

Modèle G12

N° de modèle : _____

N° de série: _____

Mode d'emploi pour les trancheuses Globe modèles : G10, G12, G12A, et G14

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 GLOBE 5

INSTALLATION 6-7

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

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION 10-13

AFFÛTAGE DE LA LAME..... 15-16

ENTRETIEN ET RÉPARATION SIMPLES 17-18

GUIDE DE DÉPANNAGE..... 20

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

© Globe Food Equipment Company, 2025

00169 Ver. 1 Rev. 8 GFE 7-2025

Attention propriétaires et utilisateurs

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 autre personne non autorisée n'entrent 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 / utilisateur 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 :



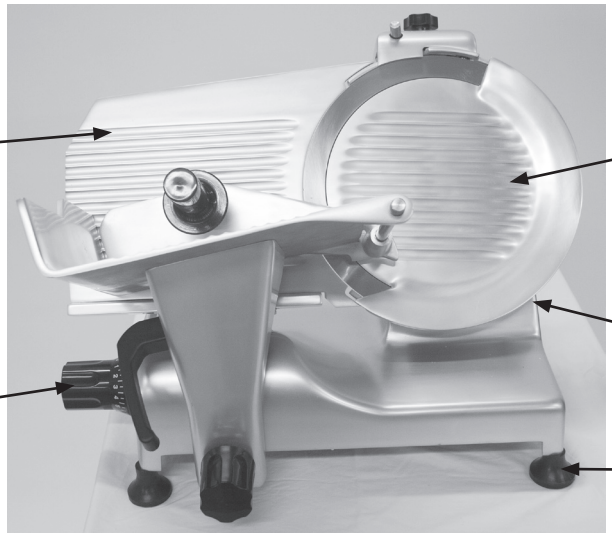
Un tableau mural des consignes de sécurité est inclus avec cet appareil. Ce tableau mural doit être placé près de la trancheuse de façon visible par l'utilisateur. Assurez-vous que ce manuel peut être facilement consulté par tout utilisateur. Globe a placé plusieurs étiquettes d'avertissement en anglais sur la trancheuse. Des étiquettes en espagnol ou en français sont également disponibles et peuvent remplacer les étiquettes en anglais si nécessaire. Si les étiquettes d'avertissement, le tableau mural ou ce manuel sont égarés, endommagés ou illisibles, ou si vous souhaitez obtenir des exemplaires supplémentaires, veuillez contacter votre représentant le plus proche ou Globe directement pour obtenir ces articles gratuitement.

Rappelez-vous que ce manuel, le tableau mural et les étiquettes d'avertissement ne remplacent pas la nécessité de rester vigilant, de former et de superviser les utilisateurs, et de faire preuve de bon sens lors de l'utilisation de cet appareil.

Composants clés de la trancheuse



Modèle G12



Modèle G12



Modèle G12

Conseils de sécurité pour la trancheuse globe

AVERTISSEMENT



LAME DE COUTEAU TRANCHANTE

POUR ÉVITER LES BLESSURES GRAVES :

- Ne touchez **JAMAIS** la 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 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, l'affûteur, et l'anneau de protection de la lame soient solidement installés.
- **AVANT D'ALLUMER LA TRANCHEUSE**, placez le levier d'engagement automatique en position "Manual" (G12A seulement).
- **SOYEZ VIGILANT**. Le plateau porte-produit se déplace d'avant en arrière pendant l'utilisation automatique et peut se déplacer dans l'une ou l'autre direction lors du démarrage (G12A seulement).
- **NE TENEZ JAMAIS LE PRODUIT ALIMENTAIRE LORSQUE VOUS TRANCHEZ**. Tenez uniquement la poignée du poussoir pour trancher.
- **NE RÉCUPÉREZ PAS LES TRANCHES AVEC VOTRE MAIN**. Laissez tomber les tranches sur le plateau à tranches.
- Après chaque usage, éteignez **TOUJOURS** la trancheuse, remettez le levier d'engagement automatique en position "Manual" (G12A seulement) et tournez le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens horaire en dépassant le "0" 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 entièrement la trancheuse car n'importe quelle surface de la trancheuse peut être contaminée. Le propriétaire / utilisateur 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.**

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 la trancheuse vous devriez recevoir: quatre pieds en caoutchouc, de l'huile de graissage et un manuel d'instruction. Contactez Globe ou votre fournisseur local si vous n'avez pas reçu tous ces articles.

⚠ AVERTISSEMENT

AFIN D'ÉVITER DES BLESSURES GRAVES, INSTALLEZ CORRECTEMENT LA TRANCHEUSE DANS UN ESPACE DE TRAVAIL ADÉQUAT

- Installez **TOUJOURS** l'appareil dans un espace de travail disposant d'un éclairage et d'un espace suffisants.
- Utilisez l'appareil **UNIQUEMENT** sur une surface solide plane, antidérapante et ininflammable.
- N'utilisez **JAMAIS** la trancheuse avec un cordon d'alimentation ou une prise d'alimentation endommagés.
- N'utilisez **JAMAIS** la trancheuse avec une rallonge.
- Ne contournez, n'altérez et ne modifiez **JAMAIS** cet appareil. Cela peut être dangereux et annulera la garantie.
- N'utilisez **JAMAIS** la trancheuse sans que le protège-lame, l'affûteur, et l'anneau de protection de la lame soient solidement installés.
- N'utilisez **JAMAIS** la trancheuse sans que toutes les étiquettes d'avertissement y soient attachées (voir leur emplacement à la page 4) 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 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.
4. Déserrez la molette de déverrouillage du plateau porte-produit qui attache le plateau porte-produit à la base de la trancheuse (Fig. 6-1).

   REMARQUE : Pour protéger le plateau porte-produit pendant le transport, le plateau porte-produit est emballé séparément. Le plateau porte-produit doit être installé sur le bras du plateau porte-produit.



Figure 6-1

5. Retirez le plateau porte-produit de la base de la trancheuse.

   REMARQUE : La molette de déverrouillage du plateau porte-produit n'est pas conçue pour être entièrement retirée.

Installation

6. Installez le plateau porte-produit sur le bras du plateau porte-produit (fig. 7-1).
7. Installez le bras du plateau porte-produit et le plateau porte-produit sur la base de trancheuse. Serrez fermement la molette de déverrouillage pour éviter du «jeu» entre le plateau porte-produit et le bras (Fig. 7-2).

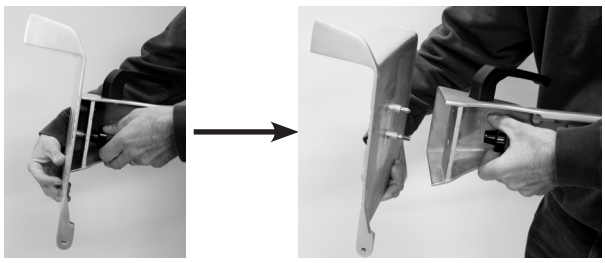


Figure 7-1

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

8. 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.



Figure 7-2

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.

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. SI LA PRISE NE DISPOSE PAS DU TYPE DE TERRE CORRECT, CONTACTEZ UN ÉLECTRICIEN. NE COUPEZ OU NE RETIREZ JAMAIS LA TROISIÈME BROCHE DE TERRE DU CORDON D'ALIMENTATION ET N'UTILISEZ JAMAIS DE FICHE D'ADAPTATION (Fig. 7-3 et Fig. 7-4).

9. Inspectez la trancheuse pour vous assurer que toutes les pièces ont été livrées.
10. Assurez-vous que le protège-lame, l'anneau de protection de la lame, et l'affûteur sont en place.
11. Assurez-vous que les étiquettes d'avertissement sont correctement placées et lisibles et que le mode d'emploi est disponible à proximité de la trancheuse.
12. Remplissez le formulaire de garantie en ligne à www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form.
13. Affichez le tableau mural fourni dans un endroit visible près de trancheuse. Reportez-vous à ce tableau mural et au mode d'emploi pour un nettoyage, une désinfection et une inspection correcte de votre trancheuse.
14. Nettoyez la trancheuse en suivant les procédures décrites dans la section Nettoyage et désinfection (pages 10 et 13) avant d'utiliser la trancheuse.
15. 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 7-3 Correct

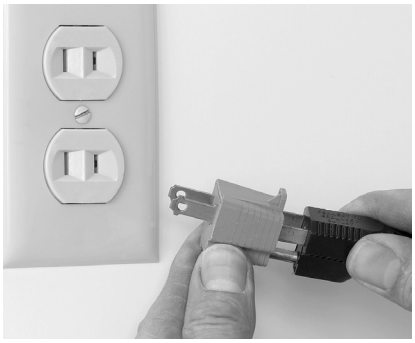


Figure 7-4 Incorrect



LAME DE COUTEAU TRANCHANTE

POUR ÉVITER LES BLESSURES GRAVES :

- Ne touchez **JAMAIS** la trancheuse sans avoir reçu une formation adéquate 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 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, l'affûteur, et l'anneau de protection de la lame soient solidement installés.
- **AVANT D'ALLUMER LA TRANCHEUSE**, placez le levier d'engagement automatique en position "Manual" (G12A seulement).
- **SOYEZ VIGILANT**. Le plateau porte-produit se déplace d'avant en arrière pendant l'utilisation automatique et peut se déplacer dans l'une ou l'autre direction lors du démarrage (G12A seulement).
- **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 usage, éteignez **TOUJOURS** la trancheuse, remettez le levier d'engagement automatique en position "Manual" (G12A seulement) et tournez le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens horaire en dépassant le "0" 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.

UTILISATION MANUELLE DE LA TRANCHEUSE

1. Assurez-vous que tous les boutons sont serrés 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. Lorsque vous utilisez le G12A comme trancheuse manuelle, assurez-vous de pousser vers le bas ou d'abaisser le levier d'engagement automatique en position "Manual" et maintenez-le dans cette position. 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 table de tranchage.
4. Allumez la trancheuse en appuyant sur le bouton de démarrage.

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 que 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.

6. Après la dernière course de tranchage, tirez le plateau porte-produit entièrement vers vous. Éteignez la trancheuse en appuyant sur le bouton d'arrêt. 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.
7. Vous pouvez maintenant charger et décharger les produits alimentaires sur le plateau porte-produit.

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE DE LA TRANCHEUSE (G12A seulement)

1. Assurez-vous que la trancheuse est éteinte. Assurez-vous que le levier d'engagement automatique est en position "Manual" (fig. 9-1) et que le plateau porte-produit se déplace librement.
2. 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. Basculez le poussoir pour tenir le produit alimentaire 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 table de tranchage.
4. Appuyez sur le bouton de démarrage.

SOYEZ VIGILANT. L'étape suivante provoque le déplacement automatique du plateau porte-produit et il peut se déplacer dans les deux sens lors du démarrage.

N'essayez JAMAIS de régler, de charger ou de décharger le plateau porte-produit lorsque la trancheuse est en mode automatique.

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

5. Pour faire déplacer le plateau porte-produit automatiquement, tirez vers le haut ou soulevez levier d'engagement automatique en position "Automatic" (Fig. 9-2).
6. Pour arrêter le mouvement automatique du plateau porte-produit, poussez vers le bas ou abaissez le levier d'engagement automatique en position "Manual".



Figure 9-1

La lame est encore en rotation bien que le plateau porte-produit est à l'arrêt.

7. Pour éteindre complètement la trancheuse et arrêter la lame, appuyez sur le bouton d'arrêt. Si le levier d'engagement automatique n'a pas déjà été remis en position "Manual", abaissez le levier en position "Manual".



Figure 9-2

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.
- N'essayez **JAMAIS** de nettoyer la trancheuse lorsque la lame tourne.
- N'essayez **JAMAIS** de retirer la lame ou l'anneau de protection de la lame de la trancheuse. Ils doivent rester sur la trancheuse pour une utilisation, un affûtage, et un nettoyage corrects.

⚠ 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

- **Évitez** d'arroser, de laver à la pression ou de verser de l'eau sur la trancheuse.
- N'utilisez **JAMAIS** un tampon á récurer, de la laine d'acier ou un matériau abrasif pour nettoyer la trancheuse.
- **N'essayez JAMAIS de nettoyer, d'affûter ou d'utiliser la trancheuse lorsque le levier de levage est en position élevée (trancheuses automatiques SEULEMENT).**
- **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 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 peut être souhaitable de porter des gants de protection résistants à la coupure pendant l'opération de nettoyage.

Nettoyage et désinfection

DÉMONTAGE ET NETTOYAGE

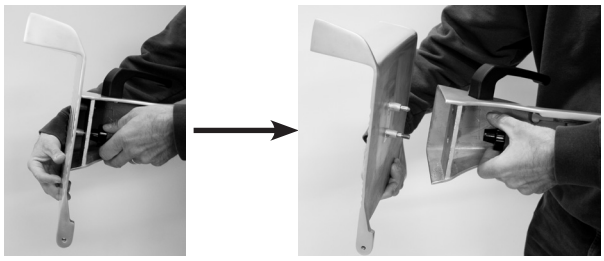

Figure 11-1

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 le cordon d'alimentation.
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 ensuite le plateau porte-produit en déserrant la molette de déverrouillage qui attache le plateau porte-produit au bras du plateau (Fig. 11-2). **Remarque : La molette de déverrouillage du plateau porte-produit n'est pas conçue pour être entièrement retirée.**

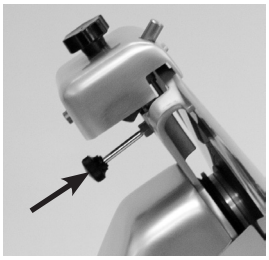
   Soulevez le plateau porte-produit de son bras.


Figure 11-2

6. Démontez le plateau porte-produit. À l'aide de la molette à l'arrière du plateau porte-produit, dévissez le plateau porte-produit en trois pièces distinctes (voir photos ci-dessous).



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


Figure 11-3

7. Retirez l'affûter 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.

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



Figure 11-4

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

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

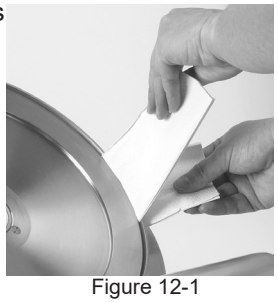
Placez toutes les pièces amovibles dans un évier à trois compartiments avec de l'eau chaude et un détergent doux; trempez, nettoyez et frottez bien toutes les surfaces à l'aide d'une solution de détergent doux et d'eau chaude. Les pièces amovibles sont : le plateau porte-produit et toutes ses pièces, le poussoir, la tige coulissante, le protège-lame, l'affûteur et le déflecteur de tranche.

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 le remontage !

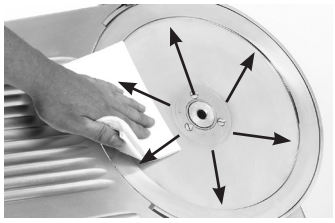
Nettoyage et désinfection

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


Figure 12-1

10. 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. 12-1). Tout en maintenant le chiffon entre la lame et l'anneau de protection, passez-le sur toute la face 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.
11. La lame doit également être nettoyée et désinfectée. Lavez et rincez **prudemment** le haut et le bas de la lame en essuyant à partit du **centre vers l'extérieur de la lame** (Fig. 12-2). 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.

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


Figure 12-2

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

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.

12. 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. Vaporisez ou essuyez un désinfectant sur la table et laissez sécher à l'air.
13. 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 toute 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.

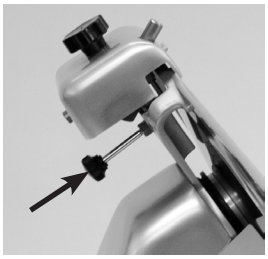
SOYEZ VIGILANT. La lame de la trancheuse est exposée. Soyez toujours conscient du placement de vos mains et de vos doigts par rapport à la lame.



Figure 12-3

1. Réinstallez **prudemment** le déflecteur de tranche.
2. Retirez le couvre-lame. Placez le couvre-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 couvre-lame dans le sens horaire jusqu'à ce que le couvre-lame soit bien en place.

   REMARQUE : La trancheuse ne démarre pas si le protège-lame a été retiré.
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 12-4).
   Remarque : N'utilisez PAS l'affûteur avec des pierres humides.


Figure 12-4

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

Nettoyage et désinfection

4. Remonter le plateau porte-produit (Fig-13-1).
5. Replacez 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). Laisser 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.

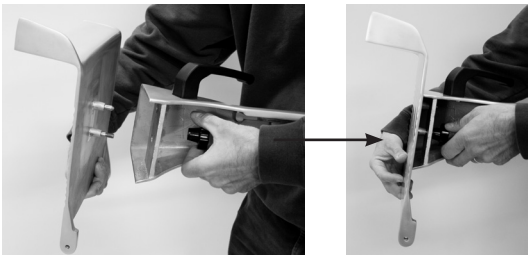


Figure 13-1

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 zones qui peuvent être plus difficiles à nettoyer et à désinfecter.



Figure 13-2

⚠ 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.



Figure 13-3

Affûtage de la lame

AVERTISSEMENT



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, remettez le levier d'engagement automatique en position "Manual" (G12A seulement), 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 avant l'affûtage.
- N'affûtez **JAMAIS** la trancheuse à moins que toutes les protections soient installées.

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.



Figure 14-1

PRÉPARATION POUR L'AFFÛTAGE

Assurez-vous que le levier d'engagement automatique est en position "Manual" (G12A seulement).

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 la lame.
2. Retirez le plateau porte-produit de la trancheuse.
3. Nettoyez et séchez les deux côtés de la lame avant d'affûter. Reportez-vous aux instructions de nettoyage et de désinfection aux pages 10 à 13.

   REMARQUE : Le protège-lame doit être en place pendant l'affûtage. La trancheuse ne démarre pas si le protège-lame a été retiré.
4. Desserrez la molette de déverrouillage de l'affûteur en la tournant plusieurs fois dans le sens antihoraire (Fig. 14-1).



Figure 14-2

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. 14-3).
6. Serrez la molette de déverrouillage de l'affûteur (Fig. 14-1) pour fixer l'affûteur.



Figure 14-3

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 # 2 (Fig. 15-1) et sur le bouton de la pierre à aiguiser # 3 (Fig. 15-2) de manière à ce que les deux pierres soient en contact avec la lame. Maintenez la pression sur les boutons pour 5-10 secondes.

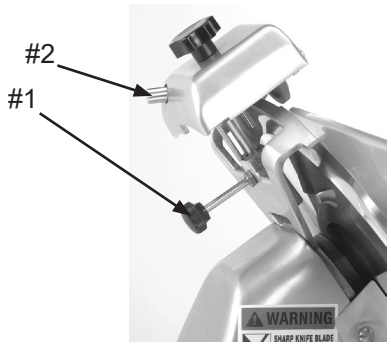


Figure 15-1

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 #2 de la pierre à meuler (Fig. 15-1) de manière à ce que la pierre aiguise 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 # 2 (Fig. 15-1) et sur le bouton de la pierre à aiguiser # 3 (Fig. 15-2) de manière à ce que les deux pierres soient en contact avec la lame. Maintenez la pression sur les boutons pour 5 secondes.

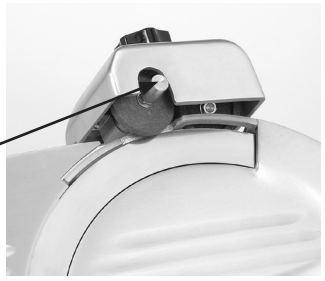


Figure 15-2

ÉTEIGNEZ LA TRANCHEUSE avant d'inspecter.


Figure 15-3

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 (Fig. 15-3).
4. Serrez la molette de déverrouillage de l'affûteur.
5. Nettoyez et désinfectez entièrement l'affûteur. Reportez-vous aux instructions de nettoyage et de désinfection aux pages 10 à 13.
6. Réinstallez le plateau porte-produit et branchez le cordon d'alimentation.

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

Inspections, entretien simple et réparations

⚠ AVERTISSEMENT



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 MARCHE/ARRÊT, ou commande sur le pavé tactile.
- **APRÈS CHAQUE USAGE**, éteignez **toujours** la trancheuse, remettez le levier d'engagement automatique en position "Manual" (trancheuses automatiques seulement) et tournez le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens horaire en dépassant le "0" jusqu'à ce qu'il s'arrête.
- **UTILISEZ UNIQUEMENT DES 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 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 inclure : rechercher des pièces endommagées, des joints cassés, et les endroits qui peuvent être plus difficiles à nettoyer et à désinfecter.

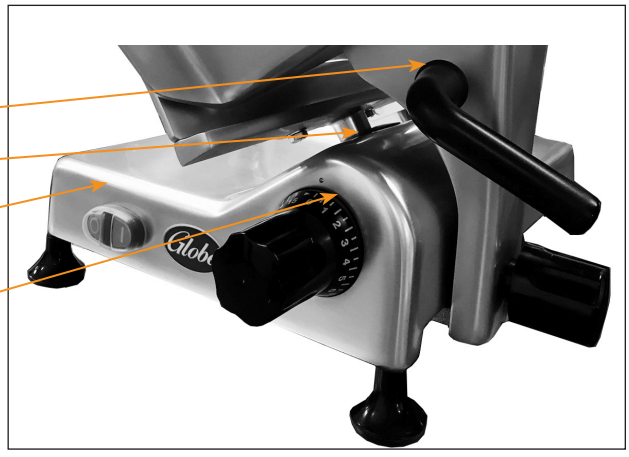
⚠ AVERTISSEMENT SI UN JOINT EST CONSTATÉ NE PAS ÊTRE ÉTANCHE, ÊTRE ENDOMMAGÉ OU MANQUANT, LA TRANCHEUSE DOIT ÊTRE MISE HORS SERVICE JUSQU'À SA RÉPARATION PAR UN TECHNICIEN AGRÉÉ.

INSPECTION DE LA TRANCHEUSE

Joints de la trancheuse identifiés



INSPECTEZ



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.

⚠ 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.

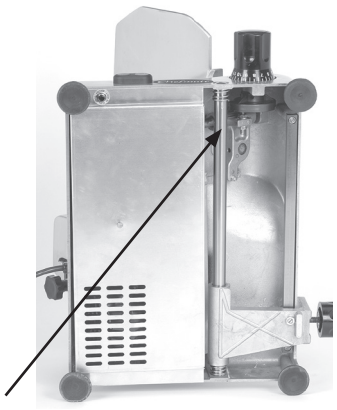


Figure 17-1

1. Assurez-vous que trancheuse est éteinte et débranchée. Retirez ensuite le plateau porte-produit.
2. Inclinez la trancheuse sur son extrémité. REMARQUE : Le fond de la trancheuse G12A est complètement recouvert. Dévissez les quatre pieds en caoutchouc pour retirer le couvercle de la trancheuse.
3. Mettez 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.

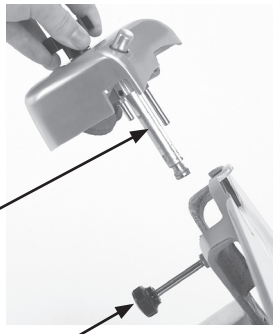


Figure 17-2

Axes de l'affûteur

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

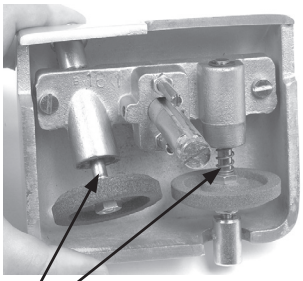


Figure 17-3

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), replacez l'affûteur en position et serrez la molette de déverrouillage de l'affûteur.
5. Essuyez tout excès d'huile qui coule sur la trancheuse.

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

Tige coulissante du poussoir

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



Figure 17-4

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.

Guide de dépannage

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
La trancheuse ne démarre pas	La trancheuse n'est pas branchée	Branchez la trancheuse
	Protège-couteau retiré ou mal installé	Installez le protège-lame et serrez la molette de déverrouillage du protège-lame
	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
	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 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 les parties supérieures et inférieures 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 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.