

MANUEL DE L'USAGER

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

Ce manuel vous donne de l'information pour :

TD/3 et TDA/1 Domestique **MARMITE À VAPEUR** **SOUS VIDE**

- Acier inoxydable
- Chauffé directement par la vapeur
- Montage sur table
- Basculante



CE MANUEL DOIT ÊTRE CONSERVÉ POUR RÉFÉRENCE. VEUILLEZ LIRE, COMPRENDRE ET SUIVRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS CONTENUS DANS CE MANUEL.

MESURE DE SÉCURITÉ

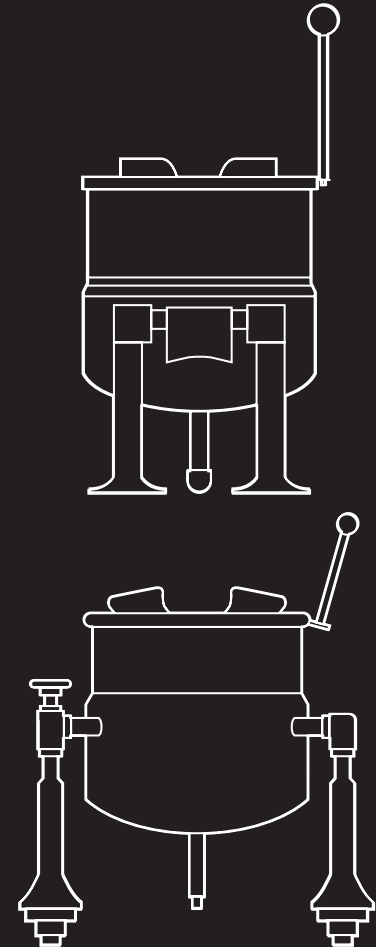
Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ni autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

AVISEZ IMMÉDIATEMENT LE TRANSPORTEUR DE TOUT DOMMAGE

Il est de la responsabilité du destinataire d'inspecter le conteneur au moment de sa réception afin de s'assurer qu'il n'est pas endommagé et qu'il ne comprend aucun dommage caché. 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 immédiatement, le cas échéant.

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

NUMÉRO DE PIÈCE 158656, RÉV. A (12/10)



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 ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS, AVERTISSEMENTS ET DIRECTIVES DE SÉCURITÉ CONTENUS DANS CE MANUEL.
- AVERTISSEMENT :** CET APPAREIL EST CONÇU POUR UNE UTILISATION AVEC UN CHAUFFAGE, UNE CUISSON ET UN MAINTIEN COMMERCIAL DE PRODUITS ALIMENTAIRES CONFORMÉMENT AUX INSTRUCTIONS CONTENUES DANS CE MANUEL. TOUT AUTRE UTILISATION POURRAIT CAUSER DES BLESSURES CORPORELLES SÉRIEUSES OU DES DOMMAGES À L'ÉQUIPEMENT ET ANNULERA LA GARANTIE.
- AVERTISSEMENT :** LES MARMITES DOIVENT ÊTRE INSTALLÉES PAR UNE PERSONNE POSSÉDANT DES QUALIFICATIONS EN PLOMBERIE DE VAPEUR. UNE INSTALLATION INADÉQUATE POURRAIT CAUSER DES BLESSURES CORPORELLES ET/OU DES DOMMAGES À L'ÉQUIPEMENT.
- AVERTISSEMENT :** ÉVITEZ TOUTE EXPOSITION À LA VAPEUR QUI S'ÉCHAPPE. CELLE-CI PEUT CAUSER DES BRÛLURES IMPORTANTES.
- AVERTISSEMENT :** SOYEZ EXTRÊMEMENT PRUDENT AFIN DE NE PAS RENVERSER OU ÉBOUILLANTER QUI QUE CE SOIT. NE VOUS TENEZ JAMAIS DIRECTEMENT EN AVANT DU CORPS DE LA MARMITE LORSQUE CELLE-CI EST BASCULÉE.
- 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 MARMITE. UN CONTACT DIRECT POURRAIT CAUSER DES BRÛLURES IMPORTANTES.
- MISE EN GARDE :** NE PAS TROP EMPLIR LA MARMITE LORS DE LA CUISSON, LE RÉCHAUD OU LE NETTOYAGE. MAINTENIR LE NIVEAU DES LIQUIDES À UNE DISTANCE MINIMALE DE 5 À 8 CM (2 À 3 PO) EN DESSOUS DU REBORD DU CORPS DE LA MARMITE, VOUS DONNANT AINSI UNE MARGE DE MANŒUVRE LORS DU BRASSAGE, DE L'ÉBULLITION ET DU TRANSFERT SÉCURITAIRE DES ALIMENTS.
- AVERTISSEMENT :** SOYEZ PRUDENT AFIN DE NE PAS ENTRER EN CONTACT AVEC LE CORPS DE LA MARMITE OU LE PRODUIT CHAUD LORSQUE VOUS AJOUTEZ DES ALIMENTS, MÉLANGEZ OU TRANSFÉREZ DES PRODUITS VERS UN AUTRE CONTENANT.
- AVERTISSEMENT :** LORS DU BASCULEMENT DE LA MARMITE 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 MARMITE SUR UNE SURFACE STABLE ET PLATE.
 - 4) TENEZ-VOUS DU CÔTÉ GAUCHE OU DROIT DE LA MARMITE (SELON LE POSITIONNEMENT DE LA MAIN BASCULANTE) LORSQUE VOUS VERSEZ. NE VOUS TENEZ JAMAIS DIRECTEMENT DANS LA TRAJECTOIRE DE VERSEMENT DU CONTENU CHAUD.
 - 5) VERSEZ DOUCEMENT TOUT EN CONSERVANT LE CONTRÔLE DE LA MARMITE; RETOURNER LE CORPS DE LA MARMITE EN POSITION VERTICALE UNE FOIS LE RÉCIPIENT REMPLI OU LE TRANSFERT COMPLÉTÉ.
 - 6) NE PAS TROP REMPLIR LE CONTENANT. ÉVITEZ TOUT CONTACT DIRECT DE LA PEAU AVEC LE RÉCIPIENT CHAUD ET SON CONTENU.

IMPORTANT - À LIRE EN PREMIER - IMPORTANT

- MISE EN GARDE :** LE PLANCHER TOUT AUTOUR DE LA MARMITE DOIT ÊTRE PROPRE ET SEC. SI UN DÉVERSEMENT DEVAIT SE PRODUIRE, NETTOYEZ-LE IMMÉDIATEMENT AFIN D'ÉVITER LES CHUTES ET LES GLISSEMENTS.
- AVERTISSEMENT :** À DÉFAUT DE VÉRIFIER PÉRIODIQUEMENT LE FONCTIONNEMENT DE LA SOUPAPE DE SÛRETÉ, DES BLESSURES CORPORELLES OU DES DOMMAGES À L'ÉQUIPEMENT POURRAIENT SURVENIR.
- AVERTISSEMENT :** LORS DES ESSAIS, ÉVITEZ D'ÊTRE EXPOSÉ À LA VAPEUR SE DÉGAGEANT DE LA SOUPAPE DE SÛRETÉ. UN CONTACT DIRECT POURRAIT CAUSER DES BRÛLURES IMPORTANTES.
- MISE EN GARDE :** LA MAJORITÉ DES AGENTS NETTOYANTS SONT NOCIFS LORSQU'ILS ENTENT EN CONTACT AVEC LA PEAU, LES YEUX, LES MUQUEUSES ET LES VÊTEMENTS. DES PRÉCAUTIONS DOIVENT ÊTRE PRISES. PORTEZ DES GANTS EN CAOUTCHOUC, DES LUNETTES DE SÉCURITÉ OU UN MASQUE FACIAL, AINSI QU'UN ÉQUIPEMENT DE PROTECTION INDIVIDUEL. VEUILLEZ LIRE ET SUIVRE ATTENTIVEMENT LES AVERTISSEMENTS ET INSTRUCTIONS SUR L'ÉTIQUETTE DE L'AGENT DE NETTOYAGE UTILISÉ.
- MISE EN GARDE :** L'UTILISATION DE PIÈCES DE REMPLACEMENT AUTRES QUE CELLES FOURNIES PAR GROEN OU PAR UN DISTRIBUTEUR AGRÉÉ ANNULE TOUTES LES GARANTIES ET PEUT CAUSER DES BLESSURES À L'OPÉRATEUR ET ENDOMMAGER L'ÉQUIPEMENT.
- AVERTISSEMENT :** LE SERVICE EFFECTUÉ PAR UNE PERSONNE AUTRE QUE LE PERSONNEL AUTORISÉ DE L'USINE ANNULERA LES GARANTIES.

Table des matières

Avertissements importants pour l'opérateur	pages 2-3
Références	page 4
Description de l'équipement	page 5
Inspection et déballage	page 6
Installation	page 7
Premier démarrage.....	page 8
Fonctionnement	pages 9-11
Nettoyage.....	pages 12-13
Entretien	page 14
Dépannage	page 15
Liste de pièces	pages 16-18
Journal d'entretien	page 19

Références

KLENZADE SALES CENTER
ECOLAB Inc.
370 Wabasha
St. Paul, Minnesota 55102
1-800-352-5326 ou 1-612-293-2233

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

ZEP MANUFACTURING CO.
1310-T Seaboard Industrial Blvd.
Atlanta, Georgie 30318

Description de l'équipement

TOUS LES MODÈLES

Les marmites TDC/3 et TDA/1 de Groen sont basculants, peuvent être installées sur une table et sont des marmites à vapeur sous vide. Le corps monobloc en acier inoxydable de chacune d'elle comprend un bec versant en forme de papillon. Les marmites possèdent un fini intérieur de 180 et un fini extérieur semi lustré.

Chaque appareil nécessite une source de vapeur autonome. L'alimentation de vapeur est contrôllé par une soupape d'entrée; celle-ci s'infiltré dans la chemise par un support et un joint rotatif. La condensation quitte la chemise par un autre joint rotatif et support. Les appareils conventionnels sont inspectés en atelier selon l'ASME, estampillés et enregistrés avec le National Board. Ces marmites fonctionnent de façon efficace à une pression supérieure à cinq lb/po2 (PSI). Une soupape de sûreté, une crépine, un purgeur de vapeur d'eau et un clapet anti-retour sont tous nécessaires pour l'installation et peuvent être commandés directement de Groen en tant qu'équipement facultatif.

Caractéristiques et équipement facultatif inclus :

- Pression supérieure maximale
- Couvercles se soulevant à la verticale
- Montage sur table T5C
- Entretoises de support
- Nécessaire de brosses pour marmite
- Assemblage de purgeur de vapeur automatique
- Agitateur propulsé par un moteur

MODÈLE TDC/3



La marmite TDC/3 possède une chemise évaluée 2/3 pour une pression d'utilisation pouvant atteindre 55 lb/po2 (PSI). Le corps de la marmite est fabriqué d'une bordure à triple renforcement. Deux supports tubulaires en acier supportent le pivot sur lequel la marmite bascule. Une patte se projète de la partie inférieure de l'appareil.

La conception du TDC/3 facilite le basculement de la personne à une seule personne grâce à la poignée de basculement, même lorsque celle-ci est pleine.

Modèle	Pintes (litres)	De l'avant vers l'arrière (pouces)	De la gauche vers la droite (pouces)	Rebord Hauteur
TDC/3-10	10 (9,4)	13-1/4 (337)	12-7/8 (327)	16-1/8 (410)
TDC/3-20	20 (18,9)	15-1/4 (387)	14-7/8 (378)	17-1/8 (435)

MODÈLE TDA/1



La marmite TDA/1 possède une bordure de renforcement triple et une chemise 2/3 enregistré pour des pressions d'utilisation pouvant atteindre 50 lb/po2 (PSI). Les deux bras plaqués de chrome supportent les tourillons sur lesquels la marmite bascule. Le bras servant aussi comme entrée de vapeur possède une vanne de commande de vapeur intégrée.

Modèle	CAPACITÉ	DIMENSIONS : Pouces (mm)		
	Pintes (litres)	De l'avant vers l'arrière	De la gauche vers la droite	Hauteur du rebord
TDA/1-40	40 (37,8)	19-3/4 (502)	26-3/4 (679)	22-3/8 (568)

Inspection et déballage

MISE EN GARDE
ÉVITEZ LES CLOUS ET LES ÉCLATS DE
BOIS LORSQUE VOUS RETIREZ LES
MARMITES DES CASIERS EN BOIS.
PORTEZ DES LUNETTES DE SÉCURITÉ.

La marmite arrivera entièrement assemblée et emballée dans un plastique protecteur, liée et boulonnée sur une plate-forme, enfermée dans une boîte de carton. Dès la réception, retirez la boîte et l'emballage de plastique et inspectez l'appareil pour tout dommage. Signalez tout dommage d'expédition ou expéditions erronées à l'agent de livraison.

MISE EN GARDE
L'APPAREIL PÈSE 40 À 125 LB (18 À 61 KG).
POUR UNE MANUTENTION SÉCURITAIRE,
L'INSTALLATEUR DEVRAIT DEMANDEZ
DE L'AIDE AU BESOIN OU UTILISEZ DU
MATÉRIEL DE MANUTENTION (ex. CHARIOT
ÉLEVATEUR À FOURCHE, UN DIABLE OU UNE
TRANSPALETTE ÉLECTRIQUE) POUR RETIRER
L'APPAREIL DU PATIN DE GLISSEMENT ET LE
PRÉPARER POUR L'INSTALLATION.

Notez le numéro de modèle, le numéro de série et la date d'installation et conservez cette information pour référence future. Un espace est prévu pour ces renseignements dans la partie supérieure du journal d'entretien à l'arrière de ce manuel.

Lorsque l'installation est sur le point de
débuter, coupez les sangles retenant
l'appareil au patin de glissement.
Soulevez l'appareil de la palette.

MISE EN GARDE
Les sangles d'expédition sont sous tension
et risquent de rebondir une fois coupées.

Installation

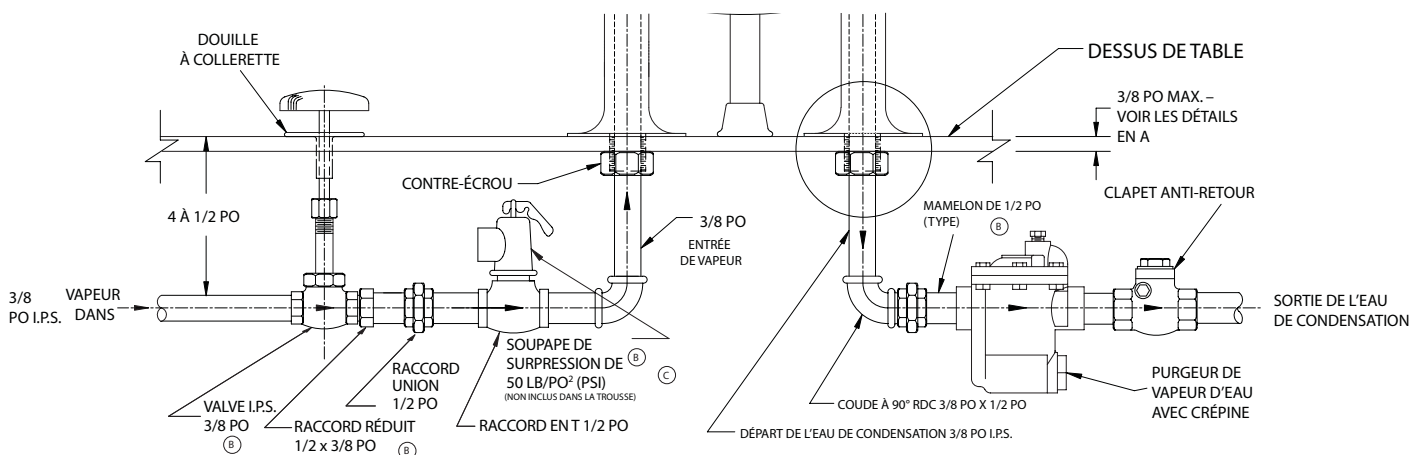
AVERTISSEMENT
L'APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ PAR
LE PERSONNEL AUTORISÉ POSSÉDANT
LES COMPÉTENCES POUR TRAVAILLER LA
PLOMBERIE. UNE INSTALLATION INADÉQUATE
POURRAIT OCCASIONNER DES BLESSURES
CORPORELLES ET/OU DES DOMMAGES À
L'ÉQUIPEMENT.

1. Une installation sous une conduite de ventilaton est recommandée. Consultez les codes municipaux.
2. Installez et ancrez la marmite sur une surface au niveau et rigide. La surface de montage recommandée est un dessus de calibre 16 (épaisseur 0,060 po) et d'un renforcement inférieur d'un canal structural C4. REMARQUE : À défaut d'installer la marmite selon les recommandations ci-dessus peut causer le fléchissement de la tuyauterie de vapeur et des fuites, réduisant la durée de vie de l'étanchéité et annulera la garantie.
3. Si la pression d'alimentation de vapeur est supérieure à la pression d'utilisation maximale estampée sur la plaque signalétique, vous devez installer un détendeur de pression dans la conduite d'approvisionnement de vapeur, près de la marmite.
4. Connectez la conduite d'approvisionnement de vapeur à la base de refoulement de vapeur. Inclure une vanne de commande de vapeur et une soupape de sûreté appropriée. Pour obtenir la capacité maximale de chaleur de la marmite, la conduite d'approvisionnement de vapeur doit être aussi grosse que la buse de refoulement de vapeur.
5. La soupape de sûreté est pré réglée à la surpression de la chemise excédant la limite permise. N'essayez pas d'ajuster le réglage de la soupape et ne bloquez pas l'orifice de sortie ou le levier.
6. Connectez la tuyauterie de retour du condenseur de marmite à la tuyauterie de retour de la chaudière ou à un drain de vidange. Un purgeur de vapeur d'eau, une crépine et un clapet antiretour adéquat doivent être installés. (Voir le schéma de plomberie ci-dessous).
7. Toute modification mécanique doit être approuvée par le département d'entretien Groen.

TUYAUTERIE STANDARD POUR TDC/3 et TDA/1

La soupape d'introduction peut se situer à n'importe quel endroit sur le devant de l'armoire, mais pas à travers du boîtier avant. Le gainage illustré est conçu pour simplifier l'installation de la soupape en permettant à celle-ci d'être décentrée de 1/4 po, si nécessaire. Cela devrait être suffisant pour permettre corriger le releveur de filets et l'alignement.

*Accessoires disponibles chez Groen en tant qu'équipement facultatif. La tuyauterie doit être fournie par l'installateur.



C-7059-2

Premier démarrage

IMPORTANT
ASSUREZ-VOUS QUE TOUS LES OPÉRATEURS
LISENT, COMPRENNENT ET SUIVENT LES
INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT, LES
MISES EN GARDE ET LES DIRECTIVES DE
SÉCURITÉ CONTENUES DANS CE MANUEL.

AVERTISSEMENT
TOUTE EXPOSITION À LA VAPEUR
QUI S'ÉCHAPPE PEUT CAUSER DES
BRÛLURES IMPORTANTES.



Maintenant que l'installation est terminée, vous devriez tester l'appareil afin de vous assurer qu'il fonctionne correctement.

1. Retirez tous matériels d'emballage et toute littérature, autant à l'intérieur qu'à l'extérieur de l'appareil.
2. Versez une petite quantité d'eau dans la marmite.
3. Ouvrez l'orifice d'arrivée de la soupape.
4. Lorsque l'eau commencera à bouillir, inspectez tous les raccords pour vous assurer qu'il n'y a aucune fuite.
5. Vérifiez la soupape de sûreté en soulevant son levier suffisamment haut pour laisser la vapeur s'échapper. Laissez-le ensuite retomber en place; cela réinitialisera la soupape, s'assurant ainsi qu'il n'y a aucune fuite.
6. Éteignez l'appareil en fermant l'orifice d'arrivée de la soupape.
7. Effectuez toutes les opérations normales du mécanisme de basculement pour confirmer son bon fonctionnement.

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

Fonctionnement

AVERTISSEMENT
ÉVITEZ TOUT EXPOSITION À LA VAPEUR QUI S'ÉCHAPPE; CELLE-CI PEUT CAUSER DES BRÛLURES IMPORTANTES.

MISE EN GARDE
LE PLANCHER TOUT AUTOUR DE LA MARMITE DOIT ÊTRE PROPRE ET SEC. SI UN DÉVERSEMENT DEVAIT SE PRODUIRE, NETTOYEZ-LE POUR ÉVITER LES CHUTES ET LES GLISSEMENTS.

AVERTISSEMENT
ÉVITEZ TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES ALIMENTS CHAUDS OU L'EAU CHAUDE PRÉSENTE DANS LA MARMITE. UN CONTACT DIRECT POURRAIT CAUSER DES BRÛLURES IMPORTANTES. SOYEZ PRUDENT AFIN DE NE PAS ENTRER EN CONTACT AVEC LE CORPS DE LA MARMITE OU LE PRODUIT CHAUD LORSQUE VOUS AJOUTEZ DES ALIMENTS, MÉLANGEZ OU TRANSFÉREZ DES PRODUITS VERS UN AUTRE CONTENANT.

MISE EN GARDE
NE PAS TROP REMPLIR LA MARMITE PENDANT LA CUISSON, LE RÉCHAUD OU LE NETTOYAGE. CONSERVEZ LES LIQUIDES À UNE DISTANCE D'AU MOINS 5 À 8 CM (2 À 3 po) EN DESSOUS DU REBORD DU CORPS DE LA MARMITE POUR DONNER AINSI ASSEZ D'ESPACE POUR MÉLANGER, BOUILLIR ET TRANSFÈRE LES ALIMENTS DE FAÇON SÉCURITAIRE.

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

1. PORTEZ DES GANTS DE CUISINE ET UN TABLIER.
2. UTILISER UN CONTENANT SUFFISAMMENT PROFOND POUR CONTENIR ET MINIMISER TOUT ÉCLABOUSSEMENT DU PRODUIT.
3. DÉPOSER LE CONTENANT SUR UNE SURFACE STABLE ET PLANCHE, AUSSI PRÈS DE LA MARMITE QUE POSSIBLE.
- 4) TENEZ-VOUS À LA GAUCHE OU LA DROITE DE LA MARMITE (SELON LE POSITIONNEMENT DE LA POIGNÉE DE BASCULEMENT) PENDANT LA COULÉE. NE VOUS TENEZ PAS DIRECTEMENT DANS LA TRAJECTOIRE DE VERSEMENT DU CONTENU CHAUD.
- 5) VERSEZ LENTEMENT EN CONSERVANT EN TOUT TEMPS LE CONTRÔLE DE LA POIGNÉE DU CORPS DE LA MARMITE ET RAMENEZ ENSUITE LE CORPS DE LA MARMITE EN POSITION VERTICALE, UNE FOIS LE CONTENANT PLEIN OU LE TRANSFERT COMPLÉTÉ.
- 6) NE PAS TROP REMPLIR LE CONTENANT. ÉVITEZ TOUT CONTACT DIRECT DE LA PEAU AVEC LE CONTENANT CHAUD ET SON CONTENU.

Pour réchauffer la marmite, ouvrez l'orifice d'arrivée de la vapeur. Ajustez la valve vous permettant de contrôler le degré de chaleur. Ouvrez davantage la soupape pour permettre à la vapeur de s'infiltrer plus rapidement dans la chemise, réchauffant ainsi plus rapidement le produit.

La marmite fonctionne efficacement à des pressions de cinq lb/po2 (PSI) jusqu'aux pressions maximale d'utilisation pour lesquelles la marmite a été conçue. La pression maximale est estampée sur la plaque signalétique de la marmite.

BASCULEMENT

Pour transférer un produit ou vider la marmite : la marmite est conçue et fabriquée pour être basculée de façon contrôlée. Agrippez fermement la balle de plastique isolée. Maintenez une bonne prise sur la poignée lorsque vous basculez la marmite tout en maintenant le corps de celle en position penchée; ensuite, ramenez DOUCEMENT la marmite à sa position verticale.



Fonctionnement

MISE EN GARDE
NE PAS FAIRE BASCULER LA MARMITE
ALORS QUE LE COUVERCLE EST EN PLACE.
LE COUVERCLE POURRAIT GLISSER,
CAUSANT DES BLESSURES À L'USAGER.

AVERTISSEMENT
ÉVITEZ TOUT CONTACT DIRECT AVEC
LES ALIMENTS SURFACES CHAUDES. UN
CONTACT DIRECT AVEC POURRAIT CAUSER
DES BRÛLURES IMPORTANTES.

ÉVITEZ TOUT CONTACT DIRECT AVEC
LES ALIMENTS CHAUDS OU L'EAU CHAUDE
PRÉSENTE DANS LA MARMITE. UN
CONTACT DIRECT POURRAIT CAUSER
DES BRÛLURES IMPORTANTES.

MISE EN GARDE
NE PAS TROP REMPLIR LA MARMITE PENDANT
LA CUISSON, LE RÉCHAUD OU LE NETTOYAGE.
CONSERVEZ LES LIQUIDES À UNE DISTANCE
D'AU MOINS 5 À 8 CM (2 À 3 PO) EN DESSOUS
DU REBORD DU CORPS DE LA MARMITE
POUR DONNER AINSI ASSEZ D'ESPACE POUR
MÉLANGER, BOUILLIR ET TRANSFÈRE LES
ALIMENTS DE FAÇON SÉCURITAIRE.



ÉVITEZ TOUT CONTACT AVEC LA VAPEUR ET
L'EAU CONDENSÉE LORS DU RETRAIT
DU COUVERCLE.



ACCESSOIRES

1. Couvercle

Tout comme avec la marmite de cuisson, un couvercle à soulèvement vertical optionnel peut accélérer le chauffage de l'eau et des produits alimentaires. Un couvercle aide à conserver la chaleur dans l'enceinte de cuisson et réduit la libération de chaleur et d'humidité dans la cuisine. L'utilisation d'un couvercle peut réduire le temps de cuisson de certains aliments et aider à conserver la température, la couleur et la texture des aliments contenus ou reposant à l'intérieur pour des périodes prolongées.

Assurez-vous, avant l'utilisation, que la poignée de plastique située sur le couvercle amovible est sécuritaire. Utilisez TOUJOURS la poignée de plastique pour déposer ou retirer le couvercle de la marmite. Portez des gants de cuisine ainsi qu'un tablier protecteur.

Lorsque vous déposez un couvercle amovible sur la marmite, positionnez-le sur le dessus du rebord de la marmite, bord tranchant faisant face au bec verseur.

Lors du retrait du couvercle :

- Agrippez fermement la poignée de plastique
- Soulevez la partie arrière (la partie se situant le plus loin de l'utilisateur) de 3 à 5 cm (1 à 2 po) afin de permettre à la vapeur et l'eau de s'échapper de l'enceinte de cuisson. Attendez 2 à 3 secondes.
- Faites basculer le couvercle à un angle de 45° à 60° afin de permettre à la condensation chaude ou au produit de s'écouler du couvercle et de retomber dans la marmite.
- Retirez le couvercle en vous assurant que toute condensation chaude restante ou le produit ne s'égoutte pas sur l'utilisateur, le plancher ou les surfaces chaudes.
- Déposez le couvercle sur une surface sécuritaire, plate, propre et hors d'atteinte ou redéposez-le sur le rebord de la marmite.

Fonctionnement

AVERTISSEMENT

ÉVITEZ TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES ALIMENTS SURFACES CHAUDES. UN CONTACT DIRECT AVEC POURRAIT CAUSER DES BRÛLURES IMPORTANTES.

ÉVITEZ TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES ALIMENTS CHAUDS OU L'EAU CHAUDE PRÉSENTE DANS LA MARMITE. UN CONTACT DIRECT POURRAIT CAUSER DES BRÛLURES IMPORTANTES.

MISE EN GARDE

NE PAS TROP REMPLIR LA MARMITE PENDANT LA CUISSON, LE RÉCHAUD OU LE NETTOYAGE. CONSERVEZ LES LIQUIDES À UNE DISTANCE D'AU MOINS 5 À 8 CM (2 À 3 PO) EN DESSOUS DU REBORD DU CORPS DE LA MARMITE POUR DONNER AINSI ASSEZ D'ESPACE POUR MÉLANGER, BOUILLIR ET TRANSFÈRE LES ALIMENTS DE FAÇON SÉCURITAIRE.



2.

Entretoise de panier

Un ensemble d'entretoises facultatif pour le panier de marmite (10 litres et plus) vous aidera lors de la cuisson de produits bouillis dans l'eau incluant les oeufs, les pommes de terre, les légumes, les crustacés, les pâtes, et le riz. Le revêtement en tulle de nylon doit être utilisé pour les produits plus petits que les mailles du panier, soit environ ¼ po (6 mm). Cela comprend le riz et les pâtes aux formes plus petites.

Allouez suffisamment d'espace pour le déplacement d'eau occasionné les paniers et les produits à cuire. Cela pourrait vous obliger à ne remplir la marmite qu'à moitié. Faites un test alors que la marmite est fermée et avec de l'eau froide dans la marmite et déplacez le panier et les aliments.

- a. Remplir le panier sur une surface de travail stable et au niveau.
- b. Utilisez vos deux mains pour soulever le panier rempli. Demandez l'aide d'une autre personne si le panier est trop lourd pour être soulevé par une seule personne.
- c. Descendez doucement le produit dans la marmite.
- d. Lors du retrait du panier contenant des aliments cuits, soulevez-le bien verticalement en vous assurant que la partie inférieure du panier ne touche pas au rebord et ne déverse pas de liquide sur la lèvre de la marmite. Portez des gants de cuisine ainsi qu'un tablier protecteur.
- e. Permettez à l'eau chaude de s'écouler complètement du produit avant d'éloigner le panier de la marmite. Ne déposez pas le panier sur le rebord de la marmite ou du bec verseur en forme de papillon. Si le panier est trop lourd pour être soulevé et déplacé par une seule personne, demandez l'aide d'une autre personne. Retirez immédiatement les aliments du panier et les déposer dans un autre récipient. Assurez-vous de ne pas entrer en contact avec les aliments ou le panier chaud ou...
- f. Déposez le panier rempli d'aliments sur une surface plate et stable, comme à l'intérieur d'un cuiseur à vapeur ou d'un moule à cuisson, afin que l'eau chaude restante s'égoutte.

Nettoyage

MISE EN GARDE

LA MAJORITÉ DES NETTOYEURS SONT NOCIFS S'ILS ENTRENT EN CONTACT AVEC LA PEAU, LES YEUX, LES MUQUEUSES ET LES VÊTEMENTS. DES PRÉCAUTIONS DOIVENT ÊTRE PRISES. PORTEZ 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 L'ÉTIQUETTE DU NETTOYEUR UTILISÉ.

AVERTISSEMENT

ÉVITEZ TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES SURFACES CHAUDES. UN CONTACT DIRECT DE LA PEAU POURRAIT CAUSER DES BRÛLURES IMPORTANTES.

MISE EN GARDE

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



UTILISEZ UNE BROSSSE, UNE ÉPONGE OU UN LINGE POUR NETTOYER VOS MARMITES



NE PAS GRATTER À L'AIDE D'OUTILS, DE LAINES D'ACIER OU DE TOUS AUTRES OUTILS ABRASIFS

1. **Outils recommandés**
 - a. Un bon nettoyeur
 - b. Brosses en bonne état pour marmite
 - c. Un bon assainisseur
 - d. Délogeur de films
2. **Procédure**
 - a. Après chaque utilisation, nettoyez les surfaces avec lesquelles des aliments sont venus en contact. Si l'équipement est continuellement utilisé, nettoyez et désinfectez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil au moins une fois à chaque 12 heures.
 - b. Raclez et jetez tous résidus alimentaires. Faites attention de ne pas égratigner la marmite marmite avec des outils métalliques.
 - c. Préparez une solution chaude de détergent / agent nettoyant, tel qu'i diqué par le fournisseur.
 - d. Nettoyez l'appareil à fond, à l'intérieur comme à l'extérieur.
 - e. Rincez la marmite à l'eau chaude et vidangez ensuite complètement.
 - f. Lors de votre programme de nettoyage quotidien, nettoyez les surfaces externes et internes de l'appareil.
 - g. Pour déloger les résidus de matériels cuits, utilisez une brosse, une éponge, un linge, un racloir en plastique ou en caoutchouc ou une laine d'acier en nylon avec la solution nettoyante. Afin de réduire les efforts nécessaires au récurage, laissez la solution détergente agir dans la marmite et laissez les résidus y tremper. N'utilisez pas de matériaux abrasifs ou d'outils métalliques pouvant égratigner la surface. Les égratignures rendent la surface plus difficile à nettoyer et constituent un endroit de prédilection pour la prolifération de bactéries.
 - h. N'utilisez pas de laine d'acier, car cela pourrait laisser des particules dans la surface et causer éventuellement de la corrosion et des cratères.
 - i. L'extérieur de l'appareil pourrait être poli à l'aide d'un nettoyant pour acier inoxydable comme Zepper de Zep Manufacturing Co.
 - j. Lorsque l'appareil a besoin d'être désinfecté, utilisez une solution équivalente à à l'une fournissant 200 parties par million de chlore. Demandez l'avis de votre fournisseur en produits concernant le meilleur désinfectant.

Nettoyage

- k. En suivant les directives du fournisseur, appliquez l'agent une fois que l'appareil a été nettoyé et vidangé. Vidangez et rincez le désinfectant à fond.
- l. Il est recommandé de désinfecter chaque pièce d'équipement tout juste avant l'utilisation.
- m. Si vous éprouvez des problèmes pour déloger les dépôts de minéraux ou un film laissé par l'eau dure ou des résidus alimentaires, nettoyez la marmite à fond et utilisez un agent de détartrage comme Delimer/Descaler de Groen (numéro de pièce 114800) ou Lime-Away® d'Ecolab, conformément aux directives du fabricant. Rincez et drainez l'appareil avant toute utilisation.
- n. Si les problèmes de nettoyage persistent, contactez votre représentant de produits pour obtenir de l'aide. Pour mieux vous servir, le fournisseur possède une équipe technique formée en laboratoire.

Entretien

AVIS : Contactez Groen un de ses représentant autorisé lorsque des réparations sont requises.

MISE EN GARDE
L'UTILISATION DE PIÈCES DE REMPLACEMENT
AUTRE QUE CELLES FOURNIES PAR GROEN OU
UN FOURNISSEUR AUTORISÉ ANNULERONT
TOUTES GARANTIES ET POURRAIENT
PROVOQUER DES BLESSURES
À L'UTILISATEUR OU ENDOMMAGER
L'ÉQUIPEMENT.

AVERTISSEMENT
LORS DES ESSAIS, ÉVITEZ D'ÊTRE EXPOSÉ À
LA VAPEUR SE DÉGAGEANT DE LA SOUPAPE
DE SÛRETÉ. UN CONTACT DIRECT POURRAIT
CAUSER DES BRÛLURES IMPORTANTES.



ENTRETIEN PÉRIODIQUE

Un journal d'entretien et de réparation est fourni au dos de ce manuel. Chaque fois qu'un entretien est effectué sur votre marmite Groen, inscrivez la date à laquelle le travail a été effectué, ce qui a été fait et qui l'a fait. Rangez ce journal avec la garantie.

Une inspection périodique minimisera le temps d'arrêt de l'équipement et augmentera l'efficacité du fonctionnement. Les points suivants devraient être vérifiés :

1. Une fois par jour, alors que la pression est présente dans la chemise, vérifiez le fonctionnement de la soupape de sûreté. Soulevez le levier de la soupape de sûreté jusqu'à ce que de la vapeur se dégage. Libérez ensuite le levier et laissez la valve se refermer subitement. Si le levier ne s'active pas, ou qu'il n'y a aucune preuve de débouché, ou que des fuites sont présentes sur la valve, cessez immédiatement d'utiliser la marmite et communiquez avec un représentant de service autorisé Groen.
 2. Au moins une fois tous les 90 jours, inspectez les raccords et les valves pour tous signes de dommages ou d'usure. Examinez régulièrement les tourillons et les sièges de valve pour toutes usures, et remplacez-les, si nécessaire.
- REMARQUE : Le service effectué par une personne autre que le personnel autorisé de l'usine annulera toutes garanties.
3. Lubrifiez les tourillons et les engrenages à l'aide d'une bonne graisse haute température. Graissez les tourillons au moins une fois tous les 60 jours et les engrenages lorsque l'inspection démontre qu'ils sont secs.

SÉQUENCE DE FONCTIONNEMENT

L'aperçu « action-réaction » suivant est donné afin d'aider l'utilisateur à mieux comprendre le fonctionnement de l'équipement.

Lorsque le robinet d'admission de vapeur est ouvert, la vapeur se dirige dans la chemise, à la pression déterminée par le système de chaudière ou par le détendeur utilisé par la marmite.

Dans la chemise, la vapeur transfère la chaleur à la marmite alors qu'elle se condense dans l'eau. Le purgeur de vapeur d'eau permet à l'eau ainsi condensée de quitter la chemise tout en retenant une certaine quantité de vapeur. Lorsque la vapeur est fermée, la condensation produit un effet d'aspiration dans la chemise, mais le clapet antiretour situé dans le collecteur de retour des condensats conserve l'eau qui se redirige vers la chemise.

Dépannage

AVERTISSEMENT
L'UTILISATION DE PIÈCES DE REMPLACEMENT AUTRE QUE CELLES FOURNIES PAR GROEN OU UN FOURNISSEUR/DISTRIBUTEUR AUTORISÉ ANNULERA TOUTES LES GARANTIES ET POURRAIT OCCASIONNER DES BLESSURES CORPORELLES À L'UTILISATEUR OU ENDOMMAGER L'ÉQUIPEMENT.

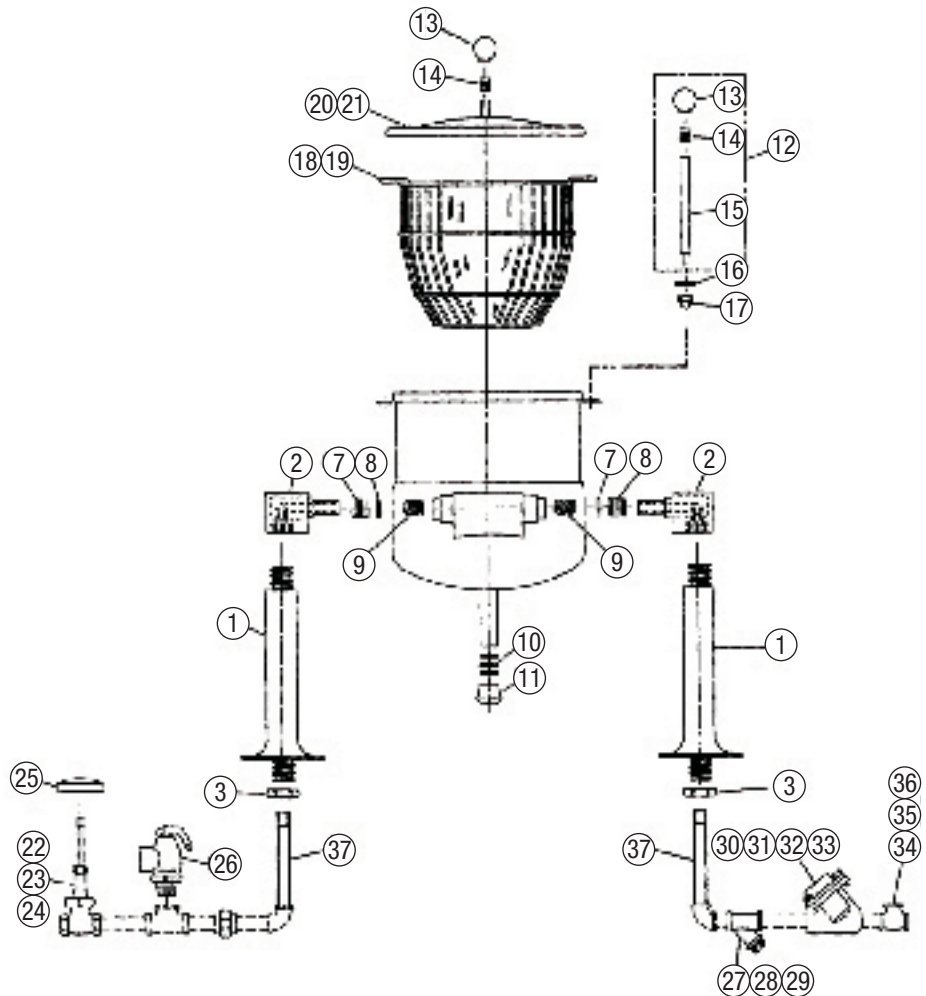
Votre marmite Groen fonctionnera de façon silencieuse et efficace lorsqu'entretenu correctement. Par contre, si vous rencontrez des problèmes, voici une liste des vérifications à effectuer. Si les actions proposées ne règlent pas le problème, communiquez avec votre représentant de service autorisé Groen. Pour obtenir le numéro de téléphone ou l'agence la plus près, communiquez avec le représentant Groen de votre région ou le département des pièces et du service Groen. Si un article sur cette liste est accompagné d'un X, le travail ne devrait être effectué que par un représentant de service autorisé.

AVERTISSEMENT
POUR ÉVITER TOUTES BLESSURES SUITE À DES ÉCLABOUSSURES OU DÉVERSEMMENTS DU CONTENU CHAUD, VIDEZ LA MARMITE PAR PRÉLÈVEMENT OUPUISAGE AVANT QUE TOUT ENTRETIEN NE SOIT FAIT SUR LE MÉCANISME DE BASCULEMENT.

PROBLÈME	QUI	QUOI VÉRIFIER
La marmite ne chauffe pas.	L'Utilisateur	a. Que le robinet d'admission de vapeur est ouvert. b. Que la conduite d'approvisionnement de vapeur est ouverte. c. Que la soupape de retour d'eau condensée est ouverte. d. Que la chaudière fonctionne correctement. La vapeur devrait posséder une pression supérieure à cinq lb/po2 (PSI).
	Représentant de service autorisé seulement	e. La conduite d'approvisionnement de vapeur pour toute obstruction. X f. Le collecteur de retour de condensats pour toute obstruction. X g. Fonctionnement du purgeur de vapeur automatique. X
Une petite quantité de vapeur s'échappe de la soupape de sûreté.	L'Utilisateur	a. Pour toute contamination pouvant empêcher la vanne de siéger correctement. Alors que de la pression est présente dans la chemise, tirez complètement et brièvement le levier de soupape afin de nettoyer la vanne; laissez-la ensuite se refermer d'un coup sec afin que le clapet siège sur la vanne.
	Représentant de service autorisé seulement	b. Soupape de surpression défectueuse. Vous DEVEZ remplacer toute vanne défectueuse par une vanne identique. X
Une grande quantité de vapeur s'échappe de la soupape de surpression.	Représentant de service autorisé seulement	a. Pression d'alimentation de vapeur. X b. Soupape de surpression défectueuse. Vous DEVEZ remplacer toute vanne défectueuse par une vanne identique. X
Le raccord de tuyau fuit.	L'Utilisateur	a. Est-ce que le raccord est bien serré?
	Représentant de service autorisé seulement	b. Si la fuite provient d'un tourillon et que la fuite ne cesse pas en serrant le fouloir, remplacez le fouloir.

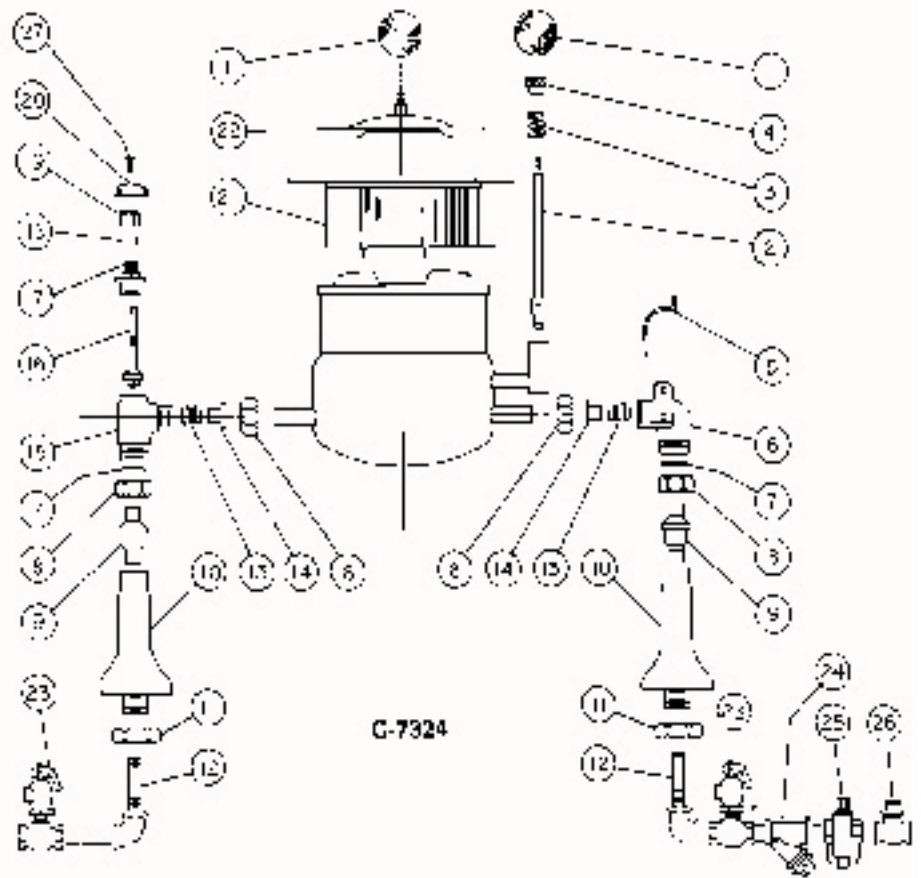
Liste de pièces pour le modèle TDC/3

Clé	Description	N° de pièce
1	Assemblage du socle	081572
2	Bouchon du socle	081574
3	Écrou hexagonal bas D.E. 1-3/4 po	081707
7	Garniture pour jeu de segments	002033
8	Garniture de rondelle	002019
9	Ressort	002025
10	Rondelle en néoprène 5/8 po	003242
11	Sabot D.I. 1 po	002032
12	Assemblage de poignée	012694
13	Bouton sphérique marron	012691
14	Anneau de tolérance	012692
15	Manche	018963
16	Rondelle frein, 3/8 po	005618
17	Écrou borgne 3/8-24	003188
18	Panier TDC/3-10	001110
19	Panier TDC/3-20	001120
20	Ensemble de couvercle TDC/3-10	001107
21	Ensemble de couvercle TDC/3-20	001108
22	Robinet à soupape en laiton 3/8 po	002051
23	Robinet à soupape RCP 3/8 po	010145
24	Robinet à soupape PCP 3/8 po	010146
25	Robinet	01148
26	Soupape de surpression (non incl.)	011001
27	Crépine, nr 1/2 po	004181
28	Crépine, RCP 1/2 po	010165
29	Crépine, PCP 1/2 po	010166
30	Trousse de réparation pour purgeur de vapeur d'eau	002886
31	Purgeur de vapeur d'eau, nr 1/2 po	010250
32	Purgeur de vapeur d'eau, RCP 1/2 po	010251
33	Purgeur de vapeur d'eau, PCP 1/2 po	010252
34	Clapet antiretour en laiton 1/2 po	004187
35	Clapet antiretour RCP 1/2 po	010124
36	Clapet antiretour PCP 1/2 po	010140
37	Mamelon, 3/8 po x 12-1/2 po	005485
--	Joint d'étanchéité de socle (vieux modèle)	001968
--	Pied en forme de balle	042505
--	Rallonge de tige PCP	012722
--	Corps de la marmite	MS2043
--	Contrôle, CC ajustable	013972
--	Contrôle, CC ajustable	005125



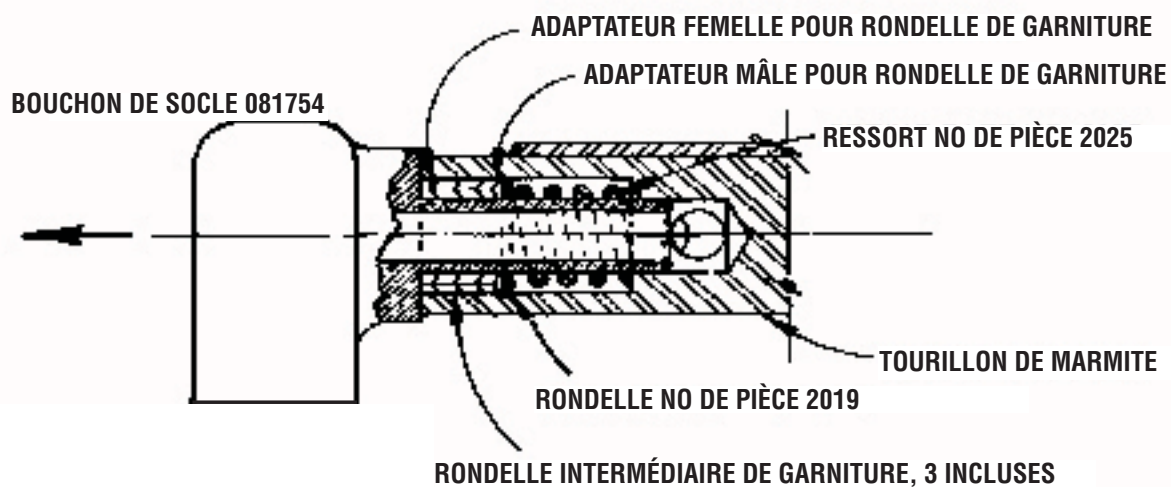
Liste de pièces pour le modèle TDC/3

Clé	Description	N° de pièce
1	Bouton	001385
2	Assemblage poignées et manchons	001022
3	Ressort	001067
4	Écrou guide de poignée	001025
5	Guide plongeur	001046
6	Assemblage de coude (incl. 5 articles) voir 6a	001083
6a	Assemblage de coude -1, 4, 6 pintes avant 1957	001043
7	Joint torique	007360
8	Écrou hexagonal (voir 8a)	001032
8a	Écrou hexagonal 1, 4, 6 pintes avant 1957	001034
9	Ferrule	001023
10	Socle (jusqu'à 20 pintes incl.)	001087
10a	Socle (40 pintes seulement) 001088	001088
11	Écrou de montage hexagonal	001031
12	Tuyau (pour socle 1087)	001056
12a	Tuyau (pour socle 1088)	001057
13	Garniture	001065
14	Fouloir (voir 14a)	001036
14a	Fouloir - tailles 1, 4, 6 avant 1957	001045
15	Assemblage de soupape (incl. 16,17,18,19, 20) voir 15a	001037
15a	Assemblage de soupape -1, 4, 6 pintes avant 1957	001042
16	Assemblage du tige	001098
16a	Assemblage de tige -1, 4, 6 pintes avant 1957	002076
17	Chapeau, voir 17a	001142
17a	Chapeau - 1, 4, 6 pintes avant 1957	001075
18	Bague d'étanchéité	001152
19	Écrou de presse-garniture	001144
20	Poignée (petite, diam. 2 po)	001148
21	Panier TDA 10	001110
21a	Panier TDA 20	001120
22	Couvercle TDA 10	001107
22a	Couvercle TDA 20	001108
23	Soupape de surpression (état de la pression)	--
24	Crépine, 1/2 po	004181
25	Purgeur de vapeur d'eau, 1/2 po	004182
26	Soupape à clapet battant, 1/2 po	004187
27	Vis pour poignée	002613
28	Assemblage de tige de soupape (comprend 16, 20, 27)	002615



Garnitures de tourillon pour le modèle TDC/3

REMARQUE : CES 5 ANNEAUX
COMPRIMENT UN ENSEMBLE
DE GARNITURE ET DOIVENT
ÊTRE ASSEMBLÉS COMME
ILLUSTRÉ. N° DE PIÈCE 2033





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