

MANUEL DE L'USAGER

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS À L'INTÉRIEUR. À CONSERVER
POUR L'USAGER

Ce manuel vous donne de l'information pour :

MODÈLES BPM-15/30/40G(S) et BPP-30/40G Amérique du Nord **BRAISIÈRE BASCULANTE** **ERGONOMIQUE ECLIPSE™**

- Acier inoxydable
- Basculement manuel ou électrique
- Chauffée au gaz



CE MANUEL DOIT ÊTRE CONSERVÉ AFIN DE POUVOIR S'Y RÉFÉRER PLUS TARD. VEUILLEZ VOUS ASSURER DE LIRE, COMPRENDRE ET SUIVRE LES DIRECTIVES ET AVERTISSEMENTS CONTENUS DANS CE MANUEL.

MESURE 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.

AFFICHER DANS UN ENDROIT VISIBLE

Directives à suivre dans l'éventualité où une légère odeur de gaz est détectée. Cette information peut être obtenue en consultant votre fournisseur de gaz local. Éteignez au moins le robinet de gaz et communiquez ensuite avec votre entreprise de gaz et votre agent de service autorisé. Évacuez tout le personnel de la zone.

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 son installation ou entretien.

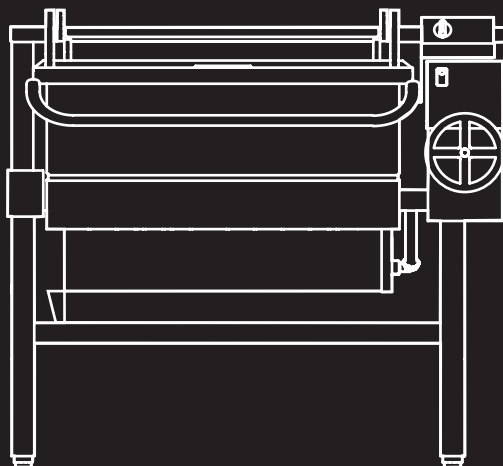
AVISEZ IMMÉDIATEMENT LE TRANSPORTEUR DE TOUT DOMMAGE

Le destinataire a la responsabilité d'inspecter le conteneur dès la réception et de déterminer la présence de tout dommage, incluant les dommages non apparents. Si vous avez des doutes concernant des dommages, Unified Brands vous suggère d'inscrire une note sur le reçu de livraison. Il est de la responsabilité du destinataire de présenter une demande d'indemnité avec le transporteur. Nous vous recommandons de le faire sans délai.

Entretien ou questions concernant la fabrication? Contactez-nous au 1-888-994-7636.

Les renseignements contenus dans ce document sont reconnus comme étant à jour et exacts au moment de la création et de l'impression du document. Pour obtenir des renseignements et les spécifications sur le produit, Unified Brands vous recommande de consulter notre gamme de produits présentés sur notre site Web, unifiedbrands.net.

NUMÉRO DE PIÈCE 159099, VER. B (08/12)



A BOWER COMPANY

1055 Mendell Davis Drive
Jackson, MS 39272

1-888-994-7636, télécopieur 1-888-864-7636
unifiedbrands.net

IMPORTANT - À LIRE EN PREMIER - IMPORTANT

- AVERTISSEMENT :** DÉBRANCHEZ L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT TOUT ENTRETIEN. À DÉFAUT DE DÉBRANCHER L'APPAREIL, UN CHOC ÉLECTRIQUE OU LA MORT POURRAIT S'EN SUIVRE.
- MISE EN GARDE :** L'APPAREIL PÈSE ENTRE 470 ET 560 LB. (191 À 255 KG). POUR UNE MANUTENTION SÉCURITAIRE, L'INSTALLATEUR DEVRAIT ÊTRE AIDÉ D'UNE AUTRE PERSONNE LORSQUE NÉCESSAIRE, OU UTILISER UN ÉQUIPEMENT APPROPRIÉ POUR MANIPULER L'APPAREIL (COMME UN CHARIOT ÉLÉVATEUR À FOURCHES, UN CHARIOT ROULANT OU D'UN TRANSPALETTE À MAIN), LUI PERMETTANT AINSI DE RETIRER L'APPAREIL DE LA PLATE-FORME ET DE LE DÉPLACER À L'ENDROIT OÙ IL SERA INSTALLÉ.
- AVERTISSEMENT :** CETTE BRAISIÈRE DOIT ÊTRE INSTALLÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ POUVANT TRAVAILLER AVEC DES INSTALLATIONS ÉLECTRIQUES OU AU GAZ. UNE INSTALLATION INADÉQUATE POURRAIT CAUSER DES BLESSURES CORPORELLES ET/OU DES DOMMAGES À L'ÉQUIPEMENT.
- AVERTISSEMENT :** CET APPAREIL EST CONÇU POUR UNE UTILISATION COMMERCIALE. NE JAMAIS UTILISER CET APPAREIL SUR AVEC DES CONNEXIONS AU GAZ DE NIVEAU RÉSIDENTIEL. CELLES-CI NE SONT PAS CONFORMES AUX CODES COMMERCIAUX DE GAZ ET POURRAIENT ÊTRE DANGEREUSES.
- DANGER :** L'APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA MASSE À L'AIDE DE LA BORNE FOURNIE. À DÉFAUT DE RELIER L'APPAREIL À LA TERRE, UN CHOC ÉLECTRIQUE OU LA MORT POURRAIT S'EN SUIVRE.
- AVERTISSEMENT :** LA ZONE SITUÉE TOUT AUTOUR DE L'APPAREIL DOIT ÊTRE PROPRE ET EXEMPTÉ DE TOUS MATÉRIELS COMBUSTIBLES. SI TEL N'EST PAS LE CAS, UN INCENDIE OU DES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ POURRAIENT SURVENIR.
- MISE EN GARDE :** ASSUREZ-VOUS QUE TOUS LES OPÉRATEURS LISENT, COMPRENENT ET SUIVENT LES DIRECTIVES DE FONCTIONNEMENT, LES MISES EN GARDE ET LES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ INSCRITES DANS CE MANUEL.
- MISE EN GARDE :** LE PLANCHER TOUT AUTOUR DE LA BRAISIÈRE DOIT ÊTRE PROPRE ET SEC. SI UN DÉVERSEMENT SE PRODUIT, NETTOYEZ-LE IMMÉDIATEMENT POUR ÉVITER TOUTES CHUTES ET TOUS GLISSEMENTS.
- AVERTISSEMENT :** LORS DU BASCULEMENT DE LA BRAISIÈRE POUR LE TRANSFERT DE PRODUITS :
- 1) UTILISEZ UN CONTENANT SUFFISAMMENT PROFOND POUR CONTENIR ET MINIMISER LES ÉCLABOUSSURES DU PRODUIT.
 - 2) DÉPOSEZ LE CONTENANT LE PLUS PRÈS POSSIBLE DE LA BRAISIÈRE SUR UNE SURFACE STABLE ET PLATE.
 - 3) TENEZ-VOUS À LA DROITE DE LA BRAISIÈRE LORS DU VERSEMENT - ET NON PAS DIRECTEMENT SUR LA TRAJECTOIRE DES ALIMENTS CHAUDS.
 - 4) RETOURNEZ LE CORPS DE LA BRAISIÈRE POUR NIVELER LA POSITION UNE FOIS LE CONTENANT REMPLI OU LE TRANSFERT COMPLÉTÉ.
 - 5) NE PAS TROP REMPLIR LE CONTENANT, ÉVITEZ TOUT CONTACT DIRECT DU CONTENANT CHAUD ET DE SON CONTENU AVEC LA PEAU.
- AVERTISSEMENT :** NE PAS CHAUFFER LA BRAISIÈRE PENDANT PLUS DE 5 MINUTES À UNE TEMPÉRATURE SUPÉRIEURE À 300 °F.
- AVERTISSEMENT :** SI DES ALIMENTS ET DES LIQUIDES CHAUDS SONT PRÉSENTS DANS LA BRAISIÈRE, COMME DE LA SAUCE OU UN GRAS FONDU, ILS POURRAIENT BRUSQUEMENT GLISSER VERS L'AVANT LORS DU BASCULEMENT ET CAUSER DES ÉCLABOUSSURES.
- AVERTISSEMENT :** ÉVITEZ TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES ALIMENTS CHAUDS OU L'EAU CHAUDE QUE CONTIENT LA BRAISIÈRE. UN CONTACT DIRECT POURRAIT CAUSER DES BRÛLURES IMPORTANTES.
- AVERTISSEMENT :** IL EST RECOMMANDÉ D'ÉLOIGNER L'EAU ET LES SOLUTIONS DES CONTRÔLES ET DES BRÛLEURS. NE PAS UTILISER DE VAPORISATEUR HAUTE PRESSION DIRECTEMENT SUR LE PANNEAU DE COMMANDE, LES CONNEXIONS ÉLECTRIQUES ET LES BRÛLEURS. UTILISEZ LE PULVÉRISATEUR D'UN TUYAU D'ARROSAGE BRANCHÉ À L'ALIMENTATION D'EAU MUNICIPALE.
- MISE EN GARDE :** LA MAJORITÉ DES AGENTS NETTOYANTS SONT NOCIFS LORSQU'ILS ENTRENT EN CONTACT AVEC LA PEAU, LES YEUX, LES MUQUEUSES ET LES VÊTEMENTS. ASSUREZ-VOUS DE PORTER DES GANTS EN CAOUTCHOUC, DES LUNETTES DE SÉCURITÉ OU UN MASQUE FACIAL, AINSI QU'UN VÊTEMENT PROTECTEUR. VEUILLEZ LIRE ET SUIVRE ATTENTIVEMENT LES AVERTISSEMENTS ET INSTRUCTIONS SUR L'ÉTIQUETTE DE NETTOYAGE À UTILISER.
- AVERTISSEMENT :** AVANT DE REMPLACER UNE PIÈCE, DÉBRANCHEZ L'APPAREIL DE L'ALIMENTATION DU COURANT ÉLECTRIQUE ET FERMEZ LE ROBINET DE GAZ PRINCIPAL. ATTENDRE CINQ MINUTES, PERMETTANT AINSI AU GAZ NON BRÛLÉ DE S'ÉVAPORER.
- MISE EN GARDE :** L'UTILISATION DE PIÈCES DE REMPLACEMENT AUTRES QUE CELLES FOURNIES PAR L'UN DE SES DISTRIBUTEURS AUTORISÉS PEUT CAUSER DES BLESSURES À L'OPÉRATEUR ET DES DOMMAGES À L'ÉQUIPEMENT, EN PLUS DE RENDRE NULLE TOUTES GARANTIES.
- IMPORTANT :** LE SERVICE EFFECTUÉ PAR UNE PERSONNE PERSONNE AUTRE QU'UN AGENT D'ENTRETIEN AUTORISÉ GROEN ANNULERA TOUTES GARANTIES.

Table des matières

Avertissements importants pour l'opérateurpage	page 2
Références	page 3
Description de l'équipement	pages 4-5
Inspection et déballage	page 6
Installation	pages 7-8
Premier démarrage	page 8
Fonctionnement	pages 9-11
Séquence de fonctionnement	pages 12-13
Nettoyage	page 14
Entretien	page 15
Dépannage	pages 16-18
Schéma électrique	pages 30-32
Journal d'entretien	pages 33-34

Références

ASSOCIATION CANADIENNE DE NORMALISATION
8501 East Pleasant Valley Road
Cleveland, Ohio 44131

Z83-11 - Équipement de restauration au gaz
Z223.1 - National Fuel Gas Code

AMERICAN NATIONAL STANDARDS INSTITUTE
1403 Broadway
New York, New York 10018

ASSOCIATION CANADIENNE DU GAZ
55 Scarsdale Road
Don Mills, Ontario M3B 2 R3

NATIONAL FIRE PROTECTION ASSOCIATION
60 Battery March Park
Quincy, Massachusetts 02269

NFPA/54 - Installation des appareils et des canalisations de gaz
NFPA/70 - The National Electrical Code
NFPA/96 - Hottes de ventilation

NSF INTERNATIONAL
789 N. Dixboro Road
B.P. 130140
Ann Arbor, Michigan 48113-0140

UNDERWRITERS LABORATORIES, INC.
333 Pflingsten Road
Northbrook, Illinois 60062

Description de l'équipement

Les braisières basculantes ergonomiques Eclipse de Groen sont chauffées au gaz, en acier inoxydable et pourvues de rainures brevetées pour le transfert de chaleur, d'une chambre à combustion/brûleur, d'un mécanisme basculant manuel ou électrique, de contrôles thermostatiques et d'un couvercle à charnière. L'appareil sert de braisière, de plaque à frire, de poêle, de four, de marmite, de bain-marie, de chauffe-plat et de plat de service; il peut être utilisé comme un cuiseur à vapeur non pressurisé et peut être utilisé comme poêle à sauter, pour réchauffer et pour les aliments sautés.

Le corps de la poêle est fait d'un acier inoxydable robuste soudé en une seule pièce et poli à l'intérieur comme à l'extérieur. Un bec verseur est soudé à la paroi avant. La surface de cuisson est plaquée d'acier inoxydable, sur laquelle est soudée de rainures de transfert de chaleur, assurant une répartition uniforme de la chaleur sur toute la surface. La chaleur provient de la chambre de combustion/du brûleur à gaz.

Un mécanisme d'engrenage et une vis facilement manœuvrable fait basculer la poêle et permet un contrôle précis pour verser ou vidanger le contenu de la poêle. Ce mécanisme, contrôlé par un volant de manœuvre, se situe dans une console en acier inoxydable, à la droite du corps de la poêle. Pour les modèles avec un basculement électrique, un commutateur fait fonctionner le moteur électrique, qui lui démarre et arrête le lent basculement de la braisière. Pour aider lors du nettoyage, le corps de la braisière peut être basculé plus loin que la position verticale. Les brûleurs s'éteignent automatiquement lorsque la braisière est basculée.

Le thermostat offre un contrôle automatique pour la température de cuisson. Le cadran thermostatique situé à l'avant du panneau de commande allume ou éteint la chaleur et règle la température de la braisière.

La braisière est munie d'un couvercle ventilé monobloc en acier épais et possède une coupelle recueillant les gouttes d'eau de condensation sur le rebord arrière. Un contrepoids fermé de type barre de torsion facilite l'ouverture du couvercle et maintient celui-ci ouvert dans toutes les positions. Le couvercle s'ouvre par l'arrière et les charnières sont fixées au corps, permettant ainsi à celui-ci de bouger indépendamment du corps de la braisière.

La braisière est montée sur un cadre à patte ouverte tubulaire en acier inoxydable.

Les modèles réguliers possèdent un système d'allumage utilisant un allumage électronique. Les modèles optionnels possèdent une veilleuse à flamme permanente s'allumant au brûleur principal.

Modèle	DIMENSIONS DE LA BRAISIÈRE			Allumage	Basculement
	Gauche à droite	De l'avant vers l'arrière	Profondeur		
BPM-15GS	454 mm (17-7/8 po)	718 mm (28-1/4 po)	23 mm (8 po)	Veilleuse permanente	Manuel
BPM-30G	667 mm (26-1/4 po)	718 mm (28-1/4 po)	25 mm (10 po)	Allumage élec.	Manuel
BPP-30G	667 mm (26-1/4 po)	718 mm (28-1/4 po)	25 mm (10 po)	Allumage élec.	Électrique
BPM-30GS	667 mm (26-1/4 po)	718 mm (28-1/4 po)	25 mm (10 po)	Veilleuse permanente	Manuel
BPM-40G	908 mm (35-3/4 po)	718 mm (28-1/4 po)	25 mm (10 po)	Allumage élec.	Manuel
BPP-40G	908 mm (35-3/4 po)	718 mm (28-1/4 po)	25 mm (10 po)	Allumage élec.	Électrique
BPM-40GS	908 mm (35-3/4 po)	718 mm (28-1/4 po)	25 mm (10 po)	Veilleuse permanente	Manuel

Description de l'équipement



Soupape de transfusion tangentielle facultative

Les options d'équipement disponibles pour ces modèles sont :

1. Robinet de remplissage avec bec d'écoulement pivotant. (montage à gauche ou à droite) - spécifier garde-manger simple ou double
2. Robinet de remplissage avec un assemblage de tuyau d'arrosage de 48 ou 60 po (montage à gauche ou à droite) - spécifier garde-manger simple ou double
3. Trousse de montage sur roulettes
4. Pied à bride
5. Soupape de transfusion tangentielle de 2 po (l'installation en usine doit être indiquée sur la commande initiale)
6. Ensemble de paniers cuit-vapeur
7. Plateau porteur de l'autocuiseur
8. Raccord de gaz à déconnexion rapide avec câble de retenue
9. Crépine pour bec verseur
10. Crépine pour soupape de transfusion tangentielle (TDO) de 2 po

DONNÉES RELATIVES À LA PERFORMANCE

Modèle	Taux d'allumage
BPM-15GS	65 000 BTU/hre
BPM-30G	104 000 BTU/hre
BPM-30GS	
BPP-30GS	
BPM-40G	144 000 BTU/hre
BPM-40GS	
BPP-40G	

Inspection et déballage

MISE EN GARDE
LES SANGLES D'EXPÉDITION SONT SOUS
TENSION ET POURRAIENT REBONDIR
LORSQU'ELLES SONT COUPÉES.

MISE EN GARDE
L'APPAREIL PÈSE ENTRE 420 À 560 LB
(190 À 255 KG). POUR UNE MANIPULATION
SÉCURITAIRE, L'INSTALLATEUR DEVRAIT
DEMANDER DE L'AIDE OU UTILISER UN
ÉQUIPEMENT DE MANUTENTION APPROPRIÉ
(EX. CHARIOT ÉLÉVATEUR À FOURCHE,
CHARIOT ROULANT OU CRIC DE LEVAGE POUR
PALETTE) POUR RETIRER L'APPAREIL DE
LA PALETTE, LE DÉPLAÇANT ENSUITE AU
LIEU D'INSTALLATION.

L'appareil sera expédié dans un carton d'expédition robuste et sera fixé à une palette. (Illustré, le modèle BPM-40G avec garde-manger double optionnel à droite.)

L'appareil vous sera livré tout assemblé, emballé dans un plastique protecteur et déposé sur une palette solide, dans un carton robuste. Dès la réception, inspectez le carton pour vous assurer qu'aucun dommage n'est visible. Signalez tout dommage d'expédition visible ainsi que toutes erreurs d'expédition à l'agent de livraison.

Lorsque vous êtes prêt à installer l'appareil, demandez à une autre personne de vous aider à retirer le carton. Soulevez-la verticalement et éloignez-le de l'appareil. Ne pas simplement le soulever et le pousser vers l'arrière car cela brisera l'assemblage de la poignée d'aération du couvercle. Inscrivez le numéro de modèle, le numéro de série et la date d'installation de votre appareil. Conservez ces renseignements afin de pouvoir les consulter plus tard. Des espaces sont réservés à cette fin dans la partie supérieure du Journal d'entretien de ce manuel.

Coupez soigneusement les sangles retenant l'appareil à la palette, et soulevez l'appareil.



Installation

MISE EN GARDE
L'INSTALLATEUR DOIT VÉRIFIER QUE L'INSTALLATION EST CONFORME AUX CODES MUNICIPAUX ET RÉGLEMENTS MUNICIPAUX. L'APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ PAR UN PLOMBIER OU UN INSTALLATEUR DE GAZ AUTORISÉ LORSQU'IL EST INSTALLÉ DANS LE COMMONWEALTH DU MASSACHUSETTS.

AVERTISSEMENT
CETTE BRAISIÈRE DOIT ÊTRE INSTALLÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ POUVANT TRAVAILLER AVEC DES INSTALLATIONS ÉLECTRIQUES OU AU GAZ. UNE INSTALLATION INADÉQUATE POURRAIT CAUSER DES BLESSURES CORPORELLES ET/OU DES DOMMAGES À L'ÉQUIPEMENT.

AVERTISSEMENT
CET APPAREIL EST CONÇU POUR UNE UTILISATION COMMERCIALE. NE JAMAIS UTILISER CET APPAREIL SUR AVEC DES CONNEXIONS AU GAZ DE NIVEAU RÉSIDENTIEL. CELLES-CI NE SONT PAS CONFORMES AUX CODES DE GAZ ET POURRAIENT ÊTRE DANGEREUSES.

AVERTISSEMENT
L'APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA MASSE À L'AIDE DE LA BORNE FOURNIE. À DÉFAUT DE RELIER L'APPAREIL À LA TERRE, UN CHOC ÉLECTRIQUE OU LA MORT POURRAIT S'EN SUIVRE.



Allumage électronique

Pour un rendement maximal, installez la braisière dans une pièce bien aérée. Retirez tout article pouvant entraver ou restreindre la circulation de l'air pour la combustion et la ventilation. Retirez tout matériel combustible situé directement aux environs de l'appareil.

1. L'installation sur des planchers combustibles est permise. S'assurer d'un espacement minimal avec les matériaux combustibles et incombustibles.
2. Installer l'appareil sous la mitre pour l'évacuation des buées.

	Minimum Espacement	Espacement recommandé
Côté gauche	0 po	2 po pour l'entretien 6 po lorsque le robinet est installé du côté gauche
Côté droit	0 po	12 à 16 po pour l'entretien 6 po lorsque le robinet est installé du côté droit
Arrière	3 po	12 po pour l'entretien

3. Nivelier l'appareil en ajustant le pied à boulet ou les brides de plancher situées sur les pattes. Assurez-vous que le mécanisme de basculement est en position horizontale. Vérifiez le niveau en déposant un niveau à bulle situé au bas du corps de la braisière. Ancrez les pattes arrières de façon sécuritaire au plancher si les brides du plancher sont commandées ou requises.
4. Complétez la tuyauterie au service du gaz avec une canalisation IPS de 3/4 po ou un équivalent approuvé.
5. Pour un appareil sur roulettes, l'installation doit être effectuée en utilisant une connexion conforme aux normes pour les connecteurs d'appareils au gaz portatifs, ANSI Z21.69 - CSA 6.16. Restreindre les mouvements de l'appareil en fixant un câble ou une chaîne à l'œillet (fourni et situé au dos du boîtier); celui-ci ancre le câble ou la chaîne au mur ou au plancher. La longueur et l'emplacement du câble doit empêcher que l'appareil ne tire sur la connexion au gaz alors que le câble ou la déconnexion rapide y est branché.
6. La connexion au gaz pour un appareil sur roulettes doit être faite à l'aide d'un dispositif à déconnexion rapide conforme à la norme ANSI Z21.41 - CSA 6.9.
7. Pour l'allumage électronique, fournir une alimentation électrique de 115 VCA, 60 Hz, 1 phase, 5 A à la boîte de contrôle du faisceau de câble située à l'arrière de la console électrique. UNE MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE EST REQUISE. L'appareil doit être relié à la terre de façon électrique, conformément aux codes municipaux ou, en l'absence de codes municipaux, selon le National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 ou le Code canadien de l'électricité, CSA C22.2, si applicable.
8. L'installation doit être conforme aux règlements locaux ou à l'American National Standard Z223, dernière édition du National Fuel Gas Code. La braisière devrait être installée dans une pièce suffisamment aérée ou une alimentation d'air adéquate est disponible pour l'appareil. La meilleure ventilation utilisera une mitre pour l'évacuation des buées et un ventilateur d'extraction. Une fois l'installation terminée, assurez-vous de NE PAS obstruer le carneau ou le conduit de ventilation. Au Canada, l'installation doit être conforme aux codes d'installation CAN/CGA B149 pour les appareils et équipements aux gaz et/ou aux codes municipaux.

Installation

9. Un espacement adéquat est nécessaire pour un fonctionnement et un entretien adéquat. NE PAS bloquer les espacements d'admission d'air à la chambre de combustion ou obstruer le débit d'air.
10. Une fois la braisière connectée à l'alimentation de gaz, vérifiez tous les joints de canalisation de gaz pour vous assurer qu'aucune fuite n'est présente. Vous pouvez utiliser une solution savonneuse ou tout autre détecteur de fuite approprié. N'utilisez pas de flamme pour vérifier la présence de fuites.
11. **AVERTISSEMENT D'ESSAI DE PRESSION**
 - a. **Essai de pression supérieur à 0,5 PSIG (3,45 kPa).** Pendant l'essai de pression du système de canalisation d'alimentation en gaz à une pression excédant 0,5 PSIG, la braisière, ainsi que sa soupape de sûreté individuelle doivent être débranchées du système de canalisation d'alimentation en gaz.
 - b. **La pression d'essai est égale ou inférieure à 0,5 PSIG (3,45 kPa).** Pendant l'essai de pression du système de canalisation d'alimentation en gaz à une pression égale ou inférieure à 0,5 PSIG (3,45 kPa), la braisière doit être isolée du système de canalisation d'alimentation en gaz en fermant manuellement la soupape de sûreté individuelle.

Premier démarrage

AVERTISSEMENT
L'EAU EST EXTRÊMEMENT CHAUDE ET PEUT CAUSER DES BRÛLURES IMPORTANTES. ÉVITEZ TOUT CONTACT DIRECT AVEC L'EAU CHAUDE LORSQUE VOUS VIDEZ L'APPAREIL.

MISE EN GARDE
SOULEVEZ TOUJOURS LE COUVERCLE DE LA BRAISIÈRE AVANT DE LA BASCULER AFIN D'ÉVITER D'ENDOMMAGER LA CHARNIÈRE ET LE CONTREPOIDS.

Maintenant que votre braisière est terminée, vous devriez la tester afin de vous assurer qu'elle fonctionne correctement.

1. Retirez la documentation et les matériaux d'emballage de l'intérieur et de l'extérieur de l'appareil.
2. Versez suffisamment d'eau dans la braisière pour couvrir le fond d'environ 6 à 13 mm (1/4 à 1/2 po) d'eau. Le corps de la braisière en position horizontale, remarquez de quelle façon l'eau est déposée dans la braisière; cela vous aidera à confirmer si l'installation est au niveau.
3. En suivant les directives de votre modèle apparaissant sous la section « Pour démarrer la braisière », commencez par chauffer l'eau en réglant le thermostat à 235 °F. À cette température, l'eau se rendra à ébullition.
4. Pour éteindre l'appareil, tournez le cadran thermostatique à la position « ARRÊT ».
5. Tournez le volant de manœuvre de basculement dans le sens horaire pour vider l'eau et confirmer que le corps de la braisière peut être basculé tout en douceur de la position horizontale à verticale. Pour les modèles à basculement électrique, poussez le commutateur MARCHE/ARRÊT pour confirmer le fonctionnement du système à bascule.

Si l'appareil fonctionne tel que décrit ci-dessus, il est prêt à être utilisé. S'il ne fonctionne pas, contactez votre agence de service autorisée.

Fonctionnement

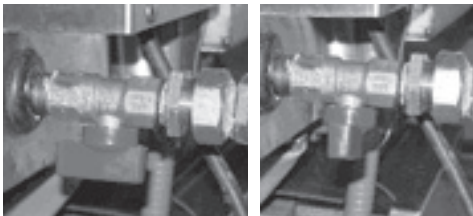
AVERTISSEMENT
LA ZONE SITUÉE TOUT AUTOUR DE LA
BRAISIÈRE DOIT ÊTRE PROPRE ET EXEMPTÉ
DE TOUS MATÉRIELS COMBUSTIBLES.

MISE EN GARDE
LES PLANCHERS TOUT AUTOUR DE LA
BRAISIÈRE SE DOIVENT D'ÊTRE PROPRES
ET SECS. SI UN DÉVERSEMENT SE PRODUIT,
NETTOYEZ-LE IMMÉDIATEMENT POUR ÉVITER
TOUTE CHUTES ET TOUS GLISSEMENTS.

MISE EN GARDE
REPLACEZ LE BOUCHON AVANT LE
NETTOYAGE, SINON L'EAU POURRAIT
S'INFILTRER DANS LA BOÎTE DE COMMANDES
ÉLECTRIQUE ET ENDOMMAGER LES PIÈCES.



Basculement du corps de la braisière



Robinet de gaz « Ouvvert »

Robinet de gaz
« Fermé »

A. Contrôles

Les commandes de l'utilisateur de la braisière sont :

1. Commutateur de MISE EN MARCHÉ et indicateur de MISE EN MARCHÉ
2. Le cadran thermostatique, situé sur le panneau de commande, du côté arrière droit du corps de la braisière. Ce cadran est utilisé pour allumer ou éteindre le thermostat et pour régler la température de la braisière entre 175 ° et 425 °F.
3. Le témoin lumineux de chauffage, situé sur le panneau de commande, s'allume lorsque les brûleurs sont allumés.
4. La soupape principale d'alimentation en gaz, située sur la canalisation de gaz se rendant à l'appareil.
5. Pour les appareils possédant une veilleuse à flamme permanente, la soupape de contrôle de gaz est située sur le Contrôle de gaz combiné, située sur la canalisation de gaz se rendant à la rampe de brûleurs, sous la braisière. Cette soupape possède des réglages de contrôle combiné « ARRÊT », « VEILLEUSE » ou « MARCHÉ ».
6. Pour les appareils à bascule électriques, un commutateur est situé sur le panneau de commande. Il est utilisé pour soulever et abaisser le corps de la braisière.

B. Procédure de fonctionnement

1. Pour faire basculer le corps de la braisière
 - a. Modèle à basculement manuel -
Tournez le volant de manœuvre de basculement dans le sens horaire pour basculer le corps de la braisière, ou dans le sens antihoraire pour retourner le corps de la braisière en position horizontale. 23 tours complets du volant basculera le corps à la verticale, à 90 degrés.
 - b. Modèle à basculement électrique -
 1. Appuyez sur le commutateur à basculement électrique marqué « haut » (up) pour soulever la braisière ou « bas » (down) pour abaisser la braisière.
 2. Le commutateur à ressort retournera à la position ARRÊT (centrale) lorsque vous la relâchez.
 3. Si le mécanisme de basculement électrique cesse de fonctionner (se reporter à la section Dépannage) et que vous devez immédiatement soulever ou abaisser le corps de la braisière, vous pouvez basculer le corps à la main. Retirez le petit bouchon situé sur le dessus de la boîte de commande et insérez l'outil fourni dans l'orifice. Tournez l'outil dans le sens horaire pour l'abaisser. Cela pourrait prendre plusieurs minutes avant que la braisière ne se déplace à la position désirée, mais le fonctionnement peut être accéléré en substituant l'outil avec une perceuse réversible munie d'un trépan hexagonal de 1/4 po.
2. Pour les modèles réguliers avec allumage électronique
 - a. Pour démarrer la braisière (voir l'étiquette du panneau) -
 1. Tournez l'interrupteur à la position « ARRÊT ».
 2. Réglez le thermostat à « ARRÊT ».
 3. Ouvrez l'alimentation principal de gaz (la poignée doit être alignée avec la canalisation de gaz).
 4. Tournez l'interrupteur à la position « MARCHÉ ».
 5. Tournez le cadran thermostatique jusqu'à ce que le témoin lumineux Chaleur s'allume. (Il s'allume lorsque le brûleur est allumé).

Fonctionnement

MISE EN GARDE

NE PAS CHAUFFER UNE BRAISIÈRE VIDE PENDANT PLUS DE CINQ MINUTES À UNE TEMPÉRATURE SUPÉRIEURE À 300 °F. VOUS POURRIEZ ENDOMMAGER LA BRAISIÈRE.

MISE EN GARDE

LES PLANCHERS TOUT AUTOUR DE LA BRAISIÈRE SE DOIVENT D'ÊTRE PROPRES ET SECS. SI UN DÉVERSEMENT SE PRODUIT, NETTOYEZ-LE IMMÉDIATEMENT POUR ÉVITER TOUTE CHUTES ET TOUS GLISSEMENTS.

MISE EN GARDE

REPLACEZ LE BOUCHON AVANT LE NETTOYAGE, SINON L'EAU POURRAIT S'INFILTRER DANS LA BOÎTE DE COMMANDES ÉLECTRIQUE ET ENDOMMAGER LES PIÈCES.

- b. Pour éteindre la braisière -
 1. Réglez le thermostat à « ARRÊT ».
 2. Réglez le commutateur à « ARRÊT ».
 3. Pour une fermeture prolongée :
 - (a) Tournez le thermostat à « ARRÊT ».
 - (b) Tournez le robinet à gaz principal à « ARRÊT » (poignée située à un angle droit avec la conduite de gaz).
 - (c) Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil.
- c. S'il y a une panne de courant -
 1. N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil tant que l'alimentation électrique n'est pas revenue.
 2. Lorsque l'électricité revient, suivez les directives de la section « Pour démarrer la braisière. »
3. Pour les modèles avec veilleuse à flamme permanente en option
REMARQUE : Ces modèles peuvent fonctionner avec une alimentation électrique de 115 volts. En cas de panne de courant, l'appareil peut continuer à fonctionner.
 - a. Pour démarrer la braisière -
 1. Réglez le thermostat à « ARRÊT ».
 2. Allumez la veilleuse.
 - (a) Pour régler la soupape de commande de gaz combinée à « ARRÊT », enfoncez légèrement le bouton et tournez dans le sens horaire.
 - (b) Tournez l'alimentation principale de gaz à « MARCHE » (alignée avec la canalisation de gaz).
 - (c) Basculez la braisière afin que la veilleuse soit plus facilement accessible.
 - (d) Tenez une allumette allumée à la veilleuse tout en appuyant sur le bouton de commande combiné et tournez-le dans le sens antihoraire, jusqu'à la position « VEILLEUSE » (PILOT). Continuez d'enfoncer le bouton pendant 60 secondes.
 - (e) Relâchez le bouton. La veilleuse devrait demeurer allumée.
 - (f) Tournez le bouton dans le sens antihoraire jusqu'à la position « MARCHE ».
 3. Basculez la braisière à l'horizontale ou en position de cuisson.
 4. Tournez le cadran thermostatique à la température désirée.
 - b. Pour éteindre la braisière -
 1. Réglez le cadran thermostatique à « ARRÊT ».
 2. Pour éteindre la veilleuse, enfoncez le bouton de commande combiné et tournez-le dans le sens horaire à la position « ARRÊT ».
 - c. Pour réallumer la veilleuse -
 1. Fermez la soupape principale d'alimentation en gaz.
 2. Réglez le thermostat à « ARRÊT ».
 3. Enfoncez le bouton de commande combiné et tournez-le dans le sens horaire, à la position « ARRÊT ».
 4. Attendez 5 minutes et refaites la séquence d'instruction ci-dessus intitulée « Pour démarrer la braisière ».

Fonctionnement

AVERTISSEMENT
LORS DU BASCULEMENT DE LA BRAISIÈRE
POUR LE TRANSFERT DE PRODUITS :

1) UTILISER DES CONTENANTS
SUFFISAMMENT PROFONDS POUR
CONTENIR ET MINIMISER LES
ÉCLABOUSSURES DU PRODUIT.

2) DÉPOSER LE CONTENANT SUR UNE
SURFACE STABLE ET AU NIVEAU, AUSSI
PRÈS QUE POSSIBLE DE LA BRAISIÈRE.

3) DÉPLACEZ-VOUS SUR LE CÔTÉ DE LA
BRAISIÈRE PENDANT LE TRANSFERT, ET NON
DIRECTEMENT DANS LA TRAJECTOIRE DES
ALIMENTS CHAUDS.

4) UNE FOIS LE CONTENANT REMPLI OU
LE TRANSFERT COMPLÉTÉ, RETOURNEZ
LE CORPS DE LA BRAISIÈRE EN POSITION
VERTICALE.

5) NE PAS TROP REMPLIR LE CONTENANT.
ÉVITEZ TOUT CONTACT DIRECT DE LA
PEAU AVEC LE CONTENANT CHAUD
ET SON CONTENU.

MISE EN GARDE
NE PAS CHAUFFER UNE BRAISIÈRE VIDE
PENDANT PLUS DE CINQ MINUTES À UNE
TEMPÉRATURE SUPÉRIEURE À 300 °F. DES
DOMMAGES À LA BRAISIÈRE POURRAIENT
S'EN SUIVRE.

AVERTISSEMENT
LA VAPEUR PEUT CAUSER DES BRÛLURES.
ÉVITEZ LA VAPEUR LIBÉRÉE LORSQUE VOUS
SOULEVEREZ LE COUVERCLE.

AVERTISSEMENT
LES ALIMENTS DANS UNE SAUCE OU UN GRAS
FONDU PEUVENT GLISSER SOUDAINEMENT
VERS L'AVANT PENDANT LE BASCULEMENT ET
ÉCLABOUSSER LE LIQUIDE CHAUD.



4. Pour déplacer un appareil sur roulettes
L'appareil doit être ancré avec un câble ou une chaîne afin d'éviter tout bris accidentel ou tout tiraillement sur la connexion de gaz. Lorsque l'appareil est déplacé, commencez par éteindre et débrancher la connexion de gaz.

Débranchez le câble de son point d'ancrage situés sur le plancher ou le mur. Ancrez à nouveau l'appareil dès qu'il est déplacé à son nouvel emplacement ou retourné à son emplacement précédent. Ouvrez l'alimentation de gaz et, à l'aide d'une solution savonneuse, assurez-vous qu'il n'y a aucune fuite. Si vous trouvez des fuites, ne pas faire fonctionner l'appareil. Appelez pour un entretien.

5. Pour préchauffer la braisière
L'appareil doit être ancré avec un câble ou une chaîne afin d'éviter tout bris accidentel ou tout tiraillement sur la connexion de gaz. Lorsque l'appareil est déplacé, commencez par éteindre et débrancher la connexion de gaz.
 - a. Pour obtenir de meilleurs résultats avec la braisière ou lors de la friture, préchauffer la braisière avant d'y déposer les aliments.
 - b. Pour obtenir une température égale partout dans la braisière, préchauffer à 300 °F ou moins pendant 15 minutes ou pendant plusieurs cycles d'allumage du brûleur.
2. Pour les modèles réguliers avec allumage électronique
 - a. Pour démarrer la braisière (voir l'étiquette du panneau) -
 1. Tournez l'interrupteur à la position « ARRÊT ».
 2. Réglez le thermostat à « ARRÊT ».
 3. Ouvrez l'alimentation principal de gaz (la poignée doit être alignée avec la canalisation de gaz).
 4. Tournez l'interrupteur à la position « MARCHE ».
 5. Tournez le cadran thermostatique jusqu'à ce que le témoin lumineux Chaleur s'allume. (Il s'allume lorsque le brûleur est allumé).

B. Cuisson

1. Pour faire mijoter ou faire lentement cuire un aliment, réglez le cadran à 210 °F ou moins. Abaissez le couvercle, minimisant la perte d'humidité, ou laissez-le ouvert pour aider le séchage ou réduire l'aliment. Réglez le thermostat plus haut pour la cuisson ou faire évaporer plus rapidement la vapeur. Vous pouvez aussi ajuster le thermostat à n'importe quelle température pour faire cuire l'élément exactement comme désiré.
2. Laissez le couvercle ouvert pour libérer le surplus de vapeur. Pour faire mijoter longuement, vous pourriez vouloir fermer la prise d'air afin de retenir l'humidité.
3. Pour vérifier la cuisson lorsque le couvercle est fermé, soulevez légèrement la poignée du couvercle à fumée et déplacez-le rapidement d'un côté à l'autre.
4. En vous tenant d'un côté de la braisière (pour éviter la vapeur libérée), agrippez le coin le plus proche de la poignée du couvercle et soulevez ce dernier. Le couvercle demeurera dans cette position ouverte jusqu'à ce que vous le repoussiez vers le bas.
5. Pour verser un produit, retirer des gras ou aider lors du nettoyage, commencez par soulever le couvercle, faites ensuite basculer la braisière vers l'avant en tournant le volant de manœuvre de basculement. Lorsque vous arrêtez de tourner le volant, le corps de la braisière maintiendra sa position.

Séquence de fonctionnement

L'aperçu « action-réaction » suivant vous est donné afin vous aider à mieux comprendre comment fonctionne la marmite.

A. Modèles réguliers avec allumage à étincelle

1. Lorsque le commutateur est en marche, cela met l'allumeur sous tension et ouvre la soupape automatique pour la veilleuse d'allumage. L'étincelle allume une flamme pilote, qui elle, réchauffe le capteur. Le capteur transmet ensuite un signal pour éteindre l'étincelle. La flamme agit ensuite comme veilleuse permanente jusqu'à ce que l'alimentation soit éteinte.
2. Si la flamme pilote n'est pas ressentie 70 secondes après que le début de l'étincelle, un compteur fait cesser l'opération. Pour tenter d'allumer une seconde fois la veilleuse, éteignez le commutateur d'alimentation. Vérifiez les soupapes d'alimentation de gaz et attendez cinq minutes avant de mettre l'appareil en marche. Si la flamme pilote ne s'allume toujours pas après quatre tentatives, fermez toutes les valves, tournez l'alimentation à « ARRÊT » et contactez une agence de service autorisée.
3. Lorsque l'utilisateur règle la température du thermostat, cela permet à la soupape de gaz automatique d'autoriser l'accès au gaz aux brûleurs principaux, où il est ensuite allumé par la flamme pilote. Lorsque la braisière atteint la température désirée, le thermostat s'ouvre. Cela interrompt le signal à la soupape de commande de gaz et ferme l'accès du gaz au brûleur principal. La flamme pilote demeure allumée. Lorsque la température de la braisière descend sous la température réglée, le thermostat se ferme, débutant alors un autre cycle. Le cycle marche-arrêt se poursuit, maintenant la braisière à la température désirée. Cette action est indiquée par le témoin lumineux Chauffage.

B. Modèles avec allumage à flamme permanente en option

1. Lorsque l'utilisateur appuie sur le bouton de soupape de commande de gaz combiné et le tourne à « VEILLEUSE » (Pilot), le gaz est admis à la flamme du brûleur. Appuyez sur le bouton à cette position contourne la commande automatique, ce qui éteint toute l'alimentation de gaz lorsque le thermopile est froid. Éclairer et maintenir la flamme pilote pendant soixante secondes chauffe le thermopile à la température de fonctionnement; le thermopile peut ensuite fournir un courant électrique de 750 millivolts. L'électricité provenant du thermopile alimente les circuits de commande et la soupape de commande de gaz combiné. Lorsque le thermopile commande à fonctionner à pleine capacité, le bouton peut être relâché.
2. Lorsque le bouton est tourné à la position « MARCHE », la soupape automatique du brûleur principal peut s'ouvrir. En réglant le thermostat pour un appel de chaleur, le thermostat transmet un signal à la soupape, qui ouvre et autorise l'accès du gaz au brûleur principal. Le gaz provenant du brûleur principal est allumé par la veilleuse. Lorsque la braisière atteint la température désirée, le thermostat s'ouvre, interrompant le signal à la soupape du brûleur principal et causant la fermeture de la soupape. Lorsque la température de la braisière descend sous la température réglée, le thermostat se ferme, débutant alors un autre cycle de chauffage. Le cycle marche-arrêt se poursuit, maintenant la braisière à la température désirée.

Séquence de fonctionnement

C. Tous les modèles

1. Le thermostat contrôle la chaleur en alternant les appels de flammes à pleine capacité des brûleurs principaux, et signalant ensuite la fermeture complète du brûleur. Parce que le contrôle fonctionne d'une façon « tout ou rien », la braisière se réchauffe le plus rapidement possible, jusqu'à atteindre la température désirée. En tournant le cadran thermostatique à une température plus élevée forcera la chaleur à se poursuivre plus longtemps, jusqu'à ce que la braisière atteigne la température la plus élevée; mais la braisière ne se réchauffera pas plus rapidement.
2. Les braisières sont protégées de toute surchauffe par un autre thermostat. Si la température de la braisière dépasse 425 °F, le thermostat causera la fermeture de la soupape de gaz automatique. Lorsque la braisière refroidit, le thermostat se réinitialise automatiquement et permet la poursuite normale des opérations.
3. Le commutateur de basculement fermera tous les brûleurs lorsque la braisière est basculée de sa position horizontale à un angle de 10 degrés ou plus.
4. Une régulateur de pression de gaz, contrôlant la pression de gaz à la rampe d'alimentation en gaz, est intégrée à même la soupape de commande des gaz.
5. Sur nos modèles à basculement manuel, le fait de tourner le volant de manœuvre de basculement fait tourner une vis sans fin, qui elle, fait tourner un engrenage sur l'un des anneaux supportant le corps de la braisière. Le fait de tourner l'engrenage fait basculer la braisière.
6. Sur les modèles à basculement électrique, un moteur d'engrenage entre en fonction lorsque l'utilisateur appui sur la commutateur haut/bas, tournant la vis sans fin et l'engrenage de la même façon qu'au point 5 ci-dessus.

REMARQUE : Aucun modèle ne chauffera (fonctionnera) lorsque la braisière est basculée de sa position horizontale à un angle de 10 degrés ou plus.

Nettoyage

AVERTISSEMENT

ÉLOIGNEZ L'EAU ET LES SOLUTIONS DES COMMANDES ET DE L'ÉQUIPEMENT ÉLECTRIQUE. NE PAS UTILISER DE TUYAU À HAUTE PRESSION POUR NETTOYER LE PANNEAU DE COMMANDE, LES CONNEXIONS ÉLECTRIQUES, ETC.

MISE EN GARDE

LA MAJORITÉ DES NETTOYEURS SONT NOCIFS S'ILS ENTRENT EN CONTACT AVEC LA PEAU, LES YEUX, LES MUQUEUSES ET LES VÊTEMENTS. DES GANTS DOIVENT ÊTRE PORTÉS, DE MÊME QUE DES LUNETTES DE SÉCURITÉ OU UN MASQUE FACIAL AINSI QUE DES VÊTEMENTS DE PROTECTION. VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES AVERTISSEMENTS ET SUIVEZ LES DIRECTIVES INSCRITES SUR L'ÉTIQUETTE DU PRODUIT NETTOYANT UTILISÉ.

AVERTISSEMENT

NE PAS VAPORISER DIRECTEMENT SUR LES BRÛLEURS ET LES CHAMBRES À COMBUSTION AU GAZ.

AVIS

NE JAMAIS LAISSER UN DÉSINFECTANT AU CHLORE ENTRER EN CONTACT AVEC LES SURFACES EN ACIER INOXYDABLE PENDANT PLUS DE 30 MINUTES. UN CONTACT PROLONGÉ POURRAIT CAUSER DE LA CORROSION.



Utilisez une brosse, une éponge, un linge, un racloir en plastique ou en caoutchouc ou une laine en nylon pour nettoyer.



Ne pas utiliser d'outils métalliques ou de laine d'acier.



Ne pas vaporiser d'eau directement sur les brûleurs et les chambres à combustion au gaz.

1. Avant tout nettoyage, s'assurer d'éteindre la braisière en tournant le cadran thermostatique à la position « ARRÊT ». Si de l'eau ou une solution nettoyante est vaporisée, débranchez l'appareil de la prise électrique ou fermez l'alimentation au disjoncteur ou au panneau de fusibles.
2. Nettoyez tout de suite après usage les surfaces étant venues en contact avec la nourriture, et ce, avant que la braisière n'ait complètement refroidi. Si l'appareil fonctionne continuellement, nettoyez-le et désinfectez-le à fond, à l'intérieur comme à l'extérieur, au moins une fois toutes les 12 heures.
3. Grattez ou rincez les grosses quantités de résidus de nourriture, lavez ensuite l'intérieur du corps de la braisière à l'aide d'une solution savonneuse et d'eau chaude ou d'un produit nettoyant approprié, comme Mikro-Quat d'ECOLAB. Suivez les directives du fabricant du détergent selon la puissance de la solution à utiliser. Rincez la braisière à fond avec de l'eau chaude et purgez complètement.
4. Pour déloger les résidus collés sur l'équipement, utilisez une brosse, une éponge, un linge, un racloir en plastique ou en caoutchouc ou une laine d'acier en nylon avec le détergent ou la solution savonneuse. Pour minimiser l'effort requis lors du nettoyage, laissez la solution reposer dans la braisière, ce qui permettra de ramollir les résidus, ou chauffez brièvement la solution dans la braisière. NE PAS utiliser de matériels abrasifs ou d'outils métalliques pouvant égratigner la surface; les égratignures pourraient rendre le nettoyage de la braisière difficile et offrir un endroit de prolifération pour les bactéries. NE PAS pas utiliser de laine d'acier susceptible de laisser des particules incrustées dans la surface, cela pourrait entraîner ensuite de la corrosion et des piqûres.
5. Lors de votre programme de nettoyage quotidien, nettoyez toutes les surfaces externes et internes pouvant avoir été salies. Rappelez-vous de vérifier les pièces comme le dessous du couvercle, le panneau de commande, etc.
6. Les contrôles et le panneau de commande peuvent être nettoyés à l'aide d'un linge humide ou vaporisé avec un tuyau d'arrosage branché à l'alimentation d'eau municipale. Ne pas utiliser de vaporisateur à pression directement sur l'appareil ou sur les pièces électriques.
7. La surface extérieure de l'appareil peut être polie à l'aide d'un produit nettoyant reconnu pour l'acier inoxydable.
8. Si l'appareil doit être désinfecté, utilisez une solution désinfectante équivalente à l'une fournissant 100 parties par million de chlore. Demandez l'avis de votre fournisseur de produits désinfectants pour obtenir le meilleur produit. Suivez les directives du fournisseur et appliquez la solution désinfectante une fois l'appareil nettoyé et purgé. Rincez l'appareil à fond pour enlever toute trace de l'agent désinfectant.
9. Si vous avez de la difficulté à déloger les dépôts minéraux ou le film laissé par l'eau dure ou les résidus de nourriture, nettoyez la braisière à l'aide d'un agent de détartrage, conformément aux directives du fabricant, comme Groen De-Limer/De-Scaler (N.P. 140513). Rincez et drainez l'appareil avant toute utilisation.
10. Si des problèmes de nettoyage difficile persistent, contactez votre représentant de produits.

Entretien

AVERTISSEMENT
L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DEVRAIT
TOUJOURS ÊTRE COUPÉE AVANT
D'EFFECTUER TOUT TRAVAIL SUR
LES COMPOSANTS INTERNES.

AVERTISSEMENT
DÉBRANCHER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE
DE L'APPAREIL AVANT DE GRAISSER
LES ROUEMENTS DU TOURILLON.



Votre braisière ne nécessite qu'un minimum d'entretien, mais certaines pièces pourraient devoir être remplacées après une utilisation prolongée. Après l'installation, aucun ajustement ne devrait être nécessaire. Si un entretien devient nécessaire, seul le personnel autorisé devrait effectuer le travail.

Le personnel d'entretien devrait vérifier l'appareil au moins une fois par année. Cet entretien périodique devrait comprendre une vérifications des câbles électriques et des connexions, le nettoyage de l'intérieur du panneau de commande et des ajustements possibles sur l'allumage de la veilleuse. (Appareils avec allumage de veilleuse à flamme permanente seulement) Au moins deux fois par année, graissez les deux roulements d'anneaux et la vis sans fin.

Nous vous recommandons d'utiliser une graisse au lithium LGI de niveau deux. Ajoutez de la graisse dans les godets de graissage du boîtier d'engrenage jusqu'à ce que la graisse ressorte par les roulements, autour de l'arbre à tourillon. Ajoutez aussi de la graisse dans l'engrenage afin de couvrir l'arc venant en contact avec la vis sans fin. Nettoyez l'excédant de graisse.

Un journal d'entretien est fourni contenant les informations de garantie, à l'endos de ce manuel. Chaque fois qu'un entretien est effectué sur votre braisière, inscrivez la date à laquelle le travail il a été effectué, ce qui a été fait et qui l'a fait. Conservez le manuel avec l'équipement pour pouvoir vous y référer rapidement et facilement.

Dépannage

Votre braisière Groen fonctionnera de façon silencieuse et efficace lorsque entretenu correctement. Si vous rencontrez des problèmes, voici une liste des vérifications à effectuer. Si l'action suggérée ne résout pas le problème, communiquez avec votre Représentant de service qualifié Groen. Pour obtenir le numéro de téléphone de l'agence la plus près, communiquez avec votre représentant Groen ou le département de service et de pièces de Groen. Si un élément de la liste est suivi d'un X, cela signifie que le travail devrait être effectué que par une représentant du service qualifié.

AVERTISSEMENT

AVANT DE REMPLACER UNE PIÈCE, DÉBRANCHEZ L'APPAREIL DE L'ALIMENTATION DU COURANT ÉLECTRIQUE ET FERMEZ LE ROBINET DE GAZ PRINCIPAL. ATTENDRE CINQ MINUTES QUE LE GAZ SE SOIT ÉVACUÉ. L'UTILISATION DE PIÈCES DE REMPLACEMENT AUTRES QUE CELLES FOURNIES PAR LE FABRIQUANT OU L'UN DE SES DISTRIBUTEURS AUTORISÉS PEUT CAUSER DES BLESSURES À L'OPÉRATEUR ET DES DOMMAGES À L'ÉQUIPEMENT EN PLUS DE RENDRE NULLE LES GARANTIES.

LE SERVICE EFFECTUÉ PAR UNE PERSONNE AUTRE QUE LE PERSONNEL AUTORISÉ DE L'USINE ANNULERA TOUTES GARANTIES.

A. TOUS LES MODÈLES

PROBLÈME	QUI	QUOI VÉRIFIER (X indique que le travail ne devrait être effectuée par un représentant du service qualifié)
Il est difficile de faire basculer la braisière.	Représentant de service autorisé seulement	a. Engrenages ou matériels étrangers, lubrification et alignement. X b. Basculement brisé ou engrenages usés. X
Les brûleurs ne s'allument pas.	Utilisateur	a. La soupape d'alimentation principale en gaz est ouverte (la poignée est alignée avec la canalisation de gaz). b. L'alimentation en gaz vers la braisière est réglée à une pression précise. c. Que le corps de la marmite est à l'horizontal.
	Représentant de service autorisé seulement	d. Fonctionnement du thermostat. Le thermostat devrait cliquer lorsque le cadran est tourné à des réglages supérieurs et inférieurs à la température de la braisière. X
La braisière continue de chauffer même lorsque la température désirée a été atteinte.	Utilisateur	a. Réglage du cadran de thermostat.
	Représentant de service autorisé seulement	b. Calibrage du thermostat. X c. Fonctionnement du thermostat. Le thermostat devrait cliquer lorsque le cadran est tourné à des réglages supérieurs et inférieurs à la température de la braisière. X
La braisière cesse de chauffer avant d'avoir atteint la température désirée.	Utilisateur	a. Réglage du cadran thermostatique.
	Représentant de service autorisé seulement	b. Calibrage du thermostat. X c. Fonctionnement du thermostat. Le thermostat devrait cliquer lorsque le cadran est tourné à des réglages supérieurs et inférieurs à la température de la braisière. X
La braisière chauffe de manière inégale.	Utilisateur	a. Que le corps de la marmite est à l'horizontal. b. Que la braisière soit préchauffée correctement, conformément aux directives de la section « Fonctionnement » de ce manuel.

B. MODÈLES RÉGULIERS AVEC SYSTÈME D'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE (SE REPORTER AU SCHÉMA)

Dépannage

PROBLÈME	QUI	QUOI VÉRIFIER (X indique que le travail ne devrait être effectuée par un représentant du service qualifié)
Le système ne produit aucune étincelle.	Représentant de service autorisé seulement	<ul style="list-style-type: none"> a. Thermostat, et fermez les contacts s'ils sont ouverts X b. Tension CA entre les bornes du côté secondaire du transformateur. Si la tension n'est pas de 24 volts, remplacez le transformateur X c. Que le câble de tension élevé est en bonne condition. S'il est craqué ou cassant, le remplacer. X d. Vérifier la céramique électrique pour toute fissure ou bris. X e. Éclateur à l'étincelle pilote. Écartez d'avantage. X
Une étincelle est présente mais la flamme pilote ne s'allume pas.	Représentant de service autorisé seulement	<ul style="list-style-type: none"> a. Que la vanne d'arrêt de sécurité de la veilleuse est fixée de façon sécuritaire aux terminaux. X b. Pour 24 VCA aux terminaux PV et la masse. Si l'alimentation 24 V n'est pas présente, remplacez le module de commande d'allumage. X c. Que la pression de gaz est d'au moins 3,5" W.C. (8,7 millibars). X d. Pour le gaz au pilote. S'il n'y a aucun écoulement : <ul style="list-style-type: none"> (1) Vérifiez la conduite de gaz pilote pour tous plissements ou toutes obstructions. X (2) Nettoyez l'ouverture, si nécessaire. X (3) Vérifiez le fonctionnement du solénoïde de la vanne d'arrêt de sécurité de la veilleuse. Réparer ou remplacer, selon le cas. X e. Que l'éclateur à étincelle est situé dans le flux gazeux de la veilleuse. Si ce n'est pas le cas, ajuster ou remplacer la veilleuse d'allumage. X f. Pour les courants d'air. Protégez la veilleuse d'allumage, si nécessaire. X
La veilleuse s'allume mais le brûleur principal ne s'allume pas et l'étincelle ne reste pas allumée.	Représentant de service autorisé seulement	<ul style="list-style-type: none"> a. Vérifier le fonctionnement du thermostat pour s'assurer qu'il se ferme lorsque la température dépasse celle de la braisère. X b. Pour 24 V entre les terminaux MV et la masse. Si l'alimentation 24 V n'est pas présente, remplacez le module de commande d'allumage. X c. Que la pression de gaz est d'au moins 3,5" W.C. (8,7 millibars). X d. Les connexions électriques de la soupape principale aux terminaux pour s'assurer qu'elles sont bien fixées. Vérifier le fonctionnement du solénoïde pour la soupape principale sur le robinet de gaz. Réparez ou remplacez, selon le cas. X e. Que l'interrupteur du thermostat secondaire est fermé. X
La veilleuse s'allume mais le brûleur principal ne s'allume pas et l'étincelle reste allumée.	Représentant de service autorisé seulement	<ul style="list-style-type: none"> a. Vérifier pour une mauvaise mise à la terre. Si nécessaire, réparez avec un fil haute température. X b. L'isolateur de céramique de la veilleuse d'allumage pour toutes fissures. X c. Que le câble haute tension est bien relié à la terre. Si c'est le cas, corriger la condition de court-circuit à la masse ou la veilleuse d'allumage. X d. Pour une pression de gaz adéquate. X e. Nettoyez l'assemblage de la veilleuse ou remplacez-le si nécessaire. X f. Serrez toutes les connexions mécaniques et électriques. X g. Remplacez le module de commande d'allumage. X
Les brûleurs principaux s'allument mais ne restent pas allumés.	Représentant de service autorisé seulement	<ul style="list-style-type: none"> a. Vérifiez la mise à la terre du brûleur pour toute mauvaise connexion ou tout câble endommagé. Remplacez si nécessaire, à l'aide d'un fil haute température. X b. Vérifiez pour une faible pression d'alimentation en gaz. Si nécessaire, remplacez le module de commande d'allumage. X

C. MODÈLES AVEC SYSTÈME D'ALLUMAGE À VEILLEUSE PERMANENTE

Dépannage

PROBLÈME	QUI	QUOI VÉRIFIER (X indique que le travail ne devrait être effectuée par un représentant du service qualifié)
La veilleuse ne s'allume pas.	Utilisateur	a. La procédure d'allumage, pour s'assurer que les directives de la section « Fonctionnement » de ce manuel ont été suivies.
	Représentant de service autorisé seulement	b. Que le tuyau d'alimentation en gaz de la veilleuse est purgé d'air. X c. La vis d'ajustement en gaz de la veilleuse, pour s'assurer qu'elle est ouverte. X d. Le tuyau et l'orifice de la veilleuse pour toute obstruction. X
La veilleuse s'éteint lorsque le bouton de commande combiné est relâché.	Représentant de service autorisé seulement	a. Ajustement du gaz de la veilleuse. X b. Est-ce que les connexions provenant du générateur Powerpile vers le bloc d'alimentation Pilotstat sont propres et sécuritaires? X c. Est-ce que les tensions de sortie du circuit fermé et ouvert au générateur se situent dans une plage acceptable, comme indiqué dans le manuel pour le Testeur système W720? X d. Résistance du bloc d'alimentation Pilotstat. X e. Si un mesure appropriée n'est pas disponible, commencez par remplacer le générateur, ensuite le bloc d'alimentation. X
La braisière ne chauffe pas, et la veilleuse s'éteint.	Utilisateur	a. Est-ce que le bouton de la soupape de gaz de contrôle combiné est EN MARCHÉ? b. Vérifier le tuyau et l'orifice de la veilleuse pour toute obstruction.
	Représentant de service autorisé seulement	c. Est-ce que les connexions provenant du générateur Powerpile vers le bloc d'alimentation Pilotstat sont propres et sécuritaires? X d. Est-ce que les tensions de sortie du circuit fermé et ouvert au générateur se situent dans une plage acceptable, comme indiqué dans le manuel pour le testeur de systèmes W720? X e. Si un mesure appropriée n'est pas disponible, remplacez le générateur. X
La braisière ne chauffe pas, mais la flamme pilote est allumée.	Représentant de service autorisé seulement	a. Que l'interrupteur du thermostat secondaire est fermé.

D. MODÈLES À BASCULEMENT ÉLECTRIQUE

PROBLÈME	QUI	QUOI VÉRIFIER (X indique que le travail ne devrait être effectuée par un représentant du service qualifié)
La braisière ne bascule pas.	Utilisateur	a. Que l'alimentation électrique est en marche. b. Pour la surchauffe de l'actionneur du moteur. Attendre 15 minutes pour laisser refroidir le moteur, faire ensuite fonctionner le basculement électrique.
	Représentant de service autorisé seulement	c. Pour tout fusible sauté sur le circuit de commande du moteur - Remplacer le fusible avec un autre approuvé. d. Pour tout dommage au redresseur CC et aux relais de fonctionnement. e. Corriger les réglages maximales et minimales de l'interrupteur de fin de course.

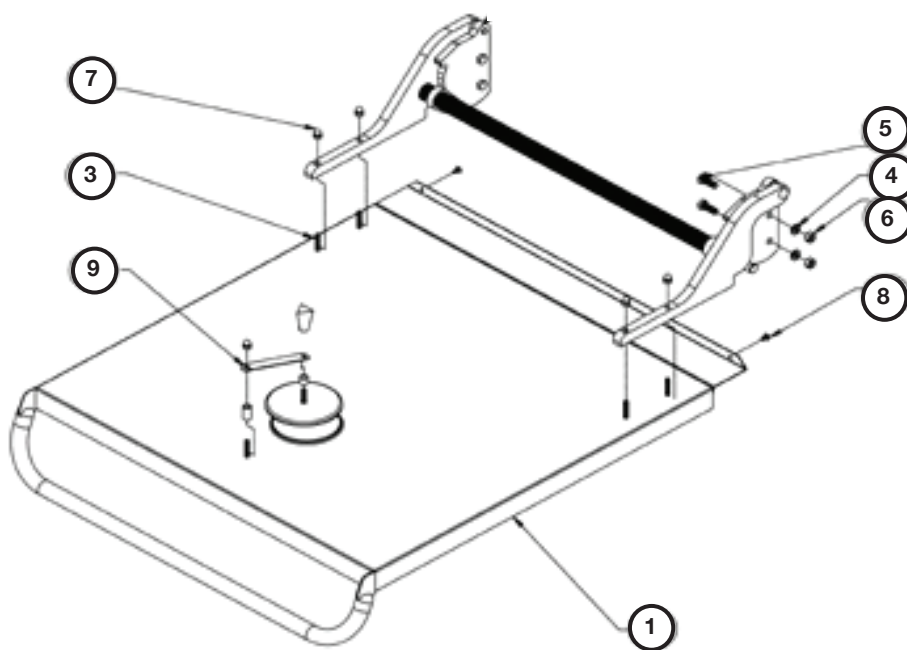
Liste des pièces Assemblage du socle et des pieds

Clé	Description	N° de pièce #
1	ENSEMBLE DE ROULETTES (JEU DE 2 AVEC FREINS ET 2 SANS FREINS)	146354
1	ROULETTE AVEC FREINS (SANS ADAPTATEUR AU PIED)	146513
1	ROULETTE SANS FREINS (SANS ADAPTATEUR AU PIED) NON ILLUSTRÉ	146515
2	ADAPTATEUR POUR PIED	146516
3	PIED À BRIDE (SANS ADAPTATEUR)	146521
4	PIED À BOULET (SANS ADAPTATEUR)	146628
5	BAGUE-FREIN	146520



Liste des pièces Assemblages du couvercle et du contrepois

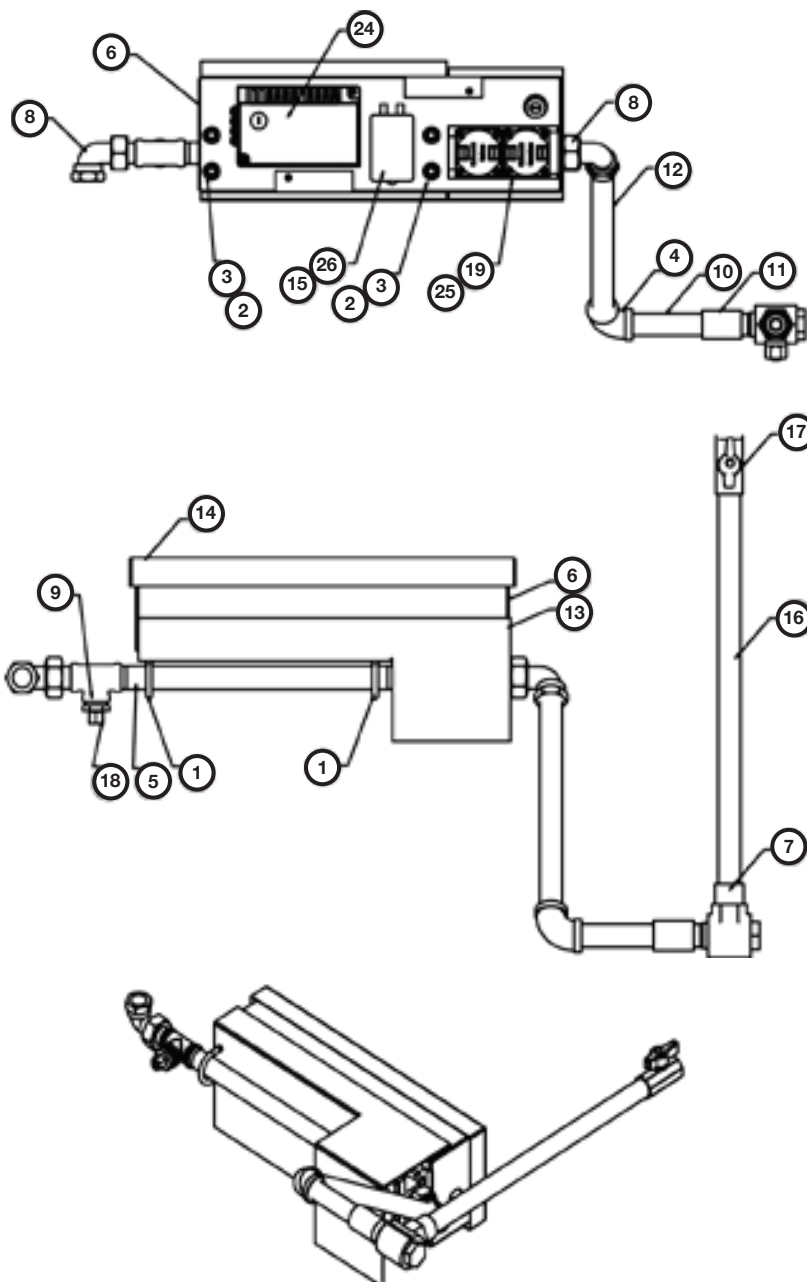
Clé	Qté	Description	N° de pièce
1	1	ASSEMBLAGE DU COUVERCLE, 15 GALLONS	162232
1	1	ASSEMBLAGE DU COUVERCLE, 30 GALLONS	144812
1	1	ASSEMBLAGE DU COUVERCLE, 40 GALLONS	144453
2	1	ASSEMBLAGE DE CONTREPOIDS, 15 GALLONS	162235
2	1	ASSEMBLAGE DE CONTREPOIDS, 30 GALLONS	145480
2	1	ASSEMBLAGE DE CONTREPOIDS, 40 GALLONS	144790
3	4	GOUJON SOUDÉ, 1/4 PO - 20 x 1 - 1/4 POI	012589
4	4	RONDELLE D'ARRÊT 3/8 PO	005618
5	4	VIS À TÊTE HEXAGONALE 3/8 PO - 16 x 1 PO	005612
6	4	ÉCROU HEXAGONAL 3/8 PO - 16	005619
7	4	ÉCROU HEXAGONAL 1/4 PO - 20	090567
8	2	VIS À TÊTE BOMBÉE, N° 10 - 32 x 3/8 PO	004173
9	1	ASSEMBLAGE DU COUVERCLE DE PRISE D'AIR.	MS17494



Liste des pièces Assemblages de la canalisation de gaz

Clé	Qté	Description	N° de pièce
1	1	BOULON EN U, TUYAU DE 3/4 PO	N87786
2	5	RONDELLE PLATE 1/4 PO	005472
3	5	ÉCROU HEXAGONAL KEPS 1/4 - 20 AVEC	012940
4	1	COUDE À 90 DEGRÉS 1/2 PO NPT	008747
5	1	MAMELON 1/2 PO NPT x 10-1/2 (15 GALLON)	003229
5	1	MAMELON 1/2 PO NPT x 11	005673
6	1	ASSEMBLAGE DE LA PLAQUE DU MODULE D'ALLUMAGE ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE	144777
6	1	ASSEMBLAGE DE LA PLAQUE DU MODULE D'ALLUMAGE VEILLEUSE PERMANENTE	146510
7	1	RACCORD ARTICULÉ 1/2 PO NPT (GAZ)	076680
8	2	COUDE UNION	141354
9	1	RACCORD EN T 1/2 PO NPT	008772
10	1	MAMELON 1/2 PO NPT x 3,5	009816
11	1	RACCORD ENTIER 1/2 PO NPT	005722
12	1	MAMELON 1/2 PO NPT x 10	005558
13	1	BOUCLIER THERMIQUE POUR RADIATION ARRIÈRE	146145
14	1	COUVERLCE DU MODULE D'ALLUMAGE	146146
15	2	VIS À TÊTE RONDE DE LA MACHINE	018384
16	1	MAMELON 1/2 PO NPT x 12	005600
17	1	FERMETURE MANUELLE DU ROBINET DE GAZ, 1/2 PO	098458
18	1	CONNEXION MÂLE 1/2 PO	049429
19	1	COMPRESSIN DU RACCORD 90	004584
20	1	TUYAU D'ALIMENTATION DE L'ALLUMAGE, 1/4 PO (NON ILLUSTRÉ)	146119
24	1	1 TUYAU D'ALIMENTATION EN GAZ, 1/4 PO (VEILLEUSE PERMANENTE) (NON ILLUSTRÉ)	149054
24	1	TUYAU D'ALIMENTATION DE LA VEILLEUSE, 1/4 PO (NON ILLUSTRÉ)	146118
23	1	PASSE-CÂBLE 7/8 PO (NON ILLUSTRÉ)	007400
24	1	MODULE D'ALLUMAGE À ÉTINCELLE POUR ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE SEULEMENT	144150
25	1	ROBINET DE COMMANDE DE GAZ - ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE - GAZ NATUREL	098443
25	1	ROBINET DE COMMANDE DE GAZ - ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE - PROPANE	098444

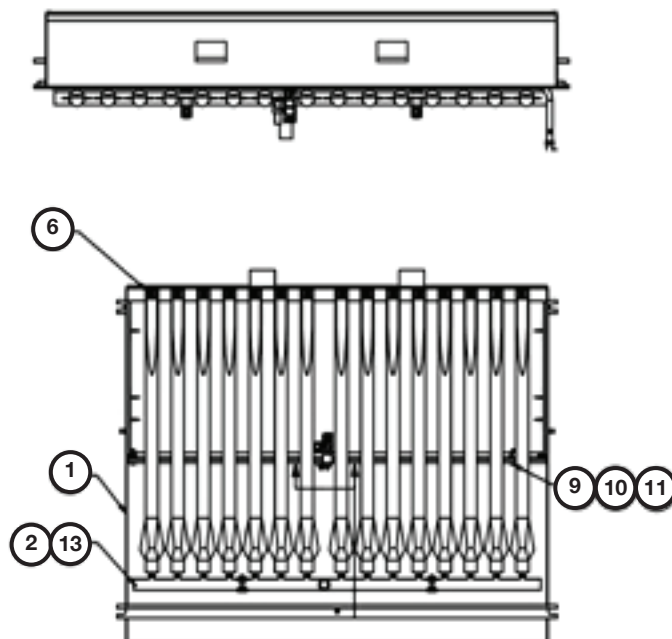
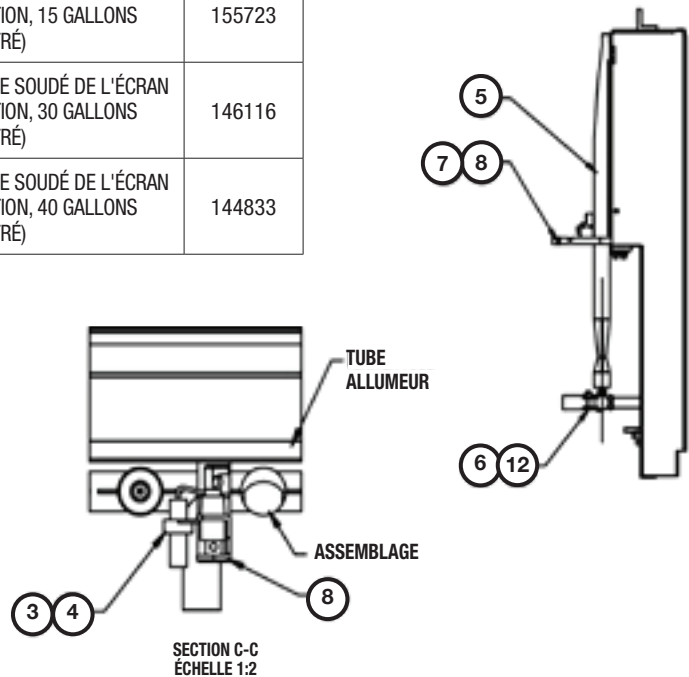
Clé	Qté	Description	N° de pièce
25	1	ROBINET DE COMMANDE DE GAZ - VEILLEUSE PERMANENTE - GAZ	002648
25	1	ROBINET DE COMMANDE DE GAZ - VEILLEUSE PERMANENTE - PROPANE	002649
26	1	THERMOSTAT DE LIMITE SUPÉRIEURE (GAZ)	013481
27	1	COUDE FEMELLE À 90 DEGRÉS (NON ILLUSTRÉ)	050500



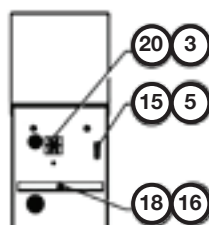
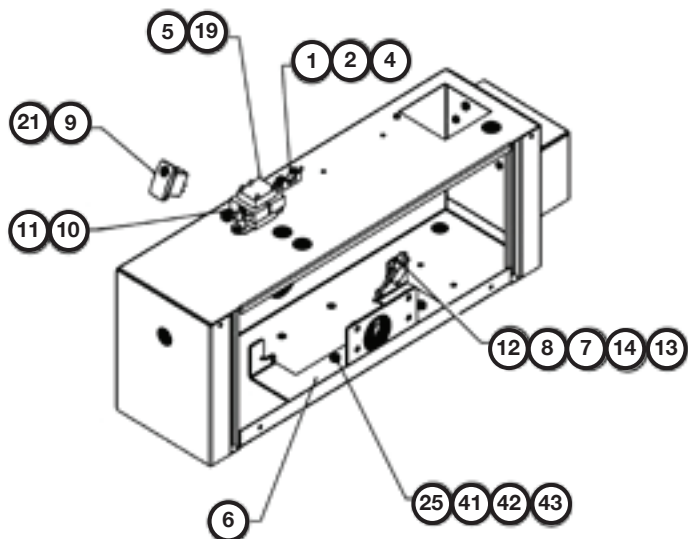
Liste des pièces Chambre à combustion et Assemblages de la rampe d'alimentation de gaz

Clé	Qté	Description	N° de pièce
1	1	ASSEMBLAGE DE LA CHAMBRE DE COMBUSTION, 15 GALLONS	155707
1	1	ASSEMBLAGE DE LA CHAMBRE DE COMBUSTION, 30 GALLONS	145941
1	1	ASSEMBLAGE DE LA CHAMBRE DE COMBUSTION, 40 GALLONS	144843
2	1	RAMPE À GAZ, 15 GALLONS	155717
2	1	RAMPE À GAZ, 30 GALLONS	145944
2	1	RAMPE À GAZ, 40 GALLONS	144845
3	1	VEILLEUSE SANS ORIFICE PILOTE, ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE SEULEMENT	097024
3	1	VEILLEUSE D'ALLUMAGE, VEILLEUSE PERMANENTE - GAZ NATUREL	137511
3	1	VEILLEUSE D'ALLUMAGE - VEILLEUSE PERMANENTE - PROPANE	123684
3	1	ORIFICE DE LA VEILLEUSE, ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE - GAZ NATUREL	119449
3	1	ORIFICE DE LA VEILLEUSE, ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE - PROPANE	098647
4	1	SUPPORT DE MONTAGE POUR VEILLEUSE	119418
5	7	TUYAU DU BRÛLEUR, 15 GALLONS	144847
5	11	TUYAU DU BRÛLEUR, 30 GALLONS	144847
5	15	TUYAU DU BRÛLEUR, 40 GALLONS	144847
6	21	ÉCROU KEPS 1/4 - 20	012940
7	1	TUYAU D'ALLUMAGE, 15 GALLONS	155722
7	1	TUYAU D'ALLUMAGE, 30 GALLONS	145957
7	1	TUYAU D'ALLUMAGE, 40 GALLONS	145912
8	1	ORIFICE DU TUYAU D'ALLUMAGE, 15 GALLONS - PROPANE	101625
8	1	ORIFICE DU TUYAU D'ALLUMAGE, 30 GALLONS - GAZ NATUREL	101623
8	1	ORIFICE DU TUYAU D'ALLUMAGE, 30 GALLONS - PROPANE	101625
8	1	ORIFICE DU TUYAU D'ALLUMAGE, 40 GALLONS - GAZ NATUREL	101665
8	1	ORIFICE DU TUYAU D'ALLUMAGE, 40 GALLONS - PROPANE	101623
9	2	VIS N° 10 - 32 x 1 P0	093478
10	2	BRIDE DE SERRAGE POUR TUYAU D'ALLUMAGE	085107
11	2	ÉCROU KEPS 10-32	071256
12	3	VIS À TÊTE RONDE 1/4 P0 x 20 x 1 P0	012847
13	7	ORIFICE DU BRÛLEUR, 15 GALLONS - PROPANE	146148

Clé	Qté	Description	N° de pièce
13	11	ORIFICE DU BRÛLEUR, 30 GALLONS - GAZ NATUREL	128158
13	11	ORIFICE DU BRÛLEUR, 30 GALLONS - PROPANE	146148
13	15	ORIFICE DU BRÛLEUR, 40 GALLONS - GAZ NATUREL	128158
13	15	ORIFICE DU BRÛLEUR, 40 GALLONS - PROPANE	146148
-	1	ASSEMBLAGE SOUDÉ DE L'ÉCRAN DE PROTECTION, 15 GALLONS (NON ILLUSTRÉ)	155723
-	1	ASSEMBLAGE SOUDÉ DE L'ÉCRAN DE PROTECTION, 30 GALLONS (NON ILLUSTRÉ)	146116
-	1	ASSEMBLAGE SOUDÉ DE L'ÉCRAN DE PROTECTION, 40 GALLONS (NON ILLUSTRÉ)	144833



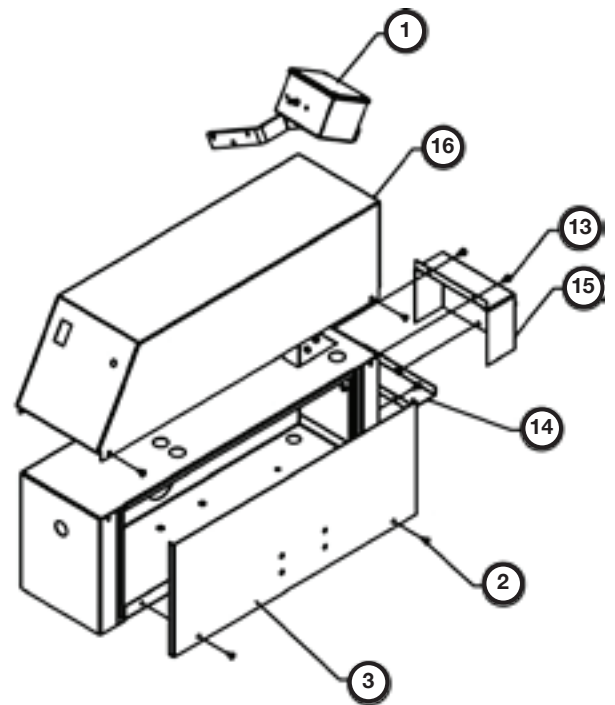
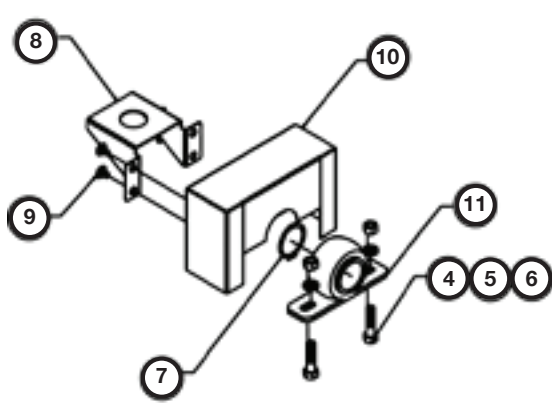
Liste des pièces Composants de commande électronique - gaz



Liste des pièces Composants de commande électronique - gaz

Clé	Qté	Description	N° de pièce
1	1	PORTE - FUSIBLE POUR CONTRÔLES PRINCIPAUX - ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE SEULEMENT	077854
2	1	FUSIBLE - CONTRÔLE 24 VCA, TYPE 3AG - ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE SEULEMENT	077853
3	1	VIS À TÊTE RONDE N° 8-32 x 1-1/4 PO - ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE SEULEMENT	005056
4	3	VIS À TÊTE RONDE N° 6-32 x 3/8 PO	009697
5	4	VIS À TÊTE HEXAGONALE FENDUE N° 8-32 x 3/8 PO - ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE SEULEMENT	006979
6	1	ASSEMBLAGE SOUDÉ DU SUPPORT D'INTERRUPTEUR À BASCULE - ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE SEULEMENT	145689
7	1	ISOLATION DE LA BARRIÈRE - ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE SEULEMENT	003490
8	1	LIMITE DE L'INTERRUPTEUR À BASCULE (FERMETURE DE CHALEUR) - ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE SEULEMENT	002982
9	1	BOUTON DE MISE EN MARCHÉ AVEC TÉMOIN LUMINEUX ROUGE - ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE SEULEMENT	144857
10	1	TÉMOIN LUMINEUX AMBRE DE 24 VCA - ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE SEULEMENT	116384
11	1	JOINT D'ÉTANCHÉITÉ DE L'AMPOULE - ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE SEULEMENT	137434
12	2	VIS À TÊTE RONDE N° 4-40 x 3/4 PO	003122
13	2	ÉCROU HEXAGONAL N° 4-40	003121
14	2	RONDELLE À DENTS INTERNES N° 6	013418
15	1	CRAN DE MASSE - ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE SEULEMENT	119829
16	1	BAS DE LA BOÎTE DE JONCTION - ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE SEULEMENT	146206
17	1	BAS DE LA BOÎTE DE JONCTION - ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE SEULEMENT	146205
18	6	VIS HEXAGONALE À TÊTE FENDUE - ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE SEULEMENT	069773
19	1	TRANSFORMATEUR [120/24 VCA, 20 VA] - ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE SEULEMENT	137487
20	1	BOÎTE DE JONCTION - [2 PÔTEAUX] - ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE SEULEMENT	003887
21	1	JOINT D'ÉTANCHÉITÉ D'INTERRUPTEUR - ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE SEULEMENT	144963
22	3 PI	TAILLE DE LA GAINÉ 7/16 PO - ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE SEULEMENT (NON ILLUSTRÉ)	003874
23	2	COUDE À 90 DEGRÉS 3/8 PO - ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE SEULEMENT (NON ILLUSTRÉ)	004098
24	6 po	CANALISATION FLEXIBLE (NON ILLUSTRÉE)	006940
25	3	BRIDE DE SERRAGE POUR CONDUIT 3/8 PO - ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE SEULEMENT (NON ILLUSTRÉE)	008224
26	1	FAISCEAU DE CÂBLE, COMMANDE DE BASSE TENSION BPM - 30, 40 G - ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE SEULEMENT (NON AFFICHÉ)	146191
27	1	FAISCEAU DE CÂBLE D'ALIMENTATION HAUTE TENSION BPM - 30, 40 G - ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE SEULEMENT (NON AFFICHÉ)	144962
28	2	ÉCROU AUTO-FREINÉ 1/2 PO (NON ILLUSTRÉ)	005487
29	2	COUDE À 90 DEGRÉS 3/8 PO - ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE SEULEMENT (NON ILLUSTRÉ)	004098
30	6	ISOLATION POUR CONDUIT - ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE SEULEMENT (NON ILLUSTRÉE)	071934
32	1	ÉCROU EN DÔME N° 10-32 (NON ILLUSTRÉ)	128756
33	1	VIS À TÊTE HEXAGONALE N° 10-32 x 1/2 PO (NON ILLUSTRÉE)	128757
34	1	THERMOSTAT DE LIMITE SUPÉRIEURE DE TEMPÉRATURE (GAZ) (NON ILLUSTRÉ)	013481
35	1	MODULE D'ALLUMAGE À ÉTINCELLE - ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE SEULEMENT (NON ILLUSTRÉ)	144150
36	1	CONTRÔLE DU THERMOSTAT (GAZ), 100-450 (NON ILLUSTRÉ)	041700
37	1	BOUTON DE THERMOSTAT (NON ILLUSTRÉ)	128525
38	1	JOINT D'ÉTANCHÉITÉ DU THERMOSTAT (NON ILLUSTRÉ)	123585
39	1	ADAPTATEUR DU THERMOSTAT (NON ILLUSTRÉ)	107172
40	1	ASSEMBLAGE DE COUVERCLE DU PANNEAU ÉLECTRIQUE - ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE SEULEMENT - BASCULEMENT MANUEL	146129
40	1	ASSEMBLAGE DE COUVERCLE DU PANNEAU ÉLECTRIQUE - ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE SEULEMENT - BASCULEMENT ÉLECTRIQUE (NON ILLUSTRÉ)	146127
40	1	ASSEMBLAGE DE COUVERCLE DU PANNEAU ÉLECTRIQUE - VEILLEUSE PERMANENTE SEULEMENT (NON ILLUSTRÉ)	146375
41	1	INTERRUPTEUR DE LIMITE DE BASCULEMENT (FERMETURE DE CHALEUR) - VEILLEUSE PERMANENTE SEULEMENT (NON ILLUSTRÉ)	146373
42	1	FAISCEAU DE CÂBLES - VEILLEUSE PERMANENTE SEULEMENT (NON ILLUSTRÉ)	146519
43	1	ROBINET DE COMMANDE DE GAZ - ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE - GAZ NATUREL (NON ILLUSTRÉ)	098443
43	1	ROBINET DE COMMANDE DE GAZ - ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE - PROPANE (NON ILLUSTRÉ)	098444
43	1	ROBINET DE COMMANDE DE GAZ - VEILLEUSE PERMANENTE - GAZ NATUREL (NON ILLUSTRÉ)	002648
43	1	ROBINET DE COMMANDE DE GAZ - VEILLEUSE PERMANENTE - PROPANE (NON ILLUSTRÉ)	002649

Liste des pièces Couvercle de tourillon

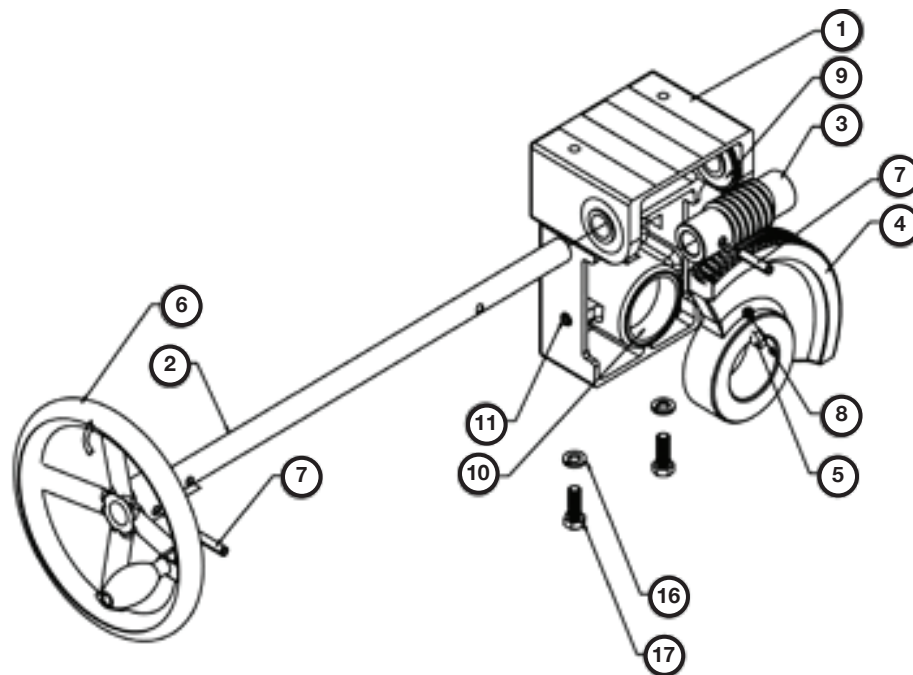


Liste des pièces Couvercle de tourillon

Clé	Qté	Description du couvercle de tourillon	N° de pièce - gaz		
			Basculement manuel Allumage électronique	Basculement électrique Allumage électronique	Basculement manuel Veilleuse permanente
1	1	ASSEMBLAGE DU BOÎTIER DU THERMOSTAT	146131	146131	146131
1a	4	RONDELLE DE BLOCAGE 1/4 PO	005655	005655	005655
1b	1	CORPS DU BOÎTIER DU THERMOSTAT	146132	146132	146132
1c	1	COUVERCLE DU BOÎTIER DE COMMANDE	146147	146147	146147
1d	1	SUPPORT DE BOÎTIER DU THERMOSTAT	146130	146130	146130
1e	5	ÉCROU EN DÔMAGE PROFILÉ, 1/4 - 20	090567	090567	090567
1f	14 po	SCCELLANT POUR CANALISATION 3/8 PO	054306	054306	054306
1g	1	CONNECTEUR DE 3/8 PO NPT 45	001696	001696	001696
1h	1	BOUCHON DE CAOUTCHOUC POUR PARE-BOUSSIÈRE 3/8 PO	132044	132044	132044
1i	24 po	SCCELLANT POUR CANALISATION 3/8 PO	054306	054306	054306
1j	1	CONNECTEUR DE 3/8 PO NPT 45	001696	001696	001696
1k	1	CONNEXION POUR COUDE 90 DEGRÉS	001695	001695	001695
2	6	VIS À TÊTE BOMBÉE	005764	005764	005764
3	1	TOURILLON DE PANNEAU LATÉRAL DROIT	145688	145688	145688
4	2	ÉCROU HEXAGONAL	005619	005619	005619
5	2	RONDELLE D'ARRÊT	005618	005618	005618
6	2	CAPSULE POUR VIS À TÊTE HEXAGONALE	005615	005615	005615
7	1	ANNEAU DE RETENUE	124764	124764	124764
8	1	SUPPORT DE ROBINET	137738	137738	137738
9	4	VIS BOMBÉE 1/4 - 20 x 3/8 PO	125609	125609	125609
10	1	BOÎTE DE PALIER DE BATTEMENT	144314	144314	144314
11	1	PALIER DE BATTEMENT	002989	002989	002989
13	5	VIS HEXAGONALE À TÊTE FENDUE	069773	069773	069773
14	1	BAS DU BLOC DE JONCTION	146206	146206	-
15	1	BOÎTIER DU BLOC DE JONCTION	146205	146205	-
16	1	ASSEMBLAGE DU COUVERCLE DE PANNEAU ÉLECTRIQUE	146129	146127	146375
-	1	BOUCLIER THERMIQUE DE PANNEAU ARRIÈRE, BPM-15G (NON ILLUSTRÉ)	162211	162211	162211
-	1	BOUCLIER THERMIQUE DE PANNEAU ARRIÈRE, BPM-30G (NON ILLUSTRÉ)	150621	150621	150621
-	1	BOUCLIER THERMIQUE DE PANNEAU ARRIÈRE, BPM-40G (NON ILLUSTRÉ)	150622	150622	150622
-	64 po	JOINT D'ÉTANCHÉITÉ DU COUVERCLE (NON ILLUSTRÉ)	145662	145662	145662

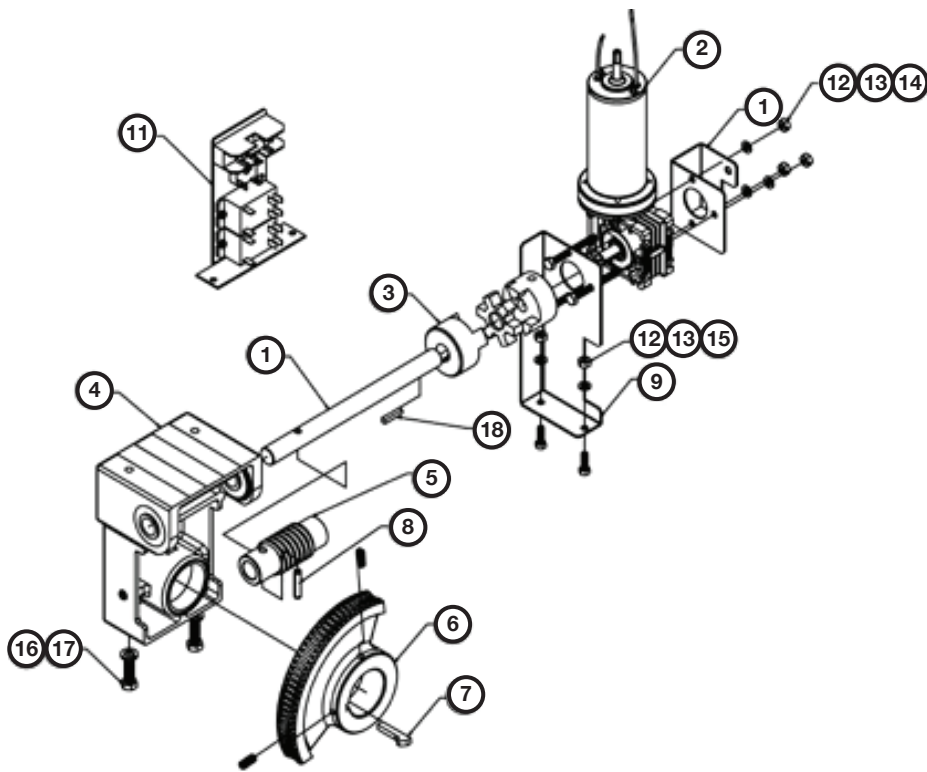
Liste des pièces Assemblage du basculement manuel

Clé	Qté	Description	N° de pièce
1	1	TRANSPORTEUR D'ENGRENAGES	002624
2	1	ARBRE DU VOLANT DE MANOEUVRE	144834
3	1	VIS SANS FIN	128001
4	1	SECTEUR D'ENGRENAGE	009829
5	1	CLAVETTE CONTRE-CLAVETTE	012031
6	1	VOLANT DE MANOEUVRE	012061
7	2	CYLINDRE À CLOUS	012614
8	2	DOUILLE POUR JEU DE VIS	012060
9	2	ROULEAU DE ROULEMENT	002790
10	2	MANCHON DE ROULEMENT	137239
11	1	BOUCHON DE TUYAU	010286
14	1	RACCORD POUR GRAISSE 90 (NON ILLUSTRÉ)	012195
15	1	ROULEMENT À RESSORT (NON ILLUSTRÉ)	000453
16	2	RONDELLE D'ARRÊT	005618
17	2	CAPSULE POUR VIS À TÊTE HEXAGONALE	005612



Liste des pièces Composants du basculement électrique Gaz - Allumage électronique

Clé	Qté	Description	N° de pièce
1	1	ARBRE DE BASCULEMENT ÉLECTRIQUE	144791
2	1	MOTEUR DE SOULÈVEMENT ÉLECTRIQUE [115 VCC]	144792
3	1	ACCOUPLLEMENT D'ARBRES	144615
4	1	ASSEMBLAGE DE PORTEUR D'ENGRENAGES	137880
4a	1	PORTEUR D'ENGRENAGES	002624
4b	2	ROULEAU DE ROULEMENT	002790
4c	2	MANCHON DE ROULEMENT	137239
4d	1	BOUCHON DE TUYAU	010286
4e	1	RACCORD À GRAISSE 90	012195
5	1	VIS SANS FIN	128001
6	1	SECTEUR D'ENGRENAGE	009829
6a	2	DOUILLE POUR JEU DE VIS	012060
7	1	CLAVETTE CONTRE-CLAVETTE	012031
8	1	CYLINDRE À CLOUS	012614
9	1	SUPPORT DU MOTEUR	146114
10	1	SUPPORT DE MOTEUR ARRIÈRE	146117
11a	1	PORTE-FUSIBLES [MOTEUR]	077840
11b	1	FUSIBLE [MOTEUR, LP-CC-5]	144855
11c	1	RECTIFICATEUR	145660
11d	2	RELAIS [24 VCA, DPST, NO] - 2 REQUIS	119814
12	5	ÉCROU À TÊTE HEXAGONAL 1/4 PO -20	005601
13	5	RONDELLE D'ARRÊT 1/4 PO	005655
14	3	CAPSULE POUR VIS À TÊTE HEXAGONALE 1/4-20 x 2 1/2 PO DE LONG	052584
15	2	CAPSULE POUR VIS À TÊTE HEXAGONALE	005609
16	2	RONDELLE D'ARRÊT 3/8 PO	005618
17	2	CAPSULE POUR VIS À TÊTE HEXAGONALE 3/8 PO -16 x 1 PO DE LONG	005612
18	1	CLÉ POUR ARBRE DE BASCULEMENT ÉLECTRIQUE	013386
-	1	BOUCHON - 1 PO (NON ILLUSTRÉ)	146369
-	1	MANIVELLE DE CONTOURNEMENT (NON ILLUSTRÉE)	145659
-	1	INTERRUPTEUR D'ALIMENTATION SANS TÉMOIN LUMINEUX (NON ILLUSTRÉ)	144858
-	2	INTERRUPTEUR DE LIMITE DE BASCULEMENT (BASCULEMENT ÉLECTRIQUE HAUT/BAS) (NON ILLUSTRÉ)	002982
-	1	FAISCEAU DE CÂBLES BASSE TENSION (NON ILLUSTRÉ)	146197
-	1	FAISCEAU DE CÂBLES HAUTE TENSION (NON ILLUSTRÉ)	144973



Liste des pièces Conversion au gaz

(Pour une conversion du gaz naturel au propane ou du propane au gaz naturel)

BPM, BPP AVEC ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE

Qté	Description	Gaz naturel N° de pièce	Gaz propane N° de pièce
1	ORIFICE DE LA VEILLEUSE	119449	098647
%	ORIFICE DU BRÔLEUR	128158	146148
1	ORIFICE DU TUYAU D'ALLUMAGE, 40 GALLONS	101665	101623
1	ORIFICE DU TUYAU D'ALLUMAGE, 30 GALLONS	101623	101625
1	SOUPAPE DE GAZ	098443	098444

BPM-30GS, 40GS AVEC VEILLEUSE PERMANENTE

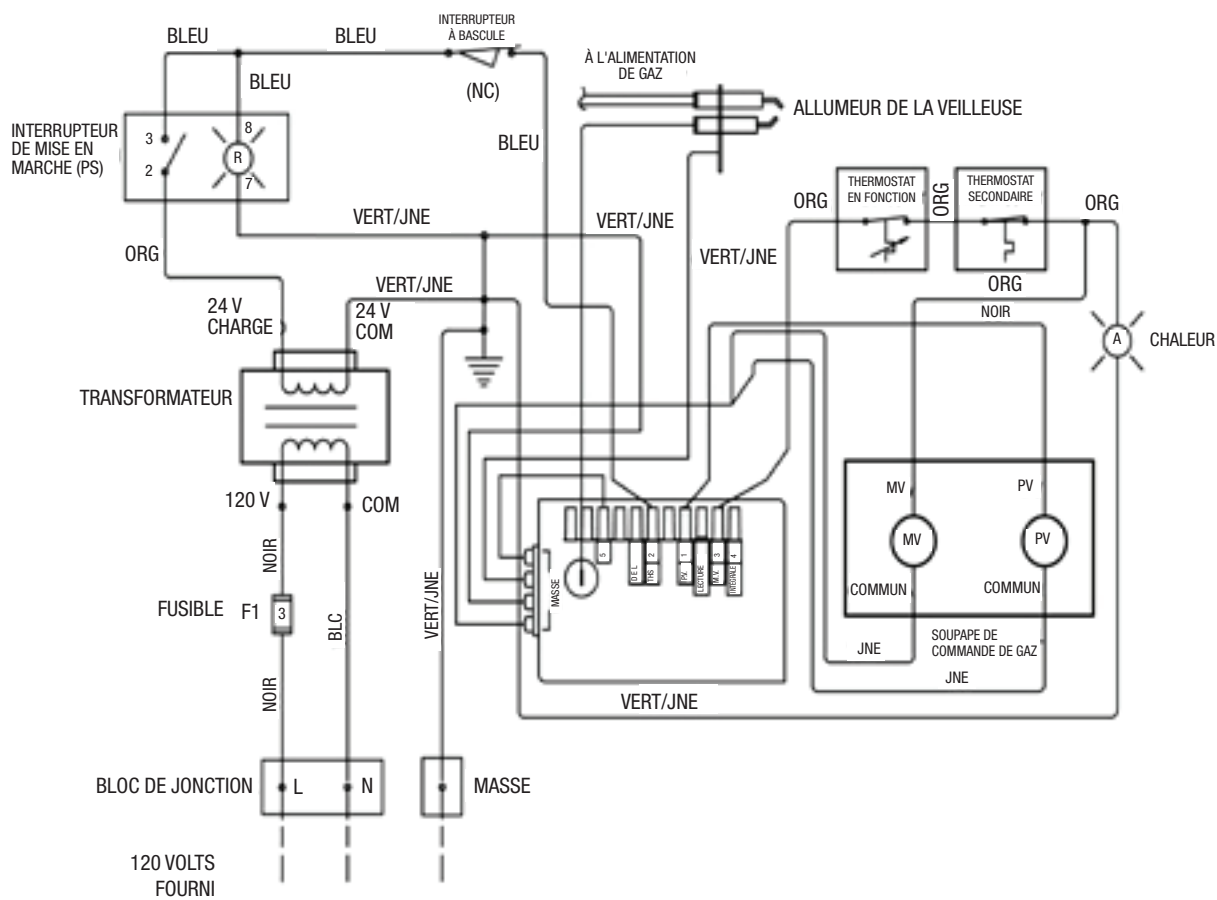
Qté	Description	Gaz naturel N° de pièce	Gaz propane N° de pièce
1	ORIFICE DE LA VEILLEUSE	137511	123689
%	ORIFICE DU BRÔLEUR	128158	146148
1	ORIFICE DU TUYAU D'ALLUMAGE, 40 GALLONS	101665	101623
1	ORIFICE DU TUYAU D'ALLUMAGE, 30 GALLONS	101623	101625
1	SOUPAPE DE GAZ	002648	002649

% = Voir le tableau ci-dessous pour la quantité.

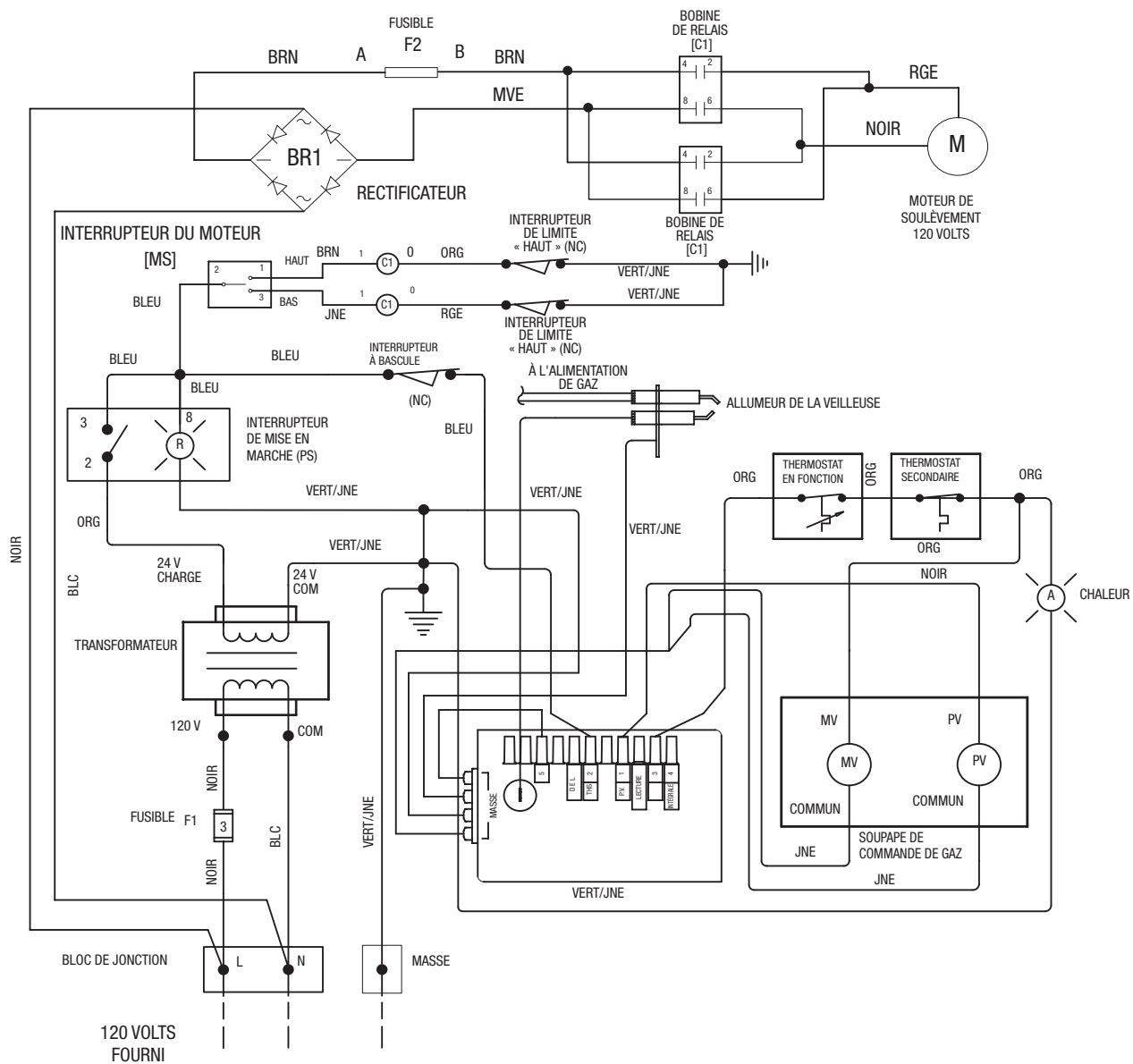
TABLEAU DE « QUANTITÉ » DE L'ORIFICE DU BRÔLEUR

Modèle	15 gallons	30 gallons	40 gallons
BPM ou BPP	7	11	15

Schémas Système d'allumage électronique Basculement manuel

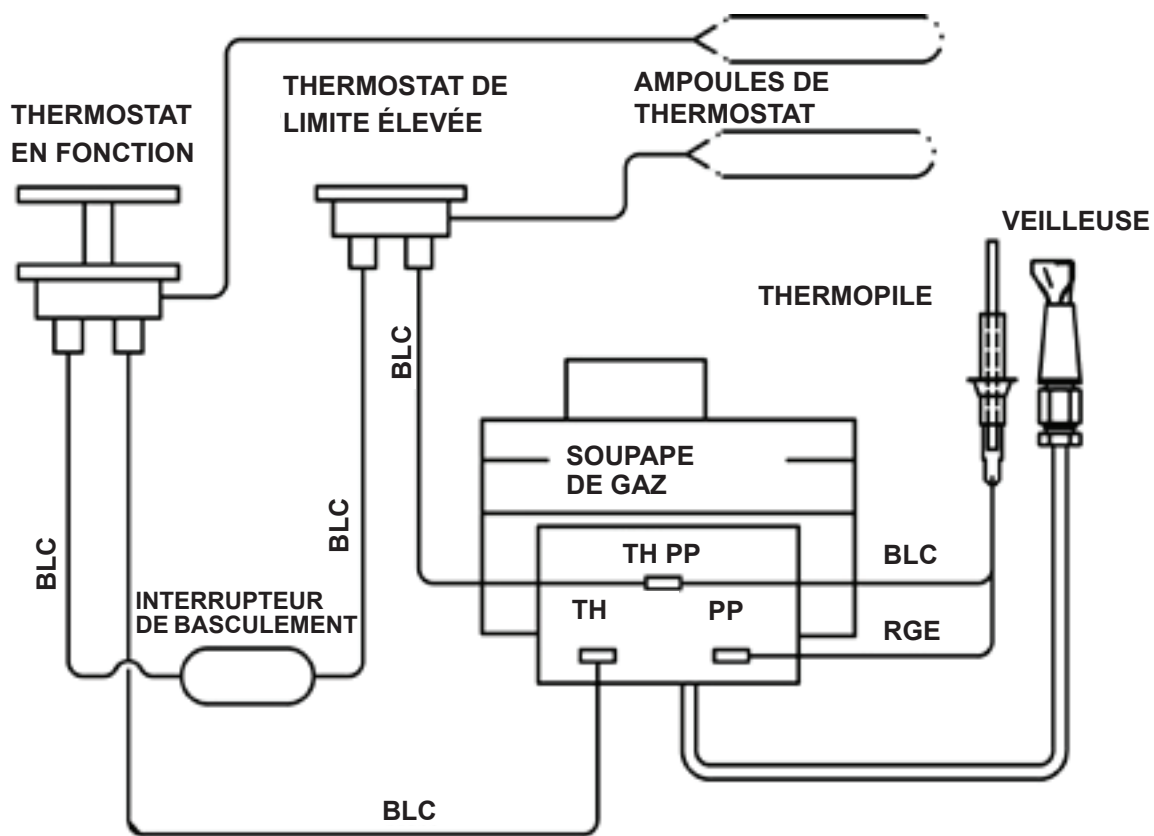


Schémas Système d'allumage électronique Basculement électrique



Diagrammes et schémas

Système d'allumage de veilleuse permanente



Journal d'entretien

N° de modèle :	Acheté de :
N° de série :	Emplacement :
Date d'achat :	Date d'installation :
N° de bon de commande :	Pour un appel de service :

Date	Entretien effectué	Effectué par

Journal d'entretien

N° de modèle :	Acheté de :
N° de série :	Emplacement :
Date d'achat :	Date d'installation :
N° de bon de commande :	Pour un appel de service :

Date	Entretien effectué	Effectué par



1055 Mendell Davis Drive • Jackson MS 39272, États-Unis
1-888-994-7636 • 1-601-372-3903 • Télécopieur 1-888-864-7636
unifiedbrands.net