



Server Products Inc.
3601 Pleasant Hill Road
Richfield, WI 53076 USA



(262) 628-5600



(800) 558-8722



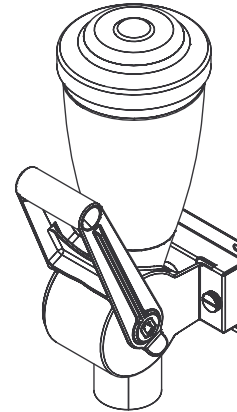
(262) 628-5110



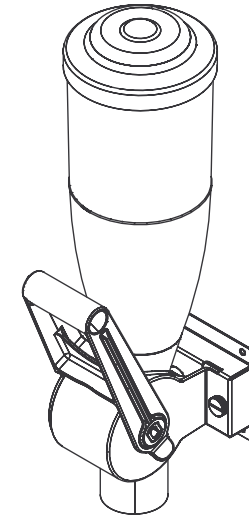
spsales@server-products.com



www.server-products.com



86670
86690
86650



86680
86640
86660

DPD Dry Product Dispenser-1 Liter Single
Series 06H
Stock No. 86670

Dry Product Dispenser-2 Liter Single
Series 06H
Stock No. 86680

Dry Product Dispenser-1 Liter Double
Series 06H
Stock No. 86690

Dry Product Dispenser-2 Liter Double
Series 06H
Stock No. 86640

Dry Product Dispenser-1 Liter Triple
Series 06H
Stock No. 86650

Dry Product Dispenser-2 Liter Triple
Series 06H
Stock No. 86660

Distributeur de produit sec-1 litre. Simple
Série 06H
N° de stock 86670

Distributeur de produit sec-2 litres. Simple
Série 06H
N° de stock 86680

Distributeur de produit sec-1 litre. Double
Série 06H
N° de stock 86690

Distributeur de produit sec-2 litres. Double
Série 06H
N° de stock 86640

Distributeur de produit sec-1 litre. Triple
Série 06H
N° de stock 86650

Distributeur de produit sec-2 litres. Triple
Série 06H
N° de stock 86660

Dispensador de productos secos-1 Litro Simple
Serie 06H
N° de stock 86670

Dispensador de productos secos-2 Litros Simple
Serie 06H
N° de stock 86680

Dispensador de productos secos-1 Litro Doble
Serie 06H
N° de stock 86690

Dispensador de productos secos-2 Litros Doble
Serie 06H
N° de stock 86640

Dispensador de productos secos-1 Litro Triple
Serie 06H
N° de stock 86650

Dispensador de productos secos-2 Litros Triple
Serie 06H
N° de stock 86660

UNIT SET-UP

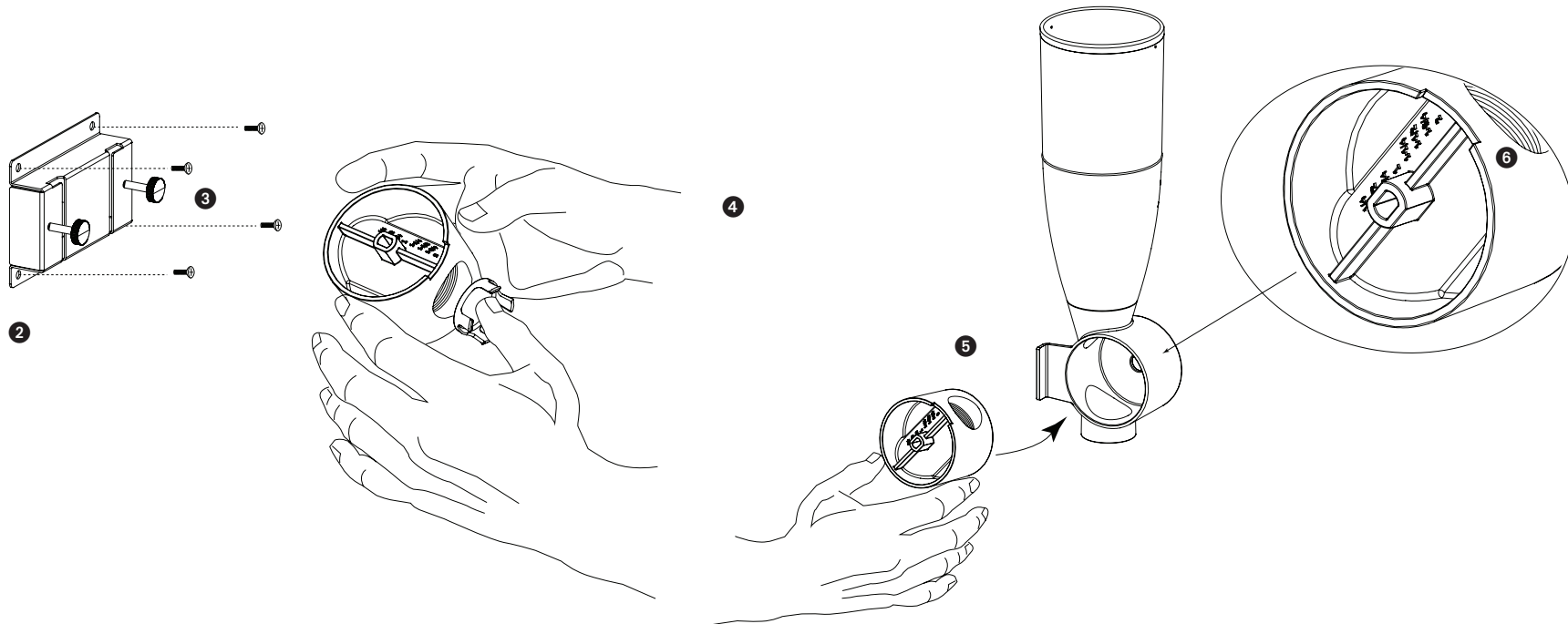
- 1 Always clean unit thoroughly before first use. See **Unit Take-Down** for assembly/disassembly.
- 2 Secure mounting bracket to the wall keeping in mind proper clearance for dispensing desired product and convenient location for efficient dispensing work flow.
- 3 Leave thumb screws loose to slide unit into wall mount brackets.
- 4 Before filling the body with product or installing unit in mounting bracket, set portion plug to desired amount. The ribbed interior of the dispensing cylinder is in 1/8-oz increments for 1/4 to 2-oz portion control.
- 5 After setting portion plug, insert cylinder into body as shown.
- 6 For ease of attaching handle rotate the cylinder notch until it is facing toward the top.

INSTALLATION DE L'APPAREIL

- 1 Nettoyez toujours l'unité en profondeur avant la mise en fonction. Voir **Démontage de l'appareil** pour l'assemblage/le désassemblage de l'appareil.
- 2 Fixez le support au mur en prévoyant un espace suffisant pour assurer une distribution adéquate du produit dans un endroit adapté à une utilisation efficace de l'appareil.
- 3 Laissez les vis à serrage à main desserrées afin de pouvoir glisser l'appareil dans les supports de montage mural.
- 4 Avant de remplir de produit le corps de l'appareil ou d'installer ce dernier dans le support, réglez le bouchon de portion à la quantité désirée. L'intérieur cannelé du cylindre de distribution est constitué d'incréments de 1/8 d'onze assurant un contrôle de portion de 1/4 à 2 onces.
- 5 Après avoir réglé le bouchon de portion, insérez le cylindre dans le corps de l'appareil, comme illustré.
- 6 Pour faciliter la fixation de la poignée, faire tourner la fente du cylindre jusqu'à ce qu'elle soit placée face vers le haut.

ARMADO DE LA UNIDAD

- 1 Limpie siempre la unidad a fondo antes de usarla por primera vez. Consulte la sección **Desmontaje de la unidad** para obtener información acerca del montaje/desmontaje.
- 2 Fije a la pared el soporte para el montaje teniendo en cuenta la holgura necesaria para dispensar el producto deseado y una ubicación adecuada que permita dispensar los productos de forma eficaz.
- 3 Deje sueltos los tornillos de palomilla para poder colocar la unidad en el soporte mural.
- 4 Antes de llenar el cuerpo con el producto o instalar la unidad en el soporte, ajuste el control de raciones a la cantidad que desee. Las ranuras interiores del cilindro van en incrementos de 1/8 de onza para controlar las raciones desde 1/4 a 2 onzas.
- 5 Una vez ajustado el control de raciones, inserte el cilindro en el cuerpo tal como se muestra en la imagen.
- 6 Para facilitar la colocación de la maneta, gire el cilindro hasta que la muesca mire hacia arriba.



UNIT SET-UP (CONTIN.)

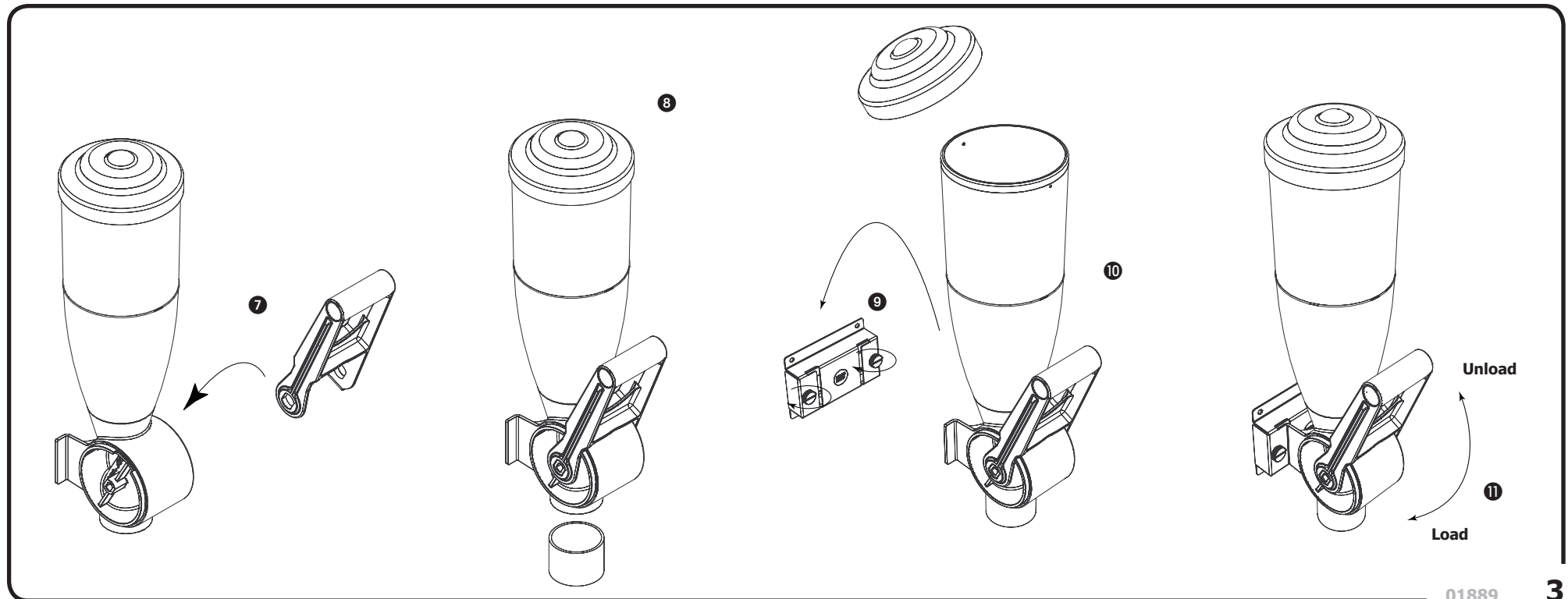
- 7 Place handle over cylinder shafts with the handle in the unload portion position (UP).
- 8 Slide plastic tube over dispenser discharge tube.
- 9 Slide dispenser flanges into previously installed wall bracket from the top, and tighten thumb screws on either side until secure.
- 10 With unit in place remove lid and pour in desired dry product.
- 11 Rotate handle downward to load product portion. Swing handle to the upright position to unload product portion.

INSTALLATION DE L'APPAREIL (SUITE)

- 7 Placez la poignée sur les axes du cylindre avec la poignée dans la position de décharge de portion (HAUT).
- 8 Faites glisser le tube en plastique sur le tube de décharge du distributeur.
- 9 Procédez par le haut pour faire glisser les brides du distributeur dans le support mural installé précédemment et serrez les vis à serrage à main des deux côtés jusqu'à ce que l'installation soit maintenue fixement.
- 10 Lorsque l'appareil est en place, retirez le couvercle et versez la quantité de produit sec désirée.
- 11 Faites tourner la poignée vers le bas pour charger la portion de produit. Remontez la poignée en haut pour décharger la portion de produit.

ARMADO DE LA UNIDAD (CONTINUACIÓN)

- 7 Coloque la maneta sobre los ejes del cilindro manteniendo la maneta en posición de descarga (ARRIBA).
- 8 Deslice el tubo de plástico sobre el tubo de descarga del dispensador.
- 9 Deslice las pestañas del dispensador por el soporte mural previamente instalado desde la parte superior y apriete los tornillos de palomilla de ambos lados hasta que queden bien sujetos.
- 10 Una vez colocada la unidad en su sitio, retire la tapa e introduzca el producto que desee.
- 11 Mueva la maneta hacia abajo para cargar una ración de producto. Haga bascular la maneta hasta la posición superior para descargar una ración de producto.



UNIT TAKE-DOWN

- 1 Always clean unit thoroughly before first use.
- 2 If previously installed in wall-bracket, loosen thumb screws, lift unit up and out to remove for disassembly and cleaning.
- 3 Remove lid and empty out any remaining product.
- 4 Detach handle. Slide plastic tube off of the unit dispensing tube to remove.
- 5 Slide out cylinder and push portion plug straight through the cylinder to remove. See **Unit Set-Up** to reset portion plug after cleaning.

CLEANING THE UNIT

Before first use disassemble and clean unit. It is important to clean, rinse, sanitize, and dry these parts daily and properly. Failure to comply with any of these instructions may void unit warranty:

- 1 See **Unit Take-Down**.
- 2 WASH REMOVABLE PARTS WITH DISHWASHING DETERGENT AND WARM WATER AS NEEDED.
 - Rinse thoroughly and dry with clean soft cloth.
 - A general purpose, nonabrasive cleaner may be used on hard to remove food product deposits.

DÉMONTAGE DE L'APPAREIL

- 1 Nettoyez toujours l'unité en profondeur avant la mise en fonction.
- 2 Si l'appareil était déjà installé dans le support mural, desserrez les vis à serrage à main, soulevez l'appareil pour l'extraire en vue de le démonter et le nettoyer.
- 3 Retirez le couvercle et videz tout produit restant.
- 4 Détachez la poignée. Faites glisser le tube en plastique hors du tube de distribution de l'appareil afin de le déposer.
- 5 Sortez le cylindre et appuyez sur le bouchon de portion directement dans le cylindre pour le retirer. Voir **Installation de l'appareil** pour réinitialiser le bouchon de portion après le nettoyage.

NETTOYAGE DE L'UNITÉ

Avant la première utilisation, démontez et nettoyez l'appareil. Il est important de nettoyer, rincer, désinfecter et sécher ces pièces correctement chaque jour. Le non-respect de ces consignes peut mettre fin à la garantie:

- 1 Voir **Démontage de l'appareil**.
- 2 NETTOYEZ LES PIÈCES AMOVIBLES À L'AIDE D'UN DÉTERGENT POUR LA VAISSELLE ET DE L'EAU CHAUDE SI NÉCESSAIRE.
 - Rincez abondamment et essuyez à l'aide d'un chiffon doux propre.
 - Vous pouvez utiliser un détergent générique non abrasif afin de nettoyer les résidus de produits alimentaires.

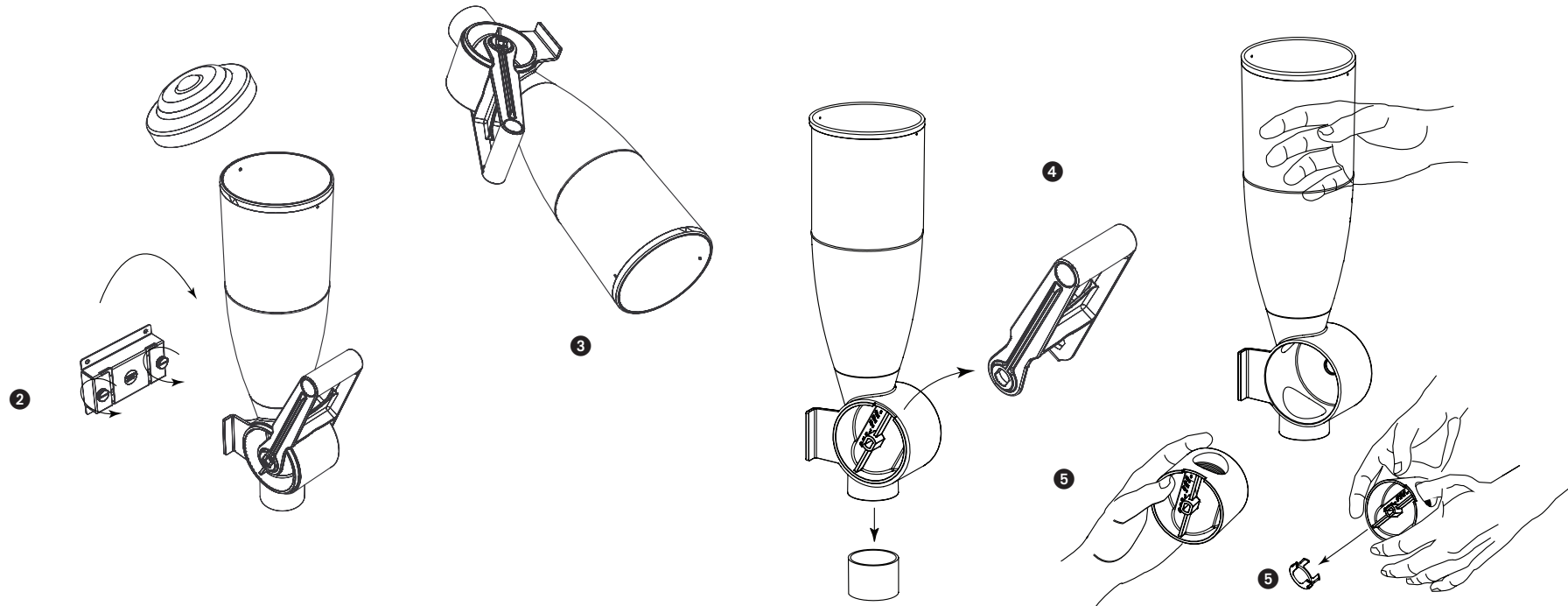
DESMONTAJE DE LA UNIDAD

- 1 Limpie siempre la unidad a fondo antes de usarla por primera vez.
- 2 Si se había instalado previamente sobre un soporte mural, afloje los tornillos de palomilla, levante la unidad hacia arriba y extraígala para su desmontaje y limpieza.
- 3 Retire la tapa y vacíe los posibles restos de producto.
- 4 Desmontar la maneta. Extraiga el tubo de plástico del tubo de descarga de la unidad.
- 5 Retire el cilindro y extraiga el control de raciones empujándolo en línea recta a través del cilindro. Consulte la sección **Armado de la unidad** para volver a instalar el control de raciones una vez completada la limpieza.

LIMPIEZA DE LA UNIDAD

Desmonte y limpie la unidad antes de usarla por primera vez. Es importante limpiar, aclarar, esterilizar y secar cuidadosamente estas piezas a diario. El incumplimiento de estas instrucciones puede invalidar la garantía:

- 1 Consulte la sección de desmontaje de la unidad.
- 2 LAVE LAS PIEZAS DESMONTABLES CON DETERGENTE PARA LAVAVAJILLAS Y AGUA TEMPLADA SEGÚN NECESIDADES.
 - Aclare a fondo y seque con un paño suave.
 - Puede utilizar un limpiador de uso general no abrasivo para eliminar los depósitos de comida muy adheridos.



CLEANING THE UNIT (CONTIN.)

- Do not use abrasive cleansers, scrapers, steel pads, steel wool, or other cleaning tools that can scratch surfaces.
- Do not use cleansing agents with high concentrations of acid, alkaline or chlorine.
- Abrasive cleansing agents can scratch or corrode unit material.
- Fully rinsing all parts can help prolong the life of the unit.

3 ALL PARTS IN CONTACT WITH FOOD MUST BE SANITIZED.

Sanitize parts following your local sanitization requirements. To prevent corrosion, it is important to fully air dry, as required after sanitization, or to fully dry with a clean soft cloth regularly.

SAFETY GUIDELINES

When Using Unit:

According to food and safety regulations, most foods must be stored and/or served at certain temperatures or they could become hazardous. Check with your local food and safety regulators for specific guidelines.

Be aware of the product you are serving and the temperature the product is required to maintain. Server Products, Inc. can not be responsible for the serving of potentially hazardous product.

Products containing; acids, alkalines, chlorine, or salt can corrode or damage unit parts.

CAUTION: Keep fingers clear of all moving parts to prevent operator injury when dispensing product and during cleaning or assembly/disassembly.

UNIT TROUBLESHOOTING

Possible Problem:

- Unit dispenses little or no product.

Solutions:

- Check to see if portion plug and portion cylinder are installed correctly.
- Make sure there is product left to dispense and/or if it is loaded in unit free to move to the bottom.

SERVICE

Contact your dealer or Server Products Inc. customer service department for the following:

Ordering Replacement Parts

Be prepared to give this information:

- 1 Model Number
- 2 Series Number
- 3 Part Description
- 4 Part Number

You can find the unit model number, series number, and other specific data labeled on the back side of the unit.

NETTOYAGE DE L'UNITÉ (SUITE)

- N'utilisez pas de produits abrasifs, grattoirs, brosses ou paille de fer, ou tout autre matériel risquant de rayer les surfaces.
- N'utilisez pas de détergents présentant une forte concentration en produits acides, alcalins ou à base de chlorures.
- Les agents de nettoyage abrasifs risquent de rayer ou corroder le matériel composant l'appareil.
- Vous prolongerez la durée de vie de l'appareil en rinçant intégralement les pièces.

3 TOUS LES ÉLÉMENTS EN CONTACT AVEC DES ALIMENTS DOIVENT ÊTRE DÉSINFECTÉS.

Désinfectez les pièces conformément aux règlements en vigueur. Afin de prévenir la corrosion, il est important de les laisser sécher à l'air libre au terme de la désinfection ou de les essuyer régulièrement à l'aide d'un chiffon doux propre.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation de l'appareil :

Conformément aux règlements en vigueur sur la sécurité alimentaire, la plupart des aliments doivent être conservés et/ou servis à certaines températures afin d'éviter tout risque pour la santé. Vérifiez auprès des institutions locales compétentes.

Faites en sorte de connaître le produit que vous servez ainsi que la température nécessaire. Server Products, Inc. décline toute responsabilité en cas de service de produit potentiellement dangereux.

Les produits à base de composés acides, alcalins, chlorés ou salins peuvent corroder ou endommager les pièces de l'appareil.

ATTENTION: L'opérateur doit maintenir les doigts à l'écart des pièces mobiles pour éviter les risques de blessures lors de la distribution du produit ou durant le nettoyage ou l'assemblage/le désassemblage.

DÉPANNAGE

Problème possible :

- L'appareil délivre peu ou pas de produit.

Solutions :

- Vérifiez si le bouchon de portion et le cylindre de portion sont installés correctement.
- Vérifiez s'il reste suffisamment de produit dans l'appareil et/ou si le produit est chargé dans l'appareil de sorte qu'il puisse descendre librement vers le bas.

RÉPARATION

Contactez le service technique de votre revendeur Server Products Inc. pour les démarches suivantes :

Commande de pièces détachées

Veillez à disposer des informations suivantes à portée de main :

- 1 Référence du modèle
- 2 Numéro de série
- 3 Description de la pièce
- 4 Référence de la pièce

Vous trouverez la référence du modèle, le numéro de série ainsi que d'autres données au dos de l'appareil.

LIMPIEZA DE LA UNIDAD (CONTINUACIÓN)

- No utilice limpiadores agresivos, rascadores, espátulas de acero, lana de acero u otras herramientas de limpieza que puedan arañar las superficies.
- No utilice agentes limpiadores con altas concentraciones de ácido, sustancias alcalinas o cloro.
- Los productos de limpieza abrasivos pueden arañar o corroer el material de la unidad.
- Un aclarado a fondo de todas las piezas ayudará a prolongar la vida útil de la unidad.

3 TODAS LAS PIEZAS QUE ESTÉN EN CONTACTO CON ALIMENTOS DEBEN SER ESTERILIZADAS.

Esterilice las piezas según los requisitos de esterilización locales. Para evitar la corrosión es importante que se sequen bien al aire, una operación necesaria tras la esterilización, o bien deben secarse a fondo regularmente con un paño suave y limpio.

INSTRUCCIONES RELATIVAS A LA SEGURIDAD

Durante el uso de la unidad:

Según la normativa sobre alimentos y seguridad, la mayoría de los alimentos deben guardarse y/o servirse a determinadas temperaturas para evitar que sean peligrosos. Consulte la normativa específica con el personal regulador local sobre alimentos y seguridad.

Tenga siempre presente el producto que está sirviendo y la temperatura a la que se debe mantener. Server Products, Inc. no puede hacerse responsable del servicio de productos potencialmente peligrosos.

Los productos que contienen ácidos, sustancias alcalinas, cloro o sal pueden corroer o dañar las piezas de la unidad.

ADVERTENCIA: Mantenga las manos alejadas de las piezas móviles para evitar lesiones al dispensar el producto o durante las operaciones de limpieza o montaje/desmontaje.

LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS EN LA UNIDAD

Posible problema:

- La unidad dispensa poco producto o nada.

Soluciones:

- Compruebe que el control de raciones y el cilindro se hayan instalado correctamente.
- Verifique que quede producto y/o si está cargado en la unidad y puede bajar libremente hasta la parte inferior.

SERVICIO

Póngase en contacto con su proveedor o con el departamento de atención al cliente de Server Products Inc. Para:

Pedir piezas de repuesto

Tenga a mano la siguiente información:

- 1 Modelo Número
- 2 N° de Serie
- 3 Descripción de las piezas
- 4 Pieza N°

Encontrará el número de modelo, el número de serie y otros datos específicos en la etiqueta que se encuentra en la parte posterior de la unidad.

GENERAL SERVICE, REPAIR, OR RETURNS

Before sending any item to Server Products for service, repair, or return, contact Server Customer Service to request a **RETURN AUTHORIZATION NUMBER**. Merchandise must be sent to Server with this number and will be subject to a 20% (percent) restocking charge. Returned goods must be in new and unused condition and not more than 90 days old. Electrical parts (thermostats, heating elements etc.) are not returnable.

Server Products maintains a fully staffed service department with highly skilled factory trained personnel. Service is extremely prompt. Under normal circumstances, a repaired unit is shipped the day after it is received. Labor charges are reasonable.

SERVER PRODUCTS LIMITED WARRANTY

All Server Products equipment is backed by a two-year limited warranty against defects in materials and workmanship.

SCOPE OF WARRANTY. Server Products Inc. ("Server Products") warrants that, for a period of two (2) years from the date of purchase (the "Warranty Period"), the equipment manufactured by it will be free from defects in workmanship and materials provided the equipment is used in the manner and in the environment for which they were manufactured.

DISCLAIMERS AND LIMITATIONS. OTHER THAN AS SET FORTH ABOVE, SERVER PRODUCTS SPECIFICALLY DISCLAIMS ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO, WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND/OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR USE.

This warrant does not extend to repairs or alterations undertaken without the prior written consent of Server Products or for goods that are misused, abused or neglected or if the goods are not properly stored, maintained, installed or operated.

SERVER PRODUCTS SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL, SPECIAL, INDIRECT, EXEMPLARY, PUNITIVE OR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM THE USE OF THE GOODS OR ARISING OUT OF ANY BREACH OF THIS WARRANTY; INCLUDING BUT NOT LIMITED TO DAMAGE TO PROPERTY OR LOSS OF PROFITS OR REVENUE.

CLAIMS ADMINISTRATION. All warranty claims must be made by calling our customer service department for a return authorization during the Warranty Period and any alleged defective unit must be returned to Server Products factory, freight prepaid.

Upon receipt of any defective unit, Server Products, at its option, may either: (i) replace any equipment proved to be defective, (ii) remedy or repair such defect or (iii) refund the purchase price of the defective equipment in the form of a credit applicable to future purchases.

Server Products obligation and Buyer's sole remedy will be limited to these options. In the case of units or parts purchased by Server Products from a third-party supplier, Server Products' obligation and Buyer's sole remedy against Server Products or Server Products's suppliers shall not exceed the settlement which Server Products is able to obtain from its supplier.

ENTRETIEN GÉNÉRAL, RÉPARATION OU RETOUR

Avant de renvoyer le produit à Server Products pour une vérification, une réparation ou un retour, contactez l'assistance client de Server pour demander un **NUMÉRO D'AUTORISATION DE RETOUR**. Les articles doivent porter cette référence lors des retours. Les frais de retour s'élèvent à 20 % du prix d'achat. Les articles renvoyés doivent se trouver dans leur état d'origine et avoir moins de 90 jours. Les composants électriques (thermostats, éléments de chauffage, etc.) ne sont ni repris ni échangés.

Server Products dispose d'un service composé de spécialistes spécialement formés permettant de fournir une réponse dans les plus brefs délais. En conditions normales, l'appareil réparé est renvoyé le jour de son arrivée. Les frais de main d'œuvre sont raisonnables.

GARANTIE LIMITÉE DE SERVER PRODUCTS

Tous les articles Server sont couverts par une garantie de deux ans contre les défauts matériels et de fabrication.

CONDITIONS DE GARANTIE. Server Products Inc. (« Server Products ») garantit que pour une période de deux (2) ans à partir de la date d'achat (la « Période de garantie »), le matériel sera exempt de défauts de fabrication ou de défauts matériels si celui-ci est utilisé dans les conditions pour lesquelles il a été fabriqué.

CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ ET LIMITES. SANS PRÉJUDICE DES DISPOSITIONS CI-DESSUS, SERVER REJETTE TOUTE GARANTIE EXPLICITE OU IMPLICITE, EN CE COMPRIS ET SANS LIMITATION AUCUNE, LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU LA CONFORMITÉ À UN USAGE PARTICULIER.

La présente garantie n'est pas applicable en cas de réparation ou de modification réalisée sans l'accord écrit préalable de Server Products ou si les produits ont été mal utilisés, négligés ou s'ils n'ont pas été correctement conservés, entretenus ou utilisés.

SERVER PRODUCTS DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES ACCIDENTELS, PARTICULIERS, EXEMPLAIRES INDIRECTS OU IMMATERIELS CONSÉCUTIFS DUS À L'UTILISATION DES PRODUITS OU AU NON-RESPECT DE LA PRÉSENTE GARANTIE, EN CE COMPRIS ET SANS LIMITATION AUCUNE À CES ÉLÉMENTS, LES DOMMAGES MATÉRIELS CAUSÉS OU LES PERTES DE BÉNÉFICES OU DE REVENUE.

GESTION DES PLAINTES. Toute demande d'intervention sous garantie doit se faire moyennant un contact avec notre service d'assistance technique afin d'obtenir une autorisation de retour au cours de la Période de garantie. Tout appareil défectueux doit être renvoyé à l'usine de Server Products. Les frais de port sont à votre charge.

Dès réception de l'appareil défectueux, Server Products, à sa seule discrétion, pourra procéder comme suit : (i) remplacer tout matériel défectueux, (ii) réparer le défaut ou (iii) rembourser le prix d'achat du produit sous la forme d'un à-avoir sur les prochaines commandes.

Les obligations de Server Products et le recours de l'Acheteur se limitent à ces éléments. Si l'appareil ou les pièces ont été achetés par Server Products à un fournisseur tiers, les obligations de Server Products et le recours de l'Acheteur contre Server Products ou ses fournisseurs se limiteront à la réparation que Server Products pourra obtenir de son fournisseur.

SERVICIO GENERAL, REPARACIÓN O DEVOLUCIÓN

Antes de enviar alguna pieza a Server Products para su servicio, reparación o devolución, póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente de Server para pedir un **NÚMERO DE AUTORIZACIÓN DE DEVOLUCIÓN**. Los artículos deben ser enviados a Server con este número y estarán sujetos a un 20% (por ciento) de recargo por renovación de existencias. Los productos devueltos deben estar en estado nuevo y sin uso, y no deben tener más de 90 días. Las piezas eléctricas (termostatos, elementos de calefacción, etc.) no se pueden devolver.

Server Products posee un departamento de servicio con personal perfectamente preparado y formado en fábrica. El servicio es altamente puntual. Bajo circunstancias normales, una unidad reparada es enviada al día siguiente de su recepción. Los gastos de mano de obra son razonables.

GARANTÍA LIMITADA SERVER PRODUCTS

Todo el equipo de Server Products está respaldado por una garantía limitada de dos años contra defectos de fabricación y materiales.

DURACIÓN DE LA GARANTÍA. Server Products Inc. ("Server Products") garantiza, durante un periodo de dos (2) años a contar desde la fecha de compra ("Periodo de garantía"), que el equipo fabricado estará libre de defectos de fabricación y materiales, siempre que se utilice de manera correcta y en un entorno para el que ha sido fabricado.

LIMITACIONES DE RESPONSABILIDAD. APARTE DE LO ESTABLECIDO ANTERIORMENTE, SERVER PRODUCTS RECHAZA ESPECÍFICAMENTE CUALQUIER GARANTÍA EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO, SIN LIMITARSE A ELLO, LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR.

Esta garantía no se extiende a reparaciones ni alteraciones realizadas sin la previa autorización por escrito de Server Products ni a productos usados en forma incorrecta, indebida o negligente, o incorrectamente almacenados, mantenidos, instalados u operados.

BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA SERVER PRODUCTS SE HARÁ RESPONSABLE POR DAÑOS INCIDENTALES, ESPECIALES, INDIRECTOS, EJEMPLARES, PUNITIVOS NI CONSECUENCIALES RESULTANTES DEL USO DE LOS PRODUCTOS O QUE NO ESTÉN CUBIERTOS POR ESTA GARANTÍA; INCLUYENDO, SIN LIMITARSE A ELLOS, DAÑOS A LA PROPIEDAD O LA PÉRDIDA DE BENEFICIOS O LUCRO CENSANTE.

TRATAMIENTO DE LAS RECLAMACIONES. Las reclamaciones bajo garantía deben realizarse llamando al departamento de atención al cliente para solicitar un número de autorización de devolución durante el Periodo de garantía, y todas las unidades supuestamente defectuosas deben devolverse a la fábrica de Server Products con flete prepago.

Una vez recibida la unidad defectuosa, Server Products, a su criterio: (i) reemplazará todo equipo que haya demostrado que presenta defectos, (ii) dará servicio o reparará dichos defectos, o (iii) reembolsará el precio de compra del equipo defectuoso en forma de crédito aplicable para compras efectuadas en el futuro por el cliente.

La obligación de Server Products y la única solución para el Comprador se limitarán a dichas opciones. En el caso de tratarse de unidades o piezas que Server Products haya adquirido de un distribuidor, la obligación de Server Products y la única solución para el Comprador contra Server Products o sus distribuidores no excederá el convenio que Server Products pueda obtener con su distribuidor.

PARTS LIST

LISTE DES PIÈCES

LISTA DE PIEZAS

Part #	Model #	DESCRIPTION	DESCRIPTION	DESCRIPCIÓN
86619	All	HANDLE	POIGNEE	MANETA
86631	86670	MOUNTING BRACKET ASSEMBLY	MONTAGE SUPPORT ASSEMBLY	PARA EL MONTAJE SOPORTE ASSEMBLY
86632	86680	MOUNTING BRACKET ASSEMBLY	MONTAGE SUPPORT ASSEMBLY	PARA EL MONTAJE SOPORTE ASSEMBLY
86633	86690	MOUNTING BRACKET ASSEMBLY	MONTAGE SUPPORT ASSEMBLY	PARA EL MONTAJE SOPORTE ASSEMBLY
86634	86640	MOUNTING BRACKET ASSEMBLY	MONTAGE SUPPORT ASSEMBLY	PARA EL MONTAJE SOPORTE ASSEMBLY
86635	86650	MOUNTING BRACKET ASSEMBLY	MONTAGE SUPPORT ASSEMBLY	PARA EL MONTAJE SOPORTE ASSEMBLY
86636	86660	MOUNTING BRACKET ASSEMBLY	MONTAGE SUPPORT ASSEMBLY	PARA EL MONTAJE SOPORTE ASSEMBLY
86676	All	PUSHNUT, #10	ECROU CAPUCHON, N°10	TUERCA DE EMPUJE, #10
86681	86670	BODY, 1 LITER	CORPS, 1 LITRE	CUERPO, 1 LITRO
86682	86680	BODY, 2 LITER	CORPS, 2 LITRES	CUERPO, 2 LITROS
86683	All	CYLINDER	CYLINDRE	CILINDRO
86684	All	PLUG, PORTION	BOUCHON, PORTION	CONTROL DE RACIONES
86688	All	LID, DRY PRODUCT DISPENSER	COUVERCLE, DISTRIBUTEUR DE PRODUIT SEC	TAPA, DISPENSADOR DE PRODUCTOS SECOS
86689	All	TUBE, PLASTIC	TUBE, PLASTIQUE	TUBO DE PLÁSTICO
86691	All	SCREW, THUMB, 10-32 X 3/4	VIS, SERRAGE A MAIN, 10-32 X 3/4	TORNILLO DE PALOMILLA, 10-32 X 3/4
SEE NEXT PAGE FOR PARTS ILLUSTRATION				

SEE PREVIOUS PAGE FOR PARTS LIST

- 86631
- 86632
- 86633
- 86634
- 86635
- 86636

