



Modèle GSM130



N° de modèle : \_\_\_\_\_

N° de série: \_\_\_\_\_



## Mode d'emploi pour les pétrins à spirale de sol Globe Modèles GSM130 et GSM175

Pour tout soutien après-vente, visitez [www.globefoodequip.com](http://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.**



## Table des matières

ATTENTION PROPRIÉTAIRES ET UTILISATEURS .....	5
COMPOSANTS PRINCIPAUX DU PÉTRIN .....	6
INSTALLATION .....	7-8
MODE D'EMPLOI.....	8-10
INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE.....	11
POINTS IMPORTANTS.....	12
ENTRETIEN RECOMMANDÉ.....	12
TABLEAU DES CAPACITÉS.....	13
DÉPANNAGE .....	14-15



**GLOBE FOOD EQUIPMENT COMPANY**  
2153 DRYDEN RD.  
DAYTON, OH 45439  
TÉLÉPHONE : 937-299-5493  
SANS FRAIS : 800-347-5423  
COURRIEL: [info@globefoodequip.com](mailto:info@globefoodequip.com)  
SITE WEB : [www.globefoodequip.com](http://www.globefoodequip.com)



## **Attention propriétaires et opérateurs**

L'équipement de Globe est conçu pour assurer un traitement sûr et productif des produits alimentaires aussi longtemps que l'équipement 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 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

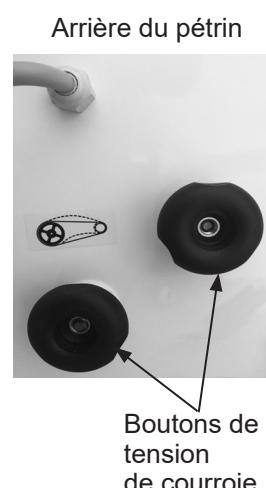
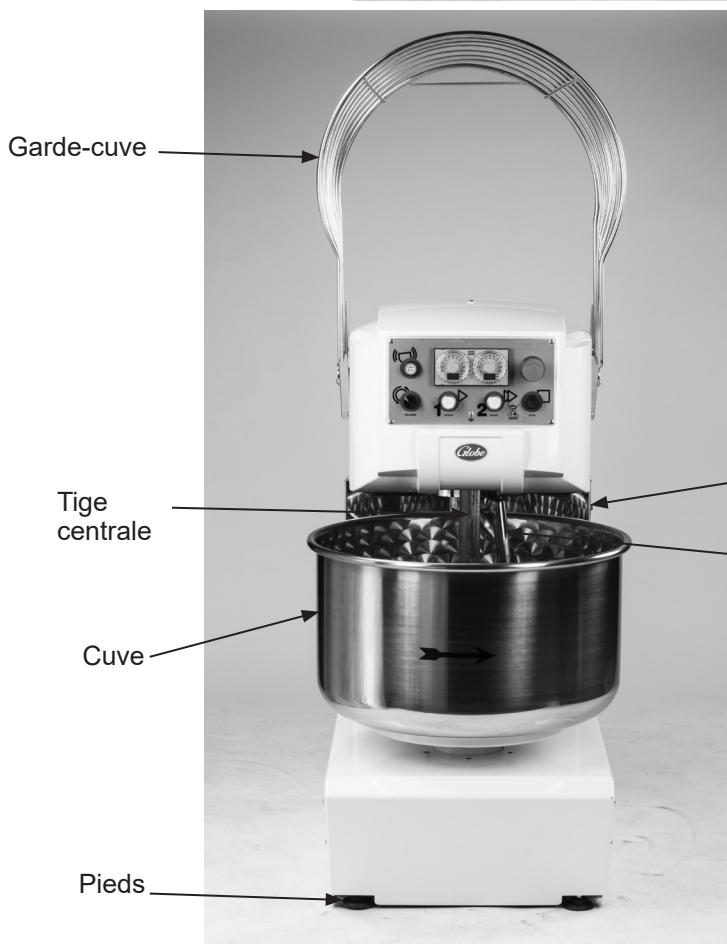
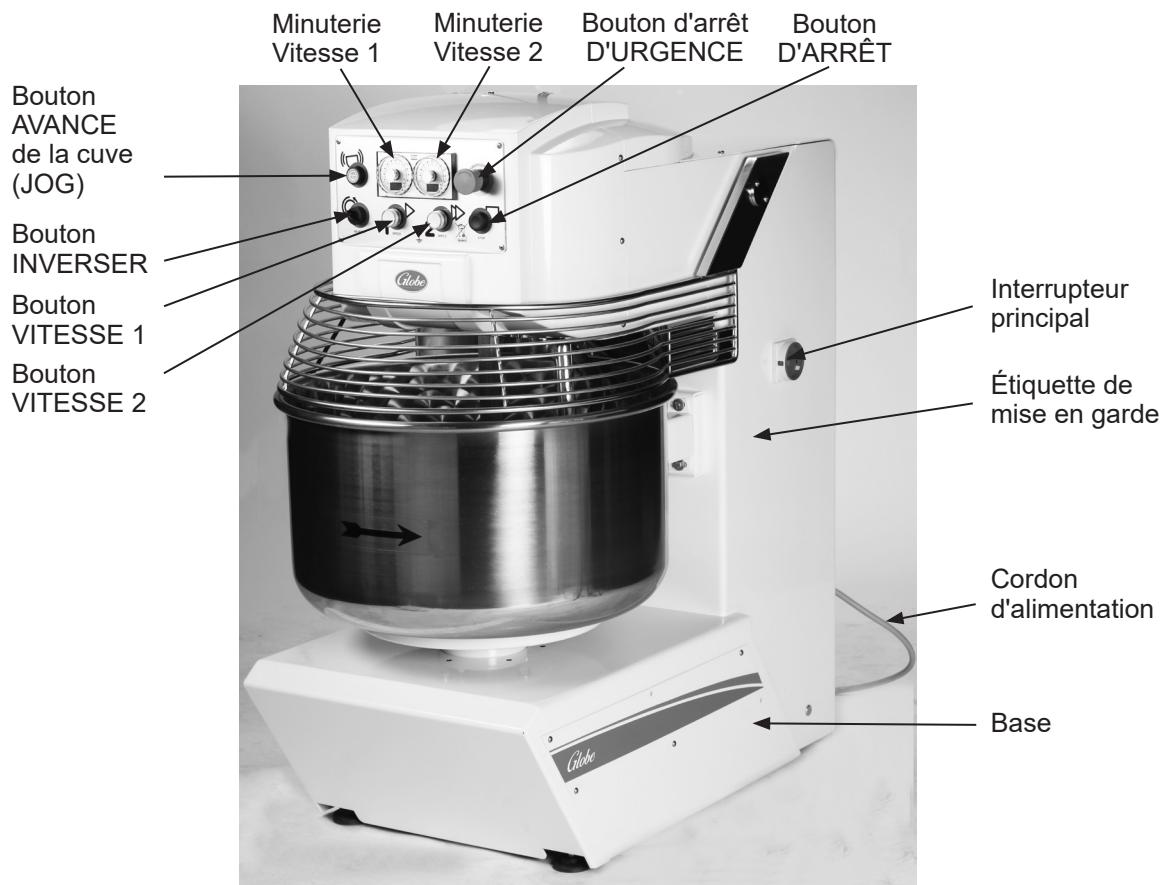
**Les avertissements relatifs à de possibles dommages à l'appareil sont signalés par:**



Globe a placé plusieurs étiquettes de mise en garde en anglais sur le pétrin. Des étiquettes en français sont également disponibles et peuvent remplacer les étiquettes en anglais si nécessaire. Si les étiquettes de mise en garde ou le manuel sont égarés, endommagés, illisibles ou si vous souhaitez obtenir gratuitement des exemplaires supplémentaires, veuillez contacter votre représentant le plus proche ou Globe directement.

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 appareil.

## Composants principaux du pétrin



# Installation

## DÉBALLAGE

1. Déballez la pétrins à spirale de sol immédiatement après réception. Si l'appareil est endommagé, veuillez immédiatement nous contacter à [help@globefoodequip.com](mailto:help@globefoodequip.com) ou en appelant le 1-800-347-5423 poste 256. Veuillez inclure votre nom, le n° 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 le pétrin **UNIQUEMENT** sur une surface **HORIZONTALE** plane et solide, antidérapante et ininflammable.
- Ne contournez, altérez, ni modifiez **JAMAIS** cet appareil. Cela peut être dangereux et annulera la garantie.
- N'utilisez **JAMAIS** le pétrin sans que toutes les étiquettes de mise en garde soient aposées.
- N'essayez **PAS** de soulever le pétrin seul.

## 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 tout le contenu de ce manuel. Contactez d'abord votre représentant local ou Globe.
2. Retirez la boite en carton de la palette en retirant les bandes sur la boîte.
3. Retirez tous les emballages et les bandes qui fixent le pétrin à la palette intérieure.
4. Choisissez un emplacement pour le pétrin en gardant ces points à l'esprit :
  - Le sol doit être à niveau.
  - Un espace suffisant pour permettre de lever le garde-cuve au-dessus du mélangeur.
  - Un accès facile pour l'entretien et le service.
  - Un dégagement suffisant pour actionner les commandes
  - Un espace suffisant pour ajouter les ingrédients pendant le pétrissage.
5. Fixez les deux pieds avant au sol. Retirez les deux couvercles fixes situées sur les côtés de la base.
6. Utilisez la clé à douille hexagonale (16 mm), fournie avec le pétrin, pour desserrer l'écrou de blocage jusqu'à ce que le filet de chaque pied soit visible et les deux faces apparaissent.
7. Tournez les tiges des pieds avec la clé à douille hexagonale (16 mm) jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de tension sur les roues avant.

**REMARQUE :** Les roues avant doivent pouvoir tourner librement.

8. Utilisez la clé à douille hexagonale (16 mm) pour serrer les deux écrous de verrouillage de sorte que les pieds soient à plat sur le sol.
9. Lisez les caractéristiques électriques qui figurent sur la plaque signalétique située à l'arrière de l'appareil. Le courant d'alimentation doit correspondre à la puissance électrique sur la plaque signalétique.

## RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE



**Appareils raccordés avec un cordon :** Cet appareil doit être câblé. Faites appel à un électricien agréé pour raccorder l'appareil à l'alimentation électrique. N'utilisez jamais une rallonge. Une alimentation basse risque d'endommager le pétrin ou de provoquer un incendie.

# Installation

## IMPORTANT

### Appareils triphasés :

Avant l'utilisation d'un pétrin triphasé, vérifiez que le sens de rotation est correct. Il y a une chance sur deux que votre pétrin triphasé tourne correctement si vous l'utilisez sur une alimentation triphasée.

1. Assurez-vous que cuve est vide.
  2. Tournez l'interrupteur d'alimentation principale dans le sens horaire en position ON.
  3. Réglez la minuterie de vitesse 2 à 30 secondes.
  4. Appuyez sur le bouton SPEED 2 (VITESSE 2).
  5. Assurez-vous le crochet en spirale et la cuve se déplacent dans le sens de la flèche sur la cuve lorsque vous faites face au pétrin (sens antihoraire). Si le crochet et / ou la cuve se déplace dans la mauvaise direction, demandez à un électricien agréé de commuter le raccordement électrique et de tester à nouveau.
- 
10. Remplissez et enregistrez les informations de garantie en ligne à :  
[www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form](http://www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form).
  11. Le pétrin doit être nettoyé à fond avant utilisation. Reportez-vous au chapitre des instructions de nettoyage de ce manuel.

## Mode d'emploi

### AVERTISSEMENT

### POUR ÉVITER DES BLESSURES GRAVES :

- N'utilisez PAS le pétrin avant de lire le mode d'emploi.
- Tournez TOUJOURS l'interrupteur d'alimentation électrique sur OFF avant nettoyer, de procéder à l'entretien ou de régler des pièces ou des accessoires.
- Gardez TOUJOURS les mains, les cheveux et les vêtements à l'écart des éléments mobiles.

### ATTENTION

Une surcharge ou le non respect du tableau de capacités peut endommager le pétrin et annuler la garantie. Reportez-vous au chapitre Tableau des capacités.

### ATTENTION

Le crochet en spirale doit toujours tourner dans le sens antihoraire autour de la cuve. Si le crochet en spirale se déplace dans le sens horaire, contactez immédiatement un électricien agréé pour corriger un câblage incorrect.

### IMPORTANT : Lors du mélange des ingrédients, assurez-vous de toujours démarrer le pétrin à la VITESSE 1.

1. Soulevez le garde-bol complètement jusqu'à ce qu'il soit dans la position de rangement.
2. Ajoutez les ingrédients à mélanger dans la cuve. Ajouter l'eau d'abord afin d'éviter que la pâte ne colle au bol et pour réduire le risque de poussière de farine dans l'air.

### AVERTISSEMENT

Ajoutez lentement le sac de farine ou utilisez une pelle pour remplir la cuve. Ajouter la farine lentement réduit le risque de poussière de farine dans l'air et de blesser l'utilisateur.

2. Abaissez le garde-cuve jusqu'à ce qu'il soit en position fermée.

**REMARQUE : Le crochet à spirale ne démarre pas si le garde-cuve est ouvert.**

3. Tournez l'interrupteur d'alimentation principale dans le sens horaire en position ON. Voir Fig. 8-1.



Figure 8-1

## Mode d'emploi

- Réglez le temps sur les minuteries vitesse 1 et vitesse 2. Voir Fig. 9-1.

**REMARQUE :** Les minuterie vitesse 1 et vitesse 2 peuvent être programmées de 30 secondes à 20 minutes.

- Appuyez sur le bouton SPEED 1 pour pré-mélanger les ingrédients à faible vitesse. Voir Fig. 9-2.

### AVERTISSEMENT

Démarrez toujours le pétrin en vitesse 1 afin de mélanger les ingrédients. Le démarrage du pétrin en vitesse 1 réduit le risque de poussière de farine dans l'air qui peut entraîner des difficultés respiratoires.

**REMARQUE :** Une fois que le bouton SPEED 1 est sélectionné, la minuterie vitesse 1 et le bouton SPEED 1 s'allument. La minuterie vitesse 2 ne sera plus allumée.

**REMARQUE :** En vitesse 1, il est possible d'inverser le sens de la cuve pour "incorporer" toute la farine non mélangée au fond de la cuve dans la pâte. Utilisez le bouton REVERSE pour changer la direction de rotation de la cuve du sens antihoraire vers le sens horaire. Voir Fig. 9-3.

### ATTENTION

Le bouton REVERSE doit uniquement être utilisé pour la durée de temps nécessaire pour incorporer la farine non mélangée du fond de la cuve. Replacez la cuve en rotation antihoraire dès que possible. Ne pas le faire peut causer une surcharge mécanique sur la transmission et la surchauffe des bobinages du moteur.

- Après écoulement du temps de la minuterie vitesse 1, le pétrin passe automatiquement à la vitesse 2. La vitesse 2 continue jusqu'à ce que le temps de la minuterie vitesse s'est écoulé.

**REMARQUE :** À l'écoulement de la minuterie vitesse 1, la minuterie vitesse 2 et le bouton SPEED 2 s'allument. L'affichage de la minuterie vitesse 1 et le bouton SPEED 1 ne seront plus allumés.

**REMARQUE :** Pour ajouter des ingrédients supplémentaires ou pour interrompre le temps sur les minuteries vitesse 1 ou vitesse 2, soulevez le garde-cuve. Le pétrin s'arrêtera. Pour continuer le temps sur la minuterie, abaissez le garde-cuve et appuyez sur le bouton SPEED 1 ou SPEED 2 qui était activé au moment de l'arrêt.

### AVERTISSEMENT

N'ajoutez pas la farine à travers le garde-cuve. Le garde-cuve peut être endommagé.

### AVERTISSEMENT

N'ajoutez pas la farine à travers le garde-cuve. Soulevez le garde-cuve pour arrêter le pétrin et ajouter la quantité appropriée de la farine. L'ajout de farine à travers le garde-cuve peut accroître le risque de poussière de farine dans l'air qui peut entraîner des difficultés respiratoires.

- Lorsque les ingrédients ont été soigneusement mélangés, appuyez sur le bouton STOP pour arrêter pétrin. Voir Fig. 9-4.

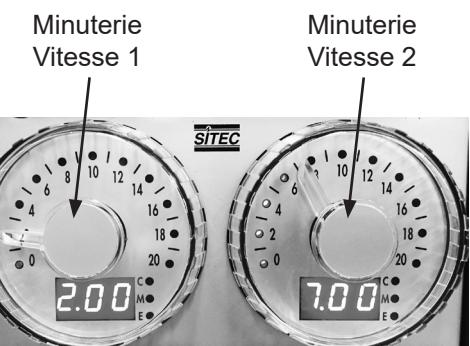


Figure 9-1

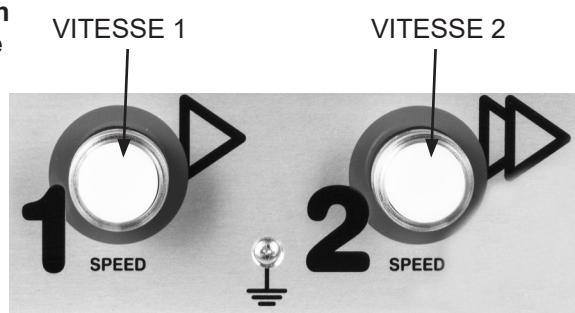


Figure 9-2

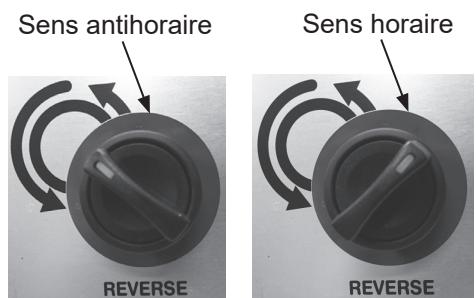


Figure 9-3.

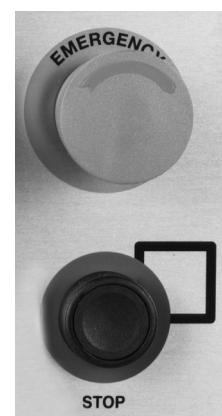


Figure 9-4.

## Mode d'emploi

**REMARQUE :** Le pétrin s'arrête automatiquement lorsque le temps de la minuterie vitesse 1 ou vitesse 2 s'est écoulé.

**REMARQUE :** Si en cours du cycle de pétrissage, le bouton STOP ou le bouton rouge d'urgence (EMERGENCY) est pressé, le pétrin s'arrête. Le temps sur les minuteries reviendra ensuite sur le temps programmé initialement.



Figure 10-1.

### ATTENTION

N'appuyez pas sur le bouton d'urgence rouge (EMERGENCY) si ce n'est pas indispensable. Appuyer sur le bouton d'urgence rouge (EMERGENCY) peut raccourcir la durée de vie du système de sécurité des pétrins. Une fois pressé, le bouton d'urgence rouge (EMERGENCY) doit être réinitialisé pour redémarrer l'appareil.

**REMARQUE :** Si le bouton d'urgence (EMERGENCY) est enfoncé, réinitialisez le bouton d'urgence en tournant le bouton d'urgence dans le sens horaire jusqu'à ce que le bouton d'urgence ressorte.

8. Une fois que le cycle de pétrissage est terminé, soulevez le garde-cuve et retirez la pâte.

### Avertissement

Lorsque le garde-cuve est ouvert et le bouton vert d'avancement de la cuve (Jog) est enfoncé, la cuve continue à tourner. Gardez toujours les mains, les cheveux et les vêtements à l'écart de la cuve en mouvement..



Figure 10-2.

**REMARQUE :** Le bouton vert d'avance de la cuve (jog) peut être utilisé une fois que le cycle de pétrissage est terminé. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton vert de rotation de la cuve pour faire tourner la cuve dans la meilleure position pour retirer la pâte. Le crochet en spirale ne fonctionne pas lorsque le garde-cuve est levé et le bouton vert d'avance de la cuve (jog) est poussé. Voir Fig. 10-1.

**REMARQUE :** Pour facilement enlever la pâte de la cuve, brisez la pâte en petites portions.

9. Tournez l'interrupteur principal dans le sens antihoraire en position verrouillée OFF. Voir Fig. 10-2.

**REMARQUE :** Lorsque l'interrupteur principal est éteint puis rallumé, les minuteries vitesse 1 et vitesse 2 affichent le temps programmé avant que le pétrin ait été éteint.

# Instructions de nettoyage

## ATTENTION

- **AVANT LE NETTOYAGE**, placez toujours l'interrupteur principal en position OFF.
- **ÉVITEZ** d'arroser, d'immerger ou de laver à la pression le pétrin.
- N'utilisez **JAMAIS** un tampon à récurer, de la laine d'acier ou un matériau abrasif pour nettoyer le pétrin.
- N'utilisez **JAMAIS** de l'eau de Javel (hypochlorite de sodium) ou un produit de nettoyage contenant de l'eau de Javel.

**!** Tout le pétrin doit être soigneusement nettoyé et désinfecté selon les procédures définies par votre département de la santé local et par Essentials ServSafe publiées par la National Restaurant Association Educational Foundation (NRAEF). Visitez [www.servsafe.com](http://www.servsafe.com) pour plus de détails.

**!** Il est extrêmement important de désinfecter le pétrin et de suivre les instructions sur le récipient de désinfectant quaternaire pour assurer une désinfection adéquate.

**!** ÉTEIGNEZ TOUJOURS L'INTERRUPTEUR PRINCIPAL ET DÉBRANCHEZ LE PÉTRIN DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT DE LE NETTOYER.

## NETTOYAGE RECOMMANDÉ

PIÈCE	ACTION REQUISE	FRÉQUENCE
Cuve	Lavez à la main avec un savon doux et de l'eau, rincez, séchez et désinfectez.	Nettoyez après chaque utilisation
Spirale	Lavez à la main avec un savon doux et de l'eau, rincez, séchez et désinfectez.	Nettoyez après chaque utilisation
Colonne	Lavez à la main avec un savon doux et de l'eau, rincez, séchez et désinfectez.	Nettoyez après chaque utilisation
Garde-cuve	Lavez à la main avec un savon doux et de l'eau, rincez, séchez et désinfectez.	Nettoyez après chaque utilisation
Protection anti-débordement	Lavez à la main avec un savon doux et de l'eau, rincez, séchez et désinfectez.	Nettoyez après chaque utilisation
Socle	Lavez à la main avec un savon doux et de l'eau, rincez, séchez et désinfectez.	Chaque jour
Extérieur	Lavez à la main avec un savon doux et de l'eau, rincez, séchez et désinfectez. N'utilisez PAS de boyau d'arrosage.	Chaque jour

## Points importants

Votre pétrin Globe vous offrira des années de service continu si vous faites ce qui suit :

### Installation

- N'utilisez pas de rallonge pour brancher l'appareil à l'alimentation électrique.
- Assurez-vous que tous les appareils triphasés (reportez-vous à la plaque signalétique) tournent dans le sens de la flèche à l'avant de l'appareil.

### Utilisation

- Conformez-vous au tableau des capacités pour mélanger de la pâte. Reportez-vous au chapitre Tableau des capacités.
- Si l'appareil s'éteint pendant le mélange (déclenchement de la protection de surcharge), réduisez la taille du lot.

### Entretien

- Réglez la tension des courroies de la cuve.

## Entretien recommandé

PIÈCE	ACTION REQUISE	FRÉQUENCE
Courroies d'entrainement de la cuve	Utilisez les boutons de tension de courroie pour régler la tension des courroies de la cuve.	Si elles grincent, la rotation du crochet en spirale ou de la cuve ralentit.

## Tableau des capacités

Les capacités maximales suivantes sont seulement fournies à titre indicatif. Divers facteurs tels que le type de farine utilisée, la température de l'eau utilisée et d'autres conditions peuvent nécessiter une réduction de la taille du lot.

<u>Produit</u>	<u>GSM130</u>	<u>GSM175</u>
Pâte à pizza, fine (40% AR) *•*	31,5 kg	36,2 kg
Pâte à pizza, moyenne (50% AR) *•*	52,2 kg	70,3 kg
Pâte à pain et petits pains (60% AR) *	59 kg	79,4 kg

- \* **REMARQUE : La capacité du pétrin dépend de la teneur en humidité de la pâte. Lorsque vous mélangez de la pâte (pizza, pain, ou bagel) vérifiez votre ratio d'absorption %AR ! % AR = poids de l'eau divisé par le poids de la farine. Les capacités énumérées ci-dessus sont basées sur une farine à la température ambiante et une température d'eau de 22 °C.**

**REMARQUE : 1 gallon d'eau US pèse 3,78 kg.**

- × Durée maximale de pétrissage - 10 minutes
- Si vous utilisez une farine à haut taux de gluten, réduisez les quantités de 10%.

# Dépannage

Problème	Causes possibles	Mesure à prendre
Le pétrin ne fonctionne pas.	L'interrupteur principal est éteint (OFF).	Tournez l'interrupteur d'alimentation principale dans le sens horaire en position ON.
	Le garde-cuve n'est pas en position fermée.	Abaissez le garde-cuve jusqu'à sa fermeture complète.
	L'alimentation n'est pas connectée correctement.	Vérifiez toutes les connexions électriques. Branchez dans une prise sous tension. (N'utilisez pas de rallonge !) Testez la prise avec un autre article.
	Le disjoncteur du bâtiment s'est déclenché.	Vérifiez le boîtier à disjoncteurs.
	Fusibles de sécurité et les commutateurs d'absence de tension sont déclenchés.	Contactez un technicien pour remplacer les fusibles de sécurité et/ou les commutateurs d'absence de tension magnéto-thermiques.
L'interrupteur principal est en position ON mais le crochet à spirale ne démarre pas.	Le bouton d'arrêt d'urgence (EMERGENCY) est enfoncé.	Réinitialisez le bouton d'arrêt d'urgence (EMERGENCY).
	Le garde-cuve n'est pas en position fermée.	Fermez le garde-cuve.
	Le micro-interrupteur sur le garde-cuve est défectueux.	Contactez un technicien pour remplacer le garde-cuve.
Le pétrin s'arrête pendant le cycle de pétrissage.	Courroies défectueuses ou cassées.	Contactez un technicien pour remplacer la ou les courroies.
Le pétrin est bruyant.	Le pétrin n'est pas installé sur une surface à niveau.	Ajustez la surface ou déplacez le pétrin. Assurez-vous que les pieds sont correctement réglés. Reportez-vous au chapitre Installation.
	Surcharge de la cuve.	Réduisez la taille du lot. Reportez-vous au chapitre Tableau des capacités.
	Courroies endommagées ou usées.	Remplacez les courroies.
L'afficheur ne s'allume pas.	Pas d'alimentation électrique de l'appareil.	Vérifiez la source d'alimentation.
	Fusible interne grillé.	Appelez le service à la clientèle.
Le temps de pétrissage est trop long.	Le pétrin triphasé mal câblé	Le crochet à spirale doit tourner dans le sens antihoraire autour de la cuve. Sinon, un électricien doit recabler.
	La taille du lot est trop petite.	Augmentez la taille du lot ou utilisez un adaptateur pour une plus petite cuve. (Contactez votre revendeur pour l'achat).
	Portions <u>ou</u> températures de recette incorrectes.	Conformez-vous aux instructions sur les portions et températures de la recette.
Une ou plusieurs courroies ne fonctionnent pas.	Courroie défectueuse ou cassée.	Contactez un technicien pour remplacer la courroie.
Le pétrin ne pétrit pas des charges lourdes.	Tension incorrecte ou faible.	Contactez un électricien.
	Glissement de la courroie.	Un technicien doit remplacer la courroie.
Crochet pétrisseur en spirale cassé.	Taille du lot trop grande.	Réduisez la taille du lot. Reportez-vous au chapitre Tableau des capacités. Ajustez la recette.
	Ingrédients trop froids ou trop grands.	Attendez que les ingrédients atteignent la température ambiante avant de les mélanger. Réduisez la taille des morceaux.

## Dépannage

Problème	Causes possibles	Mesure à prendre
Le mélange remonte sur le crochet pétrisseur en spirale.	Le pétrin triphasé est mal câblé.	Contactez un électricien pour recâbler.
Décoloration du mélange.	La cuve n'a pas été bien nettoyée.	Nettoyez la cuve. Reportez-vous à la section Instructions de nettoyage.

En cas d'une panne de courant, l'appareil s'arrête et l'affichage de la minuterie n'est pas éclairé. Une fois le courant rétabli, la minuterie affichera la dernière durée programmée. Appuyez sur le bouton SPEED 1 or SPEED 2 pour commencer à pétrir.

