



Modèle GVP20A



N° de modèle : _____

N° de série: _____

Date d'achat: _____



Intertek



Intertek

Manuel d'utilisation pour les machines d'emballage sous vide modèles GVP6, GVP20 et GVP20A

Pour tout soutien après-vente, visitez www.globefoodequip.com

- Compléter l'enregistrement de la garantie
- Trouver un technicien agréé
- Afficher les catalogues de pièces

Pour un soutien technique supplémentaire, appelez Globe au 1-866-260-0522.

- CONSIGNE DE SÉCURITÉ IMPORTANTE -

Ce manuel contient des consignes de sécurité importantes qui doivent être strictement suivies lors de l'utilisation de cet appareil.

Conservez et utilisez ce manuel comme référence pour la formation.

Intentionnellement laissée en blanc

Index

ATTENTION PROPRIÉTAIRES ET UTILISATEURS	5
COMPOSANTS PRINCIPAUX DE LA MACHINE D'EMBALLAGE SOUS VIDE	6
CONSEILS DE SÉCURITÉ GLOBE	7
DÉBALLAGE ET INSTALLATION	8-9
MODE D'EMPLOI	10-14
NETTOYAGE ET DÉSINFECTION	15-16
DÉPANNAGE	17
ENTRETIEN RECOMMANDÉ	19
ACCESSOIRES POUR MACHINES D'EMBALLAGE SOUS VIDE	19
GARANTIE LIMITÉE DE LA MACHINE D'EMBALLAGE SOUS VIDE	20



GLOBE FOOD EQUIPMENT COMPANY
2153 DRYDEN RD.
DAYTON, OH 45439
TÉLÉPHONE : 937-299-5493
SANS FRAIS : 800-347-5423
TÉLÉCOPIEUR : 937-299-8623
COURRIEL : info@globefoodequip.com
SITE WEB : www.globefoodequip.com

Intentionnellement laissée en blanc

Attention propriétaires et opérateurs

Cet appareil est conçu pour assurer un emballage sûr et efficace des produits alimentaires aussi longtemps que l'appareil est utilisé conformément aux instructions de ce manuel et est bien entretenu. Surtout, à moins que l'opérateur ne soit suffisamment formé et supervisé, il existe un risque de blessures graves. Les propriétaires de cet appareil ont la responsabilité de s'assurer que cet équipement est utilisé correctement et en toute sécurité, et de se conformer à toutes les instructions contenues dans ce manuel et aux exigences locales, provinciales ou fédérales.

Les propriétaires ne doivent pas permettre à quiconque de toucher cet équipement sauf si ces personnes ont plus de 18 ans, sont adéquatement formées et supervisées et ont lu et comprennent ce manuel. Les propriétaires doivent également veiller à ce qu'aucun client, enfant, visiteur ou autre personne non autorisée n'entre en contact avec cet appareil. Rappelez-vous que nous ne pouvons pas anticiper toutes les circonstances ou l'environnement dans lequel cet appareil sera utilisé. Le propriétaire et l'utilisateur doivent rester vigilant contre tous les dangers posés par l'utilisation de cet appareil et de ses 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.

Pour éviter des maladies causées par la propagation d'agents pathogènes d'origine alimentaire, il est important de bien nettoyer et désinfecter complètement la machine d'emballage sous vide car n'importe quelle surface de la machine d'emballage sous vide peut être contaminée. Le propriétaire/opérateur de la machine d'emballage sous vide 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.

Lors du nettoyage de votre machine d'emballage sous vide, prêtez une attention particulière aux fissures, aux joints endommagés et aux endroits où les débris alimentaires peuvent s'accumuler. Il est plus difficile de bien nettoyer et désinfecter l'appareil si votre machine d'emballage sous vide, ou l'une de ses pièces est endommagée ou cassée. Si votre machine d'emballage sous vide est endommagée ou doit être réparée, contactez immédiatement un réparateur expérimenté pour assurer que la machine d'emballage sous vide puisse être correctement désinfectée. Si vous avez des questions, veuillez contacter Globe au 866-260-0522.

Tout au long de ce manuel, vous verrez des avertissements pour vous avertir des dangers potentiels et pour aider à promouvoir une utilisation sûre de cet appareil.

Les avertissements qui affectent votre sécurité personnelle sont signalés par :



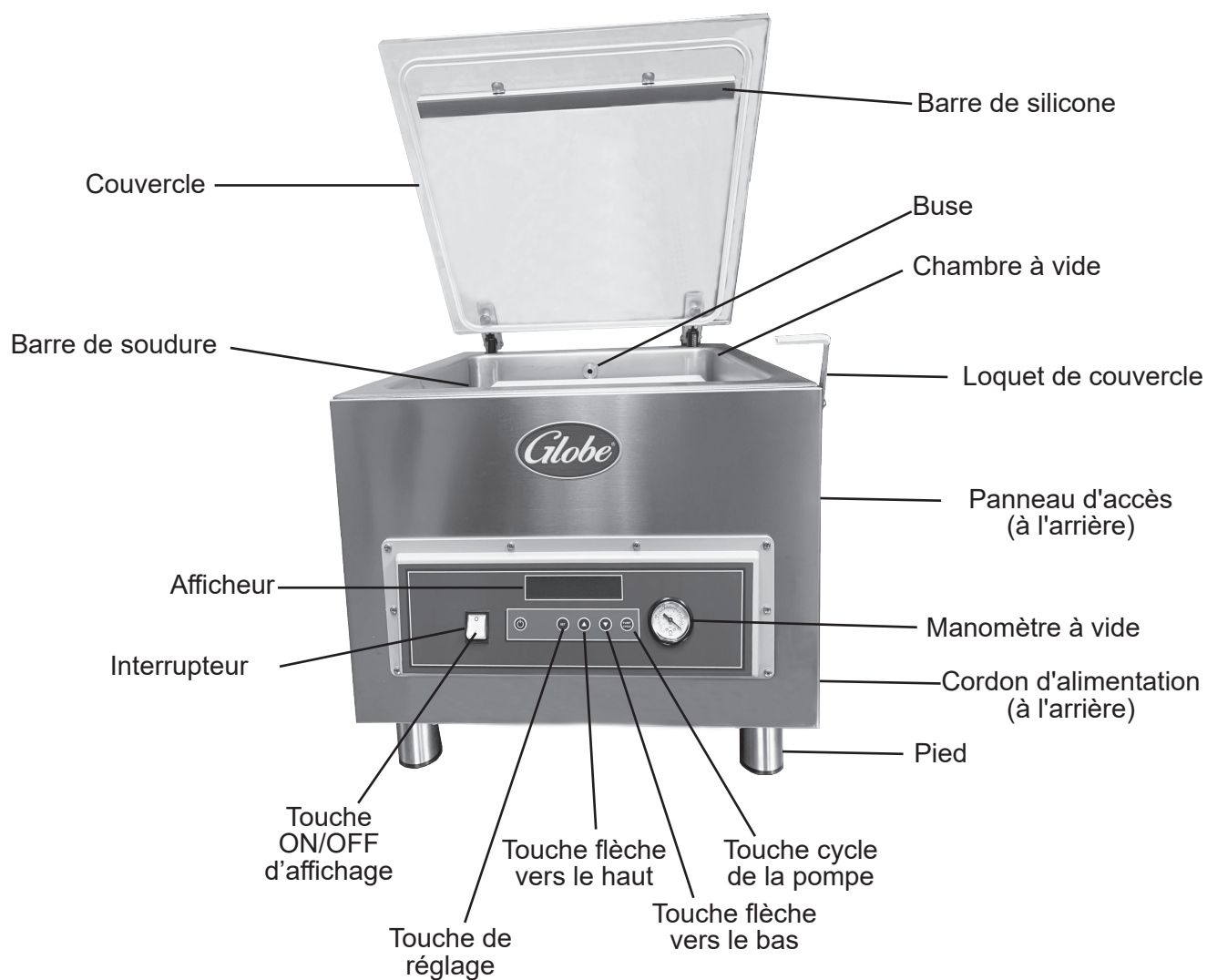
Les avertissements relatifs à de possibles dommages à l'appareil sont signalés par :



Assurez-vous que le mode d'emploi peut être facilement consulté par tout opérateur. Des étiquettes de mise en garde en anglais et en français ont été apposées sur la machine d'emballage sous vide. Si les étiquettes de mise en garde ou ce manuel sont égarés, endommagés ou illisibles, ou si vous souhaitez obtenir des exemplaires supplémentaires, veuillez contacter votre représentant le plus proche ou directement l'usine pour obtenir ces articles gratuitement.

Rappelez-vous que ce manuel ou les étiquettes de mise en garde ne remplacent pas la nécessité d'être vigilant, de former et de superviser les utilisateurs, et de faire preuve de bon sens lors de l'utilisation de cet équipement.

Composants clés de la machine d'emballage sous vide



GVP20A

Conseils de sécurité Globe



Risque
de choc
électrique

POUR ÉVITER DES BLESSURES GRAVES :

- **NE TOUCHEZ JAMAIS** la machine d'emballage sous vide avant de lire complètement et de tout comprendre dans ce manuel d'utilisation. Vous devez être âgé d'au moins 18 ans et avoir reçu une formation adéquate et l'autorisation de votre superviseur.
- Ne dérivez, n'altérez et ne modifiez **JAMAIS** cet appareil de sa condition d'origine. Cela peut être dangereux et annulera la garantie.
- Mettez **TOUJOURS** la machine d'emballage sous vide à la terre en utilisant la source d'alimentation adéquate.
- **GARDEZ l'appareil DÉBRANCHÉ** lorsqu'il n'est pas utilisé pour éviter tout risque de démarrage accidentel.
- Gardez **TOUJOURS** les mains et les bras à l'écart de toutes les pièces mobiles.
- **AVANT DE NETTOYER, D'ENTREtenir OU DE DÉMONTER UNE PIÈCE**, éteignez toujours la machine d'emballage sous vide et débranchez-la.
- Nettoyez et désinfectez **TOUJOURS** votre machine d'emballage sous vide pour éviter les maladies ou la mort causées par la propagation d'agents pathogènes d'origine alimentaire.
- **UTILISEZ UNIQUEMENT DES ACCESSOIRES GLOBE CORRECTEMENT INSTALLÉS.**

Déballage et installation



AFIN D'ÉVITER DES BLESSURES GRAVES, UTILISEZ LA MACHINE D'EMBALLAGE SOUS VIDE DANS UN ESPACE DE TRAVAIL SUFFISANT.

- **Utilisez TOUJOURS** l'appareil dans un espace de travail disposant d'un éclairage et d'un espace suffisants.
- **Ne dérivez, n'altérez et ne modifiez JAMAIS** cet appareil de sa condition d'origine. Cela peut être dangereux et annulera la garantie.
- **N'utilisez JAMAIS la machine d'emballage sous vide sans que toutes les mises en garde y soient attachées.**

DÉBALLAGE

1. Inspectez le paquet avec soin avant de le déballer. Notez tout dégât sur les documents de livraison et prenez des photos.
2. Déballer la machine d'emballage sous vide immédiatement après sa réception. Si l'appareil est endommagé, conservez l'emballage et prenez des photos des dégâts. Prenez contact avec Globe Food Equipment dès que possible. Les informations de contact et d'autres détails sont disponibles sur <https://globefoodequip.com/support/order-return-policy.html>
3. Vous devriez recevoir la machine d'emballage sous vide, deux plaques de compensation, de l'huile pour la pompe, une clé hexagonale et un manuel d'instructions. Contactez l'usine ou votre fournisseur local si vous n'avez pas reçu tous ces articles.
4. Lisez attentivement ce manuel avant l'utilisation. NE continuez PAS à utiliser la machine d'emballage sous vide si vous avez des questions ou ne comprenez pas quelque chose dans ce manuel. Contactez d'abord votre représentant local ou l'usine.
5. Retirez la machine d'emballage sous vide de la boîte en carton.
6. Assurez-vous que les étiquettes de mise en garde sont correctement apposées et lisibles et que le manuel d'instructions est disponible près de la machine d'emballage sous vide.
7. Vissez les pieds dans les écrous permanents situés aux quatre coins de l'appareil et serrez à la main. Les pieds doivent être installés de façon à permettre un nettoyage adéquat sous l'appareil.
8. Mettez l'appareil à niveau en réglant les quatre pieds et serrez fermement. Les pieds permettent un réglage de 2,5 cm afin de pouvoir aligner l'appareil avec d'autres produits de comptoir Globe. Ne pas faites pas glisser l'appareil lorsque les pieds sont installés Utilisez deux personnes pour soulever l'appareil s'il doit être déplacé.
9. Relâchez le loquet de couvercle situé sur le côté droit de la machine d'emballage sous vide et laissez le couvercle se soulever et rester ouvert.

Remarque : Pour prolonger la durée de vie des charnières du couvercle, laissez le couvercle ouvert lorsque la machine à emballer sous vide n'est pas utilisée.

10. Installer l'huile fournie avec la machine d'emballage sous vide dans le moteur/la pompe.
 - a. Repérez le panneau d'accès à l'arrière de la machine d'emballage sous vide.
 - b. Dévissez les quatre vis qui fixent le panneau d'accès à l'arrière de la machine d'emballage sous vide.
 - c. Utiliser la clé hexagonale fournie pour retirer l'écrou au-dessus du verre de regard.
 - d. Installez l'huile dans le moteur/la pompe.

Déballage et installation

Remarque : Assurez-vous que le niveau d'huile se trouve à mi-chemin entre les repères MIN et MAX du moteur/de la pompe.

RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE



CET APPAREIL EST FOURNI AVEC UNE FICHE DE MISE À LA TERRE TRIPOLAIRE. LA PRISE DANS LAQUELLE CETTE FICHE EST BRANCHÉE DOIT ÊTRE MISE À LA TERRE. SI LA PRISE NE DISPOSE PAS DU TYPE DE TERRE CORRECT, CONTACTEZ UN ÉLECTRICIEN. NE COUPEZ OU NE RETIREZ JAMAIS LA TROISIÈME BROCHE DE TERRE DU CORDON D'ALIMENTATION ET N'UTILISEZ JAMAIS DE FICHE D'ADAPTATION (FIGURE 9-1 ET FIGURE 9-2).

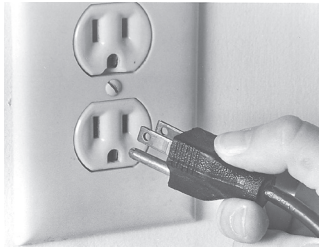


Figure 9-1 Correct



Figure 9-2 Incorrect

1. Remplissez le formulaire de garantie en ligne à:
www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form.
2. Avant utilisation, nettoyez et désinfectez votre machine d'emballage sous vide. Reportez-vous au chapitre Nettoyage et désinfection de ce manuel.
3. Contactez votre représentant local ou l'usine directement si vous avez des questions ou des problèmes concernant l'utilisation la machine d'emballage sous vide.

Mode d'emploi



AFIN D'ÉVITER DES BLESSURES GRAVES :

- Ne touchez **JAMAIS** la machine d'emballage sous vide sans avoir reçu une formation et l'autorisation de votre superviseur ou si vous êtes âgé de moins de 18 ans. Lisez d'abord le manuel d'instructions.
- Utilisez **UNIQUEMENT** la machine d'emballage sous vide dans un espace de travail propre et bien éclairé à l'écart des enfants et des visiteurs.
- Ne placez **JAMAIS** vos mains ou vos doigts dans la machine d'emballage sous vide pendant son fonctionnement.
- **AVANT DE NETTOYER, D'ENTREtenir OU DE DÉMONTER UNE PIÈCE, éteignez toujours la machine d'emballage sous vide et débranchez-la.**
- **GARDEZ l'appareil DÉBRANCHÉ** lorsqu'il n'est pas utilisé pour éviter tout risque de démarrage accidentel.

FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE D'EMBALLAGE SOUS VIDE (MODÈLES GVP6 ET GVP20)



N'utilisez pas la machine d'emballage sous vide sans avoir préalablement vérifié le niveau d'huile ou installé de l'huile dans le moteur/la pompe. Vous risqueriez d'endommager la machine d'emballage sous vide.

1. Placez une ou deux plaques de compensation dans la machine d'emballage sous vide afin de mettre le produit à niveau avec la barre de soudure (Figure 10-2).

Remarque : Les plaques de compensation peuvent être utilisées pour réduire le temps d'aspiration requis. Les plaques de compensation occupent de l'espace, ce qui laisse moins d'air à extraire de la chambre à vide.

2. Placez le ou les sacs d'emballage sous vide avec le produit, à l'intérieur de la chambre à vide.
3. Placez le sac d'emballage sous vide avec l'ouverture à plat sur la barre de soudure (Figure 10-3).

Remarque : Toute portion supérieure excessive du sac d'emballage sous vide doit être placée entre la paroi de la chambre à vide et la barre de soudure.

Remarque : Veillez à placer tout sac d'emballage sous vide contenant des liquides ou des produits humides sous la hauteur de la barre de soudure.

4. Tournez l'interrupteur ON/OFF en position ON. Le témoin de l'interrupteur ON/OFF s'allume. L'écran affiche le réglage actuel du mode de mise sous vide (Figure 10-4).



Figure 10-2



Figure 10-3

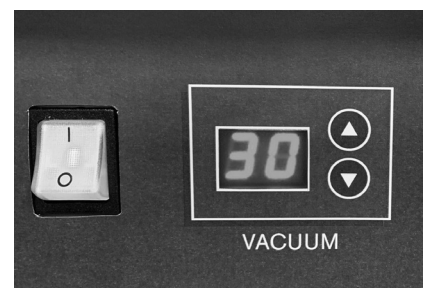


Figure 10-4

Mode d'emploi

Remarque : La qualité de mise sous vide peut être vérifiée en vérifiant l'étanchéité de la poche et du produit. Vérifiez l'absence de poches d'air ou de fuites d'air. Si le produit n'est pas emballé hermétiquement sous vide, augmentez le temps d'aspiration de 5 secondes, aspirez et scellez à nouveau.

5. Sélectionnez le temps de mise sous vide requis en appuyant sur les flèches « vers le haut » ou « vers le bas » du panneau de commande.

Remarque : La qualité du joint peut être vérifiée en vérifiant que le joint est transparent. Si le joint est irrégulier ou incomplet, augmentez le temps de soudure de 0,1 seconde. Si le joint est blanc ou laiteux, diminuez le temps de soudure de 0,1 seconde.

6. Sélectionnez les touches fléchées SEAL (SOUDURE) « vers le haut » ou « vers de bas » pour augmenter ou diminuer le temps de soudure (dixièmes de seconde, entre 2 et 9,9 secondes) (Figure 11-1).

Remarque : Pour arrêter complètement le cycle de mise sous vide, sélectionnez la touche STOP (ARRÊT) et maintenez-la enfoncée pendant 2 à 3 secondes.

Remarque : Pour arrêter le cycle de mise sous vide et fermer le sac d'emballage sous vide, sélectionnez et maintenez enfoncée la touche STOP/SEAL (ARRÊT/SOUDURE) pendant 2 à 3 secondes.

8. Si, à tout moment au cours du cycle, la mise sous vide doit être arrêtée, sélectionnez et maintenez soit la touche STOP (ARRÊT) ou STOP/SEAL (ARRÊT/SOUDURE) enfoncée pendant 2 à secondes.
9. Une fois le cycle de mise sous vide terminé, le couvercle s'ouvre automatiquement.

MENU DE PARAMÉTRAGE UTILISATEUR (MODÈLE GVP20A)

1. Maintenez les touches SET (DEFINIR) et ON/OFF enfoncées pendant 2 à 3 secondes. L'écran affiche Configuration langue (Lang) (Figure 11-1).
 - a. Utilisez les touches fléchées « vers le haut » ou « vers le bas » pour sélectionner la langue souhaitée : Anglais, italien, espagnol, allemand ou français.
 - b. Sélectionnez la touche SET (DEFINIR) pour confirmer et passez à l'option suivante.
2. Configuration du capteur de vide (Vac Type) (Figure 11-2).

- a. Sélectionnez le pourcentage de vide souhaité dans la chambre à vide : 0 pour le temps en secondes ou 1 pour le pourcentage de vide.
- b. Sélectionnez la touche SET pour confirmer et passez à l'option suivante.

3. Affichage (Figure 11-3).

Remarque : Le mode Display (Afficher est utilisé lorsque la machine d'emballage sous vide est équipée d'une imprimante en option.

- a. Sélectionnez les touches fléchées « vers le haut » ou « vers le bas » pour sélectionner 0 pour une heure/date fixe ou 1 pour une heure/date intermittentes.
 - b. Sélectionnez la touche SET pour confirmer et passez à l'option suivante.
4. Réglage de l'heure et de la date (Figure 11-4).
 - a. Utilisez les touches fléchées « vers le haut » ou « vers le bas » pour sélectionner l'heure et la date souhaitées :
 - b. Sélectionnez la touche SET pour choisir l'heure. Le format de l'heure est 24 heures.
 - c. Sélectionnez la touche SET pour choisir la date. Le format de la date est JJ/MM/AA.
 - d. Sélectionnez la touche SET pour confirmer et passez à l'option suivante.

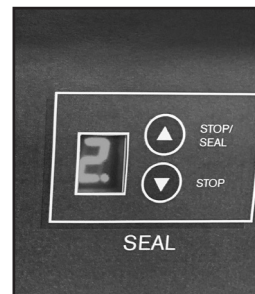


Figure 11-1



Figure 11-1



Figure 11-2



Figure 11-3



Figure 11-4

Mode d'emploi

CONFIGURATION DU PROGRAMME (MODÈLE GVP20A)

1. Tournez l'interrupteur ON/OFF en position ON. Le témoin de l'interrupteur ON/OFF s'allume. L'écran affiche le numéro du programme, l'heure et la date (Figure 12-1).
2. Sélectionnez et maintenez enfoncée la touche ON/OFF d'affichage pendant 3 secondes pour accéder aux paramètres d'affichage (Figure 12- 2).

Remarque : Le "1" indique le programme utilisé. Jusqu'à 20 programmes configurables sont disponibles sur le modèle GVP20A.

Remarque : Chaque programme peut être configuré pour enregistrer les paramètres de pourcentage de vide individuels, les paramètres de soudure, de gaz et de mode de mise sous vide (option de vide doux).

3. Utilisez les touches fléchées « vers le haut » ou « vers le bas » pour sélectionner le programme adéquat :
4. Sélectionnez la touche SET pour choisir le paramètre de pourcentage de vide. L'écran affiche la valeur actuelle du pourcentage de vide (Figure 12-3).

5. Utilisez les touches fléchées « vers le haut » ou « vers le bas » pour augmenter ou diminuer le pourcentage de vide (0% à 99%).

Remarque : Le pourcentage Extra Vacuum permet d'ajouter un vide supplémentaire de 0,5 %, ce qui permet un vide total de 99,5 % si nécessaire.

6. Sélectionnez la touche SET. L'écran affiche le réglage du mode Extra Vacuum (Extra Vide) (Figure 12-4).
7. Utilisez les touches fléchées « vers le haut » ou « vers le bas » pour augmenter ou diminuer le pourcentage de vide (0% à 05%).
8. Sélectionnez la touche SET. L'écran affiche le réglage actuel du mode de mise sous vide (Figure 12-5).

Remarque : Le mode Vacuum 1 (Vide 1) permet à la pompe de fonctionner par intermittence pour mettre sous vide des liquides et des produits crémeux. Le mode Vacuum 1 consiste en 4 secondes d'aspiration et 7 secondes de pause jusqu'à la fin du temps de mise sous vide total.

9. Sélectionnez le mode Vacuum 0 (Vide 0) pour le vide standard ou le mode Vacuum 1 (Vide 1) pour le vide mou avec fonctionnement intermittent de la pompe.

Remarque : La marinage à l'aide de la machine d'emballage sous vide permet à la marinade d'atteindre le produit alimentaire plus rapidement.

10. Maintenez la touche SET enfoncée pendant 2 secondes pour accéder au sous-menu et sélectionner le réglage du marinage.
11. Appuyez sur la touche SET jusqu'à ce que les mots « Marinage 0 » (Figure 12-6).

Remarque : Le réglage du temps de marinage peut être défini par incréments de 10 minutes.

12. Utilisez les touches fléchées « vers le haut » ou « vers le bas » pour augmenter ou diminuer le nombre de minutes de 0 à 180.
13. Appuyez sur SET pour confirmer la valeur et quitter le sous-menu.

Remarque : Le programme d'affichage affiche une "#" (dièse) si une valeur de temps différente de « 0 » a été sélectionnée (figure 12-7).

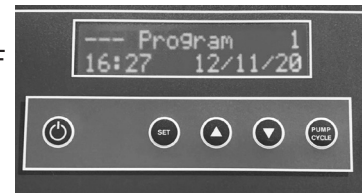


Figure 12-1

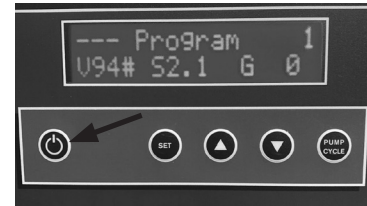


Figure 12-2



Figure 12-3

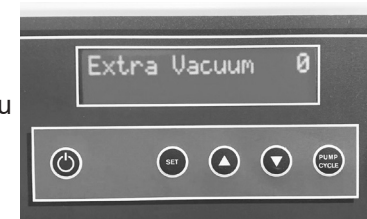


Figure 12-4



Figure 12-5



Figure 12-6



Figure 12-7

Mode d'emploi

14. Une fois le temps de marinage ou le pourcentage de vide sélectionné, fermez le couvercle pour démarrer le cycle de mise sous vide.

Remarque : La machine d'emballage sous vide compte à rebours les minutes de marinage définies.

15. À la fin du marinage, le couvercle de la machine d'emballage sous vide s'ouvre et le sac d'étanchéité sous vide est scellé.

Remarque : Pour arrêter le processus de marinage en cours, sélectionnez la touche ON/OFF d'affichage. Le couvercle s'ouvre sans fermer le sac d'emballage sous vide.

Remarque : Pour arrêter le processus de marinage et sceller le sac d'emballage sous vide, sélectionnez la touche PUMP CYCLE (CYCLE POMPE).

16. Sélectionnez la touche SET. L'écran affiche le réglage actuel de la soudure (Figure 13-1).



Figure 13-1

17. Sélectionnez les touches fléchées « vers le haut » ou « vers de bas » pour augmenter ou diminuer le temps de soudure (dixièmes de seconde, entre 0 et 9,9 secondes).



Figure 13-2

18. Sélectionnez la touche SET pour confirmer le réglage ou passez à l'option suivante.

Remarque : Si aucune autre option n'est disponible, l'affichage revient au numéro de programme modifié.

19. Sélectionnez la touche SET. L'écran affiche le réglage actuel de la gas (Figure 13-2).



Figure 13-3

ATTENTION Do not set time of gas flush longer than vacuum time. The lid will open, anticipating the end of the cycle.

ATTENTION Make sure the gas pressure entering the chamber is not higher than 1-1.5 bar.

20. Sélectionnez les touches fléchées « vers le haut » ou « vers de bas » pour augmenter ou diminuer le temps de gase (dixièmes de seconde, entre 0 et 9,9 secondes).

21. Sélectionnez la touche SET pour confirmer le réglage ou passez à l'option suivante.

FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE D'EMBALLAGE SOUS VIDE **MODÈLE GVP20A**

ATTENTION Ne pas utiliser la machine d'emballage sous vide sans avoir préalablement vérifié le niveau d'huile ou installé de l'huile dans le moteur/la pompe. Vous risqueriez d'endommager la machine d'emballage sous vide.

1. Placez une ou deux plaques de compensation dans la machine d'emballage sous vide afin de mettre le produit à niveau avec la barre de soudure (Figure 13-3).

Remarque : Les plaques de compensation peuvent être utilisées pour réduire le temps d'aspiration requis. Les plaques de compensation occupent de l'espace, ce qui laisse moins d'air à extraire de la chambre à vide.

2. Placez le ou les sacs d'emballage sous vide avec le produit, à l'intérieur de la chambre à vide.

3. Placez le sac d'emballage sous vide avec l'ouverture à plat sur la barre de soudure (Figure 13-4).

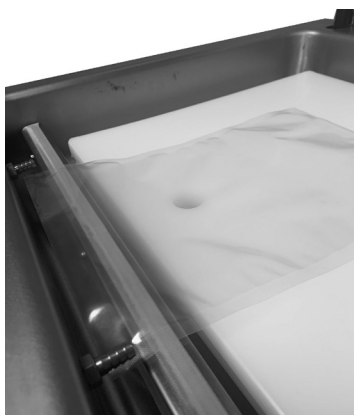


Figure 13-4

Mode d'emploi

Remarque : Toute portion supérieure excessive du sac d'emballage sous vide doit être placée entre la paroi de la chambre à vide et la barre de soudure.

Remarque : Veillez à placer tout sac d'emballage sous vide contenant des liquides ou des produits humides sous la hauteur de la barre de soudure.

4. Tournez l'interrupteur ON/OFF mettre la machine d'emballage sous vide sous tension. Le témoin de l'interrupteur ON/OFF s'allume (Figure 14-1).
5. Référez-vous au chapitre Réglages du programme pour sélectionner les réglages corrects pour la chambre à vide.
6. Après avoir sélectionné les paramètres, abaissez le couvercle pour démarrer le cycle de mise sous vide. Lorsque le couvercle est complètement fermé, le cycle de mise sous vide démarre.
7. Si, à tout moment pendant le cycle de mise sous vide, le cycle de mise sous vide doit être arrêté, sélectionnez et maintenez enfoncée la touche ON/OFF d'affichage pendant 3 secondes (Figure 14-2).

Remarque : La machine d'emballage sous vide permet à l'air de pénétrer dans la chambre à vide et le couvercle s'ouvre.

Remarque : Pour arrêter le cycle de mise sous vide et souder le sac d'emballage sous vide, sélectionnez et maintenez enfoncée la touche PUMP/CYCLE (CYCLE/POMPE) pendant 2 à 3 secondes.

8. Une fois le cycle de mise sous vide terminé, le couvercle s'ouvre automatiquement.

EMBALLAGE SOUS VIDE À L'AIDE D'UN PLATEAU GASTRONORM

Remarque : Pour mettre sous vide en utilisant un plateau de gastronorm, maintenez le couvercle de la machine d'emballage sous vide ouvert.

1. Connectez le raccord d'aspiration externe à la buse de la chambre à vide (Figure 14-3).
2. Placez le produit dans le plateau gastronorm et couvrez-le avec le couvercle gastronorm.
3. Connectez l'autre extrémité du raccord d'aspiration externe à la buse du couvercle du gastronorm (Figure 14-4).

Remarque : La soupape d'aération manuelle du raccord d'aspiration externe doit être fermée avec soupape d'aération orientée vers le haut du tuyau d'aspiration.

4. Appuyez sur la touche PUMP CYCLE pour démarrer le cycle d'aspiration (Figure 14-5).
5. Une fois que le niveau de vide souhaité a été atteint, dans le plateau gastronorm, appuyez sur la touche PUMP CYCLE (CYCLE POMPE) pour arrêter le cycle d'aspiration.

Remarque : Pendant le cycle d'aspiration, l'écran affiche le message Empty gastro.

6. Abaissez la soupape d'aération manuelle du raccord d'aspiration externe pour libérer le tuyau d'aspiration du couvercle gastronorm.
7. Retirez le raccord d'aspiration externe de la buse de la chambre à vide.



Figure 14-1



Figure 14-2



Figure 14-3



Figure 14-4



Figure 14-5

Nettoyage et désinfection

AVERTISSEMENT

POUR ÉVITER DES BLESSURES GRAVES :

- AVANT DE NETTOYER, D'ENTREtenir OU DE DÉMONTER UNE PIÈCE, éteignez toujours la machine d'emballage sous vide et débranchez-la.
- N'essayez JAMAIS de nettoyer la machine d'emballage sous vide pendant que la machine d'emballage sous vide est en marche.

ATTENTION

- Diluez le détergent selon les instructions du fournisseur. Les produits contenant de l'hypochlorite de sodium ne doivent pas être utilisés sur la machine d'emballage sous vide.
- ÉVITEZ d'arroser, de laver à la pression ou de verser de l'eau sur la machine d'emballage sous vide.
- N'utilisez JAMAIS un tampon à récurer, de la laine d'acier ou un matériau abrasif pour nettoyer la machine d'emballage sous vide.

Pour éviter des maladies ou la mort causées par la propagation d'agents pathogènes d'origine alimentaire, il est important de bien nettoyer et de désinfecter complètement la machine d'emballage sous vide car n'importe quelle surface de la machine d'emballage sous vide peut être contaminée. Le propriétaire/opérateur de la machine d'emballage sous vide 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.

AVERTISSEMENT



Après que votre machine d'emballage sous vide entre en contact avec un produit alimentaire, toute la machine d'emballage sous vide, 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 entièrement la machine d'emballage sous vide 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 ainsi que 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.

Pour plus d'informations sur la désinfection correcte des cuisines et des équipements, visitez le site www.servsafe.com de la National Restaurant Association (NRA).

ATTENTION

- Éteignez TOUJOURS la machine d'emballage sous vide et débranchez le cordon d'alimentation AVANT de la nettoyer.
- Il est extrêmement important de se conformer aux instructions sur le récipient de désinfectant pour assurer une désinfection correcte. Laissez les pièces sécher à l'air avant de les replacer sur la machine d'emballage sous vide !

Nettoyage et désinfection

EMBALLAGE SOUS VIDE, NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

1. Assurez-vous que la machine d'emballage sous vide est éteinte et débranchée.



**Ne placez pas la barre de soudure dans un lave-vaisselle,
lavez à la main uniquement.**

La barre de soudure peut être endommagée.

2. Retirez la barre de soudure. Nettoyez la barre de soudure avec une solution de détergent doux et d'eau chaude. Désinfectez la barre de soudure et laissez-la sécher à l'air (Figure 16-1).
3. Retirez les plaques de compensation. Nettoyez les plaque de compensation avec une solution de détergent doux et d'eau chaude. Désinfectez les plaques de compensation et laissez-les sécher à l'air (Figure 16-2).
4. À l'aide d'un chiffon propre et humide imbibé de détergent doux, essuyez le couvercle, la barre de silicone sur le couvercle et la chambre à vide pour éliminer les aliments, les débris et la graisse/l'huile (Figure 16-3).
5. Désinfectez la machine d'emballage sous vide en suivant les instructions sur votre bouteille de désinfectant quaternaire. Laissez sécher la machine d'emballage sous vide à l'air.
6. Assurez-vous que toutes les surfaces sont sèches avant de remonter l'appareil.

Barre de soudure



Figure 16-1



Figure 16-3



Figure 16-2

Dépannage

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
La machine d'emballage sous vide ne démarre pas.	La machine est débranchée.	Branchez la machine d'emballage sous vide. Tournez l'interrupteur ON/OFF pour démarrer. Le témoin s'allume.
La machine d'emballage sous vide s'arrête inopinément lorsqu'elle est en marche.	Vérifier que le micro-interrupteur à l'arrière est correctement alimenté.	Assurez-vous que le micro-interrupteur sous la charnière gauche est correctement alimenté lorsque le couvercle est abaissé.
Le sac d'emballage sous vide n'est pas scellé ou n'est pas scellé correctement lors de l'ouverture du couvercle.	Un ou les deux câbles ont été débranchés de la barre de soudure.	Assurez-vous que les 2 câbles sont fixés à la barre de soudure.
	Barre de soudure trop proche du joint du couvercle.	Assurez-vous que la distance entre la barre de soudure et le couvercle est de 4 à 5 mm.
	Le temps de soudure ne convient pas à l'épaisseur du sac d'emballage sous vide.	Réglez le temps de soudure pour l'épaisseur du sac d'emballage sous vide.
	Le sac d'emballage sous vide est mouillé ou plissé.	Assurez-vous que le sac d'emballage sous vide n'est pas mouillé ou qu'il n'y a pas de plis.
	La barre de silicone du couvercle est endommagée.	Nettoyez ou remplacez la barre de silicone sur le couvercle.
La machine d'emballage sous vide ne maintient pas un vide optimal.	L'huile est vieille.	Changez l'huile.
	Nettoyage de la pompe	Appelez le service à la clientèle.
	Pompe à palettes	Appelez le service à la clientèle.
	Le joint du couvercle doit être nettoyé ou remplacé.	Nettoyez ou remplacez le joint sur le couvercle.
Fuite d'air du couvercle.	Le joint du couvercle doit être nettoyé ou remplacé.	Nettoyez ou remplacez le joint sur le couvercle.
Le sac d'emballage sous vide commence à gonfler pendant le cycle de mise sous vide.	Le sac d'emballage sous vide n'est pas en position correcte.	Arrêtez la machine d'emballage sous vide et repositionnez le sac d'emballage sous vide sur la barre de soudure.
	La barre de soudure n'est pas en position correcte dans la chambre à vide.	Assurez-vous que la distance entre la barre de soudure et le couvercle est de 4 à 5 mm.
Le couvercle ne se soulève pas correctement.	Les pistons ne sont pas placés correctement à l'intérieur de la machine d'emballage sous vide.	Appelez le service de dépannage pour régler les pistons.

Si le problème persiste et que la solution recommandée ne résout pas le problème, veuillez contacter le service à la clientèle de Globe au 866-260-0522.

Intentionnellement laissée en blanc

Entretien recommandé

PIÈCE	ACTION REQUISE	FRÉQUENCE
Pompe	Vérifiez le niveau d'huile de la pompe. Si le niveau d'huile est bas, ajoutez de l'huile de pompe à la pompe.	Tous les 10,000 cycles ou lorsque « OIL » s'affiche.
	Vérifiez que l'huile est claire. Si l'huile commence à paraître laiteuse, elle doit être remplacée.	Lors de l'utilisation de la machine d'emballage sous vide avec des produits à base de farine, il est nécessaire de vérifier l'huile tous les mois. Tous les 10,000 cycles ou lorsque « OIL » s'affiche.
	Nettoyage de la pompe. Appuyez sur la touche « PUMP CYCLE » et abaissez le couvercle en même temps. Pump Cleaning (Nettoyage de la pompe) s'affiche. Une fois le nettoyage terminé, « OIL » ne s'affiche plus et le numéro de programme s'affiche.	Tous les 10,000 cycles ou lorsque « OIL » s'affiche.
Chauffage de la pompe	Avec le couvercle de la machine à emballer sous vide ouvert, appuyez sur la touche « PUMP CYCLE » pendant 3 secondes et laissez la pompe fonctionner pendant 15 à 20 secondes. Appuyez sur la touche « PUMP CYCLE » pour arrêter la pompe.	En hiver ou par temps froid, il est recommandé de préchauffer la pompe le matin afin de liquéfier l'huile avant qu'elle ne circule dans la machine d'emballage sous vide.
Barre de soudure	Nettoyez la barre de soudure avec de l'alcool.	Tous les 15 jours. Remplacer la barre de soudure toutes les 200 heures de fonctionnement.
Barre de silicone	Nettoyez la barre de silicone avec de l'alcool.	Tous les 15 jours. Remplacer la barre de silicone toutes les 200 heures de fonctionnement.

Accessoires d'emballage sous vide

XBAGS Paquet de sacs d'emballage sous vide

Garantie limitée de la machine d'emballage sous vide

Globe Food Equipment Company («GFE») garantit à l'acheteur original d'un nouvel appareil que ledit appareil, lorsqu'il est installé conformément à nos instructions en Amérique du Nord et soumis à une utilisation normale, est exempt de défauts de matériaux ou de fabrication pendant une période de 1 an sur les pièces (exclut les pièces d'usure). La garantie sur la main d'œuvre est d'un an à compter de la date d'installation initiale ou de 18 mois à compter de la date effective d'expédition suivant la première de ces éventualités.

CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTES AUTRES GARANTIES, EXPLICITES OU IMPLICITES. GFE DECLINE EXPRESSEMENT TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU EXPLICITE OU IMPLICITE D'ADÉQUATION 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 une société de service agréée par GFE pendant les heures normales de travail. EN AUCUN CAS, GFE NE SERA RESPONSABLE POUR LES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS DE L'ACHETEUR OU D'UN TIERS, Y COMPRIS, SANS LIMITATION, LA PERTE DE BIENS, LES BLESSURES, LA PERTE COMMERCIALE OU DE PROFITS OU AUTRES PERTES ÉCONOMIQUES OU DE DOMMAGES-INTÉRÊTS, SOIT PAR NÉGLIGENCE, GARANTIE, RESPONSABILITÉ STRICTE, OU AUTRE.

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

Cette garantie ne couvre pas les pannes provoquées par: le manquement 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 n'est pas couvert.

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

1. Catastrophes naturelles, incendie, dégâts des eaux, vol avec effraction, accident, vol.
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. Les réparations effectuées par une personne autre qu'un prestataire de service désigné par GFE ou n'ayant pas reçu une autorisation préalable de GFE.
6. Lubrification.
7. Pièces d'usure, couteau, bottes en caoutchouc, fusibles grillés, lampes.
8. Nettoyage de l'appareil.
9. Mauvaise utilisation ou abus.

Cette garantie n'est pas en vigueur jusqu'à réception par GFE dans les 30 jours à compter de la date d'installation du formulaire d'enregistrement en ligne d'installation et de garantie dûment rempli et signé numériquement. Remplissez l'enregistrement de la garantie à : 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.

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE
RENDEZ-VOUS SUR WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM
POUR REMPLIR ET ENREGISTRER VOTRE GARANTIE.

WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM/SUPPORT/WARRANTY-REGISTRATION-FORM