



Modèle SPC20



N° de modèle : \_\_\_\_\_

N° de série: \_\_\_\_\_



**Mode d'emploi pour les mélangeurs Globe  
(modèles SPC10, SPC20, SPC25, SPC30, SPC30P,  
SPC40, SPC60, SPC62P et SPC80PL)**

Les appareils sont conformes aux normes canadiennes suivantes

- NF 454-00
- CSA Z432-04
- CSA, C22.2

**Pour l'entretien de votre pétrin, appelez le service d'assistance technique de Globe au 1-866-260-0522.**

**- AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT -**

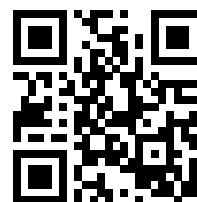
Ce manuel contient des instructions de sécurité importantes qui doivent être strictement suivies lors de l'utilisation de cet appareil.

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

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

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

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



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



# Table des matières

ATTENTION PROPRIÉTAIRES ET UTILISATEURS .....	4
COMPOSANTS PRINCIPAUX DU BATTEUR MÉLANGEUR.....	5
INSTALLATION .....	6-7
MODE D'EMPLOI.....	7-14
INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE.....	15
POINTS IMPORTANTS .....	16
ENTRETIEN RECOMMANDÉ.....	16
TABLEAU DES CAPACITÉS.....	17
DÉPANNAGE .....	18-19
GARANTIE LIMITÉE DU BATTEUR MÉLANGEUR.....	20



**GLOBE FOOD EQUIPMENT COMPANY**  
2153 DRYDEN RD.  
DAYTON, OH 45439  
TÉLÉPHONE : 937-299-5493  
SANS FRAIS : 800-347-5423  
TÉLÉCOPIEUR : 937-299-4147  
COURRIEL: [info@globefoodequip.com](mailto:info@globefoodequip.com)  
SITE WEB : [www.globefoodequip.com](http://www.globefoodequip.com)

# Attention propriétaires et opérateurs

L'équipement de Globe est conçu pour assurer un traitement sûr et productif des produits alimentaires aussi longtemps que l'équipement 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 vigilants envers tous les dangers présentés 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 :**



Globe a placé plusieurs étiquettes de mise en garde en anglais sur la trancheuse. Des étiquettes en français sont également disponibles et peuvent remplacer les étiquettes en anglais si nécessaire. 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 Globe directement pour obtenir ces articles sans frais.

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 appareil.

# Composants principaux du batteur mélangeur

Commande Augmenter/  
Diminuer les minutes

Bouton de démarrage

Bouton d'arrêt

Moyeu d'accessoires

Raccord graisseur  
planétaire

Arbre planétaire

Poignée du bol

Poignée de serrage  
du bol

Afficheur numérique de la  
minuterie

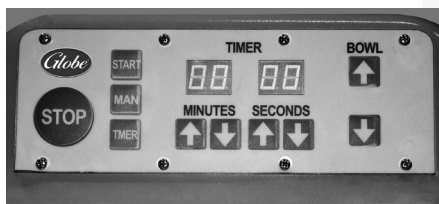
Commande Augmenter/  
Diminuer les secondes

Molette du moyeu pour  
accessoires

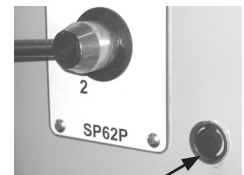
Levier de montée et de  
descente du bol

Poignée du garde-bol

Volant de levage du  
bol (modèles SPC40  
et SPC60)



VUE FRONTALE DU SPC20



Jauge d'huile des  
engrenages  
(Modèles SPC62P  
et SPC80PL)

Commande  
de la vitesse

Garde-bol

Chute pour ingrédients  
intégrée

Bol

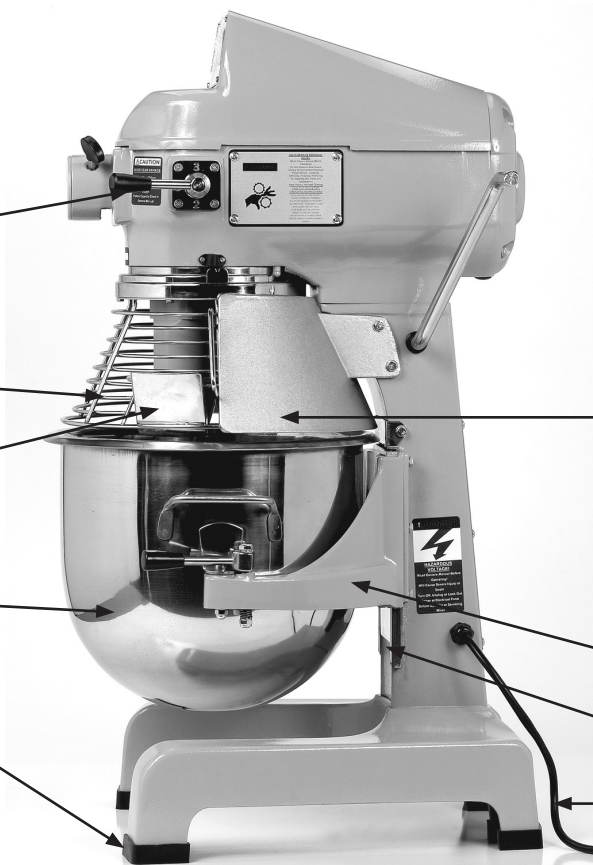
Pieds en caoutchouc

Protection anti-  
éclaboussures

Support du bol

Glissières du bol

Cordon d'alimentation



VUE LATÉRALE DU SPC20

# Installation

## DÉBALLAGE

Déballer le batteur mélangeur 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 le fournisseur de l'appareil.

**Vous n'avez aucun recours pour les dommages après quinze (15) jours.**



### **POUR ÉVITER LES BLESSURES GRAVES :**

- Installez **TOUJOURS** l'appareil dans un espace de travail disposant d'un éclairage et d'un espace suffisants.
- Utilisez le mélangeur **UNIQUEMENT** sur une surface **HORIZONTALE** plane et solide, antidérapante et ininflammable.
- Ne contournez, altérez, ni modifiez **JAMAIS** cet appareil. Cela peut être dangereux et annulera la garantie.
- N'utilisez **JAMAIS** le mélangeur sans que toutes les étiquettes de mise en garde soient fixées.
- N'essayez **PAS** de soulever le mélangeur seul.

## INSTALLATION

1. Lisez attentivement ce manuel avant l'installation et l'utilisation. NE procédez PAS à l'installation et à l'utilisation si vous avez des questions ou ne comprenez pas quelque chose dans ce manuel. Contactez d'abord votre représentant local ou Globe.

2. Retirez la boîte en carton de la palette en retirant les bandes sur la boîte.

**REMARQUE :** le SPC62P et SPC80PL sont expédiés dans une caisse en bois; seuls les boulons au bas de la caisse (aux quatre côtés) doivent être retirés.

3. Déboulonnez le mélangeur de la palette en utilisant une clé 11/16" ou 3/4".

4. Choisissez un emplacement pour le mélangeur en gardant ces points à l'esprit :

- Le sol ou le comptoir doivent être à niveau.
- D'accès facile pour l'entretien et le service.
- Un dégagement suffisant accéder aux commandes, installer et retirer les agitateurs, le bol, ou les accessoires.
- Un espace suffisant pour ajouter les ingrédients pendant le mélange.
- Assurez-vous que la sortie de ventilation à l'arrière du mélangeur n'est pas bloquée.

5. Utilisez au moins deux autres personnes pour basculer l'appareil et installer les pieds en caoutchouc.

6. Un gabarit pour le boulonnage et les boulons sont disponibles pour le SPC10, SPC20 ou SPC25. Contactez Globe si nécessaire.

7. Inspectez le batteur mélangeur pour vous assurer que toutes les pièces ont été livrées (bol, batteur, fouet, et crochet à pétrir). Le SPC60, SPC62P et SPC80PL ont seulement un bol, un crochet à pétrir et un chariot à bol.

8. Lisez les caractéristiques électriques qui figurent sur la plaque signalétique située à l'arrière de l'appareil. Le courant d'alimentation doit correspondre à la puissance électrique sur la plaque signalétique.

## CONNEXION À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

**Appareils connectés avec un cordon :** Cet appareil est fourni 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 n'enlevez en aucun cas la troisième broche de terre du cordon d'alimentation et n'utilisez jamais un adaptateur. N'utilisez jamais une rallonge. Une alimentation basse risque d'endommager le mélangeur ou de provoquer un incendie.

# Installation

## CONNEXION À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE (suite)

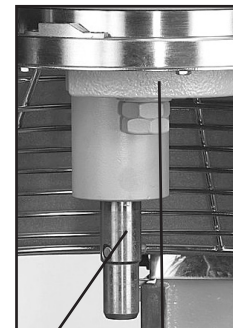


Si l'appareil doit être câblé, faites appel à un électricien agréé pour connecter l'appareil à l'alimentation électrique.

### Appareils triphasés :

Avant l'utilisation d'un mélangeur triphasé, vérifiez que le sens de rotation est correct. Il y a une chance sur deux que votre mélangeur triphasé tourne correctement si vous l'utilisez sur une alimentation triphasée.

1. Assurez-vous qu'aucun outil n'est installé sur l'arbre du mélangeur et que le bol est vide.
2. Placez le levier de vitesse sur une vitesse et allumez l'appareil.
3. Assurez-vous que le grand boîtier gris du planétaire se déplace dans le sens de la flèche sur le mélangeur lorsque vous faites face au mélangeur (sens horaire). (Ne prêtez pas attention à la rotation de l'arbre.) S'il se déplace dans la mauvaise direction, demandez à un électricien agréé d'inverser la connexion électrique et testez à nouveau.



9. Remplissez et enregistrez les informations de garantie en ligne à : [www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form](http://www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form).

10. Nettoyez le mélangeur avant utilisation. Reportez-vous au chapitre des instructions de nettoyage de ce manuel

**REMARQUE :** Il est normal que l'usine applique une bonne quantité de graisse dans et sur l'appareil. L'excès de graisse (de couleur brune) se trouvera sur toutes les surfaces métalliques (par exemple la partie supérieure du garde-bol, la commande de vitesses, les attaches du bol, le levier de levage du bol, et la molette de fixation du moyeu). L'excès de graisse haute pression (brun-noir) peut aussi être trouvé sur l'arbre planétaire et quelques gouttes peuvent être trouvées dans le bol.

# Mode d'emploi

## POUR ÉVITER LES BLESSURES GRAVES :



- N'utilisez **PAS** le batteur mélangeur avant de lire le mode d'emploi.
- Déconnectez ou débranchez **TOUJOURS** l'alimentation électrique avant de nettoyer, de procéder à l'entretien ou de régler des pièces ou des accessoires.
- Gardez **TOUJOURS** les mains, les cheveux et les vêtements à l'écart des éléments mobiles.

## À PROPOS DU GARDE-BOL DÉTACHABLE (le cas échéant)

Le garde-bol peut être tourné ou retiré pour faciliter la fonction de l'utilisateur. Le garde-bol verrouillable peut être facilement retiré et remis en place pour faciliter le nettoyage dans un évier ou lave-vaisselle.

**REMARQUE :** lorsque le garde-bol est ouvert ou n'est pas correctement installé, le mélangeur ne fonctionne pas.

**REMARQUE :** tournez le garde-bol dans le sens horaire (ouvrir) et dans le sens antihoraire (fermé) pour attacher les agitateurs au mélangeur.

### Ouverture / rotation du garde-bol :

En tournant le garde-bol dans le sens horaire (ouvert) et dans le sens antihoraire (fermé), l'utilisateur peut facilement ajouter des ingrédients et enlever correctement l'agitateur et le bol du mélangeur.

1. Lorsque les poignées séparées sont alignées et fermement poussées vers la droite du mélangeur, le garde-bol est en position verrouillée et prêt à fonctionner (Fig. 7-1).



Fig. 7-1

# Mode d'emploi

2. Pour tourner le garde-bol dans sa position ouverte, saisissez les poignées séparées sur le garde-bol et déplacez-les ensemble dans le sens horaire pour ouvrir ou tourner le garde-bol. Pour fermer le garde-bol, saisissez les poignées séparées et déplacez-les ensemble vers la gauche pour fermer ou tourner le garde-bol en position verrouillée.

## Retirer et attacher le garde-bol :

**REMARQUE :** avant de retirer ou d'attacher le garde-bol, assurez-vous que le bol est en position abaissée et que l'outil d'agitation est retiré de l'arbre.

1. Pour retirer le garde-bol pour le nettoyage, poussez la partie inférieure de la poignée séparée dans le sens horaire en séparant la poignée et en libérant le garde de l'anneau de rotation (Fig. 8-1).
2. Une fois séparée, saisissez la poignée inférieure séparée et continuez à tourner le garde dans le sens horaire jusqu'à ce que le garde-bol se détache de l'anneau (Fig. 8-2).
3. Pour replacer le garde-bol, alignez le cran de l'anneau sur le côté gauche du mélangeur; soulevez doucement le garde pour le mettre en place et tournez la poignée inférieure du garde dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il se mette en place avec la partie supérieure de la poignée.

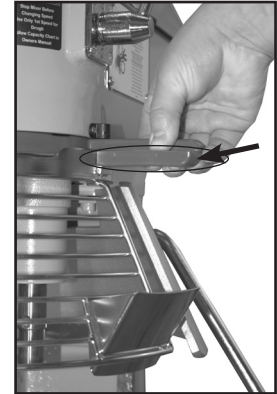


Fig. 8-1



Fig. 8-2

## ATTACHER LE BOL AU BATTEUR MÉLANGEUR

**REMARQUE :** Installez le bol AVANT d'attacher l'agitateur.

1. Abaissez le bol en poussant le levier de levage du bol vers l'avant et vers le bas dans sa position de repos. Pour les modèles SPC40 et SPC60, tournez le volant de levage du bol dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'arrête. Pour les modèles SPC62P et SPC80PL appuyez sur la flèche vers le bas (bouton bleu) pour abaisser le bol jusqu'à ce qu'il s'arrête.
2. Soulevez le bol par ses poignées.
  - a. Placez prudemment la goupille de verrouillage (située à l'arrière du bol) dans l'orifice situé à l'arrière et au milieu du berceau (Fig. 8-3).
  - b. Abaissez le bol sur les goupilles situées de part et d'autre du berceau.
3. Après avoir placé le bol sur le berceau, fixez le bol en tirant sur les deux poignées de serrage du bol vers l'avant jusqu'à ce que le bol est verrouillé (Fig. 8-4).

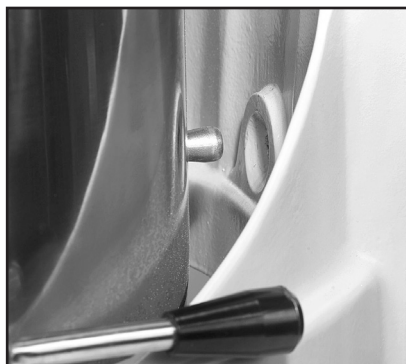


Fig. 8-3



Fig. 8-4

# Mode d'emploi

## ATTACHER L'AGITATEUR AU BATTEUR MÉLANGEUR (batteur, crochet, fouet)

**REMARQUE :** Il est plus facile d'installer l'agitateur avant d'ajouter les ingrédients dans le bol.

1. Tournez le garde-bol vers la gauche afin qu'il repose en position ouverte (Fig. 9-1).

**ATTENTION** Une force excessive pour ouvrir et fermer le garde-bol peut endommager le verrou à ressort et le microinterrupteur du garde-bol et annulera la garantie.

2. Faites glisser l'agitateur lentement vers le haut sur l'arbre planétaire en positionnant la goupille de l'arbre à travers la fente dans l'agitateur (Fig. 9-2).
3. Tournez l'agitateur dans le sens horaire pour l'attacher sur l'arbre planétaire.



Fig. 9-1

## MÉLANGER LES INGRÉDIENTS

**ATTENTION** Une surcharge ou le non respect de ce tableau peut endommager le batteur mélangeur et annuler la garantie. Reportez-vous au chapitre Tableau des capacités.

**ATTENTION** Les agitateurs doivent toujours tourner dans le sens antihoraire autour du bol.

Si l'agitateur se déplace dans le sens horaire, contactez immédiatement un électricien agréé pour corriger un câblage incorrect.

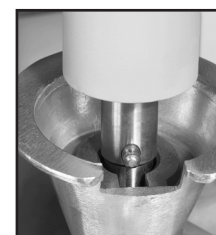


Fig. 9-2

**IMPORTANT :** assurez-vous que le levier de contrôle de la vitesse est sur la 1ère vitesse.

1. Ajoutez les ingrédients à mélanger dans la cuve.
2. Tournez le levier de levage du bol jusqu'à ce le bol se verrouille en place. Sur les modèles SPC40 et SPC60, tournez le volant de levage du bol de rotation dans le sens horaire jusqu'à ce bol est tout à fait en place. Pour les modèles SPC62P et SPC80PL, appuyez sur la flèche vers le haut (touche bleue) jusqu'à ce bol est place.
3. Tournez le garde-bol vers la droite jusqu'à ce qu'il se verrouille en position fermée (Fig. 9-3). Vous entendrez un « clic » lorsqu'il se met en place.

**REMARQUE :** le mélangeur ne démarre pas si le garde-bol est ouvert ou si le bol est abaissé.



Fig. 9-3

**ATTENTION** Avant de démarrer le mélangeur : **placez toujours à la vitesse désirée avant de démarrer le mélangeur. Ne pas le faire peut endommager les engrenages ou d'autres pièces et annule la garantie !**

## RÉGLER ET CHANGER LA VITESSE

4. Sélectionnez la vitesse appropriée en levant ou en abaissant le levier de sélection de vitesse. Trois vitesses fixes sont disponibles: première (1), deuxième (2) et troisième (3).

**REMARQUE :** le modèle SPC62P dispose de deux vitesses et le modèle SPC80PL dispose de quatre vitesses.

<u>Vitesse :</u>	<u>Type de produit/ingrédient :</u>
1 (basse)	Lourd : pâtes à pizzas à pain, à beignets et pâtes, pâte à gaufres/ gâteau, purée de pommes de terre
2 (moyenne)	Moyen : 2ème étape du mélange pour pâte à beignet, etc
3 (haute)	Léger: crème à fouetter, blancs d'œufs, meringue

**IMPORTANT :** Lors du mélange d'un produit, choisissez toujours l'agitateur et la vitesse recommandés dans le tableau des capacités. Reportez-vous au chapitre Tableau des capacités.

5. Appuyez sur la touche de démarrage verte (START) pour commencer à mélanger.

# Mode d'emploi



**ATTENTION**

**Arrêtez TOUJOURS le mélangeur AVANT de changer la vitesse ! Ne pas le faire peut endommager les engrenages ou d'autres pièces et annule la garantie !**

6. Pour changer de vitesse en cours de mélange :
  - a. Appuyez sur la touche rouge d'arrêt (STOP), puis attendez que l'agitateur s'arrête complètement.
  - b. Changez la vitesse en levant ou en abaissant le levier de commande de la vitesse.
  - c. Appuyez sur la touche de démarrage verte (START) pour redémarrer le mélangeur.

**REMARQUE** : le SPC62P et SPC80PL s'éteindra automatiquement si la vitesse est modifiée lorsque le mélangeur est en marche.

**REMARQUE** : le mélangeur est équipé d'une protection de surcharge du moteur. Si l'appareil s'éteint pendant le mélange, réduisez la taille du lot et :

- a. Modèles SPC25 et plus petits : appuyez sur la touche STOP puis appuyez sur le bouton de réinitialisation de surcharge situé à l'arrière du mélangeur.
- b. Modèles plus grands : attendez **deux** minutes, puis appuyez sur la touche START sur le panneau de commande.

**REMARQUE** : la 2<sup>ème</sup> vitesse ne doit jamais être utilisée avec un ratio d'absorption (AR) de 50% ou moins, à l'exception du modèle SPC60.

Le modèle SPC60 nécessite une réduction de 50% des quantités à mélanger en deuxième vitesse avec des pâtes de 50% AR.



**ATTENTION**

**REMARQUE** : réduisez la taille du lot de **10%** si la farine est réfrigérée, si la température de l'eau est inférieure à 21 °C ou si de la glace ou de la farine à haut taux de gluten est utilisée dans le mélange.

7. Lorsque les ingrédients ont été soigneusement mélangés, appuyez sur la touche rouge d'arrêt (STOP) pour arrêter mélangeur.

**REMARQUE** : si la minuterie a été utilisée, le mélangeur s'arrête automatiquement lorsque le temps est écoulé.

8. Abaissez le bol en tirant le levier de levage du bol vers l'avant et vers le bas dans sa position de repos. Pour les modèles SPC40 et SPC60, tournez le volant de levage du bol dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'arrête. Pour les modèles SPC62P et SPC80PL, appuyez sur la flèche vers le bas (touche bleue) jusqu'à ce que le bol s'arrête.
9. Tournez le garde-bol vers la gauche pour le placer en position ouverte.
10. Retirez l'agitateur de l'arbre planétaire en le soulevant vers le haut puis en le tournant dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il soit déverrouillé. Abaissez l'agitateur et retirez-le de l'arbre planétaire.
11. Poussez chaque poignée de serrage du bol vers l'arrière pour déverrouiller le bol de son berceau.
12. Soulevez légèrement le bol par-dessus les goupilles du berceau.



**AVERTISSEMENT**

**La plupart des lots sont lourds. Utilisez toujours deux personnes pour retirer et transporter le bol rempli après que le mélange est fini. Un charriot à bol est inclus avec les modèles SPC60, SPC62P et SPC80PL et doit être utilisé pour décharger des bols contenant plus de 11 kg par lot.**

# Mode d'emploi



Avant de démarrer le mélangeur : **changez toujours la vitesse AVANT de démarrer le mélangeur. Ne pas le faire peut endommager les engrenages ou d'autres pièces et annule la garantie !**

## **UTILISATION DE COMMANDES NUMÉRIQUES ET DE LA MINUTERIE DU MÉLANGEUR**

Lisez ce chapitre et continuez à la page 13 pour plus d'instructions concernant l'utilisation des commandes numériques sur votre mélangeur.

Le mélangeur est équipé d'un affichage numérique de la minuterie, de boutons de réglage des minutes et des secondes de boutons de démarrage et d'arrêt (Start/Stop). Le mélangeur peut fonctionner dans les deux modes : durée déterminée ou en continu.

**Fonctionnement continu** : pour des mélanges simples marche/arrêt en mode de fonctionnement continu, vérifiez que le garde-bol et le levage du bol sont fermés et verrouillés.

- L'affichage doit indiquer 00:00 pour un fonctionnement en mode continu. Appuyez deux fois sur la touche STOP en moins d'une seconde pour réinitialiser la minuterie à zéro.
- Appuyez sur la touche de démarrage (START) pour commencer à mélanger. Des zéros défilent de gauche à droite pendant le mélange. Appuyez sur la touche STOP lorsque le mélange souhaité est terminé.

**REMARQUE**: une double pression sur le bouton STOP en une seconde pour remettre le minuteur à zéro (00.00) est uniquement disponible sur les modèles SP10-SP60.

**Fonctionnement à durée déterminée** : la minuterie peut être programmée de 5 secondes à 60 minutes.

1. Programmez la durée de temps souhaitée. Les minutes avancent par incréments d'une (1) minute et les secondes par incréments de cinq (5) secondes avant d'être remises à zéro.

**REMARQUE** : continuez d'appuyer sur les touches fléchées jusqu'à ce que vous atteignez les minutes et les secondes désirées. Lorsque vous continuez d'appuyer sur la touche, les chiffres défilent rapidement. (Pour ralentir la sélection et pour mieux contrôler la programmation de la durée, appuyez sur la touche fléchée vers le haut ou vers le bas et relâchez-la).

2. Une fois que la durée souhaitée a été programmée, vérifiez que le garde-bol et le levage de bol sont fermés et verrouillés, puis appuyez sur START.
3. Attendez jusqu'à la fin du cycle ou appuyez sur STOP pour interrompre le cycle de mélange.
  - Si vous appuyez une fois sur la touche STOP lorsque le mélangeur est en marche, le mélangeur et la minuterie s'arrêtent.
  - Si vous appuyez une fois sur la touche STOP lorsque le mélangeur est à l'arrêt, la minuterie sera remise à la dernière durée programmée.
  - Si vous appuyez deux fois sur la touche STOP en moins d'une seconde lorsque le mélangeur est à l'arrêt, la minuterie sera remise à zéro (00:00).

**REMARQUE**: une double pression sur le bouton STOP en une seconde pour remettre le minuteur à zéro (00.00) est uniquement disponible sur les modèles SP10-SP60.

**REMARQUE** : si un cycle est interrompu en ouvrant le garde-bol ou en abaissant le levier de levage du bol, le mélangeur s'arrête. Après que le garde-bol et le levage du bol sont fermés et verrouillés, vous pouvez appuyer sur la touche START pour continuer la durée programmée.

Pour ajouter des minutes ou des secondes supplémentaires à une durée de mélange, arrêtez le mélangeur et réglez la durée du cycle de mélange.

4. Lorsque qu'un cycle à durée déterminée se termine, le mélangeur émet un signal sonore pendant 5 secondes et l'affichage numérique clignote pendant deux minutes (s'il n'est pas réinitialisé) indiquant la fin du cycle.

# Mode d'emploi

## COMMENT UTILISER MOYEU POUR ACCESSOIRES



### AVERTISSEMENT

Ne placez jamais vos mains dans le chute lorsque vous utilisez un accessoire.



### ATTENTION

Utilisez seulement le moyeu pour accessoires en mode MANUEL.

N'essayez pas de mélanger des ingrédients dans le bol lorsque vous utilisez le moyeu.

Le mélangeur doit être éteint avant d'installer des accessoires. N'utilisez pas d'accessoires pendant le mélange !

1. Desserrez et retirez la molette du moyeu pour accessoires (Fig. 12-1).
2. Retirez le couvercle en plastique du moyeu pour accessoires (Fig. 12-1).
3. Lubrifiez l'arbre pour accessoires avec une graisse de qualité alimentaire ou une huile minérale.
4. Insérez l'arbre dans le moyeu en veillant à aligner la goupille d'alignement avec l'orifice du moyeu.
5. Resserrez fermement la molette dans le moyeu.
6. Sélectionnez la vitesse appropriée en levant ou en abaissant le levier de sélection de vitesse.

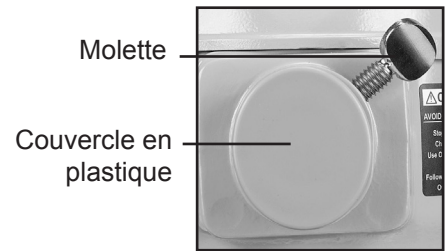


Fig. 12-1

### Vitesse recommandée lors de l'utilisation des accessoires :

<u>Accessoire :</u>	<u>Vitesse recommandée :</u>
Coupe-légumes	1 ou 2
Râpe à fromage	1 ou 2
Hachoir à viande	1 seulement

**REMARQUE :** assurez-vous que le bol est levé et que le garde bol est fermé. Le mélangeur ne démarre pas si le bol et garde-bol ne sont pas en position correcte.

7. Utilisez le fonctionnement en continu décrit à la page précédente pour régler la minuterie.
8. Appuyez sur la touche verte de démarrage (START) située sur le tableau de commande.



### ATTENTION

**Arrêtez TOUJOURS le mélangeur AVANT de changer la vitesse ! Ne pas le faire peut endommager les engrenages ou d'autres pièces et annule la garantie !**

9. Pour changer de vitesse lors de l'utilisation d'accessoires :
  - a. Appuyez sur la touche rouge d'arrêt (STOP), puis attendez que l'agitateur s'arrête complètement.
  - b. Changez la vitesse en levant ou en abaissant le levier de commande de la vitesse.
  - c. Appuyez sur la touche de démarrage verte (START) pour redémarrer le mélangeur.

**REMARQUE :** Les modèles SPC62P et SPC80PL s'éteindront automatiquement si la vitesse est modifiée lorsque le mélangeur est en marche.

# Mode d'emploi

## INSTRUCTIONS POUR LA COMMANDE NUMÉRIQUE

### Instructions de fonctionnement en mode continu/manuel et commandes pour les modèles SPC62P et SPC80PL

Arrêtez TOUJOURS le mélangeur AVANT d'installer les accessoires ! N'utilisez pas d'accessoires pendant le mélange !

**REMARQUE :** Assurez-vous que le bol est levé et que le garde bol est fermé. Le mélangeur ne démarre pas si le bol et garde-bol ne sont pas en position correcte.

Appuyez sur la touche BOWL fléchée vers le haut pour activer le levage électrique du bol.

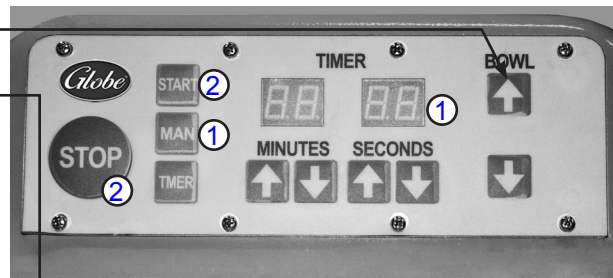
Réglez la commande de vitesse à la vitesse désirée.

### Fonctionnement en continu - MODE MANUEL

1. Pour débuter l'utilisation du mélangeur en mode manuel, appuyez sur la touche "MAN". L'écran affiche un petit point dans le coin inférieur droit du cadran des secondes.

**REMARQUE :** Le mélangeur ne démarrera pas si le bol n'est pas tout à fait levé. Le garde-bol doit être complètement fermé.

2. Appuyez sur la touche de démarrage (START) pour commencer à mélanger. Appuyez sur STOP pour interrompre le mélange.



**ATTENTION**

**Arrêtez TOUJOURS le mélangeur AVANT de changer la vitesse !**

**REMARQUE :** Les modèles SPC62P et SPC80PL s'éteindront automatiquement si la vitesse est modifiée lorsque le mélangeur est en marche.

**REMARQUE :** la minuterie ne fonctionne pas en mode manuel.

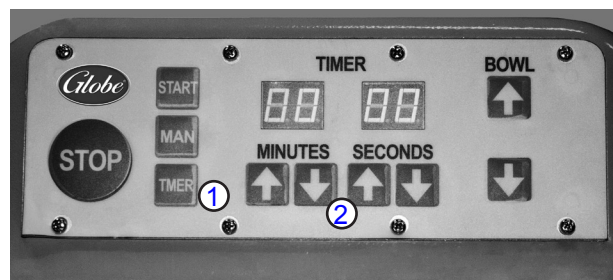
Pour utiliser la fonction de minuterie, suivez les instructions du mode minuterie.

### MODE MINUTERIE

1. Pour débuter l'utilisation du mélangeur en mode minuterie, appuyez sur la touche "TIMER".

Si vous démarrez le mélangeur pour la première fois, ou si l'alimentation est coupée, l'afficheur de la minuterie affiche tous des zéros "0"; autrement, il affiche la dernière durée de mélange qui a été programmée.

2. Sélectionnez le nombre de minutes et de secondes en utilisant les flèches vers le haut et vers le bas situées sous l'affichage numérique de la minuterie. Le premier groupe de touches fléchées contrôle les minutes et le deuxième groupe contrôle les secondes.



Continuez d'appuyer sur les boutons fléchés jusqu'à atteindre les minutes et les secondes désirées. Lorsque vous continuez d'appuyer sur la touche, les chiffres défilent rapidement. (Pour ralentir la sélection et pour mieux contrôler la programmation de la durée, appuyez sur la touche fléchée vers le haut ou vers le bas et relâchez-la).

3. Après avoir programmé la durée de mélange, appuyez sur la touche START pour commencer le mélange.

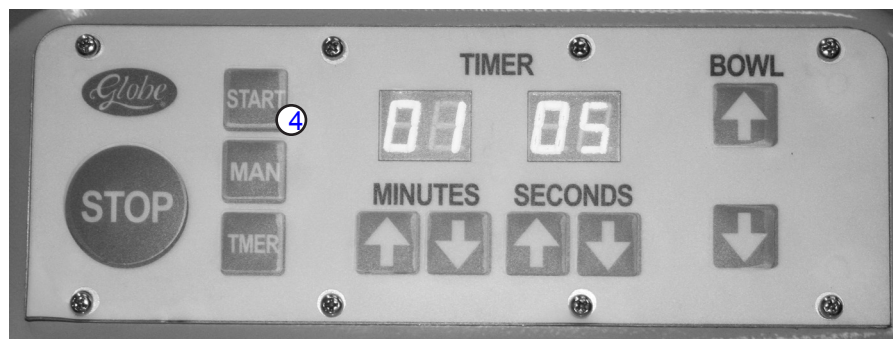


**ATTENTION**

**Arrêtez TOUJOURS le mélangeur AVANT de changer la vitesse !**

**REMARQUE :** Les modèles SPC62P et SPC80PL s'éteindront automatiquement si la vitesse est modifiée lorsque le mélangeur est en marche.

## Mode d'emploi



4. Après avoir appuyé sur la touche START, les valeurs de la durée de mélange commenceront à diminuer.

La minuterie et le mélangeur peuvent être interrompus à tout moment en appuyant sur la touche STOP. Si le cycle de la minuterie est interrompu et que le mélangeur n'a pas encore terminé le temps de mélange programmé, le cycle de mélange peut être poursuivi là où il s'était arrêté en appuyant sur la touche START.

**REMARQUE :** Si un cycle est interrompu en ouvrant le garde-bol ou changeant la vitesse du mélangeur, le mélangeur s'arrête. Après que le garde-bol et le levage du bol sont fermés et verrouillés, vous pouvez appuyer sur la touche START pour continuer la durée programmée.

Pour ajouter des minutes ou des secondes à une durée de mélange, ARRÊTEZ le mélangeur, appuyer sur TMER et réglez la durée du cycle de mélange.

Appuyez sur la touche START pour recommencer à mélanger.

5. À la fin d'un cycle de mélange à durée déterminée, la minuterie compte à rebours jusqu'à "00" minutes et "00" secondes, le mélangeur s'arrête, l'afficheur affiche la durée du dernier cycle de mélange.
6. Pour commencer un autre cycle de mélange avec la même durée que le mélange précédent, appuyez sur la touche START.

Si la durée du cycle de mélange doit être ajustée vers le haut ou vers le bas, programmez une nouvelle durée, puis appuyez sur la touche START pour commencer à mélanger.

La minuterie du mélangeur sera toujours remise à la dernière durée de mélange programmée, sauf si l'alimentation électrique du mélangeur est interrompue. Si l'alimentation électrique est interrompue, la durée de mélange devra être reprogrammée.

# Instructions de nettoyage



- Diluez le détergent selon les instructions du fournisseur.
- **ÉVITEZ** d'arroser ou de laver à la pression toute partie du mélangeur.
- N'utilisez **JAMAIS** un tampon à récurer, de la laine d'acier ou un matériau abrasif pour nettoyer le mélangeur.
- N'utilisez **JAMAIS** de l'eau de Javel (hypochlorite de sodium) ou un produit de nettoyage contenant de l'eau de Javel.
- Retirez **TOUJOURS** l'agitateur après chaque lot car l'agitateur peut se coincer sur l'arbre et être difficile à retirer.



**Tout le batteur mélangeur, y compris les pièces amovibles, doit être soigneusement nettoyé et désinfecté conformément aux procédures définies par votre département local de la santé et aux ServSafe Essentials publiés par la National Restaurant Association Educational Foundation (NRAEF). Visitez [www.servsafe.com](http://www.servsafe.com) pour plus de détails.**



**Il est extrêmement important de désinfecter le mélangeur et de suivre les instructions sur le récipient de désinfectant quaternaire pour assurer une désinfection adéquate.**



**DÉBRANCHEZ TOUJOURS L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DU BATTEUR MÉLANGEUR AVANT DE LE NETTOYER.**

## NETTOYAGE RECOMMANDÉ

PIÈCE	ACTION REQUISE	FRÉQUENCE
Agitateurs	Lavez à la main avec un savon doux et de l'eau, rincez, séchez et désinfectez.	Nettoyez après chaque utilisation
Garde-bol détachable	Lavez à la main avec un savon doux et de l'eau, rincez, séchez et désinfectez ou lavez dans le lave-vaisselle.	Nettoyez après chaque utilisation
Bol	En utilisant une éponge ou un chiffon, un savon doux et de l'eau, appliquez de la pression pour assurer que le bol est propre, rincez, séchez et désinfectez. Le bol peut également être lavé dans un lave-vaisselle.	Nettoyez après chaque utilisation
Protection anti-éclaboussures	Lavez à la main avec un savon doux et de l'eau, rincez, séchez et désinfectez.	Nettoyez après chaque utilisation
Support du bol	Lavez à la main avec un savon doux et de l'eau, rincez, séchez et désinfectez.	Chaque jour
Arbre planétaire	Essuyez avec un chiffon propre et humide, séchez et désinfectez. Appliquez une petite quantité d'huile Globe (huile minérale) sur l'arbre planétaire après le nettoyage.	Nettoyez après chaque utilisation
Extérieur	Lavez à la main avec un savon doux et de l'eau, rincez, séchez et désinfectez. N'utilisez PAS de boyau d'arrosage !	Chaque jour
Intérieur du moyeu	Essuyez avec un chiffon propre et humide, séchez et désinfectez.	Chaque jour

## Points importants

Votre mélangeur Globe vous offrira des années de service continu si vous faites ce qui suit :

### Installation

- N'utilisez pas de rallonge pour brancher l'appareil à l'alimentation électrique.
- Assurez-vous que tous les appareil triphasés (reportez-vous à la plaque signalétique) tournent dans le sens de la flèche à l'avant de l'appareil.

### Utilisation

- Éteignez le mélangeur avant de changer de vitesse.
- Conformez-vous au tableau des capacités pour mélanger de la pâte. Reportez-vous au chapitre Tableau des capacités.
- Utilisez uniquement la première (1) vitesse pour mélanger de la pâte. La 2ème vitesse ne doit jamais être utilisé avec 50% AR ou moins, à l'exception du SPC60. Le modèle SPC60 nécessite une réduction de 50% des quantités à mélanger en deuxième vitesse avec de la pâte de 50% AR.
- Si l'appareil s'éteint pendant le mélange (déclenchement de la protection de surcharge), réduisez la taille du lot.

### Entretien

## Entretien recommandé

PIÈCE	ACTION REQUISE	FRÉQUENCE
Tiges coulissantes du bol	Appliquer l'huile Globe (huile minérale) sur les glissières du bol. Levez et abaissez le bol pour répartir l'huile sur les tiges.	S'il devient difficile de lever ou d'abaisser le bol.
Jauge d'huile des engrenages (SPC62P et SPC80PL seulement)	Contactez un technicien Globe autorisé pour changer l'huile.	Une fois par an. Lorsque la jauge d'huile indique que l'huile est en dessous de la moitié du cercle.

# Tableau des capacités

Les capacités maximales suivantes sont seulement fournies à titre indicatif. Divers facteurs tels que le type de farine utilisée, la température de l'eau utilisée et d'autres conditions peuvent nécessiter une réduction de la taille du lot.

Produit	Agitateur et vitesse	SPC5	SPC8	SPC10	SPC20	SPC25	SPC30/ SPC30P	SPC40	SPC60	SPC62P	SPC80PL
Pâte à gaufre ou crêpes	Batteur plat	1,9 l	2,8 l	4,7 l	7,6 l	9,5 l	11,35 l	15,1 l	22,7 l	----	28,4 l
Crème fouettée	Fouet	1,9 l	1,9 l	1,9 l	3,8 l	4,7 l	5,7 l	8,5 l	11,35 l	----	15,1 l
Purée de pommes de terre	Batteur plat	1,8 kg	1,8 kg	3,6 kg	6,8 kg	8,1 kg	10,4 kg	13,6 kg	18,1 kg	----	22,6 kg
Blancs d'œufs	Fouet	0,35 l	0,35 l	0,94 l	0,94 l	1,2 l	1,4 l	1,65 l	1,9 l	----	1,9 l
Meringue (Qté d'eau)	Fouet	0,11 l	0,23 l	0,35 l	0,7 l	0,82 l	0,94 l	1,2 l	1,65 l	----	2,8 l
Pâte à donut levée (65% AR) *◆	Crochet à pétrir 1ère et 2ème	0,9 kg	0,9 kg	2 kg	4 kg	5,4 kg	6,8 kg/ 9 kg	11,3 kg	27,2 kg	34 kg	36,2 kg
Pâte à pain lourde (55% AR) *◆	Crochet à pétrir 1ère uniquement	1,8 kg	1,3 kg	3,4 kg	6,8 kg	9 kg	13,6 kg 15,8 kg	18,1 kg	31,5 kg	34 kg	36,2 kg
Pâte à pain et petits pains (60% AR) *◆	Crochet à pétrir 1ère uniquement	2,2 kg	2,2 kg	5,7 kg	11,3 kg	11,3 kg	20,4 kg	27,2 kg	36,2 kg	40,8 kg	40,8 kg
Pâte à pizza, fine (40% AR) *◆□	Crochet à pétrir 1ère uniquement	1,3 kg	0,9 kg	2,2 kg	4 kg	5,4 kg	7,2 kg/ 11,3 kg	13,6 kg	18,1 kg (1ère)	22,6 kg 15,8 kg (2ème)	22,6 kg
Pâte à pizza, moyenne (50% AR) *◆□	Crochet à pétrir 1ère uniquement	1,8 kg	1,8 kg	2,2 kg	4,5 kg	6,8 kg	11,3 kg/ 16,3 kg	18,1 kg	31,5 kg (1ère) 15,8 kg (2ème)	36,2 kg (1ère) 27,2 kg (2ème)	40,8 kg
Pâte à pizza, épaisse (60% AR) *◆	Crochet à pétrir 1ère uniquement	2,2 kg	2,2 kg	4,5 kg	9 kg	11,3 kg	18,1 kg/ 20,4 kg	22,6 kg	31,5 kg	40,8 kg	45,3 kg
Glaçage fondant	Batteur plat	1,8 kg	1,3 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	2,2 kg	2,7 kg	4,5 kg	9 kg	11,3 kg	13,6 kg	18,1 kg	27,2 kg	----	40,8 kg
Pâte à tarte	Batteur plat	2,2 kg	1,8 kg	4,5 kg	8,1 kg	9,9 kg	12,2 kg	15,8 kg	22,6 kg	27,2 kg	31,5 kg
Pâtes, nouilles aux œufs	Crochet à pétrir	0,45 kg	0,9 kg	1,3 kg	2,2 kg	2,7 kg	3,6 kg/ 6,8 kg	7,7 kg	15,8 kg	18,1 kg	22,6 kg

\* **REMARQUE :** La capacité du mélangeur dépend de la teneur en humidité de la pâte. Lorsque vous mélangez de la pâte (pizzas, pain, ou bagel) vérifiez votre ratio d'absorption %AR ! % AR = poids de l'eau divisé par le poids de la farine.

Les capacités énumérées ci-dessus sont basées sur une farine à la température ambiante et une température d'eau de 21 °C.

**REMARQUE :** (1 gallon d'eau US pèse 3,78 kg).

✕ Durée maximale de mélange - 7 minutes

• Si vous utilisez une farine à haut taux de gluten, réduisez les quantités de 10%.

◆ Si vous utilisez de la farine réfrigérées, de l'eau en-dessous de 21 °C, de la glace, réduisez les quantités de 10%.

□ La 2ème vitesse ne doit jamais être utilisé avec 50% AR ou moins, à l'exception du SPC60. Le modèle SPC60 nécessite une réduction de 50% des quantités à mélanger en 2ème vitesse avec de la pâte de 50% AR.

**N'utilisez pas d'accessoires sur le moyeu lors du mélange !**

# Dépannage

Problème	Causes possibles	Mesure à prendre
Le mélangeur ne fonctionne pas.	Garde-bol n'est pas en position fermée.	Tournez le garde-bol vers la droite jusqu'à ce qu'il soit complètement fermé.
	Le bol n'est pas levé.	Levez le bol dans sa position la plus haute.
	L'alimentation n'est pas connectée correctement.	Vérifiez toutes les connexions électriques. Branchez dans une prise sous tension. <i>(N'utilisez pas de rallonge !)</i> Testez la prise avec un autre article.
	Le disjoncteur du bâtiment s'est déclenché.	Vérifiez le boîtier à disjoncteurs.
	La surcharge du moteur s'est déclenchée.	<u>Modèle SPC25 et plus petits</u> : Appuyez sur la touche STOP, puis appuyez sur le bouton de réinitialisation situé à l'arrière du mélangeur. <u>Modèles plus grands</u> : Attendez <b>deux</b> minutes, puis appuyez sur START pour redémarrer le mélangeur. <i>(Si la surcharge continue à se déclencher, réduisez la taille des lots et/ou ajustez la recette !)</i>
	La vitesse n'est pas enclenchée.	Enclenchez tout à fait la vitesse. <i>(Le mélangeur ne fonctionnera pas si le levier de commande de vitesse est positionné entre deux vitesses)</i>
Le batteur mélangeur s'arrête pendant le cycle de mélange.	La surcharge du moteur s'est déclenchée.	<u>Modèle SPC25 et plus petits</u> : Appuyez sur la touche STOP puis appuyez sur le bouton de réinitialisation de surcharge situé à l'arrière du mélangeur. <u>Modèles plus grands</u> : Attendez <b>deux</b> minutes, puis appuyez sur START pour redémarrer le mélangeur. <i>(Si la surcharge continue à se déclencher, réduisez la taille des lots et/ou ajustez la recette !)</i>
	Courroie de transmission endommagée ou cassée.	Contactez un technicien pour remplacer la courroie.
	La vitesse a été changée cours de mélange, SPC80PL seulement.	Remplacez le levier de commande de vitesse sur une position de vitesse pour le modèle et redémarrez le mélangeur.
Le mélangeur est bruyant.	Le batteur mélangeur n'est pas installé sur une surface plane.	Ajustez la surface ou déplacez le batteur mélangeur. Assurez-vous que les pieds en caoutchouc sont installés.
	Le bol n'est pas assis correctement ou attaches ne sont pas en place.	Assurez-vous que le bol est correctement assis dans le berceau et que les poignées de serrage sont verrouillées.
	L'agitateur n'est pas installé correctement.	Retirez et attachez l'agitateur dans sa position correcte.
	Surcharge du bol.	Réduisez la taille du lot. Reportez-vous au <i>chapitre Tableau des capacités</i> .
	Courroie endommagée ou usée.	Remplacez la courroie
Garde de protection grippé (ne se déplace pas librement).	Nettoyez et lubrifiez le fourreau de glissement.	Un technicien doit descendre l'assemblage planétaire pour accéder au fourreau. Contactez un technicien.
Agitateurs ne s'installent pas facilement sur l'arbre planétaire.	Manque de lubrification et / ou de nettoyage de l'arbre planétaire.	Essayez l'arbre planétaire avec un chiffon propre et humide et lubrifiez l'arbre avec de l'huile minérale ou de la graisse de qualité alimentaire.
L'afficheur ne s'allume pas.	Pas d'alimentation électrique de l'appareil	Vérifiez la source d'alimentation
	Fusible interne grillé	Appelez le service à la clientèle

# Dépannage

Problème	Causes possibles	Mesure à prendre
Le temps de mélange est trop long	Mélangeur triphasé mal câblé	Les agitateurs doivent tourner dans le sens horaire autour de bol. Sinon, un électricien doit recabler
	La taille du lot est trop petite	Augmentez la taille du lot <u>ou</u> utilisez un adaptateur pour un plus petit bol. ( <i>Contactez votre revendeur pour l'achat</i> )
	Portions <u>ou</u> températures de recette incorrectes.	Conformez-vous aux instructions sur les portions et températures de la recette.
Le levier de levage du bol colle ou ne fonctionne pas.	Manque de lubrification sur les glissières du bol	Lubrifiez les glissières du bol avec de l'huile minérale ou de la graisse de qualité alimentaire. S'il reste collant, un technicien doit nettoyer le mécanisme de levage du bol.
Une ou plusieurs vitesses ne fonctionnent pas	Courroie cassée	Un technicien doit remplacer la courroie.
	Engrenage défectueux ou cassé.	Un technicien doit remplacer l'engrenage. <b>Arrêtez toujours le mélangeur avant de changer la vitesse !</b>
Le mélangeur ne mélange pas les charges moyennes ou lourdes.	Tension incorrecte ou faible	Contactez un électricien.
	Glissement de la courroie	Un technicien doit remplacer la courroie.
Fuite de résidu du moyeu	Moyeu contaminé en raison de l'accumulation de jus de viande et/ou de légumes (en particulier les tomates)	Un technicien doit retirer le moyeu et nettoyer l'intérieur. Pour éviter le problème, essuyez et séchez le moyeu après chaque utilisation. <i>*Remarque : L'acide des jus de tomate corrode/contamine les pièces intérieures ! Ne mélangez pas de tomates dans le hachoir à viande !</i>
Les agitateurs touchent le fond ou les parois du bol	Bol défectueux ou bosselé	Enlevez les bosses ou remplacez le bol.
	Agitateur défectueux	Remplacez l'agitateur.
Fils de fouet cassés	Taille du lot trop grande. Ajustez la recette.	Réduisez la taille du lot. <i>Reportez-vous au chapitre Tableau des capacités.</i> Mélangez trop ferme, vitesse trop élevée. Réduisez la vitesse.
	Un ustensile est tombé dans le bol pendant le mélange.	Arrêtez le mélangeur
Batteur plat cassé	Ingrédients trop froids ou trop grands (beurre congelé, fromage à la crème coupé en morceaux).	Attendez que les ingrédients atteignent la température ambiante avant de les mélanger. Réduisez la taille des morceaux.
Crochet à pétrir cassé	Taille du lot trop grande	Réduisez la taille du lot. <i>Reportez-vous au chapitre Tableau des capacités.</i> Ajustez la recette.
	Ingrédients trop froids ou trop grands	Attendez que les ingrédients atteignent la température ambiante avant de les mélanger. Réduisez la taille des morceaux.
Mélange remonte sur le crochet pétrisseur	Mélangeur triphasé mal câblé	Électricien pour recabler
Décoloration du mélange	Le bol n'a pas été bien nettoyé	Nettoyez le bol. <i>Reportez-vous aux Instructions de nettoyage.</i>
Le mélangeur émet un signal sonore lorsque la touche START est pressée	Garde-bol n'est pas en position fermée.	Tournez le garde-bol vers la droite jusqu'à ce qu'il soit complètement fermé.
	Le bol n'est pas levé.	Levez le bol dans sa position la plus haute.

En cas d'une panne de courant, l'appareil s'arrête et l'affichage de la minuterie n'est pas éclairé. Une fois le courant rétabli, la minuterie affichera la dernière durée programmée. Appuyez sur la touche START pour commencer à mélanger.

## Garantie limitée du batteur mélangeur

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 **2** ans. La garantie entre en vigueur à la date d'expédition de l'usine à un utilisateur final, ou jusqu'à **6** mois après l'expédition de l'usine à un revendeur ou distributeur. Le paiement par GFE d'un entretien sous garantie nécessite une autorisation préalable de l'entretien. Contactez le service d'assistance technique de Globe pour prévoir un entretien.

CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTES AUTRES GARANTIES, EXPLICITES OU IMPLICITES.  
GFE DÉCLINE EXPRESSÉMENT TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU TOUTE GARANTIE EXPLICITE OU IMPLICITE DE CONVENANCE 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 donnée aux concessionnaires ultérieurs.

Cette garantie ne couvre pas les pannes provoquées par : 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. Enregistrez votre appareil en ligne à [www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form](http://www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form)

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

1. Catastrophes naturelles, incendie, dégâts des eaux, vandalisme, 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 consommables. (Comprend le bol, le batteur plat, le fouet, le crochet à pétrir en spirale).
8. Nettoyage de l'appareil.
9. Mauvaise utilisation ou abus.

LES DISPOSITIONS DE GARANTIE CI-DESSUS CONSTITUENT UNE DÉCLARATION COMPLÈTE ET EXCLUSIVE ENTRE L'ACHETEUR ET LE VENDEUR. GFE N'ASSUME ET N'AUTORISE AUCUNE PERSONNE À ASSUMER EN SON NOM TOUTE AUTRE OBLIGATION OU RESPONSABILITÉ LIÉE À CET APPAREIL.

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

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

