

Manuel d'utilisation

CÂBLAGE/MONTAGE DIRECTS RAMPES CHAUFFANTES ET D'ÉCLAIRAGE CAYENNE®



Merci d'avoir acheté cet appareil de transformation des aliments Vollrath. Avant d'utiliser cet appareil, lisez et familiarisez-vous avec le mode d'emploi et les consignes d'utilisation qui suivent. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE. Conservez l'emballage et le carton d'origine. L'emballage devra être réutilisé pour expédier l'appareil si une réparation est nécessaire.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour garantir un fonctionnement sûr, lisez les avertissements suivants et comprenez leur signification. Ce manuel contient des consignes de sécurité, présentées ci-dessous. Lisez-les attentivement.

AVERTISSEMENT

Un avertissement indique la présence d'un danger qui *peut* causer des blessures graves, un décès ou des dégâts matériels importants s'il est ignoré.

ATTENTION

Une mise en garde indique la présence d'un danger qui *causera* ou *pourra causer* des blessures mineures ou des dégâts matériels si elle est ignorée.

REMARQUE

Une remarque signale des informations importantes sur l'installation, l'utilisation et la maintenance mais ne présentant pas de danger.

Pour votre sécurité !

Ces consignes de sécurité doivent être suivies à tout moment sous peine de blessures ou de dégâts matériels.

Pour réduire le risque de blessures et d'endommagement de l'appareil :

- La tension d'alimentation doit correspondre à la tension nominale sur la plaque signalétique.
- Cet appareil doit uniquement être utilisé en position horizontale..
- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- N'utilisez pas l'appareil sans le surveiller.

INSTALLATION

	AVERTISSEMENT
	Risque d'incendie. N'installez pas l'appareil à proximité d'un matériau combustible. Ne placez pas de matériau combustible sous ou sur l'appareil. Risque de décoloration ou de combustion.

	AVERTISSEMENT
	Risque d'électrocution. Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution. L'appareil doit être installé par un personnel qualifié conformément à tous les décrets locaux et nationaux. N'utilisez pas de cordon d'alimentation endommagé.

- N'utilisez pas de rallonges électriques, barrettes d'alimentation ou parasurtenseurs avec cet appareil.
- Installez le réchaud aux distances spécifiées à la section **Installation** de ce manuel. Distance minimum des surfaces suivantes :
 Environnement combustible 12.7 cm des côtés 5.1 cm du haut
 Environnement non combustible 2.5 cm d/côtés 2.5 cm du haut
 Retrait par rapport au bord du passage des plats 20.3 cm de tout bord
- Les appareils exigeant un câblage pour l'installation doivent suivre les normes du Code électrique national (CEN) et les décrets locaux.
- Utilisez seulement des ampoules conformes aux normes NSF et spécialement conçues pour les zones de service des aliments. Le bris d'ampoules en verre non traité risque de causer des blessures ou de contaminer les aliments.
- Ne placez pas de matières ou ne laissez pas de matières combustibles entrer en contact avec le réchaud.
- Cet appareil ne contient pas de pièces réparables par l'utilisateur ; contactez un agent agréé par Vollrath pour toute réparation.
- Un agent technique agréé devra utiliser des pièces détachées Vollrath authentiques sous peine d'annulation de la garantie et de danger.
- Ne vaporisez pas les commandes ou l'extérieur de l'appareil avec des liquides ou des produits nettoyants.
- Les appareils exigeant un coupe-circuit de plus de 20 A devront avoir un circuit séparé pour le circuit d'éclairage inférieur à 20 A.

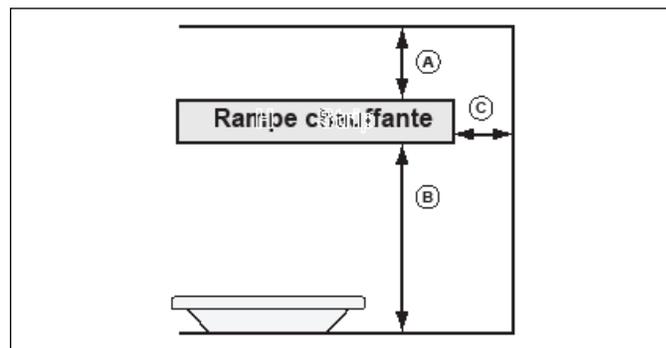
FONCTION ET OBJET

Cet appareil a été conçu pour maintenir les aliments aux températures de service adéquates. Les stations pour aliments chauds ne sont pas prévues pour la cuisson d'aliments crus ou la remise en température de plats préparés. Les aliments doivent être préparés et placés dans les stations pour aliments aux températures correctes.

DÉBALLAGE ET INSTALLATION INITIALE

Enlevez avec précaution les caisses et le matériel d'emballage de l'appareil. Jetez tout le matériel d'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil doit être installé par un personnel qualifié, conformément aux codes électriques. Pour un fonctionnement sûr, les distances suivantes doivent être maintenues entre l'appareil et les surfaces avoisinantes. Il est recommandé de s'y prendre au moins à deux pour installer ce réchaud.



Dégagements minimums		Simple surface non combustible	Simple surface combustible	Double surface non combustible	Double surface combustible	
A	Du haut de la rampe à la surface au-dessus (min.)	2.5 cm (1 po)	5.1 cm (2 po)	2.5 cm (1 po)	5.1 cm (2 po)	
B	Du bas de la rampe à la surface en dessous	Basse puissance	20.3 cm (8 po)	27.9 cm (11 po)	33.0 cm (13 po)	40.6 cm (16 po)
		Moyenne puissance	27.9 cm (11 po)	33.0 cm (13 po)	45.7 cm (18 po)	50.8 cm (20 po)
		Haute puissance	40.6 cm (16 po)	40.6 cm (16 po)	60.9 cm (24 po)	63.5 cm (25 po)
C	Du côté de la rampe à la surface adjacente (minimum)	2.5 cm (1 po)	12.7 cm (5 po)	2.5 cm (1 po)	12.7 cm (5 po)	

Retrait par rapport à l'ouverture sur le modèle à passage de plats : 20.3 cm (8 po) maximum



REMARQUE :

Cet appareil doit être installé à un endroit qui ne sera pas affecté par la chaleur qu'il dégage. Les dommages subis par les comptoirs à surface pleine ou autres matériaux situés dans la zone de chauffe de ce produit ne sont pas couverts par la garantie.

INSTALLATION DE LA GARNITURE KOOL-TOUCH®

L'option de garniture Kool-Touch® est expédiée séparément. Elle devra être installée sur le réchaud. Nous recommandons l'installation de cette option avant le montage de l'appareil.

1. En commençant sur le côté sans boîtier de commande (A), glissez le panneau Kool-Touch® (B) en position à partir d'une extrémité du réchaud. Glissez le panneau Kool-Touch® dans la gorge (C) sur le côté de l'appareil jusqu'à ce qu'il soit en place. (Les appareils mis bout à bout exigeront deux pièces coupées à la bonne longueur.) Voir la figure 1.

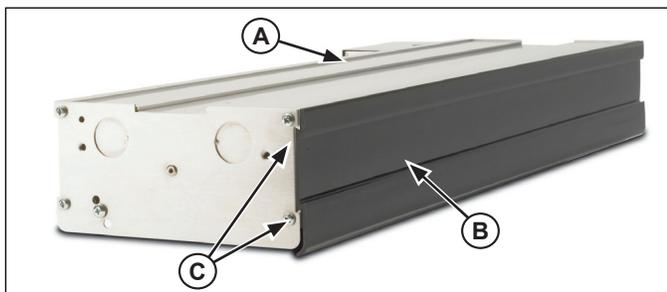


Figure 1. Installation des panneaux Kool-Touch.

2. Le panneau à placer côté de l'appareil qui porte le boîtier de commande devra être coupé. Mesurez zone à couvrir avec le panneau Kool-Touch®.
3. Marquez la longueur à couvrir sur le panneau Kool-Touch®.
4. Placez un chiffon doux humecté sous l'extrémité du panneau Kool-Touch® à couper pour éviter que le panneau Kool-Touch® ne raye ou ne glisse durant la coupe.
5. À l'aide d'une scie à métaux munie d'une lame en plastique ou en métal fine, coupez lentement le panneau à la bonne longueur.
6. Installez le panneau sur le réchaud de la même manière que sur le côté opposé.

INSTALLATION SUPERPOSÉE

Les supports de fixation superposée s'achètent en option pour les appareils à câblage direct. Les supports sont disponibles dans des longueurs de 2.5 ou 5.1 cm (1 ou 2 po). Les modèles doubles exigent deux jeux de supports.

REMARQUE :

Les supports de fixation superposée ne pourront pas être utilisés avec des appareils de plus de 1.8 m (72 po) de longueur.

1. Accédez à la zone d'installation du réchaud et marquez l'emplacement des supports de fixation centraux. Assurez-vous que le matériau sur lequel l'appareil sera fixé pourra supporter son poids.
2. Fixez le support de fixation superposée (A) aux trous de fixation (B) à l'aide des rondelles d'arrêt (C) et des vis (D). Reprenez à l'autre extrémité. Voir la figure 2.

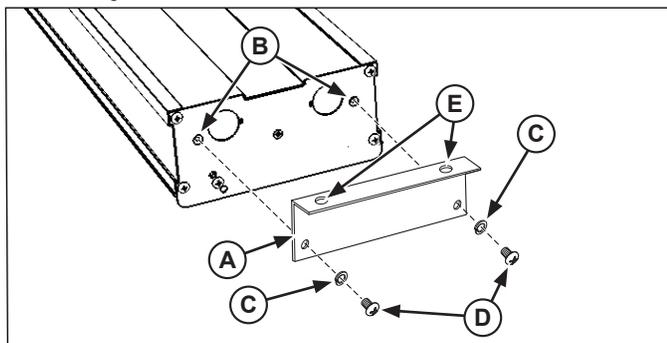


Figure 2. Installation des supports de fixation superposée.

3. Montez les supports et l'appareil sur une surface adaptée en utilisant les trous (E) et la visserie adaptée.

INSTALLATION DES SUPPORTS CENTRAUX

Les supports de fixation superposée s'achètent en option pour les appareils à câblage direct. Les supports sont disponibles dans des longueurs de 2.5 ou 5.1 cm (1 ou 2 po). Les installations en double exigent des supports sur chaque appareil.

REMARQUE :

Pour les appareils de plus de 1.8 m (72 po), trois (3) points de fixation minimum comprenant les deux extrémités et le centre doivent être utilisés.

1. Accédez à la zone d'installation du réchaud et marquez l'emplacement des supports de fixation centraux. Assurez-vous que le matériau sur lequel l'appareil sera fixé pourra supporter son poids.
2. Pour un maximum de stabilité, les supports doivent être placés près des extrémités du réchaud.
3. Montez le support de suspension (A) avec la découpe en T, aux endroits identifiés à l'étape 1. Figure 3.

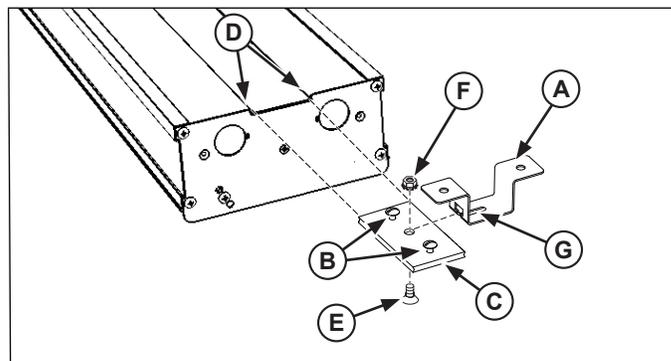


Figure 3. Installation des supports de fixation centraux

4. Desserrez les deux vis (B) au centre des plaques de gorge (C), assez loin pour qu'elles ne dépassent pas du dessous de la plaque.
5. Glissez les plaques de gorge (C) dans la gorge (D) sur le dessus de l'appareil.
6. Mesurez la distance des points centraux des supports de suspension (A) et glissez les plaques de gorge (C) dans la gorge (D) sur le dessus de l'appareil pour que les vis centrales (E) de la plaque de gorge (C) corresponde à la distance entre le centre de la découpe en T (G) dans les supports (A).
7. Serrez les deux vis extérieures (B) dans la plaque de gorge (C) pour verrouiller la plaque de gorge en position.
8. Desserrez l'écrou (F) au centre de la plaque de gorge (C), mais NE L'ENLEVEZ PAS
9. Soulevez le réchaud et alignez l'écrou (F) au centre de la plaque de gorge (C) sur la découpe en T dans le support (A) monté à l'étape 2.
10. Glissez l'écrou (F) la découpe en T et SERREZ L'ÉCROU pour maintenir le réchaud en place. L'ÉCROU DOIT ÊTRE SERRÉ POUR ÉVITER QUE L'APPAREIL NE GLISSE DU SUPPORT.

INSTALLATION SUSPENDUE PAR CHAÎNE

REMARQUE : Les appareils de plus de 1.8 m (72 po) de longueur doivent utiliser le point de fixation central.

1. L'appareil est expédié avec des pattes de fixation (A) à chaque extrémité de l'appareil. Pour les appareils de plus de 1.8 m (72 po), trois (3) points de fixation minimum comprenant les deux extrémités et le centre du réchaud doivent être utilisés. Voir la figure 4.
2. Desserrez les vis (B) qui fixent les pattes en position mais ne les enlevez pas. Tournez les pattes (A) pour les redresser et attachez la chaîne aux trous (C). La chaîne doit soutenir uniformément chaque côté de chaque extrémité de l'appareil.

- Suspendez la chaîne à un point de suspension approprié au-dessus de la zone à garder chaude. Assurez-vous que le point de suspension est adéquate pour le poids total de l'appareil et de la chaîne.
- Ajustez la hauteur du réchaud en veillant à ce que l'appareil soit à l'horizontale et que chaque point soutienne uniformément le poids de l'appareil.
- Serrez les vis (B) pour fixer les pattes.

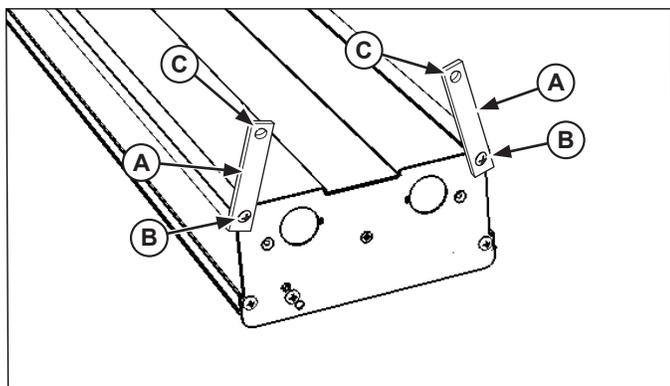


Figure 4. Installation suspendue par chaîne.

FIXATION À DISTANCE DES COMMANDES

REMARQUE : Les installations doivent se faire conformément aux réglementations du Code électrique national (CEN).

Les boîtiers de commande doivent être solidement montés aux surfaces à l'aide de la visserie appropriée. Montez le(s) boîtier(s) de commande de manière à ce qu'on ne puisse pas les cogner ou les allumer/éteindre accidentellement.

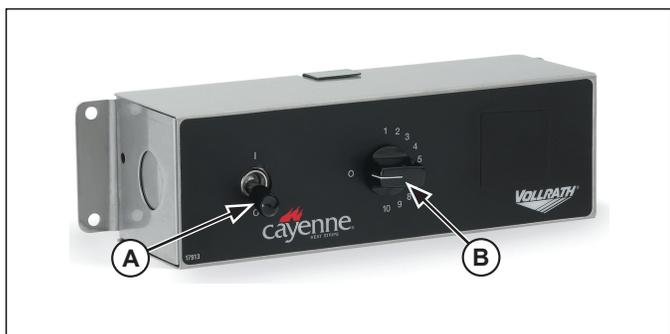


Figure 5. Panneau de commande avec interrupteur et sélecteur.

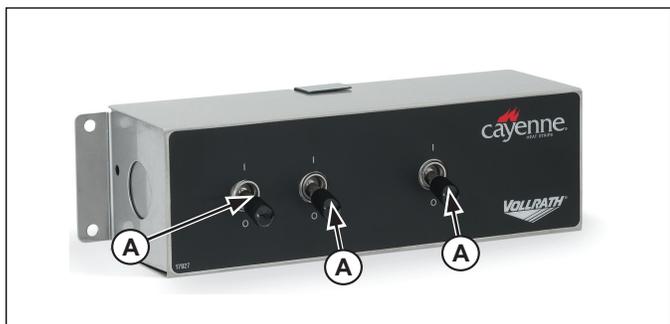


Figure 6. Panneau de commande avec interrupteurs

- (A) INTERRUPTEUR DE MARCHÉ/ARRÊT** à bascule. Placez l'interrupteur à bascule en position relevée pour mettre en marche. Abaissez-le pour éteindre. Les interrupteurs peuvent activer les éléments chauffants ou les éclairages.
- (B) SÉLECTEUR.** Tournez le SÉLECTEUR (sortez-le du 0) pour activer la commande. Tournez à la température souhaitée.

OPERATION

	AVERTISSEMENT
	<p>Risque de brûlure. Ne touchez pas les surfaces de chauffe ou le liquide quand l'appareil chauffe ou fonctionne. Les aliments, les surfaces, la vapeur et les liquides chauds peuvent causer des brûlures. Utilisez des gants, gants de four ou maniques pour saisir les bacs, assiettes et équipements chauds.</p>

	AVERTISSEMENT
	<p>Risque d'incendie. N'installez pas l'appareil à proximité d'un matériau combustible. Ne placez pas de matériau combustible sous ou sur l'appareil. Risque de décoloration ou de combustion.</p>

	AVERTISSEMENT
	<p>Risque d'électrocution. Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution. L'appareil doit être installé par un personnel qualifié conformément à tous les décrets locaux et nationaux. N'utilisez pas de cordon d'alimentation endommagé.</p>

REMARQUE : Certains récipients tels que des récipients en polystyrène ou en plastique risquent de fondre s'ils sont laissés dans la zone de chauffe. Par ailleurs, les aliments laissés dans la zone de chauffe risquent de commencer à se dessécher s'ils restent dans la zone de chauffe pendant longtemps.

- Veillez à ce qu'aucun matériau combustible n'entre en contact ou ne soit placé à proximité de l'appareil chauffant.
- Mettez les interrupteurs en position Marche ou tournez le SÉLECTEUR à la température souhaitée. Laissez préchauffer l'appareil pendant 15 minutes environ avant de mettre les aliments dans la zone de chauffe.
- Si l'appareil est équipé d'un éclairage, allumez les lampes.
- Placez les aliments à garder au chaud dans la zone de chauffe. Vérifiez régulièrement la température des aliments. Ajustez les commandes au besoin. Voir Remarque.

REMARQUE :

Surveillez de près la température des aliments pour maintenir la sécurité des aliments. Les services d'hygiène publique des États-Unis préconisent le maintien des aliments chauds à 60 °C (140 °F) minimum pour éviter la prolifération des bactéries. Maintenez l'eau et la température au niveau correct. Enlevez périodiquement le bac contenant les aliments et vérifiez le niveau d'eau. Ajoutez de l'eau au besoin.

- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, placez les interrupteurs en position Arrêt ou mettez le sélecteur à zéro (0). Éteignez les lampes.

RÉGLAGE DU RÉFLECTEUR THERMIQUE

Le réchaud est équipé d'un réflecteur thermique directionnel pour permettre à la zone de chauffe d'être dirigée au mieux en fonction de chaque application.

- Placez les interrupteurs en position Arrêt. Laissez complètement refroidir l'appareil avant de continuer.
- Assurez-vous que l'appareil est frais. Ceci est une mesure de sécurité qui permet en plus de déplacer le réflecteur plus facilement quand l'appareil est à température ambiante.



3. Enlevez les petites vis (A) des trous sur les plaques d'alignement terminales. Il y a une vis de chaque côté de la plaque terminale qui fixe le réflecteur. Voir la figure 7.

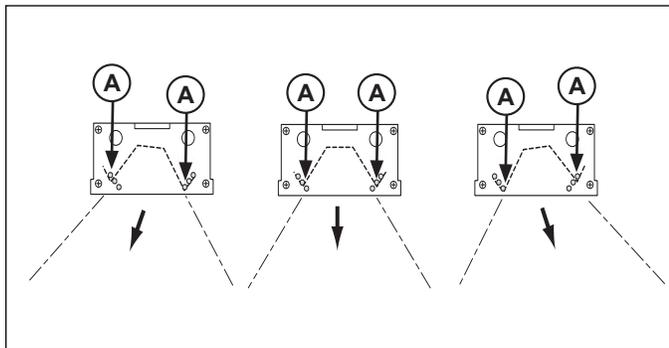


Figure 7. Positions du réflecteur.

1. Pivotez le réflecteur dans la direction souhaitée.
2. Vous avez le choix entre trois trous de vis d'alignement, situés sur l'extérieur de l'appareil. Aligned le trou de vis à l'extrémité réflecteur sur le trou approprié de la plaque terminale en fonction de la direction souhaitée pour le réflecteur.
3. Placez les vis à l'endroit approprié et serrez.

NETTOYAGE

TOUS LES MODÈLES

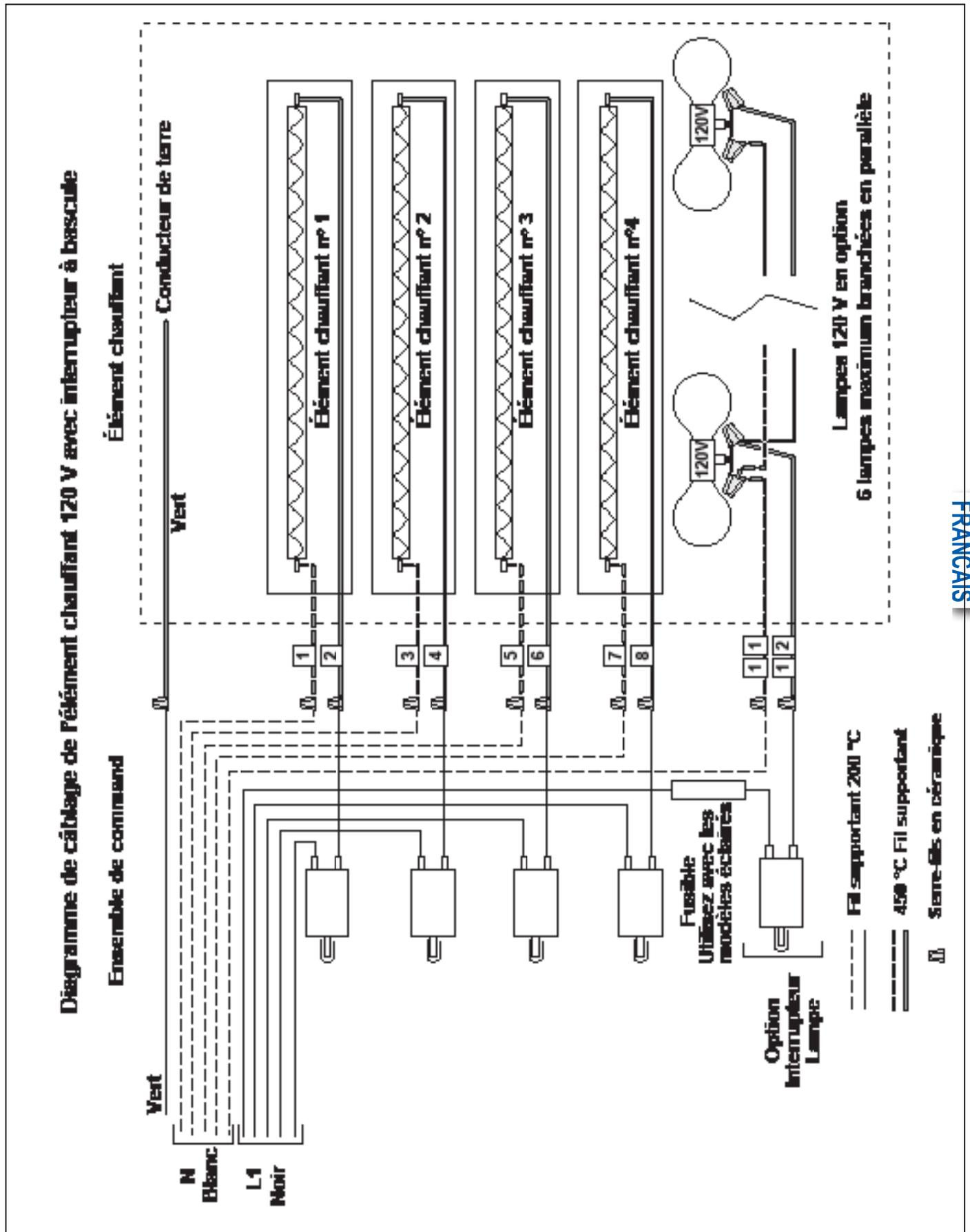
1. Placez les interrupteurs sur Arrêt. Éteignez les lampes. Laissez complètement refroidir l'appareil.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide propre.
3. N'utilisez pas de produits ou nettoyeurs abrasifs, ni de tampons récurants pour nettoyer l'appareil sous peine d'endommager la finition.
4. Essuyez bien tout résidu de savon doux ou de nettoyeurs chimiques. Les résidus risquent de corroder les surfaces de l'appareil.

DÉPANNAGE

Toutes les procédures doivent être confiées à des personnes qualifiées. Ceci inclut des agents techniques agréés par Vollrath ou un personnel spécialement formé au respect des codes locaux.

Problème	La cause en est peut-être.....	Mesure corrective
L'interrupteur de l'appareil est en position Marche, mais il ne chauffe pas.	L'appareil n'est pas alimenté.	Vérifiez la présence d'alimentation à la prise secteur. Réarmez le disjoncteur si nécessaire.
	Interrupteur défectueux.	Remplacez l'interrupteur.
	Problème de câblage ou d'élément chauffant.	Assurez-vous que tous les fils conducteurs sont en bon état. Assurez-vous que l'élément chauffant est correctement branché. Vérifiez l'élément chauffant et remplacez au besoin.
L'appareil est sous tension, mais il chauffe faiblement.	L'appareil est installé trop haut au-dessus de la zone de chauffe.	Remontez l'appareil en le plaçant plus bas, plus près de la zone de chauffe. Voir le tableau des distances de montage exigées.
	Circulation d'air froid excessive autour de la zone de chauffe ou de l'appareil.	Limitez ou déviez le mouvement d'air loin de la zone de chauffe ou de l'appareil.
Les interrupteurs grillent rapidement.	Alimentation électrique inadaptée (basse).	Assurez-vous que l'alimentation utilisée correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
	Vérifiez la hauteur d'installation. Si l'appareil est trop bas, il surchauffera.	Assurez-vous que l'appareil est installé comme préconisé à la section des distances de montage exigées dans ce manuel. Si l'appareil n'est pas à la bonne hauteur, remontez-le.

DIAGRAMME ÉLECTRIQUE DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS 120 V ~ INTERRUPTEUR



FRANCAIS

DIAGRAMME ÉLECTRIQUE DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS 208 À 240 V ~ SÉLECTEUR

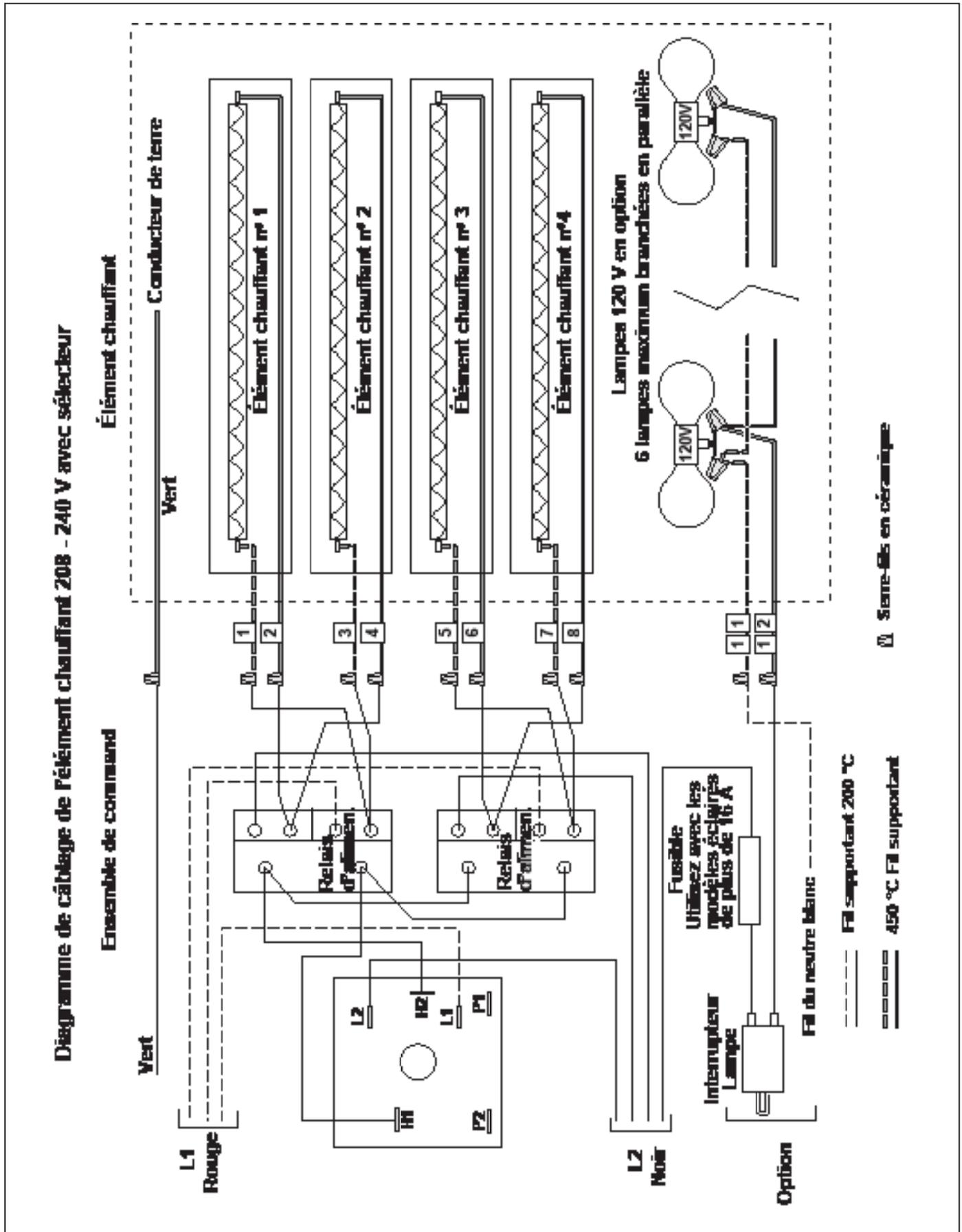
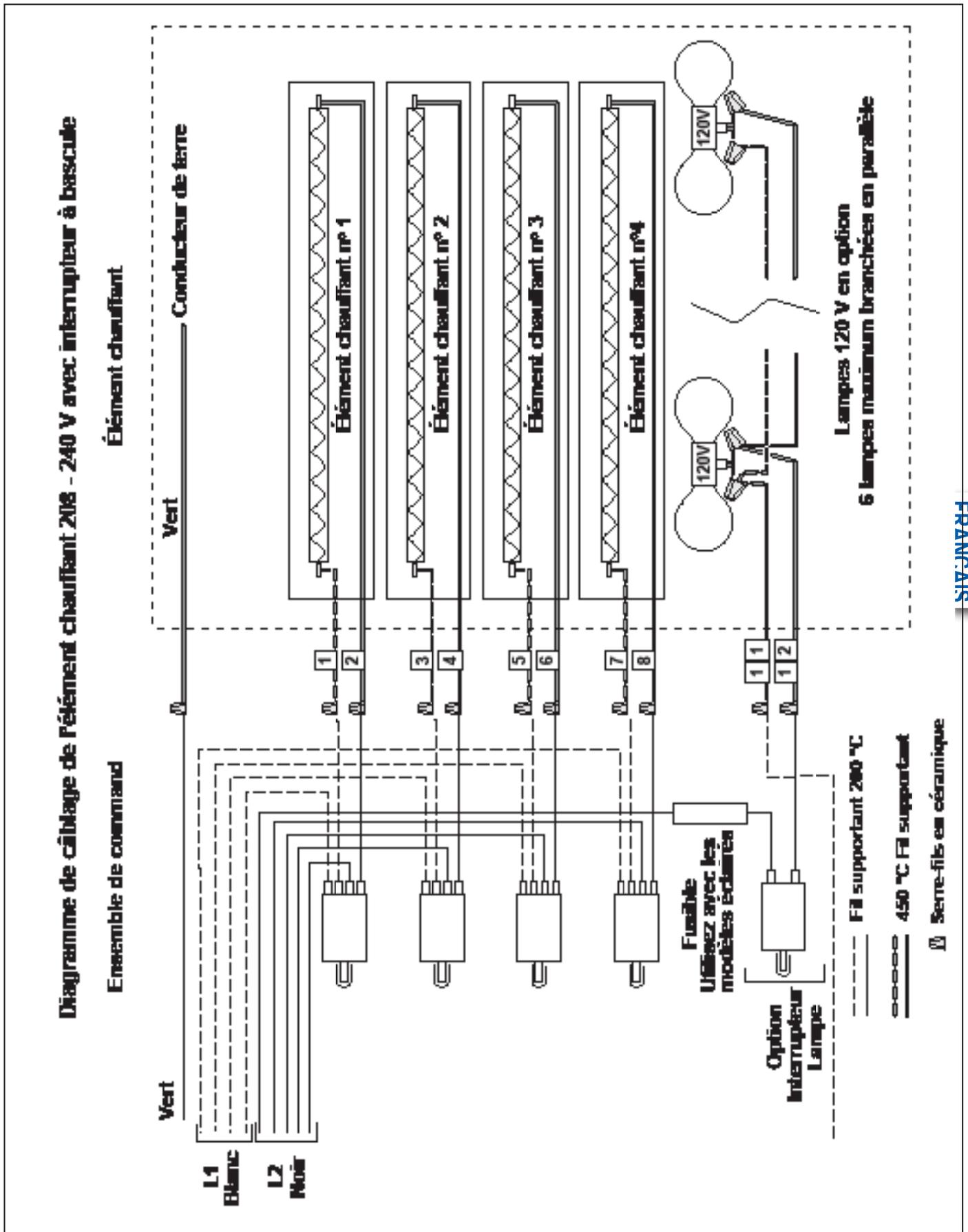


DIAGRAMME ÉLECTRIQUE DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS 208 À 240 V ~ INTERRUPTEUR



GARANTIE DE LA VOLLRATH Co. L.L.C.

La Vollrath Company L.L.C. garantit que les produits qu'elle fabrique et distribue seront dépourvus de vices de matériaux et de fabrication pendant une période d'un an, sauf dispositions contraires ci-dessous. La garantie court sur 12 mois à partir de la date d'installation initiale. (Reçu de l'utilisateur final)

1. Compresseurs de réfrigération – La période de garantie est de 5 ans.
2. Pièces détachées – La période de garantie est de 90 jours.
3. Poêles et articles de cuisson à revêtement – La période de garantie est de 90 jours.
4. Système de rivets EverTite™ – La garantie couvre les rivets desserrés seulement, à vie.
5. Rampes chauffantes Cayenne® – La période de garantie est de 1 an, plus une période de 1 an supplémentaire sur les pièces des éléments chauffants seulement.
6. Plaques de cuisson à induction Ultra et Professional – La période de garantie est de 2 ans.
7. Plaques de cuisson à induction Mirage et Commercial – La période de garantie est de 1 an.
8. Postes de travail à induction ServeWell® – La période de garantie est de 1 an pour la table et de 2 ans pour les inducteurs.
9. Trancheurs – La période de garantie est de 10 ans pour les engrenages et de 5 ans pour les courroies.
10. Mélangeurs – La période de garantie est de 2 ans.
11. Des prolongations de garantie sont disponibles au moment de la vente.
12. Mélangeurs Boxer – Garantie-échange de 1 an.
13. Vollrath – produits Redco – La période de garantie est de 2 ans.
14. Gammes de produits Optio / Arkadia – La période de garantie est de 90 jours.
15. Tous les produits anti-adhésifs (poêles et surfaces) – La période de garantie est de 90 jours pour les surfaces anti-adhésives.

Tous les produits de la collection Jacob's Pride®, y compris les suivants, sont assortis d'une garantie à vie :

- Cuillères à servir une pièce certifiées NSF
- Ustensiles Spoodle® certifiés NSF
- Cuillères ultra-solides certifiées NSF avec manche ergonomique
- Cuillères à arroser ultra-solides certifiées NSF
- Pelles extra-robustes à manche ergonomique
- Pincettes une pièce*
- Louches une pièce extra-robustes*
- Fouets à manche en nylon
- Écumoirs une pièce
- Batteries de cuisine Tribute®, Intrigue® et Classic Select®*

*La garantie Jacob's Pride® ne couvre pas le revêtement Kool-Touch®, les revêtements anti-adhésifs et les manches en silicone.

Articles vendus sans garantie :

- Lames de hachoirs à viande
- Ampoules de fours à convection et présentoirs d'aliments chauds
- Joints de porte de four
- Vitre de porte de four
- Vitre de vitrine/présentoir d'aliments chauds
- Étallonage et installation des équipements au gaz
- Lames de trancheuse / découpeuse en dés (préparation des aliments sur table) – Redco et Vollrath

CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU TACITE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE TACITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UNE UTILISATION PARTICULIÈRE.

Comme seule responsabilité de la Vollrath Company LLC et seul recours de l'acheteur, en cas de violation de garantie, la Vollrath Company LLC réparera ou, au choix, remplacera le produit ou le composant défectueux, gratuitement, aux exceptions près ci-dessous :

- Pour les compresseurs de réfrigération et la seconde année de garantie sur les rampes chauffantes Cayenne® et les mixeurs, la Vollrath Company LLC fournira uniquement la pièce de rechange ou réparée et l'acheteur sera responsable de tous les frais de main-d'œuvre encourus pour l'exécution de la réparation ou du remplacement.
- Pour faire jouer la garantie, l'acheteur devra retourner à la Vollrath Company LLC tout produit (sauf les équipements au gaz à installation permanente) pesant moins de 50 kg (110 lbs.) ou situé à un rayon de plus de 80 km (50 miles) d'un technicien certifié désigné par la Vollrath Company LLC pour effectuer les réparations sous garantie. Si un technicien Vollrath ne peut être contacté, consultez le site Web pour y trouver un centre de SAV. (Pour le poids et les dimensions du produit, reportez-vous au catalogue de produits.)
- Aucun recours ne sera disponible pour des produits qui ont été endommagés par accident ou négligence, suite à une mauvaise installation, par manque de supervision ou d'installation adéquate, pour cause d'utilisation, d'installation ou d'utilisation incorrecte contraire aux instructions d'installation et d'utilisation ou pour d'autres causes ne résultant pas de vices de matériel ou de défauts de fabrication. À la demande de l'acheteur, la Vollrath Company LLC réparera ou remplacera ces produits pour un prix raisonnable.
- Aucun recours ne sera proposé pour les trancheuses dont la lame n'a pas été affûtée (voir les instructions d'affûtage dans le manuel d'utilisation)
- Aucun recours ne sera proposé pour les mixeurs endommagés suite au changement d'engrenages pendant le fonctionnement ou la surcharge de l'appareil, comme déterminé par un technicien certifié Vollrath.
- Tout travail sous garantie doit être autorisé à l'avance par la Vollrath Company LLC. Pour des détails sur la procédure de réclamation sous garantie, voir le mode d'emploi et les consignes de sécurité fournies avec chaque produit.
- Aucun recours ne sera proposé pour un produit retourné qui s'avère conforme aux spécifications.
- Aucun recours ne sera proposé pour une garantie non enregistrée comme indiqué ci-dessous.

LIMITATION DE RESPONSABILITÉ :

LA VOLLRATH COMPANY LLC NE POURRA ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE DOMMAGES INDIRECTS OU ACCESSOIRES DE TOUTE SORTE, SUR LA BASE D'UNE NÉGLIGENCE OU AUTRE DÉLIT CIVIL, VIOLATION DE GARANTIE OU TOUT AUTRE PRINCIPE.



PROCÉDURE DE GARANTIE

Pour tous les appels de service sous garantie, la procédure et les informations suivantes sont obligatoires :

- Toutes les demandes sous garantie commenceront par un appel à l'assistance technique Vollrath (800-628-0832).
- Un professionnel de l'assistance technique essaiera de diagnostiquer le problème et fournira des détails sur la marche à suivre.
- Numéro de la personne qui appelle
- Adresse, ville et code postal
- Numéros de modèle et de série
- Date et justificatif (reçu) d'achat
- Nom du revendeur chez qui l'appareil a été acheté

REMARQUE : Vollrath n'acceptera pas les produits envoyés si la procédure correcte n'a pas été suivie.

Important :

POUR FAIRE UNE DEMANDE SOUS GARANTIE, VOUS DEVEZ ENREGISTRER VOTRE GARANTIE.

ENREGISTREZ VOTRE GARANTIE AUJOURD'HUI

EN LIGNE : Enregistrez votre produit en ligne sans attendre sur www.Vollrathco.com

PAS D'ACCÈS AU WEB : Si vous n'avez pas accès au Web, enregistrez-la en remplissant le formulaire d'enregistrement à envoyer par fax au bureau Vollrath Co. LLC du pays d'achat.

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE			
NOM DE L'ENTREPRISE			
NOM DU PRINCIPAL CONTACT		COURRIEL	
ADRESSE			
VILLE	PROVINCE	CODE POSTAL	
PAYS	TÉLÉPHONE	FAX	
MODEL	NUMÉRO D'ARTICLE		
NUMÉRO DE SÉRIE			
TYPE DE L'ENTREPRISE			
<input type="checkbox"/> Restaurant à service limité	<input type="checkbox"/> Restaurant à service complet	<input type="checkbox"/> Bars et tavernes	<input type="checkbox"/> Supermarché
<input type="checkbox"/> Libre-service	<input type="checkbox"/> Divertissement	<input type="checkbox"/> Hôtel/hébergement	<input type="checkbox"/> Companies aériennes
<input type="checkbox"/> Entreprises/industrie	<input type="checkbox"/> Écoles primaires/secondaires	<input type="checkbox"/> Universités	<input type="checkbox"/> Hôpitaux
<input type="checkbox"/> Soins au long cours	<input type="checkbox"/> Maison de repos	<input type="checkbox"/> Armée	<input type="checkbox"/> Prisons
MOTIF DE SÉLECTION DE NOTRE PRODUIT			
<input type="checkbox"/> Apparence	<input type="checkbox"/> Restaurant à service complet	<input type="checkbox"/> Disponibilités	<input type="checkbox"/> Recomman. du vendeur
<input type="checkbox"/> Libre-service	<input type="checkbox"/> Divertissement	<input type="checkbox"/> Prix	<input type="checkbox"/> Marque
AIMERIEZ-VOUS RECEVOIR LE CATALOGUE DE NOS GAMMES COMPLÈTES ET RESTER DANS NOTRE FICHER D'ADRESSES ?			<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non



www.vollrathco.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201
U.S.A.

Standard : 800.628.0830
Fax : 800.752.5620

Services techniques : 800.628.0832
Service fax : 920.459.5462

Service Canada : 800.695.8560

© 2010 The Vollrath Company, L.L.C.

