



Modèle C12



N° de modèle : \_\_\_\_\_

N° de série: \_\_\_\_\_



Intertek



Intertek

## Mode d'emploi pour les trancheuses Globe modèles : C9, C10, et C12

### Pour le service de votre trancheuse :

1. Visitez notre site Web à [www.globefoodequip.com](http://www.globefoodequip.com)
2. Ou appelez le Service à la clientèle Globe au 937-299-8625 et demandez les coordonnées de votre société de service locale.

Visitez notre site Web pour obtenir des informations sur les autres produits offerts par Globe.

**[www.globefoodequip.com](http://www.globefoodequip.com)**

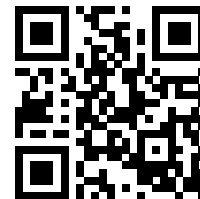
*Trancheuses, Mélangeurs, Appareils de cuisson de comptoir, Hachoirs à viande et Balances*

### - AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT -

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

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE  
LISEZ LE CODE QR AVEC VOTRE APPAREIL MOBILE OU  
RENDEZ-VOUS SUR [WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM](http://WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM) POUR  
REPLIR ET SOUMETTRE VOTRE GARANTIE.

[www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form](http://www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form)



# Table des matières

ATTENTION PROPRIÉTAIRES ET UTILISATEURS .....	3
COMPOSANTS CLÉS DE LA TRANCHEUSE.....	4
CONSEILS DE SÉCURITÉ POUR LA TRANCHEUSE GLOBE .....	5
INSTALLATION .....	6-7
MODE D'EMPLOI .....	8-9
NETTOYAGE ET DÉSINFECTION .....	10-13
AFFÛTAGE DE LA LAME .....	14-15
INSPECTION, ENTRETIEN ET RÉPARATIONS SIMPLES .....	16-17
GUIDE DE DÉPANNAGE.....	18
GARANTIE LIMITÉE DE LA TRANCHEUSE .....	20



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

# Attention propriétaires et utilisateurs

L'appareil 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'entrent en contact avec cet équipement. 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 avant d'utiliser l'appareil.

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 une section 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:**



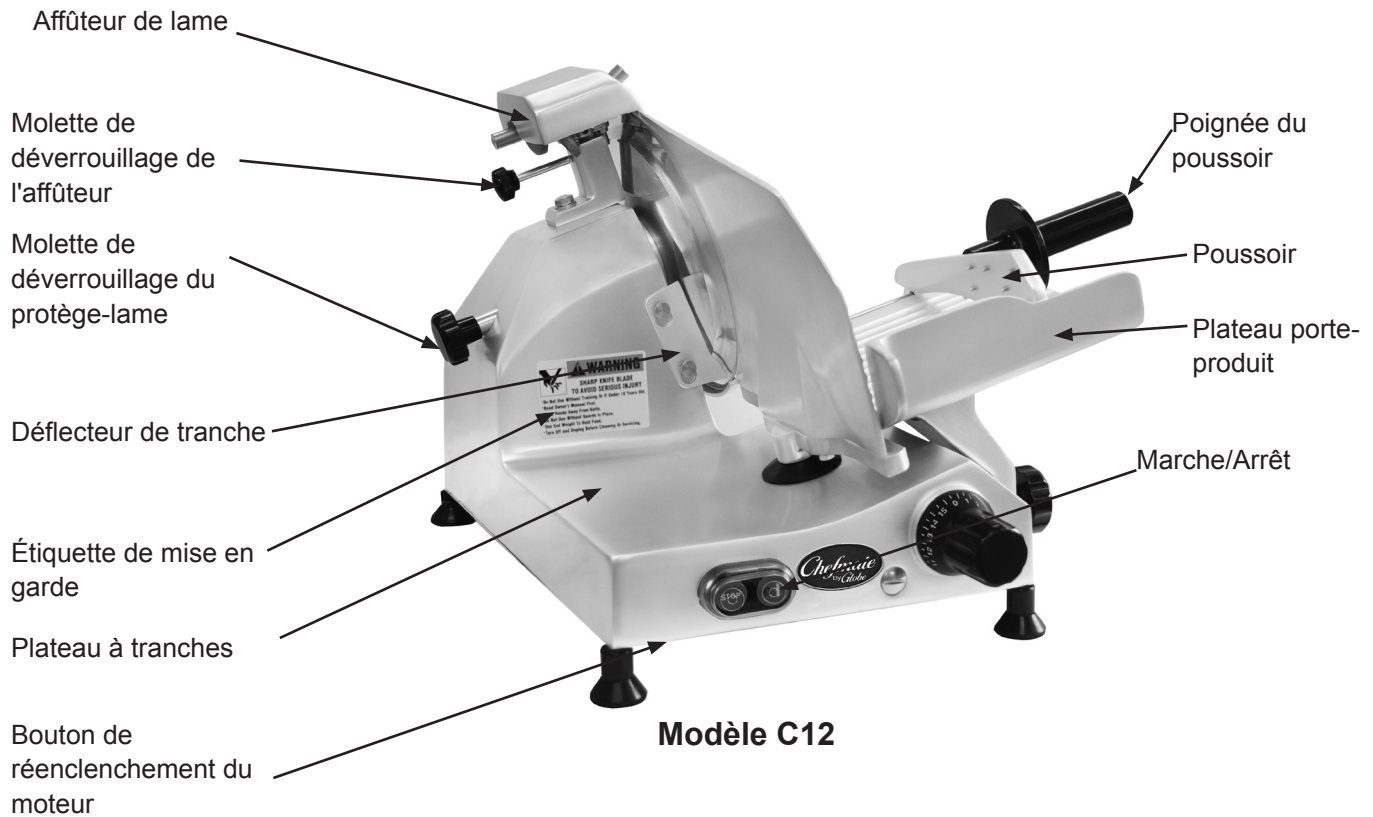
**Les avertissements relatifs à de possibles dommages à l'appareil sont signalés par:**



Un tableau d'inspection, de nettoyage et de désinfection est inclus avec cet appareil. Ce tableau mural doit être placé près de la trancheuse de façon visible par l'utilisateur. Le propriétaire de l'appareil doit s'assurer 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 ni ce manuel, ni le tableau mural, ni les étiquettes d'avertissement ne remplacent le besoin d'être vigilant, de former et de superviser les utilisateurs, et de faire preuve de bon sens lors de l'utilisation de cet équipement.

# Composants clés de la trancheuse



## Conseils de sécurité pour la trancheuse globe



# LAME DE COUTEAU TRANCHANTE

### POUR ÉVITER LES BLESSURES GRAVES :

- Ne touchez **JAMAIS** la trancheuse sans avoir été formé et sans l'autorisation de vos superviseurs ou si vous êtes âgé de moins de 18 ans. Lisez le mode d'emploi avant d'utiliser la trancheuse.
- 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 une source d'alimentation appropriée.
- **NE TOUCHEZ JAMAIS LA LAME.** Gardez les mains et les bras à l'écart de toutes les pièces mobiles.
- **N'UTILISEZ JAMAIS** la trancheuse sans que le protège-lame et l'anneau de protection de la lame soient solidement installés.
- **SOYEZ VIGILANT** lorsque la trancheuse est allumée et en mouvement.
- **NE TENEZ JAMAIS LE PRODUIT ALIMENTAIRE LORSQUE VOUS TRANCHEZ.** Tenez uniquement la poignée du poussoir pour trancher.
- **N'ESSAYEZ PAS D'ATTRAPER LES TRANCHES AVEC VOTRE MAIN.** Laissez tomber les tranches sur le plateau à tranches.
- **ÉTEIGNEZ TOUJOURS** la trancheuse 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'AFFÛTAGE, L'ENTRETIEN OU LE DÉMONTAGE DE PIÈCES,** ÉTEIGNEZ toujours la trancheuse, tournez le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête, retirez le plateau porte-produit, 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 la 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 sa réception. Si l'appareil est endommagé, conservez l'emballage et contactez le transporteur dans un délai de quinze (15) jours de la date de livraison et contactez immédiatement le fournisseur de l'appareil. **Vous n'avez aucun recours pour des dégâts après quinze (15) jours suivant la réception.**
2. Quatre pieds en caoutchouc, de l'huile à lubrifier, et un mode d'emploi accompagnent la trancheuse. 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, altérez, ni modifiez **JAMAIS** cet appareil. Cela peut être dangereux et annulera la garantie.
- N'utilisez **JAMAIS** la trancheuse sans que le protège-lame soit solidement installé.
- N'utilisez **JAMAIS** la trancheuse sans l'étiquette d'avertissement attachée (reportez-vous à la page 4 pour son emplacement).

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



**N'UTILISEZ JAMAIS LA TRANCHEUSES SANS QUE LES PIEDS EN CAOUTCHOUC SOIENT INSTALLÉS.**

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.



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

# Installation



**CETTE MACHINE EST FOURNIE 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. 7-1 et Fig. 7-2).**

5. Inspectez la trancheuse pour vous assurer que toutes les pièces ont été livrées.
6. Assurez-vous que le protège-lame, l'anneau de protection de la lame, et l'affûteur sont en place.
7. Assurez-vous que les étiquettes de mise en garde sont à la bonne place et lisibles. Le mode d'emploi doit être disponible près de la trancheuse.
8. Complétez le formulaire de garantie en ligne à [www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form](http://www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form).
9. Affichez le tableau mural dans un endroit visible près de la trancheuse auquel se reporter pour le nettoyage, la désinfection et l'entretien de la trancheuse. Reportez-vous au tableau mural et au mode d'emploi pour un nettoyage, une désinfection et une inspection correcte de votre trancheuse.
10. Nettoyez la trancheuse en suivant les procédures décrites dans la section de nettoyage (pages 10 et 11) avant d'utiliser la trancheuse.
11. Contactez votre représentant local ou Globe directement si vous avez des questions ou des problèmes avec l'installation ou l'utilisation de cette trancheuse.



Figure 7-1 Correct



Figure 7-2 **INCORRECT**

# Mode d'emploi



## LAME DE COUTEAU TRANCHANTE

### POUR ÉVITER LES BLESSURES GRAVES :

- Ne touchez **JAMAIS** la trancheuse sans avoir été formé et sans l'autorisation de vos superviseurs ou si vous êtes âgé de moins de 18 ans. Lisez le mode d'emploi avant d'utiliser la trancheuse.
- **NE TOUCHEZ JAMAIS LA LAME.** Gardez les mains et les bras à l'écart de toutes les pièces mobiles.
- **N'UTILISEZ JAMAIS** la trancheuse sans que le protège-lame et l'anneau de protection de la lame soient solidement installés.
- **SOYEZ VIGILANT** lorsque la trancheuse est allumée et en mouvement.
- **NE TENEZ JAMAIS LE PRODUIT ALIMENTAIRE LORSQUE VOUS TRANCHEZ.** Tenez uniquement la poignée du poussoir pour trancher.
- **N'ESSAYEZ PAS D'ATTRAPER LES TRANCHES AVEC VOTRE MAIN.** Laissez tomber les tranches sur le plateau à tranches.
- **APRÈS CHAQUE UTILISATION ÉTEIGNEZ TOUJOURS** la trancheuse et tournez le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête.
- **AVANT LE NETTOYAGE, L'AFFÛTAGE, L'ENTRETIEN OU LE DÉMONTAGE DE PIÈCES, ÉTEIGNEZ** 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, débranchez le cordon d'alimentation et retirez le plateau porte-produit.

### UTILISATION DE LA TRANCHEUSE

1. Serrez toutes les molettes avant d'utiliser la trancheuse.
2. Avec la trancheuse **ÉTEINTE**, tirez le plateau porte-produit complètement vers vous et placez le produit alimentaire sur le plateau porte-produit. Tranchez uniquement des produits désossés et dégelés avec la trancheuse. Utilisez le poussoir pour maintenir le produit en place.
3. Tournez le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens antihoraire sur la position désirée. Après le tranchage, tournez toujours le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête pour fermer la table de tranchage.
4. Allumez la trancheuse en appuyant sur le bouton de démarrage. Le voyant d'alimentation situé à proximité du bouton d'allumage s'allume.



# Mode d'emploi



**NE TENEZ PAS** le produit alimentaire avec votre main. Ne placez jamais votre main sur ou à proximité du plateau porte-produit lorsque la trancheuse est allumée. La poignée du plateau porte-produit est la seule partie de la trancheuse vous devez toucher lorsque vous tranchez.

- Utilisez la poignée du plateau porte-produit pour déplacer manuellement le plateau porte-produit d'avant en arrière. La poignée du plateau porte-produit est la seule partie de la trancheuse vous devez toucher lorsque vous tranchez. N'attrapez 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** entièrement le plateau porte-produit vers vous. **ÉTEIGNEZ** la trancheuse et fermez la table de tranchage avant d'ajuster le produit et le poussoir.

- Après la dernière course de tranchage, tirez le plateau porte-produit entièrement vers vous. Éteignez la trancheuse en appuyant sur le bouton d'arrêt. Le voyant d'alimentation s'éteint. Tournez toujours 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 sur le plateau porte-produit.

# Nettoyage et désinfection

## AVERTISSEMENT



## LAME DE COUTEAU TRANCHANTE

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

- AVANT LE NETTOYAGE, L'AFFÛTAGE, L'ENTRETIEN OU LE DÉMONTAGE DE PIÈCES, éteignez toujours la trancheuse, tournez le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête, et débranchez le cordon d'alimentation.
- Ne tentez JAMAIS de nettoyer la trancheuse lorsque la lame tourne.
- Ne tentez JAMAIS de retirer la lame de la trancheuse. Elle 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 la 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 la 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 est souhaitable de porter des gants de protection résistants à la coupure pendant le 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](http://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 nettoyer.
- Il est extrêmement important de se conformer aux instructions sur le récipient de désinfectant pour assurer une désinfection correcte. Laissez les pièces sécher 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 souhaitable de porter des gants de protection résistants à la coupure pendant le nettoyage.

# Nettoyage et désinfection

## DÉMONTAGE ET NETTOYAGE

1. ÉTEIGNEZ la trancheuse.
2. Tournez le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens horaire en dépassant le "0" jusqu'à ce qu'il s'arrête et que la table couvre la lame.
3. Débranchez l'appareil.
4. Retirez le poussoir du plateau porte-produit. Tenez le poussoir et dévissez la tige coulissante (Fig. 11-1). Retirez la tige coulissante du pivot du poussoir.
5. Retirez le plateau porte-produit. Désérrez la poignée de déverrouillage qui attache le plateau porte-produit au bras (Fig. 11-2). Retirez le plateau porte-produit de la trancheuse.
6. Démontez le plateau porte-produit. Utilisez la molette à l'arrière du plateau porte-produit pour dévisser le plateau porte-produit en trois pièces distinctes (voir photos ci-dessous).

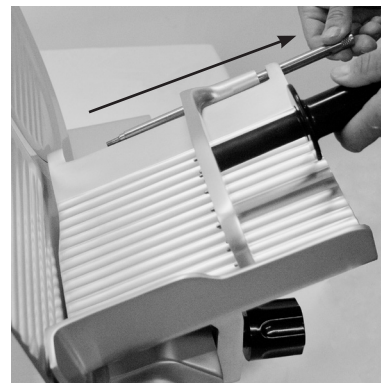
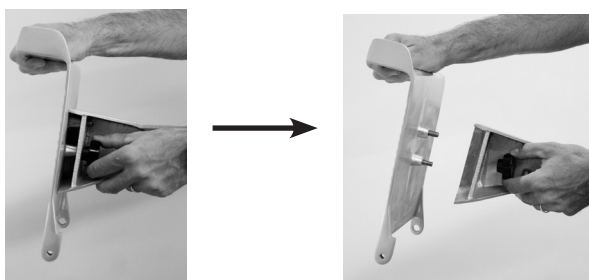


Figure 11-1



Figure 11-2

**!** **SOYEZ VIGILANT. L'étape suivante va exposer la lame.**

7. Retirez l'affûteur de lame. Desserrez la vis sur le cou de l'affûteur, puis soulevez l'affûteur et écartez-le de la trancheuse (Fig. 11-3).
8. Retirez le couvre-lame en tournant la molette de déverrouillage du couvre-lame dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il se libère (Fig. 11-4), tout en maintenant soigneusement le bord du couvre-lame, et en soulevant le couvre-lame vers le haut pour le retirer.

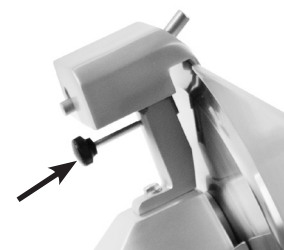


Figure 11-3

**!** **REMARQUE:** N'utilisez **JAMAIS** la trancheuse sans le protège-lame.

**!** **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.

9. Retirez le déflecteur de tranche. Le déflecteur de tranche peut être enlevé en dévissant les molettes de vissage (Fig. 11-4).

Placez toutes les pièces amovibles 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 sont : le plateau porte-produit et toutes ses pièces, le poussoir, la tige coulissante, le protège-lame, l'affûteur et le déflecteur de tranche.



Figure 11-4

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 plateau porte-produit et toutes ses pièces, le protège-lame, l'affûteur et le déflecteur de tranche 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 de les réinstaller.**

# Nettoyage et désinfection

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

10. 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. 12-1). Vaporisez les deux côtés de la lame, la table de tranchage 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 12-1

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

**⚠ ATTENTION** Ne laissez aucune humidité pénétrer dans le moyeu de la lame.

Avant de rattacher les pièces de la trancheuse, la trancheuse doit être entièrement nettoyée, désinfectée et laissée sécher à l'air.

11. Faites tremper un chiffon propre dans une solution de détergent doux et d'eau chaude. Éliminez tout excès d'eau du chiffon. Avec la table de la trancheuse complètement fermée, essuyez la table de la trancheuse en commençant par la lame et en tirant vers vous. N'essuyez jamais la table de tranchage en direction de la lame. Vaporisez ou essuyez un désinfectant sur la table et laissez sécher à l'air.
12. 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 vaporisant 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. Réinstallez **prudemment** le déflecteur de tranche.
2. Retirez le protège-lame. Placez le protège-lame au-dessus de la lame, en le centrant sur le moyeu de la lame. Puis, tout en maintenant le couvre-lame en place d'une main, commencez à tourner avec votre autre main la molette de déverrouillage du protège-lame dans le sens horaire jusqu'à ce que le protège-lame soit bien en place.

**⚠ REMARQUE:** N'utilisez **JAMAIS** la trancheuse sans le protège-lame.

3. Réinstaller l'affûteur. Attachez-le à la partie supérieure de la trancheuse et attachez-le bien avec la molette de déverrouillage de l'affûteur (Fig 12-3).

**⚠ REMARQUE :** N'utilisez **PAS** l'affûteur avec des pierres humides.

**⚠ IMPORTANT :** Avant d'utiliser la trancheuse, l'affûteur doit être en place et bien fixé.



Figure 12-2

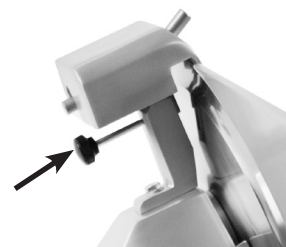


Figure 12-3

# Nettoyage et désinfection

4. Remontez le plateau porte-produit. (Fig. 13-1).
5. Remplacez le plateau porte-produit nettoyé et désinfecté sur le bras du plateau. Serrez fermement la molette de déverrouillage pour éviter du «jeu» entre le plateau porte-produit et le bras (Fig. 13-2).
6. Réinstallez le poussoir. Alignez le poussoir avec le plateau porte-produit et insérez la tige coulissante à travers le plateau et le poussoir (Fig 13-3). Laissez le poussoir reposer sur le plateau porte-produit et vissez la tige coulissante au plateau porte-produit de la trancheuse.
7. Branchez le cordon d'alimentation.

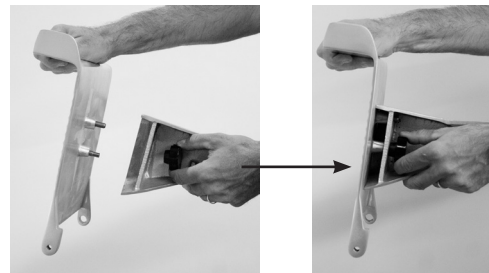


Figure 13-1

## **INSPECTION**

INSPECTEZ L'APPAREIL POUR IDENTIFIER DES PIÈCES ENDOMMAGÉES OU CASSÉES Y COMPRIS LES JOINTS. Une inspection visuelle minutieuse de toute la trancheuse et de ses pièces doit être accomplie. 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 endroits qui peuvent être plus difficiles à nettoyer et à désinfecter.



Figure 13-2



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.

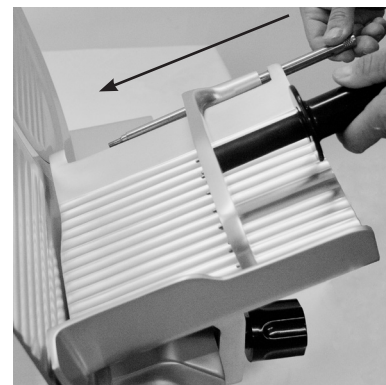


Figure 13-3

# Affûtage de la lame



## LAME DE COUTEAU TRANCHANTE

### POUR ÉVITER LES BLESSURES GRAVES :

- 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 retirez le plateau porte-produit avant d'affûter.
- N'affûtez **JAMAIS** la trancheuse à moins que toutes les protections soient installées.
- N'utilisez **JAMAIS** la trancheuse sans l'affûteur.

### QUAND ET À QUELLE FRÉQUENCE AFFÛTER LA LAME

1. Les symptômes d'une lame émoussée sont les excès de déchets ou une «queue» sur la partie non tranchée qui reste sur le plateau porte-produit.
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



**Assurez-vous que le protège-lame est en place et bien fixé avant d'affûter.**

1. Éteignez et débranchez la trancheuse. Tournez le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête de façon à ce que la table de tranchage recouvre le bord de la lame.
2. Retirez le plateau porte-produit de la trancheuse.
3. Nettoyez et séchez les deux côtés de la lame avant affûtage, en suivant les instructions pour le nettoyage de la lame aux pages 11 à 13.

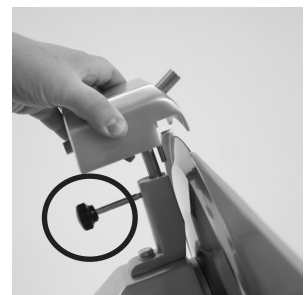


Figure 14-1



**REMARQUE :** Le protège-lame doit être en place pendant l'affûtage.

4. Desserrez la molette de déverrouillage de l'affûteur en la tournant plusieurs fois dans le sens antihoraire (Fig. 14-1).



**SOYEZ VIGILANT. L'étape suivante va exposer la lame.**

5. Soulevez le couvercle de l'affûteur (Fig. 14-1), tournez-le dans le sens horaire (Fig. 14-2) et abaissez-le en position avec la lame entre les deux pierres (Fig. 14-2).
6. Serrez la molette de déverrouillage de l'affûteur (Fig. 14-1) pour fixer l'affûteur

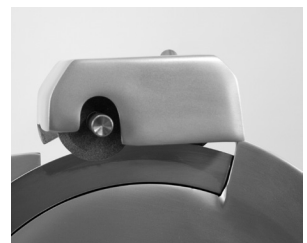


Figure 14-2

# Affûtage de la lame

## AFFÛTAGE DE LA LAME - (procédure ordinaire)

1. Branchez et sélectionnez le bouton de démarrage sur la trancheuse.
2. Poussez en même temps sur le bouton de la pierre à meuler # 1 (Fig. 15-1) et sur le bouton de la pierre à aiguiser # 2 (Fig. 15-2) de manière à ce que les deux pierres soient en contact avec la lame. Maintenez la pression sur les boutons pendant 5-10 secondes.

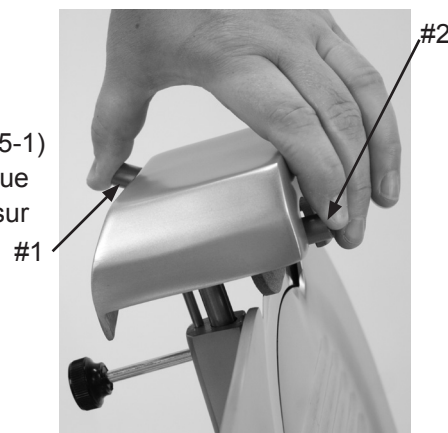


Figure 15-1



**ÉTEIGNEZ LA TRANCHEUSE avant d'inspecter.**

## AFFÛTAGE DE LA LAME - (procédure étendue)

**REMARQUE: Utilisez la procédure étendue si la procédure d'affûtage ordinaire ne produit pas de résultats satisfaisants.**

1. Démarrez la trancheuse.
2. Poussez sur le bouton #1 de la pierre à meuler (Fig. 15-1) de manière à ce que la pierre aiguisé la face arrière de la lame. Maintenez la pression sur le bouton pour 30 secondes.
3. Poussez en même temps sur le bouton de la pierre à meuler # 1 (Fig. 15-1) et sur le bouton de la pierre à aiguiser # 2 (Fig. 15-2) de manière à ce que les deux pierres soient en contact avec la lame. Maintenez la pression sur le bouton pour 5 secondes.



**ÉTEIGNEZ LA TRANCHEUSE avant d'inspecter.**

## APRÈS L'AFFÛTAGE

1. ÉTEIGNEZ la trancheuse et débranchez le cordon d'alimentation.
2. Desserrez la molette de déverrouillage de l'affûteur.
3. Tournez l'affûteur et replacez-le dans sa position de rangement.
4. Serrez la molette de déverrouillage de l'affûteur (Fig. 15-2).
5. **Nettoyez et désinfectez** complètement la trancheuse comme décrit aux pages 10 à 13.
6. Réinstallez le plateau porte-produit et branchez le cordon d'alimentation.

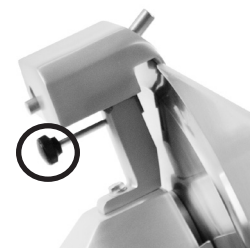


Figure 15-2



**IMPORTANT :** Avant d'utiliser la trancheuse, l'affûteur doit être en place et bien fixé.

# Inspections, entretien simple et réparations

**WARNING**



## LAME DE COUTEAU TRANCHANTE POUR EVITER LES BLESSURES GRAVES :

- **AVANT LE NETTOYAGE, L’AFFÛTAGE, 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 et retirez le plateau porte-produit.
- **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 MARCHÉ/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 jusqu'à ce qu'il s'arrête.
- **UTILISEZ UNIQUEMENT** des accessoires Globe correctement installés sur la trancheuse.

### 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 comprendre: rechercher des pièces endommagées, des joints cassés, et les endroits qui peuvent être plus difficiles à nettoyer et à désinfecter.

**WARNING**

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. 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!**

### Tige coulissante du plateau porte-produit

Il est nécessaire de lubrifier la tige coulissante du plateau porte-produit avec de l'huile Globe s'il devient difficile de pousser le plateau.

1. Assurez-vous que trancheuse est éteinte et débranchée. Retirez ensuite le plateau porte-produit.
2. Inclinez la trancheuse sur son extrémité.
3. Placez quelques gouttes d'huile Globe sur la tige coulissante (Fig. 17-1) vers le haut de la tige.
4. Remettez la trancheuse dans sa position normale.
5. Poussez le plateau porte-produit plusieurs fois en avant et en arrière pour répartir l'huile sur la tige coulissante.
6. Réinstallez le plateau porte-produit.
7. Branchez la trancheuse.

Tige coulissante

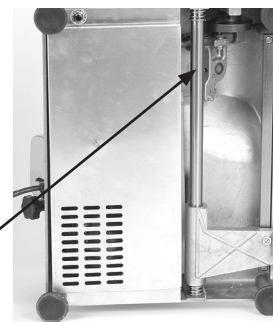


Figure 17-1

Axe principal

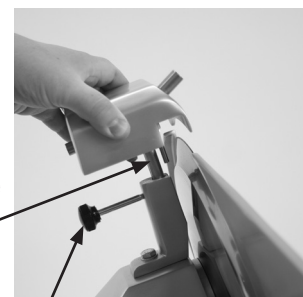


Figure 17-2

Molette de déverrouillage de l'affûteur

### Axes de l'affûteur

Il est nécessaire de lubrifier chaque semaine les axes de l'affûteur avec de l'huile Globe.

1. Desserrez la molette de déverrouillage de l'affûteur et soulevez l'affûteur pour le retirer (Fig. 17-2).
2. Déposez quelques gouttes d'huile Globe sur l'axe derrière chaque pierre d'affûtage (Figure 17-3).
3. Appuyez quelques fois sur les deux boutons de l'affûteur pour répartir l'huile sur les axes.
4. Déposez quelques gouttes d'huile Globe sur l'arbre principal (Fig. 17-2), remplacez l'affûteur en position et serrez la molette de déverrouillage de l'affûteur.
5. Essuyez tout excès d'huile qui coule sur la trancheuse.

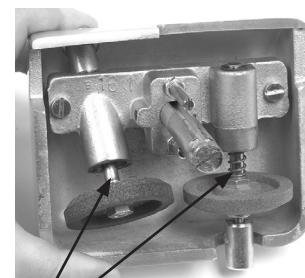


Figure 17-3

Axes

**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 nettoyés, il est très important de lubrifier tous les axes de l'affûteur avec de l'huile Globe par après !**

Tige coulissante du poussoir

### Tige coulissante du poussoir

La tige coulissante du poussoir doit être lubrifiée chaque semaine avec quelques gouttes d'huile Globe ou lorsqu'une résistance excessive se fait sentir.

1. Déposez quelques gouttes d'huile Globe sur la tige coulissante (Fig. 17-4).
2. Faites glisser le poussoir de haut en bas pour répartir l'huile.



Figure 17-4

# Guide de dépannage

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
La trancheuse 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.
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 table de tranchage	Appelez le service de dépannage pour régler la table de tranchage.
	Lame trop petite	Faites installer une nouvelle lame.
Métal frottant contre la lame	Protège-lame	Resserrez la molette de déverrouillage du protège-lame.
	Plateau porte-produit	Serrez ou réglez la poignée du plateau porte-produit.
	Poussoir	Faites remplacer le poussoir défectueux.
	Table de tranchage	Appelez le service de dépannage pour régler la table de tranchage.
Plateau porte-produit difficile à pousser	Aucune lubrification	Graissez entièrement les tiges de glissement avec de l'huile Globe. <b>N'utilisez pas d'huile végétale !</b>
Difficile à affûter	Pierres sale, 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. Graisser les axes avec de l'huile Globe après.
	Lame sale	Nettoyez le haut et le bas de la lame.
	Pierres usées	Faites remplacer les pierres.
	Pierres pas correctement alignées	Faites régler l'affûteur.
La trancheuse s'arrête	Surchauffe du moteur	Attendez 10-15 minutes pour refroidir la trancheuse. Appuyez sur le bouton de réenclenchement, puis démarrez la trancheuse.

Si le problème persiste et que la solution recommandée ne résout pas le problème, veuillez contacter le service à la clientèle de Globe au 866-260-0522.



## Garantie limitée de la trancheuse

Globe Food Equipment Company («GFE») garantit à l'acheteur original d'un nouvel appareil que ledit appareil, lorsqu'il est installé en Amérique du Nord conformément à nos instructions et soumis à une utilisation normale, est exempt de défauts de matériaux ou de fabrication pendant une période de un (1) an à partir de l'installation ou 18 mois à compter de la date effective d'expédition, selon la première éventualité.

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

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

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

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

Cette garantie n'est pas en vigueur jusqu'à réception dans les 30 jours à compter de la date d'installation du formulaire d'enregistrement en ligne d'installation et de garantie dûment rempli et signé numériquement. Complétez l'enregistrement de la garantie à : <http://www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form>.

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

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

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

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE  
LISEZ LE CODE QR AVEC VOTRE APPAREIL MOBILE OU  
RENDEZ-VOUS SUR [WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM](http://WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM) POUR  
REPLIR ET SOUMETTRE VOTRE GARANTIE.

[www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form](http://www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form).

