



Modèle GSCS2



N° de modèle : \_\_\_\_\_

N° de série : \_\_\_\_\_

Date d'achat : \_\_\_\_\_



## Mode d'emploi pour les modèles Globe GSCS2 et GSCS3

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

- Compléter l'enregistrement de la garantie
- Trouver un technicien agréé
- Afficher les catalogues de pièces
- Télécharger une copie électronique du manuel du propriétaire

**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 et utilisez ce manuel comme référence pour la formation.**



# Table des matières

|   |       |
|---|-------|
| TABLE DES MATIÈRES.....                     | 3     |
| ATTENTION PROPRIÉTAIRES ET OPÉRATEURS ..... | 5     |
| COMPOSANTS CLÉS DU GSCS2 ET DU GSCS3.....   | 6     |
| CONSEILS DE SÉCURITÉ GLOBE.....             | 7     |
| DÉBALLAGE ET INSTALLATION.....              | 8-10  |
| MODE D'EMPLOI .....                         | 11    |
| NETTOYAGE ET DÉSINFECTION .....             | 12-13 |
| DÉPANNAGE.....                              | 15    |
| ACCESSOIRES POUR LE GSCS2/GSCS3 .....       | 15    |
| GARANTIE LIMITÉE DU GSCS2/GSCS3 .....       | 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](mailto:info@globefoodequip.com)**  
**SITE WEB : [www.globefoodequip.com](http://www.globefoodequip.com)**



## Attention propriétaires et opérateurs

Cet appareil est conçu pour assurer un râpage efficient et efficace de fromages 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 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 autres 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 GSCS2/GSCS3 car n'importe quelle surface du GSCS2/GSCS3 peut être contaminée. Le propriétaire/opérateur du GSCS2/GSCS3 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 du GSCS2/GSCS3, prêtez une attention particulière aux fissures, aux joints endommagés et aux endroits où les débris alimentaires peuvent s'accumuler. Si le GSCS2/GSCS3 ou l'une de ses pièces est endommagé ou cassé, il se peut qu'il soit plus difficile de nettoyer et de désinfecter l'appareil. Si le GSCS2/GSCS3 est endommagé ou doit être réparé, contactez immédiatement un réparateur expérimenté pour assurer que le GSCS2/GSCS3 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 :**



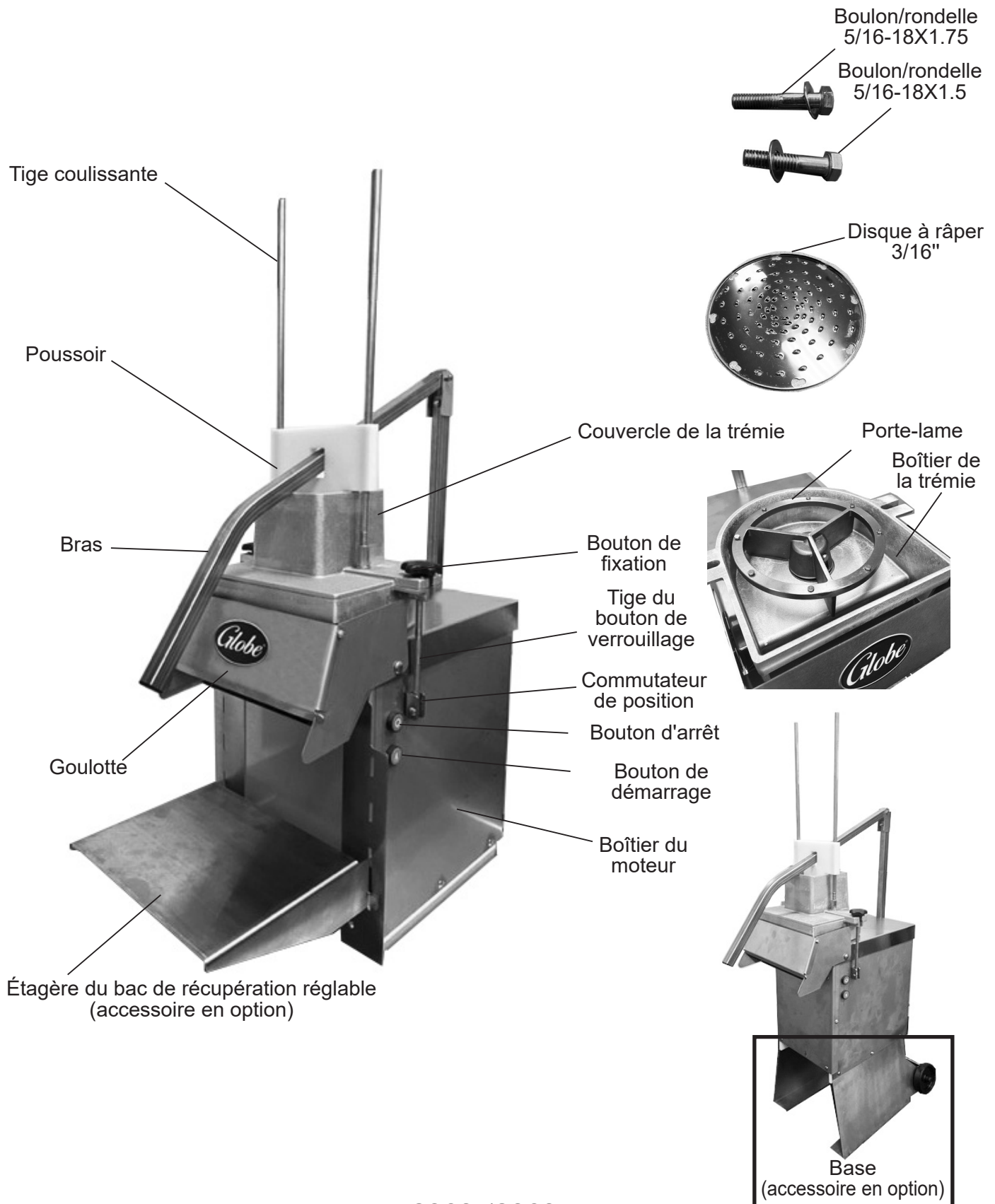
**Les avertissements relatifs à de possibles dommages à l'appareil sont signalés par :**



Assurez-vous que le mode d'emploi peut être facilement consulté par tout opérateur. Des étiquettes de mise en garde en anglais et en français ont été apposées le GSCS2/GSCS3. 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 clés du GSCS2 et du GSCS3



GSCS2/GSCS3

## Conseils de sécurité Globe



Risque de  
choc  
électrique

### POUR ÉVITER DES BLESSURES GRAVES :

- **NE TOUCHEZ JAMAIS** le GSCS2/GSCS3 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 dérivez, n'altérez et ne modifiez **JAMAIS** cet appareil de sa condition d'origine. Cela peut être dangereux et annulera la garantie.
- Mettez **TOUJOURS** le GSCS2/GSCS3 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.
- Gardez **TOUJOURS** les mains et les bras à l'écart de toutes les pièces mobiles.
- **AVANT DE NETTOYER, D'ENTREtenir OU DE DÉMONTER UNE PIÈCE**, éteignez toujours le GSCS2/GSCS3 et débranchez-le.
- Nettoyez et désinfectez **TOUJOURS** correctement le GSCS2/GSCS3 pour éviter les maladies ou la mort causées par la propagation d'agents pathogènes d'origine alimentaire.
- **UTILISEZ UNIQUEMENT DES ACCESSOIRES GLOBE CORRECTEMENT INSTALLÉS.**

# Déballage et installation



**AFIN D'ÉVITER DES BLESSURES GRAVES, UTILISEZ LE GSCS2/GSCS3 DANS UN ESPACE DE TRAVAIL SUFFISANT.**

- **Utilisez TOUJOURS** l'appareil dans une zone de travail bien éclairée avec suffisamment d'espace loin des enfants et des visiteurs.
- **Ne dérivez, n'altérez et ne modifiez JAMAIS** cet appareil de sa condition d'origine. Cela peut être dangereux et annulera la garantie.
- N'utilisez JAMAIS le GSCS2/GSCS2/GSCS3 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 GSCS2/GSCS3 immédiatement après sa réception. Si l'appareil est endommagé, conservez l'emballage et prenez des photos des dégâts. Prenez contact avec Globe Food Equipment dès que possible. Les informations de contact et d'autres détails sont disponibles sur <https://globefoodequip.com/support/order-return-policy.html>
3. Contactez l'usine ou votre fournisseur local si vous n'avez pas reçu tous les matériaux ci-dessous :

|                        |                          |                         |
|------------------------|--------------------------|-------------------------|
| Boîtier du moteur      | Porte-lame               | Boulon 5/16-18x1.75 (1) |
| Boîtier de la trémie   | Disque à râper 3/16"     | Boulon 5/16-18x1.5 (1)  |
| Couvercle de la trémie | Bras                     | Mode d'emploi           |
| Poussoir               | Tige coulissante (qté 2) |                         |
| Goulotte               | Rondelle (qté 2)         |                         |

4. Lisez attentivement ce manuel avant l'utilisation. NE continuez PAS à utiliser le GSCS2/GSCS3 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 GSCS2/GSCS3 de la boîte en carton.
6. Assurez-vous que les étiquettes de mise en garde sont correctement apposées et lisibles et que le mode d'emploi est disponible à proximité du GSCS2/GSCS3.

## **INSTALLATION**

**Remarque : Si vous utilisez l'accessoire de base en option, consultez les instructions d'assemblage de la base dans l'emballage de la base. Reportez-vous aux instructions d'assemblage de la base avant d'assembler le GSCS2/GSCS3.**

1. Placez le boîtier du moteur sur une surface plane.
2. Installez le bras à l'arrière du boîtier du moteur.
  - a. Installez un boulon 5/16-18 x 1,75 à travers le trou supérieur à l'extérieur du bras (Figure 8-1).
  - b. Installez un boulon 5/16-18 x 1,5 à travers le trou inférieur à l'extérieur du bras.
  - c. Installez les deux rondelles sur les deux boulons.
  - d. Alignez les trous des bras avec les trous à l'arrière du boîtier du moteur (Figure 8-2).
  - e. Serrez les boulons pour attacher le bras au boîtier du moteur.



Figure 8-1



Figure 8-2

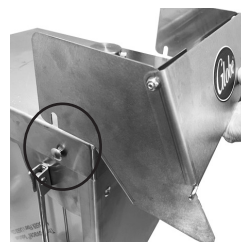


Figure 8-3



# Déballage et installation

## INSTALLATION (SUITE) :

3. Attachez la goulotte au boîtier du moteur. Alignez les fentes de la goulotte avec les boulons supérieurs sur les côtés gauche et droit du boîtier du moteur (Figure 9-3).
4. Placez le boîtier de la trémie sur le moyeu (Figure 9-1).
5. Utilisez les deux mains pour placer le porte-lame sur le moyeu (Figure 9-2).



**NE PAS FORCER LE PORTE-LAME SUR LE MOYEU. FORCER LE PORTE-LAME SUR LE MOYEU PEUT ENDOMMAGER LE PORTE-LAME.**

6. Placez le disque à râper sur le porte-lame. Assurez-vous que la lèvre du disque à râper pointe vers le haut (Figure 9-3).



Figure 9-1



Figure 9-2



Figure 9-3



Figure 9-4

7. Alignez les encoches en trou de serrure sur le disque à râper avec le porte-lame et tournez le disque à râper dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller le disque à râper (Figure 9-4).
8. Placez le couvercle de la trémie sur le dessus du boîtier de la trémie (Figure 9-5).

**Remarque : Afin d'engager le commutateur de position dans le boîtier du moteur, assurez-vous que les tiges des boutons de verrouillage sont bien en place et serrées.**

9. Faites pivoter les tiges des boutons de verrouillage vers le haut pour bien attacher le couvercle de la trémie (Figure 9-6).
10. Serrez à la main les boutons de fixation en place.
11. Installez les tiges coulissantes sur les côtés gauche et droit du boîtier du moteur. Serrez à la main (Figure 9-7).
12. Placez le bras dans le trou du poussoir et amenez le bras vers l'avant (Figure 9-8).
13. Alignez les deux trous de guidage sur le poussoir avec les deux tiges coulissantes.

**Remarque : Soulevez et abaissez le bras pour vous assurer que le poussoir monte et descend librement.**

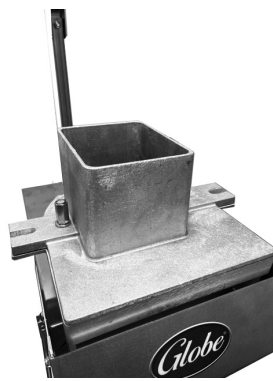


Figure 9-5



Figure 9-6



Figure 9-7



Figure 9-8

# Déballage et installation

## RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE



**APPAREILS RACCORDÉS AVEC UN CORDON : CET APPAREIL EST FOURNI AVEC UNE FICHE DE MISE À LA TERRE. 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 N'ENLEVEZ EN AUCUN CAS LES BROCHES DU CORDON D'ALIMENTATION ET N'UTILISEZ JAMAIS UN ADAPTATEUR. N'UTILISEZ JAMAIS UNE RALLONGE. UNE FAIBLE ALIMENTATION POURRAIT ENDOMMAGER LE GSCS2/GSCS3 ET/OU PROVOQUER UN INCENDIE (FIGURE 10-1 ET 10-2).**



Figure 10-1 fiche monophasée



Figure 10-2 fiche triphasée

### **Appareils triphasés :**

**Avant l'utilisation, vérifiez que le sens de rotation du GSCS2/GSCS3 triphasé est correct. Il y a une chance sur deux que votre GSCS2/GSCS3 triphasé tourne correctement si vous l'utilisez sur une alimentation triphasée.**

1. Assurez-vous qu'il n'y a pas de fromage dans l'ouverture de la trémie.
2. Sélectionnez le bouton vert ON pour allumer l'appareil.
3. Soulevez le bras pour relever le poussoir et regardez dans la trémie pendant que le disque à râper tourne.

Assurez-vous que le disque à râper tourne dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. S'il se déplace dans le mauvais sens, demandez à un électricien agréé d'inverser la connexion électrique et testez à nouveau.



1. Remplissez le formulaire de garantie en ligne à : [www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form](http://www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form).
2. Avant l'emploi, nettoyez et désinfectez le GSCS2/GSCS3. Reportez-vous au chapitre Nettoyage et désinfection de ce manuel.
3. Contactez votre représentant local ou l'usine directement si vous avez des questions ou des problèmes concernant l'utilisation du GSCS2/GSCS3.

# Mode d'emploi



## **AFIN D'ÉVITER DES BLESSURES GRAVES :**

- Ne touchez **JAMAIS** le GSCS2/GSCS3 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.
- Utilisez **UNIQUEMENT** le GSCS2/GSCS3 dans un espace de travail suffisant, propre, bien éclairé, à l'écart des enfants et des visiteurs.
- Ne placez **JAMAIS** vos mains ou vos doigts dans le GSCS2/GSCS3 pendant son fonctionnement.
- **AVANT DE NETTOYER, D'ENTREtenir OU DE DÉMONTER UNE PIÈCE**, éteignez toujours le GSCS2/GSCS3 et débranchez-le.
- **GARDEZ l'appareil DÉBRANCHÉ** lorsqu'il n'est pas utilisé pour éviter tout risque de démarrage accidentel.

## **UTILISATION**

1. Soulevez le bras pour relever le poussoir (Figure 11-1).
2. Placez le fromage dans l'ouverture de la trémie et ramenez le poussoir pour qu'il repose sur le fromage.
3. Appuyez sur le bouton vert sur le côté droit du boîtier du moteur pour allumer le GSCS2/GSCS3 (Figure 11-2).
4. Appuyez sur le bras pour appliquer une pression sur le fromage jusqu'à ce que le poussoir s'arrête (Figure 11-1).

**Remarque : Le poussoir s'arrêtera avant d'atteindre le disque à râper, laissant une petite quantité de fromage dans la trémie.**

5. Répétez les étapes 1 à 4 pour chaque bloc de fromage supplémentaire.
6. Appuyez sur le bouton rouge sur le côté droit du boîtier du moteur pour éteindre le GSCS2/GSCS3 et débranchez l'appareil (Figure 11-2).

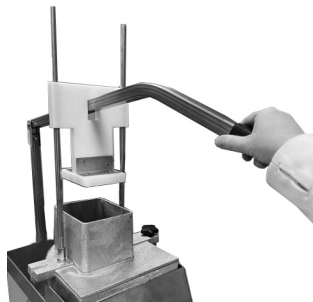


Figure 11-1



Figure 11-2

# Nettoyage et désinfection

## AVERTISSEMENT

**POUR ÉVITER DES BLESSURES GRAVES :**


- **AVANT DE NETTOYER, D'ENTREtenir OU DE DÉMONTER UNE PIÈCE**, éteignez toujours le GSCS2/ GSCS3 et débranchez-le.
- Ne tentez **JAMAIS** de nettoyer le GSCS2/GSCS3 quand le GSCS2/GSCS3 est en fonctionnement.


## ATTENTION

- Diluez le détergent selon les instructions du fournisseur. Les produits contenant de l'hypochlorite de sodium ne peuvent pas être utilisés sur GSCS2/GSCS3.
- **ÉVITEZ** d'arroser, de laver à la pression ou de verser de l'eau sur le GSCS2/GSCS3.
- N'utilisez **JAMAIS** un tampon à récurer, de la laine d'acier ou un matériau abrasif pour nettoyer le GSCS2/ GSCS3.

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 GSCS2/GSCS3 car n'importe quelle surface du GSCS2/GSCS3 peut être contaminée. Le propriétaire/opérateur du GSCS2/GSCS3 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.

## AVERTISSEMENT

 Après que le GSCS2/GSCS3 entre en contact avec un produit alimentaire, toute le GSCS2/ GSCS3, y compris les pièces amovibles, doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés. 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.

 Comme pour toutes les surfaces en contact avec des aliments, Il est extrêmement important de désinfecter convenablement tout le GSCS2/GSCS3 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 peuvent endommager l'appareil et **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](http://www.servsafe.com) de la National Restaurant Association (NRA).

# Nettoyage et désinfection



- Éteignez TOUJOURS le GSCS2/GSCS3 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 GSCS2/GSCS3 !

## NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

1. Assurez-vous que le GSCS2/GSCS3 est éteint et débranché.
2. Soulevez le bras pour relever le poussoir (Figure 13-1).
3. Retirez le poussoir des deux tiges coulissantes (Figure 13-2).
4. Soulevez le bras et écartez-le.
5. Desserrez les deux boutons de fixation et faites pivoter les tiges des boutons de verrouillage vers le bas pour déverrouiller le couvercle de la trémie du boîtier de la lame de la trémie (Figure 13-3).

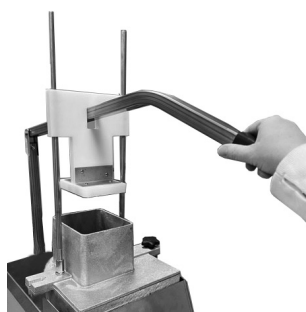


Figure 13-1



Figure 13-2

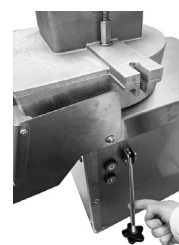


Figure 13-3

6. Retirez le couvercle de la trémie du boîtier du moteur (Figure 13-4).
7. Retirez le disque à râper, le porte-lame et le boîtier de la trémie du GSCS2/GSCS3 (Figure 13-5).
8. Retirez la goulotte des deux boulons sur les côtés supérieurs du boîtier du moteur (Figure 13-6).
9. Retirer l'excédent de fromage des pièces du GSCS2/GSCS3 .

**Remarque : Si le disque à râper est difficile à retirer du porte-lame, faites tremper le disque à râper et le porte-lame dans de l'eau froide pendant une nuit pour ramollir la graisse laitière.**

10. Lavez à la main ou placez le couvercle de la trémie, la disque à râper, le porte-lame, le boîtier de la trémie et la goulotte dans le lave-vaisselle.
11. Désinfectez le GSCS2/GSCS3 en suivant les instructions sur votre bouteille de désinfectant quaternaire. Laissez sécher le GSCS2/GSCS3 à l'air.
12. Assurez-vous que toutes les surfaces sont sèches avant de remonter l'appareil.

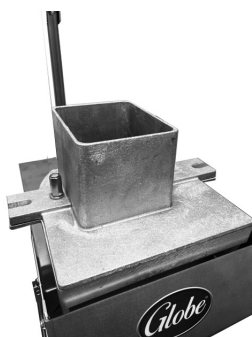


Figure 13-4



Figure 13-5

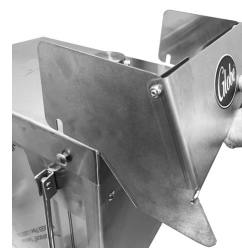


Figure 13-6



## Dépannage

| <b>PROBLÈME</b>                       | <b>CAUSE</b>  | <b>SOLUTION</b>  |
|---------------------------------------|---|--|
| Le GSCS2/GSCS3 ne démarre pas.        | Le GSCS2/GSCS3 est débranché.                             | Branchez le GSCS2/GSCS3. Appuyez sur le bouton vert (ON) pour démarrer.  |
|                                       | Le commutateur de position n'est pas complètement engagé. | Poussez les boutons de fixation vers le centre et serrez.<br>Appuyez sur le bouton vert (ON) pour démarrer.<br>Si le GSCS2/GSCS3 ne démarre pas, appelez un technicien d'entretien.                            |
| Le GSCS2/GSCS3 arrête de fonctionner. | Le commutateur de position n'est pas complètement engagé. | Poussez les boutons de fixation vers le centre et serrez.<br>Appuyez sur le bouton vert (ON) pour démarrer.<br>Si le GSCS2/GSCS3 ne démarre pas, appelez un technicien d'entretien.                            |
|                                       | Le GSCS2/GSCS3 a surchauffé.                              | Laissez le temps à la réinitialisation automatique de réinitialiser le GSCS2/ GSCS3.<br>Appuyez sur le bouton vert (ON) pour démarrer.<br>Si le GSCS2/GSCS3 ne démarre pas, appelez un technicien d'entretien. |

Si le problème persiste et que la solution recommandée ne résout pas le problème, veuillez contacter le service à la clientèle de Globe au 866-260-0522.

## Accessoires pour le GSCS2/GSCS3

|            |   |
|------------|---|
| XSP332     | Disque à râper 3/32"                    |
| XSP14      | Disque à râper 1/4"                     |
| XSP516     | Disque à râper 5/16"                    |
| XSP112     | Disque à râper 1/2"                     |
| XSP316-HD  | Disque à râper 3/16"                    |
| GSCS-SHELF | Étagère du bac de récupération réglable |
| GSCS-BASE  | Base                                    |



## Garantie limitée du GSCS2/GSCS3

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. Si une pièce de l'appareil devient défectueuse à la suite d'une utilisation normale dans la période et les limites définies ci-dessous, alors, au choix de GFE, ces pièces seront réparées ou remplacées par GFE ou son agence de service agréée. Cette garantie est soumise aux conditions suivantes :

Les réparations sous cette garantie doivent être effectuées par une agence de service agréée par GFE. GFE ne peut être tenu responsable des frais encourus ou du service effectué par des agences non autorisées par GFE. Dans tous les cas, l'agence de service agréée GFE la plus proche doit être utilisée.

### PÉRIODE :

Un (1) an sur les pièces (à l'exclusion des pièces d'usure/consommables) et la main-d'œuvre à compter de la date d'expédition ou d'installation. Une preuve d'achat peut être exigée.

CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTES AUTRES GARANTIES, EXPLICITES OU IMPLICITES. GFE DÉCLINE EXPRESSÉMENT 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 AGRÉÉ 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.

Exemples de cas qui ne sont pas couverts par la garantie, mais pas limités à ces cas :

- Catastrophes naturelles, incendie, dégâts des eaux, vol avec effraction, accident, vol.
- Dommages de transport
- Installation incorrecte, modification, négligence ou défaut d'entretien
- Installations résidentielles
- Utilisation de pièces de rechange génériques ou en provenance du marché des pièces de rechange.
- 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.
- Lubrification ou entretien périodique
- Pièces d'usure telles que couteau, bottes en caoutchouc, fusibles grillés, lampes.
- Nettoyage de l'appareil.
- Mauvaise utilisation ou abus.

Cette garantie n'est pas en vigueur jusqu'à réception par GFE dans les trente (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).

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](http://WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM)  
POUR REMPLIR ET ENREGISTRER VOTRE GARANTIE.

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