

COMMENT NETTOYER, DÉSINFECTER ET INSPECTER VOTRE TRANCHEUSE GLOBE

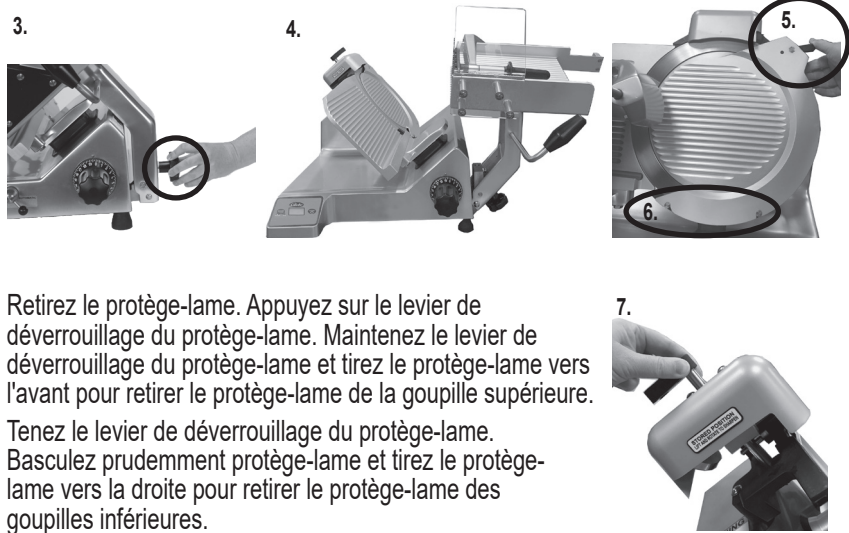
AVERTISSEMENT

- La lame de la trancheuse est très coupante. Soyez **extrêmement prudent** lorsque vous travaillez à proximité de la lame.
- Ne touchez JAMAIS la trancheuse avant de lire complètement et de tout comprendre dans ce manuel d'instruction. Vous devez être âgé d'au moins 18 ans et avoir reçu une formation adéquate et l'autorisation de votre superviseur.
- ÉVITEZ d'arroser, d'immerger ou de laver à la pression toute pièce de la trancheuse.

1. Éteignez le moteur de la lame, 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. Tirez le chariot vers vous (position de départ).
3. Déserrez la molette de déverrouillage du chariot qui attache le chariot à la trancheuse.
Remarque : la molette de déverrouillage du plateau n'est pas conçue pour être entièrement retirée.
4. Utilisez la poignée du chariot pour faire basculer le chariot et le bras du plateau vers la droite en position de nettoyage.
Remarque : le chariot ne basculera que dans la position "de départ".
5. Retirez le protège-lame. Appuyez sur le levier de déverrouillage du protège-lame. Maintenez le levier de déverrouillage du protège-lame et tirez le protège-lame vers l'avant pour retirer le protège-lame de la goupille supérieure.
6. Tenez le levier de déverrouillage du protège-lame. Basculez prudemment protège-lame et tirez le protège-lame vers la droite pour retirer le protège-lame des goupilles inférieures.
7. Retirez l'affûteur de lame. Tirez l'affûteur vers le haut et écartez-le pour le retirer de la trancheuse.
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 de détergent doux pour chaque étape ci-dessous. **Éliminez tout excès d'eau du chiffon.**

Avec la table de tranchage complètement fermée ...

10. Insérez prudemment le chiffon entre la lame et l'anneau de protection de la lame. Tout en maintenant le chiffon entre la lame et l'anneau de protection, passez-le sur la surface intérieure de l'anneau de protection. Répétez cette procédure si nécessaire.



11. Lavez soigneusement le haut et le bas de la lame en l'essuyant à partir du **centre de la lame vers l'extérieur**.

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

NETTOYEZ ET DÉSINFECTEZ L'AFFÛTEUR APRÈS L'AFFÛTAGE

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.

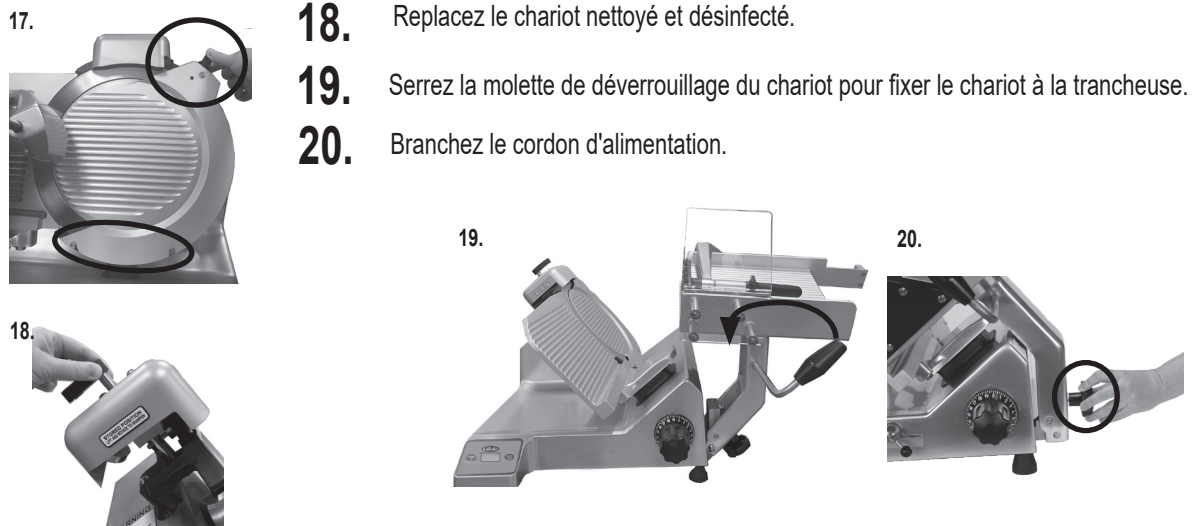
DÉSINFECTEZ TOUTES LES PIÈCES AMOVIBLES ET TOUTE LA TRANCHEUSE

14. 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.**
15. Pulvérissez 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.

16. Remontez le couvre-lame. Alignez le protège-lame avec les goupilles situées au bas et une au sommet de l'anneau de protection de la lame. 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 assis le trou dans le protège-lame sur la goupille, relevez le levier de déverrouillage du capot pour fixer le protège-lame.
Remarque : Le moteur du couteau ne démarre pas et le témoin vert RUN clignote si le protège-lame est retiré.
17. Réinstallez l'affûteur. Placez l'affûteur au sommet de la trancheuse avec la poignée de l'affûteur pointant vers le bas.
18. Remontez le chariot nettoyé et désinfecté.
19. Serrez la molette de déverrouillage du chariot pour fixer le chariot à la trancheuse.
20. 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** toute 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 effectuée. Globe exhorte le propriétaire / opérateur d'inspecter tous les composants souvent, y compris ceux qui 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.**

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.

