

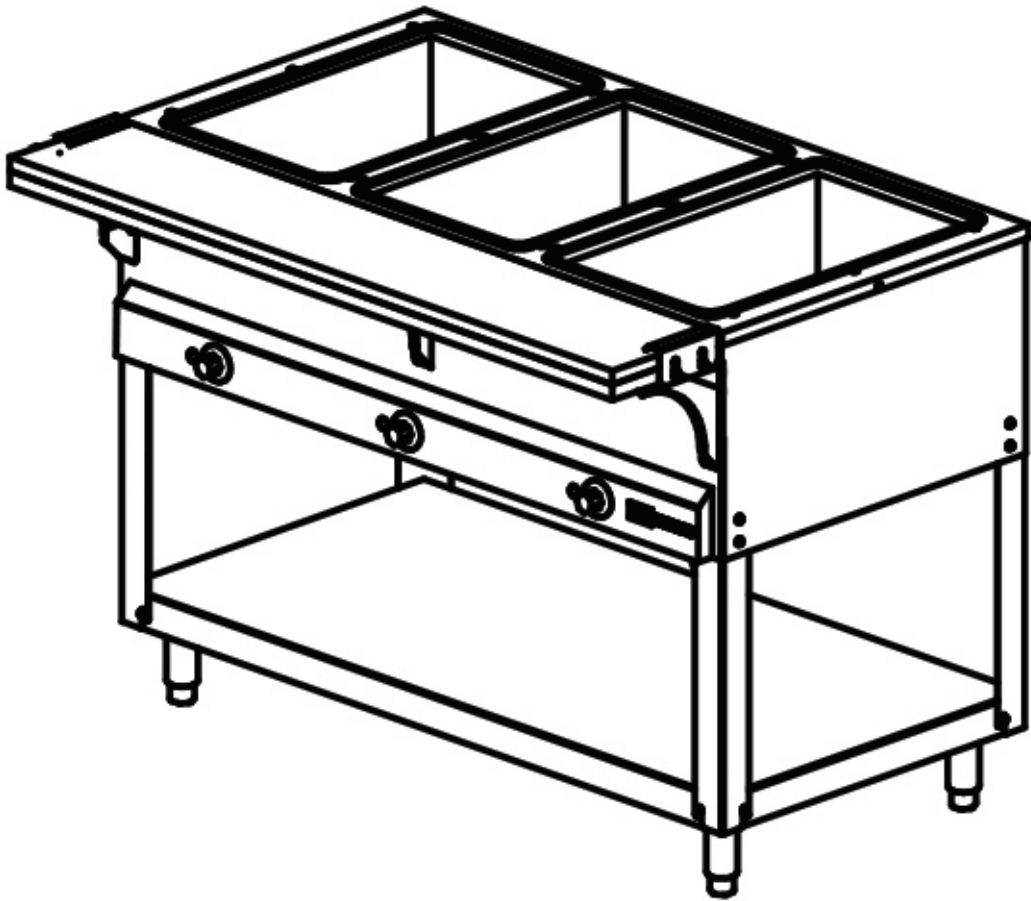


RESOURCES

888-310-4393 | www.bk-resources.com

SOLID QUALITY. SOLID SERVICE.

SEALED WELL STEAM TABLES



INSTALLATION & OPERATING MANUAL

Model: STESW- SEALED WELL STEAM TABLE

INSTALLATION AND OPERATING MANUAL



FOR YOUR SAFETY: Do not store or use flammable liquids and vapors in the vicinity of this or any other appliance.



Warning: Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read this manual thoroughly before installing or servicing this equipment.



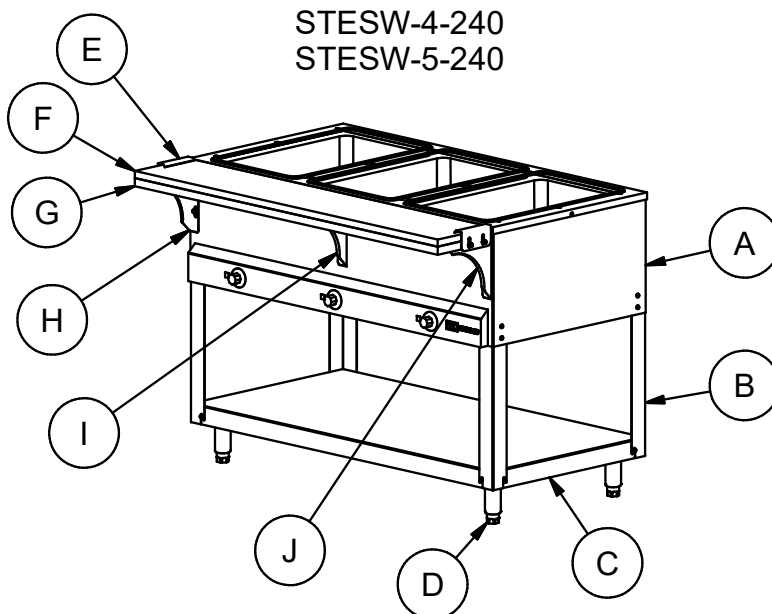
Owner info:

1. Clean equipment before use.
2. All equipment should be used by trained personnel only.
3. Keep customers from coming into contact with any surface labeled "CAUTION HOT".
4. Do not pour cold water into the dry heated units.
5. Never hold food below 150°



ASSEMBLY INSTRUCTIONS SEALED WELL STEAM TABLE w/ SHELF

STESW-2-120
STESW-3-240
STESW-4-240
STESW-5-240



PARTS INCLUDED		
Item	Item #	Qty
A	Body	1
B	Leg	4
C	Lower Shelf	1
D	Adjustable Leg	4
E	Cutting Board Bracket	2
F	Cutting Board	1
G	Side Shelf	1
H	Left Side Shelf Bracket	1
I	**Middle Side Shelf Bracket	1
J	Right Side Shelf Bracket	1

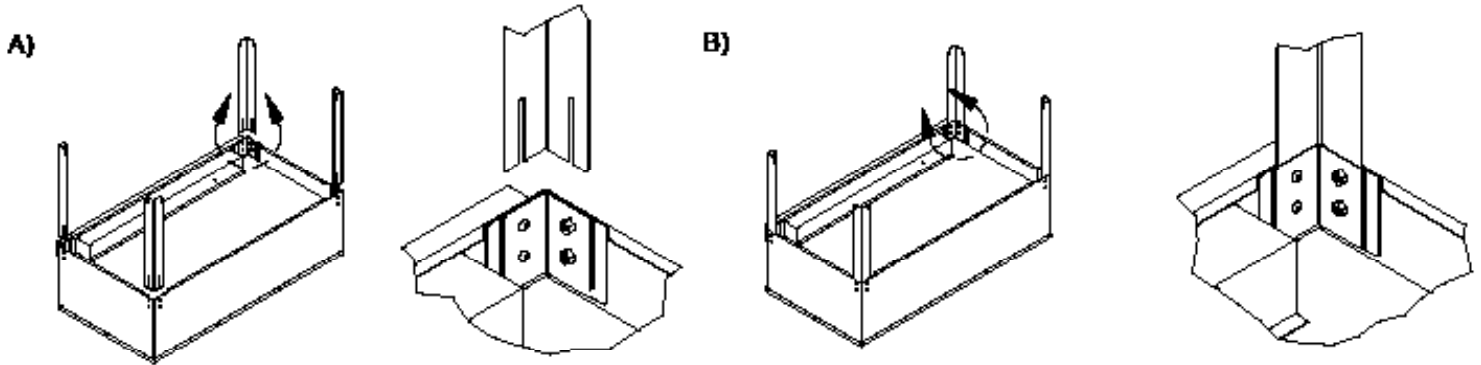
HARDWARE INCLUDED			
Item	Item #	Qty	Description
J	Capped Nut	*10	1/4-20 Capped Nut
K	Screw	24	#10-32 x 3/8" Phillips Drive Machine Screw

*Note: STESW-2-120 has a qty of 8

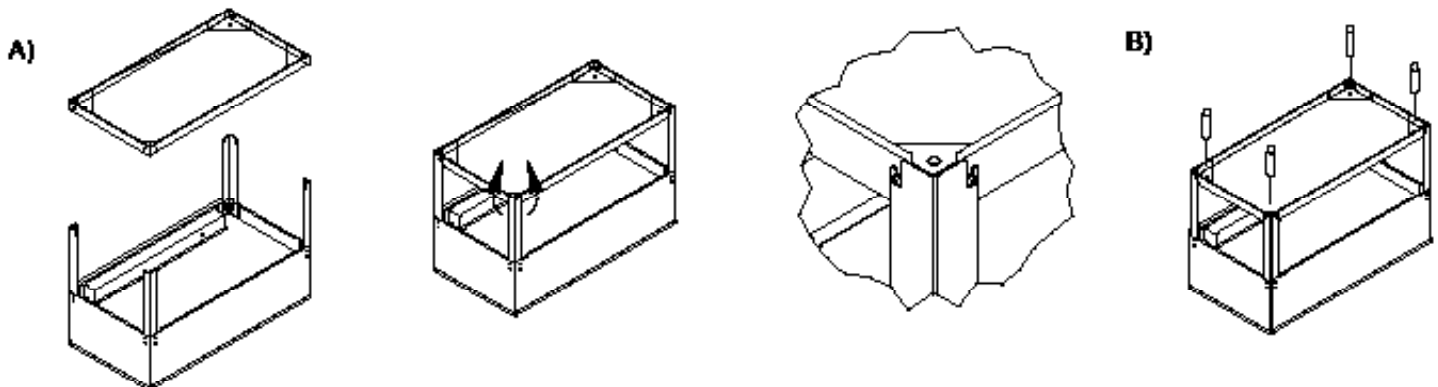
Tools Required: Sockets or wrenches for Capped Nuts: 7/16" or 11mm
Phillips screwdriver

**Not Included w/ STESW-2-120

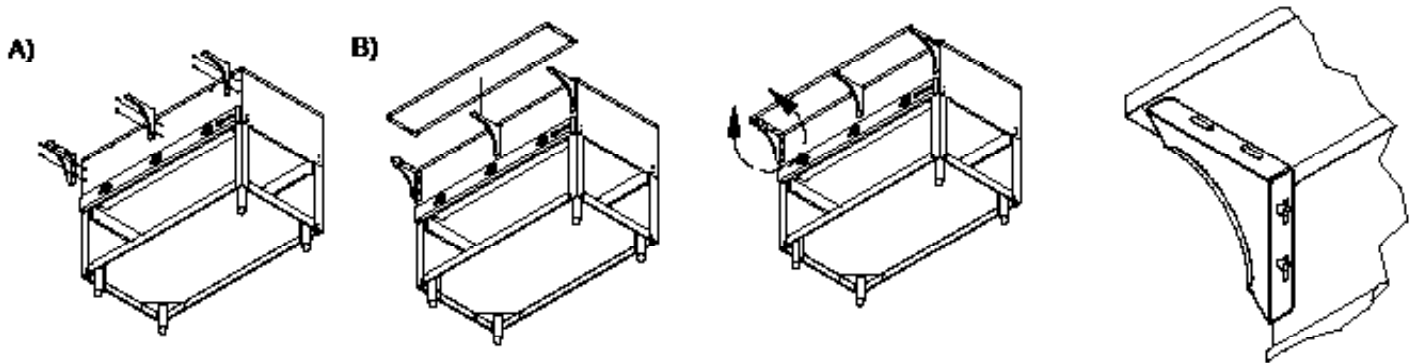
1. Confirm all parts/hardware are included
2. A) Place the Body upside down on a clean surface to avoid scratching. Loosen the Screws on the inside and outside of the Body. **Note: Do NOT fully remove Screws from the Body.** B) Insert the Legs into the slots created by the outer shell of the Body and the brackets on the inside corners of the Body. Once the Legs are in their proper locations, secure the Legs to the Body using the Screws provided. **Note:** A rubber mallet may be needed to get the Legs in their proper locations.



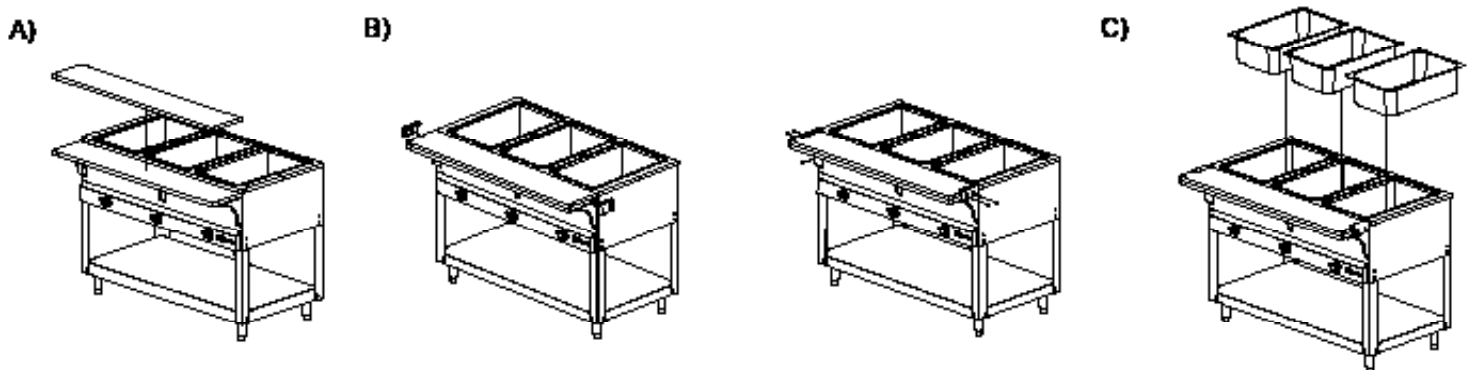
3. A) Loosen the Screws on the Lower Shelf to allow the Legs to be inserted between the outside of the Lower Shelf and the Screw head. **Note: Do NOT fully remove Screws from the Lower Shelf.** Once the Legs and Lower Shelf are in their proper positions, tighten together using the Screws provided. B) After securing the Lower Shelf, the Adjustable Feet may now be installed into the Lower Shelf. The table may now be placed right side up. Once right side up, if needed, adjust feet to level.

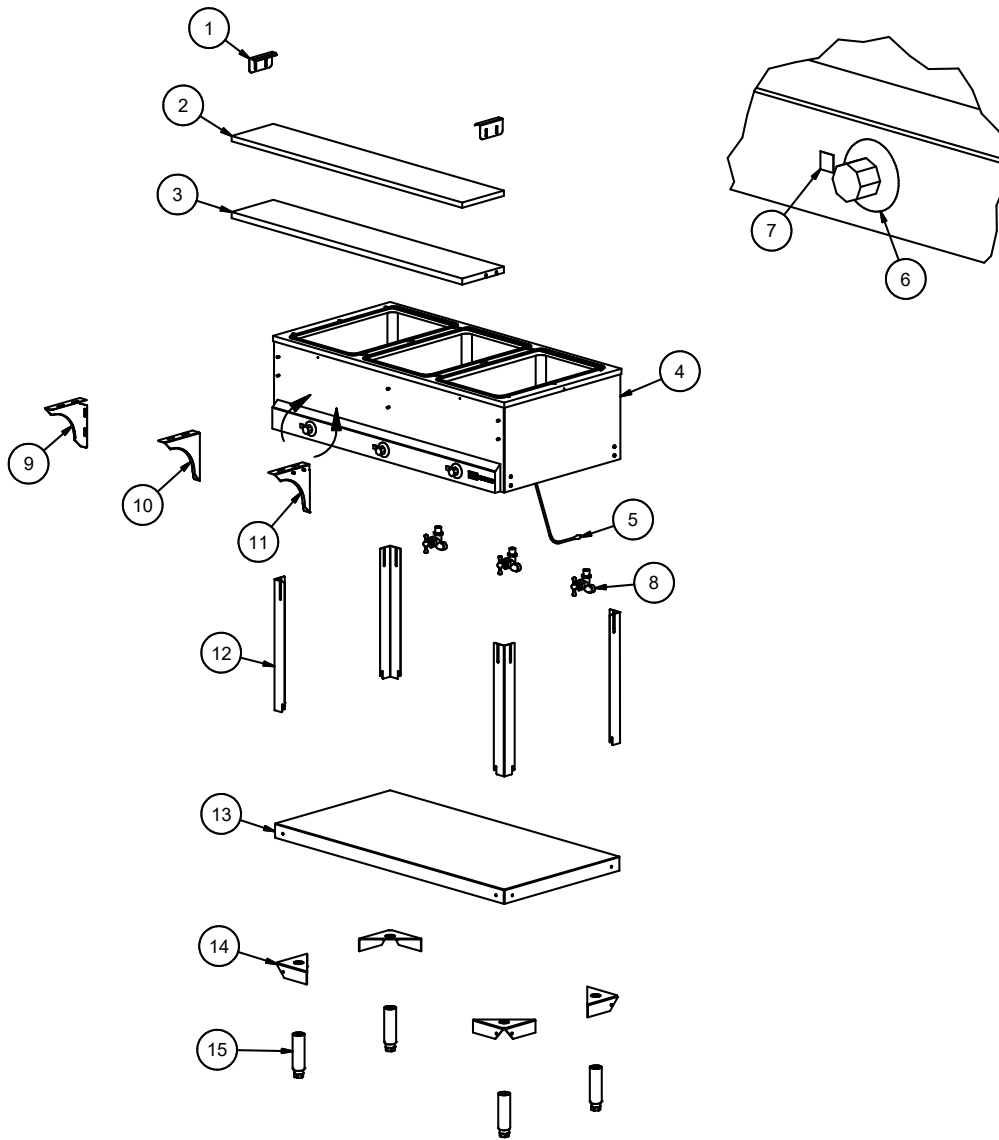


4. A) Attach the Side Shelf Brackets using the Capped Nuts provided. The Left & Right Side Shelf Brackets have threaded studs which will point to the outside of the Steam Table when installed. **Note: Do not fully tighten Capped Nuts.** B) Install the Side Shelf on the Side Shelf Brackets. The Side Shelf will be positioned between the Body and the Side Shelf Brackets and the slots on the Side Shelf will go over the threaded studs on the Left & Right Side Shelf Brackets. The Capped Nuts may now be fully tightened down.



5. A) Place Cutting Board on top of the Side Shelf. B) Using the Cutting Board Brackets and Capped Nuts, secure the Cutting Board to the Side Shelf. C) After plugging into an outlet, the Steam Table is ready for use. **Note: Please make sure drain valves are closed prior to use.**

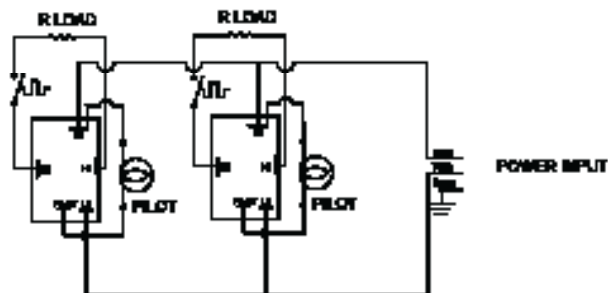




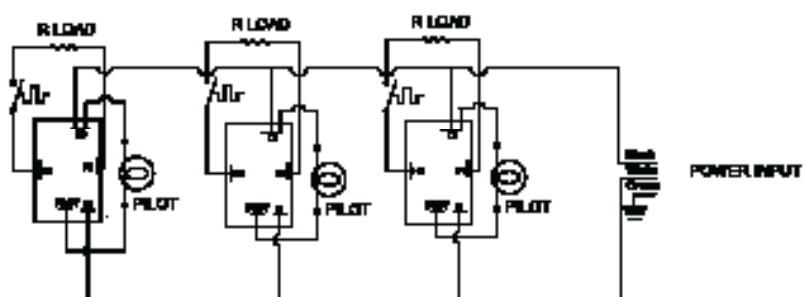
EXPLODED VIEW PARTS LIST

Item	Description	STESW-2-120 Item #	STESW-3-240 Item #	STESW-4-240 Item #	STESW-5-240 Item #
1	Cutting Board Bracket	STESW-CBB	STESW-CBB	STESW-CBB	STESW-CBB
2	Cutting Board	STESW-2-CB	STESW-3-CB	STESW-4-CB	STESW-5-CB
3	Side Shelf	STESW-2-SS	STESW-3-SS	STESW-4-SS	STESW-5-SS
4	Main Body	STESW-2-MB	STESW-3-MB	STESW-4-MB	STESW-5-MB
5	Power Cord w/ Plug-In	STESW-PC	STESW-PC	STESW-PC2	STESW-PC2
6	Temperature Knob	STESW-TK	STESW-TK	STESW-TK	STESW-TK
7	Power Light	STESW-PL	STESW-PL	STESW-PL	STESW-PL
8	Drain Valve	STESW-DV	STESW-DV	STESW-DV	STESW-DV
9	Left Side Shelf Bracket	STESW-LSSB	STESW-LSSB	STESW-LSSB	STESW-LSSB
10	Middle Side Shelf Bracket		STESW-MSSB	STESW-MSSB	STESW-MSSB
11	Right Side Shelf Bracket	STESW-RSSB	STESW-RSSB	STESW-RSSB	STESW-RSSB
12	Support Leg	STESW-SL	STESW-SL	STESW-SL	STESW-SL
13	Lower Shelf	STESW-2-LS	STESW-3-LS	STESW-4-LS	STESW-5-LS
14	Adjustable Leg Bracket	STESW-ALB	STESW-ALB	STESW-ALB	STESW-ALB
15	Adjustable Leg	STESW-AL	STESW-AL	STESW-AL	STESW-AL

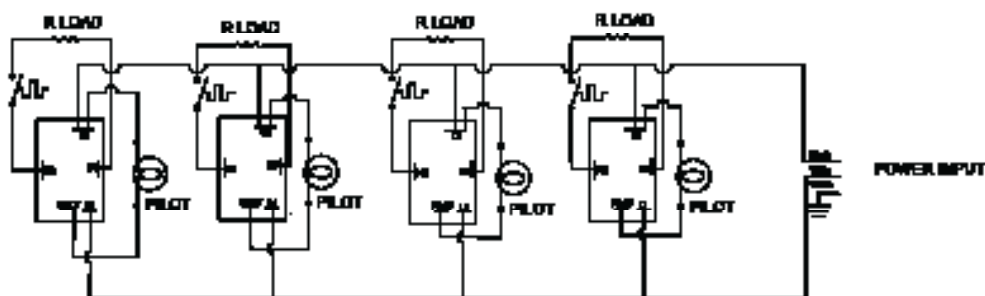
STESW-2-120 WIRING DIAGRAM



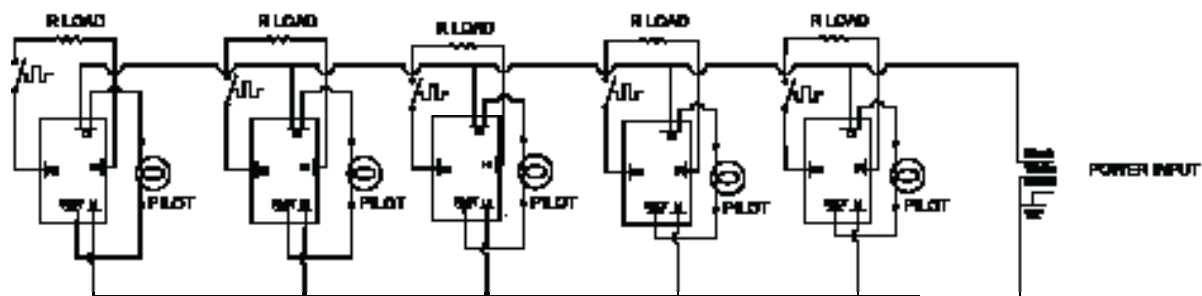
STESW-3-240 WIRING DIAGRAM



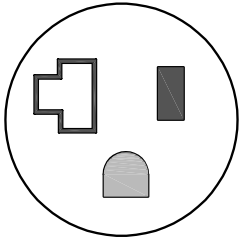
STESW-4-240 WIRING DIAGRAM



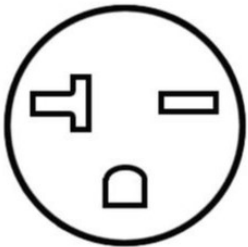
STESW-5-240 WIRING DIAGRAM



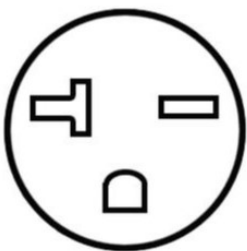
SPECIFICATIONS						
Model No.	Description	Volts	Watts Per Well	Total Watts	Amps	Plug
STESW-2-120	2-Well	120	750	1500	13.6	NEMA 5-20
STESW-3-240	3-Well	240	750	2250	9.4	NEMA 6-20
STESW-4-240	4-Well	240	750	3000	12.5	NEMA 6-20
STESW-5-240	5-Well	240	750	3750	15.6	NEMA 6-20



NEMA 5-20 : For STESW-2-120



NEMA 6-20 : For STESW-3-240



NEMA 6-20 : For STESW-4-240 & STESW-5-240

OPERATING INSTRUCTIONS

DRY OPERATION WITH COVER

1. Pre-Heat the well on "HIGH" for approximately 30 minutes.
2. Monitor food temperature and if it exceeds the desired sustained temperature, turn the unit down slowly in increments until the temperature you need is met and holds steady. Sanitation Standards requires food to be a minimum of 150°F.

WET OPERATION WITH COVER

1. Fill food well with two (2) quarts of water. For quicker pre-heating, use hot water to fill the well.
2. Turn the control to "HIGH" and pre-heat the warmer for 45 minutes.
3. Monitor food temperature and if it exceeds the desired sustained temperature, turn the unit down slowly in increments until the temperature you need is met and holds steady. Sanitation Standards requires food to be a minimum of 150°F.
4. Never pour water into a well that has been heated dry. This may cause well to crack and leak.
5. Always fill well before preheating or before water level is below 1/2"

CLEANING

Insure the appliance has been turned off and has had sufficient time for all surfaces to cool down before cleaning.

DAILY CLEANING

1. Turn the control knob to the OFF position and allow unit to cool before cleaning.
2. Drain water from the well.
CAUTION: Do not allow water to splash or run on to the controls or wiring.
3. Use a soft cloth or sponge with a mild detergent to clean the entire warmer assembly. Rinse completely with warm water and then dry.
4. A plastic scouring pad and a mild detergent may be used to remove hardened food.

NOTICE: Do not use steel wool

WARRANTY

BK Resources warrants to the original owner that goods supplied hereunder manufactured by BK Resources will be free from defects in materials and workmanship for a period of one year from date of original installation, not to exceed 18 months from date of shipment from the factory. BK Resources will replace, without charge, any defective parts or component material, upon demonstration to its satisfaction that a breach of warranty did not exist.

This warranty does not cover any cost associated with maintenance, misuse, abuse, improper installation, improper ventilation, adjustments, alteration, calibration, wrong voltage, resetting of circuit breakers or safety controls, over-time charges, mileage in excess of 100 miles, operation contrary to the installation and operating instructions, damage caused by flood, fire, or acts of God. This warranty shall not apply if the nameplate has been removed or altered.

There are no warranties, which extend beyond these warranties. All other expressed or implied warranties, including those of merchantability or fitness for a particular purpose, which exceed the warranties stated above, are disclaimed by BK Resources and excluded from this agreement. No employee or agent of ours has any authority to make any representation or warranty, which exceeds the warranties stated above.

Modelo: STESW- MESA DE VAPOR

INSTALACIÓN Y MANUAL DE OPERACIÓN



POR SU SEGURIDAD: No almacene o use líquidos y vapores inflamables alrededor de éste o cualquier otro aparato eléctrico.



Advertencia: La instalación incorrecta, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento puede causar daño a la propiedad, lesión o muerte. Lea este manual en su totalidad, antes de instalar o dar servicio a este equipo.

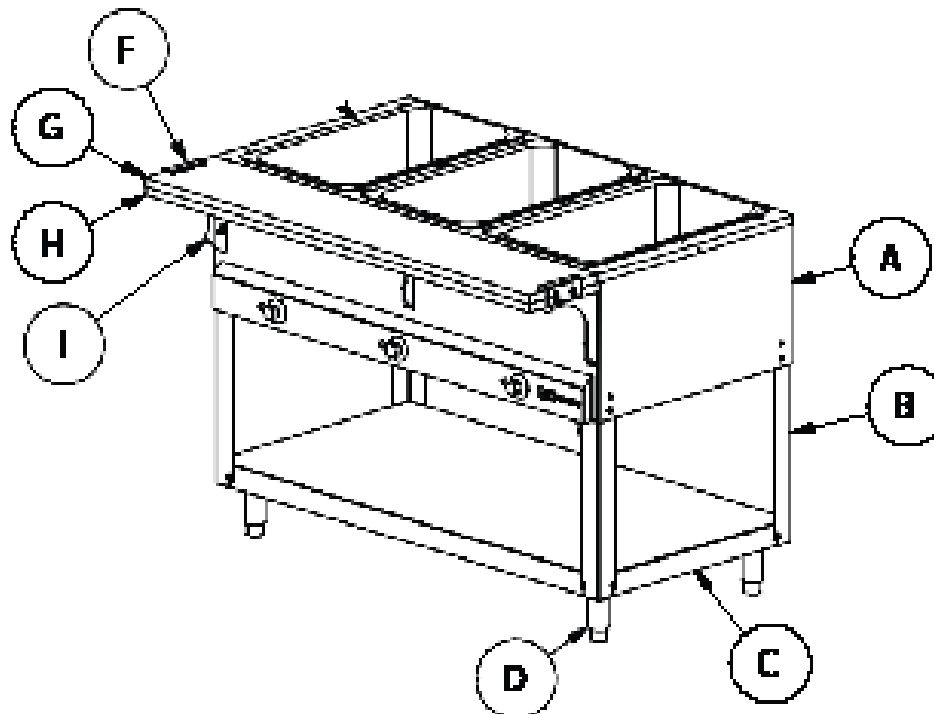


Información para el propietario:

1. Limpie el equipo antes de usarlo.
2. Todo el equipo deberá ser usado por personal entrenado solamente.
3. Evite que los clientes entren en contacto con cualquier superficie que tenga la etiqueta "PRECAUCIÓN, ALTA TEMPERATURA".
4. No vierta agua fría hacia las unidades con calefacción en seco.
5. Nunca mantenga el alimento por debajo de 150°

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE MESA DE VAPOR con/ REPISA

STESW-2-120
STESW-3-240
STESW-4-240



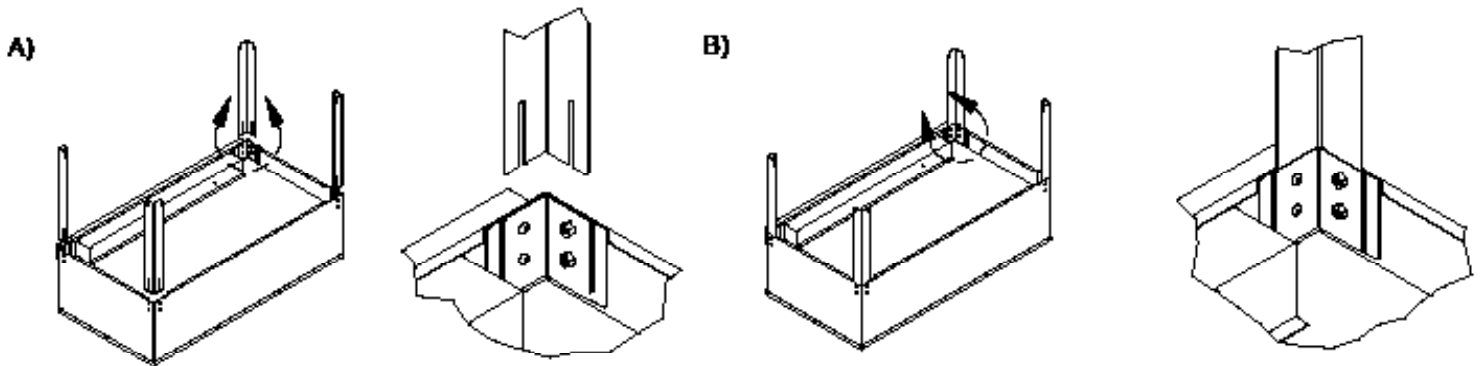
PARTES INCLUIDAS		
Prod.	Producto #	Cant.
A	Estructura	1
B	Patas	4
C	Repisa inferior	1
D	Patas ajustables	4
F	Soporte de tabla de cortar	2
G	Tabla de cortar	1
H	Repisa lateral	1
I	Soporte repisa lateral izq.	1
J	***Soporte repisa de enmedio	1
K	Soporte repisa lateral der.	1

EQUIPO INCLUIDO			
Producto	Producto #	Cant.	Descripción
J	Tuerca cubierta	*10	Tuerca cubierta 1/4-20
K	Tomillo	24	Tomillo de máquina de accionamiento Phillips #10-32 x 3/8"

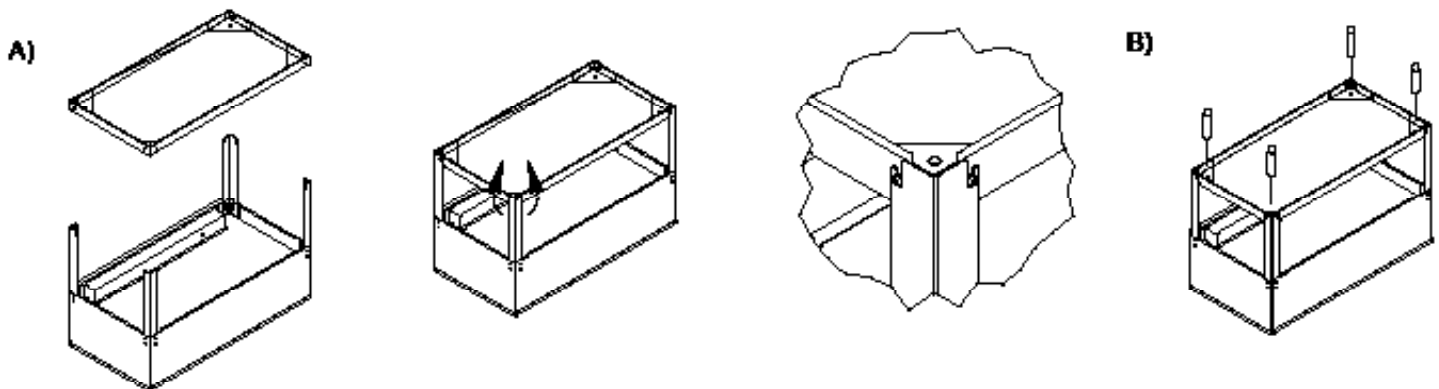
*Nota: STESW-2-120 tiene una cantidad de 8

Herramientas requeridas: Conectores o llaves de tuerca para las tuercas:
7/16" o destornillador Phillips de 11mm.

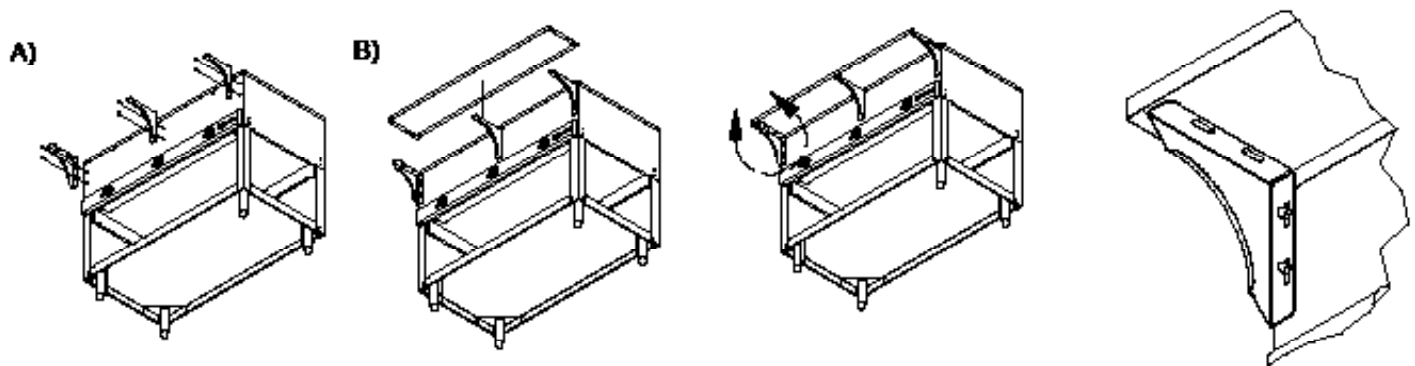
1. Confirmar que todas las partes/equipo están incluidos
2. A) Coloque la estructura boca abajo en una superficie limpia para evitar rayones. Afloje los tornillos en la parte interna y externa de la estructura. **Nota: No remueva totalmente los tornillos de la estructura.** B) Inserte las patas dentro de las ranuras creadas por la repisa externa de la estructura y los soportes en las esquinas internas de la estructura. Una vez que las patas están en sus ubicaciones correctas, asegure las patas a la estructura, usando los tornillos proporcionados. **Nota: Puede necesitarse un mazo de goma para colocar las patas en sus ubicaciones correctas.**



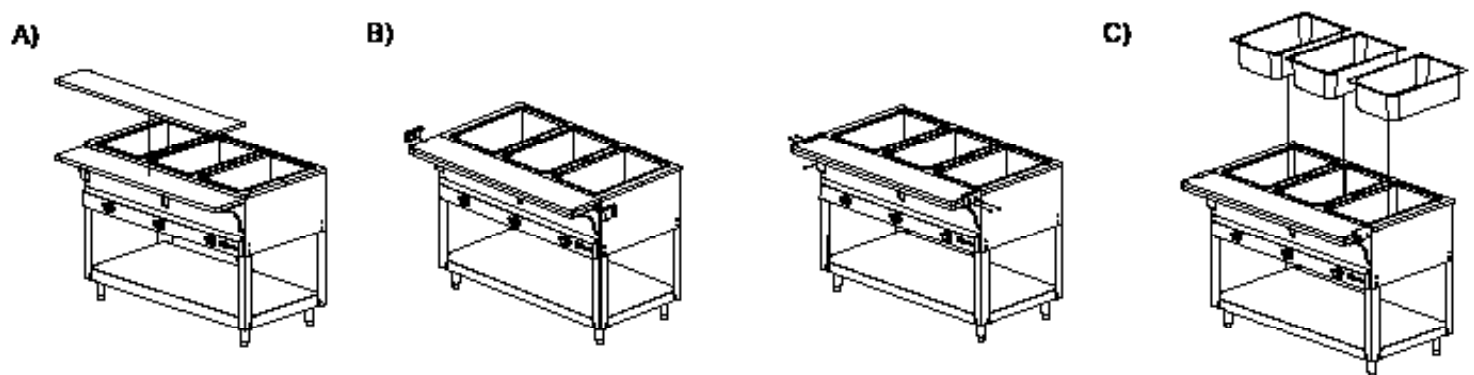
3. A) Afloje los tornillos de la repisa inferior para permitir la inserción de las patas entre la parte externa de la repisa inferior y la cabeza del tornillo. **Nota: NO remueva los tornillos completamente de la repisa inferior.** Una vez que las patas y la repisa inferior estén en sus posiciones correctas, asegurarlas juntas usando los tornillos proporcionados. B) Después de asegurar la repisa inferior, las ruedillas ajustables ya pueden estar instaladas dentro de la repisa inferior. La mesa ya puede voltearse al derecho. Una vez al derecho, si fuera necesario, ajustar las ruedillas ajustables a nivel.

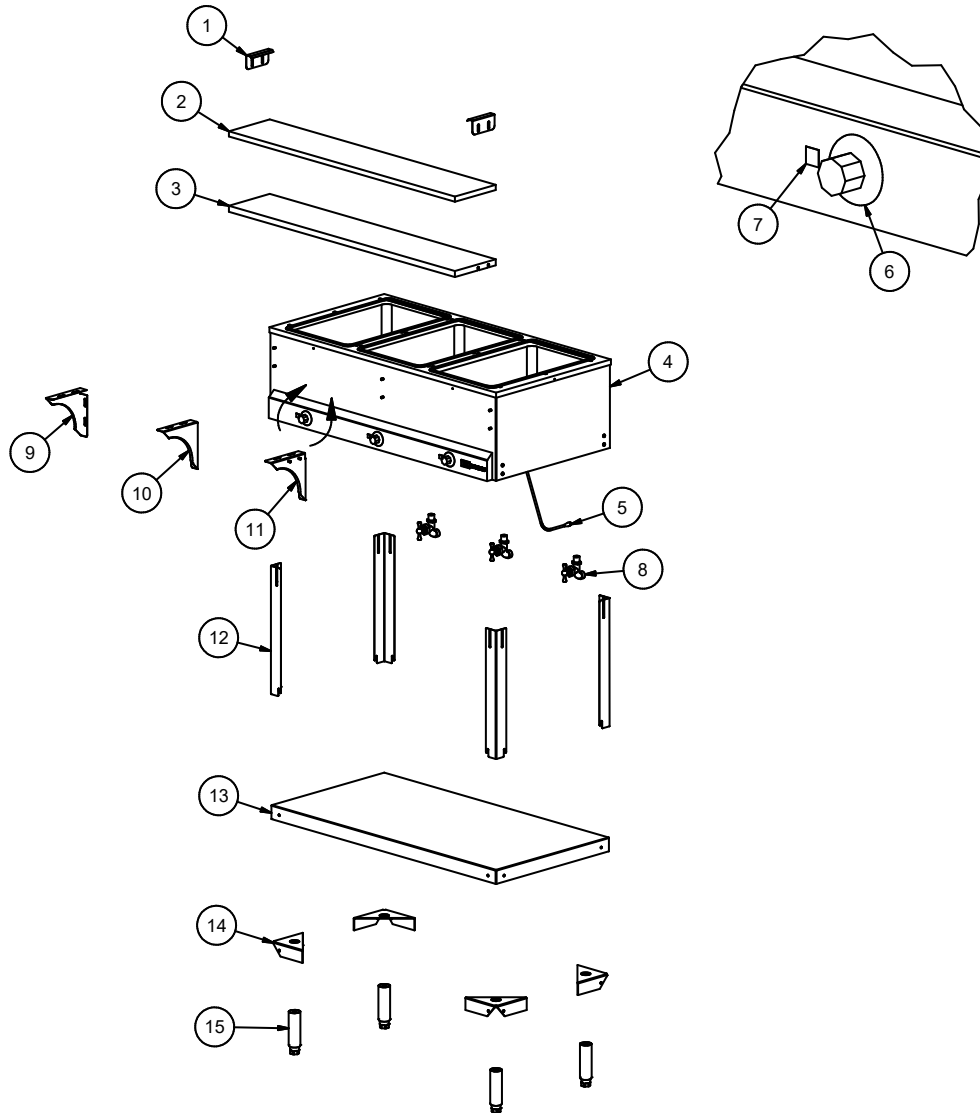


4. A) Fije los soportes de la repisa lateral, utilizando las tuercas cubiertas que se incluyen. Los soportes de repisa izquierdos y derechos tienen pernos roscados que apuntarán hacia la parte externa de la Mesa de Vapor cuando esté instalada. Nota: No apriete completamente las tuercas cubiertas.
- B) Instale la repisa lateral en los soportes laterales de la repisa. La repisa lateral estará colocada entre la estructura y los soportes laterales de la repisa y las ranuras en la repisa lateral irán encima de los pernos roscados en los soportes de la repisa izquierdos y derechos. Las tuercas cubiertas pueden ahora ir completamente apretadas.



5. A) Coloque la tabla de cortar sobre la repisa lateral. B) Usando los soportes de la tabla de cortar y las tuercas cubiertas, asegure la tabla de cortar a la repisa lateral. C) Coloque las bandejas para el agua dentro de los pozos de la estructura. Después de conectarla al tomacorriente, la mesa de vapor está lista para su uso. Nota: Asegúrese de que las válvulas de drenaje estén cerradas antes de usar.

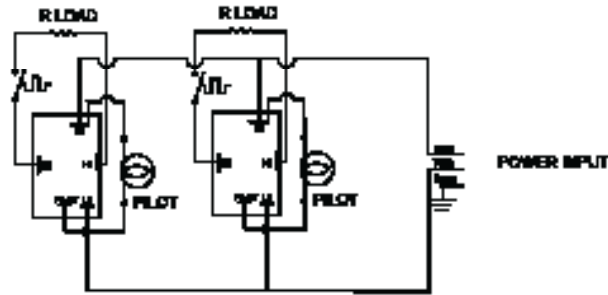




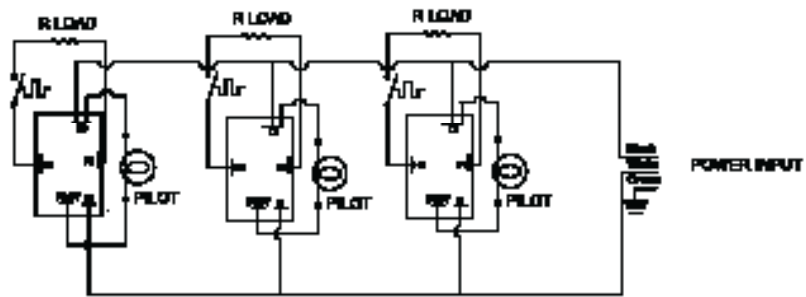
VISTA DETALLADA DE LA LISTA DE PARTES

Producto	Descripción	Producto # STESW-2-120	Producto # STESW-3-240	Producto # STESW-4-240	Producto # STESW-5-240
1	Soporte de la tabla de cortar	STESW-CBB	STESW-CBB	STESW-CBB	STESW-CBB
2	Tabala para cortar	STESW-2-CB	STESW-3-CB	STESW-4-CB	STESW-5-CB
3	Estante lateral	STESW-2-SS	STESW-3-SS	STESW-4-SS	STESW-5-SS
4	Cuerpo principal	STESW-2-MB	STESW-3-MB	STESW-4-MB	STESW-5-MB
5	Cable de alimentacion con enchufe	STESW-PC	STESW-PC	STESW-PC2	STESW-PC2
6	Perilla de temperatura	STESW-TK	STESW-TK	STESW-TK	STESW-TK
7	Luz de encendido	STESW-PL	STESW-PL	STESW-PL	STESW-PL
8	Valvula de drenaje	STESW-DV	STESW-DV	STESW-DV	STESW-DV
9	Soporte de estante lateral izquierdo	STESW-LSSB	STESW-LSSB	STESW-LSSB	STESW-LSSB
10	Soporte de estante lateral medio o central		STESW-MSSB	STESW-MSSB	STESW-MSSB
11	Soporte de estante lateral derecho	STESW-RSSB	STESW-RSSB	STESW-RSSB	STESW-RSSB
12	Pierna o pata de apoyo	STESW-SL	STESW-SL	STESW-SL	STESW-SL
13	Estante inferior	STESW-2-LS	STESW-3-LS	STESW-4-LS	STESW-5-LS
14	Soporte de pierna o pata ajustable	STESW-ALB	STESW-ALB	STESW-ALB	STESW-ALB
15	Pierna o pata ajustable	STESW-AL	STESW-AL	STESW-AL	STESW-AL

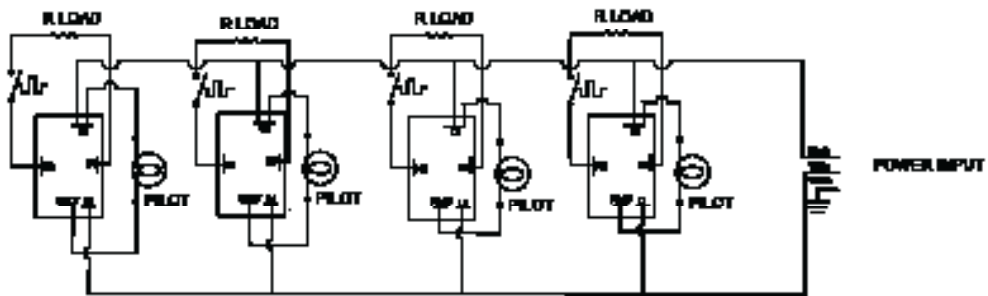
STESW-2-120 DIAGRAMA DE CABLEADO



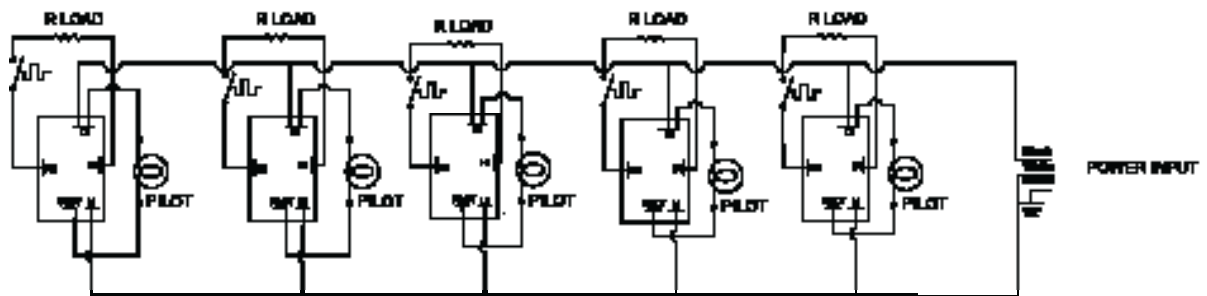
STESW-3-240 DIAGRAMA DE CABLEADO



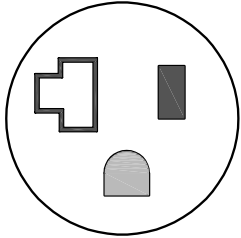
STESW-4-240 DIAGRAMA DE CABLEADO



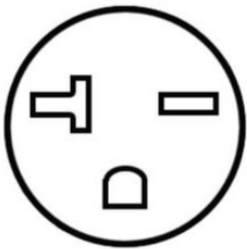
STESW-5-240 DIAGRAMA DE CABLEADO



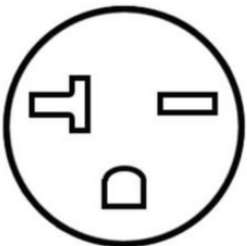
ESPECIFICACIONES						
Modelo No.	Descripción	Voltios	Vatios por pozo	Vatios totales	Amperes	Enchufe
STESW-2-120	2-pozos	120	750	1500	13.6	NEMA 5-20
STESW-3-240	3-pozos	240	750	2250	9.4	NEMA 6-20
STESW-4-240	4-pozos	240	750	3000	12.5	NEMA 6-20
STESW-5-240	5-pozos	240	750	3750	15.6	NEMA 6-20



NEMA 5-20 : - STESW-2-120



NEMA 6-20 : - STESW-3-240



NEMA 6-20 : - STESW-4-240 & STESW-5-240

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

FUNCIONAMIENTO EN SECO CON CUBIERTA

1. Precaliente el pozo en "ALTO" durante aproximadamente 15 minutos.
2. Después de precalentar, ajuste el control a su temperatura deseada.

FUNCIONAMIENTO MOJADO CON CUBIERTA

1. Llene bien los alimentos con dos (2) litros de agua. Para un precalentamiento más rápido, Use agua caliente para llenar el pozo.
2. Gire el control a "ALTO" y precaliente el calentador durante 30 minutos.
3. Después de precalentar, ajuste el control a la porción deseada de temperatura.
4. Nunca vierta agua en un pozo que se haya calentado en seco. Esto puede Causar agrietamientos y goteado.
5. Llene bien siempre antes de precalentar o antes de que el nivel del agua esté por debajo de la mitad.

LIMPIEZA

Asegurese que el aparato haya sido apagado y haya tenido suficiente tiempo. Para que todas las superficies se enfríen antes de limpiar.

LIMPIEZA DIARIA

1. Gire la perilla de control a la posición OFF y deje que la unidad se enfríe antes de limpiar.
2. Drene el agua del pozo.

PRECAUCIÓN: No permita que el agua salpique o moje los controles o cableado.

3. Use un paño suave o una esponja con un detergente suave para limpiar el Ensamble completo del calentador. Enjuague completamente con agua tibia y luego seque
4. Se puede usar una erspatula de plástico y un detergente suave para eliminar los alimentos endurecidos.

AVISO: No utilizar lana de acero.

GARANTÍA

BK Resources garantiza al propietario original que los productos suministrados a continuación, manufacturados por BK Resources, estarán libres de defectos en los materiales y mano de obra por un periodo de un año de la fecha de la instalación original, sin exceder 18 meses de la fecha de envío de la fábrica. BK Resources reemplazará, sin cargo, cualquier parte defectuosa o material de los componentes sobre la demostración de satisfacción de que un incumplimiento de garantía no existió.

Esta garantía no cubre ningún costo asociado con el mantenimiento, mal uso, abuso, instalación incorrecta, ventilación no adecuada, ajustes, alteración, calibración, voltaje incorrecto, reajuste de interruptores de circuito o controles de seguridad, cargos de sobretiempo, millaje en exceso de 100 millas, operación contraria ala instalación e instrucciones de operación, daño causado por inundación, fuego o actos de Dios. Esta garantía no aplicará si la placa del nombre ha sido removida o alterada.

No hay garantías que se extiendan más allá de estas garantías. Todas las demás garantías expresadas o implícitas, incluyendo las de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular, que exceda las garantías declaradas arriba, son negadas por BK Resources y excluidas de este acuerdo. Ningún empleado o agente de nosotros tiene ninguna autoridad de hacer ninguna representación o garantía, que exceda las garantías declaradas anteriormente.

Modèle : STESW- TABLE CHAUDE

MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION



POUR VOTRE SÉCURITÉ : ne pas entreposer ni utiliser des liquides et des vapeurs inflammables à proximité de cet équipement ou de tout autre appareil.



Mise en garde : l'installation, l'ajustement, l'altération, l'entretien ou la maintenance inadéquats peuvent entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou des décès. Lire ce manuel attentivement avant d'effectuer l'installation ou la réparation de cet appareil.



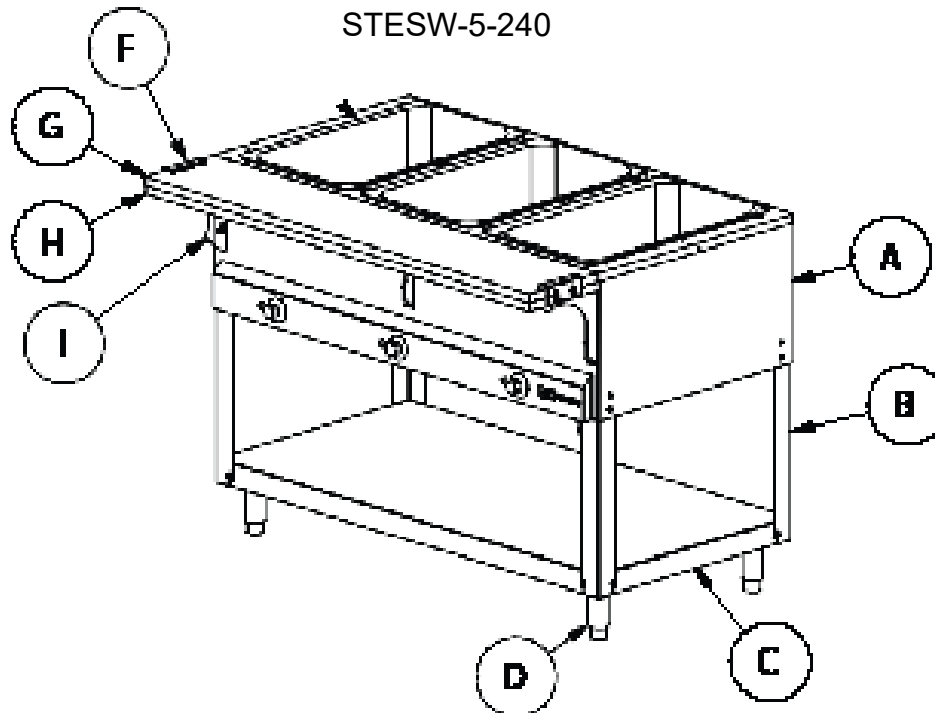
Consignes du propriétaire :

1. Nettoyer l'équipement avant l'utilisation.
2. Tout l'équipement doit uniquement être utilisé par du personnel qualifié.
3. Empêcher les clients d'entrer en contact avec une surface portant la mention «CAUTION HOT».
4. Ne pas verser d'eau froide dans les unités chauffées à sec.
5. Ne jamais maintenir la nourriture à moins de 65 °C (150 °F)

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

TABLE CHAUDE avec ÉTAGÈRE

STESW-2-120
 STESW-3-240
 STESW-4-240
 STESW-5-240



PIÈCES FOURNIES		
Article	N° d'article	Qté
A	Structure	1
B	Pied	4
C	Tablette Inférieure	1
D	Pied Réglable	4
E	Récipient d' Eau	3
G	Planche à Découper	1
H	Tablette Latérale	1
I	Support de Tablette Latérale, Côté Gauche	1
J	Support de Tablette Latérale, Centre	1
K	Support de Tablette Latérale, Côté Droit	1

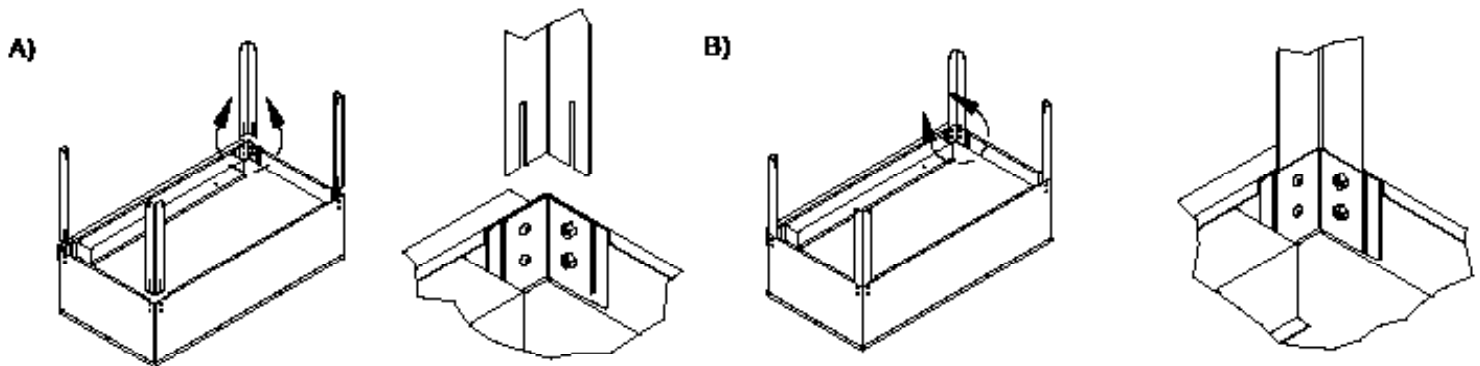
QUINCAILLERIE FOURNIE			
Article	N° d'article	Qté	Description
J	Écrou à Chapeau	10	Écrou à chapeau 1/4-20
K	Vis	24	Vis à machine cruciforme n° 10-32 x 3/8 po

Outils nécessaires : douilles ou clés pour écrous à chapeau : 7/16 po ou 1mm

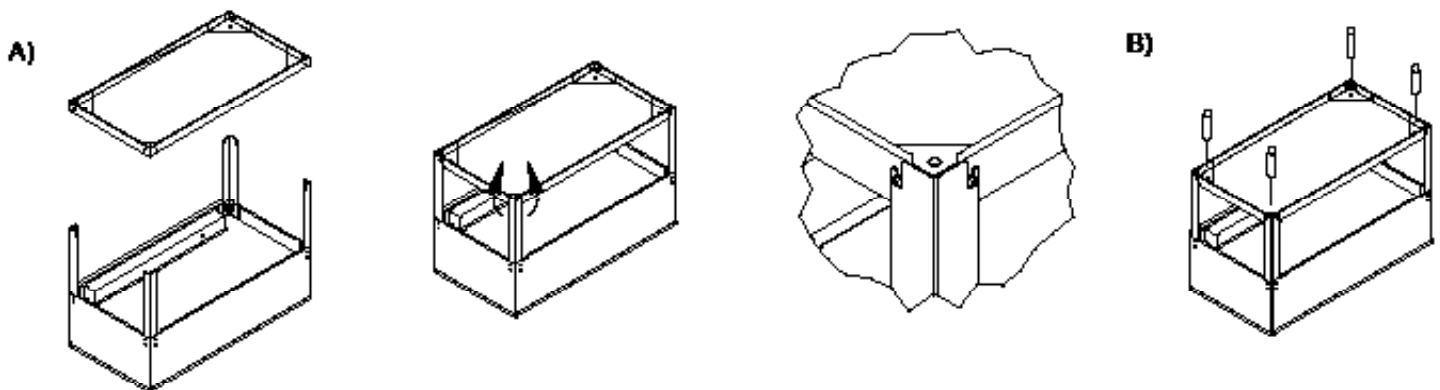
tournevis ou mèche cruciforme

* Note : les récipients d'eau sont vendus séparément

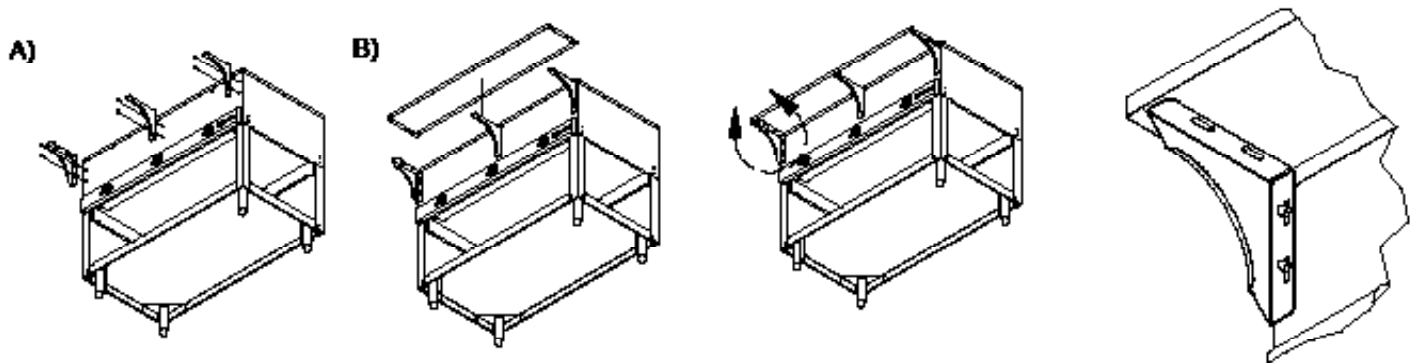
1. Confirmez que toutes les pièces et tout le matériel sont inclus.
2. A) Placez la Structure à l'envers sur une surface propre afin d'éviter les égratignures. Desserrez les vis à l'intérieur et à l'extérieur de la Structure. **Note : ne retirez PAS complètement les vis de la Structure.**
B) Insérez les Pieds dans les fentes créées par la paroi extérieure de la Structure et les supports situés dans les coins intérieurs de la Structure. Lorsque les Pieds sont dans leurs emplacements appropriés, fixez les Pieds contre la Structure en utilisant les Vis fournies. **Note: l'utilisation d'un maillet en caoutchouc peut être nécessaire pour que les Pieds tombent dans leurs emplacements appropriés.**



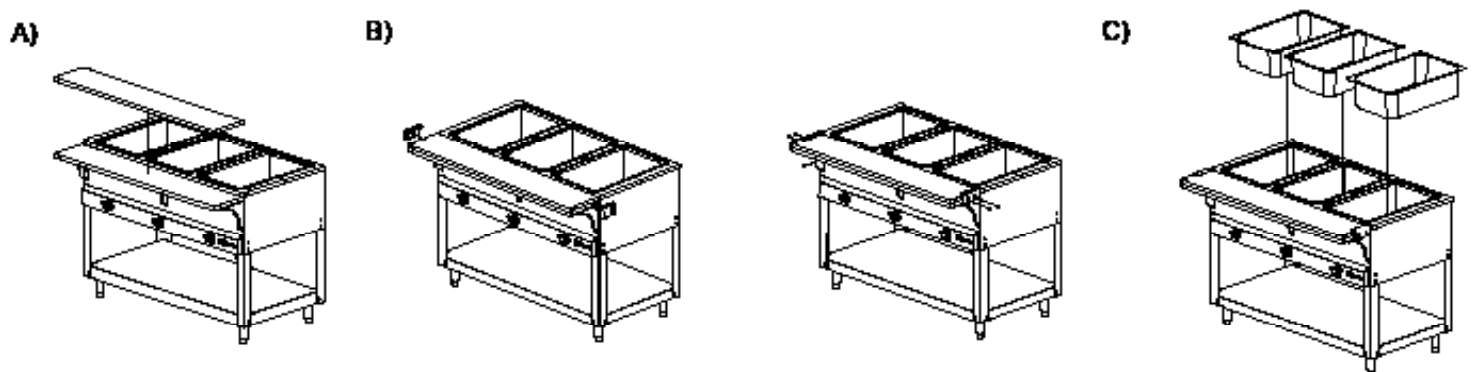
3. A) Desserrez les vis de la tablette inférieure pour permettre aux Pieds d'être insérés entre l'extérieur de la Tablette Inférieure et la tête de vis. **Note : ne retirez PAS complètement les vis de la Tablette Inférieure.** Lorsque que les Pieds et la Tablette Inférieure sont positionnés correctement, serrez-les ensemble à l'aide des Vis fournies. B) Après avoir fixé la Tablette Inférieure, les Pieds Réglables peuvent ensuite être installés dans la Tablette Inférieure. La table peut maintenant être placée à l'endroit. Lorsqu'elle est à l'endroit, niveler le tout en ajustant les Pieds, au besoin.

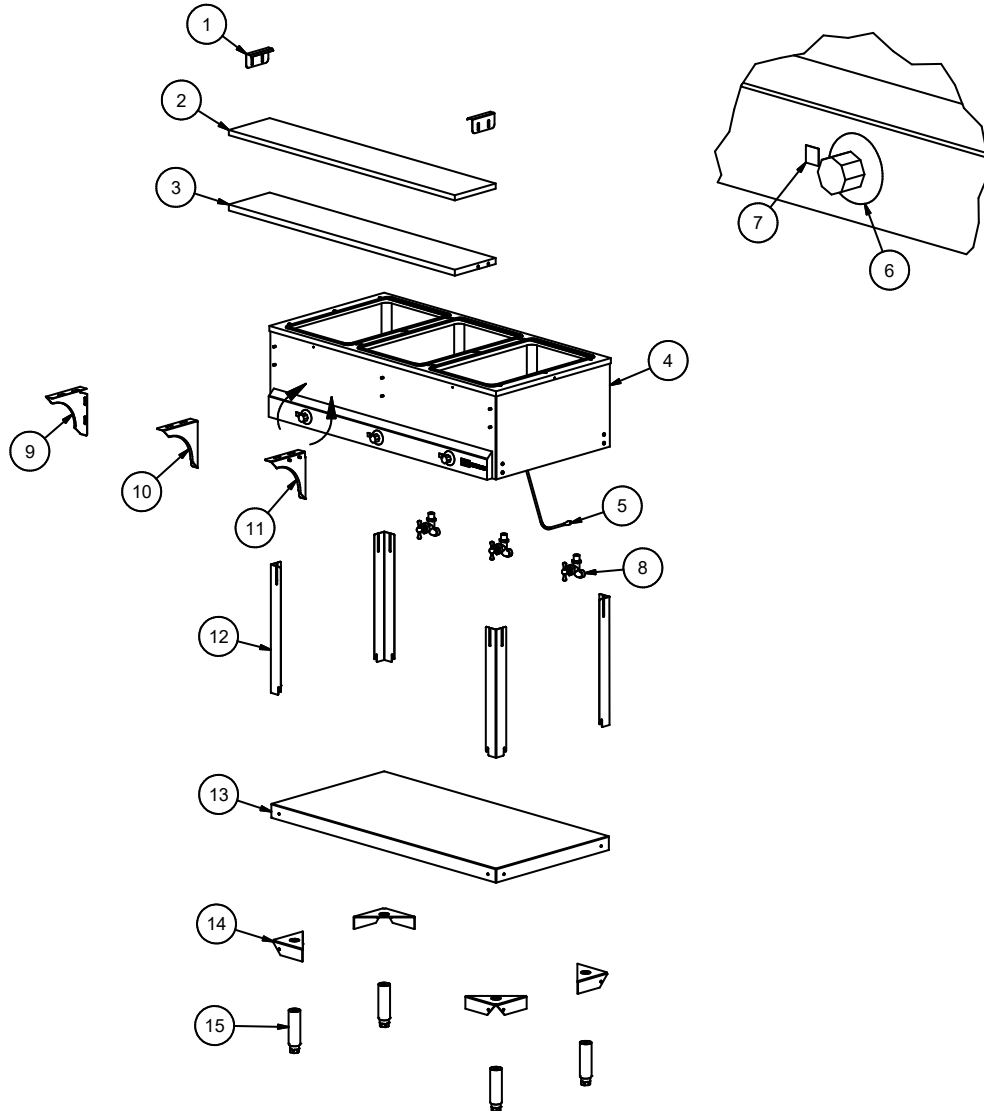


4. A) Fixez les Supports de Tablette Latérale en utilisant les Écrous à Chapeau fournis. **Note : ne serrez pas complètement les Écrous à Chapeau.**
 B) Installez la Tablette Latérale sur les Supports de Tablette Latérale. La Tablette Latérale sera positionnée entre la Structure et le Support de Tablette Latérale. Les Écrous à Chapeau peuvent maintenant être serrés à fond.



5. A) Placez la Planche à Découper sur la Tablette Latérale. B) À l'aide des Supports de Planche à Découper et des Écrous à Chapeau, fixez la Planche à Découper contre la Tablette Latérale. C) Placez les Récipients d'Eau dans les puits ouverts de la Structure. Lorsqu'elle sera connectée à une prise de courant, la Table Chaude sera prête à l'emploi. **Note : Vérifier que les robinets de vidange sont fermés avant utilisation.**

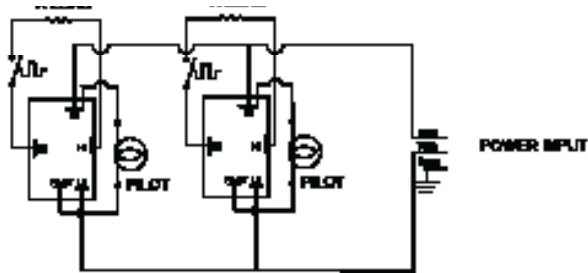




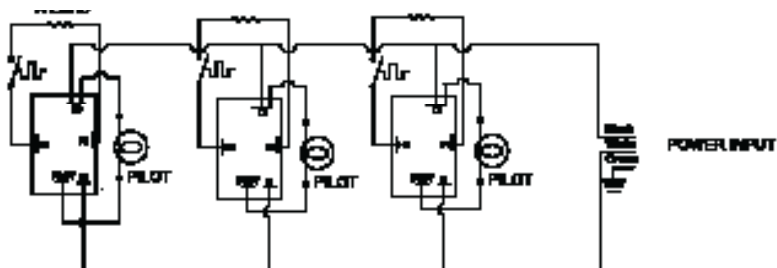
LISTE DE PIÈCES - VUE ÉCLATÉE

Article	Description	N° d'article	N° d'article	N° d'article	N° d'article
		STESW-2-120	STESW-3-240	STESW-4-240	STESW-5-240
1	Support de Plaque à Découper	STESW-CBB	STESW-CBB	STESW-CBB	STESW-CBB
2	Plaque à Découper	STESW-2-CB	STESW-3-CB	STESW-4-CB	STESW-5-CB
3	Tablette Latérale	STESW-2-SS	STESW-3-SS	STESW-4-SS	STESW-5-SS
4	Structure de Base	STESW-2-MB	STESW-3-MB	STESW-4-MB	STESW-5-MB
5	Câble d'Alimentation avec Connecteur	STESW-PC	STESW-PC	STESW-PC2	STESW-PC2
6	Bouton de Température	STESW-TK	STESW-TK	STESW-TK	STESW-TK
7	Témoin d'alimentation	STESW-PL	STESW-PL	STESW-PL	STESW-PL
8	Robinet de vidange	STESW-DV	STESW-DV	STESW-DV	STESW-DV
9	Support de Tablette Latérale, Côté Gauche	STESW-LSSB	STESW-LSSB	STESW-LSSB	STESW-LSSB
10	Support de Tablette Latérale, Centre		STESW-MSSB	STESW-MSSB	STESW-MSSB
11	Support de Tablette Latérale, Côté Droit	STESW-RSSB	STESW-RSSB	STESW-RSSB	STESW-RSSB
12	Pied de Support	STESW-SL	STESW-SL	STESW-SL	STESW-SL
13	Tablette Inférieure	STESW-2-LS	STESW-3-LS	STESW-4-LS	STESW-5-LS
14	Support de Pied Réglable	STESW-ALB	STESW-ALB	STESW-ALB	STESW-ALB
15	Pied Réglable	STESW-AL	STESW-AL	STESW-AL	STESW-AL

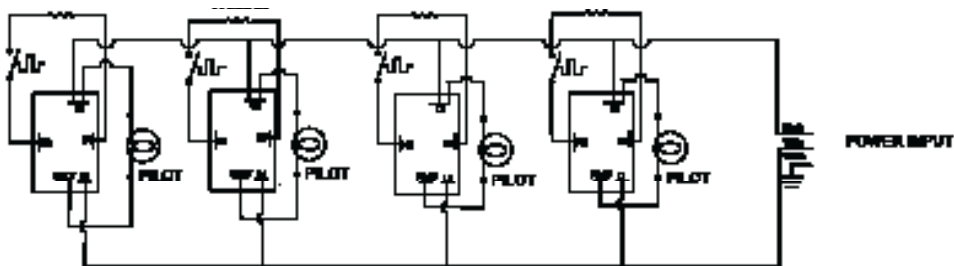
STESW-2-120 SCHÉMA DE CÂBLAGE



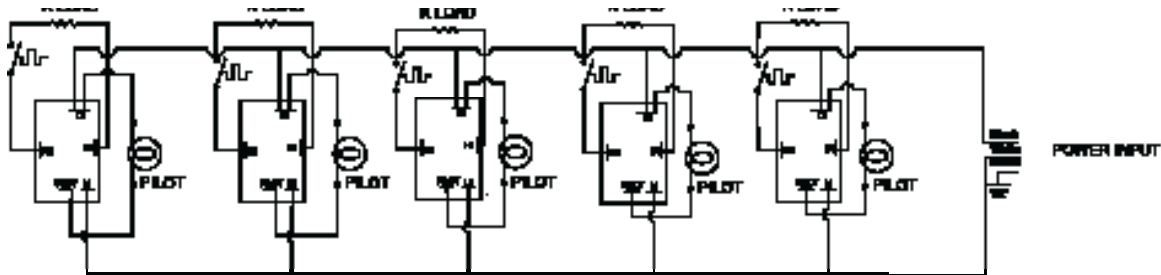
STESW-3-240 SCHÉMA DE CÂBLAGE



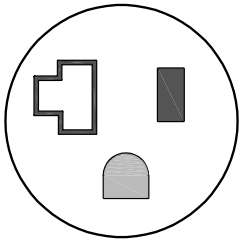
STESW-4-240 SCHÉMA DE CÂBLAGE



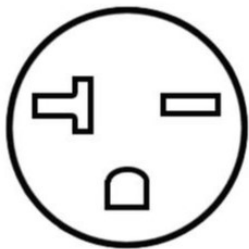
STESW-5-240 SCHÉMA DE CÂBLAGE



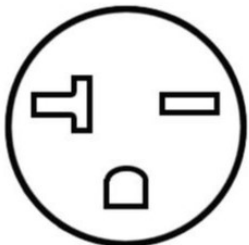
SPECIFICATIONS						
N° de modele	Description	Volts	Watts Par Puits	Watts Total	Ampères	Prise
STESW-2-120	2-pozos	120	750	1400	13.6	NEMA 5-20
STESW-3-240	3-pozos	240	750	2200	9.4	NEMA 6-20
STESW-4-240	4-pozos	240	750	2800	12.5	NEMA 6-20
STESW-5-240	5-pozos	240	750	3500	15.6	NEMA 6-20



NEMA 5-20 : - STESW-2-120



NEMA 6-20 - STESW-3-240



NEMA 6-20 - STESW-4-240 & STESW-5-240

MODE D'EMPLOI

FONCTIONNEMENT À SEC AVEC COUVERCLE

1. Préchauffer le puits à une température élevée pendant environ 15 minutes.
2. Suite au préchauffage, utiliser le cadran pour obtenir la température de service désirée.

FONCTIONNEMENT HUMIDE AVEC COUVERCLE

1. Bien remplir le puits avec deux (2) litres d'eau. Pour un préchauffage plus rapide, remplir le puits d'eau chaude.
2. Positionner le cadran à une température élevée et préchauffer la table chaude pendant 30 minutes.
3. Suite au préchauffage, utiliser le cadran pour obtenir la température de service désirée.
4. Il ne faut jamais verser de l'eau dans un puits chauffé à sec. Des fissures et des fuites pourraient être engendrées par cette action.
5. On doit toujours remplir le puits avant de le préchauffer ou avant que le niveau d'eau ne baisse jusqu'à moins de 1/2 po (12,7 mm).

NETTOYAGE

Vérifier que l'appareil a été éteint et que toutes les surfaces sont bien refroidies avant le nettoyage.

NETTOYAGE QUOTIDIEN

1. Régler le bouton de commande dans la position « OFF » (Arrêt) et laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
2. Vider l'eau du puits.

ATTENTION : Éviter les éclaboussures et la présence d'eau sur les commandes et le câblage.

3. Utiliser un chiffon doux ou une éponge avec un détergent doux pour nettoyer l'appareil au complet. Bien rincer à l'eau tiède puis sécher.
4. Un tampon à récurer en plastique et un détergent doux peuvent être utilisés pour éliminer les aliments durcis.

AVIS : Ne pas utiliser de laine d'acier

GARANTIE

BK Resources garantit au propriétaire initial que les produits fournis par BK Resources seront exempts de tout défaut matériel et de fabrication pour une période d'un an à compter de la date d'installation initiale, sans dépasser 18 mois à compter de la date d'expédition de l'usine. BK Resources remplacera, sans frais, toute pièce ou tout composant matériel défectueux, après démonstration adéquate qu'il n'y a pas eu violation de la garantie.

Cette garantie ne couvre pas les coûts associés à l'entretien, l'utilisation abusive, et la mauvaise installation, à la ventilation, les ajustements, l'altération, et l'étalonnage erronés, à la mauvaise tension, à la réinitialisation des disjoncteurs ou des commandes de sécurité, aux primes de temps supplémentaires, au kilométrage supérieur à 100 milles, à l'emploi contraire aux consignes d'installation et d'utilisation, et aux dommages causés par une inondation, un incendie ou un événement de force majeure. Cette garantie ne s'applique pas si la plaque signalétique a été retirée ou modifiée.

Il n'existe aucune garantie qui s'étend au-delà de ces garanties. Toutes les autres garanties explicites ou implicites, y compris celles de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, qui excèdent les garanties énoncées ci-dessus, sont rejetées par BK Resources et exclues du présent contrat. Aucun employé ou agent de BK Resources n'a le droit de faire une déclaration ou une garantie, qui excède les garanties énoncées ci-dessus.



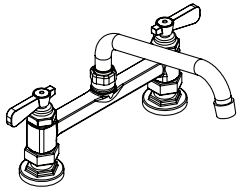
RESOURCES

888-310-4393 | www.bk-resources.com

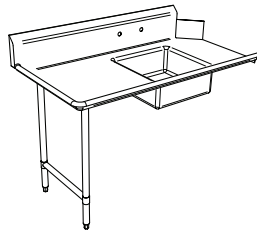
SOLID QUALITY. SOLID SERVICE.

STEAM TABLES

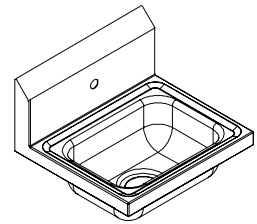
PLUMBING



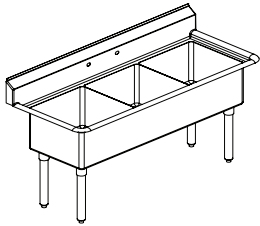
DISH TABLES



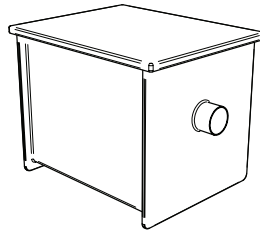
HAND SINKS



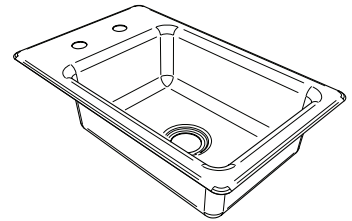
COMPARTMENT SINKS



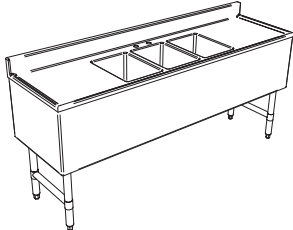
GREASE TRAPS



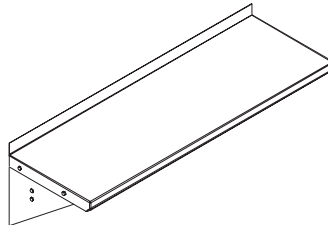
DROP IN SINKS



UNDERBAR EQUIPMENT



SHELVING



STAINLESS STEEL TABLES

