



GPC16



N° de série: _____



Mode d'emploi pour le cuiseur à pâtes de comptoir Globe Modèle GPC16

Pour l'entretien de votre cuiseur à pâtes :

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.

- CONSIGNE DE SÉCURITÉ IMPORTANTE -

Ce manuel contient des instructions de sécurité importantes qui doivent être strictement suivies 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

Trancheuses, mélangeurs, appareils de cuisson de comptoir, hachoirs à viande et balances

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

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

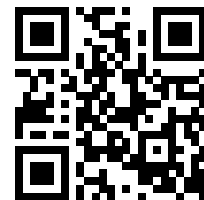


Table des matières

ATTENTION PROPRIÉTAIRES ET UTILISATEURS	3
INSTALLATION	4-6
PRÉCAUTIONS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ	7
MODE D'EMPLOI	8-9
INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE	10
DÉPANNAGE	11
GARANTIE LIMITÉE	12



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

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 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 la nécessité d'être prudent, de former et de superviser les utilisateurs, et de faire preuve de bon sens lors de l'utilisation de cet appareil.

Installation

DÉBALLAGE

Déballer le cuiseur à pâtes 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 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 solide plane, antidérapante 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** le cuiseur à pâtes 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 que les codes locaux constituent «l'autorité compétente» quand il s'agit de conditions pour l'installation d'équipement. Par conséquent, les installations doivent être conformes à tous les codes locaux. Après avoir retiré votre cuiseur à pâtes 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 UNE FICHE D'ADAPTATION.



Fig. 4-1 Correct

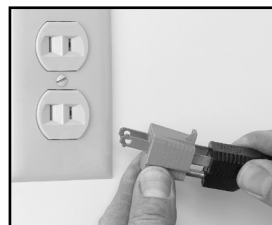


Fig. 4-2 Incorrect

1. Remplissez le formulaire de garantie en ligne à www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form.
2. Le revêtement extérieur, le boîtier, l'eau et les paniers du cuiseur à pâtes seront **CHAUD** pendant et après utilisation. Soyez prudent lorsque vous vous approchez de l'appareil.

Électrique

Le cuiseur à pâtes est une chaudière de 208/240V câblée pour utiliser une prise 6-20R. Cet appareil nécessite 14,2/15,8 ampères pour générer entre 2900 et 3800 watts et doit être utilisé sur un circuit dédié.

L'installation du cuiseur à pâtes 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.

Installation

ASSEMBLAGE ET INSTALLATION DU CUISEUR À PÂTES

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 les pièces qui composent le cuiseur à pâtes de la boîte. Après avoir retiré l'appareil de son emballage, assurez-vous d'enlever tous les plastiques de protection et résidus.
3. Inspectez l'appareil pour vous assurer que toutes les pièces ont été livrées. (Corps du cuiseur à pâtes et cuve de cuisson attachée, tête avec élément et commandes, élément de cuisson, paniers, robinet de vidange attaché et pieds réglables).
4. Choisissez un endroit pour le cuiseur à pâtes qui offre 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 visiteurs.
5. Installez l'appareil à l'endroit choisi avec un dégagement d'au moins 13 cm (6") entre l'appareil et les murs ou d'autres objets.
6. Une connexion et une alimentation électrique correctes sont nécessaires pour que l'appareil fonctionne de façon satisfaisante. (Ne branchez pas encore l'appareil).
7. Assurez-vous que le cuiseur à pâtes est installé dans un endroit bien ventilé.
8. Assurez-vous de placer le cuiseur à pâtes dans un espace ouvert, et non en dessous d'un meuble ou d'un surplomb autre qu'une hotte de ventilation.



AVERTISSEMENT Le cuiseur à pâtes, l'eau, et le contenu deviennent **EXTRÊMEMENT CHAUDS**. Assurez-vous que tous les matériaux inflammables et combustibles sont situés à l'écart de cet appareil.

Pieds

Installez les pieds en vissant chaque pied dans les ouvertures filetées situés dans le coins de la base du cuiseur à pâtes. La non-utilisation des pieds annulera la garantie et risque de causer des conditions de travail dangereuses.

Nivellement

Mettez l'appareil à niveau en réglant les quatre pieds et serrez fermement. Vérifiez les pieds régulièrement pour vous assurer qu'ils sont bien serrés. Assurez-vous que la surface de travail du comptoir ou de la table sur laquelle le cuiseur à pâtes repose est maintenue propre afin d'éviter tout accident. Assurez-vous que le comptoir ou la table sont construits pour supporter le poids de l'appareil. Poids du cuiseur à pâtes (vide) = 4,1 kg (9 livres). et environ 18.7 kg (41,2 livres) avec de l'eau. (Ce poids peut varier légèrement en fonction du niveau de l'eau, du type de panier et du produit alimentaire qui est ajouté.)

MISE EN SERVICE :

La mise en service de votre nouveau cuiseur à pâtes 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

IMPORTANT :

Utilisez uniquement les paniers fournis et la cuve attachée à l'appareil. NE remplacez PAS les paniers ou la cuve avec d'autres récipients.

Le panneau de commande avec élément chauffant du cuiseur à pâtes dispose de deux boutons de positionnement qui doivent être alignés pour que l'appareil fonctionne.

1. Abaissez l'élément chauffant dans la cuve en suivant les deux étapes simples (Fig. 6-1 et Fig. 6-2). Le point A maintient et guide la tête sur le corps de l'appareil.

REMARQUE : Les boutons-poussoirs sont situés du côté droit de l'opérateur pour verrouiller et déverrouiller; soulever et abaisser l'élément de chauffage pour la cuisson ou le nettoyage. Le point A est le guide de la goupille du berceau. Le point B détermine la position de la tête, soit en position de travail (égouttement) ou en position de nettoyage (accès à la cuve) (Fig 6-3).

2. Placez la tête de commandes dans les supports du berceau. Placez le point A dans le guide de la goupille du berceau, puis poussez doucement la tête électrique vers l'avant pour verrouiller le point B en première position.
3. Utilisez le point B pour maintenir la tête de commandes en position relevée (égouttage ou accès à la cuve). Pour abaisser l'élément dans la cuve en position de fonctionnement, tenez la poignée isolée de l'élément et poussez et/ou enfoncez le bouton.

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 d'accès à la cuve), permet d'accéder à la cuve pour la nettoyer; relevé à 75° (position d'égouttement), permet le nettoyage et l'égouttement d'eau de l'élément.

4. Assurez-vous que le cuiseur à pâtes est éteint ("Off"). Le cuiseur est maintenant prêt à être rempli avec la quantité d'eau appropriée.

REMARQUE : Dans la position "Off", la cuve peut être remplie avec l'élément de chauffage abaissé ou relevé. Après avoir rempli la cuve avec la quantité d'eau appropriée, abaissez délicatement l'élément chauffant dans la cuve s'il était en position relevée. Assurez-vous que l'élément est *toujours* immergé. Une fois que l'élément est immergé, le cuiseur à pâtes peut être branché et allumé ("On"). Reportez-vous au chapitre mode d'emploi de ce manuel pour démarrer et utiliser correctement le cuiseur à pâtes.

IMPORTANT : Surveillez constamment et maintenez le niveau de l'eau dans la cuve. Le niveau d'eau diminue avec chaque ébullition.

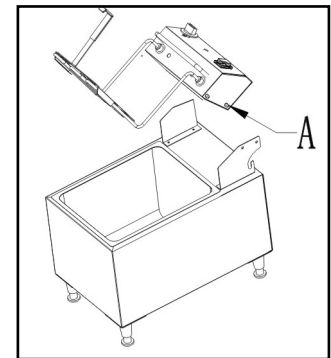


Fig. 6-1

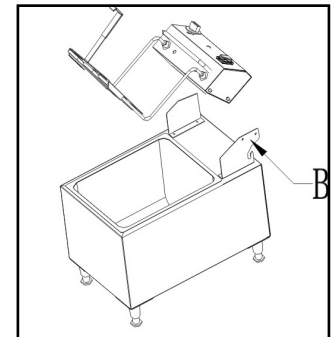


Fig. 6-2

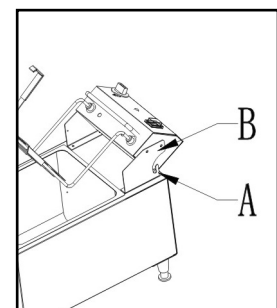


Fig. 6-3

Précautions et consignes de sécurité

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

POUR ÉVITER DES BLESSURES GRAVES : N'essayez pas de frire avec cet appareil. Cet appareil n'est pas une friteuse.



AVERTISSEMENT

Pendant et après son utilisation, le cuiseur à pâtes atteint des températures très élevées. L'eau, la cuve et toutes les surfaces seront **EXTRÊMEMENT CHAUDES**. Soyez extrêmement prudent lors de l'utilisation. Laissez refroidir l'eau et le cuiseur à pâte avant de manipuler l'eau ou l'appareil.



- N'utilisez **PAS** le cuiseur à pâtes avant de lire le mode d'emploi.
- **NE TOUCHEZ PAS** le cuiseur à pâtes ou l'eau pendant ou après la cuisson. Toutes les pièces deviennent **EXTRÊMEMENT CHAUDES**.
- Déconnectez ou débranchez **TOUJOURS** l'alimentation électrique avant nettoyer, de procéder à l'entretien ou de régler des pièces ou des accessoires.
- Ne contournez, n'altérez, ni modifiez **JAMAIS**, cet appareil et n'attachez pas d'accessoires non autorisés. Cela peut être dangereux et annulera la garantie.
- N'utilisez **JAMAIS** l'appareil avec une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé.
- Ne laissez **JAMAIS** le cuiseur à pâtes allumé la nuit ou pendant de longues périodes de non-utilisation.
- N'utilisez **JAMAIS** le cuiseur à pâtes comme source de chauffage pour votre cuisine, espace, ou chambre.
- Gardez **TOUJOURS** les mains, les cheveux et les vêtements à l'écart des éléments chauffants.
- Ne manipulez **JAMAIS** l'appareil, la cuve ou l'eau pendant ou directement après usage. Laissez **TOUJOURS** complètement refroidir l'appareil et l'eau avant de manipuler l'appareil.
- Ne surchargez **PAS** le cuiseur à pâtes avec de l'eau ou un produit alimentaire. L'eau peut éclabousser et causer des blessures et des brûlures graves.
- Ne tirez **PAS** sur le cordon électrique pour débrancher. l'appareil 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'eau refroidisse complètement. L'appareil sera trop chaud pour être manipulé immédiatement après usage.



AVERTISSEMENT

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



- Une surveillance rigoureuse est nécessaire lors de l'utilisation du cuiseur à pâtes. L'utilisateur doit avoir été 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, 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'eau 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.
- N'utilisez **PAS** à l'extérieur. Cet appareil convient à un usage intérieur seulement.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table ou du comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne placez pas le cuiseur à pâtes 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 le cuiseur à pâtes à d'autres fins que celle de bouillir de l'eau pour la cuisson. Utilisez avec les paniers fournis et sous supervision.
- Ne tirez **PAS** sur le cordon électrique pour débrancher l'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. Prenez garde lorsque vous êtes en contact avec le cuiseur à pâtes.
- Surveillez constamment et maintenez le niveau de l'eau dans la cuve. Le niveau d'eau diminue avec chaque ébullition.
- **SOYEZ TOUJOURS PRÊT** en cas d'incendie, assurez-vous d'avoir un extincteur de classe appropriée à proximité.
- Ne plongez **PAS** le cuiseur à pâtes dans l'eau, car cela pourrait causer des dommages permanents à l'appareil.

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

Mode d'emploi

MODE D'EMPLOI DU CUISEUR À PÂTES

Assurez-vous toujours que toutes les pièces sont soigneusement nettoyées avant l'utilisation. Des détergents peuvent être utilisés pour dissoudre les résidus de cuisson et assurer un nettoyage adéquat. Pour de plus amples instructions de nettoyage, reportez-vous au chapitre nettoyage du manuel.

REMARQUE : Préchauffez et portez l'eau à ébullition avant d'ajouter des produits alimentaires.

Une fois que le cuiseur à pâtes a été correctement placé dans l'espace de travail, il est prêt à l'emploi.

1. Assurez-vous que le cuiseur à pâtes est éteint ("Off"). Le bouton de réglage de la température doit être en position "Off" et l'interrupteur d'alimentation à bascule doit être en position "Off" (● = Off (éteint) et | = On (allumé)).
2. Branchez l'appareil. L'appareil est maintenant sous tension.
3. Assurez-vous que robinet de vidange à l'avant de l'appareil est en position fermée et verrouillée. (La poignée doit être tournée, verrouillée et pendre à la gauche du drain).
4. Remplissez la cuve avec de l'eau jusqu'à la ligne de l'indicateur de niveau. Veillez à remplir avec de l'eau au-dessus de la ligne "Min", mais pas au-dessus de la ligne "Max". (environ 2,1 gallons / 8 litres.)
 - N'utilisez pas cet appareil sans eau.

ATTENTION

- Utilisez uniquement de l'eau (**pas** de l'huile, de la graisse, etc.) dans cet appareil.
- Ne relevez PAs l'élément de chauffage lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.



5. Tourner le commutateur d'alimentation sur position "On" (I). L'affichage de la minuterie s'allume, un signal sonore retentit et le commutateur s'allume indiquant que l'appareil est sous tension.
6. Tournez/réglez le cadran du thermostat "On" sur la température désirée. Le voyant de chauffage situé dans le coin supérieur droit de la tête des commandes s'allume indiquant que l'appareil chauffe.
7. Permettez à l'eau d'atteindre la température de consigne. Lorsque l'eau est chauffée, le voyant de chauffage est allumé. Lorsque l'eau a atteint la température requise, la lumière rouge s'éteint. Comme la température de l'eau fluctue, le thermostat fonctionnera pour maintenir la température de consigne.

REMARQUE : La température de cuisson des pâtes et d'autres types d'aliments particuliers peut varier. Cuisez selon les besoins individuels.

8. Une fois que l'eau a atteint la température désirée, ajoutez les pâtes ou produits alimentaires et les paniers à l'eau.

AVERTISSEMENT

- Soyez prudent avec l'eau bouillante. L'eau bouillante risque de brûler la peau et peut causer de graves brûlures.
- Ne surchargez **PAS** le cuiseur à pâtes avec de l'eau ou un produit alimentaire. L'eau peut éclabousser et causer des blessures et des brûlures graves.
- Faites preuve de prudence lors de l'ajout des pâtes dans les paniers. L'eau est TRÈS CHAUDE !
- Soyez prudent lorsque vous abaissez, relevez et vidangez les paniers.
- N'essayez pas de retirer la cuve intérieure.
- Après que l'eau a refroidi complètement, utilisez le robinet de vidange pour vider l'eau de la cuve intérieure.



FUNCTIONNEMENT DE LA MINUTERIE :



La minuterie numérique dispose de quatre durées de temps programmables pour assurer que les produits cuisent de façon cohérente. Chaque durée de temps programmable est réglable de 1 seconde à 15 minutes.

Présentation des touches.

1. Start/Stop - Démarrer et arrêter le temps/compte à rebours
2. 1, 2, 3 & 4 - Touches de programme, pour la sélection de la durée du temps de cuisson
3. ▲ augmente le temps
4. ▼ diminue le temps

Mode d'emploi

MODE MINUTERIE

START/STOP (Marche/Arrêt) :

Après avoir sélectionné une touche de minuterie, appuyez sur la touche Start/Stop. Appuyer sur Start démarre le compte à rebours.

Pour arrêter ou suspendre la minuterie, appuyez sur la touche Start/Stop une deuxième fois. L'affichage va clignoter toute les secondes.

Pour continuer la minuterie, appuyez sur la touche Start/Stop pour la libérer de la fonction pause/arrêt. La minuterie commencera à décompter le temps programmé sélectionné jusqu'à 0. Lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours, l'appareil affiche 00:00 en clignotant et émet cinq signaux sonores.

Pour arrêter le clignotement de 00:00, répétez la dernière durée de temps sélectionnée en appuyant une fois sur la touche Start/Stop ou sélectionnez 1, 2, 3 ou 4 pour sélectionner une nouvelle durée de temps prédéfinie.

Sélectionnez Start/Stop pour redémarrer la minuterie.

Boutons de configuration du temps de cuisson :

1. Sélectionnez l'une des touches de programme 1, 2, 3, ou 4, une fois.
2. La valeur par défaut d'usine est affichée.

MENU	1	2	3	4
Valeurs par défaut d'usine	00: 30	01: 00	01: 30	02: 00
Temps réglable	0: 01-15: 00	0: 01-15: 00	0: 01-15: 00	0: 01-15: 00

3. Sélectionnez un paramètre prédéfini, puis appuyez sur la touche Start/Stop pour commencer le compte à rebours de l'ébullition pour la durée de temps sélectionnée/programmée.

REMARQUE : Une fois qu'une touche de programme a été sélectionnée et que le compte à rebours commence, toutes les autres touches sont inutilisables, sauf la touche Start/Stop. Sélectionnez la touche Start/Stop pour suspendre ou arrêter la minuterie comme nécessaire.

Si vous voulez ajouter du temps ou sélectionner un nouveau temps, appuyez sur la touche Start/Stop pour arrêter ou suspendre minuterie, puis appuyez sur 1, 2, 3, ou 4, pour réinitialiser votre temps. Ensuite, appuyez sur la touche Start/Stop pour continuer le temps de cuisson.

RÉINITIALISATION DU TEMPS PRÉDÉFINI 1, 2, 3, OU 4 :

Pour réinitialiser ou augmenter ou réduire un temps prédéfini :

1. Assurez-vous que le cuiseur à pâtes est allumé. Si nécessaire, utilisez la touche Start/Stop pour arrêter toutes les fonctions.
2. Appuyez sur l'une des touches de programme 1, 2, 3, ou 4, une fois.
3. L'écran affiche le temps prédéfini.
4. Appuyez sur la touche de programmation souhaitée une deuxième fois. L'affichage commence à clignoter.
5. Appuyez sur la touche fléchée ▲ ou ▼ jusqu'au temps souhaité. (Le temps augmente de 5 secondes à chaque fois que vous appuyez sur la touche ▲ ou ▼).
6. Après trois secondes d'inactivité, la minuterie sera réglée avec le temps indiqué.

Une fois que le temps s'est écoulé ou que le temps de cuisson adéquat s'est écoulé, relevez prudemment les paniers hors de l'eau et tenez les au-dessus de la cuve pour égoutter les pâtes avant de les servir.

REMARQUE : Si l'appareil ne fonctionne plus ou si écran est blanc (n'affiche rien), appuyez sur n'importe quelle touche pour afficher 00:00.

IMPORTANT : Surveillez continuellement et maintenez le niveau de l'eau dans la cuve. Le niveau d'eau diminue avec chaque ébullition.

REMARQUE : L'évaporation se produit plus rapidement à haute altitude.

Instructions de nettoyage

AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT : Outre les avertissements énumérés ci-dessous, référez-vous au chapitre des précautions et consignes de sécurité de ce manuel.

- Débranchez **TOUJOURS** le cuiseur à pâtes et laissez l'eau refroidir avant de vider l'eau avec le robinet de vidange.
- 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 du cuiseur à pâtes.
- N'utilisez **JAMAIS** un tampon à récurer, de la laine d'acier ou un matériau abrasif pour nettoyer le cuiseur à pâtes.

 **DÉBRANCHEZ TOUJOURS L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DU CUISEUR À PÂTES AVANT DE LE NETTOYER.**

NETTOYAGE RECOMMANDÉ

Nettoyage et entretien

ATTENTION

Le cuiseur à pâtes a été conçu pour faciliter le démontage et le nettoyage. Le cuiseur à pâtes doit être nettoyé après chaque journée de travail; cependant, il peut être nécessaire de le nettoyer plus souvent selon le volume de production. Un cuiseur à pâtes propre fonctionne mieux et de façon plus sécuritaire, produit des aliments de meilleure qualité et réduit les coûts d'entretien. Lors du nettoyage, tenez d'abord compte de la sécurité.


Assurez-vous que l'alimentation est coupée et que l'appareil a été déconnecté de la source d'alimentation.

AVERTISSEMENT

Laissez le cuiseur à pâtes et l'eau refroidir avant de vider l'eau avec le robinet de vidange.

1. Tournez le thermostat sur "Off", éteignez le cuiseur à pâtes (position "Off" et débranchez-le de sa source d'alimentation électrique).
2. Laissez l'eau 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 les paniers.
4. Utilisez la poignée isolée sur l'assemblage de l'élément, relevez l'élément de chauffage jusqu'au premier arrêt.
5. Avec un seau placé en toute sécurité sous le drain à siphon, soulever et tournez la poignée du robinet dans le sens anti-horaire, permettant l'ouverture du drain l'écoulement de l'eau dans le seau.
6. Une fois que l'eau a été complètement vidangée, relevez l'élément de chauffage sur la deuxième position d'arrêt, relevant entièrement l'élément et la tête des commandes électrique. Assurez-vous que le loquet est bien engagé.
7. Nettoyer et rincer la cuve. Essuyez/nettoyez le corps de cuiseur à pâtes.
8. Pour un nettoyage approfondi, la tête des commandes électrique peut être entièrement retirée du corps du cuiseur.
9. Pendant le nettoyage, prenez soin d'éviter d'endommager l'élément chauffant ou l'interrupteur sur la tête de commandes électrique.

REMARQUE : Les paniers sont lavables en machine ou peuvent être immergés dans l'eau pour le nettoyage. Assurez-vous que les paniers sont complètement secs avant de remonter. La cuve du cuiseur de pâtes qui retient l'eau n'est pas conçue pour être démontée du corps du cuiseur à pâtes.

-  - Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé.
- Pour de l'aide concernant le démontage ou le remontage du cuiseur à pâtes pendant et après le nettoyage, référez-vous au chapitre d'installation de ce manuel.

ATTENTION

N'immergez et ne laissez **JAMAIS** couler de l'eau sur l'appareil.
Un réparateur agréé doit effectuer toute réparation.

Dépannage

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le cuiseur à pâtes ne fonctionne pas	Alimentation électrique	Vérifiez l'alimentation
	Le bouton d'alimentation n'a pas été mis sur 'ON'	Vérifiez que le cuiseur à pâtes 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 le cuiseur, laissez refroidir le cuiseur à pâtes et nettoyez les éléments et autour des éléments pour éliminer les débris alimentaires
	Le thermostat n'a pas été réglé	Tournez le bouton de réglage du thermostat sur la température désirée.
	La protection thermique a été activée	Éteignez cuiseur à pâtes, laissez refroidir l'appareil. Nettoyer les éléments et autour des éléments pour retirer les débris alimentaires. Dévissez le petit capuchon noir à l'arrière de la tête des commandes pour exposer le bouton de réinitialisation. Appuyez sur le bouton pour réinitialiser. Remplacez le capuchon sur le bouton de réinitialisation et démarrez l'appareil normalement. Appelez le service après-vente si le problème persiste ou si le cuiseur à pâtes ne se réinitialise pas.
L'eau ne se réchauffe pas et le voyant est allumé	Le thermostat ou l'élément de chauffage sont défectueux	Appelez le service à la clientèle
Le voyant est éteint mais le cuiseur à pâtes fonctionne normalement	Voyant défectueux	Appelez le service à la clientèle

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 d'un (1) an (à l'exclusion des éléments soumis à l'usure). 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. 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
REPLIR ET SOUMETTRE VOTRE GARANTIE.

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

