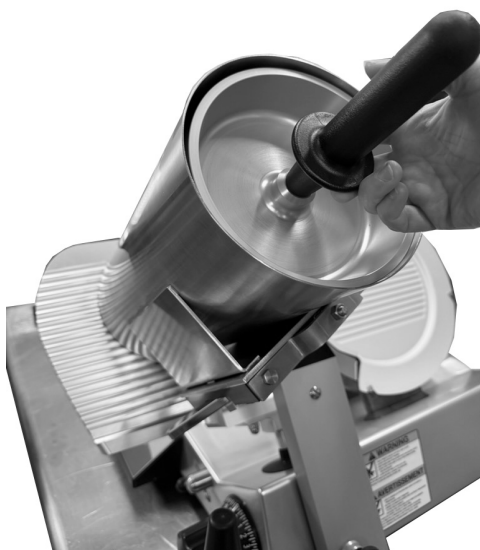




N° de modèle : _____

N° de série : _____

Accessoire de préparation culinaire

**Mode d'emploi pour l'accessoire de préparation culinaire
Modèles : S213, SG213, S213A et SG213A**

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

- Complétez l'enregistrement de la garantie
- Trouvez un technicien agréé
- Affichez les catalogues de pièces
- Téléchargez une copie électronique du manuel du propriétaire

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 et utilisez ce manuel comme référence pour la formation.

Index

INSTALLATION	5
UTILISATION.....	7
DÉMONTAGE.....	8



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

Installation

Retirer le plateau du chariot

1. Appuyez sur la touche 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 POWER s'éteint.
4. Tirez le chariot vers vous (position de départ).
5. Poussez et tournez le bouton de verrouillage dans le sens des aiguilles d'une montre (1/4 de tour) (Modèles SG213 et SG213A) pour verrouiller le bras du chariot (Figure 4-1).
6. Déverrouillez la poignée de verrouillage du chariot qui attache le chariot au bras du chariot (Fig. 4).
7. Retirez le plateau du chariot du bras du chariot (Fig. 4-3).



Figure 4-1.

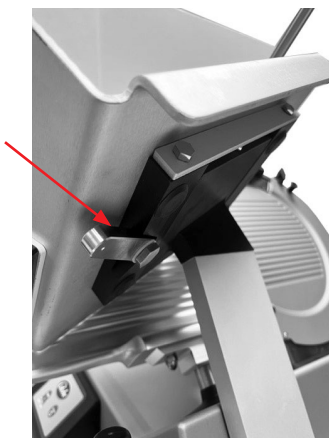


Figure 4-2.

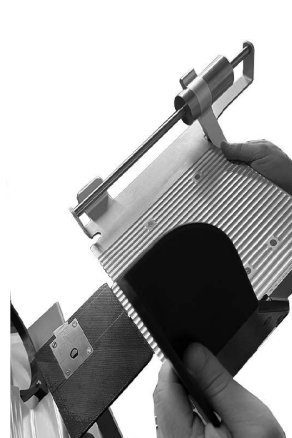


Figure 4-3.

Installer l'accessoire de préparation culinaire

1. Installez l'accessoire de préparation culinaire sur le bras du chariot.
Remarque : Pour éviter que l'écart entre l'accessoire de préparation culinaire et la lame ne bouge pendant le fonctionnement, ajustez la vis de réglage.
2. Tournez la vis de réglage dans le sens horaire pour régler l'écart de l'accessoire de préparation culinaire à 0,15-1,54 cm (0,06-1,0 po) par rapport à la face de la lame (Figure 4-4).
3. Serrez l'écrou de la vis de réglage dans le sens antihoraire pour fixer la distance entre l'accessoire de préparation des aliments et la lame du couteau.
4. Verrouillez la poignée de verrouillage du chariot pour fixer l'accessoire de préparation culinaire au bras du chariot (Fig. 4-5).
5. Poussez et tournez le bouton de verrouillage dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (1/4 de tour) (Modèles SG213 et SG213A) pour déverrouiller le bras du chariot (Figure 5-6).

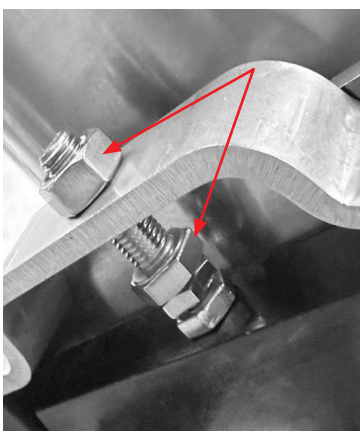


Figure 4-4.

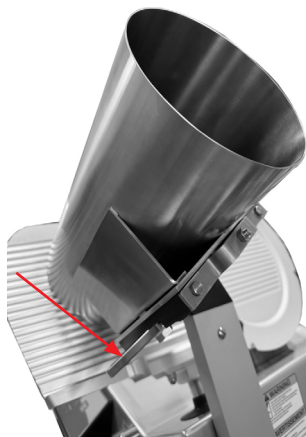


Figure 4-5



Figure 4-6.

Utilisation



LAME DE COUTEAU TRANCHANTE

POUR ÉVITER DES BLESSURES GRAVES :

- Ne touchez **JAMAIS** la lame rotative.
- Gardez **TOUJOURS** les mains à l'écart des pièces mobiles.
- Ne placez **JAMAIS** vos mains ou vos doigts dans l'accessoire de préparation culinaire pendant son utilisation. **UTILISEZ UNIQUEMENT LE POUSOIR DE L'ACCESSOIRE DE PRÉPARATION CULINAIRE** pour pousser les légumes dans l'accessoire de préparation culinaire.

1. Placez les légumes dans l'accessoire de préparation culinaire.
2. Insérez le poussoir dans l'accessoire de préparation culinaire (Figure 5-1).
3. Appuyer sur la touche 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.

4. 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 (Figure 5-2).



Si un produit doit être ajusté pendant le tranchage, tirez TOUJOURS entièrement l'accessoire de préparation culinaire vers vous. Éteignez la trancheuse et fermez la table de tranchage avant d'ajuster le produit et le poussoir.

5. Après la dernière course de tranchage, 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.

6. Tournez le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête pour fermer la table de tranchage. Vous pouvez maintenant charger et décharger les produits alimentaires du charriot.

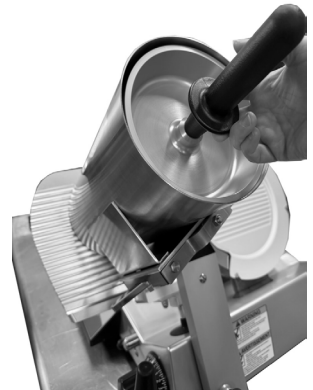


Figure 5-1.



Figure 5-2.

Démontage

Retirer l'accessoire de préparation culinaire

1. Poussez et tournez le bouton de verrouillage dans le sens des aiguilles d'une montre (1/4 de tour) (Modèles SG213 et SG213A) pour verrouiller le bras du chariot (Figure 8-1).
2. Déverrouillez la poignée de verrouillage du chariot pour déverrouiller l'accessoire de préparation culinaire du bras du chariot (Figure 8-2).
3. Retirez l'accessoire de préparation culinaire du bras du chariot.



Figure 8-1.

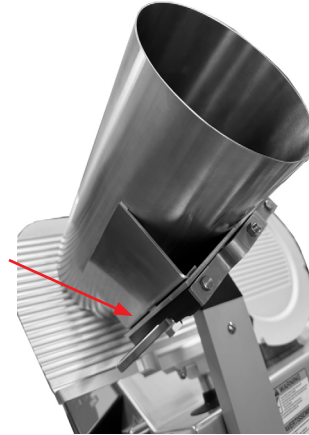


Figure 8-2.

Réinstaller le plateau du chariot

1. Réinstallez le chariot sur le bras du chariot (Figure 8-3).
2. Verrouillez la poignée de verrouillage du chariot qui attache le chariot au bras du chariot (Fig. 8-4).
3. Poussez et tournez le bouton de verrouillage dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (1/4 de tour) (Modèles SG213 et SG213A) pour déverrouiller le bras du chariot (Figure 8-5).

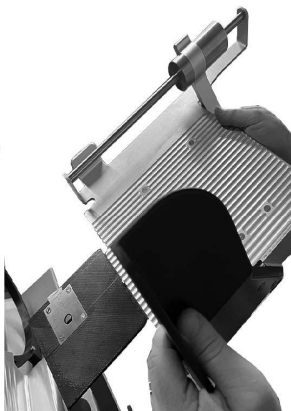


Figure 8-3.

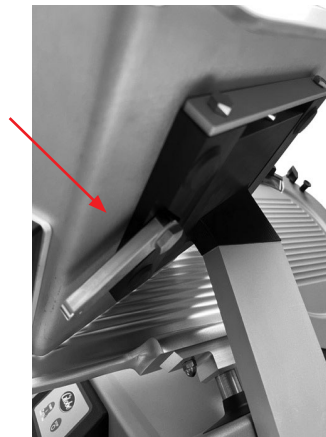


Figure 8-4.



Figure 8-5.