



N° de modèle : _____

N° de série: _____



Mode d'emploi pour les trancheuses Globe Série N Modèles 4600N et 4975N

Pour l'entretien de votre trancheuse :

1. Visitez notre site Web à 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.

- AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT -

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

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

www.globefoodequip.com

Trancheuses, mélangeurs, appareils de cuisson de comptoir, hacheuses de viande et balances

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE
LISEZ LE CODE QR AVEC VOTRE APPAREIL MOBILE OU
RENDEZ-VOUS SUR WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM POUR
REPLIR ET SOUMETTRE VOTRE GARANTIE.

WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM/SUPPORT/WARRANTY-REGISTRATION-FORM

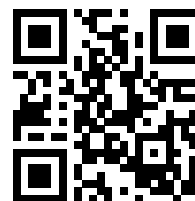


Table des matières

ATTENTION PROPRIÉTAIRES ET UTILISATEURS	4
COMPOSANTS CLÉS DE LA TRANCHEUSE.....	5
CONSEILS DE SÉCURITÉ POUR LA TRANCHEUSE GLOBE	6
INSTALLATION ET LA MISE À LA TERRE CORRECTE	7-8
MODE D'EMPLOI.....	9-12
NETTOYAGE.....	13-16
AFFÛTAGE DE LA LAME	17-18
INSPECTION, ENTRETIEN ET RÉPARATIONS SIMPLES.....	19-20
PERFORMANCE OPTIMALE DE TRANCHAGE.....	21
ENTRETIEN ET DÉPANNAGE	22
GARANTIE LIMITÉE	24



GLOBE FOOD EQUIPMENT COMPANY
2153 DRYDEN RD.
DAYTON, OH 45439
TÉLÉPHONE : 937-299-5493
SANS FRAIS : 800-347-5423
TÉLÉCOPIEUR : 937-299-8623
COURRIEL: info@globefoodequip.com
SITE WEB : www.globefoodequip.com

Attention propriétaires et opérateurs

L'appareil de Globe est conçu pour offrir des années de traitement sûr et efficace des produits alimentaires aussi longtemps que l'appareil est utilisé conformément aux instructions de ce manuel et est bien entretenu. Surtout, à moins que l'opérateur ne soit suffisamment formé et supervisé, un risque de blessure grave est présent. Les propriétaires de cet appareil sont responsables de s'assurer que cet appareil est utilisé correctement et en toute sécurité. Conformez-vous strictement aux instructions contenues dans ce manuel ainsi qu'aux règlements locaux, nationaux ou provinciaux.

Les propriétaires ne doivent pas permettre à quiconque de toucher cet équipement sauf si ces personnes ont plus de 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 autre 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 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 :



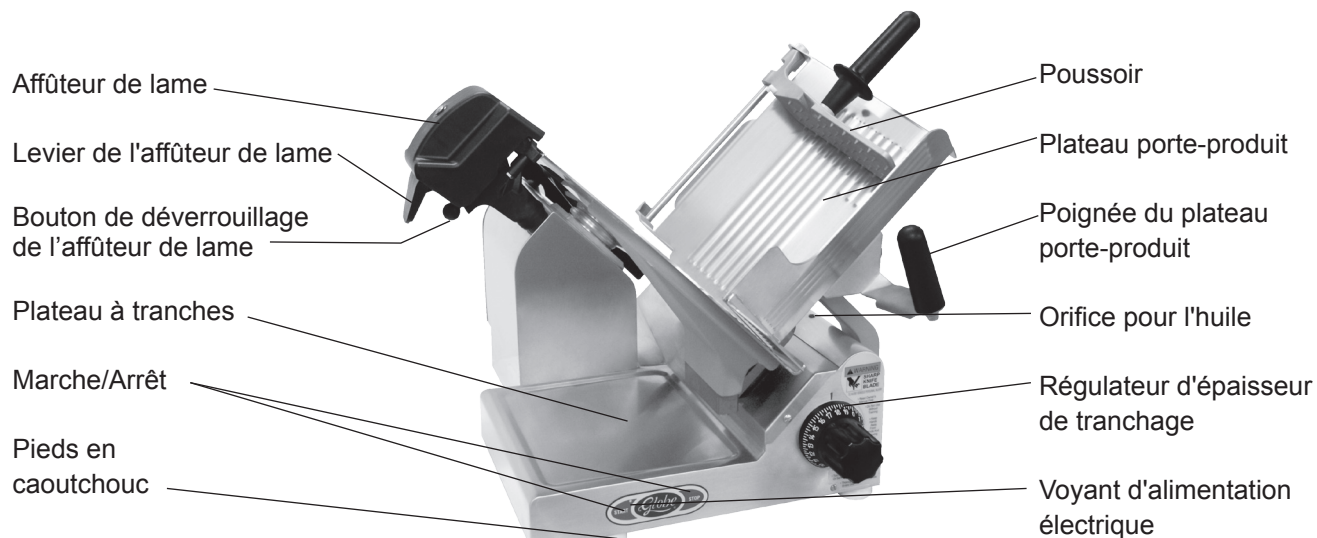
Les avertissements relatifs à de possibles dommages à l'appareil sont signalés par :



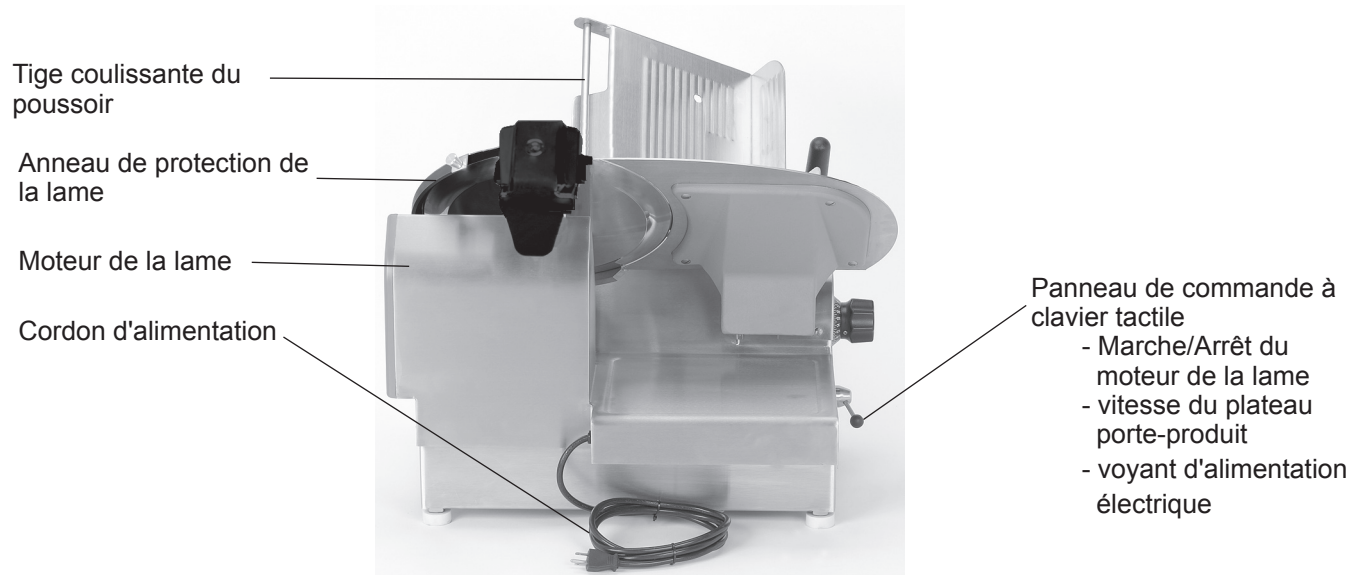
Un tableau mural d'inspection, de nettoyage et de désinfection est inclus avec cet appareil. Ce tableau mural doit être placé près de la trancheuse de façon visible par l'utilisateur. Le propriétaire de l'appareil doit s'assurer que ce manuel peut être facilement consulté par tout utilisateur. Globe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

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

Composants clés de la trancheuse



VUE FRONTALE 4600N



VUE LATÉRALE 4975N



VUE LATÉRALE 4975N

Conseils de sécurité pour la trancheuse globe



AVERTISSEMENT

LAME TRANCHANTE

POUR ÉVITER LES BLESSURES GRAVES :

- **LISEZ ATTENTIVEMENT LE MODE D'EMPLOI EN ENTIER AVANT D'UTILISER LA TRANCHEUSE.**
- Ne touchez **JAMAIS** la trancheuse sans avoir été formé et sans l'autorisation de votre superviseur.
- Ne touchez **JAMAIS** la trancheuse si avez moins de 18 ans.
- 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.
- **AVANT D'ALLUMER LA TRANCHEUSE**, placez le levier d'engagement automatique en position "Manual" (trancheuses automatiques 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 des directions lors du démarrage.
- 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 LE 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.
- Éteignez **TOUJOURS** la trancheuse après chaque usage. (Pour les trancheuses automatiques seulement, remplacez le levier d'engagement automatique en position "Manual"). 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 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 PIÈCES ET DES ACCESSOIRES GLOBE** correctement installés.

Installation et mise à la terre correcte

DÉBALLAGE

1. Déballiez la trancheuse immédiatement après 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. Avec la trancheuse vous devriez recevoir: une bouteille d'huile Globe, un tableau mural, un mode d'emploi et dans le manuel, les instructions pour enregistrer votre garantie - www.globefoodequip.com. 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 horizontale solide plane, antidérapante et ininflammable.
- 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, l'affûteur, et l'anneau de protection de la lame soient solidement installés.
- N'utilisez **JAMAIS** la trancheuse sans que toutes les étiquettes de mise en garde y soient attachées et sans que le tableau mural Globe soit affiché.

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 le mode d'emploi. 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.



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

3. Choisissez un emplacement pour la trancheuse qui dispose d'une surface horizontale 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. N'ESSEYER JAMAIS DE SOULEVER L'APPAREIL SEUL.

4. Assurez-vous que 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 trancheuse est de niveau.
5. Affichez le tableau mural Globe où il peut être facilement vu par l'utilisateur.
6. Inspectez la trancheuse pour vous assurer que toutes les pièces ont été livrées.
7. Assurez-vous que le protège-lame ainsi que l'anneau de protection de la lame sont en place.
8. Trouvez l'affûteur de la trancheuse emballé dans sa propre boîte. Déballiez-le, attachez-le sur la partie supérieure de la trancheuse (Figure 7-1), et fixez-le en serrant la molette de déverrouillage de l'affûteur (Figure 7-2).



Figure 7-1



Figure 7-2

Installation et mise à la terre correctes



CETTE MACHINE EST LIVRÉE 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 N'ENLEVEZ EN AUCUN CAS LA TROISIÈME BROCHE DE TERRE DU CORDON D'ALIMENTATION ET N'UTILISEZ JAMAIS UN ADAPTATEUR (Figure 8-1 et Figure 8.2).

9. Assurez-vous que les étiquettes de mise en garde sont correctement placées et lisibles et que le mode d'emploi est disponible à proximité de la trancheuse. Aposez les étiquettes en français ou en espagnol sur la trancheuse si nécessaire.
10. Remplissez le formulaire de garantie en ligne à www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form.
11. 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 à ce tableau mural et au mode d'emploi pour un nettoyage, une inspection et une désinfection correcte de votre trancheuse.
12. Nettoyez le mélangeur avant utilisation. Reportez-vous à la section Instructions de nettoyage.
13. Contactez votre représentant local ou Globe directement si vous avez des questions ou des problèmes lors de l'installation ou de l'utilisation de cette trancheuse.



Figure 8-1 Correct

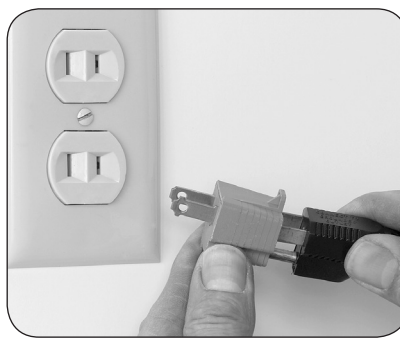


Figure 8-2 Incorrect

Mode d'emploi



LAME DE COUTEAU TRANCHANTE

POUR ÉVITER DES BLESSURES GRAVES :

- Ne touchez **JAMAIS** la trancheuse sans avoir été formé et sans l'autorisation de votre superviseur. Lisez d'abord ce mode d'emploi.
- Ne touchez **JAMAIS** cette trancheuse si avez moins de 18 ans.
- **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" (trancheuses automatiques 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 des directions lors du démarrage.
- 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 LE 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.
- **ÉTEIGNEZ TOUJOURS** la trancheuse après chaque usage. (Pour les trancheuses automatiques seulement, remplacez le levier d'engagement automatique en position "Manual"). 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 en dépassant le "0" jusqu'à ce qu'il s'arrête, débranchez le cordon d'alimentation et retirez le plateau porte-produit.

Mode d'emploi



Utilisez **TOUJOURS** la trancheuse avec le protège-lame, l'affûteur, et l'anneau de protection de la lame solidement installés. Ne pas le faire peut causer des blessures graves.

UTILISATION MANUELLE DE LA TRANCHEUSE

REMARQUE : Pour l'utilisation en mode manuel d'une trancheuse automatique, veuillez vous rendre à la page [12](#) de ce manuel.

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. Si le poussoir n'est pas nécessaire, il peut être maintenu à l'écart en le basculant derrière le plateau porte-produit et en le bloquant sur la goupille de retenue.
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. Si vous avez dépassé le réglage désiré, vous devez d'abord tourner le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens horaire au-delà du zéro (0), puis tourner le régulateur sur le réglage d'épaisseur de coupe souhaité. Après avoir terminé le tranchage, tournez toujours le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens horaire au-delà du zéro (0) jusqu'à ce qu'il s'arrête pour fermer la table de la trancheuse.
4. Allumez la trancheuse en appuyant sur le bouton START à l'avant de la trancheuse. Le voyant d'alimentation s'allume.

REMARQUE : Si la trancheuse ne démarre pas et que le voyant clignote, le plateau porte-produit n'est pas en position de repos. Tirez le plateau porte-produit complètement vers vous et redémarrez la trancheuse.

REMARQUE : La trancheuse est équipée d'une minuterie d'arrêt automatique. Après [10](#) secondes sans mouvement du plateau porte-produit, la trancheuse s'éteint.



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 lorsque vous tranchez.



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 STOP situé sur le devant de la trancheuse. Le voyant d'alimentation s'éteint. Tournez toujours le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens horaire au-delà du zéro 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.

Mode d'emploi



AVERTISSEMENT

Utilisez **TOUJOURS** la trancheuse avec le protège-lame, l'affûteur, et l'anneau de protection de la lame solidement installés. Ne pas le faire peut causer des blessures graves.

UTILISATION DE LA TRANCHEUSE EN MODE AUTOMATIQUE

1. Assurez-vous que la trancheuse est éteinte (le voyant d'alimentation est éteint). Assurez-vous que le levier d'engagement automatique est en position "Manual" 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. Si le produit alimentaire est trop long, placez le poussoir sur le dessus du produit alimentaire et utilisez les pointes du poussoir pour maintenir le produit alimentaire en place.
4. Tournez le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens antihoraire sur la position désirée. Si vous avez dépassé le réglage souhaité, vous devez d'abord tourner le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens horaire au-delà du zéro (0), puis tourner le régulateur sur le réglage d'épaisseur de tranche souhaité. Après avoir terminé le tranchage, tournez toujours le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens horaire au-delà du zéro (0) jusqu'à ce qu'il s'arrête pour fermer la table de la trancheuse.
5. Appuyez sur le bouton START. Le voyant d'alimentation s'allume. Si la vitesse de la lumière clignote, le levier d'engagement automatique est en position "Automatic". Appuyez sur le bouton d'arrêt pour éteindre la machine. Abaissez le levier d'engagement automatique en position "Manual" et redémarrez l'appareil.



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 plateau porte-produit sur le côté droit de la trancheuse.

6. Pour déplacer le plateau porte-produit automatiquement, soulevez le levier d'engagement automatique en position "Automatic" (Figure 11-1).
 - a. Modèle 4975N - Pour régler la vitesse du plateau, appuyez sur les touches plus lent ou plus rapide. La vitesse de la trancheuse est remise à 5 lorsque le cordon d'alimentation est débranché puis rebranché. Si la trancheuse est éteinte mais pas débranchée, la vitesse sera la même que la dernière vitesse utilisée.



Figure 11-1

Levier d'engagement automatique



REMARQUE : la vitesse du plateau peut être réglée avant ou après avoir placé l'appareil en mode automatique.

7. Pour arrêter le mouvement automatique du plateau porte-produit, poussez vers le bas ou abaissez le levier d'engagement automatique en position "Manual".

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

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

Mode d'emploi

- Utilisez la poignée du plateau porte-produit, tirez le plateau porte-produit complètement vers vous. Tournez le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens horaire au-delà du zéro 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.
- Lorsque vous avez terminé d'utiliser la trancheuse, assurez-vous que la trancheuse est éteinte, que le cadran de l'épaisseur de la tranche est tourné vers la droite au-delà du 0 jusqu'à ce qu'il s'arrête et que levier d'engagement automatique est en position "Manual".

RÉGLAGES DES VITESSES EN MODE AUTOMATIQUE

<u>Modèle #</u>	<u>Vitesse</u>	<u>Nbre de cours/minute</u>
4975P	1	20
	2	28
	3	32
	4	38
	5	40
	6	50
	7	52
	8	58
	9	60

Remarque : Le nombre de courses/minute peut varier de +/- 10%.



OPÉRATION MANUELLE sur une TRANCHEUSE AUTOMATIQUE

Assurez-vous **TOUJOURS** que le levier d'engagement automatique est en position "**MANUAL**" avant d'allumer la trancheuse (Figure 12-1).

- Les trancheuses automatiques peuvent être utilisées manuellement si désiré.
- Lors de l'utilisation manuelle d'une trancheuse automatique en mode manuel, le levier d'engagement automatique **DOIT** être en position "**Manual**" avant d'allumer la trancheuse. Le levier doit rester en position "Manual" pendant l'utilisation.
- Suivez les instructions aux pages 11 et 12, en sautant les étapes 6 et 7, qui portent sur l'activation du levier d'engagement automatique pour l'utilisation de la trancheuse en mode automatique.



Figure 12-1
Lever d'engagement automatique

Nettoyage



LAME DE COUTEAU TRCHANTE

**POUR ÉVITER DE GRAVEMENT 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 débrancher 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.



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).



- **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.
- 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 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

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 de manière à ce que la table couvre la lame.
3. Débranchez l'appareil.
4. Avec un chiffon propre, essuyez la trancheuse pour enlever tous les liquides et particules de nourriture.
5. Retirez le poussoir du plateau porte-produit. Tenez le poussoir et dévissez la tige coulissante (Figure 14-1). Retirez la tige coulissante du pivot du poussoir, en libérant à la fois la tige et le poussoir (Figure 14-2).
6. Retirez le plateau porte-produit en déserrant la molette de déverrouillage qui attache le plateau porte-produit au bras du plateau.



Figure 14-1



Figure 14-2

- ⚠ SOYEZ VIGILANT. Les étapes suivantes vont exposer la lame.**
7. Retirez l'affûteur de lame en desserrant la molette de déverrouillage de l'affûteur située sous le capot de l'affûteur. Soulevez et retirez le mécanisme d'affûtage de la trancheuse (Figure 14-3).
 8. Retirez le protège-lame. Dévissez la molette au sommet du protège-lame. Maintenez les languettes du protège-lame situées au dessus et en dessous du protège-lame. Basculez prudemment le protège-lame vers l'arrière en l'éloignant de la goupille inférieure et écarter le protège-lame de la lame (Figure 14-4).

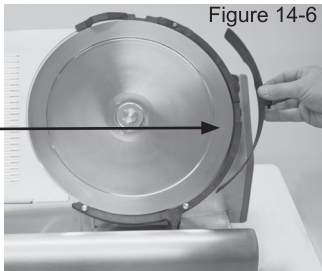
- ⚠ SOYEZ VIGILANT.** La partie tranchante de la lame de la trancheuse est exposée. Soyez toujours conscient du placement de vos mains et de vos doigts par rapport à la lame.

9. Attaché à l'anneau de protection de la lame se trouve un déflecteur de tranche flexible amovible. Au centre l'anneau de protection se trouve une languette de verrouillage (Figure 14-5). Tirez prudemment le bas de la languette vers l'extérieur avec deux doigts, tout en maintenant le haut de la languette en place avec votre pouce.

Figure 14-5



Figure 14-6



Soulevez le déflecteur de tranche entre la lame et l'anneau de protection (Figure 14-6).

10. Placez toutes les pièces amovibles dans un lave vaisselle ou dans un évier à trois compartiments rempli d'eau chaude et d'un détergent doux; laissez tremper, nettoyez et frottez bien toutes les surfaces à l'aide d'une solution de détergent doux et d'eau chaude. (Les pièces amovibles incluent : le plateau porte-produit, le poussoir, la tige coulissante, le protège-lame, l'affûteur et le déflecteur de tranche.

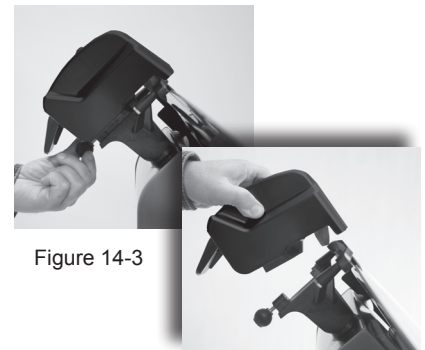


Figure 14-3



Figure 14-4



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 ces 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

12. 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 **prudemment** le chiffon entre la lame et l'anneau de protection (Fig. 15-1). Tout en maintenant le chiffon entre la lame et l'anneau de protection, passez-le sur toute la 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.
13. 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. Lavez soigneusement le haut et le bas de la lame en l'essuyant **à partir du centre de la lame vers l'extérieur.** (Figure 15-2). 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 !

⚠ 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.

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

14. 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 tranchage complètement fermée, essuyez la table de tranchage en commençant par la lame et en tirant vers vous. N'essuyez jamais la table de tranchage en direction de la lame. Pulvérisiez ou essuyez un désinfectant sur la table et laissez sécher à l'air.
15. 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 bien frotter les zones difficiles. Utilisez un chiffon propre et humide pour rincer entièrement la trancheuse. Terminez en pulvérisant le désinfectant sur toutes les surfaces et laissez sécher à l'air.
16. Les trancheuses manuelles sont équipées d'un support de nettoyage qui soulève la trancheuse pour permettre de nettoyer en dessous. Poussez le bras de chute vers l'arrière de la trancheuse. Soulevez l'avant de trancheuse et tirez le support entièrement vers l'avant de la trancheuse et abaissez l'appareil (Figure 15-3).
17. Les trancheuses automatiques ont un levier de levage qui soulève la trancheuse pour permettre le nettoyage en dessous.
 - a. Avec le levier d'engagement automatique en position "Manual", poussez le bras du plateau vers l'arrière de trancheuse.
 - b. Tirez le levier de levage vers vous avec la main droite tout en soulevant le régulateur d'épaisseur de tranchage de la tranche avec l'autre main (Figure 15-4).
 - c. Tirez le levier de levage complètement vers vous jusqu'à ce qu'il s'arrête.
18. Après avoir nettoyé le comptoir sous trancheuse, abaissez la trancheuse en position d'utilisation.



Figure 15-1



Figure 15-2



Figure 15-3

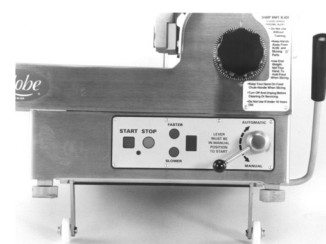


Figure 15-4

Nettoyage

RÉINSTALLEZ LES PIÈCES AMOVIBLES

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. Insérez **prudemment** le déflecteur de tranche entre le couteau et l'anneau de protection (Figure 16-1). Aligner la languette avec l'encoche de verrouillage et, avec deux doigts, poussez la languette par dessus l'encoche de verrouillage (Figure 16-2). Vous entendrez un "clac" quand il a été verrouillé. (Remarque : si vous n'entendez pas un "clac", le déflecteur de tranche n'a pas été réinstallé correctement. N'utilisez pas la trancheuse si le déflecteur de tranche n'a pas été correctement installé.)
2. Remplacez le protège-lame en alignant les encoches du protège-lame avec les goupilles situées en bas et une en haut de l'anneau de protection de la lame (Figure 16-3). La goupille de positionnement au sommet de l'anneau de protection de la lame doit être placée à travers le protège-lame et pressée en place. Après avoir placé la goupille de positionnement sur la goupille, vissez la molette du protège-lame en place sur le dessus de la trancheuse.
Remarque : la trancheuse ne fonctionne pas si le protège-lame n'est pas en place.
3. Réinstaller l'affûteur. Attachez-le à la partie supérieure de la trancheuse (Figure 16-4) et attachez-le bien avec la molette de déverrouillage de l'affûteur.
4. Remplacez le plateau porte-produit nettoyé et désinfecté sur le bras du plateau. 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.
5. Réinstallez le poussoir. Alignez le poussoir avec le plateau porte-produit et insérez la tige coulissante à travers le plateau et le point de pivotement du poussoir (Figure 16-5). Laissez le poussoir reposer dans la position verrouillée et vissez la tige coulissante au plateau porte-produit de la trancheuse (Figure 16-6).



Figure 16-1



Figure 16-2



Figure 16-3

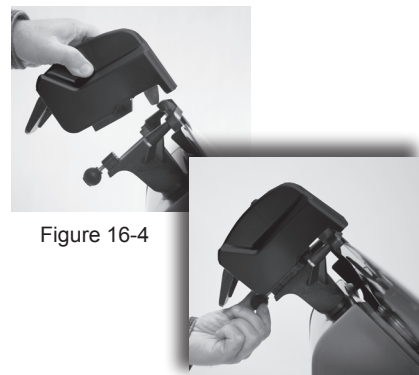


Figure 16-4

Figure 16-5



Figure 16-6



6. Branchez le cordon d'alimentation.

INSPECTION

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 zones 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.

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 en mouvement.
- Éteignez **toujours** la trancheuse, remettez le levier d'engagement automatique en position "Manual" (trancheuses automatiques 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.
- Assurez-vous **toujours** que le plateau porte-produit est retiré et que le levier d'engagement automatique est en position "Manual" lors de l'affûtage des trancheuses automatiques.

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.

PRÉPARATION POUR L'AFFÛTAGE



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"



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

1. 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.
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 13 à 16.

REMARQUE : Le protège-lame doit être en place pendant l'affûtage. La trancheuse ne démarre pas si le protège-lame a été retiré.

Affûtage de la lame



Soyez TOUJOURS vigilant.



Nettoyez et désinfectez **TOUJOURS** la trancheuse et toutes les pièces avant et après l'affûtage.



Tenez toujours vos mains et vos bras à l'écart de la lame exposée.

AFFÛTAGE DE LA LAME

La lame doit être affûtée tous les jours pendant **5 à 10** secondes.

1. Assurez-vous que l'affûteur est maintenu en place avec le bouton de l'affûteur au haut de la trancheuse (Figure 18-1).
2. Branchez la trancheuse et activez le moteur de la lame en appuyant sur le bouton START.
3. Avec une main, appliquez de la pression vers l'intérieur et maintenez le levier de l'affûteur (Figure 18-2) jusqu'à ce qu'il s'arrête.
4. Maintenez la pression sur le levier pendant **5 à 10** secondes. Assurez-vous d'appliquer une pression sur le levier pendant **5 à 10** secondes pour maintenir le contact avec la lame.



ÉTEIGNEZ et DÉBRANCHEZ la trancheuse.

5. Nettoyez et désinfectez la trancheuse comme nécessaire en utilisant les procédures de nettoyage figurant aux pages 13 à 16.
6. Branchez le cordon d'alimentation.
7. Réinstallez le plateau porte-produit.



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



Figure 18-1



Figure 18-2

Inspection, entretien simple et réparations



LAME DE COUTEAU TRANCHANTE POUR ÉVITER LES BLESSURES GRAVES :

- **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.
- **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 utilisation, éteignez **TOUJOURS** la trancheuse, remplacez 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 pièces et des accessoires Globe** correctement installés.

INSPECTION DE LA TRANCHEUSE.

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



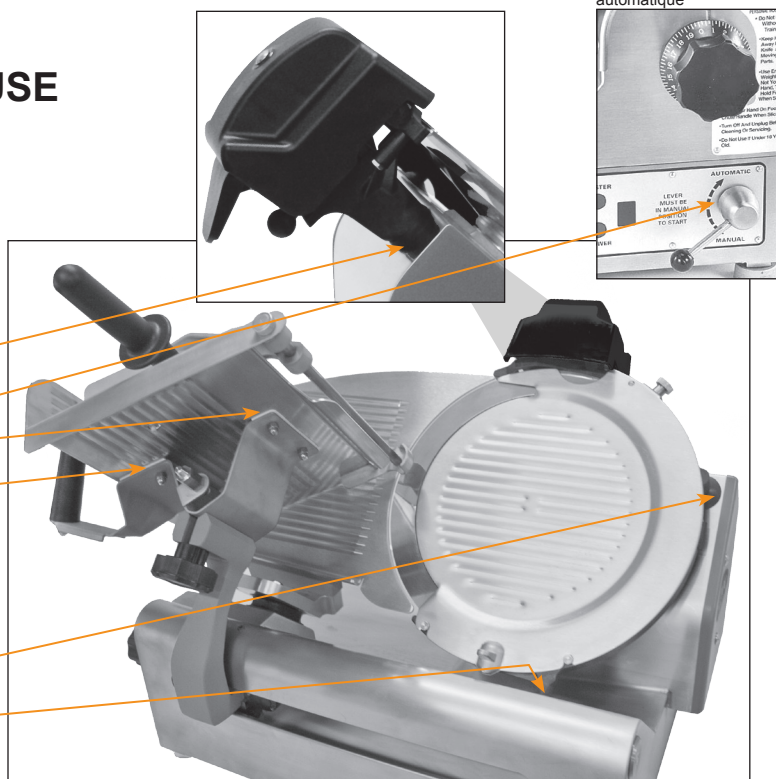
SI UN JOINT EST CONSTATÉ NE PAS ÊTRE ÉTANCHE, ÊTRE ENDOMMAGÉ OU MANQUANT, LA TRANCHEUSE DOIT ÊTRE MISE HORS SERVICE JUSQU'À SA RÉPARATION PAR UN TECHNICIEN AGRÉÉ.

INSPECTION DE LA TRANCHEUSE

Joint de la trancheuse identifiés



I
N
S
P
E
C
T
E
Z



Inspections, entretien et réparations simples

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.



N'UTILISEZ AUCUNE HUILE VÉGÉTALE POUR LUBRIFIER LA TRANCHEUSE. L'HUILE VÉGÉTALE VA ENDOMMAGER LA TRANCHEUSE ET ANNULER LA GARANTIE.

Tiges coulissantes du plateau porte-produit

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

1. Fermez la table de la trancheuse. Assurez-vous que le levier d'engagement automatique est en position "Manual" (trancheuses automatiques seulement).
2. Retirez le plateau porte-produit pour accéder plus facilement à l'orifice d'huile.
3. Tirez le bras du plateau complètement vers vous et maintenez-le en position de sorte que l'orifice d'huile soit situé derrière le bras du plateau.
4. Enlevez le bouchon du réservoir à huile. Ajouter quelques gouttes d'huile Globe dans l'orifice (Figure 20-1).
5. Essuyez l'excès d'huile.
6. Réinstallez le plateau porte-produit.

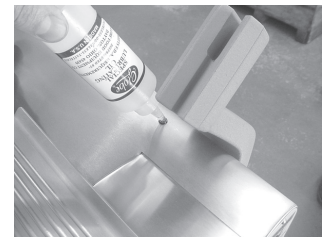


Figure 20-1

Tige coulissante du poussoir

Le poids tige coulissante doit être lubrifiée après le nettoyage (ou quand un frottement excessif se fait sentir) avec quelques gouttes d'huile Globe.

1. Placez quelques gouttes d'huile Globe sur la tige coulissante (Fig. 20-2).
2. Faites glisser le poussoir de haut en bas pour répartir l'huile.



Figure 20-2

Autres lubrification

Il est recommandé de lubrifier toutes les vis filetées après chaque nettoyage pour maximiser la durée de vie de votre trancheuse.

Performance optimale de tranchage

POUR OBTENIR LE MEILLEUR RENDEMENT DE VOTRE TRANCHEUSE GLOBE :

1. Lisez ce manuel avant de toucher la trancheuse, conformez-vous à toutes les instructions et respectez les précautions.
IL N'EXISTE AUCUN SUBSTITUT POUR LA SÉCURITÉ !
2. Lubrifiez la trancheuse selon les instructions à la page 20.
3. Maintenez la lame bien aiguisée et remplacez-la si nécessaire. Reportez-vous aux instructions d'affûtage aux pages 17 et 18. Globe recommande de remplacer la lame à environ 12^{11/16"} de diamètre. N'essayer jamais de remplacer la lame vous-même. Contactez une société de services Globe agréée à remplacer la lame.
4. Nettoyez la lame avant d'affûter le tranchant de la lame. Reportez-vous au chapitre Instructions de nettoyage.
5. Comme l'affûtage de la lame réduit son diamètre, il sera nécessaire :
 - a. D'ajuster la table vers l'intérieur vers le couteau afin de maintenir un espace constant de 1/16" entre la table et la lame.
 - b. Que le levier de l'affûteur soit être pleinement engagé pour permettre aux pierres d'entrer complètement en contact direct avec la lame.

**Nous recommandons qu'une société de service agréée par Globe
effectue tous les réglages et l'entretien préventif.**

Reportez-vous à la couverture pour obtenir les coordonnées de la société de services.

**En maintenant correctement votre trancheuse, elle offrira des années de service fiable.
La seule façon d'endommager une trancheuse Globe est par négligence.**

Guide d'entretien et de dépannage

<u>Problème</u>	<u>CAUSE</u>	<u>SOLUTION</u>
La trancheuse ne démarre pas	La trancheuse n'est pas branchée	Branchez la trancheuse
	Disjoncteur sur le panneau/coffret électrique s'est déclenché	Réenclenchez le disjoncteur sur le panneau/coffret électrique
	Levier d'engagement automatique en position automatique (trancheuse automatique seulement)	Placez le levier en position "Manual"
	Protège-lame est retiré	Remplacez le protège-lame.
	Protège-lame retiré ou mal installé	Remplacez le protège-lame.
Le voyant de vitesse u clignote <u>modèle 4975N</u>		
	Levier d'engagement automatique en position automatique	Placez le levier en position "Manual" et redémarrez la trancheuse
	Protège-couteau retiré ou mal installé	Remplacez le protège-lame.
	Surcharge du moteur du plateau. Vérifiez l'absence d'obstructions et la lubrification	Retirez les obstructions, lubrifiez les rails, débranchez la trancheuse pendant 2 minutes, rebranchez la trancheuse et redémarrez
	Le plateau porte-produit n'est pas en position d'accueil	Tirez le plateau porte-produit complètement vers vous et redémarrez 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 1/8" entre la lame et la table de tranchage	Appelez le service de dépannage pour régler la table de tranchage
	Lame trop petite, 12" ou moins	Faites installer une nouvelle lame
Métal frottant contre la lame	Protège-lame	Assurez-vous que le protège-lame est solidement installé
	Plateau porte-produit	Serrez ou réglez le 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	Lubrifiez les tiges coulissantes avec de l'huile Globe - N'utilisez pas d'huile végétale !
L'affûtage de la lame n'est pas suffisant	Pierres sales, humides ou bouchées avec de la graisse	Nettoyez les pierres avec de l'eau chaude et une brosse.
	Tranchant de lame sale	Nettoyez le haut et le bas du tranchant de la lame.
	Pierres usées	Faites remplacer les pierres

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

Globe Food Equipment Company («GFE») garantit à l'acheteur original d'un nouvel appareil que ledit appareil, lorsqu'il est installé conformément à nos instructions en Amérique du Nord et soumis à une utilisation normale, est exempt de défauts de matériaux ou de fabrication pendant une période de **2** an sur les pièces (exclut les pièces d'usure). La garantie sur la main d'œuvre est d'un an à compter de la date d'installation initiale ou de 18 mois à compter de la date effective d'expédition suivant la première de ces éventualités. L'engrenage du pignon du moteur et l'engrenage d'entraînement de la lame ont une garantie limitée de **15** ans.

CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTES AUTRES GARANTIES, EXPLICITES OU IMPLICITES. GFE DECLINE EXPRESSEMENT TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU EXPLICITE OU IMPLICITE D'ADÉQUATION 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 offerte 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. Remplissez l'enregistrement de la garantie à : 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. Catastrophes naturelles, incendie, dégâts des eaux, vol avec effraction, accident, vol.
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, lame, pierres, pieds en caoutchouc, fusibles, etc. telles que déterminées par Globe.
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 POUR
REEMPLIR ET SOUMETTRE VOTRE GARANTIE.

WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM/SUPPORT/WARRANTY-REGISTRATION-FORM

