

HOW TO CLEAN, SANITIZE & INSPECT YOUR GLOBE SLICER

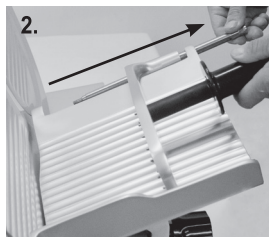
⚠️ WARNING

- The slicer knife is very sharp. Exercise **extreme caution** when working near the knife.
- DO NOT hose down or pressure wash any part of the slicer.

1. Turn slicer off, turn slice thickness dial clockwise past zero "0" until it stops so the table covers the knife edge, and unplug the power cord. Wipe off all visible food/food debris and juices from the entire slicer.

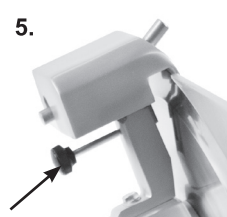
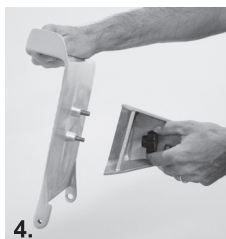
Removable Slicer Parts

2. Remove the food chute's end weight. Hold the end weight and unscrew the slide rod. Pull the slide rod completely out of the end weight.



3. Remove the food chute from the slicer by loosening the food chute knob on the chute arm.

4. Disassemble the food chute. Using the knob on the back of the chute, unscrew the food chute into three separate pieces.



5. Remove the knife sharpener. Loosen the screw on the neck of sharpener then lift the knife sharpener off and away from the slicer.

6. Remove the knife cover by rotating the knife cover release knob counterclockwise until it releases, while carefully holding the edge of the knife cover, and lifting the knife cover upward to remove.



7. Remove the slice deflector by loosening the screw knobs.

8. In a sink with a solution of warm, clean water and mild detergent, soak, scrub, and clean all surfaces of the removable parts.

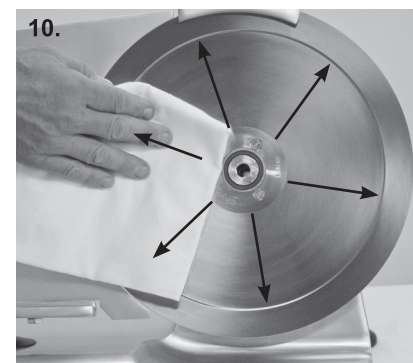
9. Thoroughly rinse off all removable parts in warm, fresh water.

Slicer Unit

Use a clean cloth in a solution of warm water and mild detergent for each step below. **Ring out excess water from the cloth.**

With the slicer table completely closed...

10. Carefully wash the top and bottom of the knife by wiping from the center of the knife outward. A nylon brush can also be used.



11. Clean the ENTIRE slicer. Wipe the slicer table off by starting at the knife and pulling towards you. NOTE: Never wipe the slicer table towards the knife.

12. Thoroughly rinse off all surfaces with a clean cloth in warm, fresh water.

CLEAN AND SANITIZE THE KNIFE SHARPENER AFTER SHARPENING

Following sharpening, the slicer, sharpener, and all its parts must be cleaned and sanitized. Clean and sanitize the slicer using these procedures.

SANITIZE ALL REMOVABLE PARTS AND THE ENTIRE SLICER

13. In a clean sink with a solution of warm, clean water and properly diluted sanitizer*, soak the removable parts. **Remove the parts and allow them to air dry without removing the sanitizer from the surface.**

14. Spray or wipe down the slicer with properly diluted sanitizer* and **allow the it to air dry before using the slicer without removing the sanitizer.**

*NOTE: To properly sanitize your slicer & its removable parts, it is important to strictly follow the instructions on your sanitizer container.

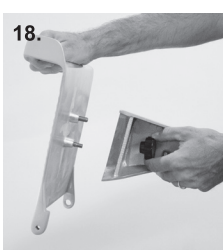
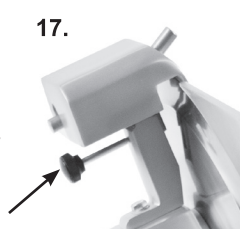
REASSEMBLE THE SLICER

15. Carefully reinstall the slice deflector.

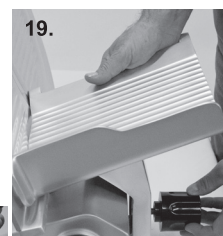
16. Reinstall the knife cover. Place the knife cover over the knife, centering it on the knife hub. Then, while holding the knife cover in place with one hand, begin turning the knife cover release knob clockwise with your other hand until the knife cover is securely in place.



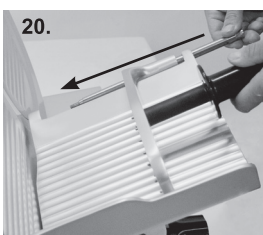
17. Reinstall the knife sharpener. Attach it to the top of the slicer and secure it with the knife sharpener release knob.



18. Reassemble the food chute.



19. Reinstall the clean, dry food chute.



20. Reinstall the end weight. Align the end weight with the chute and insert the slide rod through the chute and end weight's pivot point. Allow the end weight to rest on the food chute and secure it by hand tightening the screw of the slide rod to the slicer chute. Finally, plug in the power cord.

⚠️ WARNING

To prevent illness or death caused by the spread of food-borne pathogens, it is important to properly clean and sanitize the entire slicer as any surface of the slicer can become contaminated. It is the responsibility of the slicer owner/operator to follow all guidelines, instructions and laws as established by your local and state health departments and the manufacturers of chemical sanitizers.

Once your slicer makes contact with food product, the entire slicer, including removable parts, must be thoroughly **cleaned and sanitized**. This process is to be repeated at least every 4 hours using these procedures and information; and must comply with additional laws from your state and local health departments.

As with all food contact surfaces, it is extremely important to properly **sanitize** the entire slicer and to **closely follow the instructions on your quaternary sanitizer container to ensure proper sanitation is achieved to kill potentially harmful bacteria.**

IMPORTANT: If a chemical sanitizer other than chlorine, iodine or quaternary ammonium is used, it shall be applied in accordance with the EPA-registered label use instructions. Excessive amounts of sanitizer and/or use of products not formulated for stainless steel or aluminum may VOID your warranty.

Sanitizer concentration shall comply with section 4-501.114, Manual and Mechanical Warewashing Equipment, Chemical Sanitization - Temperature, pH, Concentration, and Hardness of the FDA Food Code.

Maintain the Owner's Manual supplied with this machine and refer to it often for complete information on cleaning, sanitizing and maintaining the slicer.

SLICER INSPECTION

INSPECTING THE SLICER FOR DAMAGED OR BROKEN PARTS INCLUDING GASKETS & SEALS. A thorough visual inspection should be made of the **entire slicer and its parts**. Globe urges the owner/operator to inspect all components often, including ones that are detachable for cleaning and sanitizing. This inspection should include: looking for damaged parts, broken seals or gaskets, and areas that may be more difficult to clean and sanitize. **Please refer to your Owner's Manual for seal and gasket locations.**

⚠️ WARNING IF A SEAL OR GASKET IS FOUND TO NOT PROPERLY SEAL, IS DAMAGED, OR IS MISSING, THE SLICER MUST BE REMOVED FROM SERVICE UNTIL IT IS REPAIRED BY AN AUTHORIZED SERVICER.



COMMENT NETTOYER, DÉSINFECTER ET INSPECTER VOTRE TRANCHEUSE GLOBE



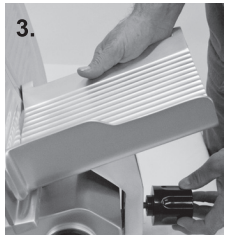
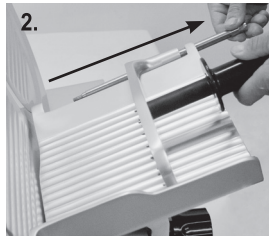
AVERTISSEMENT

- La lame de la trancheuse est très coupante. Soyez **extrêmement prudent** lorsque vous travaillez à proximité de la lame.
- ÉVITEZ d'arroser, d'immerger ou de laver à la pression toute pièce de la trancheuse.

1. Éteignez la trancheuse, tournez le régulateur d'épaisseur de tranchage dans le sens horaire en dépassant le zéro "0" jusqu'à ce qu'elle s'arrête de sorte que la table recouvre le bord de la lame et débranchez le cordon d'alimentation.
Essuyez entièrement la trancheuse pour éliminer tous les aliments, débris et jus alimentaires visibles.

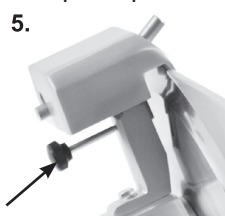
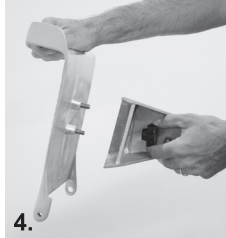
Pièces amovibles

2. Retirez le poussoir du plateau porte-produit. Tenez le poussoir et dévissez la tige coulissante. Retirez la tige coulissante complètement de l'extrémité du poussoir.



3. Retirez le plateau porte-produit de la trancheuse en desserrant la molette sur le bras de la du plateau.

4. Démontez le plateau porte-produit. En utilisant la molette à l'arrière du plateau, dévissez le plateau porte-produit en trois pièces séparées.



5. Retirez l'affûteur de lame. Desserrez la vis sur le cou de l'affûteur, puis soulevez l'affûteur et écartez-le de la trancheuse.

6. Retirez le couvre-lame en tournant la molette de déverrouillage du couvre-lame dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il se libère, tout en maintenant soigneusement le bord du couvre-lame, et en soulevant le couvre-lame vers le haut pour le retirer.



7. Retirez le déflecteur de tranche en desserrant les vis moletées.

8. Dans un évier avec une solution d'eau propre et chaude et un détergent doux, trempez, frottez, et nettoyez toutes les surfaces des pièces amovibles.

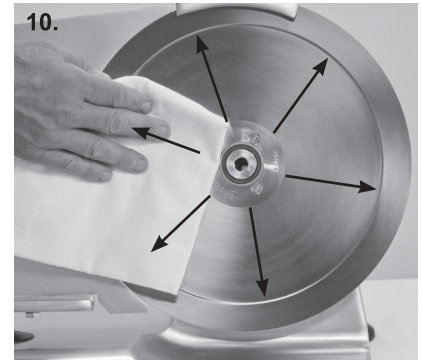
9. Rincez à fond toutes les pièces amovibles dans de l'eau chaude fraîche.

Unité de tranchage

Utilisez un chiffon propre dans une solution d'eau tiède et un détergent doux pour chaque étape ci-dessous. **Éliminez tout excès d'eau du chiffon.**

Avec la table de tranchage complètement fermée ...

10. Lavez soigneusement le haut et le bas de la lame en l'essuyant **à partir du centre de la lame vers l'extérieur**. Vous pouvez également utiliser une brosse en nylon.



11. Nettoyez **ENTIÈREMENT** la trancheuse. Essuyez la table de tranchage en commençant par la lame et vers vous. REMARQUE : N'essuyez jamais la table de tranchage en direction de la lame.

12. Rincez à fond toutes les surfaces avec un chiffon propre dans de l'eau chaude fraîche.

NETTOYEZ ET DÉSINFECTEZ L'AFFÛTEUR

Après l'affûtage, la trancheuse, l'affûteur, et toutes ses pièces doivent être nettoyés et désinfectés. Nettoyez et désinfectez la trancheuse en suivant ces procédures.

DÉSINFECTEZ TOUTES LES PIÈCES AMOVIBLES ET TOUTE LA TRANCHEUSE

13. Dans un évier propre avec une solution d'eau chaude propre et de désinfectant correctement dilué*, faites tremper les pièces amovibles. **Retirez les pièces et laissez-les sécher à l'air sans enlever le désinfectant de la surface.**

14. Pulvérisez ou essuyez la trancheuse avec le désinfectant correctement dilué* et **laissez sécher à l'air avant de l'utiliser sans enlever le désinfectant.**
*REMARQUE : pour désinfecter correctement votre trancheuse et ses pièces amovibles, il est important de suivre strictement les instructions sur votre récipient de désinfectant.

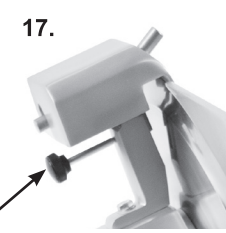
REMONTEZ LA TRANCHEUSE.

15. Réinstallez soigneusement le déflecteur de tranche.

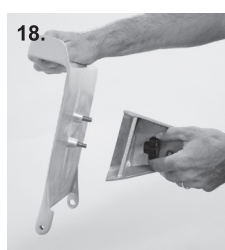
16. Retirez le couvre-lame. Placez le couvre-lame au-dessus de la lame, en le centrant sur le moyeu de la lame. Puis, tout en maintenant le couvre-lame en place d'une main, commencez à tourner avec votre autre main la molette de déverrouillage du couvre-lame dans le sens horaire jusqu'à ce que le couvre-lame soit bien en place.



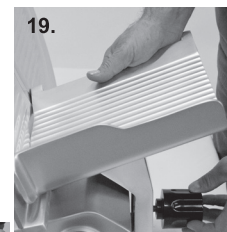
17. Réinstaller l'affûteur. Attachez-le à la partie supérieure de la trancheuse et arrachez-le bien avec la molette de déverrouillage de l'affûteur.



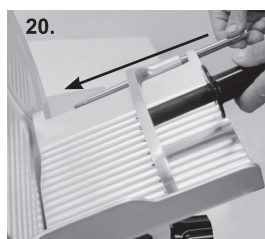
Remarque : N'utilisez PAS l'affûteur avec des pierres humides



18. Remontez le plateau porte-produit.



19. Réinstallez le plateau porte-produit propre et sec.



20. Réinstallez le poussoir. Alignez le poussoir avec le plateau porte-produit et insérez la tige coulissante à travers le plateau et le poussoir. Laissez le poussoir reposer sur le plateau porte-produit et attachez-le bien en serrant à la main la vis de la tige coulissante dans le plateau de la trancheuse. Enfin, branchez le cordon d'alimentation.



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.

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 et / ou 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.

Conservez le mode d'emploi fourni avec cet appareil et consultez-le souvent pour des informations complètes sur le nettoyage, la désinfection et l'entretien de 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 / opérateur d'inspecter tous les composants souvent, y compris ceux sont 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. **Veillez-vous référer au mode d'emploi pour l'emplacement des joints d'étanchéité.**



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.



Globe Food Equipment Company • 1-800-347-5423 • www.globefoodequip.com

Imprimé 04.24.2014 GFE-C040914 Rev. 2.