



MANUEL DE L'USAGER

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS À CONSERVER
POUR L'USAGER

888-994-7636, télécopieur 888-864-7636
randell.com

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.

POUR VOTRE SECURITE Ne pas ranger ou utiliser de carburant ou autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet ou tout autre appareil.

ATTENTION R290 réfrigérant inflammable utilisé. Une installation, ajustement, modification, service ou entretien inadéquat peuvent causer des dommages à la propriété, des blessures corporelles ou entraîner la mort. Veuillez lire les directives d'installation, de fonctionnement et d'entretien au complet avant d'effectuer l'installation ou l'entretien de cet appareil.

NOTIFIER VOTRE OPERATEUR POUÉ LES DOMMAGES 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. Randell 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 888-994-7636.

Ce manuel vous donne de l'information pour :

8000D-290 TABLEAU SERIES DE PREPARATION



VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL AFIN DE POUVOIR VOUS Y RÉFÉRER PLUS TARD.

AVIS : À cause de son programme d'amélioration continue de produit, Duo-Aire se réserve le droit d'effectuer sans préavis des modifications à la conception et aux caractéristiques.

AVIS : Veuillez lire attentivement ce manuel au complet avant l'installation. Si certaines procédures recommandées ne sont pas suivies, les réclamations de garantie seront refusées.

NUMÉROS DE MODÈLES _____

NUMÉRO DE SÉRIE _____

DATE D'INSTALLATION _____

Le numéro de série est situé derrière la porte ventilée articulée du compartiment de la machine à compresseur. Un exemple est montré ici.



DESCRIPTION DE L'ÉQUIPEMENT

MODÈLE	CAPACITÉ DU BAC TAILLE 1/3	L	D	H			PORTES	STOCKAGE CU. FT.	HP	VOLT	AMPS	NEMA	POIDS LIVRAISON
				SURFACE DE TRAVAIL	AVANT DE RAIL SUPÉRIEUR	GLOBAL (COUVERCLE OUVERT)							
8148D-290	11	48 po	33 po	35 po	18,5 po	64 po	(1)24 po	9,0	(1)1/3, (1)1/4	115/60/1	5,8	5-15P	495
8272D-290	17	72 po	33 po	35 po	18,5 po	64 po	(2)27 po	17,76	(1)1/3, (1)1/4	115/60/1	5,8	5-15P	808



Les renseignements contenus dans ce document sont reconnus comme étant actuels et précis au moment de la création et de l'impression. Recommande de consulter le site Web de nos gammes de produits, unifiedbrands.net, pour obtenir les renseignements et spécifications les plus à jour. © 2026 Electrolux Professional, Inc. Tous droits réservés.

- Laissez votre unité fonctionner pendant environ 45 minutes avant de placer des aliments dans le rail. Attendez 2 heures que la base de l'unité refroidisse à la température de stockage avant de charger le produit. REMARQUE : Tous les moteurs sont huilés et scellés.

FOURNITURE ÉLECTRIQUE

Le câblage doit être effectué par un électricien qualifié conformément aux codes électriques locaux. Une prise correctement câblée et mise à la terre assurera un fonctionnement correct. Veuillez consulter l'étiquette de données attachée au compresseur pour déterminer les exigences électriques correctes. Les exigences de tension d'alimentation et d'ampérage sont indiquées sur l'étiquette du numéro de série située sur le mur intérieur arrière.

OPÉRATION

DAILY OPERATING INSTRUCTIONS

EASY MORNING STARTUP

- Turn on the condiment rail by pressing and holding the rail control power button until the LED display turns on. Let the unit cool for a minimum of 45 minutes.
- Load the product pans as needed. The loaded product should be 36°F or below for best results.

FOOD-SAFE OPERATIONS

- Closing the lids on the condiment rail during non-peak hours will extend the holding time of food product.
- The frost above the product pans may come and go during the day -- this is normal. The unit automatically regulates the rail temperature to keep your food safe and fresh.

NIGHTLY ENERGY-SAVING SHUTDOWN

- Remove the product pans from the upper rail and place in the conveniently located base storage, or any other suitable cold-storage area.
- Turn off the condiment rail by pressing and holding the rail control power button until the LED display turns off.
- Remove any food "spillage" or debris, rinse and sanitize rail removing any excess water through the drain system located at the end of the unit into a suitable water tight container.
- Close the rail lid to minimize dust and debris contamination.

5. The base will continue to operate normally and may be used for overnight storage. This equipment is intended for use in rooms having an ambient temperature of 30°C/86°F or less. (NSF labeling requirement). Contact factory for Spanish instructions at 888.994.7636.

COMPARTIMENT MÉCANIQUE

AVERTISSEMENT : LES VENTILATEURS DE BASE DE L'ÉVAPORATEUR SONT TOUJOURS EN FONCTIONNEMENT LORSQUE L'UNITÉ EST SOUS TENSION. DÉBRANCHEZ L'UNITÉ AVANT DE PROCÉDER À LA MAINTENANCE.

- Pour allumer la base, maintenez enfoncé le bouton d'alimentation de la commande de base jusqu'à ce que le voyant s'allume. Pour mettre le rail sous tension, maintenez le bouton d'alimentation de la commande de rail enfoncé jusqu'à ce que le voyant s'allume. Les commandes d'alimentation sont situées au-dessus du panneau des persiennes. Les rails supérieur et inférieur sont contrôlés par le contrôleur marqué Rail.
- Pour éteindre la base, appuyez sur le bouton d'alimentation de la commande de base et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que le voyant s'éteigne. Pour éteindre le rail, appuyez sur le bouton d'alimentation du contrôle du rail et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que le voyant s'éteigne. Les commandes d'alimentation sont situées au-dessus du panneau des persiennes.
- Le robinet de vidange de la rampe supérieure se trouve derrière la porte ventilée. Le rail peut être drainé en plaçant un récipient sous la vanne de vidange et en ouvrant la vanne. (Voir Arrêt de soirée du rail de préparation).



DEMARRAGE DU MATIN DU RAIL DE PREPARATION

- Le nettoyage de l'unité peut être effectué à ce moment.
- Allumer l'unité. Voir le point 2 sous la section du compartiment mécanique ci-dessus pour l'alimentation sur le rail.
- Attendez au moins 45 minutes que votre unité refroidisse avant de charger le produit. Un motif de givre uniforme apparaîtra sur les murs latéraux et au bas de la zone de rail de préparation.

- Chargez le produit et procédez à la préparation des aliments. REMARQUE : Le produit entrant dans l'unité doit être à une température de 35 °F +/- 2 °F.

ARRÊT DU SOIR DU RAIL DE PREPARATION

- Retirez le produit de l'unité à la fin de la journée.
- Éteignez l'unité. Voir le point 3 sous la section du compartiment mécanique ci-dessus pour l'alimentation sur le rail.
- Le nettoyage de l'unité peut être effectué à ce moment si le givre a fondu sur la surface.
- Une fois dégivré, le siphon peut être ouvert pour éliminer toute l'eau résultant de la procédure de dégivrage.

AVERTISSEMENT : IL EST RECOMMANDÉ DE NE MODIFIER QUE PAR INCRÉMENTS DE 2 DEGRÉS À LA FOIS, LAISSEZ L'UNITÉ FONCTIONNER 24 HEURES ENTRE LES RÉGLAGES. SI LE RÉGLAGE DE 2 DEGRÉS NE SUFFIT PAS, UN AUTRE RÉGLAGE PEUT ÊTRE EFFECTUÉ. SI LES RÉGLAGES DOIVENT ÊTRE SUPÉRIEURS OU INFÉRIEURS À CE POINT, IL PEUT Y AVOIR D'AUTRES FACTEURS CONTRIBUTIFS QUANT À LA CAUSE DES ÉCARTS DE TEMPÉRATURE, VEUILLEZ CONTACTER L'USINE AU 1-800-621-8560.

CONDITIONS AMBIANTES

L'unité est conçue pour des températures de fonctionnement normales comprises entre 21 °C (70 °F) et 32 °C (86 °F). Un fonctionnement en dehors de ces températures peut provoquer une usure ou une défaillance prématurée du produit.

Randell a tenté de préréglager le contrôle de la température pour que votre unité fonctionne à une température optimale, mais en raison de conditions ambiantes variées, notamment l'altitude, le type de nourriture et votre type d'opération, il peut être nécessaire de modifier cette température à l'aide du réglage de la commande jusqu'à ce que vous le souhaitiez. la température est atteinte.

FONCTIONNEMENT DU CONTRÔLEUR DANFOSS

DEL	FONCTION
	Le compresseur est sous tension et le ventilateur de l'évaporateur est hors tension
	Dégivrage en cours
	Les ventilateurs attendent après le dégivrage
	Le ventilateur de l'évaporateur s'active
	Une alarme se déclenche
°C / °F	Unité de température

DEGRIVAGE MANUEL



ALIMENTATION ON/OFF : Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que l'affichage LED s'allume ou s'éteigne

DÉGIVRAGE MANUEL : Appuyez et maintenez le bouton « Dégivrage »

MODIFIER LE POINT DE RÉGLAGE : Pour élever la température

1. Appuyez longuement sur "A" pour accéder au point de consigne.
2. Lorsque le point de consigne commence à clignoter, appuyez sur "A" pour ajuster le point de consigne.
3. Au bout de 30 secondes, l'écran affiche automatiquement la température actuelle.

MODIFIER LE POINT DE RÉGLAGE : Pour abaisser la température

1. Appuyez longuement sur "v" pour accéder au point de consigne.
2. Lorsque le point de consigne commence à clignoter, appuyez sur "v" pour ajuster le point de consigne.
3. Au bout de 30 secondes, l'écran affiche automatiquement la température actuelle.

CHANGEMENT DE °F / °C :

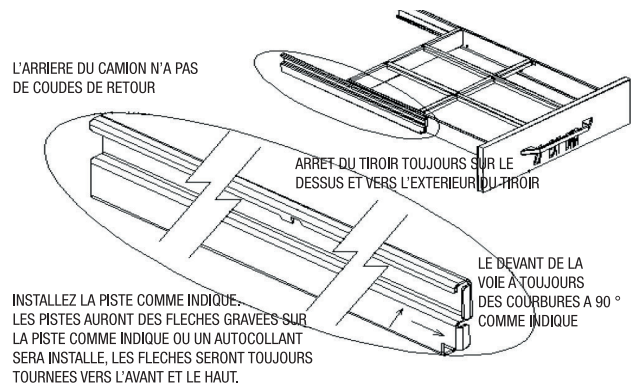
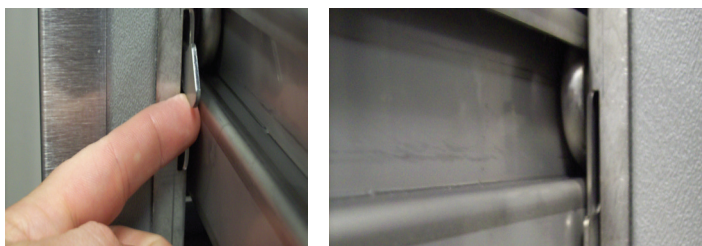
1. Appuyez simultanément sur les boutons haut / bas pendant 5 secondes pour accéder au menu.
2. Le mot de passe est demandé. Le mot de passe est 000.
3. Appuyez sur le bouton en bas à gauche pour valider le mot de passe.
4. À l'aide des boutons haut / bas, naviguez jusqu'au niveau « diS ». Appuyez sur le bouton en bas à gauche pour valider la sélection.
5. À l'aide des boutons haut / bas, naviguez jusqu'au niveau « CFu ». Appuyez sur le bouton en bas à gauche pour valider la sélection.
 - a. «-F » designates Fahrenheit.
 - b. «-C » designates Celsius.
6. Appuyez sur le bouton supérieur gauche à plusieurs reprises pour revenir à quitter et revenir à l'écran d'accueil.

VIDER LE RAIL

1. Porte du compartiment mécanique ouverte
2. Placez le récipient sous le robinet de vidange
3. Ouvrir la vanne jusqu'à ce que toute l'eau se soit écoulée
4. Fermer la vanne
5. Jeter l'eau

RETRAIT DU TIROIR

1. Déployez complètement le tiroir à retirer.
2. Retirez les casseroles du tiroir.
3. Soulevez les pattes d'arrêt du tiroir de chaque côté du rail du tiroir.
4. Tirez le tiroir tout en soulevant les onglets.



INSTALLATION DE TIROIR

Pour retirer et réinstaller des tiroirs individuels et leurs glissières, veuillez vous reporter à la figure ci-dessus pour connaître les instructions d'installation appropriées.

ENTRETIEN

AVERTISSEMENT : NE PAS UTILISER D'USTENSILES NI D'OBJETS POINTUS.

AVERTISSEMENT : NE PAS UTILISER DE BAC EN ACIER, DE BROSSES MÉTALLIQUES, DE GRATTOIRS OU DE NETTOYANTS AU CHLORURE POUR NETTOYER VOTRE ACIER INOXYDABLE.

MISE EN GARDE : NE PAS UTILISER DE SOLVANTS DE NETTOYAGE ABRASIFS ET NE JAMAIS UTILISER D'ACIDE CHLORHYDRIQUE (ACIDE MURIATIQUE) SUR DE L'ACIER INOXYDABLE.

AVERTISSEMENT : NE PAS LAVER LE MATÉRIEL SOUS PRESSION, CAR CELA POURRAIT ENDOMMAGER LES COMPOSANTS ÉLECTRIQUES.

Randell suggère fortement un programme de maintenance préventive incluant les procédures mensuelles, hebdomadaires et quotidiennes suivantes:

Si une défaillance de l'équipement résulte directement d'une négligence dans les consignes de maintenance préventive, les réparations et le remplacement de pièces ne seront pas couverts par la garantie.

Il est recommandé que le client contacte l'agent de service agréé local pour lui fournir un devis afin d'effectuer une maintenance préventive périodique.

PROCÉDURES HEBDOMADAIRES DE PM

1. Nettoyez tous les joints une fois par semaine sinon tous les jours avec une solution d'eau tiède et un détergent doux pour prolonger la durée de vie du joint. N'utilisez pas d'eau de Javel pour nettoyer les joints. L'eau de javel rendra les joints fragiles et n'atteindra pas leur espérance de vie normale.
2. Nettoyez et désinfectez les drains de rail avec une solution d'eau tiède et de détergent doux toutes les semaines. Il est recommandé d'ouvrir et de fermer le robinet de vidange pendant le passage de l'eau chaude pour éliminer les débris des composants internes du robinet.

PROCÉDURES MENSUELLES DE PM

1. Nettoyage de tous les serpentins du condenseur sur une base mensuelle. Les serpentins de condenseur sont des composants essentiels de la vie du compresseur et doivent rester propres pour assurer un flux d'air et un transfert de chaleur corrects. Si ce transfert de chaleur n'est pas maintenu, cela affectera les performances de l'unité et finira par détruire le compresseur. Nettoyez les serpentins du condenseur avec un nettoyeur de serpentin et / ou un aspirateur, un nettoyeur et une brosse. REMARQUE : Brossez le serpentin en direction des ailettes, normalement à la verticale afin de ne pas endommager ou empêcher l'air de passer à travers le condenseur.
2. Nettoyez et désinfectez les conduits de vidange et le bac de l'évaporateur avec une solution d'eau tiède et de détergent doux tous les mois. Retirez le tuyau de vidange en plastique transparent du plateau en plastique de l'unité de condensation et placez le récipient sous l'extrémité du tube de drainage.

Jeter les eaux usées de la casserole une fois le nettoyage terminé. Réinsérez le tube de drainage en plastique en position sur l'unité de condensation.

- Retirez les rails du tiroir en suivant les instructions du guide d'installation du tiroir. Une fois les tiroirs retirés, éliminez toute accumulation de débris sur les rails de tiroir. Les roulements à rouleaux sont lubrifiés par l'usine. Des huiles et / ou de l'eau excessives peuvent enlever les huiles. Il peut être nécessaire d'ajouter de temps en temps de la graisse au lithium sur des roulements qui semblent secs.
- Inspectez tous les mois les joints de silicone à l'intérieur du rail et de l'armoire de base réfrigérée. Appliquez de nouveau du mastic à base de silicone de qualité alimentaire, le cas échéant, sur les joints où le silicone est pelé ou fissuré. Appliquez du silicone sur une surface propre et sèche. Laissez suffisamment de temps de séchage pour assurer la meilleure adhérence du scellant.

LES NETTOYANTS RECOMMANDÉS POUR VOTRE ACIER INOXYDABLE SONT LES SUIVANTS :

EMPLOI	AGENT DE NETTOYAGE	COMMENTAIRES
Nettoyage de routine	Savon, ammoniac, médaillon détergent	Appliquer avec une éponge ou un chiffon
Empreintes digitales et frottis	Arcal 20, Lac-O-Nu, Ecoshine	Fournit un film barrière
Taches tenaces et décoloration	Cameo, Talc, Zud, Première impression	Frotter dans la direction des lignes de polissage
Acides gras et gras, sang, aliments brûlés	Easy-Off, dégraisser, Aide au four	Excellent enlèvement sur toutes les finitions
Graisse et huile	Tout bon détergent commercial	Appliquer avec une éponge ou un chiffon
Restauration / Préservation	Avantage, Super Sheen	Bonne idée mensuelle

Référence : Institut de développement du nickel, Diversy Lever, Savin, Ecolab, NAFEM

Un bon entretien des équipements est la nécessité ultime pour éviter des réparations coûteuses. En évaluant chaque unité régulièrement, vous pouvez souvent détecter et réparer les problèmes mineurs avant qu'ils ne désactivent complètement l'unité et ne deviennent encombrants pour l'ensemble de vos opérations.

Pour plus d'informations sur la maintenance préventive, consultez votre société de services locale ou un membre de CFESA. La plupart des entreprises de réparation proposent ce service à des prix très raisonnables, afin de vous permettre de gérer votre entreprise en temps voulu et de vous assurer que tout votre équipement durera toute sa vie. Ces services offrent souvent des garanties ainsi que la flexibilité de la planification ou de la maintenance pour votre commodité. Pour une liste complète des ASA Randell en cours, veuillez visiter www.unifiedbrands.net.

Randell croit fermement dans les produits qu'elle fabrique et garantit ces produits avec l'une des meilleures garanties de l'industrie. Nous pensons qu'avec une maintenance et une utilisation appropriées, vous réaliserez un retour sur investissement rentable et des années de service satisfaisant.

PIECES DE RECHANGE

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.

CONTACTEZ NOUS

Si vous avez des questions concernant le contenu de ce manuel, contactez Randell au 888-994-7636.

DÉPANNAGE

Votre marmite est conçue pour fonctionner de façon silencieuse et efficace lorsque entretenu correctement. Si vous rencontrez des problèmes, voici une liste des vérifications à effectuer. Les schémas de câblage se trouvent à la fin de ce manuel. En cas de doute, éteignez l'unité et contactez le service d'assistance au 888-994-7636 ou à l'adresse trandell@unifiedbrands.net.

SYMPTÔME	CAUSE POSSIBLE	PROCÉDURE
L'unité ne fonctionne pas	Pas de courant à l'unité	Unité à brancher
	Contrôle en position OFF	Allumez le contrôleur
	Contrôle défectueux	Téléphonez au 888-994-7636
Unité trop froide	Point de réglage incorrect	Ajustez le point de consigne de contrôle
Unité trop tiède	Porte / tiroir entrouvert	Assurez-vous que la porte / le tiroir est complètement fermé
	Joint déchiré ou déplacé	Inspectez le joint pour l'usure et la position
	Point de réglage incorrect	Ajustez le point de consigne de contrôle
	Produit chaud introduit dans l'armoire	Produit de pré-refroidissement 37° F
	Glace sur la bobine	Lancez le dégivrage manuel
Unité bruyante	Glace sur la bobine	Lancez le dégivrage manuel
L'unité ne dégivre pas	Glace excessive sur le serpent	Lancez le dégivrage manuel

SERVICE

MISE EN GARDE : LES COMPOSANTS DOIVENT ÊTRE REMPLACÉS PAR DES PIÈCES D'ORIGINE. LES TRAVAUX DE MAINTENANCE DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS PAR DU PERSONNEL DE MAINTENANCE AUTORISÉ PAR L'USINE, DE MANIÈRE À MINIMISER LE RISQUE D'INFLAMMATION ÉVENTUELLE EN RAISON DE PIÈCES INCORRECTES OU D'UN SERVICE INCORRECT.

MISE EN GARDE : AVANT TOUTE RÉPARATION, ASSUREZ-VOUS QUE L'UNITÉ EST DÉBRANCHÉE DE SA SOURCE D'ALIMENTATION.

Cet équipement utilise un système de réfrigération R290. Cet équipement a été clairement indiqué sur l'étiquette de série le type de réfrigérant utilisé. Une étiquette d'avertissement indique également que l'unité contient du réfrigérant R290. R290 est sûr à utiliser tant que vous suivez ces étiquettes d'avertissement.

Ne pas fumer ni flammes nues lors de l'entretien de cet équipement. Si nécessaire, utilisez un extincteur de type CO2 ou à poudre sèche

Les pièces de rechange utilisées sur toute armoire de système de réfrigération R290 doivent avoir une certification UL spécifique pour les composants ne produisant pas d'étincelles.

Seul un technicien agréé, certifié dans le système R290, est autorisé à réparer cet équipement.

ENSEMBLE DE COLLECTEUR

Un ensemble de collecteur R134A peut être utilisé pour l'entretien de cet équipement.

RECUPERATION DE REFRIGERANT

Respectez toutes les réglementations nationales et locales en matière de récupération du réfrigérant R-290.

VÉRIFICATION ET RÉPARATION DES FUITES

Vérifiez les fuites d'un système R-290 de la même manière que vous le feriez avec un système R-134a ou R-404A, à l'exception des exceptions suivantes.

1. Ne pas utiliser de détecteur de fuite Halid sur un système R290.
2. Les détecteurs de fuites électroniques doivent être spécifiquement conçus pour les gaz combustibles.

L'utilisation d'une solution à bulles ou d'un détecteur de fuite à ultrasons est acceptable.

Lors de la réparation d'une fuite, il est recommandé d'utiliser de l'azote sec sans oxygène avec une trace de gaz ne dépassant pas 200 PSI.

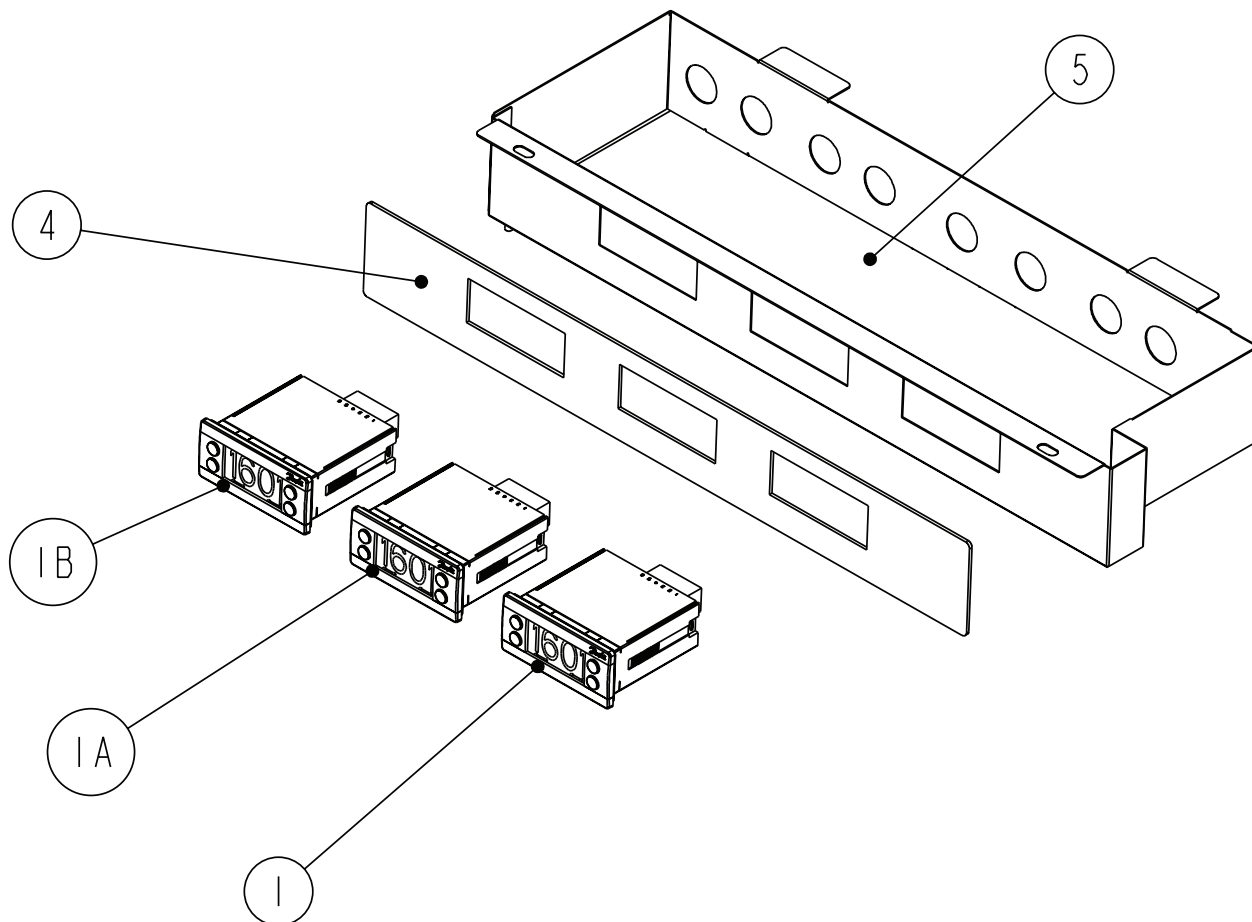
Lors de l'accès à un système R290, les vannes de perçage ne doivent pas rester sur l'équipement de manière permanente. Une fois la charge récupérée, les vannes Schrader doivent être installées sur les tronçons du processus. Une charge appropriée doit être pesée dans le système et le système doit être vérifié après une fuite.

L'équipement R290 doit comporter des tubes de traitement rouges et d'autres dispositifs via lesquels le fluide frigorigène est entretenu, comme par exemple un port de service. Ce marquage de couleur doit rester sur l'équipement. Si le marquage est supprimé, il doit être remplacé et s'étendre à au moins 2,5 centimètres (1 po) du compresseur.

EN CHARGE

Suivez le montant de la charge spécifié sur l'étiquette de données. Il est recommandé d'utiliser les tuyaux les plus courts possibles pour éviter une charge insuffisante.

- S'assurer que le système est scellé et que l'étanchéité est vérifiée
- Evacuer le système à un minimum de 500 microns
- Peser en charge correcte
- Vérifier la fuite système à nouveau
- Purger le fluide frigorigène du tuyau côté haut au tuyau côté bas
- Débrancher les tuyaux
- Supprimer les prises de ligne



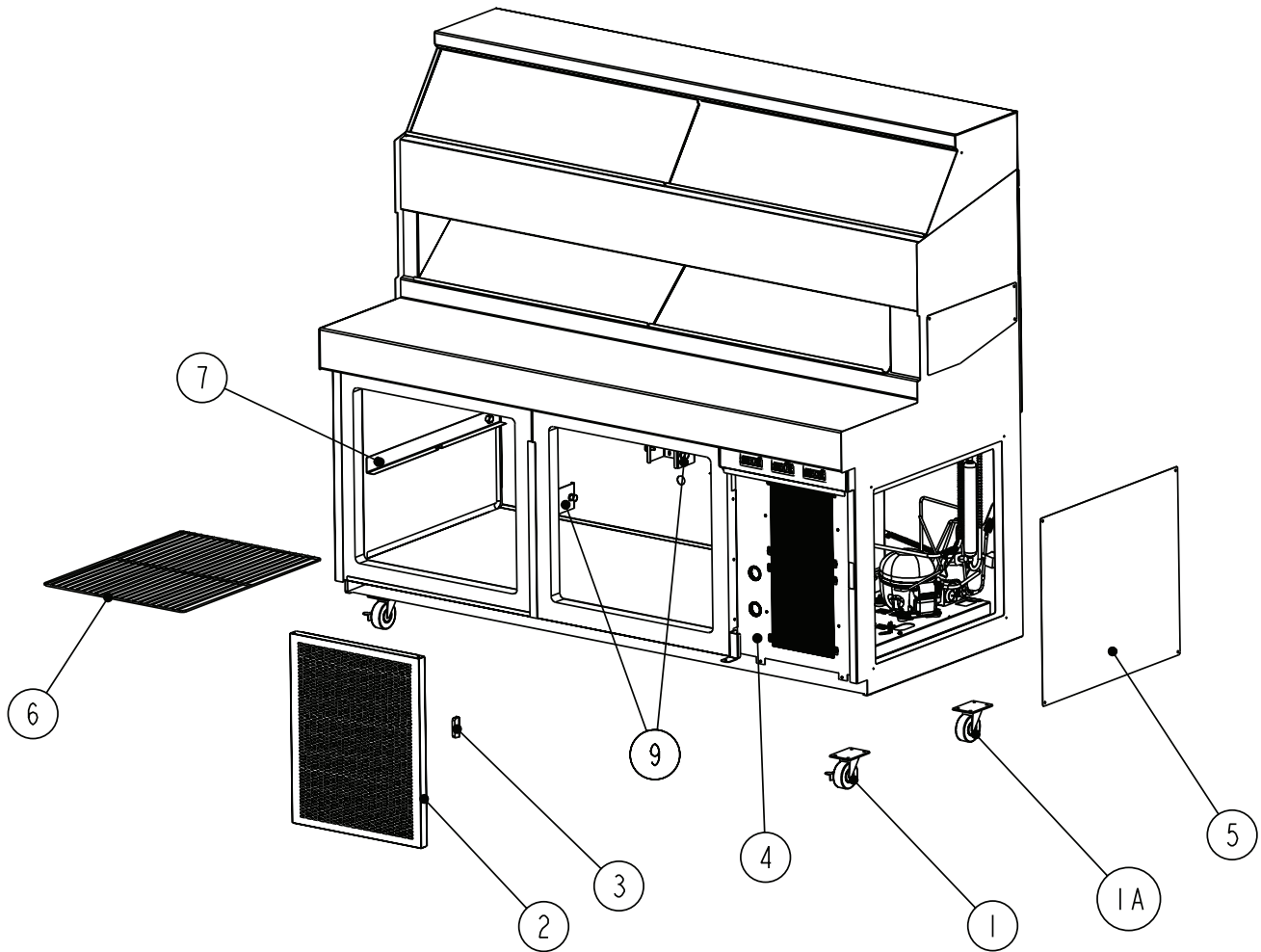
ARTICLE	PARTIE SERVICE	DESCRIPTION	8148D-290	8272D-290	8396D-290
1	RP CNT1902	CONTRÔLEUR PROGRAMMÉ - RAIL SUP	X	X	X
1A	RP CNT1902	CONTRÔLEUR PROGRAMMÉ - RAIL INF	X	X	X
1B	PR CNT1807	CONTRÔLEUR PROGRAMMÉ - BASE	X	X	X
2*	RF CNT1602	CAPTEUR, BOBINE	X	X	X
3*	RF CNT1603	CAPTEUR, AIR	X	X	X
4	PP STK1901	SUPPERPOSITION	X	X	X
5	RP BOX1901	BOITE DE CONTROLE AVEC PLAQUE DE RECOUVREMENT	X	X	X
5A	RP BOX1902	BOITE DE CONTROLE AVEC PLAQUE DE RECOUVREMENT	-	-	-

* = PAS ILLUSTRÉ

BASE

APPELEZ L'USINE POUR LES PIÈCES DE RECHANGE :
888-994-7636

Liste des pièces



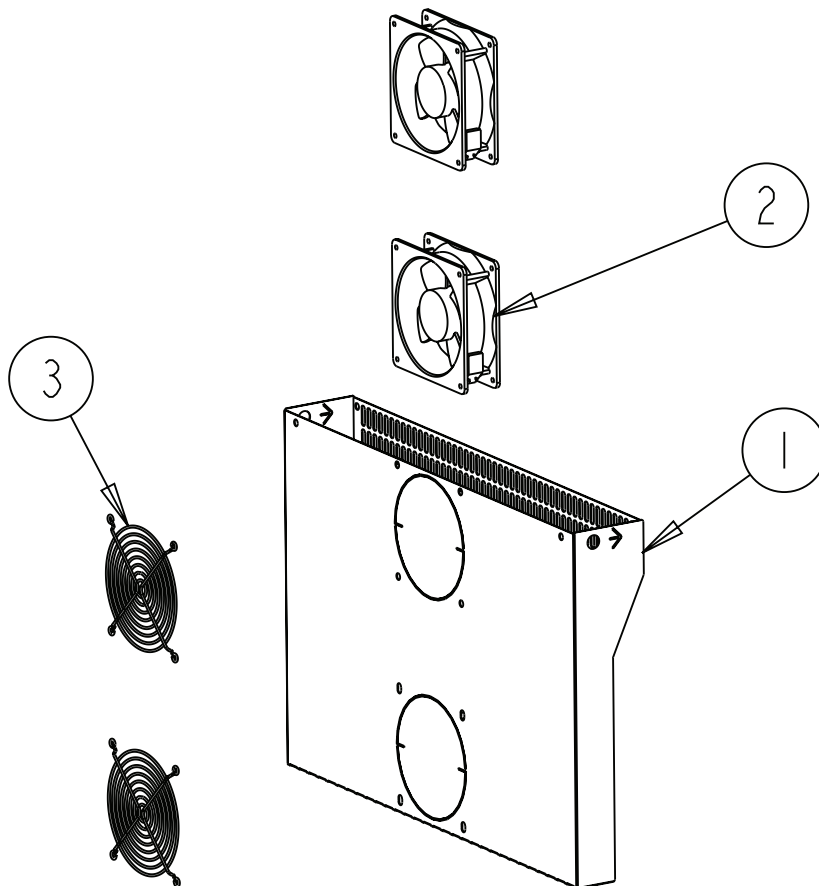
ARTICLE	PARTIE SERVICE	DESCRIPTION	8148D-290	8272D-290	8396D-290
1	HD CST040HD	ROULETTES DE 4 PO AVEC FREIN	X	X	X
1A	HD CST041HD	ROULETTES DE 4 PO SANS FREIN	X	X	X
2	RP LVR1903	PARALUME ARTICULÉ	X	X	X
2A	RP LVR1904	PARALUME ARTICULÉ	-	-	-
3	HD CTH9901	AIMANT À PERSIENNES	X	X	X
4	RP SHD1901	SHROUD, BOBINE	X	X	X
4A	RP SHD1902	SHROUD, BOBINE	-	-	-
5	RP PNL1803	COUVERTURE, ACCESS COTE CMPR, L OU R	X	X	X
6	HD SHL180	ETAGERE 22 PO X 25 PO	-	X	X
6A	HD SHL060	ETAGERE, 19-1/8 PO X 25-1/4 PO	X	-	X
6B	HD SHL9912	ETAGERE 16,15 PO X 25 PO	-	-	-
7	HD PIN0102	BROCHE DE SUPPORT D'ETAGERE	X	X	X
8*	RP BRK0107	SUPPORT A TABLETTE - AVANT ET ARRIERE	-	-	X
9	RP BRK0108	SUPPORT A TABLETTE ENTRE LES PORTES	-	X	X
10*	RP BRK1811	SUPPORT DE CHARNIÈRE	X	X	X
11*	EL WIR1703	CORDON D'ALIMENTATION 16/3 - 9 PI - 90	X	X	X
12*	HD LEG9902	PIED BALLE 6 PO	X	X	X

* = PAS ILLUSTRÉ

ASSISTANCE VENTILATEUR

APPELEZ L'USINE POUR LES PIÈCES DE RECHANGE :
888-994-7636

Liste des pièces



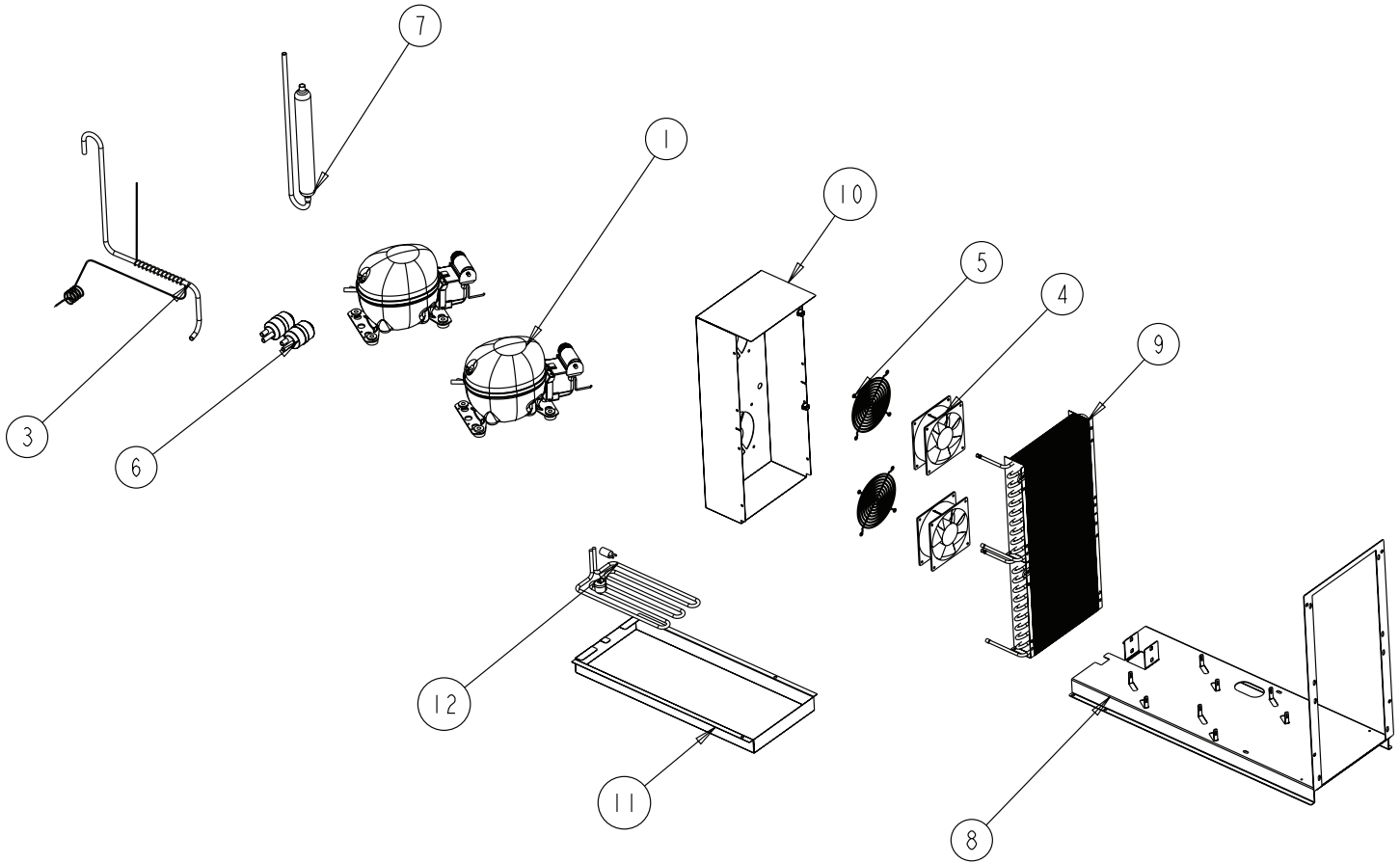
ARTICLE	PARTIE SERVICE	DESCRIPTION	8148D-290	8272D-290	8396D-290
1	RP FAN1801	ASSEMBLAGE D'ASSISTANCE VENTILATEUR	-	-	X
2	RF FAN1401	MOTEUR D'ASSISTANCE DE VENTILATEUR	-	-	X
3	RF FAN0702	PROTECTION D'ASSISTANCE VENTILATEUR	-	-	X

* = PAS ILLUSTRÉ

**COMPARTIMENT MÉCANIQUE -
COMPRESSEUR DOUBLE**

APPELEZ L'USINE POUR LES PIÈCES DE RECHANGE :
888-994-7636

Liste des pièces



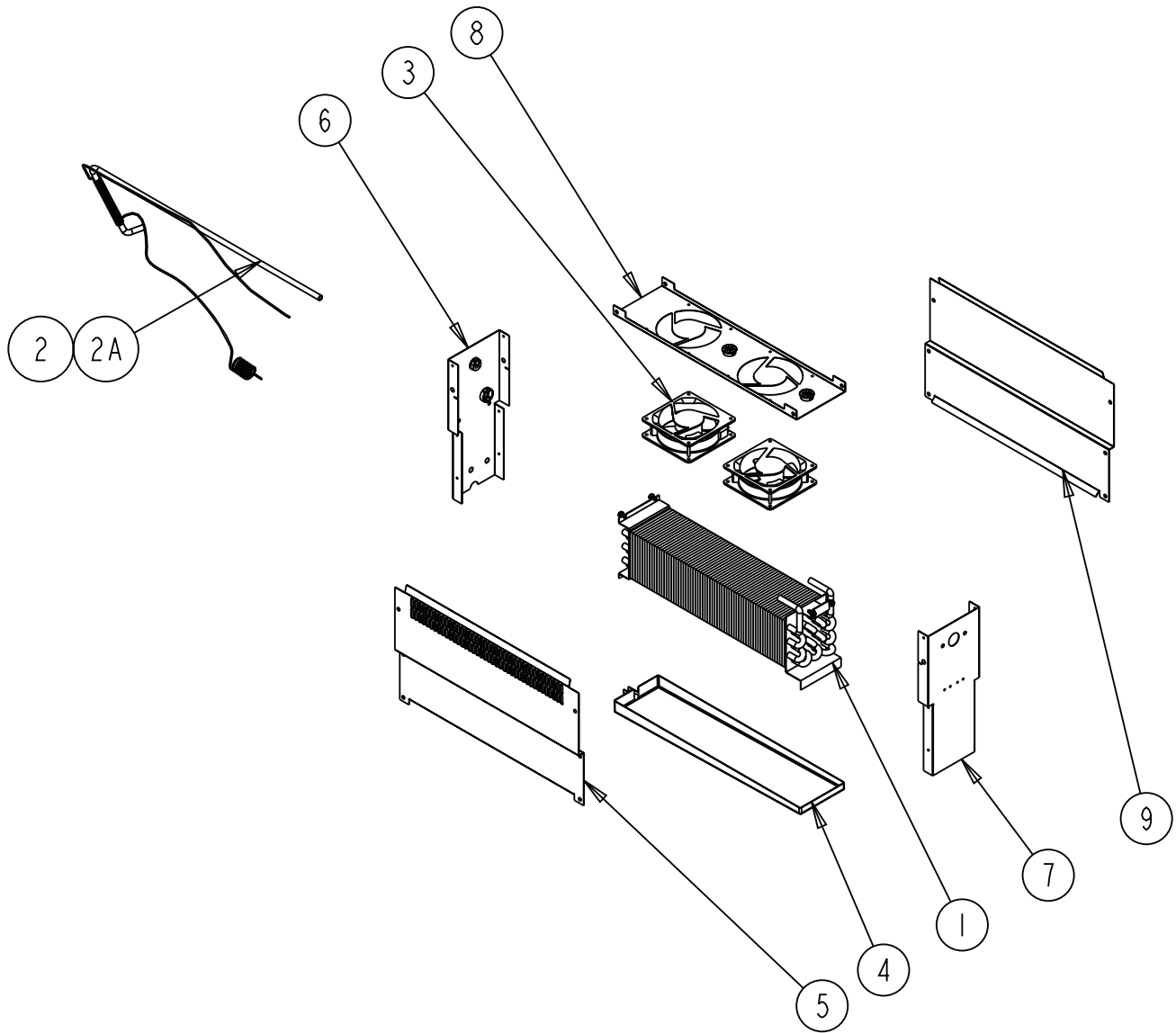
ARTICLE	PARTIE SERVICE	DESCRIPTION	8148D-290	8272D-290	8396D-290
1	RF CMP1604	COMPRESSEUR, 1/4 HP, R290, EMBRACO, 115 V-60 HZ	X	X	X
2*	RF CMP1604SC	COMPRESSEUR, DÉMARRER LES COMPOSANTS	X	X	X
3	RP CAP1802	BOUCHON, TUBE - RAIL INFÉRIEUR	X	X	X
4	RF FAN0601	VENTILATEUR À CONDENSATEUR	X	X	X
5	HD GRD1610	GARDE DE VENTILATEUR	X	X	X
6	RF FLT251	FILTRE DÉSHYDRATEUR, ENTRÉE 1/4 PO DBL	X	X	X
7	RF ACM1701	ACCUMULATEUR	X	X	X
8	RP MNT1803	SUPPORT COMPRESSEUR ASM (T07-1168)	X	X	X
9	RF COI1603	BOBINE DE CONDENSATEUR	X	X	X
10	RP SHD1810	CAPOT DE VENTILATEUR DE CONDENSATEUR (T07-1169)	X	X	X
11	RP CPN1803	BAC D'ÉGOUTTAGE (T07-1170)	X	X	X
12	EL WIR274	RÉCHAUFFEUR, BAC DE RÉCUPÉRATION	X	X	X
13*	EL WIR470	CORDON D'ALIMENTATION, 16GA 2 PI MÂLE	X	X	X
*	RF CMP1702	COMPRESSEUR, 1/3HP, R290	X	X	X

* = PAS ILLUSTRÉ

BOBINE D'ÉVAPORATEUR

APPELZ L'USINE POUR LES PIÈCES DE RECHANGE :
888-994-7636

Liste des pièces



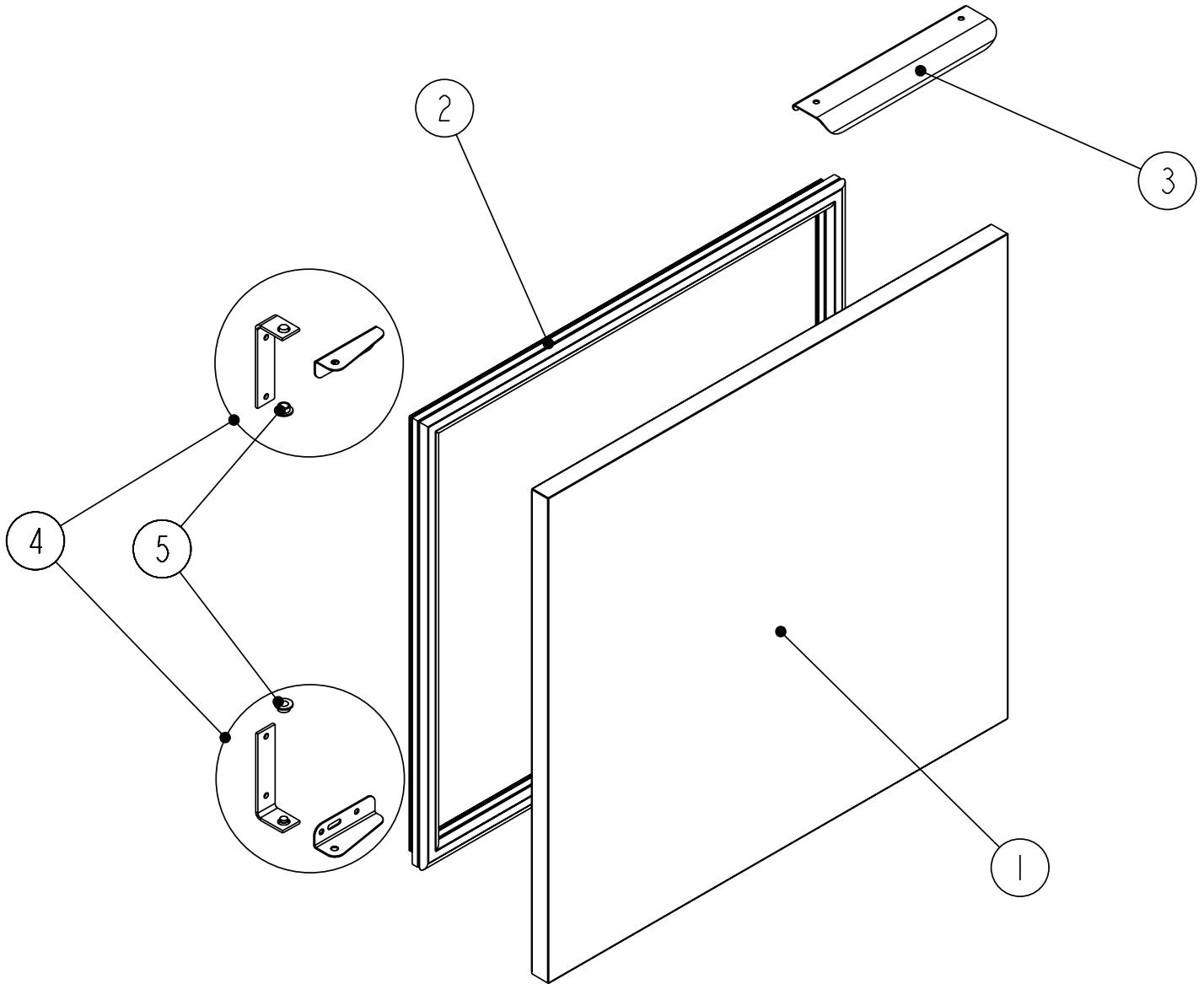
ARTICLE	PARTIE SERVICE	DESCRIPTION	8148D-290	8272D-290	8396D-290
1	RF C01107	BOBINE D'ÉVAPORATEUR	X	X	X
2	RP CAP1804	BOUCHON, TUBE - BASE	-	X	X
2A	RP CAP1803	BOUCHON, TUBE - BASE	X	-	-
3	RF FAN1401	VENTILATEUR, ÉVAPORATEURS	X	X	X
4	RP DRP107	BAC D'ÉVACUATION DE L'ÉVAPORATEUR	X	X	X
5	RP PNL107-290	CÔTÉ, BOBINE, 8000N COMMUN	X	X	X
6	RP PNL108-290	ARRIERE, BOBINE, 8000N COMMUN	X	X	X
7	RP PNL109-290	AVANT, BOBINE, 8000N COMMUN	X	X	X
8	RP SHD1811	PLAQUE, VENTILATEUR, 8000N COMMUN	X	X	X
9	RP PNL1804	CÔTÉ, BOBINE, SANS PERF, 8000N COMMUN	X	-	-

* = PAS ILLUSTRÉ

PORTE ASSEMBLÉE

APPELEZ L'USINE POUR LES PIÈCES DE RECHANGE :
888-994-7636

Liste des pièces



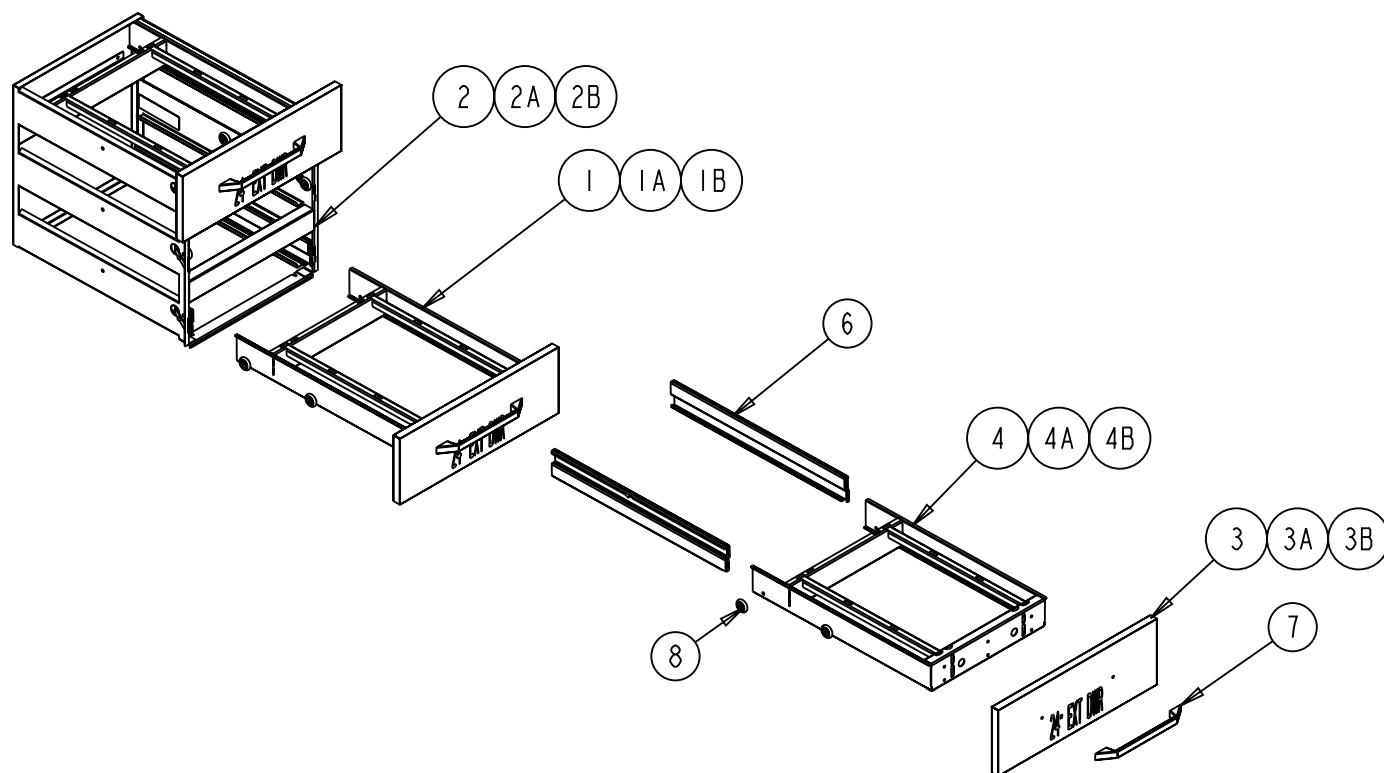
ARTICLE	PARTIE SERVICE	DESCRIPTION	8148D-290	8272D-290	8396D-290
1	RF DOR0321	PORTE ARTICULÉE À GAUCHE, 21 PO	-	-	-
1A	RF DOR0320	PORTE ARTICULÉE À DROITE, 21 PO	-	-	-
1B	RF DOR0323	PORTE ARTICULÉE À GAUCHE, 24 PO	X	-	X
1C	RF DOR0322	PORTE ARTICULÉE À DROITE, 24 PO	X	-	X
1D	RF DOR0324	PORTE ARTICULÉE À GAUCHE, 27 PO	-	X	X
1E	RF DOR0325	PORTE ARTICULÉE À DROITE, 27 PO	-	X	X
2	IN GSK9902	JOINT D'ETANCHEITE, 18,5 PO X 24,5 PO A ENFONCER	-	-	-
2A	IN GSK1025	JOINT D'ETANCHEITE, 21,75 PO X 24,5 PO A ENFONCER	X	-	X
2B	IN GSK1030	JOINT D'ETANCHEITE, 24,5 PO X 24,5 PO A ENFONCER	-	-	X
3	RP HDL037	POIGNÉE DE PORTE	X	X	X
4	RP HNG9900	ASS. CHARNIÈRE UNIVERSELLE, GAUCHE / DROITE	X	X	X
5	HD BSH050	DOUILLE, PORTE EN NYLON	X	X	X
6*	RP HNG025	CHARNIÈRE À RESSORT	X	X	X

* = PAS ILLUSTRÉ

ASSEMBLAGE DU TIROIR

APPELEZ L'USINE POUR LES PIÈCES DE RECHANGE :
888-994-7636

Liste des pièces



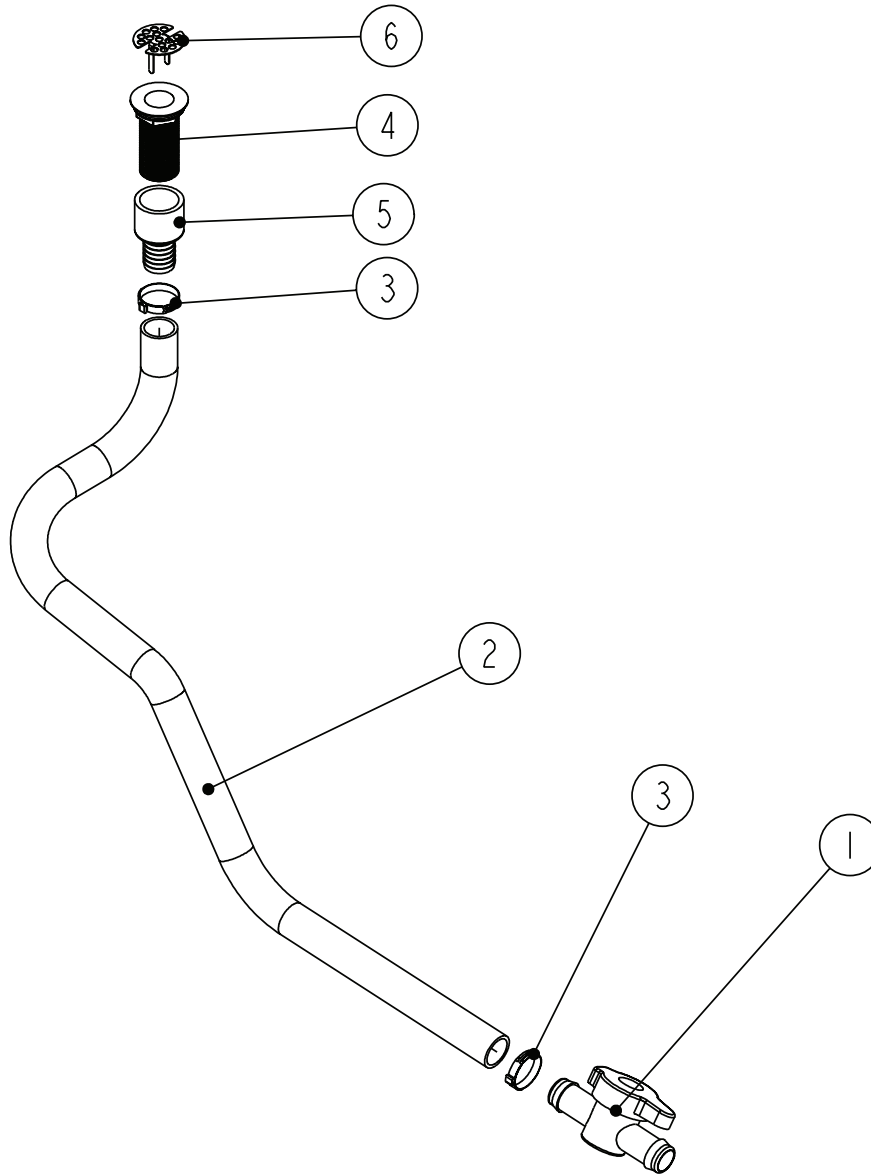
ARTICLE	PARTIE SERVICE	DESCRIPTION	8148D-290	8272D-290	8396D-290
1	RP DRW0206	ASSEMBLAGE DE TIROIR - 21 PO	-	-	-
1A	RP DRW0201PT	ASSEMBLAGE DE TIROIR - 24 PO	X	-	X
1B	RP DRW0202	ASSEMBLAGE DE TIROIR - 27 PO	-	X	X
2	RP MOD050A	CARTOUCHE DE TIROIR - 21 PO	-	-	-
2A	RP MOD030A	CARTOUCHE DE TIROIR - 24 PO	X	-	X
2B	RP MOD029A	CARTOUCHE DE TIROIR - 27 PO	-	X	X
3	RF FRT9903	FACE DE TIROIR - 21 PO	-	-	-
3A	RF FRT9904	FACE DE TIROIR - 24 PO	X	-	X
3B	RF FRT9905	FACE DE TIROIR - 27 PO	-	X	X
4	RP FRM0301	CADRE DE TIROIR - 21 PO	-	-	-
4A	RP FRM0302	CADRE DE TIROIR - 24 PO	X	-	X
4B	RP FRM0303	CADRE DE TIROIR - 27 PO	-	X	X
5*	IN GSK9903	JOINT DE TIROIR - 18,75 PO	-	-	-
5A*	IN GSK1041	JOINT DE TIROIR - 21,75 PO	X	-	X
5B*	IN GSK1046	JOINT DE TIROIR - 24,75 PO	-	X	X
6	RP TRK05SM	COULISSES DE TIROIR (1L ET 1R)	X	X	X
7	HD HDL130	POIGNÉE DE TIROIR	X	X	X
8	HC BRG210	ROULEMENT À TIROIR	X	X	X
9*	FA SCW5002	BOULON DE ROULEMENT DE TIROIR	X	X	X

* = PAS ILLUSTRÉ

ASSEMBLAGE DE DRAIN

APPELEZ L'USINE POUR LES PIÈCES DE RECHANGE :
888-994-7636

Liste des pièces



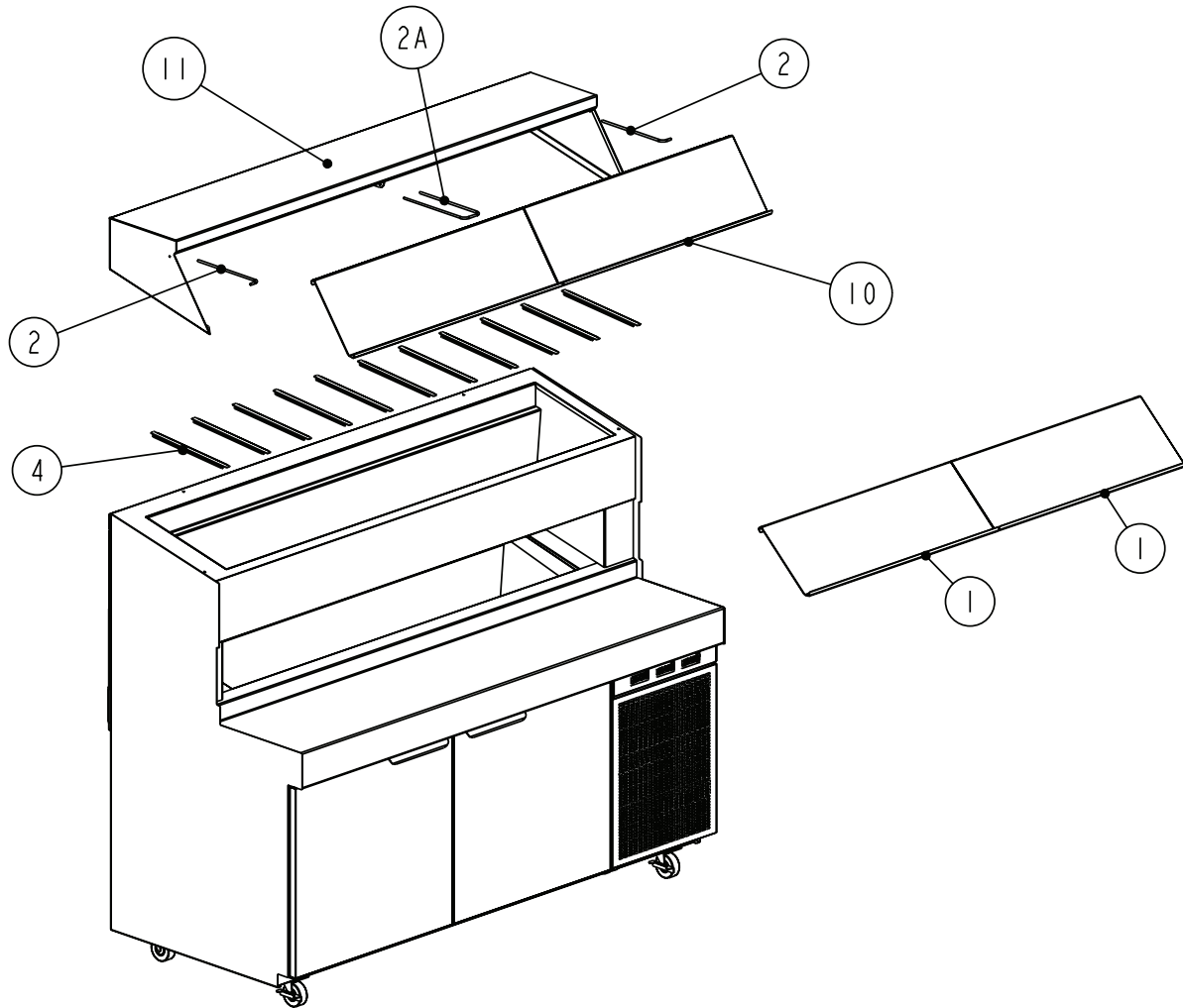
ARTICLE	PARTIE SERVICE	DESCRIPTION	8148D-290	8272D-290	8396D-290
1	PB VLV1803	ROBINET À BILLE 1-1 / 2 PVC FEMELLE	X	X	X
2	PL TBG1801	TUBES, VINYLE 1 PO, NOIR	X	X	X
3	HD CLM1801	PINCE, 1 PO OETIKER	X	X	X
4	HD DRN1702	DRAIN, ABS, GRIS, 1,375 PO, 1,00 PO NPS X 2,875 PO LG AVEC ECROU ET RONDELLE	X	X	X
5	PB ADP1802	ADAPTATEUR 1 PO X 1 PO ST INSERT X FPT LASCO	X	X	X
6	RP DSN0101	ÉCRAN DE VIDANGE SÉRIE 9000 SIDEM	X	X	X
7*	HD CLP1801	CLIP, RESSORT, 1 PO	X	X	X
8*	PB ELB1801	COUDE, 90 DEG	X	X	X
9*	EL GRM1801	PASSE-FILS, PUSHON, ASS DRAIN	X	X	X

* = PAS ILLUSTRÉ

ASSEMBLAGE FERROVIAIRE

APPELEZ L'USINE POUR LES PIÈCES DE RECHANGE :
888-994-7636

Liste des pièces



ARTICLE	PARTIE SERVICE	DESCRIPTION	8148D-290	8272D-290	8396D-290
1	RP LID1902	COUVERCLE	X	-	-
1A	RP LID1904	COUVERCLE	-	X	-
1B	RP LID1906	COUVERCLE	-	-	-
1C	RP LID1908	COUVERCLE	-	-	-
1D	RP LID1910	COUVERCLE	-	-	X
2	HD ROD100	COUVERTURE DE CAPUCHON, TIGE AVEC COUDE SIMPLE	X	X	X
2A	HD ROD200	COUVERTURE DE CAPUCHON, TIGE AVEC DOUBLE COURBURE	X	X	X
3*	HD PIN107	GOUPILLE FILETÉE SOUTHCO	X	X	X
4	RP BAR1325	BARRE ADAPTATEUR 12,75 PO X 7/8 PO, 8000N TPT_1AB_1	X	X	X
5*	RP DSN001	ÉCRAN DE VIDANGE, 2 PO	X	X	X
6*	HD PIN001	PIN, RAIL DE PAN CLE	X	X	X
7*	HD PIN0101	BROCHE, LOCALISANT LA LONGUEUR 0.875	X	X	X
8*	FA NUT0403SS	ECROU 1/4-20 ECROU BORGNE 18-8 SS	X	X	X
10	RP LID1901	COUVERCLE, POÊLE À CHARNIÈRE	X	-	-
10A	RP LID1903	COUVERCLE, POÊLE À CHARNIÈRE	-	X	-
10B	RP LID1905	COUVERCLE, POÊLE À CHARNIÈRE	-	-	-
10C	RP LID1907	COUVERCLE, POÊLE À CHARNIÈRE	-	-	-
10D	RP LID1909	COUVERCLE, POÊLE À CHARNIÈRE	-	-	X
11*	CONSULTER L'USINE	ASSEMBLAGE DE CAPOT	X	X	X

* = PAS ILLUSTRÉ

