

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

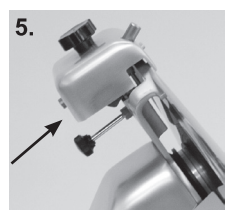
2. Remove the food chute's end weight. Hold the end weight and unscrew the slide rod. Pull the slide rod completely out of the end weight.



3. Remove the food chute from the slicer by loosening the food chute knob on the chute arm. **Note:** The chute release knob is not designed to come completely off. Lift the food chute off the chute arm.

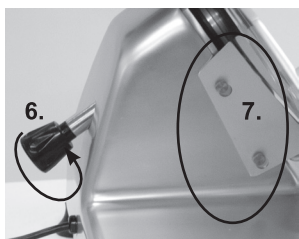


4. Disassemble the food chute. Using the knob on the back of the chute, unscrew the food chute into three separate pieces.



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.

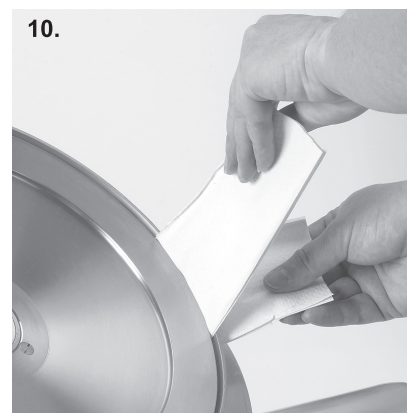
9. Thoroughly rinse off all removable parts in warm, fresh water.

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** insert the cloth between the knife and the knife ring guard. While holding the cloth between the knife and the ring guard, work it along the entire backside of the knife. Repeat this procedure as necessary. A nylon brush can also be used.



11. **Carefully** wash the top and bottom of the knife by wiping from the **center of the knife outward**.

12. 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.

13. 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

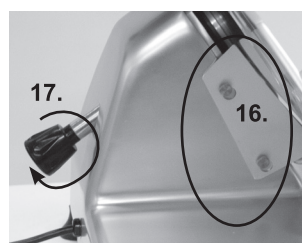
14. In a clean sink with a solution of warm, clean water and properly diluted sanitizer*, soak the removable parts. **Remove the parts and allow them to air dry without removing the sanitizer from the surface.**

15. 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.**

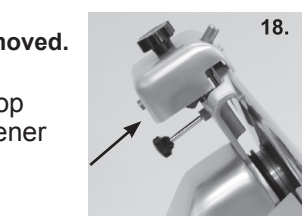
*NOTE: To properly sanitize your slicer & its removable parts, it is important to strictly follow the instructions on your sanitizer container.

REASSEMBLE THE SLICER

16. Carefully reinstall the slice deflector.



17. 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.



NOTE: The slicer will not start with the knife cover removed.

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

Note: DO NOT use the sharpener with wet stones.



19. Reassemble the food chute.



20. Reinstall the clean, dry food chute.



21. Reinstall the end weight. Align the end weight with the chute and insert the slide rod through the chute and end weight. 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.



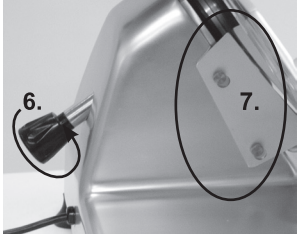
CÓMO LIMPIAR, DESINFECTAR E INSPECCIONAR SU CORTADORA GASTRONÓMICA GLOBE

⚠️ ADVERTENCIA

- La cuchilla de la cortadora es muy filosa. Tenga **mucho cuidado** al trabajar cerca de la cuchilla.
- NO lave ninguna parte de la cortadora con manguera ni con agua a presión.

1. Apague la cortadora, gire el dial de espesor de lonja completamente hacia la derecha, pasando el cero "0", hasta que se detenga, para que se cubra el borde de la cuchilla y desenchufe el cable de alimentación.
Limpie por completo todo resto de comida y jugo visible de la cortadora.

Partes desmontables de la cortadora

2. Quite el contrapeso del carro deslizante de alimentos. Sujete el contrapeso y desenrosque la barra de mando deslizante. Retire la barra de mando deslizante completamente del contrapeso. 
3. Retire el carro deslizante de alimentos desde la cortadora aflojando la perilla de desenganche del carro de deslizante de alimentos en el brazo del carro. **Nota:** La perilla para aflojar el carro deslizante de alimentos no está diseñada para ser retirada por completo. Levante el carro deslizante de alimentos completamente desde el brazo del carro. 
4. Desmonte el carro deslizante de alimentos. Desatornille el carro deslizante de alimentos en tres partes separadas usando la perilla ubicada en la parte posterior del carro deslizante. 
5. Retire el afilador de la cuchilla. Afloje el perno ubicado en el cuello del afilador, y luego levante y retire el afilador de la cuchilla desde el cortador. 
6. Retire la cubierta de la cuchilla girando la perilla para soltar la tapa de la cuchilla hacia la izquierda hasta que se suelta, sujetando el borde de la cubierta de la cuchilla con mucho cuidado, y levantando la cubierta de la cuchilla hacia arriba para retirarla. 
7. Retire el deflector de lonjas aflojando los pernos de las perillas. 
8. Deje en remojo, fregue y limpie todas las superficies de las partes desmontables en un fregadero usando una solución de agua limpia y tibia con un detergente suave.
9. Enjuague profundamente todas las partes desmontables con agua potable y tibia.

Unidad de la cortadora

Use un paño limpio en una solución de agua tibia con un detergente suave para cada uno de los pasos que se mencionan a continuación. **Escorra el exceso de agua del paño.**

Con el protector de la cortadora completamente cerrado...

10. **Con cuidado** coloque el paño entre la cuchilla y el anillo protector de la cuchilla. Mientras sujete el paño entre la cuchilla y el anillo protector, limpie a lo largo de toda la parte posterior de la cuchilla. Repita este procedimiento según sea necesario. También es posible usar un cepillo de nailon. 
11. **Con cuidado** lave la parte superior e inferior de la cuchilla con un paño desde el centro de la cuchilla hacia afuera. 
12. Limpie la cuchilla por **COMPLETO**. Limpie con un paño el protector de la cortadora comenzando por la cuchilla en dirección hacia usted. **NOTA:** Nunca limpie el protector de la cortadora hacia la cuchilla.
13. Enjuague profundamente todas las superficies con un paño y agua potable y tibia.

LIMPIE Y DESINFECTE EL AFILADOR DE LA CUCHILLA DESPUÉS DE AFILAR

El afilador, el cortador y todas las piezas correspondientes deben ser limpiadas y desinfectadas después de afilar. Limpie y desinfecte el cortador usando estos procedimientos.

DESINFECTE TODAS LAS PARTES DESMONTABLES Y LA CORTADORA POR COMPLETA

14. Deje en remojo las partes desmontables en una solución de agua limpia y tibia con desinfectante* correctamente diluido en un fregadero limpio. **Retire las partes y permita que se sequen al aire sin retirar el desinfectante de la superficie.**
15. Aplique con un pulverizador o con un paño desinfectante correctamente diluido* en el cortador y **deje que se seque al aire antes de su uso sin quitar el desinfectante.**

*NOTA: Para desinfectar correctamente su cortadora y sus partes desmontables, es importante que siga estrictamente las instrucciones del envase del desinfectante.

VUELVA A ARMAR EL CORTADOR

16. Nuevamente instale el deflector de lonjas con mucho cuidado. 
17. Vuelva a instalar la cubierta de la cuchilla. Coloque la cubierta de la cuchilla sobre la cuchilla centrándola en el eje de la cuchilla. Luego empiece a girar la perilla para soltar la cubierta de la cuchilla hacia la izquierda con una mano hasta que la cubierta de la cuchilla es instalada en su lugar de manera segura, mientras sujeta la cubierta de la cuchilla en su lugar usando la otra mano. **NOTA:** El cortador no funcionará si la cubierta de la cuchilla no está en su lugar. 
18. Vuelva a instalar el afilador de la cuchilla. Fíjelo a la parte superior del cortador y asegúrelo con la perilla para soltar el afilador de la cuchilla. 
19. Vuelva a armar el carro deslizante de alimentos. 
20. Vuelva a instalar el carro deslizante de alimentos limpio y seco. 
21. Vuelva a instalar el contrapeso. Alinee el contrapeso con el carro deslizante e inserte la barra de mando deslizante a través del carro deslizante y del contrapeso. Permita que el contrapeso descansa sobre el carro deslizante de alimentos y asegúrelo manualmente apretando el perno de la barra de mando deslizante hacia el carro deslizante del cortador. Finalmente, enchufe el cable de alimentación. 

⚠️ ADVERTENCIA

Para evitar enfermedades o la muerte provocada por la propagación de patógenos transmitidos por alimentos, es importante limpiar y desinfectar correctamente la cortadora por completo ya que cualquier superficie de la cortadora puede ser contaminada. Es responsabilidad del propietario/operario de la cortadora seguir todas las pautas, instrucciones y leyes que establecen los departamentos sanitarios locales y estatales y los fabricantes de desinfectantes químicos.

Una vez que la cortadora entre en contacto con el producto alimenticio, toda la cortadora, incluidas las partes desmontables, deben ser profundamente **limpiadas y desinfectadas**. Este proceso se debe repetir como mínimo cada 4 horas usando estos procedimientos y esta información; y se debe cumplir con cualquier otra ley adicional de los departamentos sanitarios locales y estatales.

Al igual que con todas las superficies de contacto con alimentos, es sumamente importante **desinfectar** toda la cortadora y seguir detenidamente las instrucciones que figuran en el envase de su desinfectante cuaternario para asegurar las condiciones de salubridad adecuadas para eliminar bacterias potencialmente perjudiciales.

IMPORTANTE: Si se usa un desinfectante químico que no sea cloro, yodo o amonio cuaternario, se debe aplicar según las instrucciones de uso de las etiquetas registradas por parte de la Agencia de Protección Ambiental (EPA, por sus siglas en inglés). Las cantidades excesivas de desinfectante o el uso de productos que no han sido formulados para el acero inoxidable o el aluminio pueden ANULAR su garantía.

La concentración de desinfectante debe cumplir con la sección 4-501.114, del Equipo Manual y Mecánico para Lavado de Equipo y Utensilios, desinfección química: temperatura, pH, concentración y dureza del Código Alimentario de la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés).

Conserve el Manual del propietario proporcionado con esta máquina y consúltelo a menudo para obtener información completa sobre la limpieza, la desinfección y el mantenimiento de la cortadora.

INSPECCIÓN DE LA CORTADORA

INSPECCIONAR LA CORTADORA PARA DETECTAR PARTES DAÑADAS O AVERIADAS, INCLUYENDO LAS JUNTAS Y LOS CIERRES. Se debe realizar una inspección visual minuciosa de **toda la cortadora y sus partes**. Globe le recomienda encarecidamente al propietario/operario inspeccionar a menudo todos los componentes, incluidos los que son desmontables para su limpieza y desinfección. Esta inspección debe incluir lo siguiente: búsqueda de partes dañadas, juntas o cierres averiados y áreas que pueden resultar más difíciles de limpiar y desinfectar. **Consulte el manual del propietario para conocer la ubicación de las juntas y los cierres.**

ADVERTENCIA EN CASO DE ENCONTRAR UNA JUNTA O UN CIERRE QUE NO ESTÉ CORRECTAMENTE SELLADO, QUE ESTÉ DAÑADO O QUE FALTE, LA CORTADORA DEBERÁ ESTABLECERSE COMO FUERA DE SERVICIO HASTA QUE SEA REPARADA POR UN PROVEEDOR DE SERVICIOS AUTORIZADO.

