



Modèle GIB18



N° de modèle : _____

N° de série: _____

Date d'achat: _____



**Mode d'emploi pour Mélangeur Plongeant
Modèles GIB500-12, GIB750-14, GIB750-16, GIB750-18
et GIB750-22**

Pour tout soutien après-vente, visitez www.globefoodequip.com

- Compléter l'enregistrement de la garantie
- Trouver un technicien agréé
- Afficher les catalogues de pièces

Pour un soutien technique supplémentaire, appelez Globe au 1-866-260-0522.

- CONSIGNE DE SÉCURITÉ IMPORTANTE -

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

Conservez ce manuel pour référence.

TABLES DES MATIÈRES

ATTENTION PROPRIÉTAIRES ET UTILISATEURS	5
COMPOSANTS PRINCIPAUX DU MÉLANGEUR PLONGEANT	6
CONSEILS DE SÉCURITÉ GLOBE	7
DÉBALLAGE	8
MODE D'EMPLOI	9-11
NETTOYAGE ET DÉSINFECTION	12-13
DÉPANNAGE	14
ACCESSOIRES POUR MÉLANGEUR PLONGEANT	15
GARANTIE LIMITÉE DU MÉLANGEUR PLONGEANT	16



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

Cet appareil est conçu pour assurer un traitement sûr et efficace des produits alimentaires aussi longtemps que l'appareil est utilisé conformément aux instructions de ce manuel et est bien entretenu. Surtout, à moins que l'opérateur ne soit suffisamment formé et supervisé, il existe un risque de blessures graves. Les propriétaires de cet appareil ont la responsabilité de s'assurer que cet équipement est utilisé correctement et en toute sécurité, et de se conformer à toutes les instructions contenues dans ce manuel et aux exigences locales, provinciales ou fédérales.

Les propriétaires ne doivent pas permettre à quiconque de toucher cet équipement sauf si ces personnes ont plus de 18 ans, sont adéquatement formées et supervisées et ont lu et comprennent ce manuel. Les propriétaires doivent également veiller à ce qu'aucun client, enfant, visiteur ou autre personne non autorisée n'entre en contact avec cet appareil. Rappelez-vous que nous ne pouvons pas anticiper toutes les circonstances ou l'environnement dans lequel cet appareil sera utilisé. Le propriétaire et l'utilisateur doivent rester vigilant contre tous les dangers posés par l'utilisation de cet appareil et de ses pièces mobiles. 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.

Pour éviter des maladies causées par la propagation d'agents pathogènes d'origine alimentaire, il est important de bien nettoyer et désinfecter complètement le mélangeur plongeant car n'importe quelle surface du mélangeur plongeant peut être contaminée. Le propriétaire/opérateur du mélangeur plongeant est responsable de respecter toutes les directives, instructions et lois établies par vos services de santé locaux et provinciaux et par les fabricants de désinfectants chimiques.

Lors du nettoyage de votre mélangeur plongeant, prêtez une attention particulière aux fissures, aux joints endommagés et aux endroits où les débris alimentaires peuvent s'accumuler. Il est plus difficile de bien nettoyer et désinfecter l'appareil si votre mélangeur plongeant, ou l'une de ses pièces est endommagé. Si votre mélangeur plongeant est endommagé ou doit être réparé, contactez immédiatement un réparateur expérimenté pour assurer que le mélangeur plongeant puisse être correctement désinfecté. Si vous avez des questions, veuillez contacter Globe au 866-260-0522.

Tout au long de ce manuel, vous verrez des avertissements pour vous avertir des dangers potentiels et pour aider à promouvoir une utilisation sûre de cet appareil.

Les avertissements qui affectent votre sécurité personnelle sont signalés par:



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



Assurez-vous que le manuel d'utilisation peut être facilement consulté par tout opérateur. Des étiquettes de mise en garde en anglais et en français ont été apposées sur les mélangeurs plongeants. Si les étiquettes de mise en garde ou ce manuel sont égarés, endommagés ou illisibles, ou si vous souhaitez obtenir des exemplaires supplémentaires, veuillez contacter votre représentant le plus proche ou directement l'usine pour obtenir ces articles gratuitement.

Rappelez-vous que ce manuel ou les étiquettes de mise en garde ne remplacent pas la nécessité d'être vigilant, de former et de superviser les utilisateurs, et de faire preuve de bon sens lors de l'utilisation de cet équipement.

COMPOSANTS PRINCIPAUX DU MÉLANGEUR PLONGEANT



Conseils de sécurité Globe



Lame
tranchante



Pièces
mécaniques
mobiles



Risque de choc
électrique

POUR ÉVITER DES BLESSURES GRAVES :

- **NE TOUCHEZ JAMAIS** le mélangeur plongeant avant de lire complètement et de tout comprendre dans ce mode d'emploi. Vous devez être âgé d'au moins 18 ans et avoir reçu une formation adéquate et l'autorisation de votre superviseur.
- Ne contournez, n'altérez et ne modifiez **JAMAIS** cet appareil. Cela peut être dangereux et annulera la garantie.
- Mettez **TOUJOURS** le mélangeur plongeant à la terre en utilisant la source d'alimentation adéquate.
- **GARDEZ l'appareil DÉBRANCHÉ** lorsqu'il n'est pas utilisé pour éviter tout risque de démarrage accidentel.
- **NE TOUCHEZ JAMAIS LA LAME.** Gardez vos mains et vos bras à l'écart de toutes les pièces mobiles, tenez seulement la poignée du mélangeur plongeant.
- Ne placez **JAMAIS** vos mains ou vos doigts dans le protège-lame, la lame de métal, ou le fouet pendant le fonctionnement. Éteignez **TOUJOURS** le mélangeur plongeant (position OFF) avant de retirer des aliments coincés.
- Éteignez **TOUJOURS** le mélangeur plongeant (position OFF) avant de le retirer du pot ou du bol après chaque utilisation.
- N'utilisez **JAMAIS** le mélangeur plongeant si la lame de métal, le protège-lame, ou le fouet est tordu, cassé ou endommagé.
- Utilisez **UNIQUEMENT** le mélangeur plongeant dans un pot ou bol placé sur une surface solide, plane et antidérapante, dans une zone de travail bien éclairée à l'écart des enfants et des visiteurs.
- **AVANT DE NETTOYER, D'ENTREtenir OU DE DÉMONTER UNE PIÈCE,** éteignez toujours le mélangeur plongeant et débranchez-le.
- Nettoyez et désinfectez **TOUJOURS** votre mélangeur plongeant. Prévenir les maladies ou la mort causées par la propagation d'agents pathogènes d'origine alimentaire.
- **UTILISEZ UNIQUEMENT DES ACCESSOIRES GLOBE CORRECTEMENT INSTALLÉS.**

DÉBALLAGE



AFIN D'ÉVITER DES BLESSURES GRAVES, UTILISEZ LE MÉLANGEUR DANS UN ESPACE DE TRAVAIL SUFFISANT.

- Utilisez **TOUJOURS** l'appareil dans un espace de travail disposant d'un éclairage et d'un espace suffisants.
- **N'utilisez JAMAIS** le mélangeur plongeant si la lame de métal, le protège-lame, ou le fouet est tordu, cassé ou endommagé.
- Utilisez **UNIQUEMENT** le mélangeur plongeant dans un pot ou un bol placé sur une surface solide, plane et antidérapante.
- Ne contournez, n'altérez et ne modifiez **JAMAIS** cet appareil. Cela peut être dangereux et annulera la garantie.
- N'utilisez **JAMAIS** le mélangeur plongeant sans que toutes les mises en garde y soient attachées.

DÉBALLAGE

1. Inspectez le paquet avec soin avant de le déballer. Notez tout dégât sur les documents de livraison et prenez des photos.
2. Déballer le mélangeur plongeant immédiatement après sa réception. Si l'appareil est endommagé, conservez l'emballage et prenez des photos des dégâts. Contactez le transporteur dans un délai de quinze (15) jours suivant la livraison. Contactez immédiatement le fournisseur de l'appareil. Vous n'avez aucun recours pour des dégâts après quinze (15) jours.
3. Vous devriez recevoir le mélangeur plongeant, le bâton de mélange et un mode d'emploi. Contactez l'usine ou votre fournisseur local si vous n'avez pas reçu tous ces articles.
4. Lisez attentivement ce manuel avant l'utilisation. NE continuez PAS à utiliser le mélangeur plongeant si vous avez des questions ou ne comprenez pas quelque chose dans ce manuel. Contactez d'abord votre représentant local ou l'usine.
5. Retirez le mélangeur plongeant de la boîte en carton.
6. Examinez le mélangeur plongeant pour vous assurer que toutes les pièces ont été livrées. Mélangeur plongeant, bâton de mélange et mode d'emploi.
7. Assurez-vous que les étiquettes de mise en garde sont correctement apposées et lisibles et que le mode d'emploi est disponible près du mélangeur plongeant.
8. Remplissez le formulaire de garantie en ligne à:
www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form.
9. Avant utilisation, nettoyez et désinfectez le mélangeur plongeant. Reportez-vous au chapitre Nettoyage et désinfection de ce manuel.
10. Contactez votre représentant local ou l'usine directement si vous avez des questions ou des problèmes concernant le mélangeur plongeant.

MODE D'EMPLOI

AVERTISSEMENT

POUR ÉVITER DES BLESSURES GRAVES :

- Ne touchez **JAMAIS** le mélangeur plongeant sans avoir reçu une formation et l'autorisation de votre superviseur ou si vous êtes âgé de moins de 18 ans. Lisez d'abord le mode d'emploi.
- **N'utilisez JAMAIS** le mélangeur plongeant si la lame de métal, le protège-lame, ou le fouet est tordu, cassé ou endommagé.
- Utilisez **UNIQUEMENT** le mélangeur plongeant dans un pot ou un bol placé sur une surface solide, plane et antidérapante.
- Utilisez **UNIQUEMENT** le mélangeur plongeant dans un espace de travail propre et bien éclairé à l'écart des enfants et des visiteurs.
- Ne placez **JAMAIS** vos mains ou vos doigts dans le mélangeur plongeant pendant son fonctionnement. Éteignez et débranchez toujours le mélangeur plongeant avant de retirer des aliments coincés.
- **AVANT DE NETTOYER, D'ENTREtenir OU DE DÉMONTER DES PIÈCES, ÉTEIGNEZ** toujours le mélangeur plongeant et débranchez-le.
- **GARDEZ l'appareil DÉBRANCHÉ** lorsqu'il n'est pas utilisé pour éviter tout risque de démarrage accidentel.

MONTAGE DU MÉLANGEUR PLONGEANT

 **ATTENTION** Globe recommande l'utilisation d'un support mural pour entreposer le mélangeur plongeant lorsqu'il n'est pas utilisé. Le tube du mélangeur plongeant peut être endommagé.

REMARQUE : Des tailles de tubes de mélangeur supplémentaires et un fouet sont disponibles. Reportez-vous à Accessoires du mélangeur plongeant

1. Débranchez le mélangeur plongeant.
2. Installez le bâton de mélange sur le mélangeur plongeant.
3. Alignez les deux chevilles du mélangeur plongeant avec les deux trous du bâton de mélange (Figure 9-1).
4. Serrer l'écrou du bâton de mélange dans le sens antihoraire pour attacher le bâton de mélange au mélangeur plongeant (Figure 9-2).

UTILISATION DU MÉLANGEUR PLONGEANT

1. Tournez le bouton de vitesse VARIABLE dans le sens antihoraire pour vous assurer que le bouton de vitesse VARIABLE est tourné sur le réglage le plus bas (Figure 9-3).
2. Branchez le cordon d'alimentation.

 **ATTENTION** N'immergez pas le tube du mélangeur au-delà de la ligne de remplissage maximale. Le mélangeur plongeant peut être endommagé.

3. Placer le mélangeur plongeant dans le pot en veillant à ne pas l'immerger au delà de la ligne de remplissage Max. sur le tube du mélangeur (Figure 9-4).

REMARQUE : Pour assurer le bon mélange du produit, assurez-vous de le submerger la partie supérieure du protège-lame.

REMARQUE : Pour éviter que le produit éclabousse, n'allumez pas le mélangeur plongeant avant de placer le mélangeur plongeant dans le pot.

4. Maintenez enfoncé le bouton ACTIVER (ENABLE) et le bouton ON-OFF en même temps pour démarrer le mélangeur plongeant (Figure 9-5).

REMARQUE : Une fois que le mélangeur plongeant a démarré, il n'est pas nécessaire de maintenir le bouton ACTIVER (ENABLE) pour que le mélangeur plongeant reste allumé.



Figure 9-1



Figure 9-2



Figure 9-3

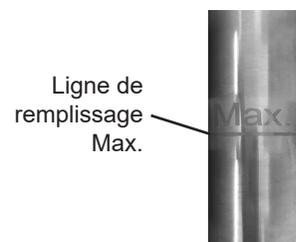


Figure 9-4

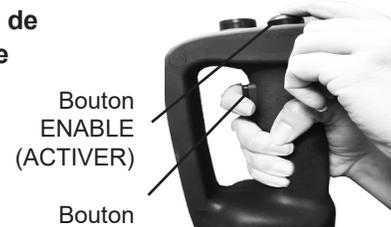


Figure 9-5

MODE D'EMPLOI

5. Pour maintenir le mélangeur plongeant en marche, maintenez le bouton ON-OFF enfoncé.
6. Sélectionnez la vitesse de mélange souhaitée en tournant le bouton de vitesse VARIABLE dans le sens des aiguilles d'une montre.
7. Inclinez légèrement le mélangeur plongeant et commencez à remuer. Assurez-vous de garder la lame bâton de mélange à l'écart du fond du pot afin que le produit ne soit pas aspiré par l'action du vortex.



Ne laissez pas les fentes d'aération du moteur entrer en contact avec du liquide. Le mélangeur plongeant peut être endommagé.

REMARQUE : Une fois le bouton ON-OFF relâché, le bouton ENABLE sera automatiquement relâché.

8. Relâchez le bouton ON-OFF pour éteindre le mélangeur plongeant (Figure 9-1).

REMARQUE : Pour éviter les éclaboussures, ne retirez jamais le mélangeur plongeant du liquide lorsque le mélangeur plongeant est en marche.

9. Après l'arrêt complet du mélangeur plongeant, retirez le mélangeur plongeant du pot.
10. Débranchez le mélangeur plongeant.

ALIMENTS COINCÉS DANS LE PROTÈGE-LAME ENTOURANT LA LAME DE MÉTAL

1. Relâchez le bouton ON-OFF pour éteindre le mélangeur plongeant (Figure 10-1).
2. Débranchez le mélangeur plongeant.
3. Serrer l'écrou du bâton de mélange dans le sens horaire pour détacher le bâton de mélange du mélangeur plongeant (Figure 10-2).



N'UTILISEZ PAS VOS DOIGTS POUR RETIRER DES ALIMENTS COINCÉS. LA LAME EST TRÈS TRANCHANTE. DE GRAVES BLESSURES PEUVENT SURVENIR.

4. Utilisez une spatule pour retirer soigneusement les aliments coincés du protège-lame entourant la lame de métal (Figure 10-3).
5. Installez le bâton de mélange sur le mélangeur plongeant.
6. Alignez les deux chevilles du mélangeur plongeant avec les deux trous du bâton de mélange (Figure 10-4).
7. Serrer l'écrou du bâton de mélange dans le sens antihoraire pour attacher le bâton de mélange au mélangeur plongeant (Figure 10-2).
8. Branchez le cordon d'alimentation.
9. Maintenez enfoncé le bouton ACTIVER (ENABLE) et le bouton ON-OFF en même temps pour démarrer le mélangeur plongeant (Figure 10-5).



Figure 10-1



Figure 10-2

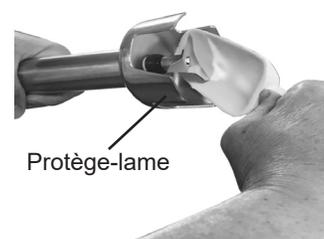


Figure 10-3

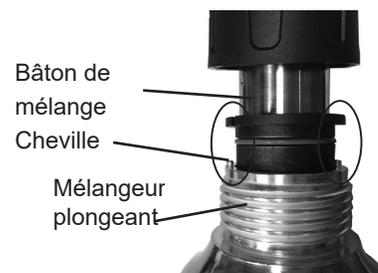


Figure 10-4



Figure 10-5

MODE D'EMPLOI

MONTAGE DU FOUET PLONGEANT

1. Débranchez le mélangeur plongeant.
2. Installez le fouet sur le mélangeur plongeant.
3. Alignez les deux chevilles du mélangeur plongeant avec les deux trous sur le fouet (Figure 11-1).
4. Serrer l'écrou sur le fouet dans le sens antihoraire pour attacher le fouet au mélangeur plongeant (Figure 11-2).

Trou du fouet



Figure 11-1

UTILISATION DU FOUET PLONGEANT



Le fouet ne doit être utilisé qu'à basse vitesse. Si le fouet est utilisé à grande vitesse, le fouet peut être endommagé.

1. Tournez le bouton de vitesse VARIABLE dans le sens antihoraire pour vous assurer que le bouton de vitesse VARIABLE est tourné sur le réglage le plus bas (Figure 11-3).
2. Branchez le cordon d'alimentation.

Écrou tube mélangeur



Figure 11-2



N'immergez pas plus de 4/5 du fouet. Le mélangeur plongeant peut être endommagé.

3. Placez le mélangeur plongeant dans le pot.

REMARQUE : Pour assurer un mélange correct du produit, assurez-vous d'immerger au moins 1/5 du fouet.

REMARQUE : Pour éviter que le produit éclabousse, n'allumez pas le mélangeur plongeant avant de placer le mélangeur plongeant dans le pot.

4. Maintenez enfoncé le bouton ACTIVER (ENABLE) et le bouton ON-OFF en même temps pour démarrer le mélangeur plongeant (Figure 11-4).

Bouton de vitesse VARIABLE Réglage bas



Figure 11-3

REMARQUE : Une fois que le mélangeur plongeant a démarré, il n'est pas nécessaire de maintenir le bouton ENABLE (ACTIVER) pour que le mélangeur plongeant reste allumé.

5. Continuez à maintenir le bouton ON-OFF enfoncé pour maintenir le mélangeur plongeant en marche.
6. Sélectionnez la vitesse de mélange souhaitée en tournant le bouton de vitesse VARIABLE dans le sens des aiguilles d'une montre.

Bouton ENABLE
Bouton ON-OFF



Figure 11-4



Ne laissez pas les fentes d'aération du moteur entrer en contact avec du liquide. Le mélangeur plongeant peut être endommagé.

7. Déplacez le fouet dans le bol pour vous assurer que le mélange est complètement mélangé. Veillez à ne pas toucher les côtés du bol avec le fouet.

REMARQUE : Une fois le bouton ON-OFF relâché, le bouton ENABLE sera automatiquement relâché.

8. Relâchez le bouton ON-OFF pour éteindre le mélangeur plongeant.

REMARQUE : Pour éviter les éclaboussures, ne retirez jamais le mélangeur plongeant du liquide lorsque le mélangeur plongeant est en marche.

9. Après l'arrêt complet du mélangeur plongeant, retirez le mélangeur plongeant du pot.
10. Débranchez le mélangeur plongeant.

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

AVERTISSEMENT

POUR ÉVITER DES BLESSURES GRAVES :

- AVANT DE NETTOYER, D'ENTREtenir OU DE DÉMONTER DES PIÈCES, ÉTEIGNEZ toujours le mélangeur plongeant et débranchez-le.
- Ne tentez JAMAIS de nettoyer quand le mélangeur plongeant est en fonctionnement.

ATTENTION

- Ne placez PAS le mélangeur plongeant dans un lave-vaisselle ou ne l'immergez PAS dans l'eau.
- Diluez le détergent selon les instructions du fournisseur. Les produits contenant de l'hypochlorite de sodium ne peuvent pas être utilisés sur le mélangeur plongeant.
- Évitez d'arroser, de laver à la pression ou de verser de l'eau sur le mélangeur plongeant.
- N'utilisez JAMAIS un tampon à récurer, de la laine d'acier ou un matériau abrasif pour nettoyer le mélangeur plongeant.

AVERTISSEMENT

Pour éviter des maladies ou la mort causées par la propagation d'agents pathogènes d'origine alimentaire, il est important de bien nettoyer et désinfecter complètement le mélangeur plongeant car n'importe quelle surface du mélangeur plongeant peut être contaminée. Le propriétaire/opérateur du mélangeur plongeant est responsable de respecter toutes les directives, instructions et lois établies par vos services de santé locaux et provinciaux et par les fabricants de désinfectants chimiques.



Après que votre mélangeur plongeant entre en contact avec un produit alimentaire, tout le mélangeur plongeant, y compris les pièces amovibles, doivent être soigneusement nettoyées et désinfectées. Ce processus doit être répété au moins toutes les 4 heures en utilisant ces procédures et informations; et doit se conformer aux lois supplémentaires de vos services de santé provinciaux et locaux.



Il est extrêmement important de désinfecter entièrement le mélangeur plongeant et de suivre attentivement les instructions sur votre bouteille de désinfectant quaternaire afin d'assurer une désinfection adéquate pour tuer les bactéries potentiellement nocives.

IMPORTANT : si un produit chimique désinfectant autre que le chlore, l'iode ou l'ammonium quaternaire est utilisé, il doit être appliqué selon les instructions d'utilisation sur l'étiquette enregistrée avec l'Agence de protection de l'environnement. Des quantités excessives de désinfectant ainsi que l'utilisation de produits non formulés pour l'acier inoxydable ou pour l'aluminium peut ANNULER votre garantie.

La concentration de désinfectant doit être conforme à l'article 4-501.114, Manual and Mechanical Warewashing Equipment, Chemical Sanitization - Temperature, pH, Concentration, and Hardness du Code alimentaire de la FDA.

Pour plus d'informations sur la désinfection correcte des cuisines et des équipements, visitez le site www.servsafe.com de la National Restaurant Association (NRA).

ATTENTION

- Éteignez TOUJOURS le mélangeur plongeant et débranchez le cordon d'alimentation AVANT de le nettoyer.
- Il est extrêmement important de se conformer aux instructions sur le récipient de désinfectant pour assurer une désinfection correcte. Laissez les pièces sécher à l'air avant de les replacer sur le mélangeur plongeant !

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

MÉLANGEUR PLONGEANT, TUBE DU MÉLANGEUR ET FOUET

1. Relâchez le bouton ON-OFF pour éteindre le mélangeur plongeant (Figure 13-1).
2. Débranchez le mélangeur plongeant.
3. Retirez le bâton de mélange ou le fouet du mélangeur plongeant.
4. Serrer l'écrou du bâton de mélange dans le sens horaire pour défaire le bâton de mélange ou le fouet du mélangeur plongeant (Figure 13-2).



Figure 13-1



Ne placez pas le mélangeur plongeant dans l'évier ou le lave-vaisselle. Le mélangeur plongeant peut être endommagé.

5. Avec un chiffon propre imbibé de détergent doux, essuyez le mélangeur plongeant pour enlever la nourriture, les débris et la graisse ou l'huile. Désinfectez le mélangeur plongeant en suivant les instructions sur votre bouteille de désinfectant quaternaire. Laissez sécher le mélangeur plongeant à l'air.
6. Nettoyez et désinfectez le bâton de mélange et le fouet avec une solution de détergent doux et d'eau chaude. Laissez sécher toutes les pièces à l'air.
7. Assurez-vous que toutes les surfaces sont sèches avant de remonter l'appareil.



Figure 13-2

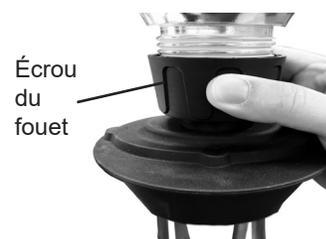


Figure 13-3

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le mélangeur plongeant cesse de fonctionner.	Le mélangeur plongeant est débranché.	Branchez le mélangeur plongeant. Maintenez le bouton ACTIVER (ENABLE) et le bouton ON-OFF enfoncés pour démarrer.
	Le mélangeur plongeant a surchauffé.	Relâchez le bouton ON-OFF. Débranchez le mélangeur plongeant et laissez refroidir le moteur et réinitialisez le mécanisme de sécurité thermique. Branchez le mélangeur plongeant. Maintenez le bouton ACTIVER (ENABLE) et le bouton ON-OFF enfoncés.
La lame ne tourne pas.	Un produit alimentaire est coincé dans la lame.	Relâchez le bouton ON-OFF. Débranchez le mélangeur plongeant. Retirez le bâton de mélange du mélangeur plongeant. Retirez tout produit alimentaire avec une spatule.
L'arbre d'entraînement ne tourne pas.	Bourrage ou interférence dans le tube du mélangeur ou dans le mélangeur plongeant.	Débranchez le mélangeur plongeant. Retirez le bâton de mélange. Testez manuellement la rotation de l'extrémité de l'arbre d'entraînement sur le mélangeur plongeant.

ACCESSOIRES POUR MÉLANGEUR PLONGEANT

ACCESSOIRES POUR GIB500 ET GIB750

Référence Description

GIBSTK12	Bâton de mélange 3,4"D x 12"L
GIBSTK14	Bâton de mélange 3,4"D x 14"L
GIBSTK16	Bâton de mélange 3,4"D x 16"L
GIBSTK18	Bâton de mélange 3,4"D x 18"L
GIBSTK20	Bâton de mélange 3,4"D x 20"L
GIBSTK22	Bâton de mélange 3,4"D x 22"L
GIBWSK10	Fouet 10"L
GIBWM	Support mural

GARANTIE LIMITÉE DU MÉLANGEUR PLONGEANT

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 sur les pièces (exclut les pièces d'usure). La garantie sur la main d'œuvre est d'un an à compter de la date d'installation initiale ou de 18 mois à compter de la date effective d'expédition suivant la première de ces éventualités.

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 DE CETTE GARANTIE SONT EXPRESSÉMENT LIMITÉES À LA RÉPARATION ET AU REMPLACEMENT DE L'APPAREIL QUI S'AVÈRE DÉFECTUEUX EN RAISON D'UN VICE DE MATÉRIAUX OU DE FABRICATION PENDANT LA PÉRIODE DE GARANTIE APPLICABLE. Toutes les réparations en vertu de cette garantie seront effectuées par une société de service agréée 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 concessionnaires 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.

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. Les réparations effectuées par une personne autre qu'un prestataire de service désigné par GFE

ou n'ayant pas reçu une autorisation préalable de GFE.

6. Lubrification.
7. Pièces d'usure, couteau, bottes en caoutchouc, fusibles grillés, lampes.
8. Nettoyage de l'appareil.
9. Mauvaise utilisation ou abus.

Cette garantie n'est pas en vigueur jusqu'à réception par GFE 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 l'enregistrement de la garantie à : www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form.

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
RENDEZ-VOUS SUR WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM
POUR REMPLIR ET ENREGISTRER VOTRE GARANTIE.

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