



Modèle GEG36



N° de série: _____



Mode d'emploi pour les plaques à frire électriques de comptoir Globe modèles GEG16, GEG24, GEG36 et GEG48

Pour l'entretien de votre plaque à frire :

1. Visitez notre site Web à ***www.globefoodequip.com***
2. Ou appelez le Service à la clientèle Globe au 937-299-8625 et demandez les coordonnées de votre société de service locale.

Visitez notre site Web pour obtenir des informations sur les autres produits offerts par Globe.

www.globefoodequip.com

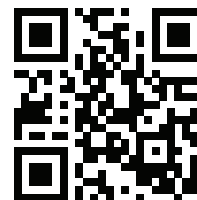
Trancheuses, mélangeurs, appareils de cuisson de comptoir, hacheuses de viande et balances

- AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT -

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

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE
LISEZ LE CODE QR AVEC VOTRE APPAREIL MOBILE OU
RENDEZ-VOUS SUR WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM
POUR REMPLIR ET ENREGISTRER VOTRE GARANTIE.

www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form



Index

ATTENTION PROPRIÉTAIRES ET UTILISATEURS	5
INSTALLATION	6-7
PRÉCAUTIONS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ	8
MODE D'EMPLOI	9
INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE	10
DÉPANNAGE	11
GARANTIE LIMITÉE DE LA PLAQUE À FRIRE ÉLECTRIQUE	12



GLOBE FOOD EQUIPMENT COMPANY
2153 DRYDEN RD.
DAYTON, OH 45439
TÉLÉPHONE : 937-299-5493
SANS FRAIS : 800-347-5423
TÉLÉCOPIEUR : 937-299-4147
COURRIEL : info@globefoodequip.com
SITE WEB : www.globefoodequip.com

Attention propriétaires et utilisateurs

L'appareil de Globe est conçu pour transformer, cuire et réchauffer des produits alimentaires de manière efficace et sans danger aussi longtemps que l'appareil est utilisé conformément aux instructions de ce manuel et est bien entretenu. À moins que l'utilisateur ne soit suffisamment formé et supervisé il existe un risque de blessure grave. Les propriétaires de cet appareil ont la responsabilité de s'assurer que cet appareil est utilisé correctement et en toute sécurité, et de se conformer strictement à toutes les instructions contenues dans ce manuel et aux exigences locales, nationales et provinciales.

Les propriétaires ne devraient pas permettre à quiconque de toucher cet appareil sauf s'ils ont plus de 18 ans, sont adéquatement formés et supervisés, et ont lu et compris ce manuel. Les propriétaires doivent également veiller à ce qu'aucun client, visiteur ou autres personnes non autorisées n'entrent en contact avec cet équipement. Rappelez-vous que Globe ne peut pas anticiper toutes les circonstances ou l'environnement dans lequel son appareil sera utilisé. Le propriétaire et l'utilisateur doivent rester vigilant contre tous les dangers posés par l'utilisation de cet appareil. 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.

Ce manuel contient un certain nombre de précautions à prendre pour promouvoir une utilisation sûre de cet appareil. Tout au long de ce manuel, vous verrez des avertissements supplémentaires pour vous avertir des dangers potentiels.

Les avertissements qui affectent votre sécurité personnelle sont signalés par:



ou



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



Si une étiquette 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 Globe directement 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.

Installation

DÉBALLAGE

Déballer la plaque à frire immédiatement après sa réception. Si l'appareil est endommagé, conservez l'emballage et contactez le transporteur dans un délai de quinze (15) jours de la date de livraison. Contactez immédiatement Globe ou votre revendeur local. **Vous n'avez aucun recours pour des dégâts après quinze (15) jours.**



POUR ÉVITER LES BLESSURES GRAVES :

- Installez **TOUJOURS** l'appareil dans un espace de travail disposant d'un éclairage et d'un espace suffisants.
- Utilisez **UNIQUEMENT** sur une surface plane, antidérapante solide qui est ininflammable et à l'écart des éviers et de l'eau.
- Ne contournez, n'altérez ni modifiez **JAMAIS** cet appareil de quelque façon que se soit. Cela peut être dangereux et annulera la garantie.
- N'utilisez **JAMAIS** la plaque à frire sans que toutes les étiquettes de mises en garde y soient attachées.



MISE À LA TERRE CORRECTE

CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE - La tension de cet appareil est de 208/240V

1. Remplissez le formulaire de garantie en ligne à www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form.
2. La plaque à frire et le revêtement extérieur peuvent devenir CHAUDS après usage. Soyez prudent lorsque vous touchez l'appareil.

INSTALLATION

REMARQUE: les modèles GEG24, GEG36 & GEG48 sont des appareils câblés qui doivent être installés par un électricien agréé. N'essayez pas de câbler l'appareil vous-même.

1. Lisez attentivement ce manuel avant l'installation et l'utilisation. Ne procédez PAS à son installation et à son utilisation si vous avez des questions ou ne comprenez pas tout dans ce manuel. Contactez d'abord votre représentant local ou Globe.
2. Retirez la plaque à frire de sa boîte. Après avoir retiré la plaque à frire de l'emballage, assurez-vous d'enlever tous les plastiques de protection et résidus.
3. Choisissez un emplacement pour la plaque à frire qui offre une surface horizontale et solide, antidérapante, ininflammable et à l'écart des éviers et des dangers dus à l'eau, et est situé dans un espace de travail bien éclairé à l'écart des enfants et des visiteurs.
4. Inspectez la plaque à frire pour vous assurer que toutes les pièces ont été livrées (bac de récupération et pieds x4).
5. L'installation de la plaque à frire doit être conforme au NATIONAL ELECTRIC CODE ET À TOUS LES CODES ÉLECTRIQUES LOCAUX ET ORDONNANCES ET TOUS LES RÈGLEMENTS DE LA COMPAGNIE D'ÉLECTRICITÉ LOCALE. **En outre, nous recommandons de laisser un espace de 10 cm autour de l'appareil afin d'assurer une ventilation adéquate.**

AVIS : Les codes locaux concernant l'installation varient considérablement selon le lieu. La National Fire Protection Association, Inc, indique dans sa dernière édition de la NFPA 96 que les codes locaux constituent l'«autorité compétente» pour l'installation d'équipements. Par conséquent, les installations doivent être conformes à tous les codes locaux.

6. Pour votre protection, nous recommandons qu'un électricien qualifié installe cette plaque à frire. Ils doivent être expérimentés et au courant de tous les codes électriques.

Installation

7. Une connexion et une alimentation électrique correctes sont nécessaires pour l'efficacité de l'appareil.
8. Le câblage externe doit être dans un conduit ou d'un type de câble flexible homologué approprié pour une utilisation à la température indiquée à l'orifice du conduit et de taille appropriée pour supporter la charge.
9. Le circuit d'alimentation doit être équipé de fusibles et d'un dispositif de déconnexion, tel que requis par le code électrique local. Pour une plaque à frire avec câble et fiche, il suffit de fournir un point d'alimentation adapté et de la brancher.

Cet équipement devient **EXTRÊMEMENT CHAUD**. Par conséquent, assurez-vous que tous les matériaux inflammables et / ou combustibles sont situés à l'écart de cet appareil.

Pieds

Installez les pieds en vissant chaque pied dans les ouvertures filetées au bas la plaque à frire. La non-utilisation des pieds annulera la garantie et risque de causer des conditions dangereuses.

Mise à niveau

Mettez l'appareil à niveau en réglant les quatre pieds et serrez fermement. Les pieds réglables ont un réglage de 2,5 cm pour pouvoir aligner l'appareil avec d'autres produits de comptoir Globe. Vérifiez les pieds tous les 60 jours afin de vous assurer qu'ils sont bien serrés.

Assemblage

Prenez le bac de récupération et faites-le glisser dans les rails sous les éléments et placez-le dans son support.



Une fois en position, le bac de récupération va récupérer toutes les miettes de produits alimentaires, la graisse et les jus de cuisson.

MISE EN SERVICE :

La mise en service de votre nouvelle plaque à frire est primordiale. La mise en service est l'essai minutieux et méthodique de l'appareil, des sous-systèmes et des systèmes pour s'assurer du bon fonctionnement sécuritaire du produit sur le site de travail. En identifiant les problèmes potentiels (ex: l'emplacement de l'équipement, la ventilation, la conformité avec les codes électriques et de protection contre les incendies, l'installation, la formation de l'utilisateur et la certification) avant la mise en service de l'appareil, des pannes coûteuses et des dommages potentiels peuvent être évités.

SÉCURITÉ TOUJOURS.

Précautions et consignes de sécurité



AVERTISSEMENT

POUR ÉVITER LES BLESSURES GRAVES :

- N'utilisez **PAS** la plaque à frire avant de lire le mode d'emploi.
- Déconnectez ou débranchez **TOUJOURS** l'alimentation électrique avant de nettoyer, d'entretenir ou d'ajuster des pièces ou des accessoires. 
- Ne contournez, altérez, modifiez **JAMAIS**, cet appareil et n'attachez pas des pièces non autorisées. Cela peut être dangereux et annulera la garantie.
- N'utilisez **JAMAIS** la plaque à frire avec une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé.
- Ne laissez **JAMAIS** la plaque à frire allumée la nuit ou pendant de longues périodes de non-utilisation.
- N'utilisez **JAMAIS** la plaque à frire comme source de chauffage pour votre cuisine, espace, ou chambre.
- Gardez **TOUJOURS** les mains, les cheveux et les chiffons à l'écart des éléments chauffants.



AVERTISSEMENT

PRÉCAUTIONS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de sécurité élémentaires doivent toujours être suivies :

- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne placez pas l'appareil dans l'eau, dans un lave-vaisselle ou tout autre liquide. 
- Ne touchez jamais directement les éléments de chauffage lorsque que la plaque à frire est allumée.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de d'installer ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.
- N'utilisez aucun appareil avec un cordon ou une fiche endommagée, après un mauvais fonctionnement de l'appareil, ou si l'appareil est tombé ou est endommagé. Appelez le service à la clientèle.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou pas vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- N'utilisez pas à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table ou du comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne placez pas sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
- N'utilisez pas cet appareil pour un usage autre que l'usage prévu par le fabricant.
- Ne tirez pas sur le cordon électrique pour débrancher l'appareil.
- Ne branchez jamais l'appareil dans un endroit qui peut être inondé.
- Placez l'appareil sur une surface solide et stable.
- La plaque à frire Globe ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Un concessionnaires Globe ou un technicien qualifié recommandé doivent effectuer les réparations. Ne démontez aucun composant ou le panneau de commande sur cet appareil.
- Globe prend toutes les précautions pour s'assurer que tous les produits sont sans danger. Les procédures de coupe de l'acier utilisées pour la fabrication de ces appareils créent des arêtes vives. Ces bords coupants sont enlevés; toutefois l'utilisateur doit être prudent lorsqu'il est en contact avec cette partie de l'appareil.
- Pendant son fonctionnement, la plaque à frire atteint des températures élevées qui rendent les surfaces en acier inoxydable chaudes.
Soyez extrêmement prudent lors de l'utilisation.
- Coupez l'alimentation électrique pour débrancher la plaque à frire de la prise avant de la nettoyer.
- Laissez refroidir la plaque à frire après utilisation et avant le démontage pour le nettoyage; l'appareil sera trop chaud pour être manipulé immédiatement après usage.
- La plaque à frire Globe est conçue pour la tension indiquée sur la plaque signalétique montée sur l'arrière de l'appareil. Cette plaque à frire est conçue pour une utilisation sur courant alternatif (CA) seulement.

Mode d'emploi

Utilisation de la plaque à frire

Avant d'utiliser la plaque à frire, vérifiez qu'elle est à niveau. Ajustez les pieds pour mettre la plaque à frire à niveau. Assurez-vous que le bac de récupération a été correctement placé. (Voir Fig. 9-1).

REMARQUE : lors de la première utilisation, la plaque à frire peut dégager une odeur de métal brûlé. C'est normal et l'odeur se dissipe avec l'usage.

Essuyez toute la gelée de pétrole de la surface avant utilisation.

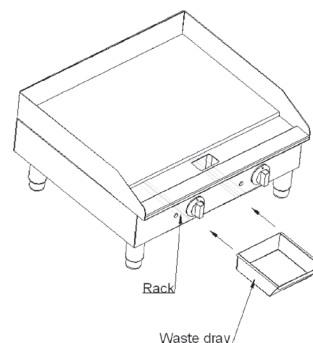


Fig. 9-1

Préparation de la surface :

1. Nettoyez à fond la surface de la plaque à frire. Après avoir nettoyé la plaque à frire, elle doit être préparée pour empêcher les aliments de coller. Avant d'utiliser, et après chaque lavage approfondi, préparez plaque en chauffant la surface de la manière suivante :
2. Allumez la plaque à frire en tournant le bouton de réglage de la température de OFF sur 350 °F (177 °C) .
3. Utilisez un chiffon propre, pas une spatule, et étalez une fine couche d'huile ou de graisse de cuisson sur la surface de cuisson de la plaque à frire. Ce film doit rester sur la plaque à frire chaude pendant 30 minutes.



La surface de la plaque à frire sera CHAUDE

4. Enlevez l'excès d'huile ou de graisse et essuyez.
5. Appliquez une autre couche d'huile ou de graisse de cuisson sur la surface de cuisson chaude pendant 30 minutes et ensuite, enlevez l'excès d'huile ou de graisse et essuyez. La surface de la plaque à frire sera prête à l'emploi.

MÊME AVEC UNE PRÉPARATION, LES ALIMENTS PEUVENT COLLER À LA SURFACE DE CUISSON DE LA PLAQUE À FRIRE JUSQU'À CE QUE LA PLAQUE SOIT "RODÉE".

Contrôle de la température

La température est contrôlée par thermostat. Assurez-vous que le bouton de réglage de la température est réglé à la valeur désirée. La valeur de consigne chaque thermostat est indiquée sur le panneau frontal avec un - dans la position de 9 heures. La plaque à frire est équipée d'un thermostat par intervalle de service de cuisson. Pour les plaques à frire de 24 et de 36 pouces, tous les 12 pouces.

Cuisson

Tournez le bouton de réglage de la température sur la température désirée. Après une courte période de préchauffage, le thermostat maintient automatiquement la température sélectionnée. Lorsque la température sélectionnée est atteinte, le voyant s'éteint.

Instructions de nettoyage



- Débranchez **TOUJOURS** l'alimentation principale de la plaque plaque à frire avant de la nettoyer.
- N'utilisez **PAS** de produits de nettoyage qui peuvent être nocifs pour les humains.
- **ÉVITEZ** d'arroser, d'immerger ou de laver à la pression toute partie de la plaque à frire, à l'exception du bac de récupération.
- N'utilisez **JAMAIS** un tampon à récurer, de la laine d'acier ou un matériau abrasif pour nettoyer la plaque à frire.



DÉBRANCHEZ TOUJOURS L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE LA PLAQUE À FRIRE AVANT DE LA NETTOYER.

NETTOYAGE RECOMMANDÉ

Il faut très peu de temps et d'effort pour garder la plaque à frire attrayante et performante. Si vous laissez la graisse s'accumuler, elle va former un dépôt collant, se carboniser et former une substance dure qui est extrêmement difficile à enlever. Pour éviter cela, suivez les étapes de nettoyage ci-dessous :

PIÈCE	ACTION REQUISE	FRÉQUENCE
Raclage	Raclez le gril avec un racloir ou une spatule souple pour enlever l'excédent de graisse et d'aliments. Un bac de récupération est fourni pour les raclures. Si une accumulation de graisse brûlée et d'aliments est présente, la plaque à frire doit être soigneusement récurée et préparée à nouveau. Utilisez une pierre ponce ou une pierre à gril lorsque que la plaque à frire est chaude pour éliminer l'excès de graisse et d'aliments. N'utilisez pas de la laine d'acier en raison du danger que des brins d'acier entrent dans la nourriture.	Après chaque utilisation
Boîtier	Utilisez un chiffon propre et un nettoyeur non abrasif pour nettoyer le boîtier en acier inoxydable de la plaque à frire. Essuyez les zones polies avec un chiffon doux.	Chaque jour
Commandes	L'appareil doit être éteint lorsqu'il n'est pas utilisé. Il est recommandé que l'appareil soit déconnecté de l'alimentation en éteignant l'interrupteur d'alimentation électrique. Utilisez un chiffon propre pour essuyer les commandes et les boutons	Chaque jour
Bac de récupération	Une fois que l'appareil a refroidi, retirez le bac de récupération et jetez les déchets, débris et miettes. ATTENTION : Si le bac de récupération est trop plein, l'excès de graisse débordera par l'orifice de débordement situé à l'avant du bac. Le bac de récupération est retiré en le tirant vers l'avant. SOYEZ PRUDENT LORSQU'IL EST REMPLI DE GRAISSE CHAUDE !	Lors de chaque utilisation ou au moins chaque jour

Dépannage

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
La plaque à frire ne fonctionne pas	Alimentation électrique	Vérifiez la source d'alimentation
	Le bouton d'alimentation n'a pas été mis sur Marche	Vérifiez que la plaque à frire est correctement branchée et allumée
	La fiche ou le cordon ou le câblage interne ou externe sont endommagés	Appelez le service à la clientèle
	Défaut de câblage interne	Appelez le service à la clientèle
Le voyant est allumé, mais l'appareil ne chauffe pas	Éléments défectueux	Appelez le service à la clientèle
	Fonctionnement du thermostat Tous les thermostats ne sont pas activés	Assurez- vous que le thermostat est réglé correctement et assurez-vous que le bouton ne tourne pas fou sur le thermostat, indiquant une mauvaise lecture
	Thermostat défectueux	Appelez le service à la clientèle
Le voyant n'est pas allumé, mais l'appareil se réchauffe	L'ampoule de l'indicateur a brûlé	Appelez le service à la clientèle. Remplacez le voyant
La surface de cuisson chauffe lentement	Accumulation de carbone	Assurez-vous que les plaques sont propres et sans dépôt de carbone ou de débris
	Réglage du thermostat	Assurez- vous que le thermostat est réglé correctement et assurez-vous que le bouton ne tourne pas fou sur le thermostat, indiquant une mauvaise lecture
	Éléments défectueux	Appelez le service à la clientèle
Les aliments collent	Accumulation de carbone	Assurez-vous que les plaques sont propres et sans dépôt de carbone ou de débris
	Pas préparé	Préparez la plaque à frire, voir nettoyage et entretien

Si les problèmes persistent et que la solution recommandée ne remédie au problème, veuillez contacter le service à la clientèle de Globe au : 866-260-0522.

Garantie limitée

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. 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 de l'expédition de l'usine suivant la première de ces éventualités. La garantie couvre les appels de service sur place dans les 60 miles (96 km) d'une société de service agréée. L'utilisateur final est responsable de tous les frais de déplacement et de kilométrage supplémentaire au taux en vigueur.

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. Cette garantie ne couvre pas les services rendus à un tarif d'heures supplémentaires ou de prime. L'utilisateur final est responsable de la différence entre les taux de service normal et les taux de services de prime. 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 donnée aux cessionnaires ultérieurs.

Cette garantie ne couvre pas les pannes provoquées par : le manque 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.

Cette garantie n'est pas en vigueur jusqu'à réception 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 le formulaire de garantie en ligne à www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form. Une preuve d'achat est nécessaire en cas d'extension de plus d'un (1) an à compter de la date d'expédition de l'usine.

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.

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. Réparations effectuées par une personne autre qu'un prestataire de service désigné par GFE.
6. Lubrification.
7. Pièces d'usure, pieds réglables, fusibles, lampes, etc.
8. Nettoyage de l'appareil.
9. Mauvaise utilisation ou abus.

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE
LISEZ LE CODE QR AVEC VOTRE APPAREIL MOBILE OU
RENDEZ-VOUS SUR WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM
POUR REMPLIR ET ENREGISTRER VOTRE GARANTIE.

www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form

