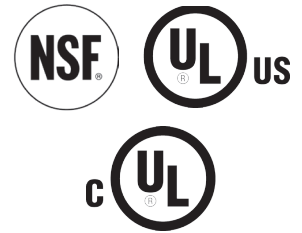




Modèle PF16E montré



N° de série: \_\_\_\_\_



Modèles canadiens  
PF10E-C, PF16E-C et PF32E-C

**Mode d'emploi pour les  
friteuses électriques de comptoir Globe  
Modèles PF10E, PF16E et PF32E  
Modèles canadiens PF10E-C, PF16E-C et PF32E-C**

Pour le service de votre friteuse électrique, appelez le soutien technique Globe au 1-866-260-0522

**- AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT -**

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

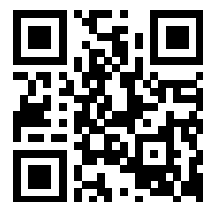
Visitez notre site Web pour obtenir des informations sur les autres produits offerts par Globe.

**[www.globefoodequip.com](http://www.globefoodequip.com)**

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

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE  
LISEZ LE CODE QR AVEC VOTRE APPAREIL MOBILE OU  
RENDEZ-VOUS SUR [WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM](http://WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM) POUR  
REEMPLIR ET SOUMETTRE VOTRE GARANTIE.

[WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM/SUPPORT/WARRANTY-REGISTRATION-FORM](http://WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM/SUPPORT/WARRANTY-REGISTRATION-FORM)





# Table des matières

ATTENTION PROPRIÉTAIRES ET UTILISATEURS .....	5
INSTALLATION .....	6-8
PRÉCAUTIONS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ .....	9-10
MODE D'EMPLOI .....	10-11
CONSEILS UTILES - DÉTÉRIORATION DE L'HUILE .....	12
INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE .....	13
DÉPANNAGE .....	14
GARANTIE LIMITÉE DE LA FRITEUSE ÉLECTRIQUE .....	16



**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](mailto:info@globefoodequip.com)**  
**SITE WEB : [www.globefoodequip.com](http://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 sont responsables 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 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'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 les étiquettes d'avertissement et/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 ni ce manuel ni 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 friteuse 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 placez pas la friteuse sur une surface équipée de roues ou de roulettes.
- Ne placez pas la friteuse avec les pieds proches de bord du comptoir. Des pieds qui dépassent du bord du comptoir peuvent causer le renversement de la friteuse. L'huile peut se renverser et causer des brûlures graves.
- Ne contournez, ne transformez, ni modifiez cet appareil y compris les pieds de quelque manière que ce soit. Toute modification peut être dangereuse et annuler la garantie. Utilisez uniquement la friteuse après avoir installé les pieds conformément aux instructions d'installation.
- N'utilisez **JAMAIS** la friteuse sans que tous les avertissements y soient attachés.

**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 (voir ci-dessous) 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. Après avoir retiré votre friteuse électrique de son emballage, assurez-vous que toutes les pièces de protection en plastique et que tous les résidus ont été retirés de toutes les surfaces.

## MISE À LA TERRE CORRECTE

**CETTE MACHINE EST FOURNIE 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 EN AUCUN CAS LA TROISIÈME BROCHE DE TERRE DU CORDON D'ALIMENTATION ET N'UTILISEZ JAMAIS DE FICHE D'ADAPTATION (Fig. 6-1 et Fig. 6-2).**



Fig. 6-1 Correct



Fig. 6-2 Incorrect

1. Complétez le formulaire d'enregistrement de l'installation et de garantie en ligne à l'adresse : [www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form](http://www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form).
2. Le revêtement extérieur, le cabinet, les huiles et les paniers seront **CHAUD** pendant et après utilisation. Soyez prudent lorsque vous vous approchez de l'appareil.

## Électrique

### Modèle PF10E

La friteuse PF10E-120V est câblée pour être utilisée avec une prise de 120 VCA standard et peut être branchée dans n'importe quelle prise appropriée. (États-Unis uniquement) Cet appareil nécessite 14,2 ampères pour produire 1700 watts et doit être utilisé sur un circuit dédié.

# Installation

## Modèles PF16E et PF32E

Les friteuses PF16E et PF32E -208/240V. (États-Unis uniquement) La PF16E nécessite 15,8 A pour produire 2900 W - 3800 W et doit être branchée sur un circuit dédié. (États-Unis uniquement) La PF32E nécessite 31,6A pour produire 5800 W - 7600 W et doit être branchée sur un circuit dédié.

L'installation de la friteuse doit être conforme au CODE ÉLECTRIQUE NATIONAL ET À TOUS LES CODES ET RÈGLEMENTS LOCAUX ET À TOUS LES RÈGLEMENTS DE LA COMPAGNIE D'ÉLECTRICITÉ LOCALE. DES SYSTÈMES DE SÉCURITÉ INCENDIE ET D'HOTTES DE VENTILATION APPROUVÉS DOIVENT ÊTRE INSTALLÉS SELON LA NORME NFPA 96.

**REMARQUE : Les friteuses doubles (PF32E) disposent d'éléments de chauffage individuels, et une alimentation électrique double doit être fournie.**

## INSTALLATION ET MONTAGE DE LA FRITEUSE

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 la friteuse de la boîte. Après avoir retiré votre friteuse de son emballage, assurez-vous que toutes les pièces de protection en plastique et les résidus sont enlevés de toutes les surfaces.
3. Inspectez la friteuse pour vous assurer que toutes les pièces ont été fournies.
4. Choisissez un emplacement pour la friteuse qui offre une surface plane 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.
5. Installez la friteuse à l'endroit choisi avec un dégagement d'au moins 13 cm (6") entre l'appareil et les murs ou d'autres objets.
6. Des connexions et une alimentation électrique adéquates sont essentielles à l'efficacité de l'appareil.
7. Assurez-vous que la friteuse est installée dans un endroit bien ventilé.
8. Assurez-vous de placer la friteuse dans un espace ouvert, et non sous un meuble ou un surplomb autre qu'une hotte de ventilation.



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

## **MISE EN SERVICE :**

La mise en service de la nouvelle friteuse 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 et en toute sécurité 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.**

# Installation

## Pieds



Les pieds de la friteuse doivent être correctement installés. Une installation incorrecte des pieds peut causer le renversement de la friteuse. L'huile peut se renverser et causer des brûlures graves.

Installer les pieds en vissant chaque pied dans les ouvertures filetées situées au bas de la friteuse. La non-utilisation de pieds annulera la garantie et peut causer des conditions dangereuses.

## Nivellement

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 de la gamme Commercial Pro. Vérifiez les pieds régulièrement pour vous assurer qu'ils sont bien serrés. Assurez-vous que les surfaces de travail du comptoir ou de la table sur lesquelles les friteuses reposent sont maintenues propres afin d'éviter tout accident. Assurez-vous que le comptoir ou la table sont construits pour supporter le poids de la friteuse. Vide (sans huile / graisse ajoutée) PF10E = 7,6 kg, PF16E = 8,7 kg, PF32E = 13,2 kg.

## IMPORTANT :

**Récipients appropriés** : utilisez uniquement les paniers de friture et la cuve fournis avec votre friteuse. NE remplacez PAS les paniers ou la cuve avec d'autres récipients.



Le panneau de commande avec élément chauffant de la friteuse électrique dispose de deux boutons de positionnement qui doivent être alignés (Fig 8-1).

1. Assurez-vous que la cuve à huile est placée dans le corps de la friteuse de manière uniforme, et abaissez l'élément dans la baie de la cuve à huile en suivant les deux étapes suivantes (Fig. 8-2 et Fig. 8-3). Le point A, maintient et guide la tête sur le corps de la friteuse.

**REMARQUE** : Des boutons-poussoirs faciles à verrouiller et déverrouiller situés sur le côté droit de l'opérateur; soulevez et abaissez l'élément de chauffage pour la cuisson ou le nettoyage. Le point A est le guide du goujon du berceau. Le point B détermine la position de la tête, soit en position de travail (égouttement d'huile) ou en position de nettoyage (retrait de la cuve) .

2. Placez la tête électrique dans les supports du berceau de support en plaçant les points A dans le guide du goujon du berceau; puis tirez doucement la tête de la friteuse électrique vers l'avant pour verrouiller le point B dans la première position.

**REMARQUE** : Le point B permet de garder la tête de la friteuse en position relevée (égouttement d'huile ou retrait de la cuve) , ou, en poussant et / ou en appuyant sur le bouton et en tenant la poignée isolée de l'élément, vous pouvez également abaisser l'élément dans la cuve dans sa position de fonctionnement .

**Ces étapes peuvent être répétées dans le sens inverse pour le nettoyage.**

**REMARQUE** : Le point B offre deux options de niveau : complètement relevé à 90° (position de retrait de la cuve), permet de retirer la cuve; relevé à 75° (position d'égouttement de l'huile), permet le nettoyage et l'écoulement de l'huile / la graisse de l'élément.

Assurez-vous que la friteuse est éteinte. Elle est maintenant prête à être remplie avec l'huile ou la graisse alimentaire appropriée. Il est conseillé de d'abord faire fondre la graisse alimentaire pour éviter la surchauffe de l'élément.

**REMARQUE** : Dans la position "Off", la cuve de la friteuse peut être remplie avec l'élément de chauffage abaissé ou relevé. Après avoir rempli la cuve avec l'huile de cuisson adéquate, abaissez prudemment l'élément chauffant dans la cuve s'il était en position relevée . Assurez-vous que l'élément chauffant est toujours entièrement recouvert d'huile. Une fois que l'élément entièrement recouvert d'huile, la friteuse peut être allumée ("On"). Référez-vous à la notice d'utilisation dans ce manuel pour correctement démarrer et utiliser la friteuse.

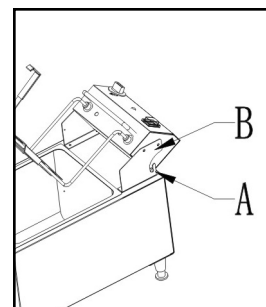


Fig. 8-1

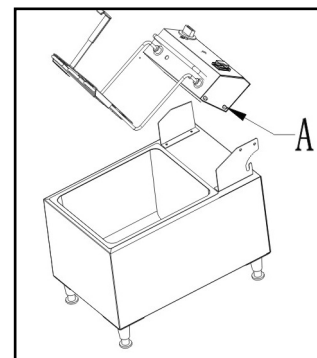


Fig. 8-2

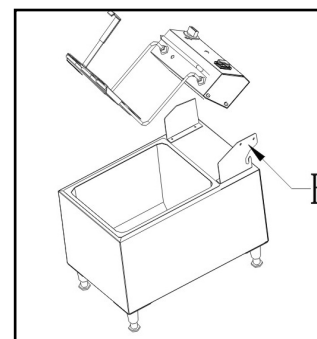


Fig. 8-3



# Précautions et consignes de sécurité

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de sécurité élémentaires doivent toujours être suivies. Observez toutes les instructions de sécurité, y compris, mais sans s'y limiter, ce qui suit :

## POUR ÉVITER LES BLESSURES GRAVES :

Pendant et après l'utilisation, la friteuse atteint / a atteint des températures très élevées. L'huile dans la cuve et toutes les surfaces seront **EXTRÊMEMENT CHAUDES**. Soyez extrêmement prudent lors de l'utilisation. Laissez refroidir l'huile et l'appareil avant toute manipulation.



- N'utilisez **PAS** la friteuse avant de lire le mode d'emploi.
- Ne touchez **PAS** la friteuse, la cuve ou l'huile pendant ou après la cuisson, car toutes les pièces deviennent **TRÈS CHAUDES**.
- Déconnectez ou débranchez **TOUJOURS** l'alimentation électrique avant de nettoyer, d'entretenir ou de régler des pièces ou pièces attachées.
- 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 friteuse avec une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé.
- Ne laissez **JAMAIS** la friteuse allumée la nuit ou pendant de longues périodes de non-utilisation.
- N'utilisez **JAMAIS** la friteuse 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.
- Ne manipulez **JAMAIS** l'appareil, la cuve, ni l'huile pendant et immédiatement après usage. Laissez **TOUJOURS** complètement refroidir l'appareil et l'huile avant toute manipulation.
- N'utilisez **PAS** à l'extérieur. Cet appareil convient à un usage intérieur seulement.
- Ne surchargez **PAS** la cuve de friture avec de l'huile ou un produit alimentaire. L'huile chaude peut éclabousser et causer des blessures et des brûlures graves.
- Ne tirez **PAS** sur un cordon pour le débrancher. Pour débrancher, éteignez toutes les commandes, puis retirez délicatement la fiche de la prise murale.
- Avant toute manipulation et nettoyage - Éteignez l'alimentation et débranchez de l'alimentation principale. L'appareil doit être débranché et froid au toucher. Attendez que l'huile / la graisse refroidissent aussi; l'appareil sera trop chaud pour être manipulé immédiatement après usage.



Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de sécurité élémentaires doivent toujours être suivies. N'utilisez **PAS** la friteuse si l'appareil semble endommagé ou ne fonctionne pas correctement. Appelez le service à la clientèle pour obtenir de l'aide.

- Une surveillance rigoureuse est nécessaire lors de l'utilisation de la friteuse. L'utilisateur doit être correctement formé sur toutes les procédures opérationnelles et de sécurité, en particulier lors de l'utilisation à proximité d'autrui.
- Pour protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, ou un lave-vaisselle.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez refroidir l'appareil et l'huile avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- L'utilisation d'accessoires ou de cuves qui ne sont pas recommandés par le fabricant peut causer un incendie ou des blessures.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table ou du comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne placez pas la friteuse électrique dans, sur, ou à proximité de flammes nues, de brûleurs électriques, de fours chauffés, ou de toute autre source de chaleur intense.
- N'utilisez pas la friteuse à d'autres fins que la friture; utilisez avec les paniers adéquats et sous supervision.
- Globe prend toutes les précautions nécessaires 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 arêtes vives sont enlevées du mieux possible mais nous insistons que l'utilisateur fasse preuve de prudence lorsqu'il/elle touche cet appareil.
- Cet appareil est équipé d'un dispositif de sécurité thermique de coupure pour éviter la surchauffe et le point d'éclair de l'huile.
- N'utilisez pas si l'huile de la friteuse fume ou devient trop chaude. Éteignez et débranchez l'appareil et faites-le vérifier par un technicien agréé.
- **SOYEZ TOUJOURS PRÊT** en cas d'incendie, assurez-vous d'avoir un extincteur de classe appropriée à proximité.
- N'immergez **PAS** la friteuse dans l'eau, car cela causera des dommages permanents à l'appareil.

## Précautions et instructions de sécurité

La friteuse ne contient **aucune** pièce réparable par l'utilisateur. Les concessionnaires Globe ou des techniciens qualifiés recommandés doivent effectuer les réparations nécessaires. Ne démontez aucun composant ou panneau de service sur ce produit.



**AVERTISSEMENT**

**NE tentez PAS de pulvériser ou verser de l'eau dans ou autour de la friteuse. C'est EXTRÊMEMENT dangereux car l'eau et l'huile créent une réaction volatile lorsqu'ils sont combinés.**

## Mode d'emploi

### Utilisation de la friteuse électrique

Assurez-vous que toutes les pièces de la friteuse sont nettoyées avant utilisation. Des détergents peuvent être utilisés pour dissoudre l'huile de cuisson et assurer un nettoyage adéquat. Pour de plus amples instructions de nettoyage, reportez-vous à la section de nettoyage du manuel.

### Utilisation de la friteuse :

1. Remplissez la cuve avec de l'huile ou de la graisse jusqu'à ce que la ligne de l'indicateur de niveau est atteinte.
  - A. Votre choix d'huile ou de graisse influence la qualité des produits cuits dans la friteuse. Il aura également une influence sur la durée de vie de l'huile ou de la graisse. Assurez-vous de changer régulièrement l'huile ou la graisse pour maintenir les meilleurs résultats de cuisson et pour éviter la désintégration de l'huile ou de la graisse qui peut conduire à l'inflammation de l'huile.
    - Une couleur qui n'est pas dorée ou des taches sombres ou brûlées sur les aliments *peuvent* indiquer que l'huile ou la graisse doit être remplacée.
  - B. Si de la graisse solide est utilisée, tassez la matière grasse autour de l'élément chauffant et réglez le thermostat entre 200 °F et 250 °F (93 °C et 121 °C). Cela permettra d'assurer que la graisse se réchauffe lentement et recouvre l'élément. Ne pas le faire déclenchera l'interrupteur de protection *Limite supérieure*.
  - C. Il est recommandé que pour le chauffage de préparation quotidien, la graisse soit portée à température progressivement, notamment lorsque des graisses solides sont utilisées.
  - D. Assurez-vous que les niveaux d'huile / de graisse sont maintenus selon les marques indicatrices dans la cuve. Trop remplir l'huile aura pour conséquence un débordement lorsque le produit alimentaire est abaissé dans la cuve pour cuisson.

### **UNE POUSSÉE D'ÉBULLITION PEUT PROVOQUER DES BLESSURES ET DES DOMMAGES.**



**AVERTISSEMENT**

**SOYEZ EXTRÊMEMENT PRUDENT QUAND VOUS CUISINEZ AVEC DE L'HUILE. N'ESSAYEZ PAS DE RETIRER LA CUVE LORSQUE L'HUILE EST ENCORE CHAUDE. LAISSEZ REFROIDIR L'HUILE AVANT TOUTE MANIPULATION.**

2. Après avoir atteint les niveaux d'huile / de graisse appropriés, assurez-vous que l'élément chauffant est abaissé dans l'huile, allumez l'appareil et réglez le thermostat à la température de cuisson souhaitée.
  - Lors du préchauffage, le voyant orange reste allumé. Lorsque la température sélectionnée est atteinte, le voyant s'éteint.
3. Une fois que l'huile / la graisse a atteint la température souhaitée, les paniers de produits alimentaires peuvent être prudemment abaissés dans l'huile / la graisse.
4. Remplissez les paniers à moitié pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson et afin d'éviter une poussée ébullition qui peut entraîner des blessures.

# Mode d'emploi

La friteuse est contrôlée par un thermostat et fonctionne selon le réglage de la température souhaitée, assurant le maintien des températures au cours des cycles de cuisson.

La friteuse n'est pas équipée d'une minuterie; assurez-vous de surveiller votre friteuse pendant chaque cuisson de chaque produit ou utilisez une minuterie de cuisine normale, enregistrez et répétez vos données pour la cuisson de vos produits alimentaires.

5. Une fois que les aliments sont cuits, soulevez délicatement les paniers hors de l'huile / la graisse et laissez les paniers reposer sur les supports (Fig. 11-1). Cela permettra à l'excès d'huile / de graisse de s'écouler dans la cuve à huile.

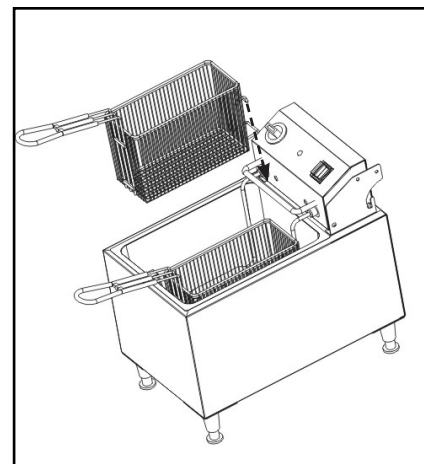


Fig. 11-1



**REMARQUE :** Si la température de la graisse devient trop élevée ou si les éléments sont laissés allumés ("ON") en position relevée, ou pendant le nettoyage, le contrôle "LIMITE SUPÉRIEURE" éteindra l'appareil. Si cela se produit, tournez le thermostat sur la position «OFF», laissez la friteuse refroidir et appuyez sur le bouton de réinitialisation situé à l'arrière du boîtier de commande. Pour accéder au bouton de réinitialisation, dévissez le couvercle à l'arrière du boîtier de commande. Après la réinitialisation de l'appareil, pour protéger le bouton de réinitialisation pendant l'utilisation, réinstallez le couvercle en le revissant sur le boîtier de commande.



L'utilisation normale peut être reprise (Fig. 11-2).

**REMARQUE :** Si la Limite supérieure éteint l'appareil en permanence, veuillez vous référer au guide de dépannage.

## Faible utilisation / entre les fritures

**IMPORTANT :** diminuez la température de la friteuse à 200 °F (90 °F) entre les fritures pour éviter de brûler l'huile et de devoir réinitialiser la friteuse manuellement

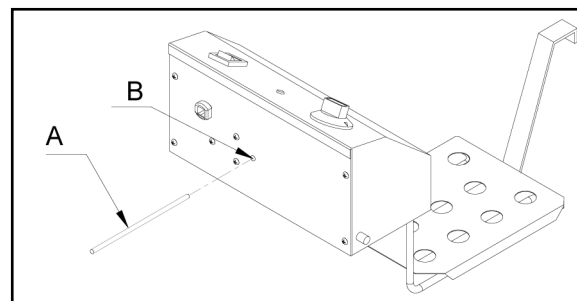


Fig. 11-2

Pour les arrêts nocturnes ou l'entreposage, assurez-vous d'éteindre l'appareil ("Off") et tournez le thermostat sur la position "Off".

Laissez refroidir la friteuse et l'huile.

Une fois refroidie, il peut être nécessaire de recouvrir le dessus de la friteuse avec un couvercle ou une protection pour la nuit. Le couvercle de friteuse est un accessoire qui peut être acheté séparément auprès de votre fournisseur ou revendeur de friteuse.

## Conseils utiles - détérioration de l'huile

### Les signes de détérioration de l'huile :

- L'huile s'assombrit avec l'utilisation parce que les molécules d'huile et d'aliments brûlent lorsqu'elles sont soumises à une chaleur élevée / prolongée.
- Au plus un lot d'huile est utilisé, au plus lentement il s'écoule. La viscosité de l'huile change en raison de sa structure moléculaire.
- Des particules absorbantes lâches s'accumulent sous forme de sédiments au fond de la cuve ou sont en suspension dans l'huile.
- Lorsque de la fumée apparaît à la surface de l'huile (avant que la température atteigne 190 °C / 375 °F) , l'huile dans la friteuse ne permettra plus de frire les produits alimentaires de façon efficace.
- Lorsque l'huile dans votre friteuse émet une odeur nauséabonde ou si l'huile a la même odeur que les aliments qui sont frits / cuits, l'huile doit être soigneusement mise au rebut.



### **AVERTISSEMENT**

**Laissez refroidir la friteuse ainsi que l'huile. Si la friteuse et l'huile ne sont pas complètement refroidies avant de manipuler, des blessures graves peuvent survenir.**

### Comment réutiliser l'huile de façon sûre :

- Filtrez l'huile à travers quelques couches de toile à beurre pour éliminer les particules de nourriture. Attendez que l'huile soit refroidie pour le faire. NE tentez PAS de le faire lorsque l'huile est en cours d'utilisation ou immédiatement après.
- Secouer l'excédent de pâte des aliments avant de les plonger dans la friteuse. Cela permettra de réduire la quantité de particules alimentaires en excès.
- Éteignez la friteuse lorsque la cuisson est terminée. L'exposition de l'huile à la chaleur prolongée réduit la vie de l'huile.
- Entrez l'huile dans un endroit frais et sombre. Après que les friteuses sont éteintes et refroidies, couvrez la friteuse avec un couvercle ou une protection.
- Évitez des cuves en fer ou en cuivre pour de l'huile qui doit être réutilisée. Ces métaux réduisent la durée de vie de l'huile.

# Instructions de nettoyage



## AVERTISSEMENT

Outre ce qui est indiqué ici, référez-vous à toutes les consignes de sécurité aux pages 9 et 8 de ce manuel.



## ATTENTION

- Débranchez **TOUJOURS** la friteuse et laissez-la ainsi que l'huile refroidir avant de la nettoyer.
- N'utilisez **PAS** de produits de nettoyage qui peuvent être dangereux pour vous, d'autres autour de vous, ou pour l'environnement.
- **ÉVITEZ** d'arroser, d'immerger ou de laver à la pression toute pièce de la friteuse.
- N'utilisez **JAMAIS** un tampon à récurer, de la laine d'acier ou un matériau abrasif pour nettoyer la friteuse.



**DÉBRANCHEZ TOUJOURS L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE LA FRITEUSE AVANT DE LA NETTOYER.**

## NETTOYAGE RECOMMANDÉ

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

La friteuse a été conçue pour faciliter le démontage et le nettoyage. La friteuse doit être nettoyée après chaque journée d'utilisation; cependant, un nettoyage plus fréquent peut être nécessaire, en fonction du volume de production. Une friteuse propre fonctionne mieux et de façon plus sécuritaire, produit des aliments de meilleure qualité et réduit les coûts d'entretien. Lors du nettoyage, considérez d'abord la sécurité. Assurez-vous que l'alimentation est coupée et que l'appareil a été déconnecté de la source d'alimentation.

**REMARQUE :** Pendant le processus de nettoyage, examinez l'élément de chauffage pour des miettes / débris. Si des miettes / débris sont coincés dans l'élément de chauffage, une fausse lecture pourrait être transmise au déclencheur thermique et provoquer l'arrêt de l'appareil.



## AVERTISSEMENT

Laissez la friteuse ainsi que l'huile refroidir avant tout nettoyage.

1. Tournez le thermostat sur la position "OFF", placez l'interrupteur marche / arrêt en position "OFF" et débranchez l'appareil.
2. Laissez l'huile / la graisse refroidir à une température de manipulation qui ne présente pas de danger.
3. Retirez les paniers et nettoyez-les avec un détergent à vaisselle standard. Assurez-vous de bien rincer.
4. Après que l'huile s'est refroidie, utilisez la poignée isolée sur l'assemblage de l'élément pour soulever le(s) élément(s) de chauffage jusqu'au premier arrêt.
5. Laissez l'huile ou la graisse s'égoutter pendant quelques minutes, puis levez le(s) élément(s) de chauffage en position complètement relevée. Assurez-vous que le loquet a bien été engagé.
6. Utilisez des gants ou des poignées pour retirer et vider la cuve. Selon la qualité de l'huile / de la graisse, elle peut soit être remplacée ou filtrée pour une utilisation ultérieure.
7. Pour un nettoyage approfondi, la tête électrique peut être entièrement retirée du corps de la friteuse.

**REMARQUE :** le corps, les paniers et les cuves sont lavables en machine ou peuvent être immergés dans l'eau pour le nettoyage. Assurez-vous de complètement sécher le boîtier, les paniers et les cuves avant de remonter.

8. Pour éviter d'endommager les éléments ou l'interrupteur sur la tête électrique, soyez prudent lors du nettoyage.



- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé.

- Pour de l'aide concernant le démontage ou le remontage de la friteuse pendant ou après le nettoyage, reportez-vous au chapitre d'installation de ce manuel.



## AVERTISSEMENT

Ne laissez **JAMAIS** couler de l'eau sur l'appareil. Un réparateur agréé doit effectuer tout entretien.

# Dépannage

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
La friteuse électrique 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
	Prise/cordon endommagé	Appelez le service à la clientèle
	Câblage interne défectueux	Appelez le service à la clientèle
	Des débris alimentaires sont coincés sur ou entre les éléments de chauffage	Éteignez la friteuse, laissez refroidir la friteuse et nettoyez les éléments et autour des éléments pour éliminer les débris alimentaires
	La protection thermique a été activée	Éteignez la friteuse, laissez refroidir la friteuse et nettoyez les éléments et autour des éléments pour éliminer les débris alimentaires
L'huile / la graisse ne se réchauffe pas et le voyant est allumé	Le thermostat ou l'élément de chauffage sont défectueux	Appelez le service à la clientèle
	La protection thermique a été activée	Éteignez la friteuse, laissez refroidir la friteuse et nettoyez les éléments et autour des éléments pour éliminer les débris alimentaires  ou  Reportez-vous au chapitre de mode d'emploi de ce manuel Si le problème persiste, contactez le service à la clientèle
Le voyant est allumé mais la friteuse ne fonctionne pas normalement	Voyant défectueux	Appelez le service à la clientèle
	L'huile / la graisse a atteint la température souhaitée / réglée	Utilisez la friteuse normalement

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 l'expédition de l'usine (maximum 18 mois) suivant la première de ces éventualités. L'appareil doit être envoyé affranchi à GFE pour réparation. Aucun kilométrage ou temps de déplacement n'est remboursé.

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 CETTE GARANTIE EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À LA RÉPARATION DE L'APPAREIL QUI S'AVÈRE PRÉSENTER UN DÉFAUT DE MATÉRIAUX OU DE FABRICATION PENDANT LA PÉRIODE DE GARANTIE QUI S'APPLIQUE. Toutes les réparations en vertu de cette garantie seront effectuées 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 cessionnaires 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.

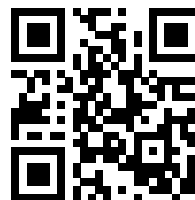
Cette garantie n'est pas en vigueur jusqu'à réception dans les 30 jours à compter de la date d'installation du formulaire d'enregistrement en ligne d'installation et de garantie dûment rempli et signé numériquement. Remplissez le formulaire de garantie en ligne à [www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form](http://www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form). Une preuve d'achat est nécessaire en cas d'extension de plus de 1 an à compter de la date d'expédition de l'usine.

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.

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  
LISEZ LE CODE QR AVEC VOTRE APPAREIL MOBILE OU  
RENDEZ-VOUS SUR [WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM](http://WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM) POUR  
REEMPLIR ET SOUMETTRE VOTRE GARANTIE.



[WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM/SUPPORT/WARRANTY-REGISTRATION-FORM](http://WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM/SUPPORT/WARRANTY-REGISTRATION-FORM)