

MANUEL DE L'USAGER

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

Ce manuel vous donne de l'information pour :

MODÈLES BPM-15/30/40E

ET BPP-30/40E Domestique

BRAISIÈRE

BASCULANTE

ERGONOMIQUE

ECLIPSE™

- Acier inoxydable
- Basculement manuel ou électrique
- Chauffée électriquement



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

MEASURE DE SÉCURITÉ

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

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.

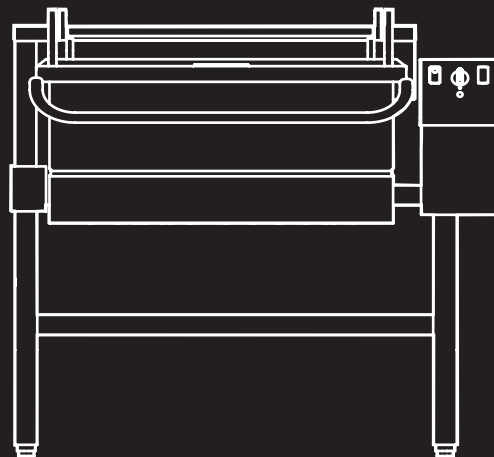
AVISEZ IMMÉDIATEMENT LE TRANSPORTEUR DE TOUT DOMMAGE

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. Unified Brands suggère de faire mention sur le bordereau de livraison de tout soupçon de dommage. Il est de la responsabilité du destinataire de présenter une demande d'indemnité avec le transporteur. Nous vous recommandons de le faire sans délai.

Pour toutes questions sur la fabrication ou le service, contactez le 1-888-994-7636.

Les renseignements contenus dans ce document sont reconnus comme étant actuels et précis au moment de la création et de l'impression. Unified Brands recommande de consulter le site Web de nos gammes de produits, unifiedbrands.net, pour obtenir les renseignements et spécifications les plus à jour.

NUMÉRO DE PIÈCE 174464, RÉV. E (04/13)



A **BOVEN** COMPANY

1055 Mendell Davis Drive
Jackson, MS 39272, États-Unis
1-888-994-7636, télécopieur 1-888-864-7636
unifiedbrands.net

IMPORTANT - À LIRE EN PREMIER - IMPORTANT

- MISE EN GARDE :** ASSUREZ-VOUS QUE TOUS LES OPÉRATEURS LISENT, COMPRENNENT ET SUIVENT LES DIRECTIVES DE FONCTIONNEMENT, LES MISES EN GARDE AINSI QUE LES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ CONTENUES DANS CE MANUEL.
- AVERTISSEMENT :** CETTE MACHINE EST CONÇUE POUR ÊTRE UTILISÉE POUR LE RÉCHAUFFEMENT, LA CUISSON ET LA CONSERVATION D'EAU ET DE PRODUITS ALIMENTAIRES, CONFORMÉMENT AUX DIRECTIVES CONTENUES DANS CE MANUEL. TOUT AUTRE UTILISATION POURRAIT CAUSER DES BLESSURES CORPORELLES SÉRIEUSES OU DES DOMMAGES À L'ÉQUIPEMENT ET ANNULERA TOUTES GARANTIES.
- AVERTISSEMENT :** RELIEZ ÉLECTRIQUEMENT LA BRAISIÈRE À LA MASSE À L'AIDE DE LA BORNE FOURNIE. À DÉFAUT DE QUOI, UN CHOC ÉLECTRIQUE OU MÊME LA MORT POURRAIT SURVENIR.
- AVERTISSEMENT :** LA BRAISIÈRE DOIT ÊTRE INSTALLÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ POUR LES TRAVAUX D'ÉLECTRICITÉ. UNE INSTALLATION INADÉQUATE POURRAIT CAUSER DES BLESSURES CORPORELLES OU ENDOMMAGER L'ÉQUIPEMENT.
- MISE EN GARDE :** ÉLOIGNEZ-VOUS DE L'EAU CHAUDE ET DES PRODUITS ALIMENTAIRES LORSQUE VOUS BASCULEZ LA BRAISIÈRE PUISQU'UN CONTACT DIRECT POURRAIT CAUSER DES BRULURES SÉVÈRES.
- AVERTISSEMENT :** LORS DU BASCULEMENT DE LA BRAISIÈRE POUR LE TRANSFERT DE PRODUITS :
- 1) PORTEZ DES GANTS DE CUISINE ET UN TABLIER.
 - 2) UTILISEZ UN CONTENANT SUFFISAMMENT PROFOND POUR CONTENIR ET MINIMISER LES ÉCLABOUSSURES.
 - 3) DÉPOSEZ LE CONTENANT LE PLUS PRÈS POSSIBLE DE LA BRAISIÈRE SUR UNE SURFACE STABLE ET PLATE.
 - 4) TENEZ-VOUS À LA DROITE DE LA BRAISIÈRE LORS DU VERSEMENT, ET NON DIRECTEMENT SUR LA TRAJECTOIRE DES ALIMENTS CHAUDS.
 - 5) REMETTEZ LA BRAISIÈRE À SA POSITION D'ORIGINE UNE FOIS LE CONTENANT REMPLI OU LE TRANSVIDAGE COMPLÉTÉ.
 - 6) NE PAS TROP REMPLIR LE CONTENANT. ÉVITEZ TOUT CONTACT DIRECT DE LA PEAU AVEC LE RÉCIPENT CHAUD ET SON CONTENU.
- AVERTISSEMENT :** NE FAITES PAS CHAUFFER UNE BRAISIÈRE VIDE PENDANT PLUS DE CINQ MINUTES À UNE TEMPÉRATURE SUPÉRIEURE À 300 °F.
- AVERTISSEMENT :** ÉVITEZ TOUT EXPOSITION À LA VAPEUR S'ÉCHAPPANT DE L'ÉVENT DU COUVERCLE. UN CONTACT DIRECT POURRAIT CAUSER DES BRÛLURES SÉVÈRES.
- AVERTISSEMENT :** ÉVITEZ TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES SURFACES CHAUDES DE L'APPAREIL. UN CONTACT DIRECT AVEC LA PEAU POURRAIT CAUSER DES BRÛLURES IMPORTANTES.
- AVERTISSEMENT :** ÉVITEZ TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES ALIMENTS CHAUDS OU L'EAU CHAUDE PRÉSENTE DANS LA BRAISIÈRE. UN CONTACT DIRECT POURRAIT CAUSER DES BRÛLURES IMPORTANTES.
- AVERTISSEMENT :** SI LA BRAISIÈRE CONTIENT DES ALIMENTS DANS LA SAUCE OU LE GRAS FONDU, CEUX-CI POURRAIENT SOUDAINEMENT S'ÉCOULER PENDANT LE BASCULEMENT ET CAUSER L'ÉCLABOUSSURE DE LIQUIDE CHAUD.

IMPORTANT - À LIRE EN PREMIER - IMPORTANT

- AVERTISSEMENT :** L'UTILISATION DE PIÈCES DE REMPLACEMENT AUTRES QUE CELLES FOURNIES PAR LE FABRICANT OU L'UN DE SES DISTRIBUTEURS AGRÉÉS ANNULE TOUTES LES GARANTIES ET PEUT CAUSER DES BLESSURES À L'OPÉRATEUR ET ENDOMMAGER L'ÉQUIPEMENT. TOUT ENTRETIEN EFFECTUÉ PAR D'AUTRES PERSONNES QUE LE PERSONNEL D'USINE AUTORISÉ ANNULERA TOUTES LES GARANTIES.
- AVERTISSEMENT :** VEUILLEZ COUPER LE COURANT ÉLECTRIQUE AVANT DE TRAVAILLER SUR LES COMPOSANTS INTERNES.
- AVERTISSEMENT :** AVANT TOUTE OPÉRATION DE NETTOYAGE, TOURNEZ LE THERMOSTAT EN POSITION « ARRÊT », COUPANT AINSI TOUTE ALIMENTATION AUX ÉLÉMENTS CHAUFFANTS. AVANT DE NETTOYER TOUTE PIÈCE AUTRE QUE L'INTÉRIEUR DE LA BRAISIÈRE, DÉBRANCHEZ L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AU DISJONCTEUR AU À LA BOÎTE À FUSIBLES.
- AVERTISSEMENT :** FAITES ATTENTION DE NE PAS ENTRER EN CONTACT AVEC LES PRODUITS NETTOYANTS, CONFORMÉMENT AUX RECOMMANDATIONS DU FOURNISSEUR ET DU FABRICANT. PLUSIEURS AGENTS NETTOYANTS SONT NOCIFS LORSQU'ILS ENTRENT EN CONTACT AVEC LA PEAU, LES YEUX, LES MUQUEUSES ET LES VÊTEMENTS. VEUILLEZ LIRE LES AVERTISSEMENTS ET SUIVRE LES INSTRUCTIONS SUR L'ÉTIQUETTE DU PRODUIT NETTOYANT.
- MISE EN GARDE :** NE LAISSEZ JAMAIS UN DÉSINFECTANT À BASE DE CHLORE ENTRER EN CONTACT L'ACIER INOXYDABLE POUR UNE PÉRIODE EXCÉDANT 30 MINUTES. UN CONTACT PROLONGÉ POURRAIT CAUSER DE LA CORROSION.
- AVERTISSEMENT :** N'UTILISEZ PAS DE FUSIBLES AVEC UNE RÉSISTANCE SUPÉRIEURE À CELLE INDIQUÉE POUR LE CIRCUIT.
- AVERTISSEMENT :** ÉLOIGNEZ L'EAU ET LES SOLUTIONS DES COMMANDES ET DE L'ÉQUIPEMENT ÉLECTRIQUE. N'UTILISEZ JAMAIS DE TUYAU À HAUTE PRESSON POUR NETTOYER LA BRAISIÈRE.
- AVERTISSEMENT :** AVANT DE REMPLACER UNE PIÈCE, DÉBRANCHEZ L'APPAREIL DE L'ALIMENTATION EN COURANT ÉLECTRIQUE.
- IMPORTANT :** TOUT ENTRETIEN EFFECTUÉ PAR D'AUTRES PERSONNES QUE LE PERSONNEL AUTORISÉ ANNULERA LES GARANTIES.

Table des matières

Avertissements importants pour l'utilisateur.....	pages 2-3
Références	page 4
Description de l'équipement	pages 5-6
Inspection et déballage	page 7
Installation	pages 8-9
Premier démarrage.....	page 9
Fonctionnement	pages 10-11
Séquence de fonctionnement	page 12
Nettoyage.....	pages 13-14
Entretien	page 15
Dépannage	page 16
Liste de pièces	pages 17-23
Schéma électrique.....	pages 24-30
Journal d'entretien	page 31

Références

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

NFPA/70 - The National Electrical Code

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

NSF/ANSI - Standard 4

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

UL/ANSI - Standard 197

Description de l'équipement

BPM/BPP est une braisière chauffée électriquement, en acier inoxydable et pourvue d'éléments chauffants intégrés, d'un mécanisme de basculement opéré manuellement ou avec un moteur électrique, de commandes électriques et d'un couvercle à charnière. La braisière sert d'appareil de braisage, de plaque à frire, de poêle, de four, de marmite, de bain-marie ou pour réchauffer et servir des aliments. Elle peut aussi être modifiée pour être utilisée comme cuiseur à vapeur non-pressurisé.

Le corps de la braisière est construit d'acier inoxydable durable et soudé de façon robuste. L'intérieur est poli et l'extérieur est fini. Un bec verseur est soudé à la partie supérieure de la paroi avant. La surface de cuisson est une plaque recouverte d'acier inoxydable sur laquelle sont fixés des éléments chauffants. Les éléments sont positionnés afin d'assurer un transfert de chaleur uniforme sur toute la surface.

Les braisières sont montées sur un cadre tubulaire en acier inoxydable et à pattes ouvertes.

Un mécanisme facile à faire fonctionner à vis sans fil et engrenages fait basculer le corps de la braisière et offre un contrôle précis pour transvider ou déverser son contenu.

Le mécanisme de basculement est situé dans la console en acier inoxydable situé à droite du corps de la braisière. Pour les appareils à basculement électrique, un interrupteur à trois positions est utilisé et est situé à l'avant de la console de commandes, donnant à l'opérateur un contrôle positif et tout en douceur du basculement. Pour faciliter le nettoyage, le corps de la braisière peut être basculé passé la position verticale.

Les éléments chauffants et autres composants électriques se trouvent dans un boîtier fermé. Le thermostat, le voyant lumineux de chauffage et l'interrupteur de basculement se trouvent dans la console de commandes à droite du corps de la braisière.

Le thermostat offre des commandes automatiques de température de cuisson. Tournez le cadran du thermostat pour démarrer et arrêter le chauffage et pour régler la température de la braisière. Seulement une connexion électrique est requise pour installer l'appareil.

Le couvercle avec évent, monopiece, robuste et en acier inoxydable avec plateau d'égouttement arrière de condensat situé en-dessous de l'appareil est de série sur la braisière. Un contre-poids de type barre de torsion entièrement fermée facilite l'ouverture du couvercle, le maintenant ouvert à n'importe quelle position. Le couvercle s'ouvre à l'arrière. Il est fixé à l'aide d'une charnière au cadre ; ses mouvements sont donc indépendants du corps de la braisière.

Les options et formats suivants sont disponibles :

Modèle	DIMENSIONS DE LA BRAISIÈRE (intérieur)			Basculante
	Gauche à droite	Avant vers l'arrière	Profondeur	
BPM-15E	460 mm (18-1/8 po)	718 mm (28-1/4 po)	203 mm (8 po)	Manuel
BPM-30E	667 mm (26-1/4 po)	718 mm (28-1/4 po)	254 mm (10 po)	Manuel
BPM-40E	908 mm (35-3/4 po)	718 mm (28-1/4 po)	254 mm (10 po)	Manuel
BPP-30E	667 mm (26-1/4 po)	718 mm (28-1/4 po)	254 mm (10 po)	Électrique
BPP-40E	908 mm (35-3/4 po)	718 mm (28-1/4 po)	254 mm (10 po)	Électrique

Description de l'équipement



Transfusion tangentielle facultative

L'équipement optionnel suivant peut être ajouté à tout modèle fixé au plancher indiqué ci-dessus :

1. Robinet de remplissage - bec pivotant, garde-manger simple ou double
2. Robinet de remplissage - assemblage de tuyau pulvérisateur de 48 po ou 60 po - garde-manger simple ou double
3. Trousse de montage, roulettes
4. Trousse de pieds à bride
5. Vanne de purge (ne peut être installée sur place)
6. Ensemble d'entretoise pour cuiseur à vapeur
7. Porte-braisière à vapeur
8. Tamis pour bec verseur
9. Tamis pour soupape TDO 2 po

Inspection et déballage

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

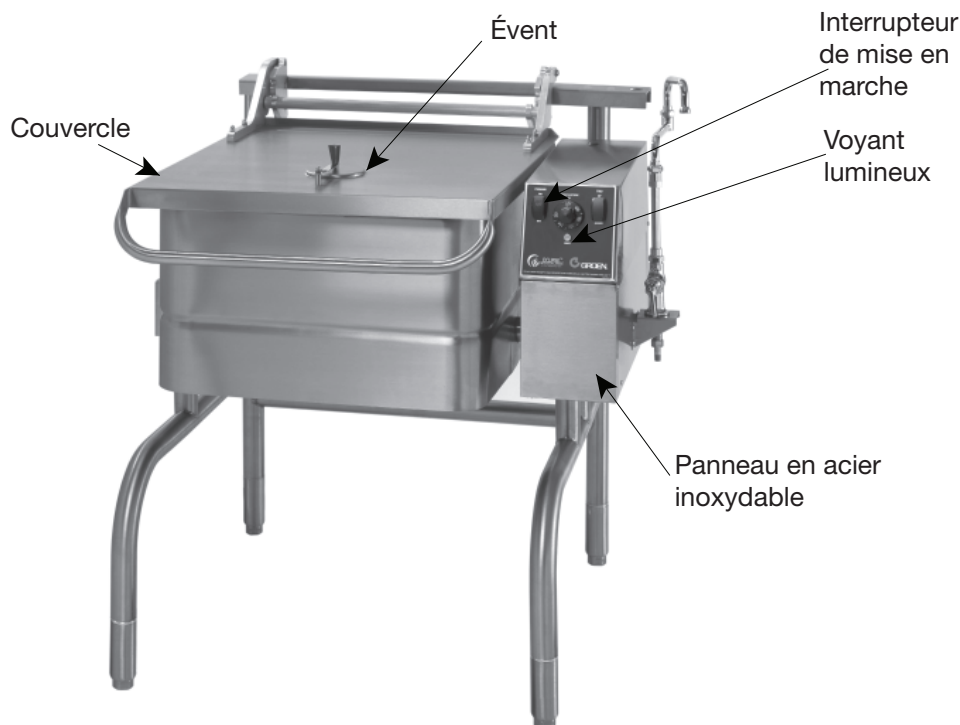
MISE EN GARDE
CET APPAREIL PÈSE ENTRE 420 ET 560 LB
(190 À 255 KG). POUR UNE MANUTENTION
SÉCURITAIRE, L'INSTALLATEUR DEVRAIT
DEMANDER DE L'AIDE LORSQUE
NÉCESSAIRE OU UTILISER L'ÉQUIPEMENT
DE MANUTENTION ADÉQUAT (COMME UN
ÉLÉVATEUR À FOURCHES, UN CHARRIOT
OU UN TRANSPALETTE À MAIN) POUR
SOULEVER L'APPAREIL DU CHÂSSIS
MOBILE ET LE DÉPLACER À L'ENDROIT
OÙ IL SERA INSTALLÉ.

L'appareil est fixé au châssis mobile à l'aide de sangles et expédié dans une boîte de carton robuste. (Montré, le modèle 40 gallons avec montage facultatif à droite, assemblage de robinet et garde-manger double.)

L'appareil sera livré entièrement assemblé, emballé dans un plastique protecteur sur une palette robuste et dans une boîte de carton robuste. Dès la réception, inspectez le carton soigneusement pour tout dommage. Signalez tout dommage apparent ou toute expédition erronée à l'agent de livraison.

Lorsque l'installation débute, demandez à quelqu'un de vous aider à retirer le carton. Soulevez-le à la verticale et éloignez-le de l'appareil. Ne faites pas que le soulever et le pousser vers l'arrière ; cela brisera la poignée de ventilation de l'assemblage du couvercle. Prenez en note le numéro de modèle, le numéro de série et la date d'installation de votre appareil et conservez ces renseignements afin de pouvoir les consulter plus tard. Des espaces sont réservés à cette fin dans ce manuel, dans la partie supérieure du Journal d'entretien.

Coupez les sangles retenant l'appareil au châssis mobile et soulevez l'appareil à la verticale.



Installation

MISE EN GARDE
AVANT TOUTE CONVERSION ÉLECTRIQUE,
S'ASSUREZ QUE LE FAISCEAU DE CÂBLAGE
DU CIRCUIT DE DÉRIVATION PEUT
SUPPORTER TOUTE AUGMENTATION SELON
LES EXIGENCES D'INTENSITÉ DE COURANT.
SE REPORTER AUX SPÉCIFICATIONS
ÉLECTRIQUES ÉNUMÉRÉES CI-DESSOUS.

AVERTISSEMENT
LA BRAISIÈRE DOIT ÊTRE INSTALLÉE
PAR UNE PERSONNE POSSÉDANT DES
QUALIFICATIONS EN ÉLECTRICITÉ. UNE
INSTALLATION INADÉQUATE POURRAIT
CAUSER DES BLESSURES CORPORELLES ET/
OU DES DOMMAGES À L'ÉQUIPEMENT.



Allumage par étincelle électronique

Le câblage interne complet de la braisière est fourni. Lorsque vous recevez l'appareil, il est prêt à être connecté. Un schéma de câblage se trouve à l'intérieur de la boîte de commandes, du côté droit de la braisière, de même que dans ce manuel.

Le rendement de votre braisière a été testé en usine, confirmant que toutes les commandes et tous les éléments chauffants fonctionnaient correctement.

Procédure d'installation :

1. Déposez l'appareil et mettez-le au niveau en tournant le pied pour régler la hauteur. Positionnez le corps de la braisière en position horizontale. Vérifiez le niveau en déposant un niveau à bulle dans le bas de la braisière. L'appareil doit être mis au niveau pour éviter que la cuisson soit inégale dans celui-ci.
2. Faites une connexion imperméable avec la conduite d'alimentation entrante à l'entrée du service électrique, située au bas de la boîte de connexions, à l'arrière de la console de commandes. Une connexion A BX N'EST PAS recommandée. RELIEZ L'APPAREIL À LA MASSE à la borne adéquate.
3. Fournissez la bonne alimentation électrique, soit celle indiquée sur la plaque signalétique électrique. Respectez les codes municipaux et les codes du National Electrical Code ANSI / NFPA 7 - (dernière édition).
4. Utilisez un fil de cuivre de calibre adéquat et pouvant soutenir une chaleur d'au moins 75 °C. Se reporter au diagramme ci-dessous.
5. L'équipement régulier est expédié prêt pour un fonctionnement 208 V, 240 V ou 480 V triphasé. Reportez-vous au schéma de câblage situé sur le couvercle intérieur du boîtier de commande ainsi qu'aux directives ci-dessous pour un fonctionnement monophasé.

Une connexion temporaire et une étiquette de « conversion » sont incluses avec l'appareil. Vous les retrouverez dans le sac de plastique fixé en l'ensemble de tourillon, à l'intérieur du boîtier de commande.

Exigences électriques

NOTEZ : N'utilisez qu'un fil de cuivre pouvant soutenir une chaleur de 75 °C ou plus ; le calibre recommandé (AWG) est de 25 pieds à partir de la boîte à fusibles (si une distance plus longue est requise, augmentez la taille du fil en conséquence)

Modèle	Élec- trique	208 volts, Monophasée		240 volts, Monophasée		208 volts, triphasée		240 volts, triphasée		480 volts, triphasée		Élec- trique	440 volts, triphasée	
	Kw	Amps	Fil (AWG)	Amps	Fil (AWG)	Amps	Fil (AWG)	Amps	Fil (AWG)	Amps	Fil (AWG)	KW	Amps	Fil (AWG)
BPM-15E	7,6	37	8	32	8	21	10	18	10	9	12	7,0	9	12
BPM-30E	11,5	56	6	48	6	32	8	28	8	14	12	10,5	14	12
BPP-30E	11,5	56	6	48	6	32	8	28	8	14	12	10,5	14	12
BPM-40E	15,3	74	4	64	4	43	8	37	8	19	10	14,0	19	10
BPP-40E	15,3	74	4	64	4	43	8	37	8	19	10	14,0	19	10

Installation

6. Pour conversion triphasée à monophasée
 - a. Assurez-vous que le câblage du circuit de dérivation est adéquat pour toute exigence supplémentaire d'intensité de courant. (Voir le tableau de la page précédente)
 - b. La connexion monophasée nécessite deux connexions temporaires. Une connexion temporaire est déjà présente sur le bloc de jonction pour une entrée triphasée. La deuxième connexion temporaire se situe dans un sac de plastique, à l'intérieur du boîtier de commandes.
 - c. Fixez les connexions temporaires au bloc de jonction, conformément au schéma de câblage pour une alimentation monophasée.
 - d. Complétez « l'étiquette de conversion » (fournie dans le sac) et collez-la sur le boîtier de commande, près de la plaque signalétique UL.

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 POUR
ÉVITER D'ENDOMMAGER LA CHARNIÈRE
ET LE CONTRE-POIDS.

Maintenant que l'installation de la braisière est terminée, vous devriez tester la tester pour vous assurer qu'elle fonctionne correctement.

1. Sortez toute la documentation et les matériaux d'emballage de l'intérieur et de l'extérieur de l'appareil.
2. Mettez l'appareil en marche.
3. Ajoutez suffisamment d'eau dans la braisière pour couvrir le bas à environ 6 à 13 mm (1/4 à 1/2 po). Alors que le corps de la marmite est en position horizontale, notez de quelle façon l'eau couvre le bas de la braisière. C'est une bonne méthode de vérification confirmant que l'appareil est bien au niveau.
4. Réglez le thermostat à 113 °C (235 °F). Le voyant lumineux de chauffage devrait s'allumer, indiquant que la braisière se réchauffe. Le chauffage devrait se poursuivre jusqu'à ce que l'eau bouillonne.
5. Pour éteindre l'appareil, tournez le cadran du thermostat en position « ARRÊT ».
6. Tournez la manivelle dans le sens horaire pour vider l'eau et confirmer que le corps de la braisière puisse être basculé sans problème de la position horizontale à verticale. Pour les modèles à basculement électrique, poussez l'interrupteur HAUT/BAS pour confirmer le fonctionnement du système de basculement.

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

Fonctionnement

AVERTISSEMENT
CONSERVEZ L'ENDROIT ENTOURANT LA
BRAISIÈRE EXEMPT DE TOUT DÉBRIS
ET MATÉRIEL COMBUSTIBLE.

MISE EN GARDE
LES PLANCHERS AUTOUR DE LA BRAISIÈRE
DOIVENT ÊTRE PROPRES ET SECS. SI UN
DÉVERSEMENT SE PRODUIT, NETTOYEZ-LE
IMMÉDIATEMENT POUR ÉVITER TOUTES
GLISSADES OU CHUTES.

MISE EN GARDE
REMETTE LE BOUCHON AVANT DE
NETTOYER, AUTREMENT L'EAU
POURRAIT S'INFILTRER DANS LA BOÎTE
DE COMMANDES ÉLECTRIQUE ET
ENDOMMAGER DES PIÈCES.

AVERTISSEMENT
LORS DU BASCULEMENT DE LA BRAISIÈRE
POUR TRANSVIDER LE PRODUIT :

1) UTILISEZ DES CONTENANTS
SUFFISAMMENT PROFONDS POUR
CONTENIR ET MINIMISER LES
ÉCLABOUSSURES DE PRODUIT.

2) DÉPOSEZ LE CONTENANT SUR UNE
SURFACE, STABLE, PLATE ET AUSSI PRÈS
QUE POSSIBLE DE LA BRAISIÈRE.

3) TENEZ-VOUS SUR LE CÔTÉ DE LA
BRAISIÈRE PENDANT LE TRANSVIDAGE ET
NON DIRECTEMENT DANS LA TRAJECTOIRE
DU VERSEMENT DE CONTENU CHAUD.

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

5) NE PAS TROP REMPLIR LE CONTENANT.
ÉVITEZ TOUT CONTACT DIRECT DE LA
PEAU AVEC LE CONTENANT ET LES
MATIÈRES CHAUDES.

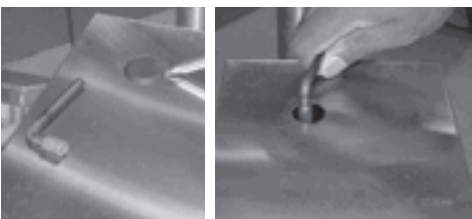
A. Commandes

Les commandes de l'opérateur de la braisière sont :

1. Interrupteur d'alimentation MARCHE et voyant d'alimentation MARCHE situé sur la console de commandes.
2. Cadran du thermostat, situé sur la console de commandes à droite du corps de la braisière. Cadran utilisé pour fermer ou régler le thermostat de la braisière à des températures entre 79 °C et 204 °C (175 °F et 400 °F).
3. Voyant lumineux de chauffage situé sur la console de commandes, s'allume lorsque les brûleurs ont été allumés.
4. La manivelle contrôle le mécanisme à vis sans fin faisant doucement basculer le corps de la braisière et le maintien à la position désirée.
5. Pour les appareils à basculement électrique, un interrupteur est situé sur le panneau de commandes. Il est utilisé pour soulever et abaisser le corps de la braisière.

B. Procédure de fonctionnement

1. Pour basculer le corps de la braisière
 - a. Modèle à basculement manuel –
Tournez la manivelle de basculement dans le sens horaire pour faire basculer le corps de la braisière ou dans le sens antihoraire pour la retourner en position horizontale. 23 tours complets de manivelle feront basculer le corps de la braisière verticalement à un angle de 90 degrés.
 - b. Modèle à basculement électrique –
 1. Appuyez sur l'interrupteur de basculement électrique marqué « haut » pour soulever la braisière ou « bas » pour abaisser la braisière.
 2. L'interrupteur à rappel retournera en position « ARRÊT » (centre) lorsque vous le relâchez.
 3. Si le mécanisme de basculement électrique cesse de fonctionner (se reporter à la section Dépannage) et que le corps de la marmite doit être soulevé ou abaissé sans délais, vous pouvez le faire basculer à la main. Retirez le petit bouchon situé sur le dessus de la boîte de commandes et insérez l'outil fourni dans l'orifice. Tournez l'outil dans le sens horaire pour l'abaisser. Plusieurs minutes pourraient être nécessaires pour bouger la braisière à la position désirée. L'opération peut être accélérée en insérant une perceuse réversible avec tige d'entraînement hexagonale 1/4 po à la place de l'outil.
2. Réglez le cadran du thermostat à la température désirée, soit entre 38 °C et 204 °C (100 et 400 °F). Le voyant d'indicateur de chaleur s'allumera pendant le réchauffement de la braisière. Lorsque la lumière s'allume et s'éteint constamment, cela veut dire que la braisière se maintient à la température réglée. Pendant ces cycles, vous pourriez entendre les contacteurs s'enclencher dans la boîte de commandes. Cette situation est normale.



Basculement du corps de la braisière

Fonctionnement

MISE EN GARDE
NE PAS FAIRE CHAUFFER UNE BRAISIÈRE VIDE PENDANT PLUS DE CINQ MINUTES À UNE TEMPÉRATURE SUPÉRIEURE À 149 °C (300 °F). CELA POURRAIT ENDOMMAGER LA BRAISIÈRE.

MISE EN GARDE
NE PAS TROP REMPLIR LA BRAISIÈRE PENDANT LA CUISSON, LE MAINTIEN OU LE NETTOYAGE. CONSERVER LES LIQUIDES À UNE DISTANCE D'AU MOINS 5 À 8 CM (2 à 3 po) EN DESSOUS DU REBORD DU CORPS DE LA BRAISIÈRE, VOUS DONNANT AINSI ASSEZ D'ESPACE POUR MÉLANGER, FAIRE BOUILLIR LE PRODUIT ET TRANSVIDER DE FAÇON SÉCURITAIRE.

AVERTISSEMENT
ÉVITEZ D'ÊTRE EXPOSÉ À LA VAPEUR S'ÉCHAPPANT DE L'ÉVENT DU COUVERCLE. UN CONTACT DIRECT POURRAIT CAUSER DES BRÛLURES IMPORTANTES.

AVERTISSEMENT
LES ALIMENTS PRÉSENTS DANS LA SAUCE OU LE GRAS FONDU PEUVENT GLISSER SOUDAINEMENT PENDANT LE BASCULEMENT ET ÉCLABOUSSER LES ALENTOURS DE LIQUIDE CHAUD.

AVERTISSEMENT
ÉVITEZ TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES SURFACES CHAUDES DE L'ÉQUIPEMENT. UN CONTACT DIRECT POURRAIT CAUSER DES BRÛLURES BRULURES. ÉVITEZ TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES ALIMENTS CHAUDS OU L'EAU CHAUDE PRÉSENTE DANS LA BRAISIÈRE. UN CONTACT DIRECT POURRAIT CAUSER DES BRÛLURES IMPORTANTES.



3. Pour obtenir de meilleurs résultats lors du braisage ou de la friture, préchauffer la braisière avant d'y déposer des aliments. Pour une température uniforme dans toute la braisière, préchauffez à une température de 149 °C (300 °F) ou moins pendant 15 minutes ou laissez plusieurs cycles marche/arrêt passer.

C. Cuisson

1. Pour faire mijoter ou cuire tranquillement un article, réglez le cadran à 99 °C (210 °F) ou plus bas. Mettez le couvercle pour minimiser la perte d'humidité ou laissez-le ouvert pour aider à sécher ou réduire le produit. Réglez le thermostat à une température plus élevée pour cuir ou faire évacuer plus rapidement l'humidité. Vous pouvez ajuster le thermostat à n'importe quel réglage pour cuir l'article comme désiré.
2. Laissez l'évent du couvercle ouvert pour laisser la vapeur excessive s'échapper. Si vous devez faire mijoter longuement, vous pourriez vouloir fermer l'évent afin de retenir l'humidité.
3. Pour vérifier la progression lorsque le couvercle est fermé, soulevez la poignée du couvercle de l'évent légèrement et déplacez-la rapidement de chaque côté.
4. En vous tenant d'un côté de la braisière (pour éviter la vapeur qui sera libérée) soulevez le coin le plus près de la poignée du couvercle et soulevez le couvercle. Le couvercle demeurera en position ouverte jusqu'à ce que vous le refermiez.
5. Pour verser le produit, retirer la graisse ou aider au nettoyage, commencez par soulever le couvercle et faites ensuite basculer la braisière vers l'avant en tournant la manivelle de basculement. Lorsque vous cessez de tourner la manivelle, le corps de la braisière demeurera en position.
6. Pour remettre la braisière en position horizontale, tournez la manivelle dans le sens antihoraire.
7. Pour éteindre la braisière, tournez le thermostat à la position « ARRÊT ».

D. Nettoyage routinier

Après chaque utilisation, tournez le thermostat à la position « ARRÊT » et nettoyez toutes les surfaces avec lesquelles la nourriture entre en contact, assurant ainsi un assainissement adéquat. À la fin de journée, ou au moins une fois toutes les 24 heures, éteignez les éléments chauffants et fermez l'alimentation électrique de l'appareil et nettoyez l'intérieur et l'extérieur de la braisière. Se reporter à la page 13 pour plus de détails sur les instructions de nettoyage.

Séquence de fonctionnement

L'aperçu « action-réaction » suivant est donné afin de vous aider à mieux comprendre le fonctionnement de la braisière.

Lorsque vous démarrez la braisière en tournant le cadran du thermostat de la position « ARRÊT » à la température désirée, l'interrupteur du thermostat se ferme. Cela fermera les contacteurs et permettra au courant de se diriger vers les éléments chauffants et le voyant lumineux.

Lorsque la température de la braisière atteint la valeur établie sur le cadran du thermostat, le thermostat s'ouvre, causant l'ouverture des contacteurs. Cela aura pour effet de couper l'alimentation aux éléments chauffants et au voyant lumineux. Dès que le thermostat détecte que la braisière refroidie en dessous de la température réglée, le thermostat se ferme, le contacteur aussi et les éléments chauffants et le voyant lumineux s'allument.

Ce cycle marche-arrêt se poursuit, maintenant la braisière à la température désirée. C'est pour cette raison que le cycle marche-arrêt du voyant lumineux peut être constaté pendant le fonctionnement normal. Si la température de la braisière excède 218 °C (425 °F), peu importe la raison, un thermostat de limite élevée coupe l'alimentation jusqu'à ce que la braisière refroidisse. À ce moment, le thermostat se réinitialise automatiquement aux opérations normales permises pour le redémarrage.

En réglant l'interrupteur du thermostat à « ARRÊT », toutes les commandes et tous les circuits chauffants se ferment.

Le thermostat contrôle le chauffage en alternant entre une alimentation complète et en coupant complètement l'alimentation. La braisière chauffe aussi vite que possible jusqu'à sa température réglée, peu importe la température actuelle. Tournez le thermostat à un réglage plus élevé permettra un chauffage plus long, jusqu'à ce que la braisière atteigne la température la plus élevée, mais la braisière ne chauffera pas plus rapidement.

Pour les modèles à basculement manuel, la manivelle tourne une vis sans fin, ce qui en retour tourne une roue dentée sur l'un des tourillons sur lequel repose la braisière. Tournez l'engrenage produit l'action de basculement.

Pour les modèles à basculement électrique, poussez l'interrupteur haut/bas actionnera le moteur d'engrenage faisant tourner la vis sans fin et la roue dentée, comme indiqué plus haut.

Pour toutes les braisières, l'alimentation aux éléments chauffants est coupée lorsque la braisière dépasse une inclinaison de basculement de 10 degrés. Il est acceptable de cuire alors que la braisière est légèrement basculée (environ 5 à 7 degrés) pour laisser les liquides s'accumuler à l'avant de la braisière ou pour permettre de drainer le robinet de vidange.

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 VÊTEMENTS. DES PRÉCAUTIONS DOIVENT ÊTRE PRISES EN PORTANT DES GANTS EN CAOUTCHOUC, DE MÊME QUE DES LUNETTES DE SÉCURITÉ OU UN MASQUE FACIAL AINSI QUE DES VÊTEMENTS DE PROTECTION. LISEZ ATTENTIVEMENT LES AVERTISSEMENTS ET SUIVEZ LES DIRECTIVES INSCRITES SUR LE PRODUIT NETTOYANT UTILISÉ.

AVERTISSEMENT

AVANT TOUTE OPÉRATION DE NETTOYAGE, TOURNEZ LE CADRAN DU THERMOSTAT À LA POSITION « ARRÊT » POUR COUPER TOUTE ALIMENTATION AUX ÉLÉMENTS CHAUFFANTS ÉLÉMENTS. AVANT DE NETTOYER TOUTE PIÈCE AUTRE QUE L'INTÉRIEUR DE LA BRAISIÈRE, DÉBRANCHEZ L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AU DISJONCTEUR OU À LA BOÎTE À FUSIBLES.



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



N'utilisez pas d'outils métalliques ou d'acier inoxydable.



Ne vaporisez pas d'eau directement sur les brûleurs et les chambres de combustion au gaz.

A. Outils recommandés

1. Un bon nettoyant pour acier inoxydable
2. Des brosses en bonne condition
3. Un linge pour le nettoyage des commandes
4. Un désinfectant à base de chlore
5. Un nettoyant robuste (si requis)

B. Procédure

1. Nettoyez toutes les surfaces entrant en contact avec les aliments tout de suite après l'utilisation de l'appareil. Il est préférable de nettoyer la braisière avant qu'elle n'ait complètement refroidi. Si l'appareil est constamment utilisé, nettoyez complètement et désinfectez l'intérieur et l'extérieur au moins une fois toutes les 12 heures.
2. Pour retirer des quantités importantes de nourriture laissées dans la braisière, basculez celle-ci jusqu'en haut et drainez à l'aide d'eau tiède. N'endommagez pas la surface de la braisière en la grattant avec un outil métallique. Les égratignures rendent la surface plus difficile à nettoyer et favorisent des aires de multiplication pour les bactéries.
3. En suivant les directives du fournisseur, faites une solution tiède de nettoyage. Lavez soigneusement l'intérieur et l'extérieur du corps de la braisière avec la solution nettoyante.
4. Utilisez un linge imbibé de solution nettoyante pour nettoyer les commandes, la console de commandes et les conduits électriques.
5. Rincez la braisière à l'eau tiède et drainez-la complètement.
6. Comme partie intégrante du programme de nettoyage quotidien, nettoyez toutes les surfaces internes et externes pouvant avoir été souillées. Souvenez-vous de vérifier les pièces comme le couvercle, la console électrique et les autres endroits plus éloignés. Nettoyez entre le corps de la braisière et les commandes à l'aide d'une brosse.
7. Les commandes et la console de commandes peuvent être nettoyées avec un linge humide ou vaporisées avec un tuyau de jardin branché à l'eau municipale. N'utilisez pas de vaporisateur à pression directement sur l'appareil ou les pièces électriques.
8. Pour retirer des matériels collés à l'équipement, utilisez avec la solution de nettoyage une brosse, une éponge, un linge, un grattoir en plastique ou en caoutchouc, ou un tampon à récurer en plastique. Pour faciliter le nettoyage, laissez la solution de nettoyage reposer dans l'appareil et imbiber les résidus ou encore, chauffez brièvement la solution nettoyante. Ne pas utiliser de matériels abrasifs ou d'outils métalliques pouvant égratigner la surface. Les rayures rendent la surface difficile à nettoyer et favorisent le développement des bactéries. N'utilisez pas de laine d'acier. De petits morceaux de celle-ci laissés sur la surface de l'appareil pourraient causer de la corrosion et des piqûres de rouille.
9. L'extérieur de l'appareil peut être poli avec un nettoyant pour acier inoxydable reconnu comme Zepper de Zep Manufacturing Company.

Nettoyage

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

MISE EN GARDE
TOUTE PÂTE DE MOULAGE CORROSIVE,
COMME DES NETTOYANTS DE FRITURE,
DOIT ÊTRE TENUE ÉLOIGNÉE DES PIÈCES EN
ALUMINIUM DU SYSTÈME DE CHARNIÈRE
DU COUVERCLE ET DU CONTRE-POIDS
ASSEMBLAGE. DES PÂTES DE MOULAGE
HAUTEMENT CORROSIVES POURRAIENT
ENDOMMAGER CE MATÉRIEL.

10. Lorsque la désinfection de l'équipement est requise, utilisez une solution désinfectante offrant 100 particules par million de chlore. Demandez l'avis de votre fournisseur en produits désinfectants concernant le meilleur agent désinfectant.
11. Suivez les directives du fournisseur et appliquez l'agent désinfectant une fois l'appareil nettoyé et purgé. Drainez le désinfectant complètement.
12. Une fois l'appareil nettoyé, désinfecté et drainé, laissez toutes les surfaces sécher à l'air libre, à moins que l'appareil ne doit être réutilisé immédiatement.
13. Il est recommandé de désinfecter l'appareil tout juste avant l'utilisation. Suivez les directives du fournisseur du désinfectant.
14. Au moins une fois par semaine (plus souvent si l'eau est très dure), utilisez un nettoyant robuste pour déloger tous dépôts de minéraux ou film laissé par l'eau dure ou la nourriture. Suivez soigneusement les directives du fournisseur et rincez l'appareil à fond dès que le nettoyage est terminé.
15. Si les problèmes de nettoyage persistent, contactez votre fournisseur de produits de nettoyage pour obtenir de l'aide. Le fournisseur possède une équipe technique formée et des laboratoires pour vous servir.

Entretien

AVERTISSEMENT
L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DEVRAIT
TOUJOURS ÊTRE COUPÉE AVANT DE
TRAVAILLER SUR DES COMPOSANTS
INTERNES.

AVERTISSEMENT
DÉBRANCHEZ L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE
DE L'APPAREIL AVANT D'ESSAYER
DE GRAISSER LES COUSSINETS
DE TOURILLONS.



Votre braisière est conçue pour fonctionner avec un minimum d'entretien, mais certaines pièces peuvent devoir être remplacées suite à une utilisation prolongée. Après l'installation, aucun ajustement ne devrait être nécessaire. Si un service devenait nécessaire, seul le personnel autorisé peut effectuer le travail.

Le personnel d'entretien devrait vérifier l'appareil au moins une fois par année. Cet entretien périodique devrait inclure l'inspection des câbles et connexions électriques, le nettoyage de l'intérieur de la console de commandes et possiblement l'ajustement de la flamme pilote. (Appareils avec allumage par flamme pilote seulement) Au moins deux fois par année, graissez les deux coussinets de tourillons et la vis sans fin.

Nous vous recommandons d'utiliser la graisse de lithium de grade deux LGI. Ajoutez de la graisse par les raccords zerk sur le boîtier d'engrenage, jusqu'à ce que la graisse s'échappe des coussinets situés tout autour de l'arbre de tourillon. Déposez aussi une quantité généreuse de graisse sur l'engrenage afin de couvrir l'arc entrant en contact avec la vis sans fin. Essuyez l'excédant de graisse.

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

Dépannage

Votre braisière est conçue pour fonctionner de façon silencieuse et efficacement lorsque entretenu correctement. Si vous rencontrez des problèmes, voici une liste des vérifications à effectuer. Si les actions suggérées ne corrigent pas le problème, communiquez votre représentant de service qualifié. Si un article de la liste est suivi d'un X, le travail devrait seulement être effectué par un représentant de service qualifié.

AVERTISSEMENT

**L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DOIT ÊTRE COUPÉE AVANT DE TRAVAILLER SUR DES COMPOSANTS INTERNES.
L'UTILISATION DE TOUTES PIÈCES DE REMPLACEMENT AUTRES QUE CELLES POUVANT ÊTRE OBTENUES PAR LE FABRICANT
OU L'UN DE SES DISTRIBUTEURS AUTORISÉS PEUT CAUSER DES BLESSURES À L'OPÉRATEUR ET DES DOMMAGES
À L'ÉQUIPEMENT, EN PLUS D'ANNULER TOUTES GARANTIES.**

TOUT ENTRETIEN EFFECTUÉ PAR D'AUTRES PERSONNES QUE LE PERSONNEL AUTORISÉ ANNULERA TOUTES LES GARANTIES.

SYMPTOM	QUI	QUOI VÉRIFIER (X indique que le travail doit être effectué seulement par un représentant du service qualifié)
La braisière ne chauffera pas, mais le voyant lumineux de chauffage s'allumera.	Représentant de service autorisé seulement	a. Éléments chauffants pour court-circuit. X
La braisière ne chauffe pas et le voyant lumineux ne s'allume pas.	L'utilisateur	a. Cette alimentation électrique est active.
	Représentant de service autorisé seulement	b. Fusibles, accessibles en retirant le bouchon sur le côté de la boîte de commandes. c. Pour des fils lâches ou brisés. X d. Le thermostat fonctionne, en écoutant pour un bruit de clic lorsque l'interrupteur s'ouvre ou se ferme. X e. Fonctionnement du contacteur. X
La braisière continue de chauffer même lorsque la température désirée a été atteinte.	L'utilisateur	a. Réglage du cadran de thermostat. Baissez-le s'il est trop haut.
	Représentant de service autorisé seulement	b. Fonctionnement du thermostat. X c. Calibration du thermostat. X d. Contacteur, pour déterminer si celui-ci est hors tension. X
La braisière n'atteint pas la température désirée.	L'utilisateur	a. Réglage du cadran de thermostat. Augmentez-le s'il est trop bas.
	Représentant de service autorisé seulement	b. Éléments chauffants pour court-circuit à la masse ou élément ouvert (brûlé). X c. Fonctionnement du thermostat, en écoutant pour un bruit de clic lorsque l'interrupteur s'ouvre ou se ferme. X d. Calibration du thermostat. X e. Fonctionnement du contacteur. X
Bruit de cliquage rapide (broutement).	L'utilisateur	a. Pour basse tension.
	Représentant de service autorisé seulement	b. Contacteur pour saleté ou corrosion sur les contacts. X
Cuisson inégale à cause « d'endroits chauds. »	L'utilisateur	a. Que le corps de la braisière est au niveau.
Cuisson inégale à cause « d'endroits froids. »	Représentant de service autorisé seulement	a. Pour un élément chauffant ouvert (brûlé). X
Il est difficile de faire basculer la braisière (modèles à basculement manuel).	L'utilisateur	a. Engrenages pour tous matériels étrangers, lubrification et alignement.
La braisière ne bascule pas (modèles avec basculement électrique).	L'utilisateur	a. L'alimentation électrique est en marche. b. Pour surchauffe du servomoteur. Attendez 15 minutes pour permettre au moteur de refroidir, faites ensuite fonctionner le basculement électrique.
	Représentant de service autorisé seulement	c. Pour un fusible brûlé sur le circuit de commande du moteur – Remplacez le fusible par un égal approuvé. X d. Pour redresseur CC et relais de fonctionnement endommagés. X e. Bons réglages pour les interrupteurs de limites basses et élevées. X

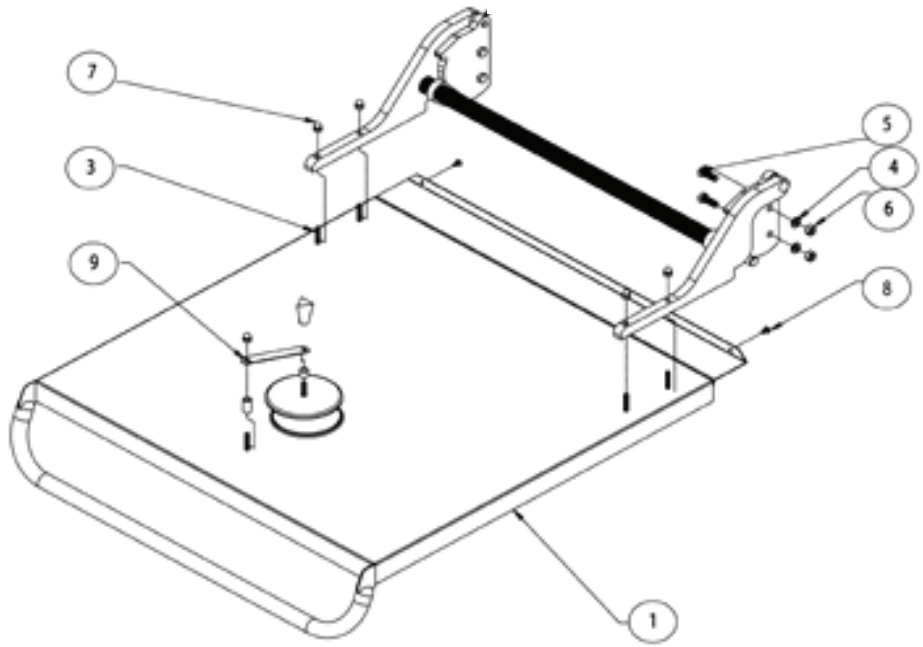
Liste des pièces Assemblage du support et du pied

Descrip- tion	clé	No de pièce
1	ENSEMBLE DE ROULETTES (ENSEMBLE DE 2 AVEC FREINS ET 2 SANS FREIN)	146354
1	ROULETTES AVEC FREINS (SANS ADAPTATEUR DE PIED)	146513
1	ROULETTES SANS FREIN (SANS ADAPTATEUR DE PIED) PAS ILLUSTRÉ	146515
2	ADAPTATEUR DE PIED	146516
3	PIED À BRIDE (SANS ADAPTATEUR DE PIED)	146521
4	PIED À BRIDE (SANS ADAPTATEUR DE PIED)	146628
5	BAGUE DE FRICTION	146520

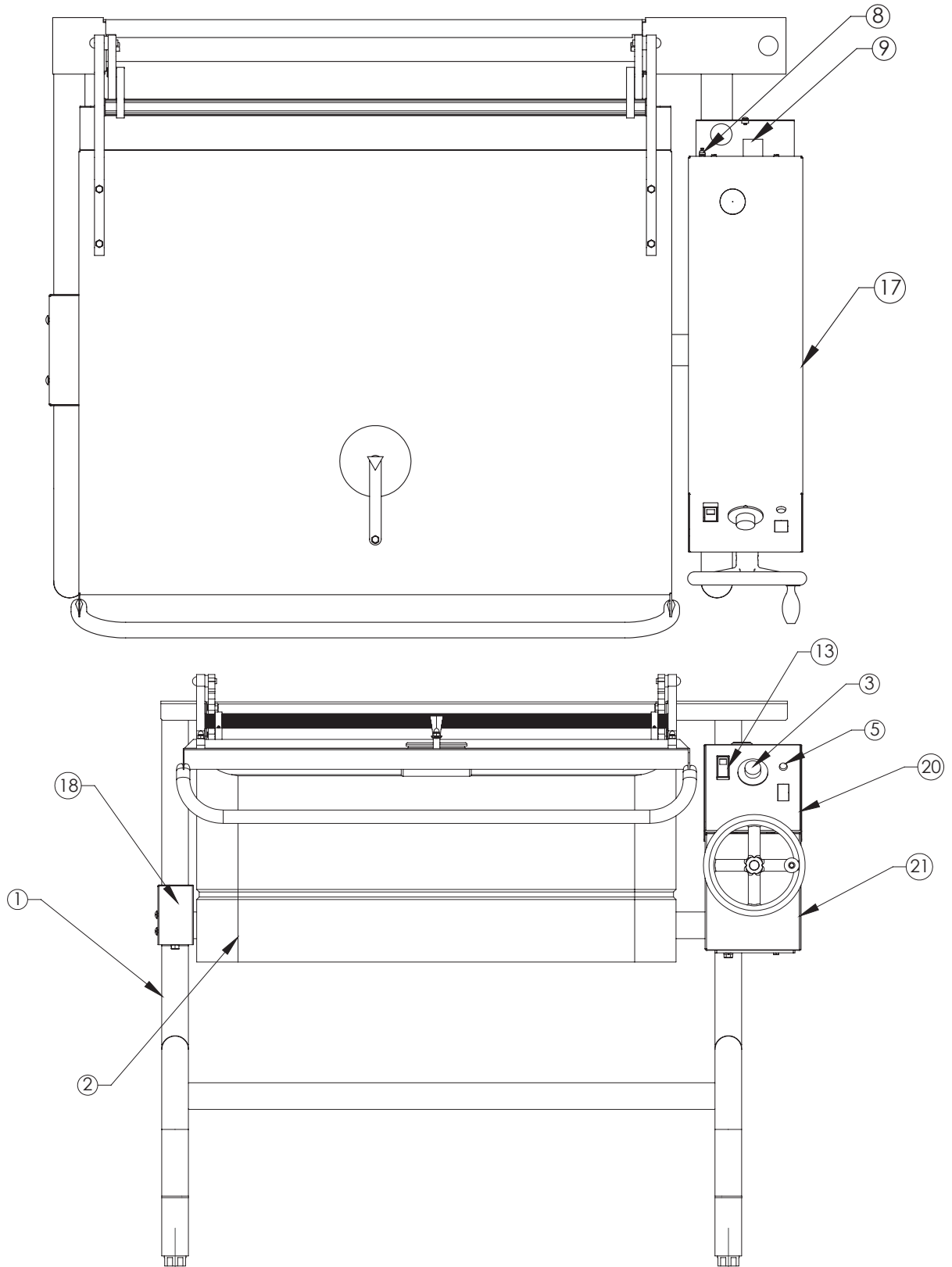


Liste des pièces Assemblages couvercle et contre-poids

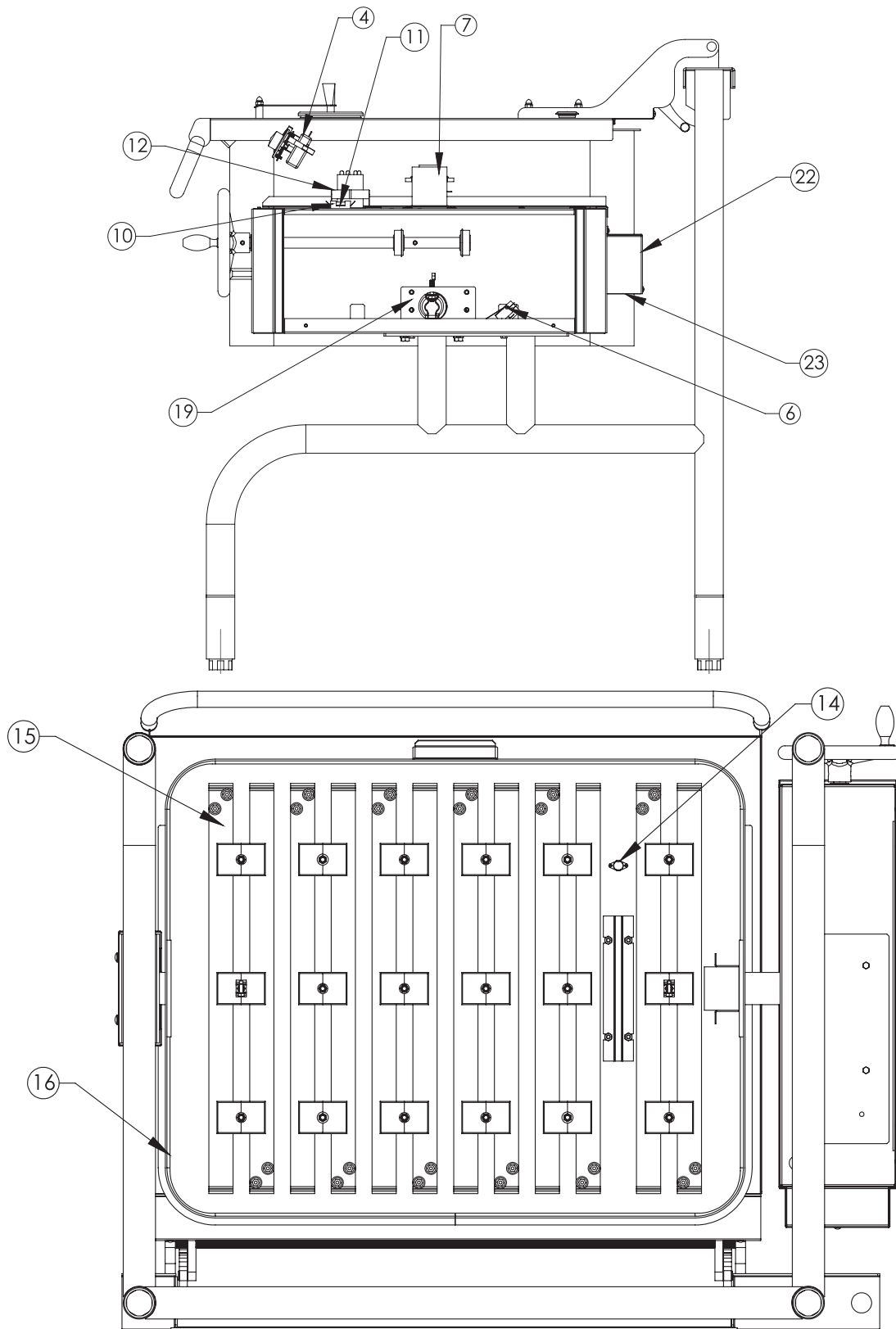
Des- cription	Qté	clé	No de pièce
1	1	COUVERCLE ET CONTRE-POIDS ASSEMBLAGE, 15 GALLONS	162232 162235
1	1	COUVERCLE ET CONTRE-POIDS ASSEMBLAGE, 30 GALLONS	144812 145480
1	1	COUVERCLE ET CONTRE-POIDS ASSEMBLAGE, 40 GALLONS	144453 144790
3	4	SOUDURE GOUJON, 1/4 PO - 20 X 1-1/4 PO	012589
4	4	RONDELLE, RESSORT 3/8 PO	005618
5	4	VIS, BOUCHON TÊTE HEXAGONALE 3/8 PO - 16 X 1 PO	005612
6	4	ÉCROU, HEXAGONAL 3/8 PO - 16	005619
7	4	ÉCROUS DEMI- DÔME, 1/4 - 20	090567
8	2	VIS, TÊTE BOMBÉE, NO 10-32 X 3/8 PO	004173
9	1	ASSEMBLAGE DU COUVERCLE AVEC ÉVENT.	MS17494



Liste des pièces



Liste des pièces



Liste des pièces

Pour commander des pièces, contactez votre agent d'entretien agréé. Veuillez fournir le nom du modèle, le numéro de série, la description de la pièce, le numéro de pièce, la quantité et, le cas échéant, la tension et le nombre de phases.

DES-CRIPTION	CLÉ	N° DE PIÈCE.
1	ASSEMBLAGE DU SUPPORT – 15 G	155725
1	ASSEMBLAGE DU SUPPORT – 30 G	144848
1	ASSEMBLAGE DU SUPPORT – 40 G	144332
2	SOUDURE DE LA BRAISIÈRE – 15 G	162573
2	SOUDURE DE LA BRAISIÈRE – 30 G	145654
2	SOUDURE DE LA BRAISIÈRE – 40 G	144789
3	THERMOSTAT À BOUTON	003908
4	FONCTIONNEMENT DU THERMOSTAT	002180
5	LUMIÈRE, AMBRE	116384
6	INTERRUPTEUR DE BASCULEMENT	143319
7	CONTACTEUR	148102
8	BORNE DE MISE À LA TERRE	119829
9	BLOC DE JONCTION	003888
10	PORTE-FUSIBLES	077854
11	FUSIBLE, 3 AMP	077853
12	TRANSFORMATEUR - 208/240 V	137441
12	TRANSFORMATEUR - 480 V	137694
13	INTERRUPTEUR DE MISE EN MARCHE	155546
14	THERMOSTAT DE LIMITE SUPÉRIEURE	142755
15	ÉLÉMENTS - 208 V	145656
15	ÉLÉMENTS - 240 V	146185
15	ÉLÉMENTS - 480 V	149114
16	BOÎTIER DE L'ÉLÉMENT DU COUVERCLE – 15 G	162575
16	BOÎTIER DE L'ÉLÉMENT DU COUVERCLE – 30 G	146186

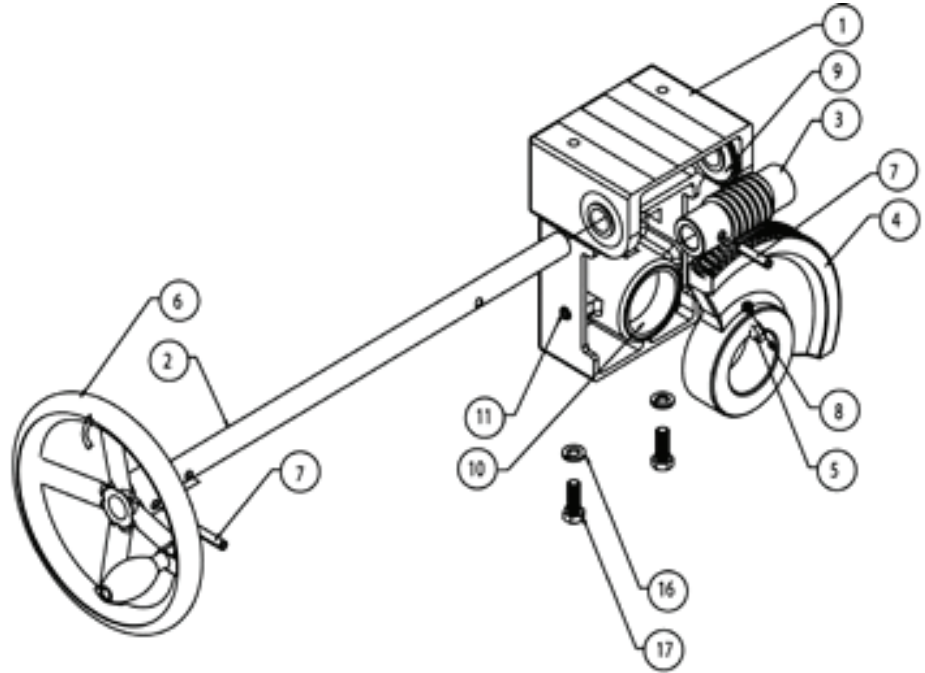
DES-CRIPTION	CLÉ	N° DE PIÈCE.
16	BOÎTIER DE L'ÉLÉMENT DU COUVERCLE – 40 G	144343
17	COUVERCLE LATÉRAL DROIT	145688
18	ASSEMBLAGE DU COUVERCLE DE TOURILLON GAUCHE	144776
19	ASSEMBLAGE DU SUPPORT D'INTERRUPTEUR À BASCULEMENT	145689
20	ASSEMBLAGE DE LA BOÎTE DE COMMANDES	147313
21	ASSEMBLAGE DE LA BOÎTE ÉLECTRIQUE	147315
22	BOÎTE DU BLOC DE JONCTION	146205
23	BAS DE LA BOÎTE DU BLOC DE JONCTION	146207
x	TRANSFORMATEUR, BASCULEMENT ÉLECTRIQUE 480 V	051469
x	SUPERPOSITION, BASCULEMENT MANUEL	147305
x	SUPERPOSITION, BASCULEMENT ÉLECTRIQUE	147307
x	FAISCEAU DE CÂBLES, COMMANDES	148538
x	FAISCEAU DE CÂBLES, ALIMENTATION 208/240 V	148539
x	FAISCEAU DE CÂBLES, ALIMENTATION 480 V	149291
x	FAISCEAU DE CÂBLES, ÉLÉMENTS 208/240 V – 15 G	157600
x	FAISCEAU DE CÂBLES, ÉLÉMENTS 480 V – 15 G	157607
x	FAISCEAU DE CÂBLES, ÉLÉMENTS 208/240 V – 30 G	148560
x	FAISCEAU DE CÂBLES, ÉLÉMENTS 480 V – 30 G	149293
x	FAISCEAU DE CÂBLES, ÉLÉMENTS 208/240 V – 40 G	148561
x	FAISCEAU DE CÂBLES, ÉLÉMENTS 480 V – 40 G	149292

x - Aucune référence/image de l'élément dans le dessin ou la photo

Liste des pièces

Assemblage basculement manuel

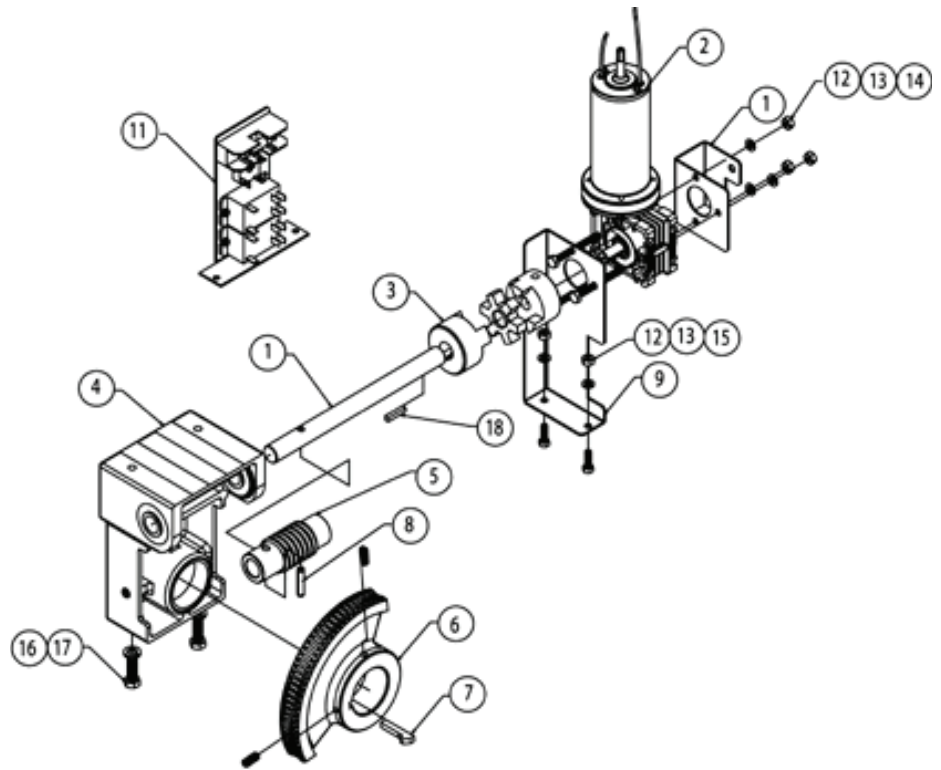
Des- cription	Qté	clé	No de pièce
1	1	PORTE-PIGNON	002624
2	1	ARBRE, MANIVELLE	144834
3	1	ENGRENAGE, VIS SANS FIN	128001
4	1	SECTEUR D'ENGRENAGE	009829
5	1	CLAVETTE ET CONTRE-CLAVETTE	012031
6	1	MANIVELLE	139152
7	2	GOUPILLE CYLINDRIQUE	012614
8	2	DOUILLE ET JEU DE VIS	012060
9	2	ROULEMENT À ROULEAUX	002790
10	2	MANCHON DE ROULEMENT	137239
11	1	BOUCHON DE TUYAU	010286
14	1	RACCORD À GRAISSE 90 (PAS ILLUSTRÉ)	012195
15	1	BOUTON À PRESSION POUR COUSSINET (PAS ILLUSTRÉ)	000453
16	2	RONDELLE À RESSORT	005618
17	2	BOUCHON POUR VIS À TÊTE HEXAGONALE	005612



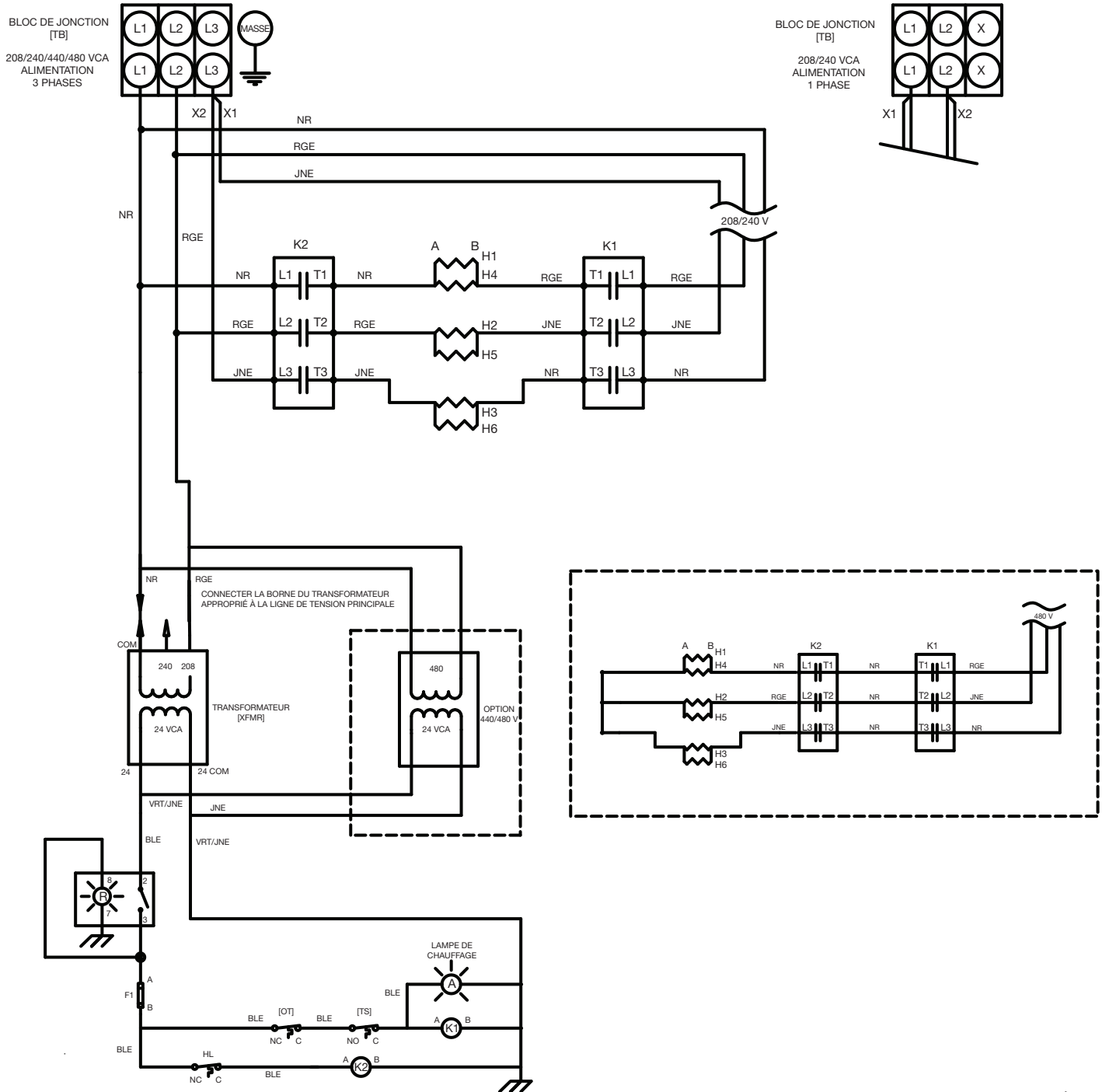
Liste des pièces

Assemblage basculement électrique

Des- cription	Qté	clé	No de pièce
1	1	ARBRE DE BASCULEMENT ÉLECTRIQUE	144791
2	1	MOTEUR DE BASCULEMENT ÉLECTRIQUE [204/240 VOC]	144794
3	1	ACCOUPLLEMENT D'ARBRES	144615
4	1	ASSEMBLAGE DU PORTE-SATELLITES	137880
4a	1	PORTE-SATELLITES	002624
4b	2	ROULEMENT À ROULEAUX	002790
4c	2	MANCHON DE ROULEMENT	137239
4d	1	BOUCHON DE TUYAU	010286
4e	1	RACCORD À GRAISSE 90	012195
5	1	ENGRENAGE, VIS SANS FIN	128001
6	1	SECTEUR D'ENGRENAGE	009829
6a	2	DOUILLE ET JEU DE VIS	012060
7	1	CLAVETTE ET CONTRE-CLAVETTE	012031
8	1	GOUPILLE CYLINDRIQUE	012614
9	1	SUPPORT DE MOTEUR	146114
10	1	SUPPORT DE MOTEUR ARRIÈRE	146117
11a	1	PORTE-FUSIBLES [MOTEUR]	077840
11b	1	FUSIBLE	144856
11c	1	REDRESSEUR	145660
11d	2	RELAIS [24 VCA, DPST, NO] – 2 REQUIS	119814
12	5	ÉCROU TÊTE HEXAGONALE, 1/4 PO – 20	005601
13	5	RONDELLE À RESSORT 1/4 PO	005655
14	3	BOUCHON VIS À TÊTE HEXAGONALE 1/4 PO – 20 X 2-1/2 PO DE LONG	052584
15	2	BOUCHON POUR VIS À TÊTE HEXAGONALE	005609
16	2	RONDELLE, RESSORT 3/8 PO	005618
17	2	BOUCHON VIS TÊTE HEXAGONALE 3/8 PO – 16 X 1 PO DE LONG	005612
18	1	CLAVETTE D'ARBRE À BASCULEMENT ÉLECTRIQUE	013386
-	1	BOUCHON – 1 PO	146369
-	1	MANIVELLE DE SURPASSEMENT MANUEL	145659
-	1	INTERRUPTEUR DE BASCULEMENT ÉLECTRIQUE, CULBUTEUR ENCASTRÉ SANS INDICATEUR	144857
-	2	INTERRUPTEUR DE LIMITE DE BASCULEMENT (BASCULEMENT ÉLECTRIQUE HAUT/BAS)	002982
-	1	FAISCEAU DE CÂBLAGE, BASSE TENSION	146197
-	1	FAISCEAU DE CÂBLAGE, HAUTE TENSION	148769

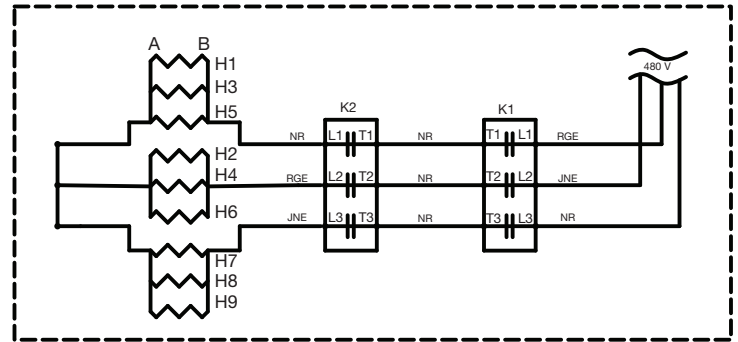
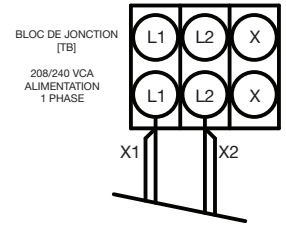
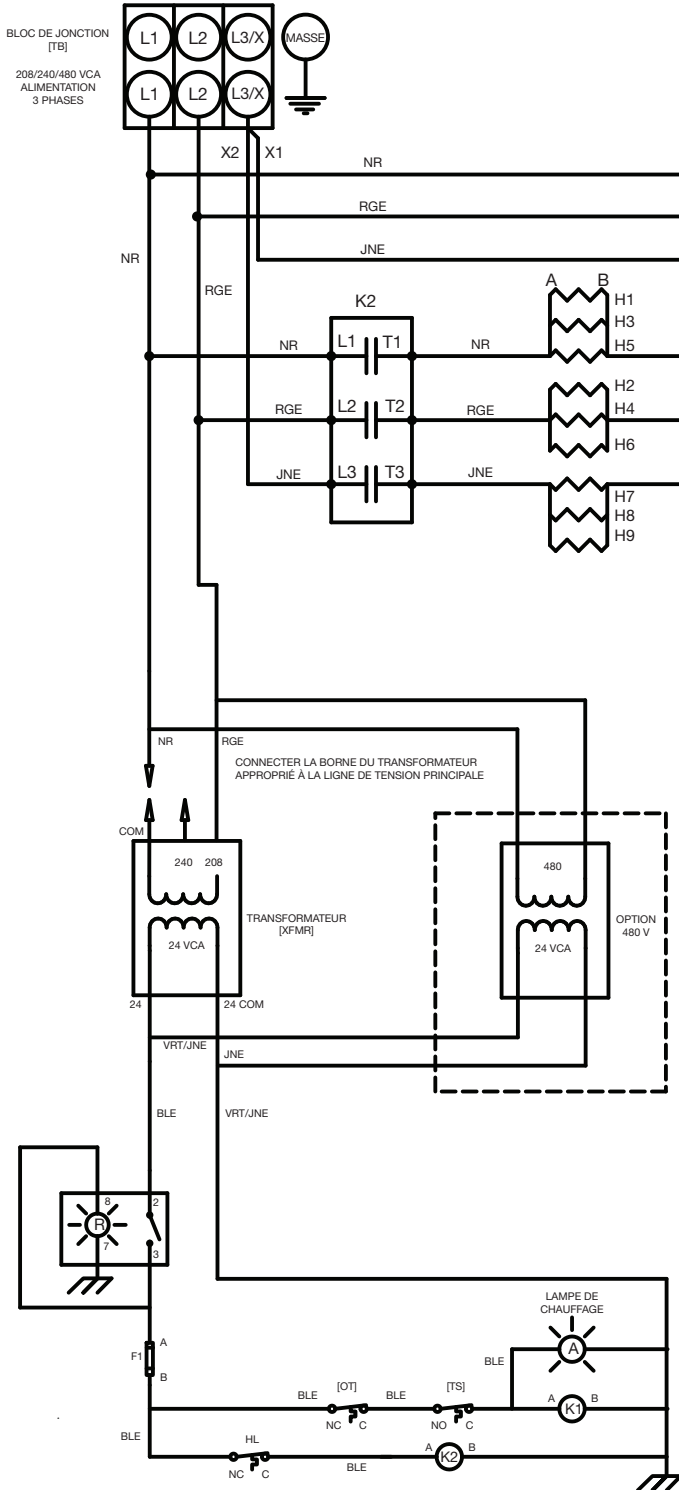


Schémas Basculement manuel 15 gallons



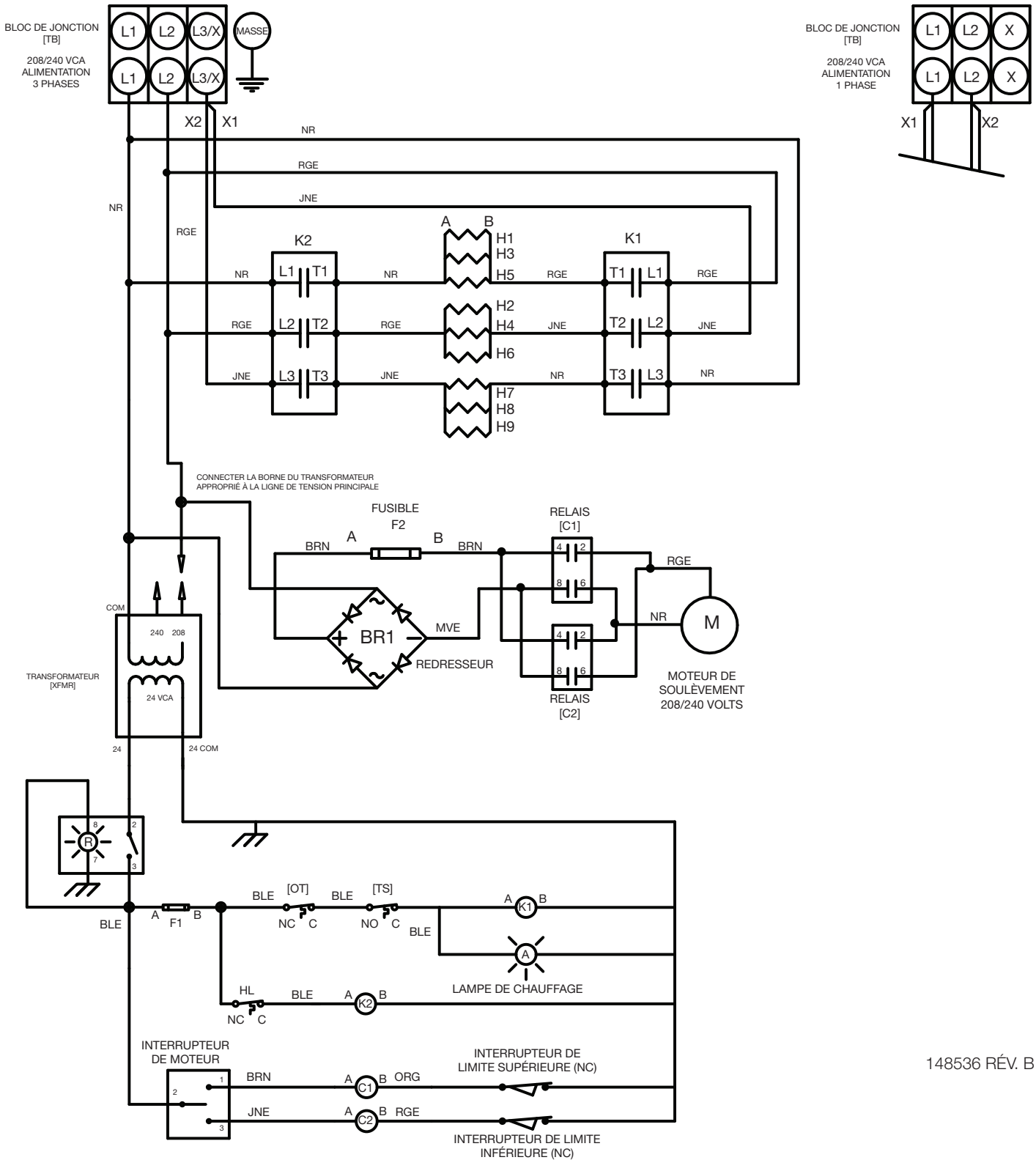
157598 RÉV. A

Schémas Basculement manuel 30 gallons

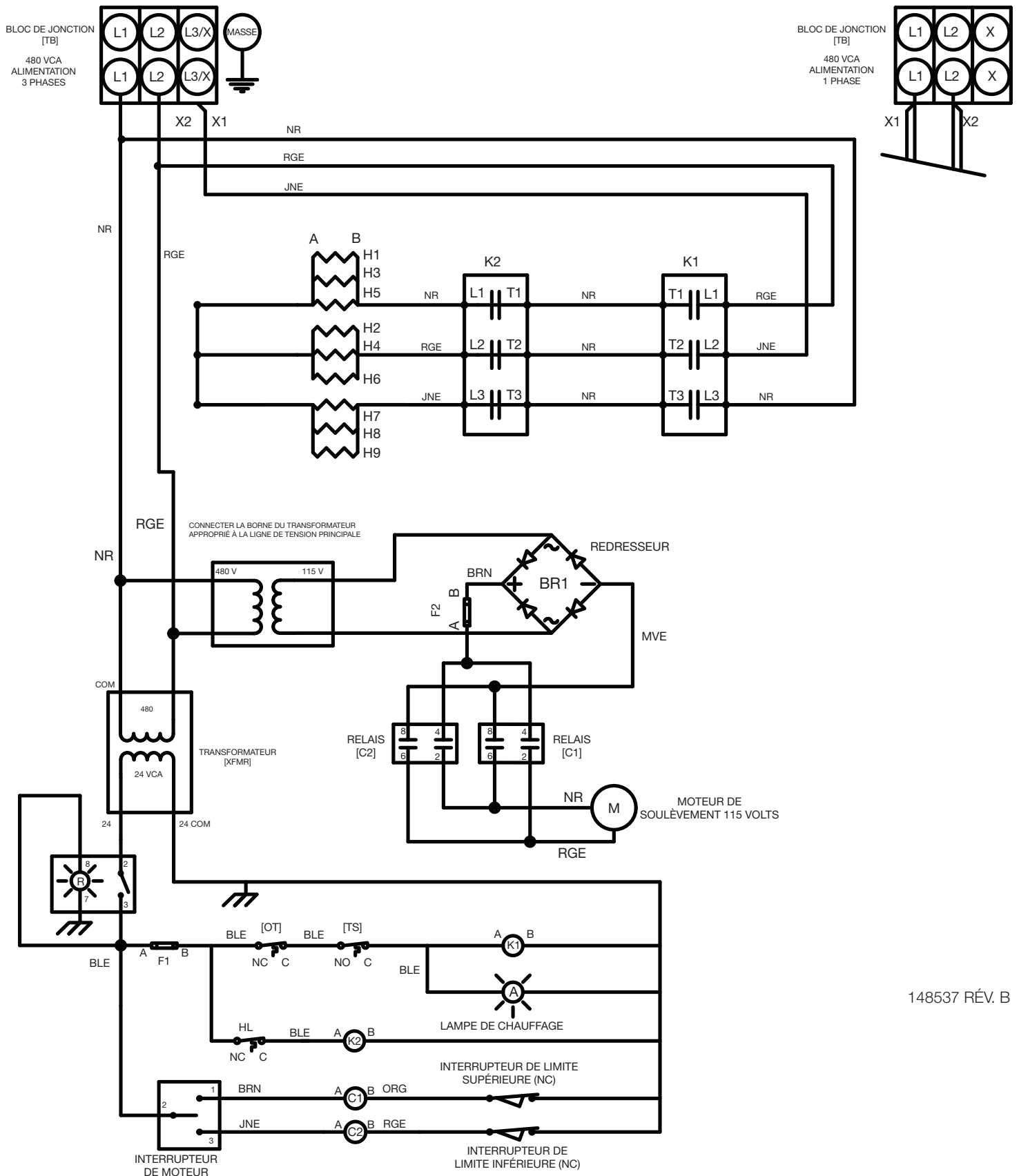


148535 RÉV. B

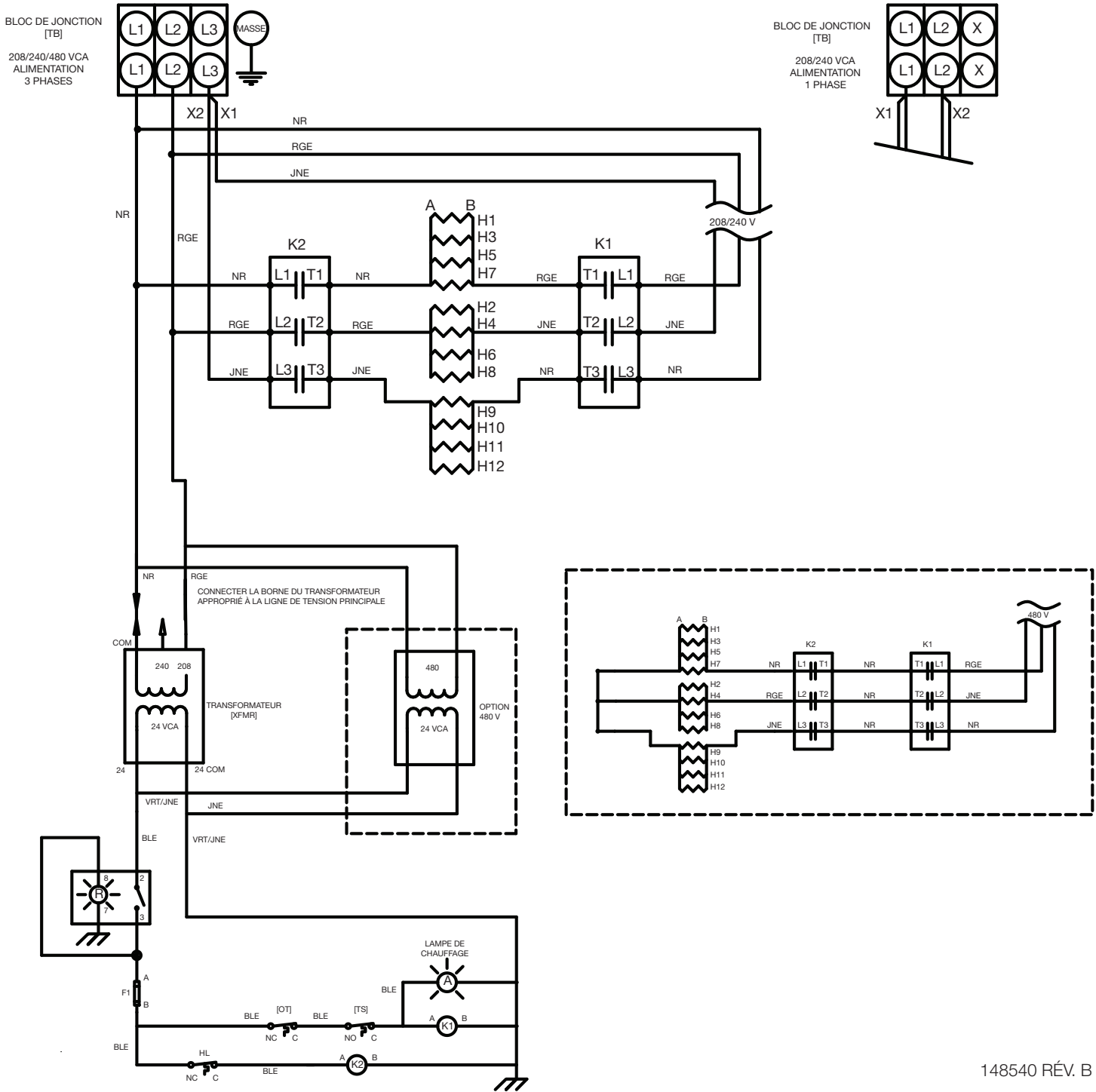
Schémas Basculement électrique 30 gallons (208/240 V)



Schémas Basculement électrique 30 gallons (480 V)

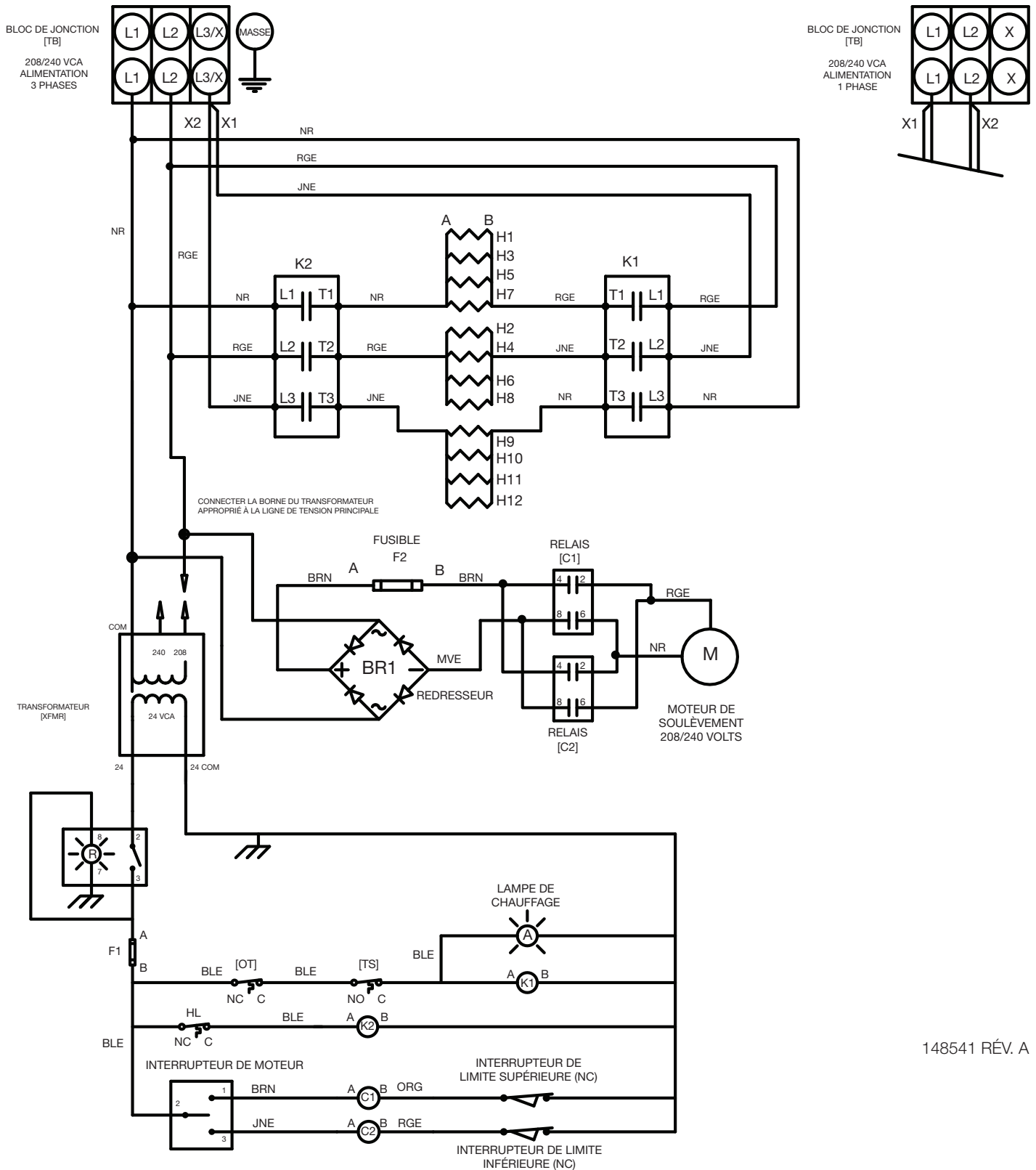


Schémas Basculement manuel 40 gallons



148540 RÉV. B

Schémas Basculement électrique 40 gallons (208/240 V)



148541 RÉV. A



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