OU N'ENLEVEZ EN AUCUN CAS LA TROISIÈME BROCHE DE TERRE DU CORDON D'ALIMENTATION ET N'UTILISEZ JAMAIS DE FICHE D'ADAPTATION (Fig. 8-1 et Fig. 8-2).

5. Inspectez la trancheuse pour vous assurer que toutes les pièces ont été livrées.
6. Assurez-vous que le protège-lame et l'affûteur sont en place.
7. 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.
8. Remplissez le formulaire de garantie en ligne à www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form.
9. 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.
10. Reportez-vous aux procédures décrites dans le chapitre Nettoyage et désinfection pour nettoyer la trancheuse avant utilisation.
11. 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 8-1 Correct



Figure 8-2 Incorrect

Mode d'emploi



LAME DE COUTEAU TRANCHANTE

POUR ÉVITER DES BLESSURES GRAVES :

- **NE TOUCHEZ JAMAIS** la trancheuse avant de lire complètement et de tout comprendre dans ce manuel d'instruction. 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.
- Mettez **TOUJOURS** la trancheuse à la terre en utilisant la source d'alimentation adéquate.
- **NE TOUCHEZ JAMAIS LA LAME.** Gardez vos mains et vos bras à l'écart de toutes les pièces mobiles, tenez seulement la poignée du chariot.
- **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 la poignée du chariot pour trancher.
- **NE RÉCUPÉREZ PAS LES TRANCHES AVEC VOTRE MAIN.** Laissez tomber les tranches sur le plateau à tranches.
- **ÉTEIGNEZ TOUJOURS** le moteur de la lame et tournez le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens horaire après chaque utilisation jusqu'à ce qu'il s'arrête.
- **AVANT LE NETTOYAGE, L'ENTRETIEN OU LE DÉMONTAGE DE PIÈCES,** éteignez toujours le moteur de la lame, tournez le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête et débranchez le cordon d'alimentation.

FONCTIONNEMENT MANUEL DE LA TRANCHEUSE (MODÈLES S13 ET S13A)

1. Branchez le cordon d'alimentation.

Remarque : Lorsque la trancheuse est branchée, le témoin blanc d'alimentation (POWER) s'allume.

2. Assurez-vous que toutes les boutons sont serrés avant d'utiliser la trancheuse.
3. Avec le moteur de la lame **ÉTEINT** (OFF), tirez le chariot complètement vers vous et placez le produit alimentaire sur le chariot. Tranchez uniquement des produits désossés et dégelés avec la trancheuse. Utilisez le poussoir pour maintenir le produit en place.
4. Tournez le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens antihoraire sur la position désirée.
5. Appuyez sur le bouton **START** pour activer le moteur de la lame.

Remarque : Le témoin vert RUN s'allume.



NE tenez pas le produit alimentaire avec votre main. Ne placez jamais votre main sur ou à proximité du chariot lorsque la trancheuse est sous tension. La poignée du chariot est la seule partie de la trancheuse vous devez toucher lorsque vous tranchez.

6. Utilisez la poignée du chariot pour pousser manuellement le chariot d'avant en arrière. La poignée du chariot est la seule partie de la trancheuse vous devez toucher lorsque vous tranchez. Ne récupérez pas les tranches avec votre main. Laissez tomber les tranches sur le plateau à tranches.



Si un produit doit être ajusté pendant le tranchage, tirez TOUJOURS le chariot complètement vers vous. Éteignez la trancheuse et fermez la plaque d'épaisseur avant d'ajuster le produit et le poussoir.

7. Après la dernière course de tranchage, tirez le chariot complètement vers vous. Appuyez sur le bouton **STOP** pour **ÉTEINDRE** le moteur de la lame.

Remarque : Le témoin vert RUN s'éteint.

8. Tournez le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête pour fermer la plaque d'épaisseur. Basculez le chariot pour décharger et charger le produit alimentaire.
9. Débranchez la trancheuse à la fin de la journée ou avant le nettoyage et l'entretien.

Mode d'emploi

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE DE LA TRANCHEUSE (S13A seulement)

1. Assurez-vous que toutes les boutons sont serrés avant d'utiliser la trancheuse.
2. Avec le moteur de la lame ÉTEINT (OFF), tirez le chariot complètement vers vous et placez le produit alimentaire sur le chariot. Tranchez uniquement des produits désossés et dégelés avec la trancheuse. Utilisez le poussoir pour maintenir le produit en place.
3. Pour faire déplacer le chariot automatiquement, placez le levier d'engagement automatique en position « AUTOMATIQUE » (Fig. 10-1).

Remarque : Lors du tranchage, si le bouton STOP est enfoncé et si le levier d'engagement automatique est en position « AUTOMATIQUE », le chariot et le moteur de la lame s'arrêteront et la trancheuse restera en mode « AUTOMATIQUE ». Pour continuer à trancher en mode « Automatique », appuyez sur le bouton START. Pour revenir au mode « MANUEL », éteignez et placez le levier d'engagement automatique en position « MANUEL ».

4. Tournez le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens antihoraire sur la position désirée.
5. Branchez le cordon d'alimentation.

Remarque : Lorsque la trancheuse est branchée, le témoin blanc d'alimentation (POWER) s'allume.

6. Appuyer sur le bouton START pour activer le moteur de la lame.

Remarque : Le témoin vert RUN s'allume.



SOYEZ PRUDENT. L'étape suivante provoque le déplacement automatique du chariot et il peut se déplacer dans les deux sens lors du démarrage.



N'essayez JAMAIS d'ajuster, de charger ou de décharger le chariot lorsque la trancheuse est en fonctionnement automatique.



Ne placez JAMAIS la main dans l'ouverture du bras du plateau porte-produit sur le côté droit de la trancheuse.

7. Pour régler la vitesse du chariot, sélectionnez la touche VITESSE (Fig. 10-2).

Remarque : Lorsque le levier d'engagement automatique est en position AUTOMATIQUE, jusqu'à deux réglages de vitesse sont disponibles avec la touche SPEED.

8. Pour régler la course du chariot, sélectionnez le bouton COURSE (STROKE).

Remarque : Lorsque le levier d'engagement automatique est en position AUTOMATIQUE, jusqu'à deux réglages de longueur de course sont disponibles avec la touche STROKE.

9. Pour arrêter le mouvement automatique du chariot, déplacez la poignée d'engagement automatique en position « Manuel » (Fig. 10-3).



La lame est encore en rotation bien que le chariot soit à l'arrêt.

10. Pour éteindre complètement la trancheuse et arrêter la lame, appuyez sur le bouton d'arrêt STOP. Appuyer sur le bouton STOP (ARRÊT) pendant que le levier d'engagement automatique est en position automatique arrêtera le chariot et éteindra le moteur de la lame. Si le levier d'engagement automatique n'a pas déjà été placé en position « Manuel », placez le levier en position « Manuel ».



Figure 10-1



Figure 10-2

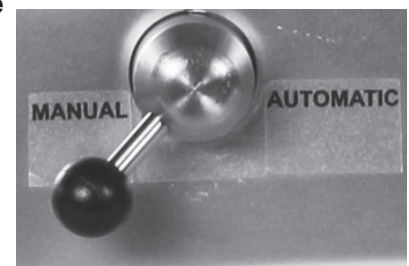


Figure 10-3

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 manuel d'instruction. 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**, éteignez toujours le moteur de la lame, tournez le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête et débranchez le cordon d'alimentation.
- N'essayez **JAMAIS** de nettoyer la trancheuse lorsque la lame tourne.
- 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 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.
- **ÉTEIGNEZ TOUJOURS** la trancheuse et débranchez le cordon d'alimentation **AVANT** de la nettoyer.
- 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. Appuyer sur le bouton STOP pour éteindre le moteur de la lame.
2. Tournez le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens horaire en dépassant le (0) jusqu'à ce qu'il s'arrête de façon à ce que la plaque d'épaisseur recouvre le bord de la lame.
3. Débranchez le cordon d'alimentation.

Remarque : Lorsque trancheuse est débranchée, le témoin blanc POWER (ALIMENTATION) s'éteint.

4. Tirez le chariot vers vous (position de départ).

Remarque : Le chariot ne rebasculera que dans la position de « départ ».

5. Utilisez un embout Torx T45 pour desserrer la vis Torx qui attache Le chariot à la trancheuse (Fig. 12-1).

Remarque : La vis Torx du chariot est conçue pour être entièrement retirée.

6. Utilisez la poignée du chariot pour faire basculer le chariot et le bras du chariot vers la droite en position de nettoyage (Fig. 12--2 et Fig. 12--3).

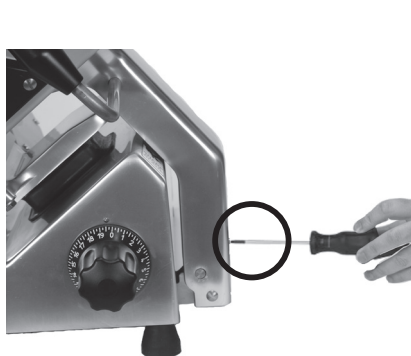


Figure 12-1



Figure 12-2

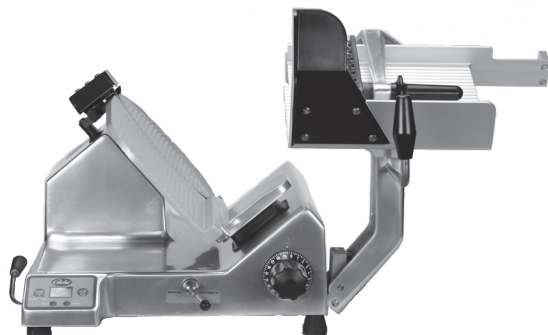


Figure 12-3 Position de nettoyage



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

7. Retirez le protège-lame. Utilisez un embout Torx T40 pour retirer la vis Torx qui fixe le verrou du protège-lame au protège-lame (Fig. 12-4).
8. Retirez le verrou du protège-lame du protège-lame.
9. Tirez le protège-lame vers l'avant pour retirer le protège-lame de la goupille du haut.
10. Tenez le protège-lame là où le verrou du protège-lame a été retiré. Basculez prudemment protège-lame et tirez le protège-lame vers la droite pour retirer le protège-lame des broches inférieures.
11. Retirez l'affûteur de lame factice. Utilisez un embout Torx T27 pour retirer la vis centrale Torx sur le dessus de l'affûteur de lame factice (Fig. 12-5).
12. Tirez l'affûteur de lame factice vers le haut et écartez-le pour le retirer de la trancheuse.



Figure 12-4



SOYEZ VIGILANT. La partie tranchante de la lame de la trancheuse est exposée. Soyez toujours conscient du placement de vos mains et de vos doigts par rapport à la lame.

Placez toutes les pièces amovibles (à l'exception de la quincaillerie) dans un évier à trois compartiments rempli d'eau chaude et d'un détergent doux; trempez, 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 protège-lame et l'affûteur de lame factice.



Figure 12-5

Nettoyage et désinfection

Rincez les pièces amovibles avec de l'eau fraîche et propre. En suivant les instructions sur l'étiquette de votre désinfectant quaternaire, laissez tremper le poussoir, la tige coulissante, le protège-lame et l'affûteur dans une solution appropriée de désinfectant quaternaire pendant au moins deux minutes. Laissez sécher toutes les pièces à l'air.

Une étape importante pour tuer les bactéries est de permettre aux pièces de sécher à l'air avant le remontage !



SOYEZ VIGILANT. La lame de la trancheuse est entièrement exposée. Soyez toujours conscient de la position de vos mains et de vos doigts par rapport à la lame.

11. Ensuite, nettoyez l'anneau de protection de la lame. Faites tremper un chiffon propre dans une solution de détergent doux et d'eau chaude. Éliminez tout excès d'eau du chiffon. Insérez **délicatement** le chiffon entre la lame et l'anneau de protection (Fig. 13-1). Tout en maintenant le chiffon entre la lame et l'anneau de protection, passez-le sur toute la surface intérieure de l'anneau de protection. Répétez cette procédure si nécessaire. Arrosez le désinfectant sur toutes les surfaces et laissez sécher à l'air.



Figure 13-1

12. La lame doit également être nettoyée et désinfectée. Lavez et rincez **prudemment** le haut et le bas de la lame en essuyant à partir du **centre vers l'extérieur de la lame** (Fig. 13-2). Arrosez les deux côtés de la lame, la plaque d'épaisseur et toute la base de la trancheuse avec un désinfectant sans eau de javel et sans chlore en suivant les instructions sur votre récipient de désinfectant quaternaire pour assurer une désinfection adéquate. Laissez sécher toutes les pièces de la trancheuse à l'air.

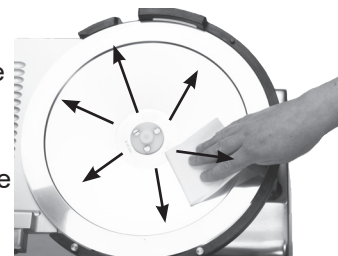


Figure 13-2

Une étape importante pour tuer les bactéries est de permettre aux pièces de sécher à l'air avant le remontage !



Après avoir nettoyé et désinfecté la lame, le reste de la trancheuse doit être entièrement nettoyé, désinfecté et laissé sécher à l'air avant rattacher les pièces de la trancheuse et de l'utiliser.

13. Faites tremper un chiffon propre dans une solution de détergent doux et d'eau chaude. Éliminez tout excès d'eau du chiffon. Avec la plaque d'épaisseur complètement fermée, essuyez la plaque d'épaisseur en commençant par la lame et en tirant vers vous. N'essuyez jamais la plaque d'épaisseur en direction de la lame. Arrosez ou essuyez un désinfectant sur la plaque d'épaisseur et laissez sécher à l'air.
14. Avec un chiffon propre imbibé de détergent doux, essuyez toutes les surfaces restantes de la trancheuse pour enlever la nourriture, les débris et la graisse ou l'huile. Utilisez une brosse en nylon pour nettoyer les endroits difficiles. Utilisez un chiffon propre et humide pour rincer entièrement la trancheuse. Terminez en arrosant le désinfectant sur toutes les surfaces et laissez sécher à l'air.

RÉINSTALLEZ LES PIÈCES AMOVIBLES

Après avoir nettoyé, désinfecté, et laissé sécher les pièces à l'air, elles doivent être réinstallées.



SOYEZ VIGILANT. La lame de la trancheuse est entièrement exposée. Soyez toujours conscient de la position de vos mains et de vos doigts par rapport à la lame.

1. Remplacez le couvre-lame. Alignez le protège-lame avec les goupilles situées au bas et une au sommet de l'anneau de protection de la lame. La goupille de positionnement au sommet de l'anneau de protection de la lame doit être placée à travers le protège-lame et pressée en place.
2. Réinstallez le verrou du protège-lame sur le protège-lame. Utilisez une vis Torx et un embout Torx T40 pour fixer le verrou du protège-lame au protège-lame (Fig. 13-3).

Remarque : Le moteur de la lame ne démarre pas et le témoin de fonctionnement vert RUN clignote si le protège-lame est retiré (modèle S13).

Remarque : Le moteur de la lame ne démarre pas et l'écran affiche « ATTENTION Protège-lame retiré Remplacez le protège-lame » (modèle S13A uniquement).



Figure 13-4



Figure 13-5

Nettoyage et désinfection

3. Réinstallez l'affûteur de lame factice. Utilisez un embout Torx T27 pour installer la vis Torx dans l'orifice central sur le dessus de l'affûteur de lame factice (Fig. 14-4).



N'utilisez **JAMAIS** la trancheuse sans l'affûteur de lame factice en place. Assurez-vous qu'il est en place et bien fixé et que la vis Torx est bien serrée sur le dessus de la trancheuse avant utilisation.

4. Replacez le chariot nettoyé et désinfecté (Fig. 14-1).
5. Remettez le chariot en place. Utilisez la vis Torx du chariot et un embout Torx T45 pour fixer le chariot à la trancheuse (Fig. 14-2).

Remarque : Lorsque le chariot n'est pas bien fixé, le moteur de la lame ne démarre pas et l'afficheur indique « ATTENTION Chariot incliné Fixez le chariot pour démarrer » (modèle S13A uniquement)

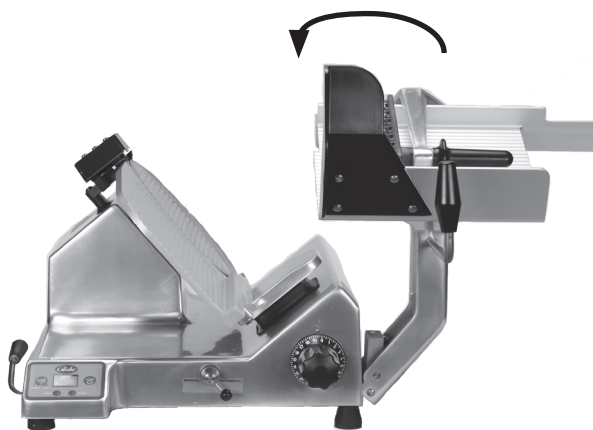


Figure 14-1

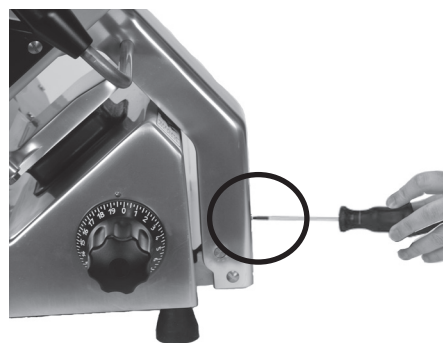


Figure 14-2

5. Reportez-vous au chapitre Inspection, entretien et réparations simples pour obtenir des instructions sur la façon de lubrifier la tige coulissante du poussoir.
6. Branchez le cordon d'alimentation.

Remarque : Lorsque la trancheuse est branchée, le témoin blanc d'alimentation (POWER) s'allume.

INSPECTION

INSPECTEZ L'APPAREIL POUR IDENTIFIER DES PIÈCES ENDOMMAGÉES OU CASSÉES Y COMPRIS LES JOINTS. 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 comprendre: rechercher des pièces endommagées, des joints cassés, et les zones qui peuvent être plus difficiles à nettoyer et à désinfecter.



SI VOUS CONSTATEZ QU'UN JOINT N'EST PAS ÉTANCHE, EST ENDOMMAGÉ OU MANQUE, METTEZ LA TRANCHEUSE HORS SERVICE JUSQU'À SA RÉPARATION PAR UN TECHNICIEN AGRÉÉ.

Affûteur de 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 manuel d'instruction. 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.
- ÉTEIGNEZ **TOUJOURS** la trancheuse et tournez le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête et tirez le chariot 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 symptômes d'une lame émoussée sont des excès de déchets (ou une « queue ») sur la partie non tranchée qui reste sur le chariot.
2. La lame doit être affûtée périodiquement pour couper des tranches uniformes et offrir un rendement de produit alimentaire maximum. Un affûtage quotidien léger de la lame est plus efficace qu'un affûtage important à intervalles moins fréquents.

PRÉPARATION POUR L'AFFÛTAGE

1. Éteignez la trancheuse et tournez le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête de façon à ce que la plaque d'épaisseur recouvre le bord de la lame.
2. Nettoyez et séchez les deux côtés de la lame avant d'affûter. Reportez-vous au chapitre Instructions de nettoyage et de désinfection.

Remarque : Le protège-lame doit être en place pendant l'affûtage. Le moteur du couteau ne démarre pas et le témoin vert RUN clignote si le protège-lame est retiré.



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

3. Retirez l'affûteur de lame factice. Utilisez un embout Torx T27 pour retirer la vis centrale Torx sur le dessus de l'affûteur de lame factice (Fig. 15-1).
4. Abaissez l'affûteur en place avec la poignée pointant vers le haut (Fig. 15- 2).
5. Abaissez l'affûteur jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position.



Figure 15-1
Position de rangement



Figure 15-2
Position d'affûtage

Affûteur de lame

AFFÛTAGE DE LA LAME

Remarque : Les pierres d'affûtage et rodage vont fonctionner correctement **SEULEMENT** si elles sont exemptes de saleté, de graisse et de dépôts de résidus alimentaires. Utilisez la brosse métallique fournie avec votre trancheuse pour nettoyer périodiquement les pierres **AVANT** d'affûter la lame du couteau.

1. Branchez le cordon d'alimentation.

Remarque : Le témoin d'alimentation (POWER) s'allume.

2. Appuyer sur le bouton START pour activer le moteur de la lame.

Remarque : Le témoin vert RUN s'allume.

3. Tirez la poignée de l'affûteur vers l'avant de manière à ce que la pierre et la plaque de rodage soient en contact avec la lame (Fig. 16-1). Maintenez la pression sur la poignée de l'affûteur pendant 5 à 10 secondes.



Figure 16-1
Position d'affûtage



ÉTEIGNEZ LE MOTEUR DE LA LAME avant d'inspecter.

APRÈS L'AFFÛTAGE

1. Appuyez sur le bouton STOP pour ÉTEINDRE le moteur de la lame

Remarque : Le témoin vert RUN s'éteint.

2. Débranchez le cordon d'alimentation.

Remarque : Le témoin d'alimentation s'éteint.

3. Retirez l'affûteur de lame et replacez-le dans sa position de rangement.
4. **Nettoyez et désinfectez** entièrement l'affûteur. Reportez-vous au chapitre Instructions de nettoyage et de désinfection.
5. Réinstallez l'affûteur de lame factice. Utilisez un embout Torx T27 pour installer la vis Torx dans l'orifice central sur le dessus de l'affûteur de lame factice (Fig. 16-2).
6. Branchez le cordon d'alimentation.

Remarque : Lorsque la trancheuse est branchée, le témoin blanc d'alimentation (POWER) s'allume.



Figure 16-2



N'UTILISEZ JAMAIS la trancheuse sans l'affûteur de lame ou l'affûteur de lame factice en place. Assurez-vous qu'il est en place et bien fixé au sommet de la trancheuse avant utilisation.

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 manuel d'instruction. 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**, éteignez et débranchez toujours la trancheuse, tournez le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens horaire en dépassant le (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, contournez, ou retirez aucun dispositif de sécurité, protecteur, bouton MARCHE/ARRÊT, ou commande sur le pavé tactile.
- **APRÈS CHAQUE UTILISATION, éteignez toujours** la trancheuse et tournez le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens horaire en dépassant le (0) jusqu'à ce qu'il s'arrête.
- **Utilisez uniquement des pièces et des accessoires Globe** correctement installés.

INSPECTION DE LA TRANCHEUSE.

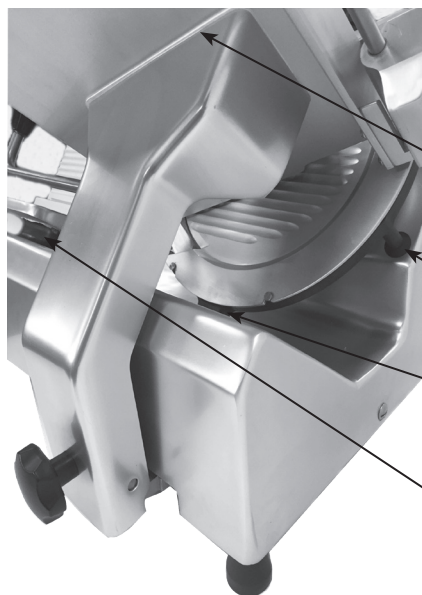
INSPECTEZ L'APPAREIL POUR IDENTIFIER DES PIÈCES ENDOMMAGÉES OU CASSÉES Y COMPRIS LES JOINTS. Une inspection visuelle minutieuse de la trancheuse et de ses pièces doit être effectuée. Globe exhorte le propriétaire et l'utilisateur d'inspecter souvent tous les composants et de faire inspecter la trancheuse 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 : rechercher des pièces endommagées, des joints cassés, et les endroits qui peuvent être plus difficiles à nettoyer et à désinfecter.



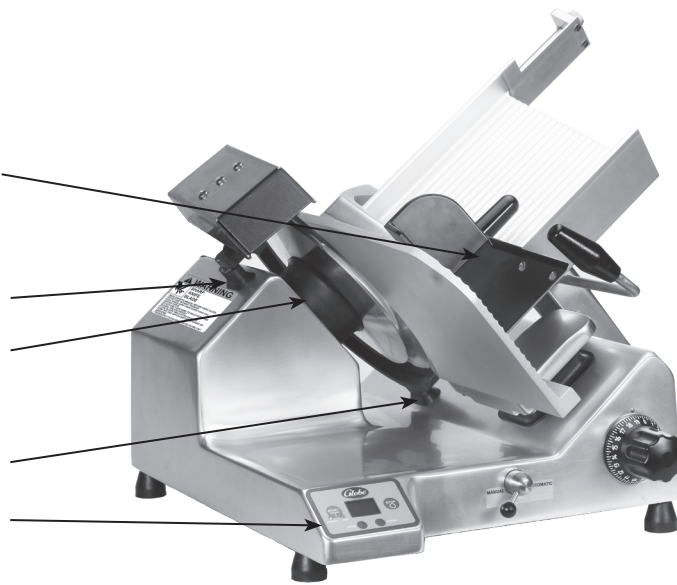
SI VOUS CONSTATEZ QU'UN JOINT N'EST PAS ÉTANCHE, EST ENDOMMAGÉ OU MANQUE, METTEZ LA TRANCHEUSE HORS SERVICE JUSQU'À SA RÉPARATION PAR UN TECHNICIEN AGRÉÉ.

INSPECTION DE LA TRANCHEUSE

Joint de la trancheuse identifiés



I
N
S
P
E
C
T
E
R



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!

Affûteur et axes

En plus de nettoyer les pierres d'affûtage, il est suggéré que les arbres de l'affûteur soient lubrifiés de façon régulière avec de l'huile Globe.

1. Appliquez quelques gouttes d'huile Globe sur l'arbre exposé des deux pierres (Fig. 19-1).
2. Appuyez plusieurs fois sur la poignée de l'affûteur pour répartir l'huile sur les arbres.
3. Essuyez tout excès d'huile.
4. Remplacez l'affûteur dans son emplacement de rangement à l'écart de la trancheuse.

Remarque : L'affûteur et les pierres peuvent être nettoyés avec de l'eau chaude et une brosse. Laissez les sécher à l'air. Si l'affûteur ou les pierres sont nettoyées, il est très important que tous les axes de l'affûteur soient lubrifiés avec l'huile Globe par après !

Tige coulissante du poussoir

La tige coulissante du poussoir doit être lubrifiée, chaque semaine ou lorsqu'une résistance excessive se fait sentir.

1. Appliquez quelques gouttes d'huile Globe sur la tige coulissante du poussoir (Fig. 19-2).
2. Faites glisser le poussoir de haut en bas pour répartir l'huile.
3. Essuyez tout excès d'huile qui coule sur la trancheuse.

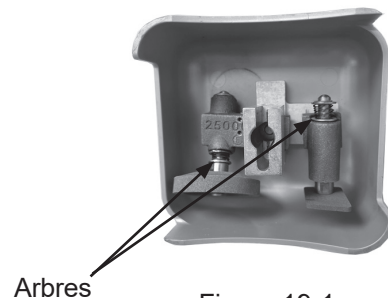


Figure 19-1

Tige coulissante
du poussoir

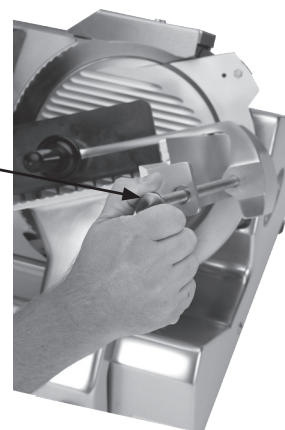


Figure 19-2

Mode de maintenance (modèle S13A uniquement)

Le mode de maintenance comprend trois affichages de sous-menus: Diagnostics, Compteurs système et Informations. Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les options et les actions de chaque affichage de menu disponible.

Entrer en mode de maintenance

Deux options sont disponibles pour entrer en mode de maintenance.

Option Une :

1. Débranchez la trancheuse.
2. Tout en maintenant le bouton STOP enfoncé, branchez la trancheuse. Pendant le démarrage, l'afficheur indique « Entre en mode de maintenance ».

Remarque : Après être entré en mode de maintenance, utilisez la touche STOP pour naviguer à travers les sélections et le bouton START pour sélectionner l'option.

Option Deux :

1. Retirez le protège-lame.

Remarque : Lorsque le protège-lame est retiré, le moteur de la lame ne démarre pas et l'afficheur indique « ATTENTION Protège-lame retiré Installer le protège-lame ».

2. Maintenez le bouton STOP enfoncé. Une "*" apparaît dans le coin supérieur gauche de l'afficheur. Relâchez le bouton STOP lorsque la "*" disparaît de l'afficheur.
3. Lorsque le logo Globe apparaît, appuyez et maintenez la touche STOP. L'afficheur indique « Entre en mode de maintenance ».
4. Répétez les étapes 1-3 si l'afficheur n'indique pas « Entre en mode de maintenance ».

Remarque : Après être entré en mode de maintenance, utilisez la touche STOP pour naviguer à travers les sélections et le bouton START pour sélectionner l'option.

Mode de maintenance (modèle S13A uniquement)

MENUS	OPTIONS	ACTION
Diagnostics		
État	Utilisé pour déterminer si les capteurs de la machine fonctionnent correctement. Sélectionnez un bouton ou un capteur à la machine pour tester l'appareil.	Exemple : Lorsque le bouton START est sélectionné et que le capteur de sécurité fonctionne correctement, « Start » s'allume sur l'afficheur.
Compteurs système		
Mode compteur		
Examiner		
Temps total mise sous tension	Affiche la quantité totale de temps pendant lequel la trancheuse a été mise sous tension.	Aucune action requise.
Temps total couteau activé	Affiche la quantité totale de temps en heures pendant lequel le moteur de couteau a fonctionné.	Aucune action requise.
Temps total mode Auto	Affiche la quantité totale de temps pendant lequel la trancheuse a été utilisée en mode automatique.	Aucune action requise.
Cycles d'alim.	Affiche le nombre total de fois que la trancheuse a été mise sous tension.	Aucune action requise.
Total tranches	Compte le nombre de courses réalisées avec la lame en fonctionnement.	Aucune action requise.
Compteurs supplémentaires		
Tranches Manuel	Affiche le nombre total de tranches en mode manuel	Aucune action requise.
Vitesse 1		
de course		
1	Affiche le nombre total de tranches en vitesse 1 course 1	Aucune action requise.
2		
3	Affiche le nombre total de tranches en vitesse 1 course 3	Aucune action requise.
Vitesse 2		
de course		
1	s/o	s/o
2	s/o	s/o
3	s/o	s/o
Vitesse 3		
de course		
1	s/o	s/o
2	s/o	s/o
3	s/o	s/o
Vitesse 4		
de course		
1	Affiche le nombre total de tranches en vitesse 4 course 1	Aucune action requise.
2		
3	Affiche le nombre total de tranches en vitesse 4 course 3	Aucune action requise.

Mode de maintenance (modèle S13A uniquement)

MENUS	OPTIONS	ACTION
Reinitialiser		
Moteur de la lame	Affiche la minuterie de réinitialisation de la lame.	Appuyez sur STOP pour vérifier l'opération de réinitialisation.
Moteur mode auto	Affiche la minuterie moteur mode automatique.	Appuyez sur STOP pour vérifier l'opération de réinitialisation.
Config. langue	L'affichage d'écrans "ATTENTION" alternera entre la langue 1 et langue 2 pendant 5 secondes chacune.	Aucune action requise.
Langue 1	Affiche la langue principale.	Aucune action requise.
French	Affiche les options de la langue English, Français et Español.	Sélectionnez la touche START pour choisir la langue. Appuyez sur STOP après avoir sélectionné la langue. Sélectionnez le bouton START pour Enregistrer et Quitter.
Français	Affiche les options de la langue English, Français et Español.	Sélectionnez la touche START pour choisir la langue. Appuyez sur STOP après avoir sélectionné la langue. Sélectionnez le bouton START pour Enregistrer et Quitter.
Espagnol	Affiche les options de la langue English, Français et Español.	Sélectionnez la touche START pour choisir la langue. Appuyez sur STOP après avoir sélectionné la langue. Sélectionnez le bouton START pour Enregistrer et Quitter.
Langue 2	Affiche la langue secondaire.	Aucune action requise.
French	Affiche les options de la langue English, Français et Español.	Sélectionnez la touche START pour choisir la langue. Appuyez sur STOP après avoir sélectionné la langue. Sélectionnez le bouton START pour Enregistrer et Quitter.
Français	Affiche les options de la langue English, Français et Español.	Sélectionnez la touche START pour choisir la langue. Appuyez sur STOP après avoir sélectionné la langue. Sélectionnez le bouton START pour Enregistrer et Quitter.
Espagnol	Affiche les options de la langue English, Français et Español.	Sélectionnez la touche START pour choisir la langue. Appuyez sur STOP après avoir sélectionné la langue. Sélectionnez le bouton START pour Enregistrer et Quitter.
Informations	Affiche le numéro de modèle, la tension d'alimentation nominale et la version du logiciel.	Aucune action requise.

Intentionnellement laissée en blanc

Guide de dépannage

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le moteur de la lame ne démarre pas	La trancheuse n'est pas branchée	Branchez la trancheuse
	Protège-couteau retiré ou mal installé	Installez le protège-lame
	Bouton de réenclenchement du moteur déclenché	Appuyez sur le bouton de réenclenchement situé sous la trancheuse
	Le plateau n'est pas en position de départ	Tirez le plateau en position de départ
	Le chariot est penché	Fixez le plateau pour redémarrer
Coupes en lambeaux - rendement faible	Lame émoussée	Affûtez la lame - assurez-vous que la lame et les pierres sont propres
	Lame ébréchée	Affûtez la lame ou faites installer une nouvelle lame
	Écart trop grand entre la lame et la plaque d'épaisseur	Appelez le service de dépannage pour régler la plaque d'épaisseur
	Lame trop petite	Faites installer une nouvelle lame
Pièce racle contre la lame	Protège-lame	Verrouillez la molette de déverrouillage du protège-lame
	Chariot	Serrez ou réglez la poignée du chariot
	Plaque d'épaisseur	Appelez le service de dépannage pour régler la plaque d'épaisseur
Difficile à affûter	Pierres sales, humides ou bouchées avec de la graisse	Nettoyez les pierres avec de l'eau chaude et une brosse. Laissez sécher les pierres à l'air. Graissez les arbres avec de l'huile Globe après
	Lame sale	Nettoyez les parties supérieures et inférieures de la lame
	Pierres usées	Faites remplacer les pierres
	Pierres pas correctement alignées	Faites régler l'affûteur

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.