

Modèle GC512

N° de série: _____

Mode d'emploi pour la Trancheuse *Chefmate*™ modèle GC512

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.

Table des matières

ATTENTION PROPRIÉTAIRES ET UTILISATEURS 3

COMPOSANTS CLÉS DE LA TRANCHEUSE..... 4

CONSEILS DE SÉCURITÉ POUR LA TRANCHEUSE *CHEFMATE*™ 5

INSTALLATION 6-7

MODE D'EMPLOI..... 8-9

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION 9-11

INSPECTION..... 12

AFFÛTAGE DE LA LAME..... 12-14

ENTRETIEN ET RÉPARATION SIMPLES 16-17

GUIDE DE DÉPANNAGE..... 19

GLOBE FOOD EQUIPMENT COMPANY
2153 DRYDEN RD.
DAYTON, OH 45439
TÉLÉPHONE : 937-299-5493
SANS FRAIS : 800-347-5423
COURRIEL: info@globefoodequip.com
SITE WEB : www.globefoodequip.com

© Globe Food Equipment Company, 2025

Imprimé aux E.U.

07182014
Ver. 1 Rev. 2_2025

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

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

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



ou



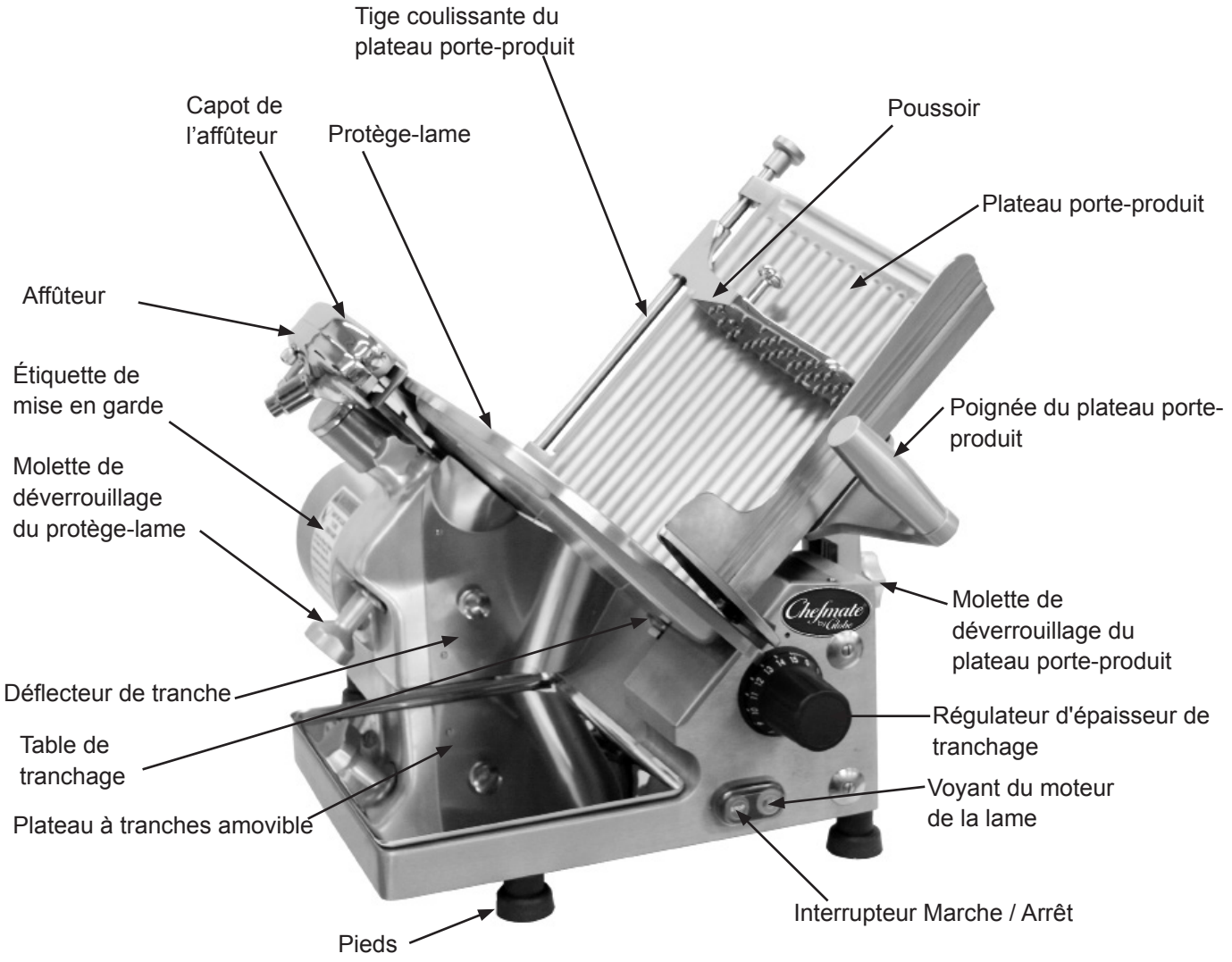
Les avertissements relatifs à de possibles dommages à l'appareil sont signalés par :



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 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 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 clés de la trancheuse



Consignes de sécurité pour la trancheuse *Chefmate*™

⚠ AVERTISSEMENT



LAME DE COUTEAU TRANCHANTE

POUR ÉVITER LES BLESSURES GRAVES :

- Ne touchez **JAMAIS** cette trancheuse sans avoir reçu une formation et l'autorisation de votre superviseur ou si vous êtes âgé de moins de 18 ans. Lisez d'abord ce mode d'emploi.
- 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 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, l'affûteur, et l'anneau de protection de la lame soient solidement installés.
- Ne placez **JAMAIS** la main dans l'ouverture du plateau porte-produit sur le côté droit de la trancheuse.
- **UTILISEZ UNIQUEMENT LA POIGNÉE DU PLATEAU PORTE-PRODUIT** pour pousser le plateau porte-produit lors du tranchage manuel.
- **UTILISEZ UNIQUEMENT LA POIGNEE DU POUSSOIR, PAS VOTRE MAIN,** pour maintenir les produits alimentaires lors du tranchage. Ne placez jamais votre main sur ou à proximité du plateau porte-produit lorsque la trancheuse est allumée.
- **N'ESSAYEZ PAS D'ATTRAPER LES TRANCHES AVEC VOTRE MAIN**. Laissez tomber les tranches sur le plateau à tranches.
- **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, retirez le plateau porte-produit et débranchez le cordon d'alimentation électrique.
- **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 entièrement la trancheuse car n'importe quelle surface de la trancheuse peut être contaminée. Le propriétaire et l'utilisateur de la trancheuse sont responsables de se conformer à 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.

Installation

DÉBALLAGE

1. Déballez 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 nº 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 trancheuse vous devriez recevoir: une bouteille d'huile Globe, un tableau mural, et un mode d'emploi. Contactez Globe ou votre fournisseur local si vous n'avez pas reçu tous ces articles. Enregistrez votre garantie en ligne à www.globefoodequip.com.

⚠ AVERTISSEMENT

POUR ÉVITER LES BLESSURES GRAVES
INSTALLER LA TRANCHEUSE DANS UNE AIRE DE TRAVAIL ADÉQUATE

- Installez **TOUJOURS** l'appareil dans un espace de travail disposant d'un éclairage et d'un espace suffisants.
- Utilisez la trancheuse **UNIQUEMENT** sur une surface horizontale solide plane, antidérapante et ininflammable.
- Ne contournez, n'altérez, ni modifiez **JAMAIS** cet appareil. Cela peut être dangereux et annulera la garantie.
- N'utilisez **JAMAIS** la trancheuse sans que le protège-lame, l'affûteur, et le couvercle soient solidement installés.
- N'utilisez **JAMAIS** la trancheuse sans l'étiquette d'avertissement attachée (voir page 4 pour l'emplacement).

INSTALLATION

1. Lisez attentivement ce manuel avant l'installation et l'utilisation. Ne procédez **PAS** à son installation et à son utilisation si vous avez des questions ou ne comprenez pas quelque chose 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 enfants et des visiteurs.

UTILISEZ AU MOINS DEUX PERSONNES POUR DÉPLACER LA TRANCHEUSE VERS L'EMPLACEMENT OÙ ELLE SERA UTILISÉE. N'ESSAYEZ JAMAIS DE SOULEVER LA TRANCHEUSE SEUL.

5. Assurez-vous que la trancheuse est de niveau. Si la trancheuse vacille ou est instable après avoir été placée sur la table ou sur le comptoir, réglez les pieds en caoutchouc jusqu'à ce la trancheuse soit de niveau.
6. Affichez le tableau mural Globe là où il peut être facilement vu par l'utilisateur.
7. Inspectez la trancheuse pour vous assurer que toutes les pièces ont été livrées.
8. Assurez-vous que le protège-lame, l'affûteur, ainsi que l'anneau de protection de la lame sont en place.

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. SI LA PRISE NE DISPOSE PAS DU TYPE DE TERRE CORRECT, 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. 7-1 et Fig. 7-2).

9. Inspectez la trancheuse pour vous assurer que toutes les pièces ont été livrées.

10. Assurez-vous que le protège-lame et l'affûteur sont en place.

11. Assurez-vous que l'étiquette de mise en garde est correctement placée et lisible et que le manuel d'utilisation est disponible près de la trancheuse.

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

13. Nettoyez la trancheuse avant de l'utiliser. Reportez-vous à la section Instructions de nettoyage et de désinfection.

14. Contactez votre représentant local ou Globe directement si vous avez des questions ou des problèmes avec l'installation ou l'utilisation de cette trancheuse.

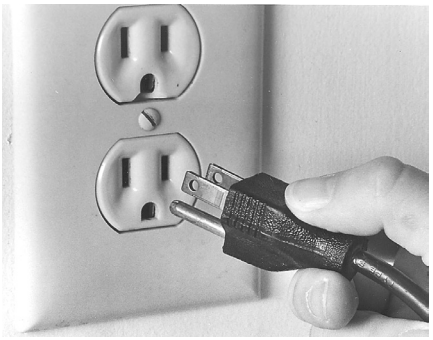


Figure 7-1 Correct

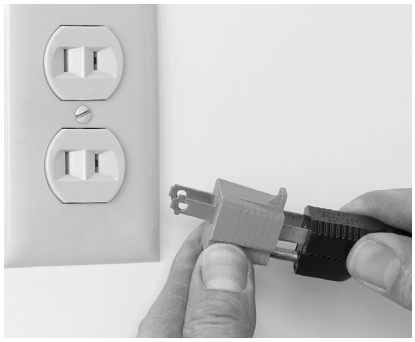


Figure 7-2 **INCORRECT**



LAME DE COUTEAU TRANCHANTE

POUR ÉVITER LES BLESSURES GRAVES :

- Ne touchez **JAMAIS** cette trancheuse sans avoir reçu une formation et l'autorisation de votre superviseur ou si vous êtes âgé de moins de 18 ans. Lisez d'abord ce mode d'emploi.
- **N'UTILISEZ JAMAIS** la trancheuse sans que le protège-lame, l'affûteur, et l'anneau de protection de la lame soient solidement installés. Gardez les mains et les bras à l'écart de toutes les pièces mobiles.
- **UTILISEZ UNIQUEMENT la poignée du plateau porte-produit** pour pousser le plateau porte-produit lors du tranchage manuel.
- **UTILISEZ UNIQUEMENT LA POIGNÉE DU POUSSOIR, PAS VOTRE MAIN,** pour maintenir les produits alimentaires lors du tranchage. Ne placez jamais votre main sur ou à proximité du plateau porte-produit lorsque la trancheuse est allumée.
- **N'ESSAYEZ PAS D'ATTRAPER LES TRANCHES AVEC VOTRE MAIN.** Laissez tomber les tranches sur le plateau à tranches.
- **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, débranchez le cordon d'alimentation et retirez le plateau porte-produit.

UTILISATION DE LA TRANCHEUSE

1. 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.
2. Assurez-vous que toutes les boutons sont serrés avant d'utiliser la trancheuse.
3. Tournez le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens antihoraire sur la position désirée. Après avoir terminé le tranchage, tournez toujours le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens horaire pour fermer la table de tranchage.
4. Allumez la trancheuse.

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.

5. Utilisez la poignée du plateau porte-produit pour pousser 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 quand 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 le plateau porte-produit entièrement vers vous, éteignez la trancheuse, et fermez la table de tranchage avant d'ajuster le produit et le poussoir.

6. Après la dernière course de tranchage, tirez le plateau porte-produit entièrement vers vous. Éteignez la trancheuse et tournez le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête pour fermer la table de tranchage.
7. Vous pouvez maintenant charger et décharger les produits alimentaires sur le plateau porte-produit.

Nettoyage et désinfection

AVERTISSEMENT



LAME DE COUTEAU TRANCHANTE

POUR ÉVITER DE GRIÈVEMENT BLESSER L'UTILISATEUR DE LA TRANCHEUSE ET 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.
- 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 son bon fonctionnement, lors de l'affûtage et du nettoyage.

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.

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).

ATTENTION

- **NE PAS** arroser, laver à la pression ou verser de l'eau sur la trancheuse.
- **NE JAMAIS** utiliser un tampon á 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 !**

Nettoyage et désinfection

DÉMONTAGE ET NETTOYAGE



Figure 10-1

1. Éteignez la trancheuse, tournez le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête de sorte que la table recouvre le bord de la lame et débranchez le cordon d'alimentation.

2. Retirez le poussoir et la tige coulissante. Dévissez la tige coulissante (Fig. 10-1) de la base du plateau porte-produits, libérant ainsi poussoir et la tige coulissante.

3. Retirer le plateau porte-produit en tournant la poignée de déverrouillage du plateau porte-produit (Fig. 10-2). **SEULEMENT deux tours dans le sens antihoraire.** Soulevez le plateau porte-produit de son bras de support (Fig. 10-3).



Figure 10-2

NE tournez PAS la poignée de déverrouillage du plateau porte-produit plus de deux tours. La trancheuse ne fonctionnera pas correctement si la poignée a été retirée.

4. Le déflecteur de tranche peut être enlevé en dévissant les molettes de vissage (Fig. 10-2).

5. Retirez le plateau à tranches de la base de la trancheuse pour le nettoyage.

SOYEZ PRUDENT. Les étapes suivantes vont exposer la lame.

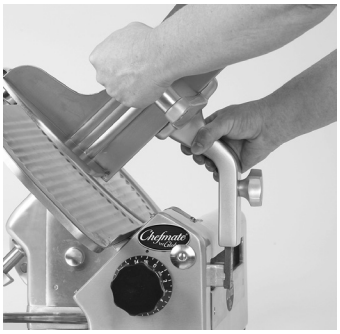


Figure 10-3

6. Nettoyez et désinfectez l'affûteur. Retirez le capot de l'affûteur de lame en dévissant la vis du haut située sur l'arrière de l'affûteur, ce qui expose les pierres (fig. 10-4). Retirez les débris alimentaires avec une brosse. Nettoyez et désinfectez entièrement l'affûteur. Après que l'affûteur a été nettoyé, désinfecté, et laissé sécher à l'air, replacez le capot de l'affûteur et vissez-le.

   REMARQUE : Laissez les pierres sécher complètement avant d'utiliser l'affûteur.

7. Retirez le protège-lame en tournant la molette de déverrouillage du protège-lame dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il se libère (Fig. 10-5). Tout en maintenant les molettes sur le couvre-lame, soulevez délicatement le couvre-lame vers le haut pour le retirer.

   REMARQUE : La trancheuse ne démarre pas si le protège-lame a été retiré.



Figure 10-5

8. Placez toutes les pièces amovibles dans un évier à trois compartiments avec de l'eau chaude et un détergent doux; laissez tremper, nettoyez et frottez bien toutes les surfaces. Les pièces amovibles comprennent : le plateau porte-produit, la tige coulissante, le poussoir, le protège-lame et bac le plateau à tranches).

   Rincez les pièces amovibles avec de l'eau fraîche et propre. Suivez les instructions sur votre étiquette désinfectant quaternaire, laissez tremper le plateau porte-produit, le protège-lame, l'affûteur et le déflecteur de tranche dans une solution de désinfectant quaternaire pendant au moins deux minutes. Laissez sécher toutes les pièces à l'air.



Figure 10-4

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

Nettoyage et désinfection

9. Ensuite, nettoyez 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 prudemment le chiffon entre la lame et l'anneau de protection (Fig. 11-1). Tout en maintenant le chiffon entre la lame et l'anneau de protection, passez-le sur toute la surface arrière de la lame. Répétez cette procédure si nécessaire. Si vous préférez, vous pouvez également utiliser une brosse en nylon. Vaporisez le désinfectant sur toutes les surfaces et laissez sécher à l'air.



Figure 11-1

10. La lame doit également être nettoyée et désinfectée. Lavez et rincez soigneusement la partie supérieure et la partie inférieure de la lame en essuyant à partir du centre de la lame vers l'extérieur (Fig. 11-2). Vaporiser les deux côtés de la lame, la table de tranchage et la toute la base de trancheuse avec désinfectant sans eau de javel et sans chlore en suivant les instructions sur votre bouteille de désinfectant quaternaire pour assurer une désinfection adéquate. Laissez sécher toutes les pièces à l'air.



Figure 11-2

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

11. Nettoyez et désinfectez la table de tranchage. 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 le couteau et en tirant vers vous. N'essuyez jamais la table de tranchage en direction de la lame.

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.

13. Désinfectez. Vaporisez les deux côtés de la lame, la table de tranchage et toute 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.

<u>Laissez sécher les pièces à l'air avant de les réinstaller.</u>

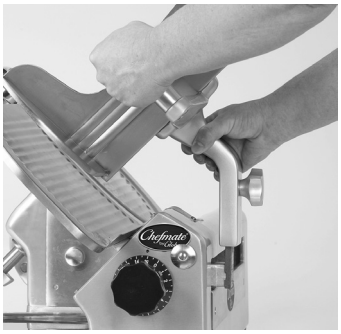


Figure 11-3

<u>REMONTAGE - RÉINSTALLEZ TOUTES LES PIÈCES AMOVIBLES</u>

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

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.

1. Réinstallez soigneusement le protège-lame nettoyé, désinfecté et sec. Tenez le couvre-lame d'une main tout en serrant fermement la molette de déverrouillage du couvre-lame avec l'autre main.

   Si vous ne l'avez pas déjà fait, après que l'affûteur ait été nettoyé, désinfecté, et laissé sécher à l'air, replacez le capot de l'affûteur et vissez-le. Avant d'utiliser la trancheuse, l'affûteur doit être en place et bien fixé.

2. Replacez le plateau porte-produit nettoyé, désinfecté et sec sur le bras du plateau (Fig. 11-3).
   Serrez bien la molette de déverrouillage du plateau porte-produit pour éviter tout "jeu" entre le plateau porte-produit et le bras du plateau porte-produit.

3. Réinstallez le poussoir et la tige coulissante. Commencez par enfiler la tige coulissante à travers le joint supérieur entre le poussoir et le plateau porte-produit. Serrez la tige coulissante à la main dans le socle du plateau porte-produit.

4. Replacez le plateau de réception nettoyé, désinfecté et sec sur le socle de la trancheuse.

5. Branchez le cordon d'alimentation.

INSPECTION

INSPECTION

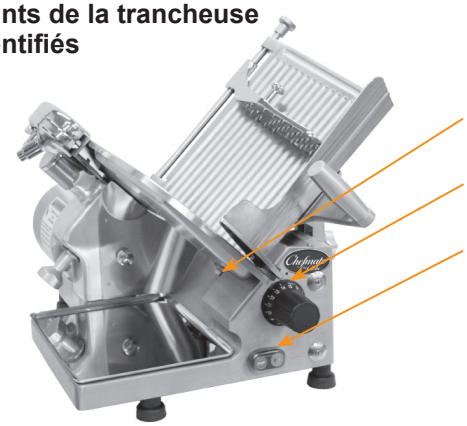
INSPECTEZ LA TRANCHEUSE POUR IDENTIFIER DES PIÈCES ENDOMMAGÉES OU CASSÉES Y COMPRIS LES JOINTS. Une inspection visuelle minutieuse de la trancheuse et de ses pièces doit être effectuée. Globe exhorte le propriétaire et l'utilisateur d'inspecter souvent tous les composants et de faire inspecter la trancheuse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

⚠ AVERTISSEMENT

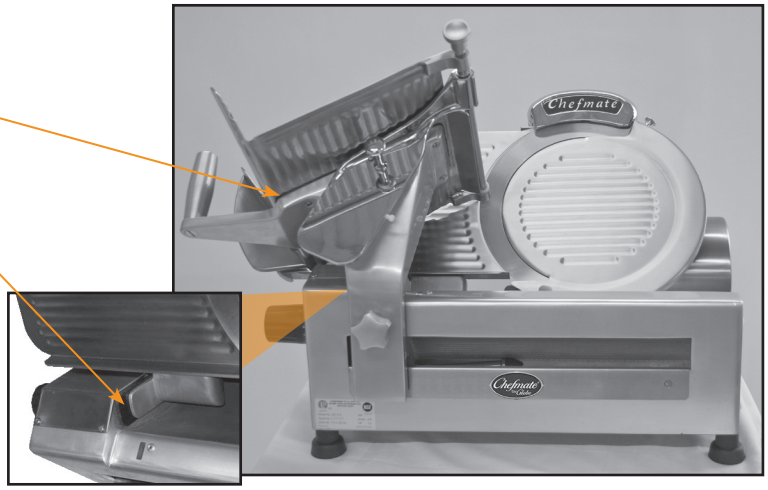
SI UN JOINT EST CONSTATÉ NE PAS ÊTRE ÉTANCHE, ÊTRE ENDOMMAGÉ OU MANQUANT, LA TRANCHEUSE DOIT ÊTRE MISE HORS SERVICE JUSQU'À SA RÉPARATION PAR UN TECHNICIEN AGRÉÉ.

ENDROITS À INSPECTER

Joints de la trancheuse identifiés



INSPECTER



Affûtage de la lame

LAME DE COUTEAU TRANCHANTE

⚠ AVERTISSEMENT



POUR ÉVITER LES BLESSURES GRAVES :

- Ne touchez **JAMAIS** la lame rotative.
- Gardez **toujours** les mains à l'écart des pièces en mouvement.
- 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.
- Nettoyez et désinfectez**TOUJOURS** l'affûteur et toute la trancheuse avant et après l'affûtage en suivant les instructions de nettoyage décrites dans ce manuel.

QUAND ET À QUELLE FRÉQUENCE AFFÛTER LA LAME

1. Les indications 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.

Affûtage de la lame

PRÉPARATION POUR L'AFFÛTAGE

⚠ 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.

⚠ **Avant l'affûtage, il est extrêmement important de complètement nettoyer et désinfecter la trancheuse conformément aux instructions contenues dans ce manuel. *La trancheuse doit être à nouveau nettoyée et désinfectée après l'affûtage.***

⚠ **Éteignez la trancheuse en appuyant sur le bouton "STOP"**

PRÉPARATION POUR L'AFFÛTAGE



Figure 13-1

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 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 dans ce manuel.

   REMARQUE : le protège-lame doit être en place pendant l'affûtage. La trancheuse ne démarrera pas si le protège-lame est retiré.


Figure 13-2

4. Desserrez la molette de déverrouillage située sur le côté de l'affûteur (Fig. 13-1). L'affûteur sautera vers le haut.

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

5. Poussez l'affûteur vers l'avant (vers la lame) jusqu'à ce que la lame soit centrée entre les deux pierres (Fig. 13-2).

6. Avec les pierres à aiguiser centrées sur la lame, appuyez sur l'affûteur (Fig. 13-3) et en le maintenant enfoncé, verrouillez-le en place en resserrant la molette de déverrouillage de l'affûteur.


Figure 13-3

Affûtage de la lame

AFFÛTAGE DE LA LAME - procédure ordinaire

1. Démarrez la trancheuse.

2. Poussez sur le bouton #1 de la pierre à meuler (Fig. 14-1) et tirez en même temps sur le bouton #2 de la pierre à aiguiser (Fig. 14-1), de manière à ce que les deux pierres soient en contact avec la lame.

   Maintenez la pression sur les boutons pour 5-10 secondes.



Figure 14-1

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. 14-1) de manière à ce que la pierre affûte le coté postérieur de la lame. Maintenez la pression sur le bouton pour 30 secondes.

3. Poussez sur le bouton #1 de la pierre à meuler (Fig. 14-1) et tirez em même temps sur le bouton #2 de la pierre à aiguiser (Fig. 14-1), de manière à ce que les deux pierres soient en contact avec la lame. Maintenez la pression sur le bouton pour 5 secondes.

Éteignez et DÉBRANCHEZ la trancheuse.

APRÈS L'AFFÛTAGE

1. Desserrez la molette de déverrouillage de l'affûteur.

2. Tirez l'affûteur à sa position initiale.

3. Appuyez sur l'affûteur et serrez la molette de déverrouillage pour le fixer en place.

4. **Nettoyez et désinfectez la trancheuse. Reportez-vous à la section Instructions de nettoyage et de désinfection.**

5. Branchez le cordon d'alimentation.

6. Réinstallez le plateau porte-produit.

N'utilisez JAMAIS la trancheuse si l'affûteur n'est pas correctement installé sur le dessus de l'appareil.

AVERTISSEMENT



LAME DE COUTEAU TRANCHANTE

POUR ÉVITER LES BLESSURES GRAVES :

- Éteignez et débranchez **TOUJOURS** la trancheuse avant l'entretien.
- Ne touchez **JAMAIS** cette trancheuse sans formation et sans l'autorisation de votre superviseur.
- Gardez **TOUJOURS** les mains à l'écart de la lame rotative et des pièces en mouvement.
- Ne modifiez, ne contournez, ou ne retirez **AUCUN** dispositif de sécurité, protecteur, ou commutateur.
- Éteignez **TOUJOURS** la trancheuse et tournez le régulateur d'épaisseur de tranchage complètement dans le sens horaire après chaque utilisation.
- **UTILISEZ UNIQUEMENT** des pièces et accessoires ***Chefmate***™ correctement installés.

LUBRIFICATION

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

ATTENTION

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.



Figure 15-1

1. Fermez la table de tranchage et débranchez la trancheuse.
2. Tirez le plateau porte-produit complètement vers l'avant (vers l'opérateur).

   REMARQUE : Il est important que le bras du plateau porte-produit soit aussi proche que possible de l'opérateur de sorte que le réservoir d'huile soit situé sous l'orifice d'huile (Fig. 15-1).
3. Ajouter quelques gouttes d'huile Globe dans l'orifice (Fig. 15-1).
4. Poussez le plateau porte-produit plusieurs fois en avant et en arrière pour répartir l'huile sur la tige coulissante.
5. Essuyez l'excès d'huile.
6. Branchez la trancheuse.

Entretien et réparation simple

⚠ ATTENTION

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

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.
2. Poussez l'affûteur vers l'avant et appliquez de l'huile sur l'arbre principal sur lequel l'affûteur se déplace (Fig. 16-1).
3. Déplacez l'affûteur d'avant en arrière pour répartir l'huile.
4. Retirez le capot avant de l'affûteur en dévissant le bouton (Fig. 16-2) jusqu'à ce que le capot se détache.
5. Déposez quelques gouttes d'huile Globe sur l'axe derrière chaque pierre d'affûtage.
6. Replacer le capot avant sur l'affûteur et fixez-le correctement.
7. Tirez l'affûteur à sa position initiale.
8. Appuyez sur l'affûteur et serrez la molette de déverrouillage pour le fixer en place.
9. Essuyez tout excès d'huile qui coule sur la trancheuse.



Figure 16-1



Figure 16-2

Tige coulissante du poussoir

La tige coulissante du poussoir doit être lubrifiée avec quelques goutes d'huile Globe toutes les semaines (ou quand une traînée excessive est ressentie).

1. Mettez quelques gouttes d'huile Globe sur la tige coulissante (Fig. 16-3).
2. Faites glisser le poussoir de haut en bas pour répartir l'huile.

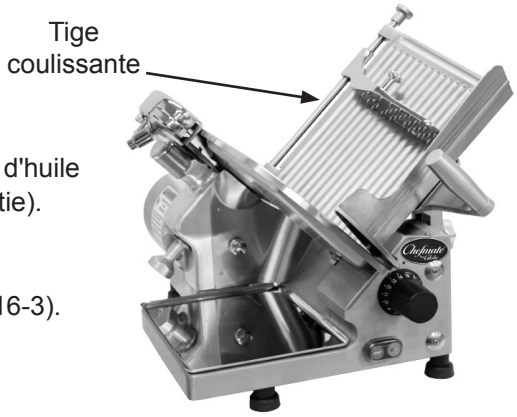


Figure 16-3

Globe recommande que tous les réglages et entretiens majeurs soient effectués par une société agréée par Globe.

Un entretien adéquat de votre trancheuse vous offrira des années de service fiable.

Notes :

Guide de dépannage

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
La trancheuse ne démarre pas.	La trancheuse n'est pas branchée.	Branchez la trancheuse.
	Commutateur sur off	Basculez le commutateur sur on.
	Protège-lame retiré ou mal installé.	Installez le protège-lame et serrez la molette de déverrouillage du protège-lame.
Coupes en lambeaux - rendement faible.	Lame émoussée.	Affûtez la lame et 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.	1. Assurez-vous que le plateau porte-produit a été correctement installé. 2. 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. **N'utilisez PAS d'huile végétale !**
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. Graisser les axes avec de l'huile Globe ensuite.
	Lame sale.	Nettoyez le haut et le bas de la lame.
	Pierres usées.	Faites remplacer les pierres.
	Pierres pas correctement alignées.	Ajustez l'affûteur.

Si le problème persiste et que la solution recommandée ne résout pas le problème, veuillez contacter notre service à la clientèle au 866-260-0522 ou au 937-299-8625.

Notes :