



GPG1410



N° de série : _____



Modèles canadiens
GPG1410-C et
GSG1410-C

**Mode d'emploi pour le
Gril à panini et sandwich électrique de comptoir Globe
Modèles GPG1410 et GSG1410
Modèles canadiens GPG1410-C et GSG1410-C**

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 instructions 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.

Index

ATTENTION PROPRIÉTAIRES ET UTILISATEURS	3
INSTALLATION	4-6
PRÉCAUTIONS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ	7
MODE D'EMPLOI.....	8
INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE.....	9
DÉPANNAGE	11



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

Attention propriétaires et opérateurs

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 ou provinciales.

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 compris ce manuel. Les propriétaires doivent également veiller à ce qu'aucun client, visiteur ou autre personne non autorisée n'entre en contact avec cet appareil. 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 d'avertissement 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 sans frais.

Rappelez-vous que ce manuel ou les étiquettes d'avertissement 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 appareil.

Installation

DÉBALLAGE

1. Déballez les **gril** immédiatement après réception. Si l'appareil est endommagé, veuillez immédiatement nous contacter à help@globefoodequip.com ou en appelant le 1-800-347-5423 poste 256. Veuillez inclure votre nom, le no de série, l'article qui est endommagé, une explication des dommages et si possible des photos. Les dommages doivent être signalés à Globe dans les 7 jours suivant l'expédition. Veuillez vous reporter à la politique de Globe en matière de dommages de transport pour de plus amples informations. <https://globefoodequip.com/support/order-return-policy.html>.



POUR ÉVITER DES 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 dérivez, n'altérez ni modifiez **JAMAIS** cet appareil de quelque façon que se soit. Cela peut être dangereux et annulera la garantie.
- N'utilisez **JAMAIS** le gril sans que tous les avertissements y soient attachés.



REMARQUE : Les surfaces des plaques du gril et son boîtier deviennent **CHAUD** après usage. Soyez prudent lorsque vous touchez l'appareil.

VÉRIFIER LE CONTENU IMMÉDIATEMENT ET INTRODUISEZ UNE RÉCLAMATION AUPRÈS DU TRANSPORTEUR POUR TOUT DOMMAGE. CONSERVER LA BOÎTE ET TOUS LES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE. VOUS ÊTES RESPONSABLE DES DOMMAGES À VOTRE APPAREIL S'IL N'EST PAS CORRECTEMENT EMBALLÉ LORS D'UN RETOUR.



MISE À LA TERRE CORRECTE

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 (Fig. 4-1 et Fig. 4-2).



Fig. 4-1 Correct



Fig. 4-2 Incorrect

1. Remplissez le formulaire de garantie en ligne à www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form.

Installation

INSTALLATION

1. Lisez attentivement ce manuel avant l'installation et l'utilisation. NE procédez PAS à l'installation et à l'utilisation si vous avez des questions ou ne comprenez pas quelque chose dans ce manuel. Contactez d'abord votre représentant local ou Globe.
2. Retirez le gril de la boîte. Après avoir retiré le gril de l'emballage, assurez-vous de retirer tous les plastiques de protection et résidus de toutes les surfaces.
3. Choisissez un endroit pour le gril qui présente une surface plane, solide, antidérapante et ininflammable et qui est situé à l'écart d'éviers ou de sources d'eau dans un espace de travail bien éclairé à l'écart des enfants et des visiteurs.
4. Inspectez le gril pour vous assurer que toutes les pièces ont été fournies (bac de récupération et pieds x4).



CET ÉQUIPEMENT DEVIENT EXTRÊMEMENT CHAUD. PAR CONSÉQUENT, ASSUREZ-VOUS QUE TOUS LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES OU COMBUSTIBLES SONT SITUÉS À L'ÉCART DE CET APPAREIL.



LE GRIL ÉLECTRIQUE À PANINI ET SANDWICH GLOBE EST ÉQUIPÉ POUR LA TENSION INDICQUÉE SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE SITUÉE À L'ARRIÈRE DE L'APPAREIL. CE GRIL À PANINI ET SANDWICH EST CONÇU POUR UNE UTILISATION SUR COURANT ALTERNATIF (CA) UNIQUEMENT.

5. L'installation du gril doit être conforme au CODE ÉLECTRIQUE NATIONAL ET À TOUS LES CODES ET RÉGLEMENTS LOCAUX ET À TOUS LES RÉGLEMENTS DE LA COMPAGNIE D'ÉLECTRICITÉ LOCALE. En outre, nous recommandons que le gril ait un dégagement de 10 cm autour de l'appareil pour permettre 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 (reportez-vous à la page NFPA au début de ce manuel) que les codes locaux constituent "l'autorité compétente" quand il s'agit de conditions pour l'installation de l'équipement. Par conséquent, les installations doivent être conformes à tous les codes locaux.

6. Ces grils à panini et sandwich sont câblés pour une utilisation avec une prise de courant 120V/CA et peuvent être branchés dans toute prise appropriée. Cet appareil nécessite 15 ampères pour produire 1800 watts et doit être utilisé sur un circuit dédié.
7. Des connexions et une alimentation électrique adéquates sont essentielles à l'efficacité de l'appareil.
8. Le câblage externe doit être dans un conduit ou un type approuvé de câble flexible adapté à un fonctionnement à la température indiquée au niveau de 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 un gril avec câble et fiche, il suffit de fournir un point d'alimentation adapté et de le brancher.

Installation

Tension de la plaque supérieure du grill à panini

La plaque supérieure du grill en fonte est équipée d'un système de contrepoids réglable. Pour assurer un fonctionnement sûr et éviter d'endommager le produit, des ajustements à la plaque supérieure du grill en fonte peuvent être effectués.

Remarque : Le couvercle doit se fermer en douceur et pouvoir être suspendu à 2,5 à 5 cm de la plaque de fonte inférieure. Si le couvercle semble lourd, tombe rapidement ou écrase le produit, le contrepoids devra peut-être être ajusté.

1. Repérez les deux vis de réglage à l'arrière du grill à panini (Figure 6-1).



Figure 6-1

VEILLEZ À NE PAS AUGMENTER LE CONTREPOIDS PLUS QU'IL N'EST NÉCESSAIRE POUR ÉVITER QUE LA PLAQUE SUPÉRIEURE DU GRIL EN FONTE NE HEURTE OU N'ÉCRASE LE PRODUIT. VOUS RISQUEZ D'ENDOMMAGER LE CONTREPOIDS.



2. Utilisez la clé hexagonale fournie pour régler le contrepoids.
 - a. Tournez les vis de réglage dans le sens horaire pour augmenter le contrepoids ou dans le sens antihoraire pour relâcher le contrepoids.

Nivellement

Assurez-vous que l'appareil est à niveau avant usage.

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 nouveau grill 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 sans danger 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 et la certification de l'utilisateur) 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 DES BLESSURES GRAVES :

- N'utilisez **PAS** le gril avant de lire le mode d'emploi.
- Déconnectez ou débranchez **TOUJOURS** l'alimentation électrique avant de nettoyer, d'entretenir ou de régler des pièces ou 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** le gril avec une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé.
- Ne laissez **JAMAIS** le gril allumé pendant la nuit.
- N'utilisez **JAMAIS** le gril comme source de chauffage pour votre cuisine, espace, ou chambre.
- Gardez **TOUJOURS** les mains, les cheveux et les vêtements à l'écart des plaques chauffantes.



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 mettez pas l'appareil dans l'eau, un lave-vaisselle ou tout autre liquide.
- Ne touchez jamais directement les éléments de chauffage lorsque que le gril est allumé.
- 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 endommagé, après un mauvais fonctionnement de l'appareil, s'il est tombé ou endommagé de quelque façon. 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 le débrancher.
- Ne branchez jamais l'appareil dans un endroit qui peut être inondé.
- Placez l'appareil sur une surface solide et stable.
- Le gril 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. Nous faisons de notre mieux pour enlever ces arêtes vives; toutefois, nous insistons que l'utilisateur soit prudent lorsqu'il touche cet appareil.
- Pendant son fonctionnement, le gril atteint des températures élevées qui rendent les surfaces en acier inoxydable chaudes.
- Soyez extrêmement prudent lors de l'utilisation. Manipulez le gril par ses poignées pour éviter tout accident.
- Coupez l'alimentation électrique et débranchez de la prise principale / murale pour le nettoyage.
- Laissez le gril refroidir après utilisation et avant le démontage pour le nettoyage; l'appareil sera trop chaud pour être manipulé immédiatement après usage.
- Le gril Globe est équipé pour la tension indiquée sur la plaque signalétique montée sur l'arrière de l'appareil. Ce gril est conçu pour une utilisation sur courant alternatif (CA) seulement.



Mode d'emploi

Utilisation du gril électrique à panini et sandwich

Avant d'utiliser le gril, vérifiez qu'il est à niveau. Ajustez les pieds pour mettre le gril à niveau. Assurez-vous que le bac de récupération a été correctement placé.

Essuyez l'huile de pétrole qui recouvre les plaques. C'est uniquement un protecteur pour l'expédition. Essuyez autant que possible, puis chauffez l'appareil afin de brûler l'huile résiduelle. Après avoir brûlé l'huile de pétrole excédentaire, une pierre ponce, une pierre à gril ou une brosse en acier inoxydable peuvent être utilisées pour éliminer l'huile brûlée.

Accordez 20-40 minutes pour le chauffage des plaques du gril.

REMARQUE : Lors de la première utilisation, le gril peut dégager une odeur de métal brûlé. C'est normal et l'odeur se dissipe avec l'usage.

Préparation de la surface :


Les grils ont une surface de cuisson en fonte. Préparez la surface avec de l'huile végétale.

Nettoyez soigneusement la surface de cuisson. Après avoir soigneusement nettoyé la surface de cuisson, préparez-la pour empêcher les aliments de coller. Avant et après utilisation, frottez et préparez la surface de cuisson en chauffant la surface de la manière suivante :

1. Placez l'interrupteur Marche / Arrêt sur la position "On" et réglez la température sur 175 °C (350 °F).
2. Utilisez un chiffon propre, pas une spatule, et étaler une fine couche d'huile ou de la graisse de cuisson sur la surface de cuisson du gril. Ce film doit rester sur le gril chaud pendant 30 minutes.

 **AVERTISSEMENT** La surface du gril ainsi que la graisse seront CHAUDES.

3. Enlevez l'excès d'huile / de graisse et essuyez.

 **AVERTISSEMENT** La surface du gril ainsi que la graisse seront CHAUDES.

4. Appliquez une autre couche d'huile ou de la graisse de cuisson sur la surface de cuisson chaude pendant 30 minutes et ensuite, enlevez l'excès d'huile / de graisse et essuyez.

La surface du gril est maintenant prête à l'emploi.

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

Contrôle de la température

La température est contrôlée par thermostat. Assurez-vous que l'interrupteur Marche / Arrêt est en position "On" et tournez le bouton du thermostat sur la position désirée. REMARQUE : Considérez une température plus basse pour griller les viandes - 180 °C à 220 °C (360 °F - 430 °F)

Cuisson

1. Placez l'interrupteur Marche / Arrêt en position "On".
2. Réglez le bouton de réglage de la température sur la température désirée.
3. Après une courte période de préchauffage, le thermostat maintient automatiquement la température sélectionnée.
4. Lorsque la température de consigne désirée est atteinte, le voyant s'éteint.
5. Assurez-vous que le gril est en marche et que la température désirée a été atteinte.
6. À l'aide de la poignée, soulevez la partie supérieure du gril pour exposer la plaque du gril.
7. Placez le produit alimentaire sur le gril et utilisez la poignée pour abaisser la plaque supérieure du gril sur le produit alimentaire.
8. Après chaque chargement du gril, poussez l'excès de graisse dans le bac de récupération avec un chiffon, une serviette en papier ou une spatule spéciale. Si nécessaire, videz le bac de récupération avant de reprendre la cuisson.

 **AVERTISSEMENT** La surface du gril ainsi que la graisse seront CHAUDES.

Instructions de nettoyage



- Débranchez **TOUJOURS** le gril avant de le 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 pièce gril, 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 le gril.



DÉBRANCHEZ TOUJOURS L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DU GRIL AVANT DE LE NETTOYER.

NETTOYAGE RECOMMANDÉ

Il faut très peu de temps et d'effort pour garder le gril attrayant et performant. 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 ce problème, suivez les étapes de nettoyage ci-dessous :

PIÈCE	ACTION REQUISE	FRÉQUENCE
Plaques en fonte	<p>Nettoyez le gril avec un grattoir ou une spatule souple pour enlever l'huile / la graisse et l'excédent d'aliments. Un bac de récupération est fourni pour les raclures.</p> <p>Si une accumulation de graisse brûlée et d'aliments est présente, le gril doit être soigneusement récuré et préparé à nouveau.</p> <p>Utilisez une pierre ponce ou une pierre à gril lorsque que le gril est chaud 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.</p>	Après chaque utilisation
Boîtier	<p>Utilisez un chiffon propre et un nettoyant non abrasif pour nettoyer le boîtier en acier inoxydable du gril.</p> <p>Essuyez les zones polies avec un chiffon doux.</p>	Chaque jour
Commandes	<p>L'appareil doit être éteint lorsqu'il n'est pas utilisé.</p> <p>Il est recommandé que l'appareil soit déconnecté de l'alimentation en éteignant l'interrupteur d'alimentation électrique.</p> <p>Utilisez un chiffon propre pour essuyer les commandes et les boutons</p>	Chaque jour
Bac de récupération	<p>Une fois que l'appareil a refroidi, retirez le bac de récupération et jetez les déchets, débris et miettes.</p> <p>ATTENTION : Si le bac de récupération est trop plein, l'excès de graisse s'écoulera par l'orifice de débordement situé à l'avant de celui-ci.</p> <p>Le bac de récupération est retiré en le tirant vers l'avant. SOYEZ PRUDENT LORSQU'IL EST REMPLI DE GRAISSE CHAUDE !</p>	Lors de chaque utilisation ou au moins chaque jour

Dépannage

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le gril ne fonctionne pas	Alimentation électrique	Vérifiez l'alimentation
	Le bouton d'alimentation n'a pas été mis sur 'ON'	Vérifiez que l'appareil est correctement branché et allumé
	La fiche ou le cordon ou le câblage interne ou externe sont endommagés	Appelez le service à la clientèle
	Câblage interne défectueux	Appelez le service à la clientèle
	Le déclencheur de surcharge thermiques s'est activé et ne s'est pas automatiquement réinitialisé.	Débranchez l'appareil. Laissez refroidir et rebranchez pour un usage normal. Si le problème persiste, contactez 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 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
	L'appareil n'a pas été allumé	Allumez et réglez
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 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 le gril, reportez-vous au chapitre Mode d'emploi

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 ou 937-299-8625.

