

# COME PULIRE, IGIENIZZARE E ISPEZIONARE LA PROPRIA AFFETTATRICE GLOBE



- La lama dell'affettatrice è molto affilata. Prestare **molta attenzione** quando si lavora nelle immediate vicinanze della lama.
- **NON TOCCARE MAI** l'affettatrice prima di aver letto e compreso in modo completo tutto quanto indicato in questo Manuale di istruzioni. Sarà necessario avere come minimo 18 anni e disporre di una formazione e autorizzazione adeguate dal proprio supervisore.
- NON bagnare con la canna oppure lavare a pressione o versare acqua su nessuna parte dell'affettatrice.

1. Spegnerne il motore della lama, ruotare il selettore dello spessore della fetta oltre lo zero (0) fino a che non si ferma di modo che il tavolo copra l'intera superficie, quindi scollegare il cavo di alimentazione. Pulire tutti i residui visibili di cibo/tutto il cibo visibile oltre che gli eventuali liquidi presenti sull'affettatrice.

## Componenti rimovibili dell'affettatrice

2. Tirare il carrello verso di sé (posizione home).
  3. Allentare la manopola di rilascio del carrello che tiene serrato il carrello all'affettatrice.  
**Nota: La manopola di rilascio del piatto porta merci non è stata progettata per staccarsi completamente.**
  4. Servirsi dell'impugnatura del carrello per inclinare il carrello e il braccio del piatto porta merci verso destra, fino alla posizione di pulizia.  
**Nota: Il carrello si inclina solo nella posizione "home".**
- 
- 
- 
5. Ove installato, togliere l'affilatoio della lama montato sul lato anteriore. Ruotare il gruppo manopola di blocco in senso anti-orario per allentare l'affilatoio montato sul lato anteriore. Sollevare l'affilatoio montato sul lato anteriore per toglierlo dallo spazio libero.
  6. Tenere premuta la leva di rilascio del coprilama. Inclinare delicatamente il coprilama e tirare il coprilama verso l'alto e verso destra per togliere il coprilama dai perni inferiori.
  7. Togliere l'affilatoio della lama. Tirare l'affilatoio della lama verso l'alto, quindi allontanarlo per toglierlo dall'affettatrice.
  8. In un lavandino con una soluzione di acqua tiepida, pulita e detergente delicato, immergere, strofinare e pulire tutte le superfici delle componenti rimovibili.
  9. Risciacquare completamente tutte le componenti rimovibili in acqua tiepida e fresca.
- 
- 

## Unità affettatrice

Servirsi di un panno pulito con una soluzione di acqua tiepida e detergente delicato per ciascuno dei passaggi di seguito elencati. **Strizzare il panno fino a rimuovere l'acqua in eccesso.**

Col tavolo dell'affettatrice completamente chiuso...

10. **Inserire** con attenzione il panno fra la lama e la protezione dell'anello della lama. Mentre si tiene premuto il panno fra la lama e la protezione dell'anello della lama pulire la superficie interna della protezione dell'anello. Ripetere questa procedura all'occorrenza.



11. **Lavare** con attenzione la parte superiore e inferiore della lama pulendo dal **centro della lama verso l'esterno**.

12. Pulire l'affettatrice **NELLA SUA INTEREZZA**. Pulire il tavolo dell'affettatrice iniziando dalla lama e tirando verso l'operatore. **Nota: Non pulire mai il tavolo dell'affettatrice andando nella direzione della lama.**

13. Risciacquare completamente tutte le superfici con un panno pulito in acqua tiepida e fresca.

## DOPO L'OPERAZIONE DI AFFILATURA, PULIRE E IGIENIZZARE L'AFFILATOIO DELLA LAMA.

Successivamente all'operazione di affilatura, l'affettatrice, l'affilatoio e tutte le componenti devono essere pulite e igienizzate. Pulire e igienizzare l'affettatrice servendosi di queste procedure.

## IGIENIZZARE TUTTE LE COMPONENTI RIMOVIBILI E L'AFFETTATRICE NELLA SUA INTEREZZA

14. In un lavandino pulito con una soluzione di acqua tiepida e pulita e disinfettante debitamente diluito\*, immergere le componenti rimovibili. **Togliere le componenti e lasciarle asciugare all'aria senza togliere il disinfettante dalla superficie.**
15. Spruzzare o pulire l'affettatrice con un disinfettante debitamente diluito\* e **lasciar asciugare all'aria prima di usare l'affettatrice senza togliere il disinfettante.**  
**\*Nota: Per igienizzare in modo adeguato l'affettatrice e le sue componenti rimovibili, è importante attenersi scrupolosamente alle istruzioni indicate sul contenitore del disinfettante.**

## RIASSEMBLARE L'AFFETTATRICE

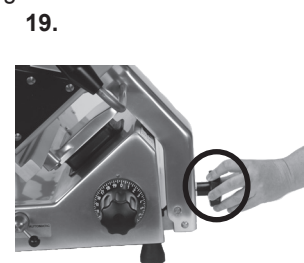
16. Reinstallare il coprilama. Allineare il coprilama con i perni ubicati sulla parte inferiore e uno sulla parte superiore della protezione della lama. Il perno di localizzazione sulla parte superiore della protezione dell'anello della lama deve essere impostato attraverso il coprilama e premuto fino ad innestarsi in posizione. Una volta assestato il foro del coprilama sul perno, sollevare la leva di rilascio del coperchio all'indietro fino alla posizione sollevata per fissare in modo sicuro il coprilama.  
**Nota: Il motore della lama non si avvierà e la spia verde RUN lampeggerà se viene rimosso il coprilama.**
17. Ove necessario, installare l'affilatoio della lama montato sul lato anteriore. Installare l'affilatoio montato sul lato anteriore nello spazio libero. Ruotare il gruppo manopola di blocco in senso orario per serrare l'affilatoio montato sul lato anteriore. Rimandiamo alle istruzioni dell'affilatoio montato sul lato anteriore per informazioni complete sull'affilatoio montato sul lato anteriore.



18. Rimettere in funzione il carrello pulito e igienizzato.

19. Serrare completamente la manopola di rilascio del carrello per fissare il carrello all'affettatrice.

20. Reinstallare il braccio pressa merce. Allineare il braccio pressa merce con il piatto porta merci e inserire l'asta di scorrimento del braccio pressa merce nel piatto porta merci e nel braccio pressa merce. Allineare il braccio pressa merce di modo che appoggi sul piatto porta merci e avvitare saldamente l'asta di scorrimento del braccio pressa merce al piatto porta merci dell'affettatrice. Collegare il cavo di alimentazione.



Al fine di evitare le malattie o i decessi causati dalla diffusione degli agenti patogeni di origine alimentare, è importante pulire e igienizzare sempre tutta l'affettatrice, dato che qualsiasi superficie dell'affettatrice stessa può venire contaminata. Il proprietario/l'operatore dell'affettatrice hanno la responsabilità di attenersi a tutte le linee guida, istruzioni e leggi così come definite dai propri dipartimenti sanitari locali e statali oltre che dai produttori di prodotti disinfettanti chimici.



Quando l'affettatrice entra in contatto col prodotto alimentare, sarà necessario procedere alle operazioni di **pulizia e igienizzazione** per tutta l'affettatrice, incluse le parti mobili. Questo processo deve essere ripetuto almeno ogni 4 ore servendosi delle procedure di Pulizia e Igienizzazione oltre che attenendosi alle informazioni summenzionate; sarà altresì necessario attenersi alle leggi aggiuntive del proprio stato oltre che dei dipartimenti sanitari locali.



Come avviene con tutte le superfici destinate al contatto con prodotti alimentari, è estremamente importante **igienizzare** in modo adeguato tutta l'affettatrice oltre che **attenersi scrupolosamente alle istruzioni sul contenitore del disinfettante quaternario al fine di garantire un corretto livello di igienizzazione per eliminare tutti i batteri potenzialmente dannosi.**

**IMPORTANTE: Qualora venga usato un prodotto disinfettante diverso da cloro, iodio o ammonio quaternario, dovrà essere applicato in conformità con le istruzioni d'uso dell'etichetta registrata EPA.** Quantitativi eccessivi di disinfettante e/o l'uso di prodotti non appositamente formulati per l'acciaio inossidabile o l'alluminio potrebbero INVALIDARE la garanzia.

La concentrazione di disinfettante deve essere in linea con la sezione 4-501.114, Strumentazione manuale e meccanica per il lavaggio delle stoviglie, Igienizzazione chimica - Temperatura, pH, Concentrazione e Durezza del Codice Alimentare della FDA.

**Conservare il Manuale dell'utente fornito in dotazione con la macchina e consultarlo frequentemente per ottenere informazioni sulle operazioni di pulizia, igienizzazione e manutenzione dell'affettatrice.**

## ISPEZIONE DELL'AFFETTATRICE

ISPEZIONARE L'AFFETTATRICE PER VERIFICARE LA PRESENZA DI COMPONENTI DANNEGGIATE O ROTTE, COMPRESI GUARNIZIONI E DISPOSITIVI DI TENUTA. Eseguire un'ispezione visiva completa dell'**affettatrice nella sua interezza oltre che delle sue componenti**. Globe invita il titolare/operatore a ispezionare tutte le componenti con frequenza, incluse quelle che sono staccabili a fini di pulizia e igienizzazione. Questa ispezione dovrebbe comprendere la verifica di componenti danneggiate, guarnizioni o dispositivi di tenuta e aree che potrebbero essere più difficili da pulire e igienizzare. **Rimandiamo al Manuale dell'utente per informazioni sulle posizioni delle guarnizioni e dei dispositivi di tenuta.**



**QUALORA SI RISCOTRI CHE UNA GUARNIZIONE O UN DISPOSITIVO DI TENUTA NON GARANTISCONO ISOLAMENTO O SONO DANNEGGIATI, SI DEVE SMETTERE DI USARE L'AFFETTATRICE FINO A CHE NON SARÀ RIPARATA DA UN FORNITORE DI SERVIZI DI ASSISTENZA AUTORIZZATO**

