

1 - LIMITE DE CHARGES ET D'UTILISATION

GENERALITES

☞ Ces appareils sont destinés à un usage professionnel, ils doivent être utilisés par un personnel qualifié.

☞ Les matériels concernés sont destinés à la présentation d'aliments, du type pain et boisson, non au stockage de ceux-ci..

☞ Toute modification du matériel entraîne la perte de la garantie. Si le meuble est listé NF, le droit d'usage à la marque « NF Hygiène alimentaire » est retiré.

☞ Pour le nettoyage, l'utilisation d'un jet ou d'une lance haute pression est formellement interdite.

☞ Pour assurer de bonnes performances, il est préférable de ne pas juxtaposer les matériels froids (ex : vitrines réfrigérées) et les meubles chauds (ex : bains marie) sans intercaler un élément neutre (type kit d'assemblage)

2- ENTRETIEN / NETTOYAGE

Le matériel de collectivité doit faire l'objet de nettoyage systématique à l'issu de chaque service.

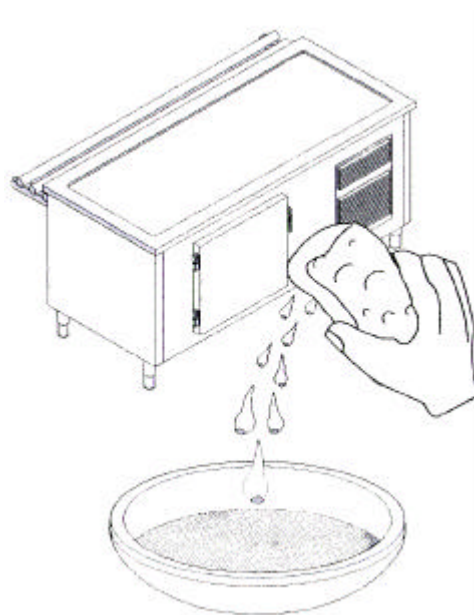
Bien conduit, ils sont un facteur de longévité pour l'acier inoxydable.

Les précautions à observer sont les suivantes :

- Ne pas utiliser de produits suspects ou non prévus pour l'acier inoxydable.

- Exiger des garanties du fournisseur quant à la compatibilité de vos produits de nettoyage avec la nuance acier inoxydable utilisée.

- Rincer à l'eau claire



On prendra les mêmes précautions avec tous les désinfectants chlorés ou halogénés (brumés, iodés et fluorés).



TRES IMPORTANT!

L'USAGE DE L'EAU DE JAVEL MEME DILUEE EST STRICTEMENT PROSCRIT

3-MAINTENANCE

La qualité de construction et la robustesse de nos produits limitent les opérations de maintenance préventive à une visite périodique au cours de laquelle l'installateur vérifiera l'aptitude du matériel à assurer les performances d'origine (puissance et température).


A cette occasion, l'installateur ne manquera pas de vérifier l'état général du meuble et notamment au niveau du nettoyage afin de prodiguer si nécessaires ses conseils à l'utilisateur. Il conduira lui même un nettoyage complet du meuble (zone technique) qui en outre lui permettra de détecter les éventuelles anomalies.

Sur les meubles froids il convient d'effectuer un nettoyage régulier :

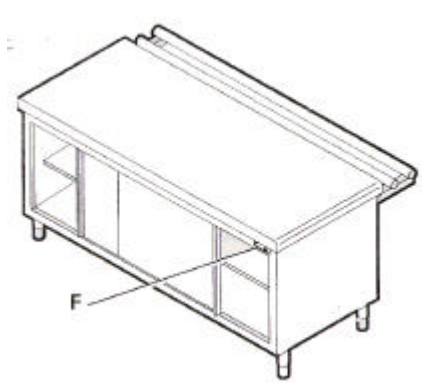
- du condenseur soit par brossage soit par aspiration à l'air comprimé.

- des évaporateurs. Faire passer environ deux litre d'eau chaudes dans les égouttoirs afin d'évacuer les éventuels dépôts végétaux.

Tout nos meubles portent une plaque signalétique (rep F)



Toute modification ou remplacement de pièces d'origine constructeur, entraînerait le retrait des certifications pour lesquelles ces meubles ont fait l'objet de contrôle (le droit d'usage à la marque « NF Hygiène alimentaire » si meuble listé) ainsi que l'annulation de la garantie constructeur.



Type appareil : Meuble NEUTRE	N° code : MNPC100		
N° de série : www.wwwwwwwwww	Année : 2003		
Tension :			
Puissance :			
Fluide :	Masse :		
Options :	<table border="1"><tr><td>IP</td></tr><tr><td>Classe</td></tr></table>	IP	Classe
IP			
Classe			

GARANTIE

ATTENTION ! AUCUNE GARANTIE N'EST INCONDITIONNELLE

Notre garanti ne s'applique que pour une utilisation normale. C'est à dire dans le strict respect des recommandations figurant dans nos notices d'utilisation et d'entretien.

Elle ne sera valable également que dans la mesure où les visites périodiques d'entretien et/ou de contrôle préconisées auront dûment été effectuées par nos techniciens.

Tous nos appareils sont, sous les réserves ci-dessus, garantis normalement pour une durée d'un an, à dater de leur date de facturation. En cas de pannes dues à des défaut ou à des vices de construction apparents ou cachés, nos appareils seront, durant cette année de garantie, réparés à nos frais, pièces et main d'œuvre incluses.

Pour bénéficier de notre garantie, nos appareils ne doivent subir aucune modification ou réparation effectuées avec des pièces qui ne sont pas d'origine et non approuvées par nos services, ou par un personnel non qualifié ou non formé par nos soins.

En cas de panne ou d'avarie, l'acheteur doit nous aviser par écrit, dès qu'in en a connaissance, des vices qu'il impute à nos appareils. Il ne peut en aucun cas remédier lui-même ou par un tiers à ces défauts.

Les entretiens périodiques sont la condition primordiale du bon fonctionnement et de la fiabilité de nos matériels. Ils ne peuvent et ne doivent être effectués que par des techniciens parfaitement qualifiés et préparés à ces tâches. Ils disposent d'outillage spécifique, des pièces d'origine et d'une formation continue. Les entretiens périodiques courants sont indispensables, ils sont effectués à titres onéreux, mais ils sont le gage d'un fonctionnement fiable de l'appareils.

La périodicité se rapporte à des conditions normales d'utilisation. En cas de conditions d'utilisation plus sévères, il est nécessaire de faire effectuer certaines opérations à des intervalles plus rapprochés.

ATTENTION

L'installation ne doit être réalisée que lorsque les locaux sont en état de recevoir le matériel.

Les dégâts engendrés par un raccordement de nos appareils à un réseau non conforme à la plaque signalétique (tension, inversion phase/neutre...).

C'est pourquoi nous conseillons de n'effectuer le raccordement des matériels que lorsque la tension est disponible et contrôlée au droit de ceux-ci.

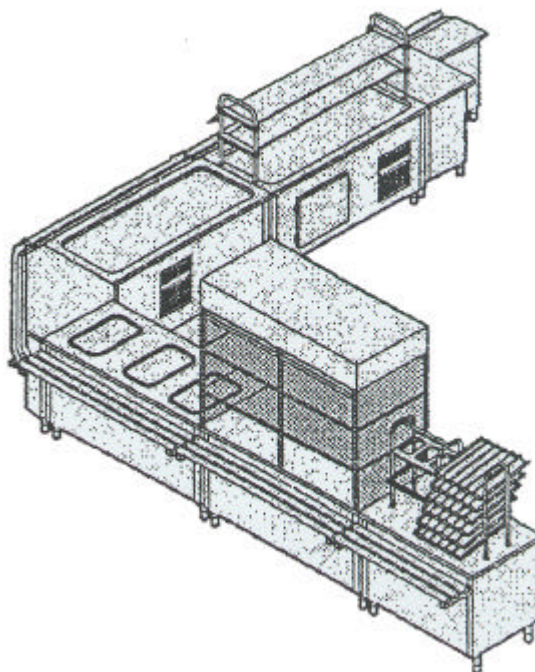


Usine des clots 12110 CRANSAC
Tél : 05.65.43.48.73 Fax : 05.65.43.21.98

E-mail : roger.coger12@wanadoo.fr

MANUEL TECHNIQUE D'INSTALLATION et D'UTILISATION

MEUBLES NEUTRES



DOCUMENT DESTINE à L'UTILISATEUR