



Modèle S213



N° de modèle : _____

N° de série : _____



Intertek



Intertek



**Manuel d'utilisation pour les trancheuses Globe
modèles : S213 et S213A avec option de surgelés**

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

- Complétez l'enregistrement de la garantie
- Trouvez un technicien agréé
- Affichez 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.

Index

ATTENTION PROPRIÉTAIRES ET UTILISATEURS	5
COMPOSANTS PRINCIPAUX DE LA TRANCHEUSE	6
CONSEILS DE SÉCURITÉ POUR LA TRANCHEUSE GLOBE	7
MEILLEURES PRATIQUES POUR LA TRANCHEUSE DE SURGELÉS	8
INSTALLATION	9-10
MODE D'EMPLOI.....	11-12
NETTOYAGE ET DÉSINFECTION	13-16
INSPECTIONS, ENTRETIEN ET RÉPARATIONS SIMPLES	17-19
MODE DE CONFIGURATION.....	21-23
GUIDE DE DÉPANNAGE.....	24



GLOBE FOOD EQUIPMENT CO.
2153 DRYDEN RD.
DAYTON, OH 45439
Numéro 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



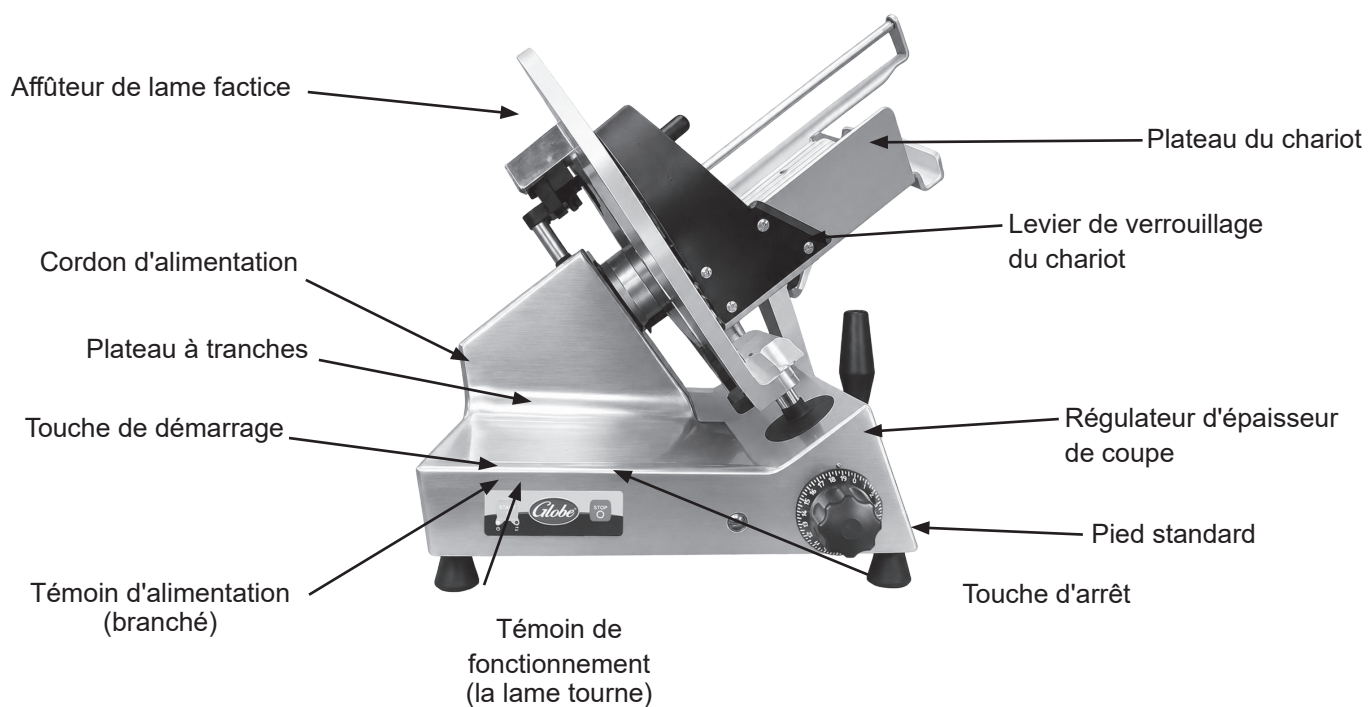
Les avertissements relatifs à de possibles dommages à l'appareil sont signalés par :



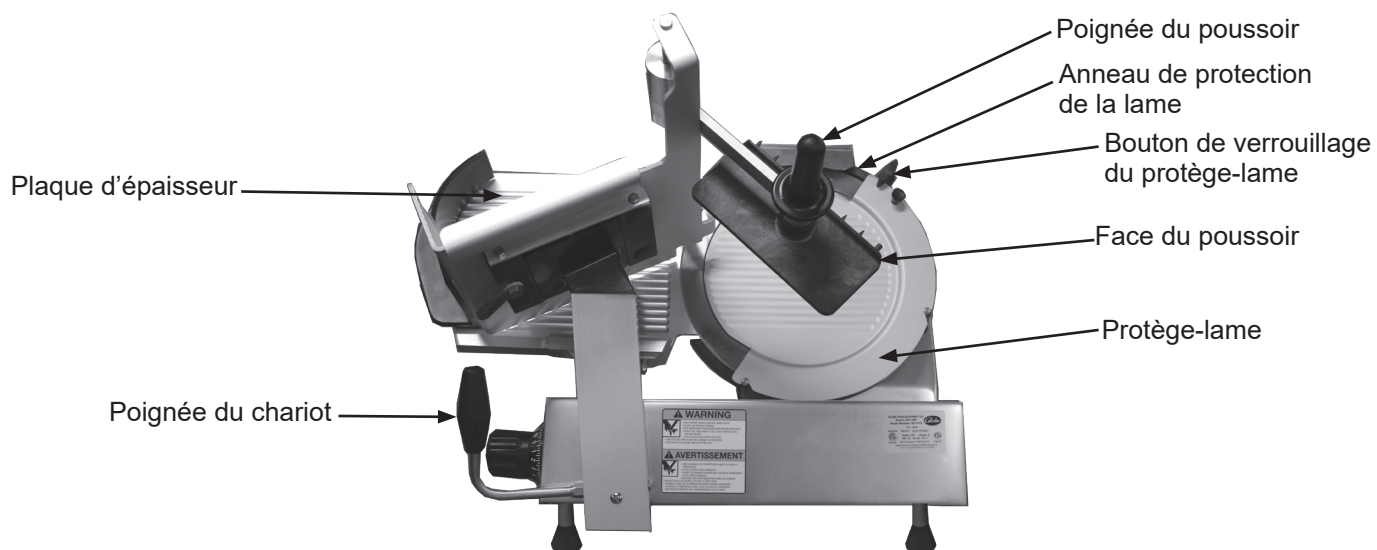
Un tableau mural des consignes de sécurité est inclus avec cet appareil. Ce tableau mural doit être placé près de la trancheuse de façon visible par l'utilisateur. Assurez-vous que ce manuel peut être facilement consulté par tout utilisateur. Globe a placé plusieurs étiquettes de mise en garde en anglais 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 de mise en garde, 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 de mise en garde 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 S213





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.
- 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 coupe 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 coupe 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 de 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 ACCESSOIRES GLOBE CORRECTEMENT INSTALLÉS SUR LA TRANCHEUSE.**

Meilleures pratiques pour la trancheuse de surgelés



L'appareil S213-FROZEN n'est PAS recommandé pour les morceaux épais de viande congelée ou semi-congelée.
Vous risquez d'endommager l'appareil.

- **UTILISEZ UNIQUEMENT DE LA VIANDE CONGELÉE OU PARTIELLEMENT CONGELÉE** : Conçu pour la viande congelée finement tranchée; ne pas utiliser avec des produits frais, complètement décongelés ou des produits de charcuterie standard.
- **CONGELEZ JUSQU'À CE QUE LE PRODUIT SOIT FERME AU TOUCHER** : Congelez la viande crue jusqu'à ce qu'elle soit ferme et semi-congelée afin d'éviter que la lame ne traîne, ne déchire ou d'abîme le produit.
- **ÉVITEZ DE SOUMETTRE LA TRANCHEUSE À DES CONTRAINTES MÉCANIQUES** : Évitez de trancher des blocs de viande congelés et complètement solides afin d'éviter l'ébréchure de la lame ou la surchauffe du moteur.
- **REMETTEZ TOUJOURS LE RÉGULATEUR D'ÉPAISSEUR À ZÉRO** : Assurez-vous que le régulateur d'épaisseur de coupe est réglé sur zéro avant d'ajouter de la viande sur le plateau du chariot ou de démarrer la trancheuse.
- **RÉGLEZ LE RÉGULATEUR PAR INCRÉMENTS** : Ouvrez progressivement le régulateur d'épaisseur de coupe à partir de zéro jusqu'à obtenir l'épaisseur souhaitée afin d'éviter le blocage des lames.

Installation

DÉBALLAGE

1. Inspectez le paquet avec soin avant de le déballer. Notez tout dégât sur les documents de livraison et prenez des photos.
2. 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 253. 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>
3. Avec la trancheuse vous devriez recevoir un tableau mural, de l'huile de graissage, une brosse à poils durs 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 ADEQUAT.

- 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 dérivez, n'altérez et ne modifiez **JAMAIS** cet appareil de sa condition d'origine. 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 de mise en garde 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. 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.



UTILISEZ AU MOINS DEUX PERSONNES POUR SOULEVER LA TRANCHEUSE PAR SA BASE JUSQU'À L'ENDROIT OÙ ELLE SERA UTILISÉE. N'ESSEYER JAMAIS DE SOULEVER L'APPAREIL SEUL.

3. Retirez la trancheuse de la boîte en carton ondulé.



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

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

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 ADÉQUAT, CONTACTEZ UN ÉLECTRICIEN. NE COUPEZ OU NE RETIREZ EN AUCUN CAS LA TROISIÈME BROCHE DE TERRE DU CORDON D'ALIMENTATION ET N'UTILISEZ JAMAIS DE FICHE D'ADAPTATION (Fig. 9-1 et Fig. 9-2).

5. Inspectez la trancheuse pour vous assurer que toutes les pièces ont été livrées.
6. Assurez-vous que le protège-lame et l'affûteur factice sont en place.
7. Assurez-vous que les étiquettes de mise en garde sont correctement apposées et lisibles et que le manuel d'utilisation 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 la trancheuse. Reportez-vous au tableau mural et au mode d'emploi pour un nettoyage, une désinfection et une inspection adéquats 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 9-1 Correct



Figure 9-2 Incorrect

Mode d'emploi



LAME DE COUTEAU TRCHANTE

POUR ÉVITER DES BLESSURES GRAVES :

- **NE TOUCHEZ JAMAIS** la trancheuse avant de lire complètement et de tout comprendre dans ce manuel d'utilisation. 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 coupe 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 coupe dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête et débranchez le cordon d'alimentation.

FONCTIONNEMENT MANUEL DE LA TRANCHEUSE (S213 ET S213A)

1. Branchez le cordon d'alimentation (modèles S213 et S213A).

Remarque : Le produit doit être à -7°C (20°F) ou plus.

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

Remarque : Si la poignée de verrouillage du chariot n'est pas bien fixée, la coupe sera mauvaise et un bruit excessif peut se produire.

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 les produits désossés dont la température est de -7°C (20°F) ou plus. Utilisez le poussoir pour maintenir le produit en place.

Remarque : Il est recommandé de ne pas ouvrir le régulateur d'épaisseur de coupe au-delà de 3 mm (1/8 po) lors de la découpe de produits congelés désossés.

4. Tournez le régulateur d'épaisseur de coupe dans le sens antihoraire sur la position désirée.
5. Appuyer sur la touche START pour activer le moteur de la lame.

Remarque : Le témoin vert RUN s'allume.

Remarque : Le cercle sur l'afficheur tourne (modèle S213AE uniquement).



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.

Mode d'emploi



SI UN PRODUIT DOIT ÊTRE AJUSTÉ PENDANT LA COUPE, TIREZ TOUJOURS LE CHARIOT COMPLÈTEMENT VERS VOUS. ÉTEIGNEZ LE MOTEUR D'ENTRAÎNEMENT DE LA LAME ET FERMEZ LA PLAQUE D'ÉPAISSEUR AVANT D'AJUSTER LE PRODUIT ET LE POUSSOIR.

- Après la dernière course de coupe, tirez le chariot complètement vers vous. Appuyez sur la touche STOP pour ÉTEINDRE le moteur de la lame.

Remarque : Le témoin vert RUN s'éteint.

Remarque : Le cercle sur l'afficheur cesse de tourner (modèle S213A uniquement).

- Tournez le régulateur d'épaisseur de coupe dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête pour fermer la plaque d'épaisseur. Décharger et charger le produit alimentaire.
- Débranchez la trancheuse à la fin de la journée ou avant le nettoyage et l'entretien.

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE DE LA TRANCHEUSE (modèle S213A uniquement)

- Assurez-vous que toutes les boutons sont serrés avant d'utiliser la trancheuse.
- Avec le moteur de la lame ÉTEINT (OFF), tirez le chariot complètement vers vous et placez le produit alimentaire sur le chariot.
Tranchez uniquement les produits désossés dont la température est de -7°C (20°F) ou plus. Utilisez le poussoir pour maintenir le produit en place.

- Pour faire déplacer le chariot automatiquement, placez le levier d'engagement automatique en position « AUTOMATIQUE » (Fig. 12-1).

Remarque : Pour revenir au mode « MANUEL », appuyez sur la touche STOP et placez la poignée d'engagement automatique en position « MANUEL ».

Remarque : Il est recommandé de ne pas ouvrir le régulateur d'épaisseur de coupe au-delà de 3 mm (1/8 po) lors de la découpe de produits congelés désossés.

- Tournez le régulateur d'épaisseur de coupe dans le sens antihoraire sur la position désirée.



SOYEZ PRUDENT. L'ÉTAPE SUIVANTE PROVOQUE LE DÉPLACEMENT AUTOMATIQUE DU CHARIOT LORS DU DÉMARRAGE.

- Appuyer sur la touche START pour activer le moteur de la lame.



Remarque : Le témoin vert RUN s'allume.

Remarque : Le cercle sur l'afficheur tourne.

N'ESSAYEZ JAMAIS D'AJUSTER, DE CHARGER OU DE DÉCHARGER LE CHARIOT LORSQUE LA TRANCHEUSE EST EN MODE AUTOMATIQUE.

- Pour régler la vitesse du chariot, sélectionnez la touche VITESSE (Fig. 12-2).

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

- Pour régler la course du chariot, sélectionnez la touche STROKE (COURSE).

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.

- Pour arrêter le mouvement automatique du chariot, appuyez sur la touche STOP et placez la poignée d'engagement automatique en position "Manuel" (Fig. 12-3).

- Pour arrêter le moteur d'entraînement de la lame, appuyez sur la touche STOP. Appuyer sur la touche STOP pendant que le levier d'engagement automatique est en position automatique arrêtera le chariot et éteindra le moteur de la lame.

Remarque : Le témoin vert RUN s'éteint.

Remarque : Le cercle sur l'afficheur cesse de tourner.



Figure 12-1

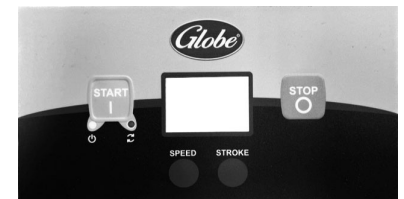


Figure 12-2

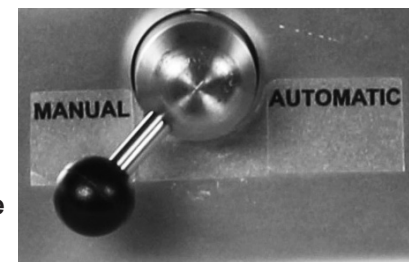


Figure 12-3

Nettoyage et désinfection

AVERTISSEMENT



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'utilisation. 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 coupe 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 l'anneau de protection de la lame de la trancheuse. L'anneau de protection de la lame doit rester sur la trancheuse pour une utilisation, un affûtage, et un nettoyage corrects.

AVERTISSEMENT

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.



COMME POUR TOUTES LES SURFACES DE CONTACT DES ALIMENTS, IL EST EXTRÊMEMENT IMPORTANT DE DÉSINFECTER 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 est conseillé de porter des gants de protection anti-coupure pendant l'opération de nettoyage.

IMPORTANT : Si un produit chimique désinfectant autre que 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).

ATTENTION

- **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 est conseillé de porter des gants de protection anti-coupure pendant l'opération de nettoyage.

Nettoyage et désinfection

DÉMONTAGE ET NETTOYAGE

1. Appuyez sur la touche STOP pour éteindre le moteur de la lame.
2. Tournez le régulateur d'épaisseur de coupe 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 POWER s'éteint.
4. Tirez le chariot vers vous (position de départ).
5. Déverrouillez la poignée de verrouillage du chariot qui attache le chariot au bras du chariot (Fig. 14-1).
6. Retirez le plateau du chariot du bras du chariot (Fig. 14-2).
7. Tournez la face du poussoir amovible dans le sens antihoraire pour retirer la face du poussoir de l'arbre du camlock et de la poignée (Fig. 14-3).



SOYEZ VIGILANT. L'ÉTAPE SUIVANTE VA EXPOSER LA LAME.

8. Retirez le protège-lame. Tournez le bouton de verrouillage du protège-lame dans le sens antihoraire. Tenez le bouton de verrouillage du protège-lame et tirez le protège-lame vers l'avant pour retirer le protège-lame de la goupille supérieure (Fig. 14-4).
9. Tenez le bouton de verrouillage du protège-lame. Basculez prudemment protège-lame et tirez le protège-lame vers la droite pour retirer le protège-lame des goupilles inférieures.
10. Retirez l'affûteur de lame factice. Tirez l'affûteur factice vers le haut et écartez-le pour le retirer de la trancheuse (Fig. 14-5).



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 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 : la face du poussoir, le plateau du chariot, le protège-lame, et l'affûteur.

Rincez les pièces amovibles avec de l'eau fraîche et propre. En suivant les instructions sur l'étiquette de votre désinfectant quaternaire, laissez tremper la face du poussoir, le plateau du chariot, 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!



Figure 14-1

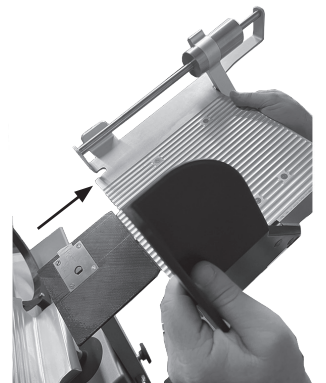


Figure 14-2



Figure 14-3

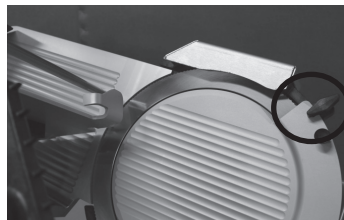


Figure 14-4



Figure 14-5

Nettoyage et désinfection



SOYEZ VIGILANT. LA LAME DE LA TRANCHEUSE EST ENTIÈREMENT EXPOSÉE. SOYEZ TOUJOURS CONSCIENT DU PLACEMENT 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. 15-1). 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.
12. La lame doit également être nettoyée et désinfectée. Lavez et rincez **soigneusement** le haut et le bas de la lame en essuyant à partir du **centre vers l'extérieur de la lame** (Fig. 15-2). Vaporisez les deux côtés de la lame 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 les pièces de la trancheuse à l'air.**

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. Vaporisez ou essuyez la plaque d'épaisseur avec un désinfectant 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 EXPOSÉE. SOYEZ TOUJOURS CONSCIENT DU PLACEMENT 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 au sommet du protège-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. Après avoir assis le trou dans le protège-lame sur la goupille, tournez le bouton de verrouillage du protège-lame dans le sens horaire pour fixer le protège-lame (Fig. 15-3).
2. Réinstallez l'affûteur de lame factice (Fig. 15-4).



N'utilisez **JAMAIS** la trancheuse sans l'**AFFÛTEUR DE LAME** factice en place. ASSUREZ-VOUS QU'IL EST EN PLACE ET BIEN ASSIS AU HAUT DE LA TRANCHEUSE AVANT UTILISATION.



Figure 15-1



Figure 15-2



Figure 15-3



Figure 15-4

Nettoyage et désinfection

3. Installez le plateau du chariot nettoyé et désinfecté sur le bras du charriot (Fig. 16-1).
4. Verrouillez la poignée de verrouillage du chariot pour fixer le chariot au bras du chariot (Fig. 16-2).
5. Réinstallez la face amovible du poussoir sur l'arbre camlock et la poignée.
6. Tournez la face du poussoir amovible dans le sens horaire pour la fixer à l'arbre camlock et à la poignée (Fig 16-3). Reportez-vous au chapitre Inspection, entretien et réparations simples pour obtenir des instructions sur la façon de lubrifier la tige coulissante du poussoir.
7. Branchez le cordon d'alimentation.

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

Remarque : Si le chariot n'est pas retourné en position de fonctionnement (vers la gauche), le moteur de la lame ne démarre pas et l'afficheur indique « ATTENTION Chariot retiré Instal. chariot pour reprendre » (modèle SG213A uniquement).

Remarque : Si la poignée de verrouillage du chariot n'est pas bien fixée, la coupe sera mauvaise et un bruit excessif peut se produire.

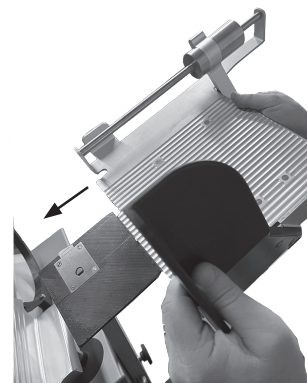


Figure 16-1

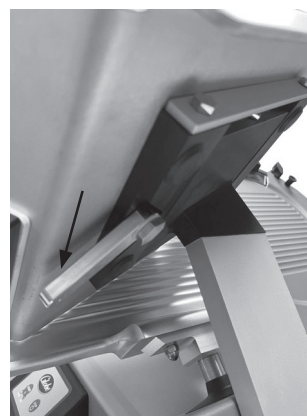


Figure 16-2



Figure 16-3

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'utilisation. 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 coupe 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, touche MARCHE/ARRÊT, ou commande sur le pavé tactile.
- **APRÈS CHAQUE UTILISATION, éteignez toujours** la trancheuse et tournez le régulateur d'épaisseur de coupe dans le sens horaire en dépassant le (0) jusqu'à ce qu'il s'arrête.
- **UTILISEZ UNIQUEMENT DES PIÈCES ET ACCESSOIRES GLOBE CORRECTEMENT INSTALLÉS.**

INSPECTION DE LA TRANCHEUSE.

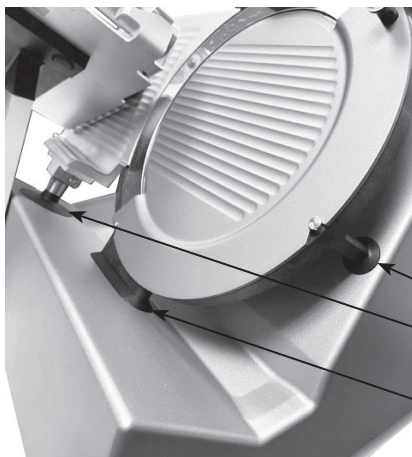
INSPECTEZ L'APPAREIL POUR IDENTIFIER DES PIÈCES ENDOMMAGÉES OU CASSÉES Y COMPRIS LES JOINTS. Une inspection visuelle minutieuse de la trancheuse et de ses pièces doit être effectuée. Globe exhorte le propriétaire et l'utilisateur d'inspecter quotidiennement tous les composants et de faire inspecter la 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.



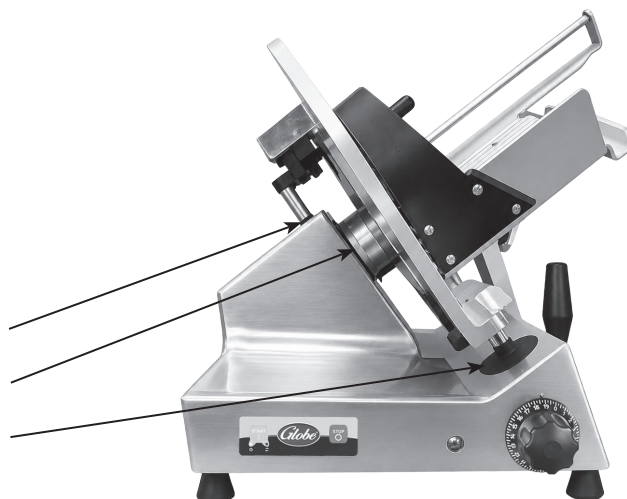
SI UN JOINT EST CONSTATÉ NE PAS ÊTRE ÉTANCHE, ÊTRE ENDOMMAGÉ OU MANQUANT, LA TRANCHEUSE DOIT ÊTRE MISE HORS SERVICE JUSQU'À SA RÉPARATION PAR UN TECHNICIEN AGRÉÉ.

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 (Fig. 18-1). 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.



ATTENTION

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

Arbre du poussoir

L'arbre du poussoir doit être lubrifié chaque semaine avec quelques gouttes d'huile Globe ou lorsqu'une résistance excessive se fait sentir.

1. Appliquez quelques gouttes d'huile Globe sur l'arbre du poussoir (Fig. 18--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 18-1

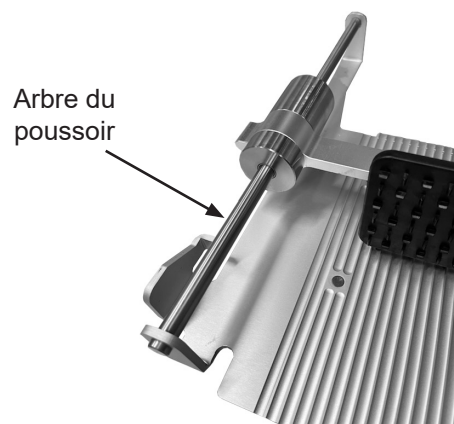


Figure 18-2

Inspections, entretien simple et réparations

Arbre de transport

Le réservoir de l'arbre de transport doit être lubrifié avec de l'huile Globe, une fois par an ou lorsque l'on ressent une résistance excessive.

1. Débranchez la trancheuse avant tout entretien.



AVERTISSEMENT

GARDEZ VOS MAINS ET VOS DOIGTS À L'ÉCART DE L'ARBRE DE TRANSPORT EN TOUT TEMPS. L'ARBRE DE TRANSPORT SE DÉPLACERA LORSQUE LA TRANCHEUSE SERA PLACÉE VERTICALEMENT.



ATTENTION

DEUX PERSONNES SONT REQUISES POUR INCLINER LA TRANCHEUSE À LA VERTICALE AFIN D'ACCÉDER AU RÉSERVOIR DE L'ARBRE DE TRANSPORT. LA TRANCHEUSE PEUT ÊTRE ENDOMAGÉE.

2. Utilisez deux personnes pour placer la trancheuse à la verticale afin d'accéder au réservoir de l'arbre de transport situé au bas de la trancheuse.
3. Retirez la vis à tête hexagonale du réservoir de l'arbre de transport (Fig. 19-1).
4. Ajoutez de l'huile Globe dans une seringue de 12 ml (cc) (Fig. 19-2).

Remarque : Remplissez le réservoir de l'arbre de transport avec de l'huile Globe jusqu'à ce que le réservoir déborde d'huile Globe.

5. Utilisez la seringue pour ajouter de l'huile Globe au réservoir de l'arbre de transport (Fig. 19-3).
6. Installez la vis à tête hexagonale sur le réservoir de l'arbre de transport.
7. Deux personnes sont nécessaires pour ramener la trancheuse en position de fonctionnement.
8. Utilisez la poignée du chariot pour pousser le plateau du chariot d'avant en arrière plusieurs fois afin de répartir l'huile sur l'arbre de transport.



Figure 19-1



Figure 19-2



Figure 19-3

Mode de Configuration (modèle S213A uniquement)

Le mode de configuration se compose de quatre sous-menus : options, compteurs, entretien et informations. Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les options et les actions de chaque affichage de menu disponible.

Entrer en mode de configuration

Deux options sont disponibles pour entrer en mode de configuration

Première option :

1. Débranchez la trancheuse.
2. Tout en maintenant la touche STOP enfoncée, branchez la trancheuse. Pendant le démarrage, l'afficheur indique « Entrer en mode de configuration ».

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

MENUS	OPTIONS	ACTION
Options		
Configuration des langues (modèle SG213A uniquement)	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.
Anglais	Affiche les options de la langue English, Français et Español.	Sélectionnez la touche START pour choisir la langue. Appuyez sur la touche STOP après avoir sélectionné la langue. Sélectionnez la touche 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 la touche STOP après avoir sélectionné la langue. Sélectionnez la touche 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 la touche STOP après avoir sélectionné la langue. Sélectionnez la touche START pour Enregistrer et Quitter.
Langue 2	Affiche la langue secondaire	Aucune action requise.
Anglais	Affiche les options de la langue English, Français et Español.	Sélectionnez la touche START pour choisir la langue. Appuyez sur la touche STOP après avoir sélectionné la langue. Sélectionnez la touche 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 la touche STOP après avoir sélectionné la langue. Sélectionnez la touche 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 la touche STOP après avoir sélectionné la langue. Sélectionnez la touche START pour Enregistrer et Quitter.

Mode de Configuration (modèle S213A uniquement)

MENUS	OPTIONS	ACTION
Compteurs		
Total tranches	Compte le nombre de courses réalisées avec la lame en fonctionnement.	Aucune action requise.
Tranches Manuelles	Affiche le nombre total de tranches en mode manuel	Aucune action requise.
Vitesse 1		
Course		
1	Affiche le nombre total de tranches en vitesse 1 course 1	Aucune action requise.
2	s/o	s/o
3	Affiche le nombre total de tranches en vitesse 1 course 3	Aucune action requise.
Vitesse 2		
Course		
1	s/o	s/o
2	s/o	s/o
3	s/o	s/o
Vitesse 3		
Course		
1	s/o	s/o
2	s/o	s/o
3	s/o	s/o
Vitesse 4		
Course		
1	s/o	s/o
2	s/o	s/o
3	s/o	s/o

Mode de Configuration (modèle S213A uniquement)

MENUS	OPTIONS	ACTION
Service		
Entrees systeme	Utilisé pour déterminer si les capteurs de la machine fonctionnent correctement. Sélectionnez une touche ou un capteur pour tester l'appareil.	Exemple : Lorsque la touche START est sélectionnée et que le capteur de sécurité fonctionne correctement, « Start » »s'allume sur l'afficheur.
Utilisation		
En service (HRS)	Affiche la quantité totale de temps pendant lequel la trancheuse a été mise sous tension.	Aucune action requise.
Moteur de la lame	Affiche la quantité totale de temps en heures pendant lequel le moteur de couteau a fonctionné.	Aucune action requise.
Moteur du plateau	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.
Charriot cale	Affiche le nombre total de fois que le charriot s'est bloqué en mode auto	Aucune action requise.
Reinitialiser		
Moteur de la lame	Affiche la minuterie de réinitialisation de la lame	Appuyez sur STOP pour vérifier l'opération de réinitialisation.
Informations		
Communication	Pour le diagnostic et le débogage	Technicien de service qualifié uniquement
A propos	Affiche le numéro de modèle	Aucune action requise.
	Affiche la tension d'entrée nominale	Aucune action requise.
	Affichage de la version du logiciel	Aucune action requise.

Guide de dépannage

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le moteur de la lame ne démarre pas	La trancheuse n'est pas branchée	Branchez la trancheuse
	Bouton de réenclenchement du moteur déclenché	Appuyez sur le bouton de réenclenchement situé sous la trancheuse
	Le chariot n'est pas en position de repos	Tirez le chariot vers l'opérateur pour démarrer
	Plateau du chariot pas installé	Installez le plateau du chariot
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 le bouton de verrouillage du protège-lame
	Chariot	Installez le plateau du chariot.
	Plaque d'épaisseur	Appelez le service de dépannage pour régler la plaque d'épaisseur

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.