



INSTALLATION ET MODE D'EMPLOI

Plaque chauffante à gaz

MODÈLES :

**GHP-2H, GHP-4H, GHP-6H, GHPW-2H,
GHPS-2H, GHPS-4H, GHPS-6H**

MANUEL DE L'APPAREIL

Sécurité
Installation
Mode d'emploi
Entretien
Liste des pièces de rechange
Informations sur la garantie/le dépannage

IMPORTANT POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

Inscrivez les informations demandées et conservez ce manuel pendant toute la durée de vie de cet appareil. Ces renseignements sont requis pour la garantie de dépannage ou les pièces de rechange.

Numéro de modèle

Numéro de série

Date d'achat



ESURE DE SÉCURITÉ : Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ni autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.



AVERTISSEMENT : L'installation, le réglage, la modification, la réparation ou l'entretien incorrect de cet appareil peut causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lire attentivement les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant de procéder à son installation ou entretien.



AVERTISSEMENT : Les instructions doivent être placées de manière à être bien en vue. Toutes les mesures de précautions doivent être prises si l'utilisateur détecte une odeur de gaz. Demandez ces instructions de sécurité à votre distributeur de gaz local.



ANSI/NSF4

P/N 8838910 8-06

APW WYOTT Foodservice Equipment Company

P.O. Box 1829
Cheyenne, WY 82003

+1 (307) 634-5801 Téléphone
+1 (307) 637-8071 Fax

+1 (800) 752-0863 Appel gratuit
www.apwwyott.com









L'installation et la mise en marche doivent être effectuées par un installateur qui a lu avec soin ces instructions, qui les comprend et qui s'y conforme. Pour toutes questions concernant l'installation, l'utilisation, l'entretien ou le dépannage de ce produit, veuillez écrire à Technical Service Department APW Wyott Foodservice Equipment Company, P.O. Box 1829, Cheyenne, WY82003.

1. MESURES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser ce matériel, assurez-vous que toutes les personnes qui l'utiliseront ont reçu une formation adéquate et ont pris connaissances de toutes les mesures de sécurité. Le non respect des règles et mesures de sécurité fondamentales peut être la cause d'accidents ou de problèmes.









Fermer le gaz dans tout l'appareil avant de procéder au nettoyage ou dépannage.

Les mots et symboles suivants, figurant dans ce manuel, indiquent les dangers auxquels doivent veiller l'utilisateur, le personnel de dépannage ou le matériel. Leur définition est indiquée ci-dessous

	DANGER : Ce symbole indique un danger imminent pouvant causer des blessures graves ou la mort.	
	AVERTISSEMENT : Ce symbole indique un danger potentiel ou une pratique dangereuse pouvant causer des blessures graves ou la mort.	
	ATTENTION : Ce symbole avertit d'un danger potentiel ou d'une pratique dangereuse pouvant causer des blessures légères ou modérées, des dégâts matériels ou endommager le produit.	
	AVIS : Ce symbole fait référence aux informations importantes ou qui doivent être pleinement comprises même si elles ne présentent aucun danger.	

INFORMATIONS GÉNÉRALES

CE MANUEL DOIT ÊTRE CONSERVÉ COMME RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

	ATTENTION : Ces modèles sont conçus, construits et vendus pour un usage commercial. Si ces modèles sont placés de sorte que le public est en mesure de les utiliser, veiller à ce que les avertissements, mises en garde, et mode d'emploi soient affichés clairement près de chaque appareil pour garantir qu'il est utilisé correctement et éviter des blessures aux utilisateurs et des dommages au matériel.	
	AVERTISSEMENT : L'entretien et les réparations doivent être effectués par un agent agréé par le fabricant. Contacter APWWyott avant tout entretien ou réparation.	
	AVERTISSEMENT : L'installation, le réglage, la modification, la réparation ou l'entretien incorrects de cet appareil peuvent causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lire attentivement les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant de procéder à l'installation de l'appareil ou à son entretien.	
	AVERTISSEMENT : Par mesure de sécurité, ne jamais entreposer d'essence ni autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. Aucun matériau combustible ne doit se trouver à proximité de l'appareil. (Voir ANZI Z83.14B, 1991)	



AVIS : Les codes locaux relatifs à l'installation peuvent varier d'une localité à l'autre. Dans sa dernière édition, NFPA96, la National Fire Protection Association, Inc. déclare que les codes locaux constituent une « autorité ayant compétence » en matière d'exigences pour l'installation de ce matériel. En conséquence, l'installation doit être conforme aux codes locaux.



AVIS : Ce produit est prévu pour un usage commercial uniquement. Il n'est pas prévu pour une utilisation domestique.



AVIS : Les mesures à prendre si une odeur de gaz est décelée doivent être affichées bien en vue. Elles peuvent être obtenues auprès du fournisseur de gaz.



PRESSIION DU GAZ

L'appareil et son robinet de coupure individuel (fourni par l'utilisateur) doivent être découplés du circuit d'alimentation en gaz lors de toute vérification de la pression de ce circuit à une pression de test supérieure à 0,500 psig (3,45 kpa).

L'appareil doit être isolé du circuit d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt individuel lors de toute vérification de la pression de la tuyauterie à une pression de test égale ou inférieure à 0,500 psig (3,45 kpa).

Nous vous félicitons de cet achat d'un matériel de cuisine ou de réfrigération commercial APW Wyott. APW Wyott est fier de la conception et de la qualité de ses produits. Utilisé avec soin et un entretien adéquat, ce matériel vous procurera des années de fonctionnement fiable. Pour obtenir les meilleurs résultats, il est important de se familiariser avec les instructions de ce manuel et de s'y conformer soigneusement.

La plaque chauffante de table, modèles GHP-2H, -4H, -6H et GHPS-2H, -4H, -6H, offre des capacités de réchauffage et de cuisson sur table. Ces unités sont dotées de 2, 4, ou 6 brûleurs de 30 000 BTU/hr chacun pour un chauffage et une cuisson rapides et homogènes

TABLE DES MATIÈRES

SECTION	RUBRIQUE	PAGE
1	Mesures de sécurité.....	2
2	Instructions d'installation générales.....	4
3	Spécifications.....	4
4	Instructions relatives à l'allumage.....	5
5	Entretien.....	5
6	Conversion.....	6
7	Liste des pièces de rechange et vue éclatée.....	7
8	Garantie.....	11

EMPLACEMENT DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE

La plaque signalétique de la plaque chauffante à gaz est située sur le panneau de droite.

INSPECTER IMMÉDIATEMENT VOTRE APPAREIL POUR VÉRIFIER L'ABSENCE DE DOMMAGES DUS AU TRANSPORT

Tous les conteneurs doivent être examinés pour vérifier l'absence de dommages avant et durant le déchargement. Le transporteur est responsable du transport et de la livraison en sécurité du produit. Si au moment de la réception le matériel est endommagé, que cela soit apparent ou dissimulé, une plainte doit être déposée auprès du transporteur chargé de la livraison.

A) Tout dommage ou perte apparent(e) doit être indiqué(e) sur la facture de fret au moment de la livraison. Elle doit être signée par le représentant du transporteur (le chauffeur). Faute de quoi, le transporteur pourra rejeter la plainte. Le transporteur peut fournir les formulaires nécessaires.

B) En cas de dommage ou de perte qui n'est apparent(e) qu'après que l'appareil ait été sorti de sa caisse, une demande d'inspection doit être faite auprès du transporteur dans un délai de 15 jours. Le transporteur doit s'arranger pour qu'il soit procédé à une inspection. Veiller à conserver tous les contenus ainsi que les matériaux d'emballage.

L'installation et la mise en marche doivent être effectuées par un installateur qui a lu avec soin ces instructions, qui les comprend et s'y conforme.

Pour toutes questions concernant l'installation, l'utilisation, l'entretien ou le dépannage de ce produit, veuillez écrire à Technical Service Department APW Wyott Foodservice Equipment Company, P.O. Box 1829, Cheyenne, WY 82003.

2. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION GÉNÉRALES :

Vérifier que l'alimentation en gaz et le type de gaz correspondent à la plaque signalétique de l'appareil. (La plaque signalétique est située sur le panneau droit de l'appareil).

L'installation de l'appareil doit être conforme au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, au National Gas Installation Code, CSA-B149.1, ou au Propane Installation Code, CSA-B149.2, selon qu'ils sont applicables, et conformément aux codes locaux.

Visser les pieds dans les écrous fixés aux quatre coins de l'appareil et les serrer à la main. Mettre l'appareil de niveau en tournant les vis de réglage situées à l'extrémité de chaque pied. Ne pas faire glisser l'appareil une fois que les pieds ont été installés. Au besoin, soulever l'appareil pour le déplacer.

Raccorder l'appareil à l'alimentation en gaz.

La graisse utilisée pour le filetage de la conduite doit être capable de résister à l'action des gaz de pétrole liquéfiés.

Ces appareils peuvent être installés sur des surfaces non combustibles.

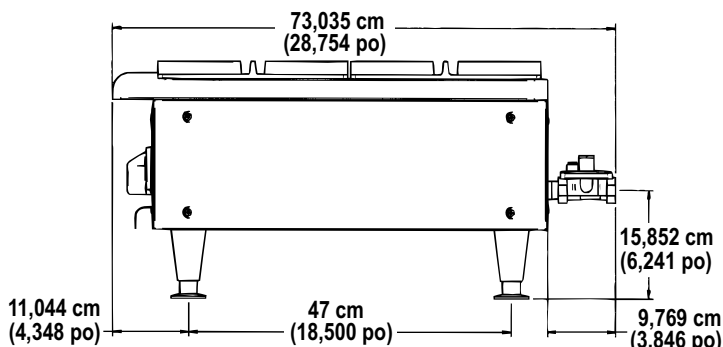
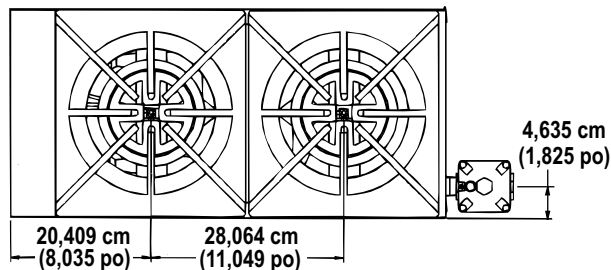
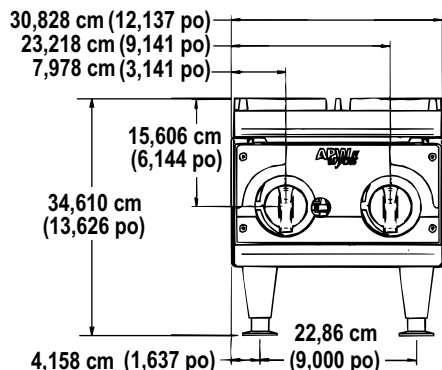
L'appareil doit avoir des espaces de dégagement suffisants pour l'entretien. (Côtés = 0 cm, Arrière = 15,24 cm, Sol = 10,16 cm)

⚠ Avertissement : Ne JAMAIS utiliser une flamme nue pour rechercher des fuites. Avant d'utiliser l'appareil, vérifier toutes les conduites de gaz avec de l'eau savonneuse pour détecter les fuites. ⚠

3. SPÉCIFICATIONS

Ces appareils sont prévus pour être installés sur des surfaces NON COMBUSTIBLES uniquement.

DÉGAGEMENT DES MATÉRIEAUX COMBUSTIBLES		
Côtés	Arrière	Sol
0 cm	15 cm (6 po)	10 cm (4 po)



4. INSTRUCTIONS RELATIVES À L'ALLUMAGE

Les instructions relatives à l'allumage sont situées sur le panneau arrière. L'accès aux vannes de la veilleuse se fait à travers les ouvertures du panneau avant. L'accès à la veilleuse se fait en retirant la grille du dessus.

Allumage de la veilleuse :

1. Mettre tous les brûleurs à la position « OFF ».
2. Ouvrir la principale conduite de gaz alimentant l'appareil.
3. Allumer la veilleuse et ajuster la vanne de la veilleuse pour produire une flamme stable.
4. Si la veilleuse est éteinte, mettre tous les boutons de réglage à la position « OFF ». Attendre cinq minutes avant de rallumer la veilleuse.
5. Pour ajuster la flamme de la veilleuse, tourner le bouton de réglage de la vanne de la veilleuse pour augmenter ou diminuer la flamme. Ajuster la flamme pour qu'elle fasse entre 12 mm (1/2 pouce) et 19 mm (3/4 de pouce).

Allumage du brûleur

Du fait que le brûleur est allumé par une veilleuse permanente, tourner le bouton de réglage à la position « HI » pour activer l'appareil, puis le régler à la position souhaitée entre « LO » et « HI ».

Alimentation en air du brûleur principal :

Pour garantir une bonne utilisation du brûleur, le volume de gaz et d'alimentation en air doit être équilibré afin de produire une combustion complète. Si l'alimentation en air est insuffisante, la flamme sera jaune et allongée. L'alimentation en air principale est contrôlée par un obturateur d'air sur le brûleur.

Desserrer les vis à l'avant du venturi, et régler l'obturateur d'air pour faire en sorte que la flamme ne soit plus jaune. Verrouiller l'obturateur d'air à la position désirée en serrant les vis.

Du fait que tous les brûleurs sont allumés par des veilleuses permanentes, il suffit de tourner la vanne de réglage pour utiliser l'appareil.

Ne pas laisser les ventilateurs souffler directement sur l'appareil. Si possible, éviter d'avoir des fenêtres ouvertes à proximité des côtés ou de l'arrière de l'appareil. Éviter tous les types de ventilateurs qui créent des courants d'air dans la pièce.

S'assurer qu'il pénètre suffisamment d'air dans la pièce pour compenser la quantité d'air évacuée par le système de ventilation. Sinon, l'atmosphère qui en résulterait risquerait de nuire au fonctionnement de l'appareil et de créer des conditions de travail indésirables.

Une hotte d'aspiration de bonne conception et installée correctement devrait constituer l'élément central du système de ventilation de la pièce ou de l'endroit où l'appareil est installé, et permettra à l'appareil de ne pas être affecté par le changement des mouvements d'air.

Toutes les vannes doivent être inspectées et lubrifiées périodiquement. Faites appel à un représentant agréé du dépannage dans votre localité.

5. ENTRETIEN



ATTENTION : N'utiliser que des nettoyants non abrasifs. Les nettoyants abrasifs pourraient endommager la finition de votre appareil, dégrader son aspect et le rendre plus susceptible à l'accumulation de saleté. Ne pas utiliser de laine d'acier ou autres nettoyants ou nettoyants/désinfectants contenant du chlore, de l'iode, de l'ammoniaque ou de produits chimiques bromés car ils attaquent l'acier inoxydable et le verre et écourtent la vie de l'appareil.



Une fois par jour :

1. Nettoyer soigneusement l'arrière, les côtés, le dessus et l'avant de l'appareil.
2. Nettoyer les grilles chaque jour.

Une fois par semaine :

1. Nettoyer l'appareil à fond. Nettoyer les surfaces chromées ou en acier inoxydable avec un chiffon humide et les polir avec un chiffon doux et sec. On peut utiliser un détergent pour le nettoyage. Utiliser un nettoyeur non abrasif pour éliminer les décolorations.
2. Pour nettoyer la cuvette ramasse-gouttes : Retirer la cuvette ramasse-gouttes en la prenant par l'anse et en la faisant sortir par l'ouverture du panneau avant. Procéder à la manœuvre inverse pour la remettre en place.
3. Les orifices de l'obturateur d'air du brûleur doivent toujours être propres.
4. Les principaux orifices de combustion du brûleur doivent toujours être propres. Pour nettoyer les brûleurs, les faire bouillir dans une solution concentrée d'eau et de soude caustique pendant 15 à 20 minutes. Brosser ensuite les orifices de combustion avec une brosse métallique ou les nettoyer avec un instrument métallique pointu pour s'assurer qu'ils ne sont pas obstrués.



ATTENTION : Nettoyer le régulateur au moins une fois par mois. S'assurer que l'orifice d'aération est ouvert et bien dégagé sous peine de causer des variations de pression. Le fonctionnement de votre appareil en sera affecté et la vie du produit pourrait être écourtée.



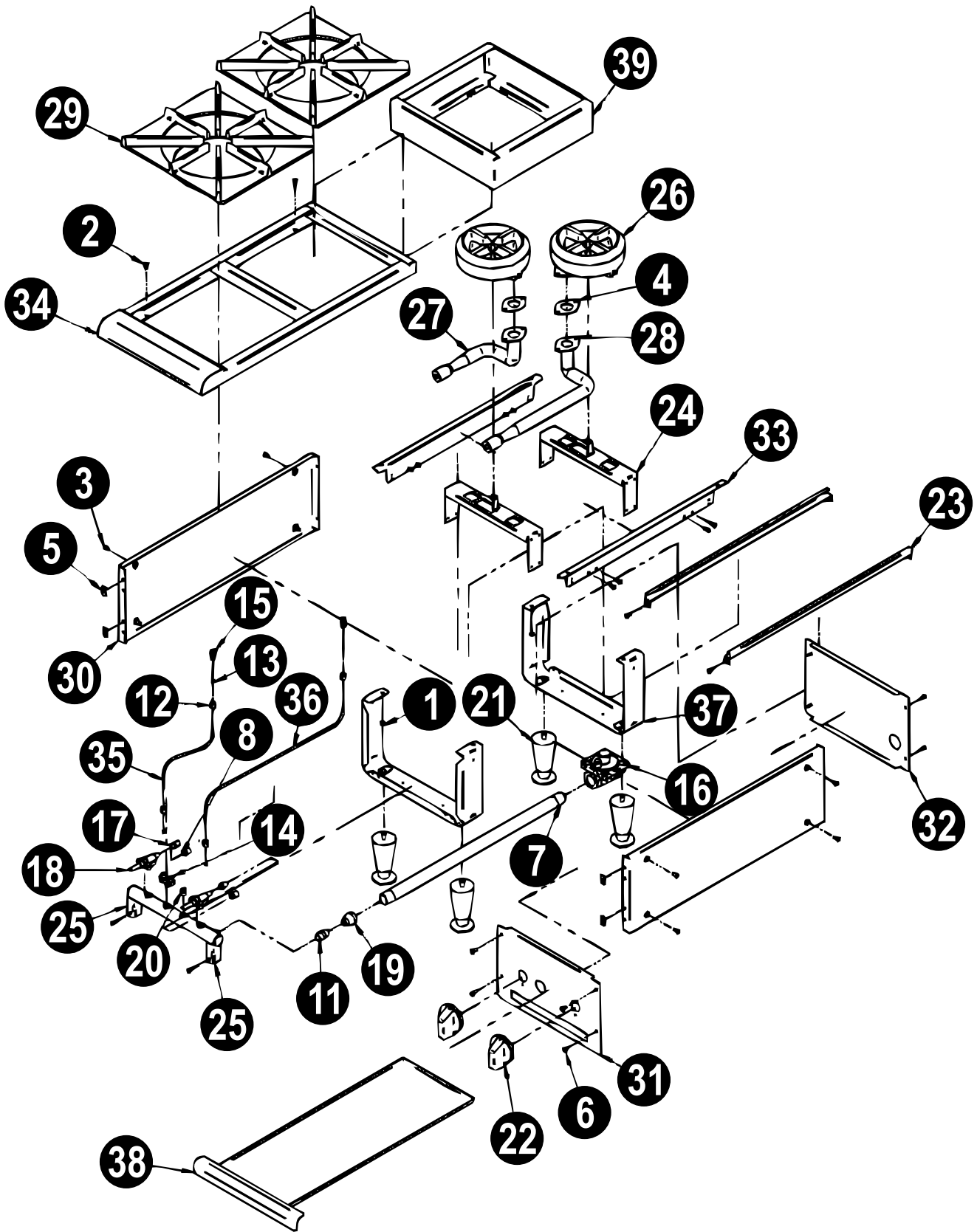
6. CONVERSION

- Conversion du gaz naturel au propane (L.P.).
 - Cette conversion doit être effectuée avant de raccorder l'appareil à l'alimentation en gaz.
 - À leur sortie de l'usine, les appareils sont équipés pour le gaz naturel. Les orifices nécessaires à l'utilisation du propane sont fournis dans un sac attaché à la vanne sur le panneau avant.
1. Retirer les boutons et le panneau avant.
 2. Retirer les brûleurs principaux.
 3. Retirer les pièces d'orifice des vannes.
 4. Remplacer ces pièces d'orifice par des pièces de la taille recommandée pour le propane (L.P.).
 5. Remettre en place les brûleurs principaux.
 6. Retirer le capuchon avant d'installer le régulateur. Lorsque la partie en laiton du capuchon est tournée vers le haut, les lettres (NAT) sont visibles sur l'insert de plastique. Retirer l'insert du capuchon, le retourner puis le remettre en place. Les lettres (L.P.) sont désormais visibles. Ou bien remplacer le régulateur par un régulateur conçu pour le propane.
 7. Remettre en place les boutons et le panneau avant.
 8. Continuer l'installation.

Remarque : Vérifier la pression de la rampe à gaz une fois l'appareil raccordé à l'alimentation en gaz. La pression de colonne d'eau devrait être de 25,4 cm (10 pouces) pour le propane. Si elle est différente, le régulateur peut être ajusté en tournant l'insert en plastique blanc qui se trouve dans la tige du régulateur. Le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la pression et dans le sens inverse pour la diminuer. La pression de colonne d'eau doit être de 15,2 cm (6 pouces) pour le gaz naturel. Vérifier l'absence de fuites à tous les joints.

Pour toutes questions ou problèmes, contactez votre représentant APW Wyott Service.

7. LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE ET VUE ÉCLATÉE GHP-2H (CE)



Pièce	N° De la pièce	Description	Quantité
1	8417100	Écrou, Hex, KEPS 10-32	Variable
2	8175900	Vis, 10-32 X 1/2 Tr Hd, SS	4
3	8170700	Vis, 10-32x1/2, Type AB	Variable
4	2065916	Joint, Brûleur	Variable
5	8196601	Écrou, Type U	4
6	81973-00	T/S #10 X 1/2 TPB Tr Hd	4
7	2092621	Tuyau, 3/4 po Sch. 40, 20-5/8	Variable
8	2066852	Hotte, ouverture, #52	Variable
9*	8824302	Décalcomanie, Panneau avant GHP 2 Brûleur	1
	8824304	Décalcomanie, Panneau avant GHP 4 Brûleur	1
	8824306	Décalcomanie, Panneau avant GHP 6 Brûleur	1
	8824310	Décalcomanie, Plaque-cadrant GHPW	Variable
10*	8838900	Manuel, GHP-H Champion II	1
11	2034000	Mamelon, 3/8 NPT	1
12	2065634	Écrou, Compression 3/8-24 Laiton	Variable
13	2065635	Manchon, Compression pour 3/16ø	Variable
14	2065641	Vanne, Veilleuse 1/8 po NPT Dual 3/16 po	1
15	2066154	Veilleuse, Top	Variable
16	2067300	Regulateur, Convertible 3/4 1/2 PSIG	1
17	2066842	Hotte, Orifice, #42	Variable
18	2068200	Vanne, Gaz, On-Off	Variable
19	2092512	Raccord, 3/4x3/8, F-F, NPT	1
20	2092517	Bouchon mâle, 1/8 NPTM	1
21	8632000	Pied, réglable 4 po, Cap. 2000 lb	4
22	8705800	Bouton, App. gamme moyenne	Variable
23	21815522	Support, Cuvette ramasse-gouttes, GHP/GHPS	Variable
24	21815529	Support, Brûleur/veilleuse GHP/GHPS-2H	2
	21815530	Support, Brûleur/veilleuse GHP/GHPS-4H	2
	21815531	Support, Brûleur/veilleuse GHP/GHPS-6H	2
25	21815533	Rampe de brûleurs, Tuyau 3/4 po GHP/GHPS-2H	1
	21815534	Rampe de brûleurs, Tuyau 3/4 po GHP/GHPS-4H	1
	21815535	Rampe de brûleurs, Tuyau 3/4 po GHP/GHPS-6H	1
	21815813	Rampe de brûleurs, Tuyau 3/4 po GHP/GHPS-3H	1
26	2065900	Brûleur, fonte, GHP/GHPS	Variable
27	2065913	Venturi, avant, 5,85 po, grand	Variable
28	2065914	Venturi, arrière, 12,578 po, grand	Variable
29	2201610	Grille, individuelle, GHP-2H	Variable
30	21813313	Panneau latéral, gauche & droit	2
	21815584	Panneau latéral, gauche & droit GHPW	2
31	218203-19	Panneau avant, GHP/GHPS-2H	1
	218204-11	Panneau avant, GHP/GHPS-4H	1
	218205-19	Panneau avant, GHP/GHPS-6H	1
32	218155-27	Panneau arrière GHP/GHPS-2H	1
	218131-15	Panneau arrière GHP/GHPS-4H	1
33	218132-15	Panneau arrière GHP/GHPS-6H	1
	21815528	Support, Côté brûleur	2
34	21815585	Support, Côté brûleur GHPW	2
	21815538	Assemblage soudé, Top, GHP/GHPS-2H	1
	21815539	Assemblage soudé, Top, GHP/GHPS-4H	1
	21815540	Assemblage soudé, Top, GHP/GHPS-6H	1
	21815581	Assemblage soudé, Top, GHPW-2H	1
	21815815	Assemblage soudé, Top, GHPW-3H	1
35	21815564	Tuyau, Veilleuse avant GHP-H	Variable
36	21815565	Tuyau, Veilleuse arrière GHP-H	Variable
	21815566	Tuyau, Veilleuse arrière Step GHP-H	Variable
37	218203-23	Support, Pied GHP-2H	2
	218204-23	Support, Pied GHP-4H	2
	218205-23	Support, Pied GHP-6H	2
38	218203-20	Assemblage soudé, Cuvette ramasse-gouttes	Variable
39	21815593	Step, Assemblage soudé 12 po GHPS	1
	21815594	Step, Assemblage soudé 24 po GHPS	1
	21815595	Step, Assemblage soudé 36 po GHPS	1
		*NON INDIQUÉ	

8. GARANTIE LIMITÉE DU MATÉRIEL APW WYOTT

APW Wyott Foodservice Equipment Company garantit que son matériel est exempt de défauts de matériaux et de fabrication, sous réserves des modalités suivantes :

La présente garantie ne s'applique qu'au propriétaire d'origine et ne peut pas être cédée.

Pour le cas où un produit ne fonctionnerait pas comme prévu dans des conditions normales d'utilisation selon les limites définies par la présente garantie, APW Wyott aura l'option de réparer ou remplacer un tel produit, ou de le faire réparer par son technicien agréé. APW Wyott n'est responsable que des frais encourus par ses agences de dépannage agréées ou des réparations effectuées par ces dernières. Le recours à des agences de dépannage autres que celles qui sont agréées par APW Wyott annulera la présente garantie et APW Wyott ne sera pas tenu responsable d'un tel travail ou des frais qui y sont associés. On devra faire appel au technicien agréé d'APW Wyott le plus proche.

La présente garantie couvre les produits expédiés dans les 48 États contigus des États-Unis, à Hawaï et dans les zones métropolitaines de l'Alaska et du Canada. Aucune couverture ne sera fournie pour le travail sur le matériel situé sur une île qui n'est pas reliée à la côte par une route.

La couverture de la garantie sur les produits utilisés hors des 48 États contigus des États-Unis, de Hawaï et des zones métropolitaines de l'Alaska et du Canada est susceptible de varier. Pour plus de détails, veuillez contacter le distributeur, vendeur ou l'agence de dépannage international(e).

Durée de la garantie

Un an pour les pièces de rechange et un an pour la main d'œuvre, prenant effet à compter de la date d'achat par le propriétaire initial. L'agence de dépannage agréé peut, à son gré, exiger une preuve d'achat. Les pièces remplacées sous la présente garantie ne sont garanties que pour la durée non expirée de la garantie du produit d'origine uniquement.

Exceptions

***Appareils de cuisine au gaz/électriques** : Modèles GCB, GCRB, GF, GGM, GGT, CHP-H, EF, EG, EHP. Garantie de trois (3) ans sur toutes les pièces nécessaires, à l'exception des commutateurs et thermostats. (2 ans supplémentaires sur les pièces uniquement. Aucun frais de main d'œuvre pour la deuxième ou troisième année.)

***Briquettes de grill, grilles à roches, grilles de cuisson, écrans thermiques, chambres de combustion** : 90 jours pour les matériaux uniquement. Pas de main d'œuvre.

***Rampes de chauffage** : Modèles FD, FDL, FDD, FDDL. Garantie de deux (2) ans sur les éléments uniquement. Pas de main d'œuvre la deuxième année.

***Fenêtres en verre, portes, joints d'étanchéité, joints d'étanchéité en caoutchouc, ampoules électriques** : 90 jours pour les matériaux uniquement. Pas de main d'œuvre.

Dans tous les cas, les pièces couvertes par la garantie étendue seront expédiées FOB usine après la première année.

Produits portables

Le matériel pesant plus de 32 kg (70 livres) ou qui est installé de façon permanente sera réparé sur place selon les modalités de la présente garantie. Le matériel pesant 32 kg (70 livres) ou moins, et qui n'est pas installé de façon permanente (p. ex., avec un câble et une prise) sera considéré portable et soumis aux limites de manutention de la garantie suivantes. Si le matériel portable ne fonctionne pas comme prévu le premier jour où il est raccordé ou utilisé, il sera réparé sur place ou remplacé, selon la décision d'APW Wyott ou de son technicien agréé.

À compter du deuxième jour et jusqu'au terme de cette période de garantie, les appareils portables doivent être apportés ou envoyés à l'agence de dépannage agréée d'APW Wyott pour des réparations sous la garantie. Aucun frais de distance ou de transport ne sont autorisés pour les appareils portables après la première journée d'utilisation. Si le client désire recevoir des prestations de dépannage sur place, il pourra les obtenir en payant les frais de distance ou de déplacement. Exception à cette règle : (1) les réchauffeurs ou cuiseurs de table, qui sont couverts aux termes du programme de garantie améliorée, et (2) les fours grille-pains et les grils à rouleaux dont le dépannage est effectué en magasin.

Exclusions

Les conditions suivantes ne sont pas couvertes par la garantie :

*Défaillance du matériel en raison d'une installation incorrecte, d'un raccordement au secteur ou à l'alimentation défectueux, et de problèmes dus à la ventilation.

*Matériel qui n'a pas été entretenu correctement, étalonnage incorrecte des contrôles, mauvais réglage, dommages causés par un nettoyage inapproprié et dégâts causés par l'eau aux contrôles.

*Matériel qui n'a pas été utilisé de façon appropriée, ou qui a été soumis à un mauvais usage ou usage inapproprié, à de la négligence, à des abus, à des accidents, à des altérations, à des dommages causés durant le transport ou la livraison, à l'incendie, aux émeutes ou aux catastrophes naturelles.

*Matériel dont le numéro de modèle ou numéro de série a été effacé ou modifié.

Si le matériel a été modifié ou réparé, pendant ou après la période de garantie, par une entité autre qu'une agence de dépannage agréée, le fabricant ne sera tenu responsable d'aucun dommage causé à une personne ou à des biens résultant de l'utilisation subséquente du matériel.

La présente garantie ne couvre pas les prestations exécutées au taux des heures supplémentaires ou à des taux de salaire majorés. Pour le cas où un dépannage serait requis à des heures qui sont payées à des taux d'heures supplémentaires ou à des taux de salaire majorés, le propriétaire recevra une facture pour la différence entre le tarif des heures normales et de tels taux de salaire majorés. APW Wyott n'assume aucune responsabilité pour les délais dans le remplacement ou la réparation des articles qui sont indépendants de sa volonté.

Dans tous les cas, l'utilisation de pièces de rechange autres que les pièces de fabricant d'origine agréées par APW Wyott annulera la présente garantie.

Ce matériel est destiné à un usage commercial uniquement. La garantie sera nulle et non avenue si le matériel est installé à des fins non commerciales.

Exigences relatives à la qualité de l'eau

L'alimentation en eau prévue pour un appareil dont la teneur en minéraux est supérieure à 5,14 degrés TH (3,0 grains of hardness per gallon, ou GPG) doit être traitée et adoucie avant d'être utilisée. L'eau dont la teneur en minéraux est supérieure à 5,14 degrés TH (3,0 grains of hardness per gallon, ou GPG) réduira l'efficacité de l'appareil et sa durée de fonctionnement.

Remarque : Toute défaillance du produit causée par l'accumulation de calcaire ou de sédiments n'est pas couverte aux termes de la présente garantie.

« LA GARANTIE SUSMENTIONNÉE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADEQUATION À UN USAGE PARTICULIER ET CONSTITUE LA RESPONSABILITÉ ENTIÈRE DE APW WYOTT. LA GARANTIE LIMITÉE NE PEUT EN AUCUN CAS ÊTRE ÉTENDUE AU DELÀ DES MODALITÉS ÉNONCÉES AUX PRÉSENTES. »

9/05



APW WYOTT Foodservice Equipment Company

P.O. Box 1829
Cheyenne, WY 82003

+1 (307) 634-5801 Téléphone
+1 (307) 637-8071 Fax

+1 (800) 752-0863 Appel gratuit
www.apwwyott.com