



precisely.



MANUEL D'INSTRUCTIONS DU PROPRIÉTAIRE ET DE L'UTILISATEUR

No de série _____



MODÈLE DE MALAXEURS GLOBE SP8

Pour le service après-vente de votre malaxeur

1. Visitez notre site Web à www.globeslicers.com (cliquez sur le bouton « Service »)
2. Ou...appelez le service après-vente de Globe à (937) 297-7247 et demandez la personne-ressource de votre entreprise après-vente locale.

- AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT -

Le présent manuel contient des instructions importantes concernant la sécurité qui doivent être rigoureusement suivies pour l'utilisation de cet équipement.

INDEX

ATTENTION PROPRIÉTAIRES ET UTILISATEURS	4
PRINCIPAUX COMPOSANTS DU MALAXEUR	5
INSTALLATION	6
INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT	7-9
INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE	10
POINTS IMPORTANTS	11
MAINTENANCE RECOMMANDÉE	11
TABLEAUX DES CAPACITÉS	12
DÉPANNAGE	13-14
GARANTIE LIMITÉE DU MALAXEUR	15



GLOBE FOOD EQUIPMENT COMPANY
P.O. BOX 3209
DAYTON, OH 45401
TÉL. : 937-299-5493
TÉLÉC. : 937-299-4147
COURRIEL : globeinfo@globeslicers.com
SITE WEB : www.globeslicers.com

ATTENTION PROPRIÉTAIRES ET UTILISATEURS

L'équipement de Globe est conçu pour assurer un traitement sécuritaire et productif des produits alimentaires pourvu qu'il soit utilisé conformément aux instructions continues dans le présent manuel et qu'il soit bien entretenu. Si l'utilisateur n'est pas bien formé et supervisé, il y a un risque de blessure grave. Les propriétaires du présent équipement ont la responsabilité de s'assurer que l'équipement est utilisé de façon appropriée et sécuritaire, que toutes les instructions contenues dans le présent manuel sont rigoureusement suivies ainsi que les exigences des lois locales, provinciales et fédérales.

Les propriétaires ne devraient pas permettre à qui que ce soit de toucher cet équipement à moins que la personne ait plus de 18 ans et soit bien formée et supervisée et qu'elle ait lu et compris le présent manuel. Ils devraient également s'assurer qu'aucun client, visiteur ni autre personne non autorisée ne touche cet équipement. N'oubliez pas que Globe ne peut pas anticiper toutes les circonstances ni l'environnement dans lesquels son équipement sera utilisé. Il appartient au propriétaire et à l'utilisateur de rester conscients de tous les dangers que cet équipement présente. Si vous n'êtes pas certain d'une tâche particulière ou de la bonne méthode de fonctionnement de cet équipement, demandez à votre superviseur.

Le présent manuel contient diverses précautions à suivre pour assurer une utilisation sécuritaire de l'équipement. Dans tout le manuel, vous verrez des avertissements vous signalant les dangers potentiels.

Les avertissements touchant votre sécurité personnelle sont indiqués par :



Les avertissements relatifs à des dommages pouvant survenir à l'équipement sont indiqués par :



Si des étiquettes d'avertissement ou si le présent manuel sont égarés, endommagés ou rendus illisibles, ou si vous avez besoin d'exemplaires supplémentaires, veuillez communiquer avec votre représentant le plus proche ou avec Globe directement pour ces questions sans frais.

N'oubliez pas que ni le présent manuel, ni les étiquettes d'avertissement ne remplacent le besoin d'être alerte, de bien former et superviser les utilisateurs et d'utiliser le bon sens quand on utilise cet équipement.

PRINCIPAUX COMPOSANTS DU MALAXEUR



VUE AVANT



VUE LATÉRALE

INSTALLATION

DÉBALLAGE

Déballer le malaxeur dès réception. Si la machine est endommagée, gardez le matériel d'emballage et communiquez avec le transporteur dans les quinze (15) jours qui suivent la livraison. Communiquez immédiatement avec votre source pour l'équipement. Vous n'avez aucun recours pour les dommages après quinze (15) jours.



POUR ÉVITER DES BLESSURES GRAVES, INSTALLEZ LE MALAXEUR DANS UN LIEU DE TRAVAIL APPROPRIÉ.

- Vous devez **TOUJOURS** installer l'équipement dans un lieu de travail bien éclairé et spacieux.
- Utilisez **SEULEMENT** sur une surface solide, **HORIZONTALE** et non glissante.
- Vous ne devez **JAMAIS** contourner, altérer ou modifier cet équipement en aucune manière par rapport à sa condition originale. Cela pourrait causer des dangers et annuler la garantie.
- **N'UTILISEZ JAMAIS** le malaxeur sans que tous les avertissements n'y soient fixés.

INSTALLATION

1. Lisez bien ce manuel avant son installation et son utilisation. **N'ENTREPRENEZ PAS** d'installer et de faire fonctionner l'appareil si vous avez des questions ou que vous ne comprenez pas quelque chose dans ce manuel. Communiquez avec le représentant local ou Globe au préalable.
2. Enlevez le malaxeur de la boîte.
3. Choisissez un endroit pour le malaxeur en tenant compte de ce qui suit :
 - Le comptoir doit être horizontal.
 - Il faut avoir un accès facile pour la maintenance et l'entretien.
 - Il faut laisser de la place pour les commandes de fonctionnement, la pose et la dépose des agitateurs ou de la bol.
 - Il faut laisser suffisamment d'espace pour ajouter les ingrédients durant la période de mélange.
 - Il faut s'assurer que le registre de ventilation arrière du malaxeur n'est pas bloqué.
4. Inspectez le malaxeur pour vous assurer que toutes les pièces sont fournies (c.-à-d., bol, batteur, fouet et crochet pétrisseur).
5. Lisez les renseignements sur l'électricité de la plaque de données qui se trouve au dos de la machine. L'alimentation fournie devrait correspondre aux valeurs de la plaque de données.

CONNEXION À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Appareils avec cordon d'alimentation : Cette machine est fournie avec une prise à trois fiches avec terre. La prise murale doit être correctement reliée à la terre. Si ce n'est pas le cas, appelez un électricien. En aucun cas, il ne faut couper ou enlever la fiche de terre du cordon d'alimentation ni utiliser d'adaptateur. Il ne faut jamais utiliser de rallonge. Un courant de la mauvaise intensité pourrait endommager le malaxeur ou causer un feu.

6. Remplissez la carte de garantie et envoyez-la à Globe Food Equipment.
7. Nettoyez le malaxeur avant de l'utiliser. Suivez les instructions de nettoyage à la page 10. NOTE : Il est normal que les machines soient généreusement enduites de graisse en usine avant l'utilisation initiale. De l'excédent de graisse haute pression (noire-brunâtre) peut aussi se trouver sur l'arbre du planétaire et la graisse peut avoir coulé dans la bol.

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT



ÉVITEZ LES BLESSURES GRAVES:

- Lisez le manuel du propriétaire avant de faire fonctionner le malaxeur.
- Débranchez le malaxeur avant le nettoyage, l'entretien ou le réglage des pièces.
- Gardez les mains, les cheveux et les vêtements loin des pièces mobiles.

FIXATION DE LA BOL AU MALAXEUR

NOTE : Installez la bol AVANT de fixer les agitateurs.

1. Baissez la bol en tirant le levier de levage vers l'avant et vers le bas jusqu'à sa position de repos.
2. Levez la bol par la poignée de la bol et
 - a. introduisez doucement la goupille de verrouillage (qui se trouve à l'arrière de la bol) dans le trou au milieu à l'arrière du berceau (figure 7-1).
 - b. Baissez la bol sur les axes qui se trouvent de chaque côté du support du bol.
3. Une fois la bol en place sur son berceau, fixez-la en tirant chaque pince pour bol vers l'avant jusqu'à ce que la bol soit bien verrouillée (figure 7-2).



Fig. 7-1



Fig. 7-2

FIXATION DE L'AGITATEUR SUR LE MALAXEUR (c.-à-d., batteur plat, crochet pétrisseur, fouet)

NOTE : Il est plus facile d'installer l'agitateur avant d'ajouter les ingrédients dans la bol.

1. La bol devrait être à la position basse et sa protection devrait être enlevée (figure 7-3).
2. Glissez l'agitateur doucement vers le haut sur l'arbre du planétaire en introduisant la goupille dans la fente de l'agitateur (figure 7-4).
3. Faites tourner l'agitateur dans le sens horaire sur l'arbre du planétaire. (figure 7-5).



Fig. 7-3

MÉLANGE DES INGRÉDIENTS

Suivez les indications du tableau des capacités de la page 12 dans le manuel du propriétaire. La surcharge ou le non-respect de ce tableau endommagera le malaxeur et annulera la garantie.

IMPORTANT : Assurez-vous que le levier de commande de vitesse n'est pas en première (1).

1. Ajoutez les ingrédients appropriés du mélange dans la bol.



Fig. 7-4



Fig. 7-5

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

- Placez la protège-bol sur le dessus de celle-ci et alignez la flèche de la protection avec l'encoche sur le bord de la bol (figure 8-1).
- Fixez la protège-bol en serrant les deux serrages de métal tout en appuyant sur la protège-bol (figure 8-2).
- Levez complètement le levier de levage de la bol jusqu'à ce que celle-ci se verrouille en position. (figure 8-3).



Fig. 8-1

NOTE : Le malaxeur ne démarrera pas si la bol est position baissée.

NOTE : L'affichage de l'heure devrait être éclairé. Sinon, appuyez sur le bouton d'arrêt.

- Réglez la minuterie pour le temps de mélange approprié en appuyant sur la flèche vers le haut.
- Sélectionnez le réglage de vitesse approprié en levant ou en baissant le levier de commande de vitesse.



Fig. 8-2

Il y a trois vitesses fixes utilisables : la première (1), la seconde (2) et la troisième (3).

Vitesses recommandées pour le malaxage :

<u>Vitesse de l'engrenage</u>	<u>Agitateur recommandé</u>	<u>Type de produit/ingrédient</u>
1 (bas)	Fouet, batteur, crochet	Épais : mélange pour pizza, pain, pâte pour nouilles et beignets, gaufres et la pâtisserie, la purée de pommes de terre, etc.
2 (moyen)	Fouet, batteur, crochet	Moyen: 2e étape de mélange pour pâte à beignets, etc.
3 (haut)	Fouet	Léger : crème fouettée, oeufs en neige, meringue, etc.



Fig. 8-3

Pour éviter de surcharger le malaxeur, suivez toujours les recommandations et les lignes directrices indiquées dans le présent manuel d'instructions.

- Appuyez sur le bouton de démarrage vert au milieu du panneau de commande.



ARRÊTEZ toujours le malaxeur AVANT de changer de vitesse! Sinon, vous risquez d'endommager les engrenages ou d'autres pièces et la garantie sera ANNULÉE!

- Pour changer de vitesse pendant le malaxage
 - appuyez deux fois sur le bouton d'arrêt rouge
 - changez de vitesse en levant ou baissant le levier de commande de vitesse
 - appuyez sur le bouton vert pour redémarrer le malaxeur.

NOTE : Si le malaxeur s'arrête pendant le fonctionnement, réduisez la grosseur du mélange.

NOTE : Le malaxeur est équipé d'une protection contre la surcharge du moteur. Si le moteur s'arrête durant le fonctionnement réduisez la grosseur du mélange et appuyez sur le bouton d'arrêt puis sur le bouton de réenclenchement après surcharge qui se trouve au dos de la base du malaxeur.

NOTE : Réduisez la grosseur du mélange de 10 % si la farine est froide, si l'eau est à moins de 21 °C ou si de la glace est utilisée dans le mélange.

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

IMPORTANT : Pour les pâtes encore plus épaisses, le malaxeur ne devrait pas fonctionner plus de quinze minutes sans s'arrêter pour refroidir pendant au moins quinze minutes ou plus avant de reprendre le malaxage. Pour les charges plus légères, le malaxeur ne devrait pas fonctionner plus de trente minutes sans s'arrêter pour refroidir pendant au moins trente minutes ou plus avant de reprendre le malaxage.

9. Une fois que les ingrédients sont bien mélangés, appuyez sur le bouton d'arrêt rouge pour arrêter le malaxeur.
NOTE : Le malaxeur s'arrêtera automatiquement quand le temps sélectionné sur la minuterie est échu.
10. Baissez la bol en tirant le levier de levage vers l'arrière et vers le bas jusqu'à sa position de repos.
11. Enlevez la protège-bol en appuyant sur ses attaches et en levant la protection pour la dégager de la bol.
12. Enlevez l'agitateur de l'arbre du planétaire en le levant puis en le faisant tourner dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il se déverrouille. Baissez l'agitateur et enlevez-le de l'arbre du planétaire.
13. Poussez chaque pince pour bol vers l'arrière pour déverrouiller la bol de son berceau.
14. Levez légèrement la bol pour la dégager des axes du berceau.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE



Des nettoyages fréquents et appropriés maintiendront la fiabilité et la durabilité de votre malaxeur! Si les lignes directrices ne sont pas suivies, la garantie sera annulée!

- Diluez du détergent selon les instructions du fabricant.
- **NE NETTOYEZ** aucune pièce du malaxeur avec un tuyau d'arrosage ou un jet sous pression.
- **N'UTILISEZ JAMAIS** de tampon à récurer, de laine d'acier ou de matériau abrasif pour nettoyer le malaxeur.
- **N'UTILISEZ JAMAIS** d'agent de blanchiment (hypochlorite de sodium) ni de nettoyeur à base de produit de blanchiment.
- Nettoyez la bol, les agitateurs et le malaxeur avec une solution douce de détergent et d'eau tiède.
- Enlevez **TOUJOURS** l'agitateur après chaque mélange. Sinon, il risque d'être collé sur l'arbre et d'être difficile à enlever.



DÉBRANCHEZ TOUJOURS LE MALAXEUR AVANT DE LE NETTOYER.

NETTOYAGE RECOMMANDÉ :

PIÈCE	MESURE REQUISE	FRÉQUENCE
Agitateurs	Lavez à la main avec une eau légèrement savonneuse.	Nettoyez après chaque usage.
Bol	Lavez la bol à la main avec un tampon à récurer en frottant jusqu'à ce que la bol soit propre <u>ou</u> mettez au lave-vaisselle avec une eau légèrement savonneuse.	Nettoyez après chaque usage.
Protège-bol	Pour un nettoyage léger, remplissez la bol d'une eau légèrement savonneuse. Frottez avec une brosse. Rincez bien. Essuyez. NE METTEZ PAS la protège-bol dans le lave-vaisselle!	Nettoyez après chaque usage.
Glissières de la bol	Lavez à la main avec une solution savonneuses douce.	Chaque jour
Support du bol	Lavez à la main avec une eau légèrement savonneuse.	Chaque jour
Arbre du planétaire	Essuyez avec un linge propre humide.	Nettoyez après chaque usage.
Extérieur	Lavez à la main avec une solution savonneuses douce. Essuyez. N'UTILISEZ PAS de tuyau d'arrosage!	Chaque jour

POINTS IMPORTANTS

Votre nouveau malaxeur Globe vous assurera des années de service ininterrompu seulement si vous faites ce qui suit.

L'installation

- N'utilisez pas de rallonge pour brancher à l'alimentation électrique.

Fonctionnement

- Arrêtez le malaxeur avant de changer de vitesse.
- Suivez le tableau des capacités de la page 12 surtout pour les mélange de pâte.
- N'utilisez que la première (1) vitesse pour mélanger la pâte.
- Si l'appareil s'arrête pendant le mélange (déclenchement de protection à cause d'une surcharge), réduisez la grosseur du mélange.

Maintenance

- Ajoutez de la graisse ou de l'huile minérale sur les glissières de la bol chaque semaine.

MAINTENANCE RECOMMANDÉE

PIÈCE	MESURE REQUISE	FRÉQUENCE
Glissières de la bol	Lubrifiez avec de l'huile minérale ou de la graisse de qualité alimentaire.	Chaque semaine
Arbre du planétaire	Lubrifiez avec de l'huile minérale ou de la graisse de qualité alimentaire.	Chaque semaine

TABLEAUX DES CAPACITÉS

NOTE : Les capacités maximales suivantes ne sont que des lignes directrices, des facteurs variables comme le type de farine utilisée, la température de l'eau et d'autres conditions peuvent demander une réduction de la grosseur du mélange.

Produit	Agitateur et vitesse	SP30/							
		SP8	SP10	SP20	SP25	SP30P	SP40P	SP60P	SP80PL
Pâte pour gaufres ou crêpes	Batteur plat	3 l	5 l	8 l	10 l	12 l	16 l	24 l	30 l
Crème fouettée	Fouet	2 l	2 l	4 l	5 l	6 l	9 l	12 l	16 l
Purée de pommes de terre	Batteur plat	1,8 kg	3,6 kg	6,8 kg	8,1 kg	10,4 kg	13,6 kg	18,1 kg	22,7 kg
Blancs d'oeufs	Fouet	0,375 l	1/2 l	1 l	1¼ l	1½ l	1¾ l	2 l	2 l
Meringue (quantité d'eau)	Fouet	1/4 l	0,375 l	1,125 l	1,31 l	1 l	1¼ l	1¾ l	3 l
Pâte à beigne 65 % AR*◆	Crochet pétrisseur 1re et 2e	0,9 kg	2 kg	4 kg	5,4 kg	6,8/9 kg	11,3 kg	27,2 kg	36,2 kg
Pâte à pain épaisse 55% AR*◆◆	Crochet pétrisseur 1re seulement	1,4 kg	3,4 kg	6,8 kg	9 kg	13,6/15,9 kg	18,1 kg	31,8 kg	36,2 kg
Pâte à pain et à petits pains 60 % AR*◆◆	Crochet pétrisseur 1re seulement	2,3 kg	5,7 kg	11,3 kg	11,3 kg	20,4 kg	27,2 kg	36,2 kg	40,8 kg
Pâte à pizza, mince 40 % AR*◆◆□ Durée max. 7 min	Crochet pétrisseur 1re seulement	0,9 kg	2,3 kg	4 kg	5,4 kg	7,3/11,3 kg	13,6 kg	18,1 kg (1re)	22,7 kg
Pâte à pizza, moyenne 50 % AR*◆◆□	Crochet pétrisseur 1re seulement	1,8 kg	2,3 kg	4,5 kg	6,8 kg	11,3/16,3 kg	18,1 kg	31,8 kg (1re) 15,9 kg (2e)	40,8 kg
Pâte à pizza, épaisse 60 % AR*◆◆	Crochet pétrisseur 1re seulement	2,3 kg	4,5 kg	9 kg	11,3 kg	18,1/20,4 kg	22,7 kg	31,8 kg	45 kg
Glace fondante	Batteur plat	1,4 kg	2,7 kg	5,4 kg	6,8 kg	8,1 kg	11,3 kg	16,3 kg	27,2 kg
Gâteau	Batteur plat	2,7 kg	4,5 kg	9 kg	11,3 kg	13,6 kg	18,1 kg	27,2 kg	45 kg
Pâte à tarte	Batteur plat	1,8 kg	4,5 kg	8,1 kg	10 kg	12,2 kg	15,9 kg	22,7 kg	31,8 kg
Pâtes, nouilles aux oeufs	Crochet pétrisseur	0,2 kg	0,9 kg	2,3 kg	2,7 kg	3,6/6,8 kg	7,7 kg	15,9 kg	22,7 kg

*NOTE : La capacité du malaxeur dépend de la teneur en humidité de la pâte. Quand vous malaxez de la pâte (pizza, pain ou bagels) vérifiez le pourcentage AR! Pourcentage AR (pourcentage du taux d'absorption) = Poids de l'eau divisé par le poids de la farine. Les capacités indiquées ci-dessus sont établies pour de la farine à la température ambiante et pour 21 °C de température de l'eau. (1 l d'eau pèse 1 kg)

- Si vous utilisez de la farine à haute teneur en gluten, réduisez la grosseur du mélange de 10 %.
- ◆ Si vous utilisez de la farine refroidie, de l'eau à moins de 21 °C ou de la glace, réduisez la grosseur du mélange de 10 %.
- N'utilisez jamais la 2e vitesse pour un AR de 50 % ou moins.

DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Mesure requise
Le malaxeur ne fonctionne pas.	La minuterie n'est pas engagée.	Allumez la minuterie en appuyant sur la flèche vers le haut pour afficher le temps voulu.
	Bol non relevée.	Relevez la bol et verrouillez-la en position.
	Alimentation mal branchée.	Vérifiez toutes les connexions de l'alimentation. Branchez dans une prise en service. (<i>N'utilisez pas de rallonge!</i>) Essayez la prise avec quelque chose d'autre.
	Le disjoncteur du bâtiment est coupé.	Vérifiez la boîte de distribution électrique.
	Surcharge interne déclenchée.	Appuyez sur le bouton d'arrêt puis sur le bouton de réenclenchement.
	Vitesse non engagée.	Mettez bien la vitesse en position. (<i>Le malaxeur ne fonctionnera pas si le levier de contrôle de la vitesse est entre deux vitesses.</i>)
Le malaxeur s'arrête le mélange.	Surcharge interne déclenchée.	Appuyez sur le bouton d'arrêt puis sur le bouton de réenclenchement.
Le malaxeur est bruyant.	Le malaxeur n'est pas installé sur une surface horizontale.	Réglez la surface ou déplacez le malaxeur.
	La bol n'est pas bien en place ou dans son berceau.	Assurez-vous que la bol est bien en place et que les pince pour bol sont bien verrouillés.
	Agitateur mal installé.	Enlevez et réinstallez l'agitateur bien en place.
	Surcharge de la bol.	Réduisez la grosseur du mélange. (<i>Consultez le tableau des capacités</i>)
Le temps de malaxage est excessif.	Le mélange est trop petit.	Augmentez le mélange <u>ou</u> utilisez un adaptateur de bol plus petit. (<i>Communiquez avec le concessionnaire pour en acheter un</i>)
	Mauvaises proportions <u>ou</u> températures pour la recette.	Suivez les proportions et les températures des instructions de la recette.
La bol colle quand elle se relève ou ne fonctionne pas	Manque de lubrification et/ou mauvais nettoyage des glissières	Lavez à la main, séchez et lubrifiez les glissières (<i>Consultez Nettoyage et Maintenance</i>). Si elles continuent de coller, le technicien doit nettoyer le mécanisme de levage de la bol.
Une vitesse ou plus ne ne fonctionnent pas.	Engrenage endommagé ou brisé.	Le technicien doit remplacer l'engrenage. Arrêtez toujours le malaxeur avant de changer de vitesses!

DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Mesure requise
Les agitateurs touchent le fond ou les côtés de la bol.	La bol est défectueuse ou cabossée.	Redressez les bosses ou remplacez la bol.
	Agitateur défectueux.	Remplacez l'agitateur.
Éléments du fouet cassés	Quantité de mélange excessive pour le malaxeur. Les éléments sont trop fermes, la vitesse est excessive.	Réduisez la grosseur du mélange. (<i>Consultez le tableau des capacités</i>) Modifiez la recette. Réduisez la vitesse.
	Ustensile tombé dans la bol pendant le malaxage.	Arrêtez le malaxeur avant qu'il pétrisse.
Batteur plat cassé	Ingrédients trop froids ou trop gros (ex. beurre gelé, fromage à la crème coupé en morceaux).	Attendez que les ingrédients atteignent la température de la pièce de la pièce avant de malaxer. Réduisez la grosseur des morceaux.
Crochet pétrisseur cassé	Quantité de mélange excessive pour le malaxeur.	Réduisez la grosseur du mélange. (<i>Consultez le tableau des capacités</i>) modifiez la recette.
	Ingrédients trop froids ou trop gros.	Attendez que les ingrédients atteignent la température de la pièce avant de malaxer. Réduisez la grosseur des morceaux.
Décoloration du produit mélangé.	La bol n'a pas été bien nettoyée.	Nettoyez la bol de nouveau (page 10).

GARANTIE LIMITÉE DU MALAXEUR

Globe Food Equipment Company (« GFE ») garantit à l'acheteur d'origine de l'équipement neuf que ledit équipement, s'il est installé conformément à nos instructions pour l'Amérique du Nord et s'il est utilisé normalement, est exempt de défauts de matériel ou de main-d'oeuvre pour une période de deux ans pour les pièces (à l'exception des pièces usables ou consommables). La garantie sur la main-d'oeuvre est d'un an à compter de l'installation d'origine ou de 18 mois à compter de la date d'expédition, selon la première échéance. Les accessoires ont une garantie de remplacement d'un an à compter de la date de facturation. Il n'y a pas de garantie de main-d'oeuvre pour les accessoires du malaxeur. Les ensembles de trancheur de légumes et de râpe à fromage et le hachoir à viande sont considérés comme des accessoires du malaxeur.

CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES AUTRES GARANTIES EXPRESSES OU IMPLICITES. GFE REJETTE EXPRESSÉMENT TOUTE GARANTIE DE COMMERCIALISATION OU TOUTE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE CONCERNANT UN BUT PARTICULIER.

L'OBLIGATION ET LA RESPONSABILITÉ DE GFE DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À LA RÉPARATION ET AU REMPLACEMENT DE L'ÉQUIPEMENT QUI S'AVÈRE DÉFECTUEUX POUR LE MATÉRIEL OU LA MAIN-D'OEUVRE PENDANT LA PÉRIODE APPLICABLE DE LA GARANTIE. Toutes les réparations relatives à cette garantie seront effectuées par une centre d'entretien GFE autorisé dûment désigné durant les heures normales de travail. **EN AUCUN CAS GFE N'ASSUMERA LA RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU INDIRECTS VIS À VIS DE L'ACHETEUR OU D'UNE TIERCE PARTIE, ET CECI COMPREND SANS S'Y LIMITER, LA PERTE DE BIENS, LES BLESSURES, LA PERTE COMMERCIALE, LA PERTE DE BÉNÉFICES OU LES PERTES ÉCONOMIQUES, LES DOMMAGES-INTÉRÊTS LÉGAUX ET EXEMPLAIRES, QU'IL S'AGISSE DE NÉGLIGENCE, DE LA GARANTIE, DE LA RESPONSABILITÉ CIVILE OU DE TOUTE AUTRE CHOSE.**

La présente garantie ne s'applique qu'au premier acheteur du détaillant. Les acheteurs suivants ne bénéficient pas de cette garantie.

La présente garantie ne couvre pas les pannes du produit causées par : l'absence de maintenance, la négligence, l'abus, les dommages causés par un excédent d'eau, le feu, l'usure normale, une mauvaise installation et un usage inapproprié. La maintenance périodique n'est pas couverte.

La présente garantie n'entre en vigueur que si l'enregistrement d'installation et de garantie dûment rempli et signé est reçu par GFE dans les 30 jours qui suivent l'installation.

LES CONDITIONS DE LA PRÉSENTE GARANTIE ÉNONCÉES ICI CONSTITUE UNE DÉCLARATION COMPLÈTE ET EXCLUSIVE ENTRE L'ACHETEUR ET LE VENDEUR. GFE NE RECONNAÎT NI N'AUTORISE NULLE PERSONNE À ASSUMER EN SON NOM AUCUNE AUTRE OBLIGATION OU RESPONSABILITÉ POUR LEDIT ÉQUIPEMENT.

Exemples de articles non couverts par la garantie, sans qu'il s'agisse là d'une liste exhaustive:

1. Cas de force majeure, feu, dommages causés par l'eau, vandalisme, accident, vol.
2. Dommages durant le transport.
3. Mauvaise installation ou altération de l'équipement.
4. Utilisation de pièces génériques ou de pièces après fabrication.
5. Réparations faites par quelqu'un d'autre qu'un technicien désigné de GFE.
6. Lubrification.
7. Pièces d'usure consommables. (Ceci comprend la bol, le batteur plat, le fouet le crochet pétrisseur en spirale.)
8. Nettoyage de l'équipement.
9. Mauvais traitement.

