



Modèle **G12-Q**



N° de modèle: \_\_\_\_\_

N° de série: \_\_\_\_\_



## Manuel d'utilisation pour les trancheuses Globe Modèles **G12-Q** et **G14-Q**

Les appareils respectent les normes canadiennes suivantes

- EN1974
- UL763
- CSA, C22.2

### Pour le service de votre trancheuse:

1. Visitez notre site Web à [www.globefoodequip.com](http://www.globefoodequip.com)
2. Ou appelez le service à la clientèle de Globe au 937-299-8625 et demandez des informations de contact pour 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 équipement.

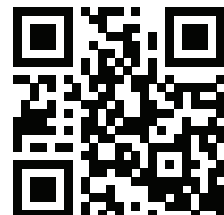
Visitez notre site Web pour obtenir des informations sur les autres produits offerts par Globe.

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

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

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

[WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM/SUPPORT/WARRANTY-REGISTRATION-FORM](http://WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM/SUPPORT/WARRANTY-REGISTRATION-FORM)





# Index

ATTENTION PROPRIÉTAIRES ET OPÉRATEURS .....	5
COMPOSANTS CLÉS DE LA TRANCHEUSE .....	6
CONSEILS DE SÉCURITÉ POUR LA TRANCHEUSE GLOBE .....	7
INSTALLATION .....	8-9
MODE D'EMPLOI .....	10-11
NETTOYAGE .....	12-13
AFFÛTAGE DE LA LAME .....	14-15
ENTRETIEN ET RÉPARATION SIMPLES .....	16-17
GUIDE DE DÉPANNAGE .....	18
GARANTIE LIMITÉE DE LA TRANCHEUSE .....	20



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



## Attention propriétaires et opérateurs

L'équipement de Globe est conçu pour assurer un traitement sûr et productif des produits alimentaires aussi longtemps que l'équipement 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 ont la responsabilité de s'assurer que cet équipement est utilisé correctement et en toute sécurité, en suivant strictement toutes les instructions contenues dans ce manuel et les exigences locales, provinciales ou fédérales.

Les propriétaires ne devraient pas permettre à quiconque de toucher cet équipement sauf si ces personnes 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'entre en contact avec cet équipement. Rappelez-vous que Globe ne peut pas anticiper toutes les circonstances ou l'environnement dans lequel son appareil sera utilisé. Le propriétaire et l'opérateur doivent demeurer attentifs à tous les dangers posés par l'utilisation de cet appareil, en particulier la lame du couteau et toutes les pièces mobiles. Si vous n'êtes pas sûr d'une tâche particulière ou de la bonne méthode d'utilisation de cet appareil, informez-vous auprès de votre superviseur.

Ce manuel 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:**



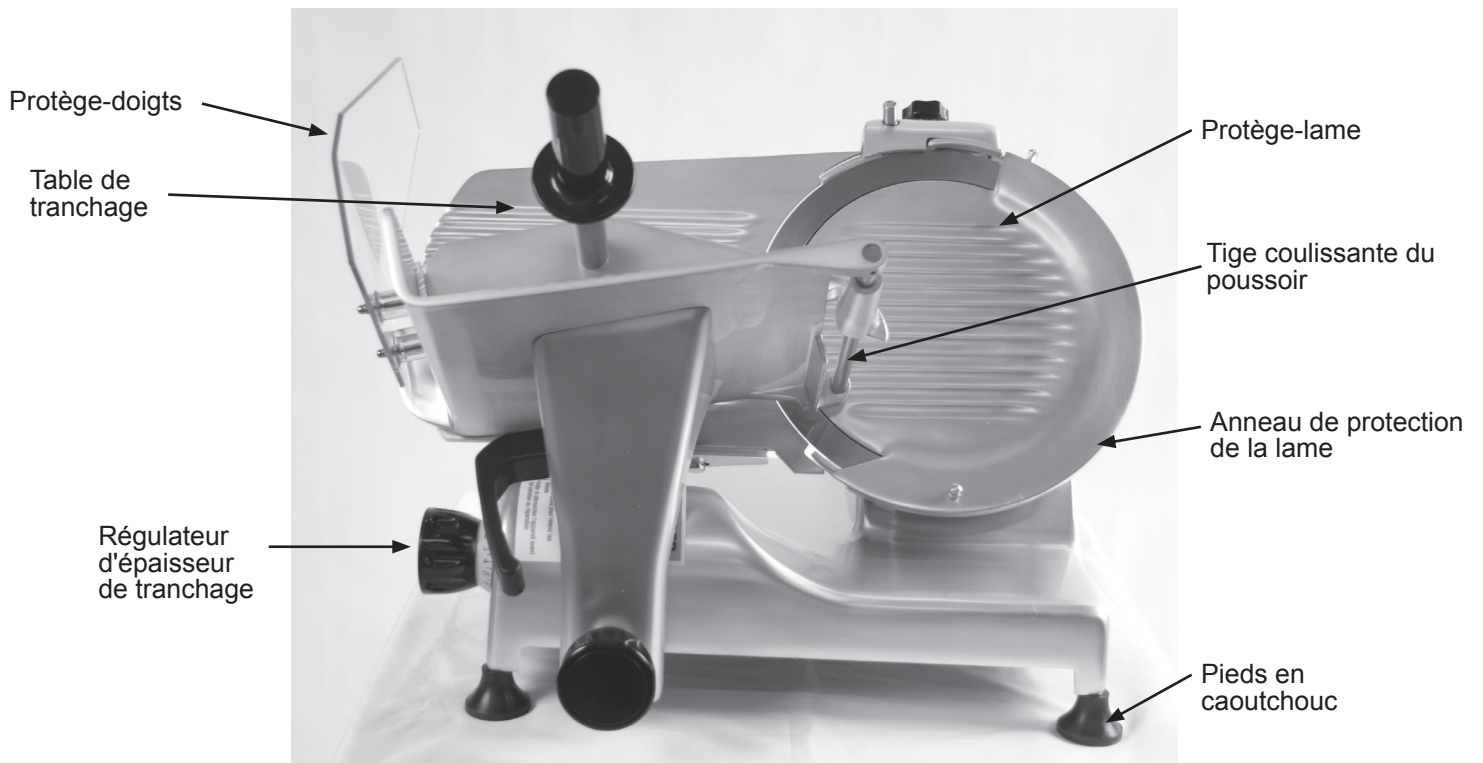
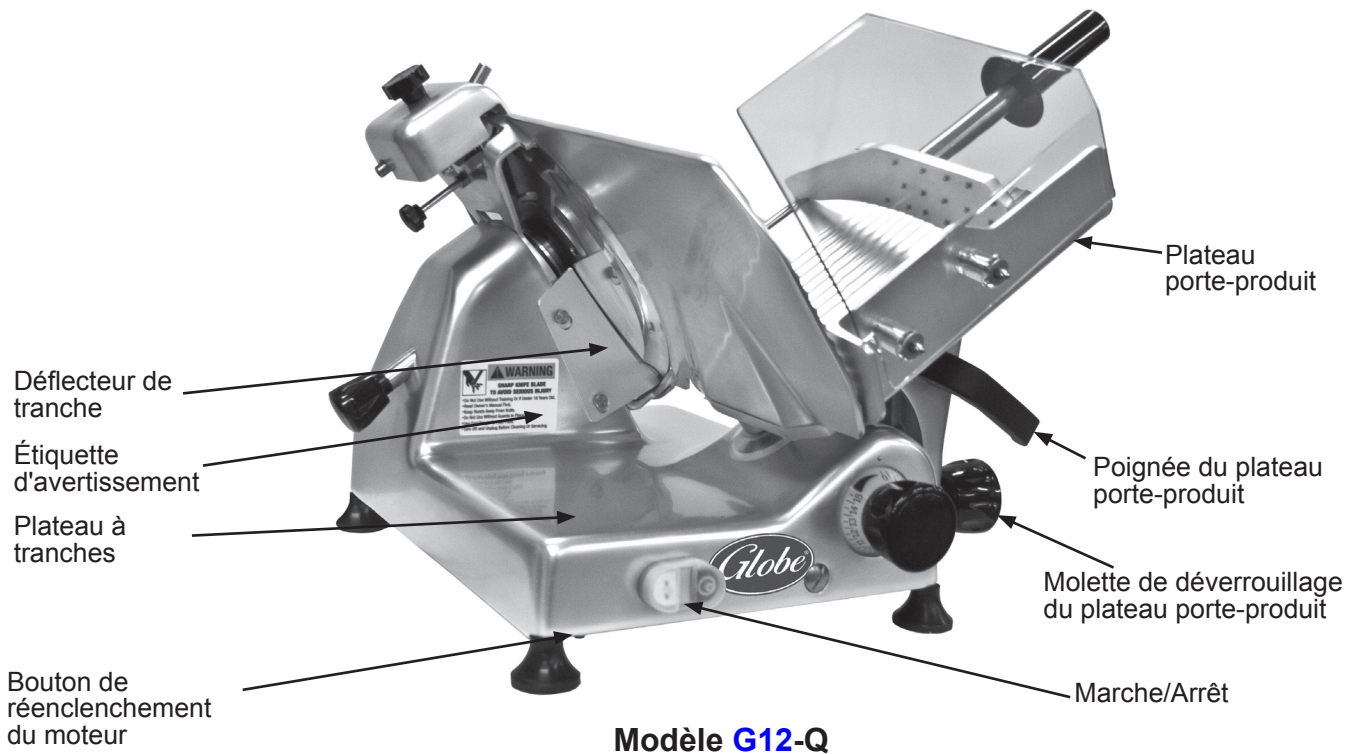
**Les avertissements relatifs à de possibles dommages à l'appareil sont signalés par:**



Assurez-vous que le manuel d'utilisation peut être facilement consulté par tout opérateur. Globe a placé une étiquette d'avertissement en français sur la trancheuse. Des étiquettes d'avertissement en espagnol sont disponibles sur demande à Globe. Si l'étiquette d'avertissement ou le manuel sont égarés, endommagés, illisibles ou si vous souhaitez obtenir des exemplaires supplémentaires, veuillez contacter votre représentant le plus proche ou Globe directement.

Rappelez-vous que ce manuel et l'étiquette d'avertissement ne remplacent pas la nécessité de rester vigilant, de former et de superviser les opérateurs, et d'utiliser le bon sens lors de l'utilisation de cet appareil.

## Composants clés de la trancheuse



## Conseils de sécurité pour la trancheuse globe



# LAME DE COUTEAU TRANCHANTE

### POUR ÉVITER LES BLESSURES GRAVES:

- Ne touchez **JAMAIS** cette trancheuse sans avoir reçu une formation et l'autorisation de votre superviseur ou si vous êtes âgé de moins de 18 ans. Lisez d'abord ce manuel d'utilisation.
- Installez **UNIQUEMENT** la trancheuse sur une surface solide, antidérapante et ininflammable située dans un espace de travail propre, bien éclairé, et 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 et l'anneau de protection de la lame soient solidement installés.
- Ne placez **JAMAIS** la main dans l'ouverture du plateau porte-produit sur le côté droit de la trancheuse.
- **UTILISEZ UNIQUEMENT LA POIGNÉE DU PLATEAU PORTE-PRODUIT** pour pousser le plateau porte-produit lors du tranchage manuel.
- **UTILISEZ UNIQUEMENT LA POIGNÉE DU POUSSOIR, PAS VOTRE MAIN,** pour maintenir les produits alimentaires lors du tranchage.
- Ne placez jamais votre main sur ou à proximité du plateau porte-produit lorsque la trancheuse est allumée.
- **N'ESSAYEZ PAS D'ATTRAPER LES TRANCHES AVEC VOTRE MAIN.** Laissez tomber les tranches sur le plateau à tranches.
- Éteignez **TOUJOURS** la trancheuse et tournez le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens horaire après chaque utilisation jusqu'à ce qu'il s'arrête.
- **AVANT LE NETTOYAGE, L'AFFÛTAGE, L'ENTRETIEN OU LE DÉMONTAGE DE PIÈCES,** éteignez toujours la trancheuse, tournez le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête, retirez le plateau porte-produit, et débranchez le cordon d'alimentation.
- **UTILISEZ UNIQUEMENT DES ACCESSOIRES GLOBE CORRECTEMENT INSTALLÉS SUR LA TRANCHEUSE.**

# Installation

## **DÉBALLAGE**

1. Déballez la trancheuse immédiatement après réception. Si l'appareil est endommagé, conservez l'emballage et contactez le transporteur dans un délai de quinze (15) jours suivant la livraison. Contactez immédiatement le fournisseur de l'appareil. **Vous n'avez aucun recours pour les dommages après quinze (15) jours.**
2. Des pieds en caoutchouc, une carte de garantie, et un manuel d'utilisation accompagnent la trancheuse. Contactez Globe ou votre fournisseur local, si vous n'avez pas reçu tous ces matériaux.



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

- Installez **TOUJOURS** l'appareil dans un espace de travail disposant d'un éclairage et d'un espace suffisants.
- Utilisez l'appareil **UNIQUEMENT** sur une surface solide plane, antidérapante et ininflammable.
- N'utilisez **JAMAIS** la trancheuse avec un cordon d'alimentation ou une prise d'alimentation endommagés.
- N'utilisez **JAMAIS** la trancheuse avec une rallonge.
- Ne contournez, altérez, ni modifiez **JAMAIS** cet appareil. Cela peut créer des dangers et annulera la garantie.
- N'utilisez **JAMAIS** la trancheuse sans que le protège-lame et l'anneau de protection de la lame soient solidement installés.
- N'utilisez **JAMAIS** la trancheuse sans l'étiquette d'avertissement attachée (voir page 6 pour l'emplacement).

## **INSTALLATION**

1. Lisez attentivement ce manuel avant l'installation et l'utilisation. Ne procédez **PAS** à son installation et à son utilisation si vous avez des questions ou ne comprenez pas quelque chose dans le manuel. Contactez **d'abord** votre représentant local ou Globe.
2. Retirez la trancheuse de la boîte en carton ondulé.
3. Assurez-vous que les pieds en caoutchouc sont bien serrés.



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

4. Choisissez un emplacement pour la trancheuse qui dispose d'une surface plane, solide, antidérapante et ininflammable et qui est situé dans un espace de travail bien éclairé et à l'écart des enfants et des visiteurs.



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

# Installation



**CETTE MACHINE EST FOURNIE AVEC UNE FICHE DE MISE À LA TERRE TRIPOLAIRE. LA PRISE DANS LAQUELLE CETTE FICHE EST BRANCHÉE DOIT ÊTRE MISE À LA TERRE CORRECTEMENT. SI LA PRISE NE DISPOSE PAS DU TYPE DE TERRE CORRECT, CONTACTEZ UN ÉLECTRICIEN. NE COUPEZ OU N'ENLEVEZ EN AUCUN CAS LA TROISIÈME BROCHE DE LA FICHE ET N'UTILISEZ PAS DE FICHE D'ADAPTATION (Fig. 9-1 et Fig. 9-2).**

5. Inspectez la trancheuse pour vous assurer que toutes les pièces ont été fournies.
6. Assurez-vous que le protège-lame, l'anneau de protection de la lame, et l'affûteur sont en place.
7. Assurez-vous que l'étiquette d'avertissement est correctement placée et lisible et que le manuel d'utilisation est disponible à proximité de la trancheuse.
8. Remplissez la carte de garantie et envoyez-la à Globe ou inscrivez-vous en ligne à [www.globefoodequip.com/warranty.asp](http://www.globefoodequip.com/warranty.asp).
9. Nettoyez la trancheuse en suivant les procédures décrites dans la section de nettoyage (pages 12 et 13) avant d'utiliser la trancheuse.
10. Contactez votre représentant local ou Globe directement si vous avez des questions ou des problèmes avec l'installation ou l'utilisation de cette trancheuse.



Figure 9-1 Correct



Figure 9-2 **INCORRECT**

# Mode d'emploi



## LAME DE COUPEAU TRANCHANTE

### POUR ÉVITER LES BLESSURES GRAVES:

- Ne touchez **JAMAIS** cette trancheuse sans avoir reçu une formation et l'autorisation de votre superviseur ou si vous êtes âgé de moins de 18 ans. Lisez d'abord ce manuel d'utilisation.
- **NE TOUCHEZ JAMAIS LA LAME.** Gardez les mains et les bras à l'écart de toutes les pièces mobiles.
- N'utilisez **JAMAIS** la trancheuse sans que le protège-lame et l'anneau de protection de la lame soient solidement installés.
- Ne placez **JAMAIS** la main dans l'ouverture du plateau porte-produit sur le côté droit de la trancheuse.
- **UTILISEZ UNIQUEMENT la poignée du plateau porte-produit** pour pousser le plateau porte-produit lors du tranchage manuel.
- **UTILISEZ UNIQUEMENT LA POIGNEE DU POUSSOIR, PAS VOTRE MAIN,** pour maintenir les produits alimentaires lors du tranchage. Ne placez jamais votre main sur ou à proximité du plateau porte-produit lorsque la trancheuse est allumée.
- **N'ESSAYEZ PAS D'ATTRAPER LES TRANCHES AVEC VOTRE MAIN.** Laissez tomber les tranches sur le plateau à tranches.
- Éteignez **TOUJOURS** la trancheuse et tournez le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens horaire après chaque utilisation jusqu'à ce qu'il s'arrête.
- **AVANT LE NETTOYAGE, L'AFFÛTAGE, L'ENTRETIEN OU LE DÉMONTAGE DE PIÈCES,** éteignez toujours la trancheuse, tournez le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête, retirez le plateau porte-produit, et débranchez le cordon d'alimentation.

### UTILISATION MANUELLE DE LA TRANCHEUSE

1. Avec la trancheuse éteinte, tirez le plateau porte-produit complètement vers vous et placez le produit alimentaire sur le plateau porte-produit. Tranchez uniquement des produits désossés et dégelés avec la trancheuse. Utilisez le poussoir pour maintenir le produit en place.
2. Assurez-vous que toutes les poignées sont serrées avant d'utiliser la trancheuse.
3. Tournez le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens antihoraire sur la position désirée. Après avoir terminé le tranchage, tournez toujours le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens horaire jusqu'à son arrêt afin de fermer la table de tranchage.
4. Allumez la trancheuse en appuyant sur le bouton de démarrage. Le voyant d'alimentation s'allume (voir page 4 pour l'emplacement).

# Mode d'emploi



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

- Utilisez la poignée du plateau porte-produit pour 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. N'attrapez pas les tranches avec votre main. Laissez tomber les tranches sur le plateau à tranches.



Si un produit doit être ajusté pendant le tranchage, tirez **TOUJOURS** entièrement le plateau porte-produit vers vous. Éteignez la trancheuse et fermez la table de tranchage avant d'ajuster le produit et le poussoir.

- Après la dernière course de tranchage, tirez le plateau porte-produit entièrement vers vous. Éteignez la trancheuse en appuyant sur le bouton d'arrêt. Le voyant d'alimentation s'éteint. Tournez toujours le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête pour fermer la table de tranchage.
- Vous pouvez maintenant charger et décharger les produits alimentaires sur le plateau porte-produit.

Assurez-vous que toutes les **ÉTIQUETTES D'AVERTISSEMENT** sont en place. Il est important de bien suivre les avertissements apposés sur cet appareil. Portez une attention particulière aux articles lâches que vous portez sur vous et au placement de vos mains et doigts lors de l'utilisation et du nettoyage de cet appareil.

**WARNING**  
**SHARP KNIFE BLADE  
TO AVOID SERIOUS INJURY**

- Do Not Use Without Training Or If Under 18 Years Old.
- Read Owner's Manual First.
- Keep Hands Away From Knife.
- Do Not Use Without Guards In Place.
- Use End Weight To Hold Food.
- Turn Off and Unplug Before Cleaning Or Servicing.

**DANGER**  
**LAME DE COUTEAU  
TRANCHANT  
AFIN D'ÉVITER TOUTE  
BLESSURE SÉRIEUSE**

- Ne pas utiliser sans avoir eu la formation nécessaire ou si moins de 18 ans
- Lire le manuel d'instruction avant l'utilisation
- Garder les mains éloignées du couteau
- Ne pas utiliser si les protecteurs de lame ne sont pas en place
- Utiliser la pesée pour retenir les aliments
- Arrêter et débrancher l'appareil avant tout entretien ou réparation

# Nettoyage

**AVERTISSEMENT**



## LAME DE COUPEAU TRANCHANTE

**POUR ÉVITER DES BLESSURES GRAVES POUR L'OPÉRATEUR DE LA TRANCHEUSE ET LES 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, retirez le plateau porte-produit, et débranchez le cordon d'alimentation.
- Ne tentez **JAMAIS** de nettoyer la trancheuse lorsque la lame tourne.
- Ne tentez **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.

**!** L'ensemble de la trancheuse, y compris les pièces amovibles, doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés en utilisant les procédures définies par votre département de la santé local et par Essentials ServSafe publiées par la National Restaurant Association Educational Foundation (NRAEF). Visitez [www.servsafe.com](http://www.servsafe.com) pour plus d'information.

**!** 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.

**ATTENTION**

- **NE PAS** placer les composants dans un lave-vaisselle.
- **NE PAS** arroser, laver à la pression ou verser de l'eau sur la trancheuse.
- **NE JAMAIS** utiliser un tampon à récurer, de la laine d'acier ou un matériau abrasif pour nettoyer la trancheuse.
- **NE PAS** utiliser d'eau de Javel, des produits contenant de l'hypochlorite de sodium ou d'autres détergents caustiques sur la base ou sur les pièces amovibles de la trancheuse. 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.

### DÉMONTAGE ET NETTOYAGE

1. Éteignez la trancheuse, tournez le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens horaire en dépassant le «zéro» jusqu'à ce qu'il s'arrête de sorte que la table recouvre le bord de la lame et débranchez le cordon d'alimentation.
2. Tirez le plateau porte-produit vers l'avant de la trancheuse et puis retirez-le en tournant la poignée de déverrouillage du plateau porte-produit plusieurs fois dans le sens antihoraire (Fig. 12-1). (Remarque: Le plateau porte-produit doit être tiré vers l'avant de la trancheuse pour le retirer). Soulevez le plateau porte-produit de son support.
3. Le déflecteur de tranche peut être enlevé en dévissant les vis (Fig. 12-2).



Figure 12-1



Figure 12-2

# Nettoyage



**SOYEZ VIGILANT. Les étapes suivantes vont exposer la lame.**

**Éteignez TOUJOURS la trancheuse et débranchez le cordon d'alimentation AVANT de nettoyer.**

4. Retirez le protège-lame en tournant la molette de déverrouillage du protège-lame dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il se libère (Fig. 13-1). Tout en maintenant les molettes sur le protège-lame, soulevez prudemment le protège-lame pour le retirer.

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



Figure 13-1

5. Placez le plateau porte-produit et le protège-lame dans un évier à trois compartiments. Faites tremper, nettoyez et frottez toutes les surfaces du plateau porte-produit et du protège-lame avec une solution de détergent doux et d'eau chaude. Rincez les pièces qui ont été retirées 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 le protège-lame dans une solution appropriée de désinfectant quaternaire pendant au moins deux (2) minutes.

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



Figure 13-2

6. Pour nettoyer la lame, faites tremper un chiffon propre dans une solution de détergent doux et d'eau chaude. Éliminez tout excès d'eau du chiffon. Lavez et rincez **soigneusement** et rincez la partie supérieure et la partie inférieure (face inférieure) de la lame en essuyant à partir du **centre de la lame vers l'extérieur** (Fig. 13-2).



**NE laissez AUCUNE humidité pénétrer dans le moyeu de la lame.**

7. Pour nettoyer l'anneau de protection de la lame, faites tremper un chiffon propre dans une solution de détergent doux et d'eau chaude. Insérez **prudemment** le chiffon entre la lame et l'anneau de protection de la lame (Fig. 13-3). Tout en tenant le chiffon entre la lame et l'anneau de protection de la lame, faites-le glisser sur toute la face postérieure de la lame. Si vous le préférez, vous pouvez également utiliser une brosse en nylon.
8. Pour nettoyer la table de tranchage, faites tremper un chiffon propre dans une solution de détergent doux et d'eau chaude. Avec la table de tranchage complètement fermée, frottez et essuyez la table de tranchage en commençant à la lame et en tirant vers vous. N'essuyez jamais la table en direction de la lame.
9. Avec un chiffon propre et une brosse, essuyez la trancheuse pour enlever toute les particules de nourriture. Essuyez et frottez toutes les surfaces en utilisant une solution de détergent doux et d'eau chaude.
10. Utilisez de l'eau chaude propre et fraîche et un chiffon propre pour essuyer la trancheuse afin d'éliminer le détergent.
11. Vaporiser les deux côtés de la lame, la table de tranchage et la toute la base de trancheuse avec un désinfectant sans javellisant et sans chlore en suivant les instructions sur votre bouteille de désinfectant quaternaire afin d'assurer une désinfection appropriée. **Une étape importante pour tuer les bactéries est de permettre aux pièces de sécher à l'air avant le remontage !**



Figure 13-3

## **REMONTAGE**

1. Réinstallez soigneusement le protège-lame nettoyé, désinfecté et sec. Tenez le protège-lame avec une main tout en serrant la molette de déverrouillage du protège-lame avec l'autre main.
2. Remplacez le plateau porte-produit nettoyé, désinfecté et sec sur le bras du plateau. Serrez la molette de déverrouillage du plateau porte-produit pour éviter tout jeu entre le plateau porte-produit et le bras du plateau.
3. Branchez le cordon d'alimentation.  
**REMARQUE:** Si vous souhaitez retirer l'affûteur de lame pour le nettoyer, reportez-vous à la page 17 pour les instructions.

# 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 et tournez le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête et retirez le plateau porte-produit avant d'affûter.
- N'affûtez **JAMAIS** la trancheuse à moins que toutes les protections soient installées.

### 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 léger de la lame tous les quelques jours est plus efficace qu'un affûtage lourd à intervalles moins fréquents.

### PRÉPARATION POUR L'AFFÛTAGE

1. Éteignez la trancheuse et tournez le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête de façon à ce que la table de tranchage recouvre le bord de la lame.
2. Retirez le plateau porte-produit de la trancheuse.
3. Nettoyez et séchez les deux côtés de la lame avant affûtage, en suivant les instructions pour le nettoyage de la lame aux pages 12 et 13.

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

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



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

5. Soulevez le couvercle de l'affûteur (Fig. 14-1), tournez-le dans le sens horaire (Fig. 14-2) et abaissez-le en place 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 14-1



Figure 14-2



Figure 14-3

# Affûtage de la lame

## AFFÛTAGE DE LA LAME - (procédure ordinaire)

1. Démarrez la trancheuse.
2. Poussez simultanément sur le bouton #2 de la pierre à meuler (Fig. 15-1) et sur le bouton #3 de la pierre à aiguiser (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.



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

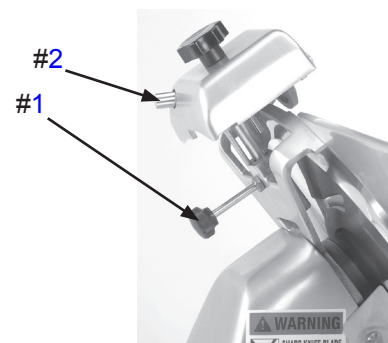


Figure 15-1

## AFFÛTAGE DE LA LAME - (procédure étendue)

**REMARQUE:** Utilisez la procédure étendue si la procédure d'affûtage ordinaire ne donne 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 affûte le côté postérieur de la lame. Maintenez la pression sur le bouton pour 30 secondes.
3. Poussez simultanément sur le bouton #2 de la pierre à meuler (Fig. 15-1) et sur le bouton #3 de la pierre à aiguiser (Fig. 15-2), de manière à ce que les deux pierres soient en contact avec la lame. Maintenez la pression sur le bouton pour 5 secondes.

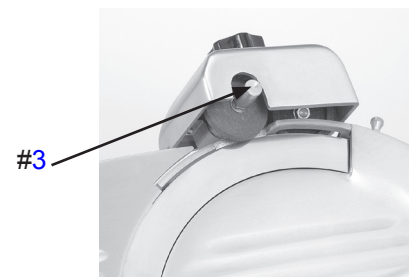


Figure 15-2



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

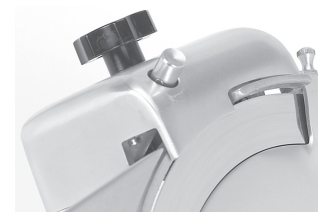


Figure 15-3

## 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 toute la trancheuse comme décrit aux pages 12 et 13.
6. Réinstallez le plateau porte-produit et branchez le cordon d'alimentation.

## Entretien et réparation simple



# LAME DE COUTEAU TRANCHANTE

### POUR ÉVITER LES BLESSURES GRAVES:

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

### LUBRIFICATION

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



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

### Tige coulissante du plateau porte-produit

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

1. Débranchez la trancheuse et retirez le plateau porte-produit.
2. Inclinez la trancheuse sur son extrémité. 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. 16-1) 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.

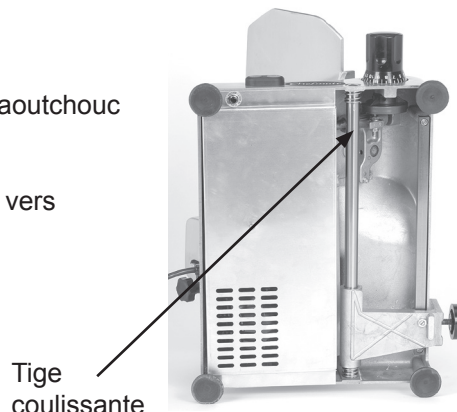


Figure 16-1

# Entretien et réparation simple



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

## Axes de l'affûteur

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

1. Desserrez la molette de déverrouillage de l'affûteur et soulevez l'affûteur pour le retirer (Fig. 17-1).
2. Mettez quelques gouttes d'huile Globe sur l'axe derrière chaque pierre d'affûtage (Figure 17-2).
3. Appuyez quelques fois sur les deux boutons l'affûteur pour répartir l'huile sur les axes.
4. Mettez quelques gouttes d'huile Globe sur l'axe principal (Fig. 17-1), remplacez l'affûteur 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 nettoyés, il est très important de lubrifier tous les axes de l'affûteur avec de l'huile Globe par après !**

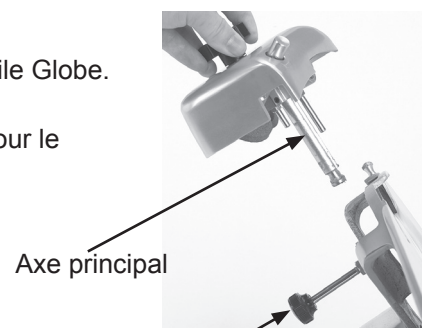


Figure 17-1

Molette de déverrouillage de l'affûteur

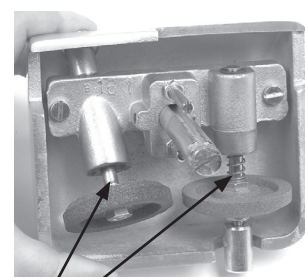


Figure 17-2

Axes

## Tige coulissante du poussoir

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

1. Mettez quelques gouttes d'huile Globe sur la tige coulissante (Fig. 17-3).
2. Faites glisser le poussoir de haut en bas pour répartir l'huile.

Tige coulissante du poussoir



Figure 17-3

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

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

# Guide de dépannage

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
La trancheuse ne démarre pas	<p>La trancheuse n'est pas branchée</p> <p>Protège-couteau retiré ou mal installé</p> <p>Bouton de réenclenchement du moteur déclenché</p>	<p>Branchez la trancheuse</p> <p>Installez le protège-lame et serrez la molette de déverrouillage du protège-lame</p> <p>Appuyez sur le bouton de réenclenchement du moteur situé sous la trancheuse</p>
Coupes en lambeaux - rendement faible	<p>Lame émoussée</p> <p>Lame ébréchée</p> <p>Écart trop grand entre la lame et la table de tranchage</p> <p>Lame trop petite</p>	<p>Affûtez la lame-assurez-vous que la lame et les pierres sont propres</p> <p>Affûtez la lame ou faites installer une nouvelle lame</p> <p>Appelez le service de dépannage pour régler la table de tranchage</p> <p>Faites installer une nouvelle lame</p>
Métal frottant contre la lame	<p>Protège-lame</p> <p>Plateau porte-produit</p> <p>Poussoir</p> <p>Table de tranchage</p>	<p>Resserrez la molette de déverrouillage du protège-lame</p> <p>Serrez ou réglez la poignée du plateau porte-produit</p> <p>Faites remplacer le poussoir</p> <p>Appelez le service de dépannage pour régler la table de tranchage</p>
Plateau porte-produit difficile à pousser	Aucune lubrification	<p>Graissez entièrement les tiges de glissement avec de l'huile Globe. <b>Pas d'huile végétale !</b></p>
Difficile à affûter	<p>Pierres sale, humides ou bouchées avec de la graisse</p> <p>Lame sale</p> <p>Pierres usées</p> <p>Pierres pas correctement alignés</p>	<p>Nettoyez les pierres avec de l'eau chaude et une brosse. Laissez sécher les pierres à l'air. Graissez les axes avec de l'huile Globe après.</p> <p>Nettoyez les parties supérieures et inférieures de la lame</p> <p>Faites remplacer les pierres</p> <p>Faites régler l'affûteur</p>
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.



# Garantie limitée de la trancheuse

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

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

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

Cette garantie est accordée uniquement au premier acheteur auprès d'un concessionnaire. Aucune garantie n'est accordée aux concessionnaires suivants.

Cette garantie ne couvre pas les pannes provoquées par: le manque 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 ce que le formulaire d'enregistrement d'installation/de garantie dûment rempli et signé ou une inscription en ligne ait été reçu par GFE dans les **30** jours à compter de la date d'installation. Inscrivez-vous en ligne à [www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form/](http://www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form/).

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

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

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

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE  
LISEZ LE CODE QR AVEC VOTRE APPAREIL MOBILE OU ALLEZ SUR  
**WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM**  
POUR COMPLÉTER ET SOUMETTRE VOTRE GARANTIE.

[WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM/SUPPORT/WARRANTY-REGISTRATION-FORM](http://WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM/SUPPORT/WARRANTY-REGISTRATION-FORM)

