

MANUEL D'UTILISATION

Référence 137919 - Révision A

OM-AHS
AMÉRIQUE DU NORD

Modèle: AHS

Autocuiseur Industriel à Marmite Basse et Chemise de Vapeur

(avec allumage électronique de série)

Système autonome monobloc

Acier inoxydable

Chauffage au gaz

Montage au sol

Marmite fixe



Modèle AHS



CONSERVER CETTE NOTICE AFIN DE POUVOIR LA CONSULTER ULTÉRIEUREMENT. TOUT UTILISATEUR ET TECHNICIEN RÉPARATEUR DOIT LIRE, COMPRENDRE ET SUIVRE LES INSTRUCTIONS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ DE CE MANUEL.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

NE PAS STOCKER NI UTILISER D'ESSENCE ET D'AUTRES LIQUIDES ET VAPEURS INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CETTE MACHINE OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.

AFFICHER DANS UN ENDROIT VISIBLE DE TOUS LES INSTRUCTIONS À SUIVRE SI L'UTILISATEUR DÉTECTE UNE ODEUR DE GAZ. CES CONSIGNES SONT DISPONIBLES AUPRÈS DE VOTRE COMPAGNIE DU GAZ. COMME MESURE MINIMUM, VEILLER À COUPER L'ARRIVÉE DE GAZ ET APPELER LA COMPAGNIE DU GAZ AINSI QU'UN RÉPARATEUR AGRÉÉ. ÉVACUER TOUT LE PERSONNEL À PROXIMITÉ.

AVERTISSEMENT

TOUTE INSTALLATION, MODIFICATION, ET TOUT RÉGLAGE ET ENTRETIEN INCORRECTS RISQUENT D'ENTRAÎNER DES DÉGÂTS MATÉRIELS, DES BLESSURES GRAVES VOIR LA MORT. LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS CONCERNANT L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN AVANT D'INSTALLER OU DE PROCÉDER À LA MAINTENANCE DE LA MACHINE.



Information contained in this document is known to be current and accurate at the time of printing/creation. Unified Brands recommends referencing our product line websites, unifiedbrands.net, for the most updated product information and specifications.



IMPORTANT - À LIRE AVANT DE POURSUIVRE - IMPORTANT

- AVERTISSEMENT:** NE PAS COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE À LA MACHINE AVANT DE PROCÉDER À SA MAINTENANCE RISQUE D'ENTRAÎNER UNE ÉLECTROCUTION MORTELLE.
- AVERTISSEMENT:** COMME INDIQUÉ DANS LES INSTRUCTIONS DE CE MANUEL, CETTE MACHINE EST UN ÉQUIPEMENT DE CUISINE COMMERCIAL POUR USAGE INDUSTRIEL DESTINÉ À CUIRE, CHAUFFER, ET MAINTENIR EN TEMPÉRATURE DE L'EAU ET DES ALIMENTS. TOUT AUTRE EMPLOI RISQUE D'ENDOMMAGER LA MACHINE ET D'ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES ET ANNULERA LA GARANTIE.
- AVERTISSEMENT:** TOUTE INSTALLATION, MODIFICATION, ET TOUT RÉGLAGE ET ENTRETIEN INCORRECTS RISQUENT D'ENTRAÎNER DES DÉGÂTS MATÉRIELS, DES BLESSURES GRAVES VOIR LA MORT. LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS RELATIVES À L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN AVANT D'INSTALLER OU DE PROCÉDER À LA MAINTENANCE DE LA MACHINE.
- AVERTISSEMENT:** LA MACHINE DOIT ÊTRE INSTALLÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ EN MATIÈRE DE PLOMBERIE ET D'INSTALLATION ÉLECTRIQUE. LA MACHINE DOIT ÊTRE INSTALLÉE CONFORMÉMENT AUX CODES EN VIGUEUR.
- ATTENTION:** AFIN D'ÉVITER D'ENDOMMAGER LES PIÈCES DU BRÛLEUR SITUÉES EN-DESSOUS DE LA MACHINE, VEILLER À SOULEVER LA MACHINE PAR L'ANNEAU SITUÉ SOUS LA PARTIE EXTERNE DE LA MARMITE.
- AVERTISSEMENT:** NE PAS RACCORDER LA MACHINE À UN ÉVÉNEMENT DE TYPE "B". LE NON-RESPECT DE CETTE CONSIGNE RISQUE DE PROVOQUER UN INCENDIE OU DES DÉGÂTS MATÉRIELS.
- AVERTISSEMENT:** NE PAS RACCORDER DE TUYAU À LA SOUPAPE DE SÉCURITÉ. LA SOUPAPE DE SÉCURITÉ DOIT POUVOIR À TOUT MOMENT LIBÉRER TOUT EXCÈS DE VAPEUR. POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE BRÛLURE, LA SORTIE DE LA SOUPAPE D'ÉVACUATION DOIT ÊTRE ORIENTÉE VERS LA BAS. TOUTE INSTALLATION INCORRECTE ANNULERA LA GARANTIE.
- DANGER:** METTRE LA MACHINE À LA TERRE AU NIVEAU À LA BORNE FOURNIE. NE PAS METTRE LA MACHINE À LA MASSE RISQUE D'ENTRAÎNER UNE ÉLECTROCUTION MORTELLE.
- ATTENTION:** VEILLER À CE QUE TOUS LES UTILISATEURS LISENT, COMPRENNENT ET SUIVENT LES INSTRUCTIONS ET CONSIGNES D'EXPLOITATION CONTENUES DANS CE MANUEL.
- ATTENTION:** NE PAS TROP REMPLIR L'AUTOCUISEUR LORS DE LA CUISSON OU DU NETTOYAGE. VEILLER À CE QUE LE LIQUIDE DEMEURE AU MOINS 2 À 3 PO. (5 À 8 CM) EN DESSOUS DU BORD DE L'AUTOCUISEUR AFIN DE LAISSER SUFFISAMMENT D'ESPACE POUR MÉLANGER, BOUILLIR OU TRANSVASER LE CONTENU DE L'AUTOCUISEUR EN TOUTE SÉCURITÉ.
- ATTENTION:** VEILLER À CE QUE LE SOL DE LA ZONE DE TRAVAIL FACE À L'AUTOCUISEUR DEMEURE PROPRE ET SEC. EN CAS DE DÉVERSEMENT ACCIDENTEL, NETTOYER IMMÉDIATEMENT AFIN D'ÉVITER QUE PERSONNE NE GLISSE ET NE TOMBE.
- AVERTISSEMENT:** CONSERVER TOUTE EAU ET SOLUTION À L'ÉCART DES COMMANDES ET DES BRÛLEURS. NE JAMAIS NETTOYER AU JET D'EAU LES SURFACES DE L'AUTOCUISEUR.
- ATTENTION:** LA PLUPART DES NETTOYANTS SONT DANGEREUX POUR LA PEAU, LES YEUX, LES MUQUEUSES ET LES VÊTEMENTS. À TITRE DE PROTECTION, VEILLER À TOUJOURS PORTER DES GANTS EN CAOUTCHOUC, DES LUNETTES OU UN MASQUE ET DES VÊTEMENTS DE PROTECTION. LIRE ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET SUIVRE LES INSTRUCTIONS INDIQUÉES SUR LES ÉTIQUETTES DES PRODUITS NETTOYANTS
- ATTENTIO:** NE PAS MÉLANGER LES PIÈCES DES DIFFÉRENTS ROBINETS DE SOUTIRAGE LORS DE LEUR NETTOYAGE. CES PIÈCES NE SONT PAS INTERCHANGEABLES.

IMPORTANT - À LIRE AVANT DE POURSUIVRE - IMPORTANT

- AVIS:** NE JAMAIS LAISSER UN PRODUIT DÉSINFECTANT EN CONTACT AVEC UNE SURFACE EN ACIER INOXYDABLE AU-DELÀ DE 10 MINUTES AFIN D'ÉVITER TOUT RISQUE DE CORROSION.
- AVERTISSEMENT:** NE PAS S'ASSURER RÉGULIÈREMENT DU BON FONCTIONNEMENT DE LA SOUPAPE DE SÉCURITÉ RISQUE D'ENDOMMAGER LA MACHINE ET D'ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES.
- AVERTISSEMENT:** LORS D'ESSAIS, ÉVITER TOUTE EXPOSITION À LA VAPEUR SORTANT DE LA SOUPAPE DE SÉCURITÉ. TOUT CONTACT DIRECT RISQUE DE PROVOQUER DES BRÛLURES GRAVES.
- AVERTISSEMENT:** AFIN D'ÉVITER TOUT RISQUE DE BLESSURE, LIRE ET SUIVRE TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ INDIQUÉES SUR L'ÉTIQUETTE DU PRODUIT UTILISÉ POUR LE TRAITEMENT DE L'EAU.
- AVERTISSEMENT:** AVANT DE REMPLACER TOUTE PIÈCE, DÉBRANCHER DE CORDON D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE ET FERMER LE ROBINET D'ARRIVÉE DE GAZ PRINCIPAL. PATIENTER CINQ MINUTES POUR QUE LE GAZ SE DISSIPE.
- ATTENTION:** TOUTE UTILISATION DE PIÈCES DE RECHANGE AUTRES QUE CELLES FOURNIES PAR GROEN OU UN DE SES DISTRIBUTEURS AGRÉÉS EST DANGEREUSE POUR L'UTILISATEUR ET PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES ET ENDOMMAGER LA MACHINE. L'EMPLOI DE CES PIÈCES ANNULERA TOUTES GARANTIES.
- AVERTISSEMENT:** VEILLER À CE QUE LE PÉRIMÈTRE AUTOUR DE L'AUTOUISEUR SOIT DÉGAGÉ ET DÉPOURVU DE MATIÈRES COMBUSTIBLES. LE NON-RESPECT DE CETTE CONSIGNE RISQUE DE PROVOQUER UN INCENDIE OU DES DÉGÂTS MATÉRIELS.
- ATTENTION:** CHAUFFER UN AUTOUISEUR VIDE RISQUE DE LIBÉRER DE LA VAPEUR AU NIVEAU DE LA SOUPAPE DE SÉCURITÉ.
- IMPORTANT:** TOUTE OPÉRATION DE MAINTENANCE EFFECTUÉE PAR DU PERSONNEL AUTRE QUE LE PERSONNEL AGRÉÉ DE L'USINE ANNULERA TOUTES GARANTIES.

Table des matières

MISES EN GARDE IMPORTANTES POUR UTILISATEUR ET INSTALLATEUR.....2

RÉFÉRENCES.....4

DESCRIPTION DE LA MACHINE5

INSPECTION ET DÉBALLAGE6

INSTALLATION ET PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ7

FONCTIONNEMENT9

ORDRE DES OPÉRATIONS11

NETTOYAGE12

ENTRETIEN ET MAINTENANCE13

GUIDE DE DÉPANNAGE15

LISTES DE PIÈCES.....18

DIAGRAMMES ET SCHÉMAS ÉLECTRIQUES23

FICHE DE MAINTENANCE24

GARANTIE25

Références

CSA INTERNATIONAL
8501 East Pleasant Valley Road
Cleveland, Ohio 44131

NATIONAL SANITATION FOUNDATION
3475 Plymouth Road
Ann Harbor, Michigan 48106

KLENZADE SALES CENTER ECOLAB, Inc.
370 Wabasha
St Paul, Minnesota 55102

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

AMERICAN NATIONAL STANDARDS INST., INC.
1430 Broadway
New York, New York 10018

Z223.1-1984 National Fuel Gas Code
(Code national américain sur le gaz en tant que
combustible)

Z21.30 Installation Gas Appliances & Piping
(Installation d'appareils à gaz et tuyauterie de gaz)

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

NFPA/54 - Installation of Gas Appliances & Gas Piping
(Installation d'appareils à gaz et tuyauterie de gaz)
NFPA/70 - The National Electrical Code
(Code électrique national des États-Unis)

Description de la machine

Les modèles AHS de Groen sont des autocuiseurs industriels fixes en acier inoxydable et à chemises de vapeur, installés au sol et équipés d'une source interne de vapeur chauffée au gaz. La chemise de vapeur recouvre les deux tiers inférieurs de la machine. La chaleur du brûleur de gaz fait bouillir l'eau de la chemise afin de produire de la vapeur sous pression. Pour allumer les brûleurs, le modèle AHS possède un allumage électronique.

Les autocuiseurs sont fixes (non-inclinables). Le contenu liquide de la marmite peut être retiré par l'intermédiaire du robinet de soutirage.

Les surfaces visibles sont en acier inoxydable. L'habillage isolant protège la marmite et les commandes sont à l'intérieur d'un boîtier. La machine est soutenue grâce à trois jambes tubulaires. Les pieds sont réglables afin de mettre la machine à niveau.

Les autocuiseurs AHS possèdent un couvercle en dôme à charnière. Les couvercles des autocuiseurs de 40 gallons (151 litres) sont fournis avec un actionneur d'équilibrage à ressort afin de maintenir le couvercle complètement ouvert ou fermé.

L'autocuiseur possède les commandes suivantes: un interrupteur ON/OFF de marche-arrêt afin de contrôler la mise sous tension de la machine, et un thermostat afin de régler la température de cuisson. Les commandes automatiques sont les suivantes:

- Régulateur de gaz: Cette commande protège la machine contre toute pression excessive au niveau de la conduite d'arrivée de gaz.
- Soupape automatique de gaz: Ces commandes laissent le gaz passer aux brûleurs.
- Limiteur de pression: Cette commande coupe le brûleur lorsque la pression de la chemise atteint 27 PSI, et allume le brûleur lorsque ce dernier descend à 22 PSI.
- Soupape de sécurité: Cette commande laisse la vapeur s'échapper de la chemise lorsque la pression dépasse 30 PSI.
- Contacteur d'arrêt de bas niveau d'eau: Cette commande coupe le brûleur si le niveau d'eau de la chemise descend trop bas.

Les instruments suivants sont fournis afin de pouvoir connaître constamment l'état de la machine:

- Tube de niveau en verre: Cet instrument indique le niveau d'eau à l'intérieur de la chemise de vapeur
- Manomètre de pression et dépression: Cet instrument indique la pression de la vapeur et si il y a trop d'air à l'intérieur de la chemise.
- Voyant lumineux de chauffage: Ce voyant indique que l'autocuiseur chauffe.
- Voyant d'alimentation: Ce voyant s'allume lorsque l'autocuiseur est allumé.

- Voyant de bas niveau d'eau: Ce voyant s'allume afin d'indiquer qu'il est nécessaire de rajouter de l'eau dans la chemise.

La marmite de l'autocuiseur est soudé afin de ne former qu'une seule pièce. Elle comporte un bord renforcé par une barre rectangulaire. L'intérieur de la marmite présente un fini émeri et l'extérieur de la machine possède une magnifique finition polie.

L'appareil a été homologué par l'ASME pour une pression de service maximum de 30 PSI.

Le robinet de soutirage de série est un robinet à disque de 2 po. (5 cm) de diamètre en acier inoxydable à soupape. Un filtre amovible avec des trous de 6 mm permet de retenir les morceaux contenu dans le liquide de passer dans le robinet lors de la cuisson.

La chemise a été remplie en usine avec de l'eau contenant des inhibiteurs de corrosion. L'autocuiseur peut fonctionner jusqu'à une pression de 30 PSI produisant des températures de 150° à 250°F (65° à 121°C). Cette plage permet de chauffer, mijoter, bouillir ou braiser le contenu.

Les options disponibles sur les modèles AHS sont les suivantes:

- Robinet de soutirage de 3 po. (75mm)
- Disque de filtrage ou filtre à trous de 3 mm de diamètre
- Robinet de remplissage d'eau
- Dispositif de remplissage d'eau avec compteur automatique (Gallon Master)
- Paniers (système TRI-BC)
- Brosse de nettoyage pour autocuiseur
- Repères gravés en galons
- Pieds à bride
- Revêtement intérieur en acier inoxydable (pour contenus d'une forte acidité)*
- Mélangeurs (TA/3 ou INA/2)*

* Options montées en usine

CARACTÉRISTIQUES DE L'AUTOUISEUR

Autocuiseur	Allumage	Firing Rate, BTU/hour	
		Gaz Naturel	Propane
AHS-40	Spark	115,000	115,000

CARACTÉRISTIQUES DE L'AUTOUISEUR

Modèle	Contenance de la marmite en galons (litres)	Contenance de la chemise en galons (litres)	Diam. de la marmite en po. (mm)	Prof. de la marmite en po. (mm)	Largeur totale en po. (mm)	Distance avant-arrière en po. (mm)	Hauteur du bord en po. (mm)
AHS-40	40(150)	7(26.5)	26(660)	22(559)	38.25 (971.55)	45(1143)	38.6(981)

Inspection et Déballage

AVERTISSEMENT

LA MACHINE DOIT ÊTRE INSTALLÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ EN MATIÈRE DE PLOMBERIE ET D'INSTALLATION ÉLECTRIQUE. TOUTE INSTALLATION INCORRECTE RISQUE D'ENDOMMAGER LA MACHINE ET D'ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES. LA MACHINE DOIT ÊTRE INSTALLÉE CONFORMÉMENT AUX CODES EN VIGUEUR.

La machine est expédiée complètement assemblée à l'exception du robinet de soutirage, du conduit d'évacuation de fumée et le coude du conduit d'évacuation de fumée qui sont emballés séparément et expédié à l'intérieur de la machine. La machine est livrée dans un carton d'expédition. Elle est vissée ou fixée sur une palette avec des sangles. Immédiatement après la livraison, inspectez le carton afin de vous assurer qu'il n'a pas été endommagé. Inspectez rigoureusement la machine afin de vous assurer qu'elle ne présente aucun dommage caché. Informez immédiatement le transporteur si la machine a été endommagée pendant le transport ou si la machine livrée ne correspond pas à la commande.

Inscrivez le numéro du modèle, le numéro de série et la date d'installation de votre machine et conservez ces informations à titre de référence. Inscrivez ces informations en haut de la fiche de maintenance fourni à la fin de ce manuel. Conservez ce manuel afin que tout utilisateur puisse le consulter si nécessaire.

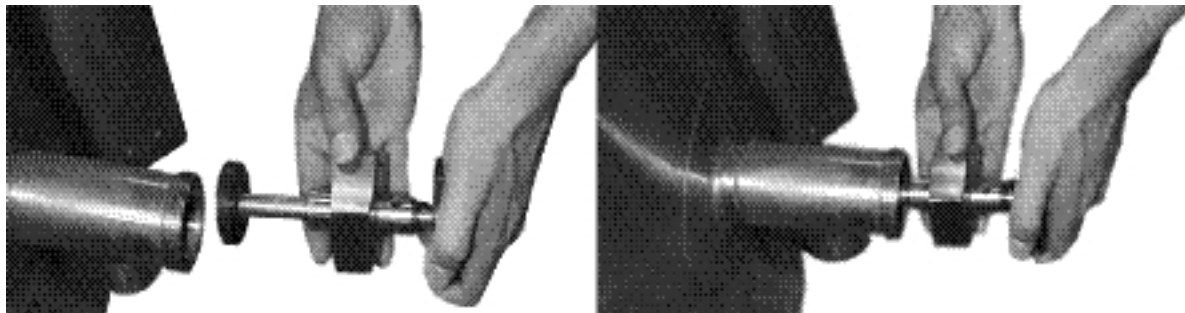
Pour retirer la machine du carton, coupez une des sangles retenant le carton à la palette. Retirez la machine de la palette en la soulevant tout droit. Veillez à ce que les agrafes demeurées dans les parois du carton ne vous blessent pas et n'endommagent pas la machine. Vérifiez qu'aucune pièce détachée ne soit demeurée dans les matériaux d'emballage avant de les jeter.

ATTENTION

LES SANGLES DE FIXATION SONT TENDUES ET RISQUENT DE CLAQUER LORSQU'ELLES SONT COUPÉES. VEILLES À CE QUE LES AGRAFES DEMEURÉES DANS LES PAROIS DU CARTON NE VOUS BLESSENT PAS ET N'ENDOMMAGENT PAS LA MACHINE.

LA MACHINE PÈSE ENTRE 468 ET 1120 LIVRES (212 À 508 KG) SELON LE MODÈLE. POUR UNE MANUTENTION EN TOUTE SÉCURITÉ, L'INSTALLATEUR DOIT UTILISER UN ÉQUIPEMENT ADÉQUAT. RETIRER LA MACHINE DE LA PALETTE ET PLACER CETTE DERNIÈRE À SON EMPLACEMENT DÉSIRÉ.

Après avoir déballé la machine, le robinet de soutirage peut être facilement raccordé comme illustré ci-dessous. Le grand écrou qui retient le robinet à la machine doit être serré à la main uniquement.



Assemblez les pièces du robinet de soutirage et le robinet après avoir déballé la machine.

AVERTISSEMENT

LA MACHINE DOIT ÊTRE INSTALLÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ EN MATIÈRE DE PLOMBERIE ET D'INSTALLATION ÉLECTRIQUE. TOUTE INSTALLATION INCORRECTE RISQUE D'ENDOMMAGER LA MACHINE ET D'ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES. CETTE MACHINE EST DESTINÉ À UN USAGE COMMERCIAL ET INDUSTRIEL. NE JAMAIS UTILISER DE RACCORDEMENTS ET CONDUITES DE GAZ DE VOTRE DOMICILE OU POUR ZONE RÉSIDENIELLE. CES CONDUITES NE SONT PAS CONFORMES AUX CODES EN VIGUEUR CONCERNANT L'ALIMENTATION EN GAZ.

Installation et première mise en marche**A. Installation**

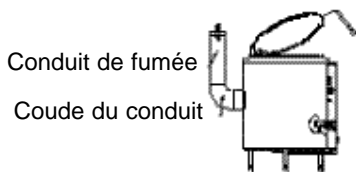
La machine doit être installée dans une salle largement ventilée pour un rendement maximal. Retirez tout objet risquant de gêner le flux d'air pour la combustion et la ventilation. Le périmètre autour de la machine ne doit pas présenter de matériaux combustibles.

1. La machine devra être raccordée aux conduites électriques et de gaz. Voir les paragraphes 8 à 14.
2. Pour éviter d'endommager la machine, laissez-la sur la palette jusqu'à se qu'il soit temps de procéder à l'installation. Coupez ensuite les sangles retenant la machine et enlevez la machine en la soulevant tout droit

AVIS

Pour éviter d'endommager les pièces du brûleur situées sous la machine, SOULEVEZ UNIQUEMENT LA MACHINE PAR L'ANNEAU situé sous la partie externe de la marmite.

3. Cette machine doit être utilisée uniquement sur sols non-combustibles.
4. Installez la machine en laissant une distance minimum entre tout objet combustible ou non-combustible de 2 po. (5 cm) sur les côtés et 4 po. (10 cm) à l'arrière. Laissez également suffisamment d'espace afin de procéder au nettoyage et à la maintenance de la machine.
5. Le conduit d'échappement de fumée et le coude du conduit expédiés avec la machine sont d'une taille et forme idéale afin de maximiser le rendement de la machine. Montez le conduit d'échappement et son coude comme illustré ci-dessous.

**AVERTISSEMENT**

NE PAS RACCORDER LA MACHINE À UN ÉVÉNEMENT DE TYPE "B". LE NON-RESPECT DE CETTE CONSIGNE RISQUE DE PROVOQUER UN INCENDIE OU DES DÉGÂTS MATÉRIELS.

ATTENTION

NE PAS UTILISER L'AUTOUISEUR SANS LE CONDUIT D'ÉCHAPPEMENT DE FUMÉE ET SON COUDE. LA RALLONGE DE 17 PO. (43 CM) DU CONDUIT DOIT ÊTRE MONTÉE ICI. LA MACHINE NE DOIT EN AUCUN CAS ÊTRE RACCORDÉE À UN ÉVÉNEMENT DE TYPE "B".

La machine doit uniquement être installée sous une hotte de ventilation. L'installation de la hotte doit être effectuée conformément aux codes locaux et à la dernière édition de l'ANSI/NFOA-96. De plus, il est possible que les codes locaux requièrent que la machine soit électriquement verrouillée afin de couper l'arrivée de gaz et éviter que la machine ne fonctionne lorsque le ventilateur ne fonctionne pas ou si le système extincteur d'incendie est enclenché. Le non-respect de ces consignes risque de provoquer des blessures et/ou des dégâts matériels.

6. Pour mettre à niveau la machine, réglez la longueur des jambes en tournant les pieds de la machine.
7. Assurez-vous que le niveau d'eau de la chemise est suffisant en vérifiant que le niveau se trouve bien entre les repères de la jauge en verre. Si le niveau d'eau est bas, reportez-vous aux instructions "Remplissage de la chemise" à la section "Entretien et maintenance" du manuel.

ATTENTION:

NE PAS RACCORDER DE TUYAU À LA SOUPAPE DE SÉCURITÉ. LA SOUPAPE DE SÉCURITÉ DOIT POUVOIR À TOUT MOMENT LIBÉRER TOUT EXCÈS DE VAPEUR. LE COUDE DE LA SOUPAPE D'ÉVACUATION DOIT ÊTRE ORIENTÉE VERS LA BAS. TOUTE INSTALLATION INCORRECTE ANNULERA LA GARANTIE!

8. Afin de protéger le personnel contre la vapeur s'échappant de la soupape de sécurité, la sortie du coude de la soupape doit toujours être orientée vers le bas. Dans le cas contraire, tournez le coude vers le bas.

DANGER

METTRE LA MACHINE À LA MASSE AU NIVEAU DE LA BORNE FOURNIE. LE NON-RESPECT DE CETTE CONSIGNE RISQUE DE PROVOQUER UNE ÉLECTROCUTION GRAVE VOIR MORTELLE.

9. Effectuez les raccordements électriques pour une alimentation monophasée de 115 VCA, 60 Hz, 15 ampères. La machine peut être équipée pour un courant alternatif de 208 VCA ou 240 VCA selon la commande. Utilisez des conduits et raccords étanches de 12 mm de diamètre. Respectez les codes locaux et (ou) le Code électrique national conformément aux recommandations de la dernière édition de l'ANSI/NFPA 70. **UNE MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE EST OBLIGATOIRE.** Reportez-vous au schéma de câblage situé à l'intérieur du panneau de service.

Au Canada, effectuez l'installation électrique conformément au Code électrique canadien, section 1 de l'homologation ACNOR C22.2, et (ou) aux codes de votre localité.

OM-AHS

10. Les conduites tuyaux de gaz internes ont été nettoyés et fermés à l'aide d'un robinet de fermeture avant que la machine soit expédiée de l'usine. Vérifiez que le tuyaux de gaz internes de la machine ne présentent pas de traces de poussière, peluches, copeaux métalliques, mastic, graisse, huile etc. avant de raccorder les tuyaux.
11. Raccordez le robinet de fermeture du gaz de la machine à la conduite de gaz en utilisant une ligne IPS de 19 mm ou équivalente homologuée.
12. L'installation doit répondre aux codes de votre localité ou aux normes ANSI Z 223.1-1988 de l'Association américaine de normalisation (American National Standards), voir dernière édition du Code national pour appareils à gaz combustible. Installez la machine dans une salle largement ventilée. La meilleure ventilation peut être obtenue grâce à une hotte munie d'un extracteur d'air sans contact direct entre la gaine de ventilation et la conduite d'évacuation. Ne PAS boucher ni obstruer la conduite d'évacuation de fumée ni la gaine de ventilation.

Au Canada, l'installation doit répondre aux codes d'installation CAN/CGA B149 pour appareils à gaz ainsi qu'aux codes et ordonnances de votre localité.
13. Il est obligatoire de laisser suffisamment d'espace autour de la machine pour un rendement optimal et afin de pouvoir facilement effectuer la maintenance. **NE PAS** bloquer ni gêner l'arrivée d'air à la chambre de combustion ni le flux d'air en empilant quoi que ce soit à proximité de la machine.
14. Après avoir raccordé la machine à l'alimentation en gaz, vérifiez tous les joints de la conduite de gaz afin de vous assurer qu'ils ne présentent aucune fuite. **NE PAS UTILISER DE FLAMME AFIN D'EFFECTUER L'INSPECTION.** Utilisez une solution savonneuse concentrée ou un détecteur électronique de fuites de gaz.
15. MISE EN GARDE POUR LE TEST DE PRESSION:
 - a) Pour toute pression supérieure à 1/2 PSIG (3.45 kPa): Lorsque vous vérifiez le fonctionnement de la tuyauterie d'alimentation en gaz à toute pression supérieure à 1/2 PSIG, veillez à ce que la machine et son robinet individuel de fermeture soient débranchés de la tuyauterie de gaz.
 - b) Pour toute pression inférieure ou égale à 1/2 PSIG (3.45 kPa): Lorsque vous vérifiez le fonctionnement de la tuyauterie d'alimentation en gaz à toute pression égale ou inférieure à 1/2 PSIG, la machine doit être isolée de la tuyauterie de gaz en fermant le robinet d'arrêt.
16. Vérifiez les points suivants afin de vous assurer que l'autocuiseur AHS a bien été installé correctement.
 - a. La machine a bien été installée sur un sol non combustible.
 - b. Il existe suffisamment d'espace entre la machine et tout autre objet afin facilement pouvoir la nettoyer et procéder à sa maintenance.
 - c. Il existe un espace minimum de 5 cm de chaque côté de la machine et 10 cm derrière cette dernière.
 - d. La machine se trouve sous une hotte de ventilation.
 - e. La machine est bien à niveau.
 - f. Niveau d'eau de la chemise est adéquat.
 - g. La soupape de sécurité est bien orientée vers le bas.
 - h. La machine est raccordée à une source de courant de 115 volts, 15 ampères grâce à un câble électrique étanche conforme aux codes électriques en vigueur.
 - i. Les tuyaux de gaz ont été nettoyés avant d'être raccordés.
 - j. La conduite de gaz est un tuyau de 19 mm de diamètre ou équivalent.
 - k. Les raccords et joints des tuyaux et conduites de gaz ne présentent aucune fuite.
 - l. Rien ne gêne le flux d'air à la machine ni sa ventilation.

B. Première mise en marche

Après avoir installé la machine, l'installateur doit effectuer un essai afin de s'assurer que la machine fonctionne correctement.

1. Retirez toute documentation et tout emballage à l'intérieur et à l'extérieur de la machine.
2. Montez la poignée du robinet de soutirage.
3. Versez une petite quantité d'eau dans la machine.
4. Assurez-vous que le niveau d'eau de la machine est normal et que la chemise retient la dépression. Faites le nécessaire afin de corriger la situation si ce n'est pas le cas. (Voir instructions de la section "Fonctionnement" pour la marche à suivre)
5. Vérifiez que l'alimentation en gaz et en électricité est disponible ou allumée.
6. Suivez les instructions "*Allumer l'autocuiseur*" à la section "Fonctionnement" de ce manuel et chauffez l'eau en réglant le thermostat au maximum. Le voyant devrait s'allumer et la machine devrait chauffer jusqu'à ce que l'eau se mette à bouillir.
7. Pour éteindre la machine, suivez les instructions "*Éteindre l'autocuiseur*" à la section "Instructions d'exploitation", ci-dessous.

Si la machine fonctionne conformément aux indications, elle peut à présent être utilisée. Si la machine ne fonctionne pas conformément aux indications, contactez un technicien réparateur agréé Groen.

Fonctionnement

AVERTISSEMENT

TOUT UTILISATEUR POTENTIEL DOIT AVOIR REÇU UNE FORMATION AFIN DE POUVOIR UTILISER LA MACHINE EN TOUTE SÉCURITÉ.

A. Controls

Les commandes de l'autocuiseur AHS sont les suivantes:

1. Le robinet de gaz permet de contrôler l'arrivée de gaz de la conduite de gaz à la machine.
2. Interrupteur (à bascule) On-Off (marche-arrêt). Cet interrupteur permet de mettre d'allumer ou d'éteindre la machine.
3. Le cadran du thermostat permet d'allumer ou d'éteindre le thermostat et de régler la température de fonctionnement de la machine:
4. Les voyants permettent de connaître à tout moment l'état de la machine:
 - a. Le voyant d'alimentation indique que la machine est alimentée en électricité
 - b. Le voyant de chauffage "HEAT" (cuisson) indique que la machine est alimentée en gaz et que la chemise produit de la vapeur.
 - c. Le voyant de bas niveau d'eau indique que le niveau d'eau de la chemise est insuffisant.
 - d. Le réglage de pression du gaz se trouve derrière la porte d'accès de la jupe de la machine.
- c. NE PAS tenter d'allumer le brûleur avec une flamme nue.
- d. Ouvrez le robinet de la conduite de gaz principale (la poignée doit se trouver dans l'axe de la conduite).
- e. Réglez l'interrupteur à bascule sur "ON" (marche). La commande d'allumage électronique tentera d'allumer la veilleuse pendant 90 secondes.
- f. Après avoir allumé, tournez le thermostat sur le réglage désiré.
- g. Si la veilleuse ne s'allume pas, éteignez-le et attendez 5 minutes. Après que les 5 minutes se soient écoulées, reprenez les instructions depuis le début.
- h. Si après plusieurs essais la machine ne s'allume toujours pas, contactez un réparateur agréé Groen.

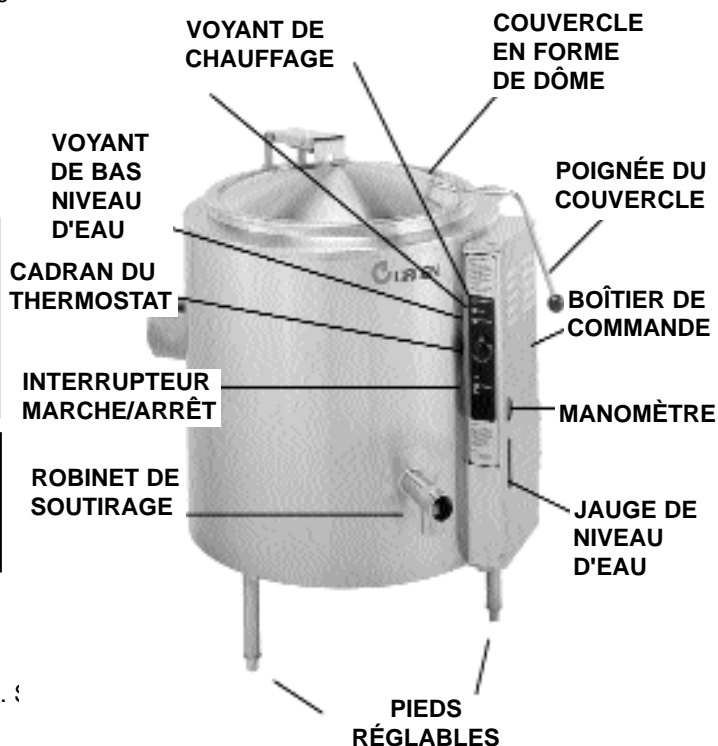
B. Instructions d'exploitation:

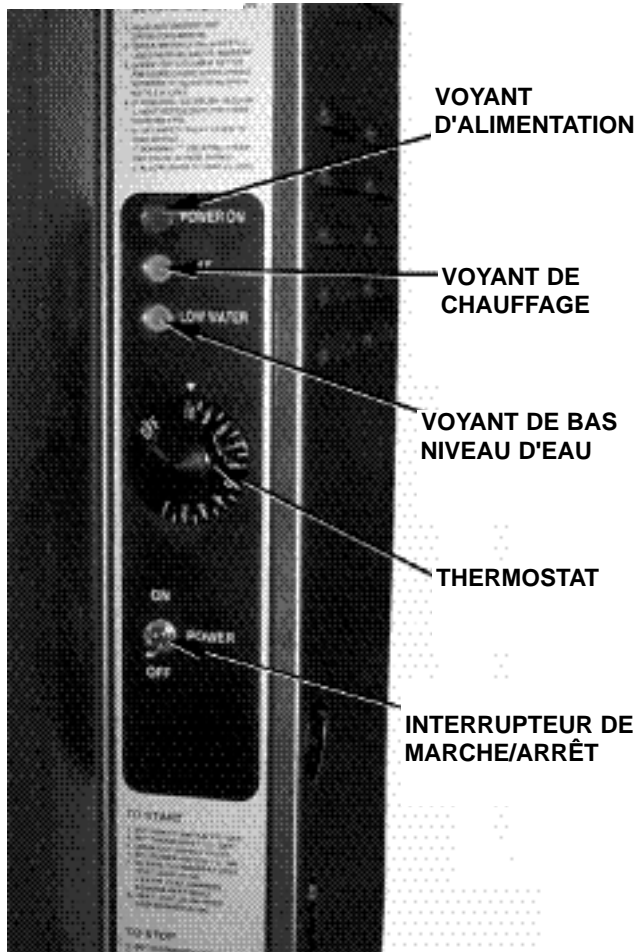
AVERTISSEMENT
VEILLER À CE QUE LE PÉRIMÈTRE AUTOUR DE L'AUTOUISEUR SOIT DÉGAGÉ ET DÉPOURVU DE MATIÈRES COMBUSTIBLES. NE PAS TENTER D'ALLUMER LE BRÛLEUR AVEC UNE FLAMME NUE.

ATTENTION
CHAUFFER UN AUTOUISEUR VIDE RISQUE DE LIBÉRER DE LA VAPEUR AU NIVEAU DE LA SOUPAPE DE SÉCURITÉ.

1. Pour allumer l'autocuiseur:

- a. VÉRIFIEZ TOUS LES JOURS LE NIVEAU D'EAU DE LA CHEMISE. Le niveau doit être entre les repères du tube de niveau en verre. Si le niveau est bas, voir "Remplissage de la chemise" dans la section "Entretien et maintenance" de ce manuel.
- b. Vérifiez le manomètre de pression/dépression (manovacuumètre) lorsque l'autocuiseur est froid. Si le manomètre n'indique pas au moins 20 à 30 po. (50 à 76 cm) de dépression (c'est à dire un relevé négatif de 20 à 30 au-dessous de 0), voir "Dépression de la chemise" à la section "Entretien et maintenance" de ce manuel.





4. **En cas de panne de courant:** Ne pas tenter d'utiliser la machine avant que le courant ne soit rétabli! Une fois le courant rétabli, reprenez les instructions "Pour allumer l'autocuiseur".



AVERTISSEMENT
 ÉVITER TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES ALIMENTS BRÛLANTS OU L'EAU CHAUDE CONTENUS DANS L'AUTOCUISEUR. TOUT CONTACT DIRECT AVEC LA PEAU RISQUE DE PROVOQUER DES BRÛLURES GRAVES. NE PAS TOUCHER LA MARMITE NI SON CONTENU LORSQUE VOUS AJOUTEZ DES INGRÉDIENTS, MÉLANGEZ, OU TRANSVASEZ SON CONTENU DANS UN AUTRE RÉCIPENT.

ATTENTION
 NE PAS TROP REMPLIR L'AUTOCUISEUR LORS DE LA CUISSON OU DU NETTOYAGE. VEILLER À CE QUE LE NIVEAU DU LIQUIDE DEMEURE AU MOINS 2 À 3 PO. (5 À 8 cm) EN-DESSOUS DU BORD DE LA MARMITE AFIN DE LAISSER SUFFISAMMENT D'ESPACE POUR MÉLANGER, BOUILLIR OU TRANSVASER LE CONTENU DE L'AUTOCUISEUR EN TOUTE SÉCURITÉ.

2. Pour éteindre l'autocuiseur:

- a. Tournez le cadran du thermostat afin de le placer sur "OFF" (ARRÊT).
- b. Placez l'interrupteur à bascule sur "OFF" (ARRÊT).
- c. Pour une mise à l'arrêt prolongée de la machine:
 1. Suivez la procédure indiquée ci-dessus.
 2. Fermez le robinet de gaz à fermeture manuelle en le tournant (la poignée doit être en angle droit par rapport à la conduite de gaz).
 3. Débranchez le câble d'alimentation électrique de la machine.

3. Pour rallumer l'autocuiseur:

- a. Fermez le robinet de gaz de la conduite de gaz principale.
- b. Réglez l'interrupteur de marche-arrêt sur "OFF" (arrêt).
- c. Réglez le thermostat sur "OFF" (arrêt).
- d. Attendez 5 minutes puis reprenez les instructions "Pour allumer l'autocuiseur".

C. Accessoires communs:

1. Panier en option
 Un jeu de paniers en option (paniers Tri-BC) se fixant sur l'autocuiseur peuvent faciliter la cuisson d'aliments devant être placés dans de l'eau bouillante, tels que les oeufs, les pommes de terre, les légumes, les crustacés, les pâtes et le riz. Le filtre à mailles en nylon doit être utilisé uniquement pour des produits plus petits que le diamètre des mailles (environ 1/4 de po. ou 6 mm), y compris le riz et les pâtes de petite taille.

Conseils pour l'utilisation:

- 1) Veuillez tenir compte que les 3 paniers et leur contenu risquent de bouger dans l'autocuiseur. Il est probable que vous devrez remplir l'autocuiseur à moitié seulement. Faites un essai afin de voir l'espace qu'occupent les paniers et leur contenu lorsque l'autocuiseur est éteint (OFF) et ne comporte que de l'eau froide.
- 2) Remplissez les paniers sur une surface de travail plane et stable.

ATTENTION

NE PAS TROP REMPLIR L'AUTOCUISEUR LORS DE LA CUISSON OU DU NETTOYAGE. VEILLER À CE QUE LE NIVEAU DU LIQUIDE DEMEURE AU MOINS 2 À 3 PO. (5 À 8 cm) EN-DESSOUS DU BORD DE L'AUTOCUISEUR AFIN DE LAISSER SUFFISAMMENT D'ESPACE POUR MÉLANGER, BOUILLIR OU TRANSVASER LE CONTENU DE L'AUTOCUISEUR EN TOUTE SÉCURITÉ.

- 3) Après avoir rempli les paniers, soulevez-les avec les deux mains. Faites-vous aider par quelqu'un si le panier est trop lourd.
 - 4) Baissez lentement le panier rempli dans l'autocuiseur.
 - 5) Lorsque vous retirez les paniers, soulevez-les tout droit en veillant à ce qu'ils ne touchent pas le bord de l'autocuiseur ni le bec verseur. Portez des gants de protection et un tablier protecteur.
- 6) Laissez l'eau chaude s'égoutter complètement du panier avant de retirer les paniers de l'autocuiseur.
 - 7) Si les paniers sont trop lourds à porter, faites-vous aider. Retirez le contenu du panier et placez-le dans un autre contenant en veillant à bien éviter tout contact direct avec le contenu brûlant, SINON...
 - 8) Placez les paniers remplis d'aliments sur une surface plane, stable et à l'intérieur d'un cuiseur ou d'un moule à cuisson afin de récupérer toute eau chaude s'égouttant des aliments.

Ordre des Opérations

Les grandes lignes suivantes vous permettront de mieux comprendre le fonctionnement de l'AHS.

1. Lorsque l'utilisateur appuie sur l'interrupteur d'alimentation, l'allumeur s'allume et la soupape automatique du brûleur de la veilleuse s'ouvre. L'étincelle allume la veilleuse qui chauffera le détecteur de chaleur. Cette sonde transmet ensuite un signal afin d'éteindre l'étincelle. La flamme joue le rôle de veilleuse jusqu'à ce que vous éteigniez la machine.
2. Si la machine ne détecte aucune flamme dans les 90 secondes qui suivent l'étincelle, une minuterie arrêtera tout. Pour tenter à nouveau d'allumer la machine, placez l'interrupteur d'alimentation sur "Off". Vérifiez les soupapes et robinets de gaz et patientez cinq minutes avant de tenter de rallumer la machine. Si vous ne pouvez rétablir la flamme de la veilleuse après quatre tentatives, fermez tous les robinets de gaz, éteignez la machine et contactez un réparateur agréé Groen.
3. Lorsque l'utilisateur consigne une température sur le cadran du thermostat, la soupape automatique de gaz s'ouvre afin de laisser passer le gaz vers le brûleur principal qui est ensuite allumé par la flamme. Lorsque l'autocuiseur atteint la température consignée, le contacteur du thermostat s'ouvre. Ceci interrompt le signal vers la commande du gaz et coupe l'arrivée de gaz vers le brûleur principal. La veilleuse demeure allumée.

4. Lorsque l'autocuiseur se refroidit et sa température descend en-dessous de la température consignée, le contacteur du thermostat se ferme et entreprends un autre cycle de chauffage. L'appareil s'allumera et s'éteindra ainsi afin que l'autocuiseur demeure à la température désirée. Le voyant de chauffage indiquera si la machine s'allume ou pas.

Sans compter la minuterie de 90 secondes, l'autocuiseur possède les dispositifs de sécurité suivants:

1. Le relais de coupure en cas de bas niveau d'eau coupe l'arrivée de gaz à tous les brûleurs jusqu'à ce que le niveau d'eau de la chemise soit rétabli.
2. Le limiteur de pression à maximum (manostat) est réglé afin de s'ouvrir à environ 26 PSI et il fermera les brûleurs jusqu'à ce que la pression de la chemise redescende.
3. La soupape de sécurité s'ouvre et laisse s'échapper tout excès de pression au-delà de 30 PSI.
4. Le régulateur de pression de gaz est intégré à la commande de gaz.

1. Produits de nettoyage recommandés:

- a. Produit nettoyant comme Klenzade HC-10 ou HC-32 de ECOLAB, Inc.
- b. Brosses de nettoyage en bon état.
- c. Produit désinfectant comme Klenzade XY-12.
- d. Détartrant comme Klenzade LC-30.
- e. Dégraissant à vaporiser de Groen (Réf: 114801)
- f. Détartrant Groen (Réf: 114801)

2. Précautions à prendre

Avant tout nettoyage, éteignez l'autocuisseur en réglant le cadran du thermostat sur "OFF" (arrêt) et réglez l'interrupteur d'alimentation sur "OFF" (arrêt).



AVERTISSEMENT
CONSERVER TOUTE EAU ET SOLUTION À L'ÉCART DES COMMANDES ET DES BRÛLEURS. NE JAMAIS ARROSER NI NETTOYER AU JET LE PANNEAU DE COMMANDE, LES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES, ETC.

3. Nettoyage

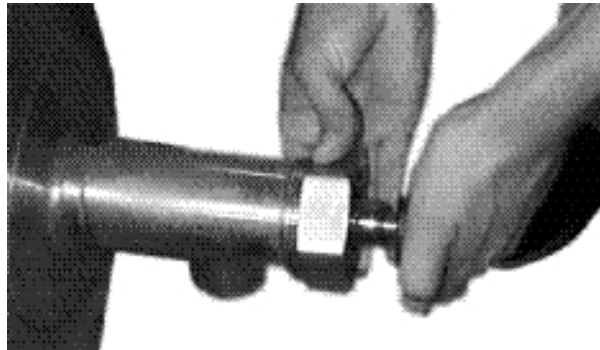
- a. Nettoyez les surfaces en contact avec les aliments dès que possible après utilisation. Si l'autocuisseur est utilisé de façon continue, nettoyez et désinfectez l'intérieur et l'extérieur au moins toutes les 24 heures.
- b. Grattez et nettoyez au jet afin de retirer toute trace de résidus. Veillez à ne pas rayer l'autocuisseur avec des outils de nettoyage métalliques.

ATTENTION
NE JAMAIS LAISSER UN PRODUIT DÉSINFECTANT À BASE DE CHLORE EN CONTACT AVEC UNE SURFACE EN ACIER INOXYDABLE AU-DELA DE 30 MINUTES AFIN D'ÉVITER TOUT RISQUE DE CORROSION.

- c. Préparez une solution nettoyante chaude à base de détergent et de dégraissant en suivant les instructions du fournisseur. Nettoyez complètement l'autocuisseur. Utilisez un chiffon humide et une solution nettoyante pour nettoyer les commandes, l'habillage, les conduites électriques, etc.
- d. Rincez complètement l'autocuisseur à l'eau chaude, puis laissez l'eau entièrement s'égoutter.

- e. Démontez le robinet de soutirage. Nettoyez le point de raccordement et chaque pièce du robinet à l'aide d'une brosse.
- f. Rincez complètement l'autocuisseur et les pièces du robinet de soutirage à l'eau chaude, puis laissez l'eau entièrement s'égoutter.

ATTENTION
NE PAS MÉLANGER LES PIÈCES DES ROBINETS DES SOUTIRAGE LORS DE LEUR NETTOYAGE. CES PIÈCES NE SONT PAS INTERCHANGEABLES.



Serrez l'écrou à la main pour fixer le robinet de soutirage.

- g. Montez le robinet de soutirage en serrant l'écrou à la main.



ATTENTION
LA PLUPART DES NETTOYANTS SONT DANGEREUX POUR LA PEAU, LES YEUX, LES MUQUEUSES ET LES VÊTEMENTS. À TITRE DE PROTECTION: VEILLER À TOUJOURS PORTER DES GANTS EN CAOUTCHOUC, DES LUNETTES OU UN MASQUE ET DES VÊTEMENTS DE PROTECTION. LIRE ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET SUIVRE LES INSTRUCTIONS INDICÉES SUR LES ÉTIQUETTES DES PRODUITS NETTOYANTS.

- h. Nettoyez tous les jours les surfaces intérieures et extérieures ayant été salies. N'oubliez pas de vérifier les côtés de la machine et le boîtier de commande.



Utilisez une éponge ou une brosse en plastique afin de nettoyer l'autocuiseur.

- i. Pour retirer tout résidu demeuré collé à l'autocuiseur, utilisez une brosse, une éponge, un chiffon, un grattoir en plastique ou en caoutchouc, un tampon à récurer en plastique avec une solution détergente. Pour faciliter le nettoyage, laissez la solution détergente reposer dans l'autocuiseur afin que les résidus puissent tremper ou chauffer légèrement la solution détergente. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou des outils métalliques risquant de rayer la surface. Les rayures rendent difficile le nettoyage et permettent aux bactéries de proliférer. **NE PAS** utiliser de paille de fer risquant de laisser des particules incrustées dans la surface et entraîner une éventuelle corrosion par piqûre.
- j. L'extérieur de la machine peut être poli avec un nettoyant approuvé pour acier inoxydable tel que "Zepper de Zep Manufacturing Company.
- k. Pour désinfecter la machine, utilisez une solution désinfectante à base de chlore dans les proportions suivantes: 200 milligrammes par litre ou 200 grammes par mètre cube. Consultez votre revendeur de produits nettoyants afin d'obtenir le meilleur produit.
- l. Suivez les instructions du revendeur et appliquez la solution après avoir nettoyé et

laissé s'égoutter l'autocuiseur. Ensuite, rincez complètement la solution.

ATTENTION

NE JAMAIS LAISSER UN PRODUIT DÉSINFECTANT À BASE DE CHLORE EN CONTACT AVEC UNE SURFACE EN ACIER INOXYDABLE AU-DELA DE 30 MINUTES AFIN D'ÉVITER TOUT RISQUE DE COLORATION ET DE CORROSION.

- m. Il est recommandé de désinfecter toutes les pièces de l'autocuiseur juste avant de les utiliser.
- n. vous avez du mal à retirer les résidus de minéraux, la pellicule formée par l'eau calcaire ou les résidus d'aliments, nettoyez complètement l'autocuiseur. Ensuite, utilisez un produit détartrant tel que De-Limer/De-Scaler de Groen (réf.114800) ou Lime-A-Way® de Ecolab Inc. en suivant les instructions du fabricant. Rincez l'autocuiseur et laissez-le complètement s'égoutter avant de l'utiliser.
- o. En cas de problème persistant concernant le nettoyage de votre machine, contactez votre revendeur de produit nettoyants. Votre fournisseur dispose d'une équipe technique et d'un laboratoire à votre disposition.



Les grattoirs ou la paille de fer risquent d'endommager la surface de l'autocuiseur.

Entretien et Maintenance

AVIS: Pour toutes réparations, veuillez contacter Groen ou tout autre réparateur agréé Groen.

Il existe une fiche d'entretien et de maintenance à la fin de ce manuel. Pour chaque entretien ou opération de maintenance effectué sur cet appareil Groen, veuillez noter la date et le nom de la personne ayant effectué le travail. Conservez ce manuel avec la machine afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

Une inspection régulière de la machine réduira le temps d'arrêt de la machine puis augmentera son efficacité. Vérifiez régulièrement les points suivants:

1. Dépression de la chemise / Retirer l'air de la chemise

Lorsque l'autocuiseur est froid, tout relevé positif au

niveau du manomètre de pression/dépression (manovacuumètre enregistreur) ou proche de zéro indique qu'il y a de l'air dans la chemise. L'air à l'intérieur de la chemise joue le rôle d'isolant et ralentira le chauffage de l'autocuiseur.

Pour retirer l'air:

- a. Allumez l'autocuiseur. (Assurez-vous qu'il y a de l'eau dans l'autocuiseur ou qu'il contient le produit désiré).
- b. Lorsque le manomètre de pression/dépression atteint une pression positive de 5 PSI, libérez l'air et la vapeur demeurés bloqués en

OM-AHS

soulevant l'anneau de la soupape de sécurité pendant environ cinq (5) secondes. Répétez cette opération trois ou quatre fois puis relâchez-la afin qu'elle revienne en position fermée en claquant.

- c. Si presque rien ne s'échappe (ou uniquement de l'air) et le manomètre redescend à 0 PSI, laissez la pression augmenter jusqu'à cinq PSI puis répétez l'opération.
- d. Après avoir purgé l'air de la chemise comme il est décrit à l'étape (b), ci-dessus, retirez l'eau chaude de l'autocuiseur et remplacez-la avec de l'eau froide. Ceci permettra que la vapeur se condense à l'intérieur de la chemise et le manomètre devrait indiquer un relevé négatif de 20 à 30 po. (50 à 76 cm) du mercure (pression négative au-dessous de 0). Si ce n'est pas le cas, ou si la dépression est moindre, contactez un réparateur agréé Groen afin de corriger le problème.



AVERTISSEMENT
NE PAS S'ASSURER RÉGULIÈREMENT DU BON FONCTIONNEMENT DE LA SOUPAPE DE SÉCURITÉ RISQUE D'ENDOMMAGER LA MACHINE ET D'ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES.
LORS D'ESSAIS, ÉVITER TOUT CONTACT AVEC LA VAPEUR S'ÉCHAPPANT DE LA SOUPAPE DE SÉCURITÉ. TOUT CONTACT AVEC LA PEAU RISQUE DE PROVOQUER DES BRÛLURES GRAVES.

2. Testez la soupape de sécurité au moins deux fois par mois.

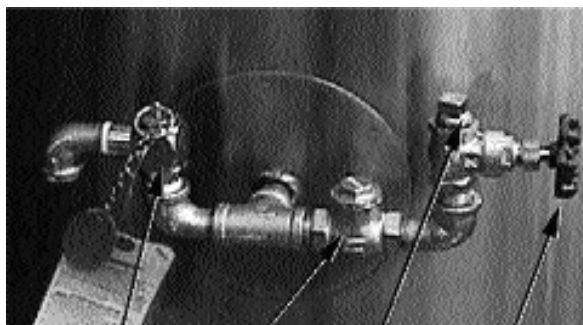
Testez la soupape lorsque l'autocuiseur fonctionne à cinq (5) psi (105 kPa) en tenant le levier d'essai puis en le relâchant afin qu'il revienne en position fermée en claquant. Si presque rien ne s'échappe (ou uniquement de l'air) et le manomètre redescend à 0 PSI, laissez la pression augmenter jusqu'à cinq PSI puis répétez l'opération. (Conseil: À l'aide d'un tournevis ou de tout autre outil, tirez sur l'anneau afin d'éviter tout contact avec la vapeur).

Si la soupape de sécurité ne fonctionne pas ou si rien ne semble être libéré par la cette dernière, ou si la soupape fuit, arrêtez immédiatement la machine et contactez un réparateur agréé Groen.

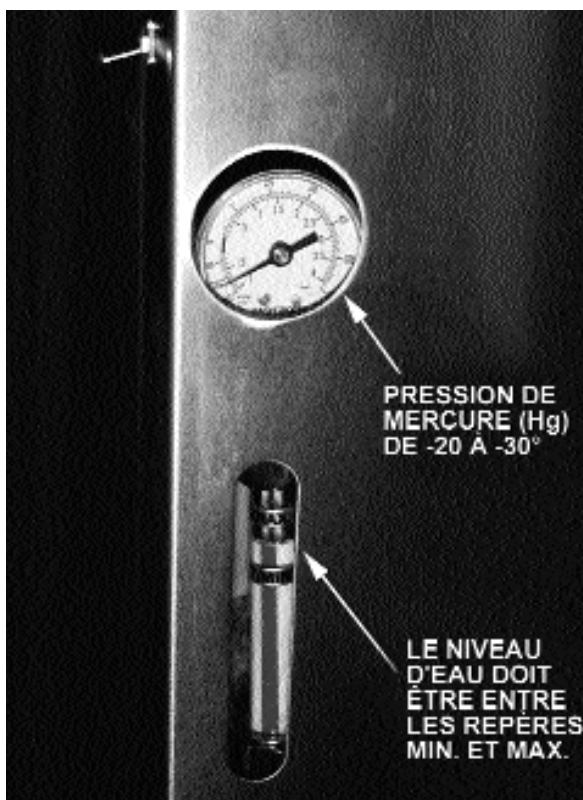
3. Remplissage de la chemise

Vérifiez tous les jours que le niveau de la chemise se trouve approximativement au centre de la jauge de niveau d'eau. La chemise a été remplie en usine avec la quantité d'eau traitée adéquate. La chemise est étanche mais il est possible que de l'eau se soit échappée sous forme de vapeur lors de l'ouverture de la soupape de sécurité ou lors d'une purge. Si

vous remplacez l'eau qui s'est échappée sous forme de vapeur, utilisez de l'eau distillée. Si vous remplacez de l'eau traitée ayant été purgée de la chemise, préparez plus d'eau traitée comme indiqué au paragraphe, "Traitement de l'eau" ci-dessous.



SOUPAPE DE SÉCURITÉ CLAPET ANTI-RETOUR BOUCHON DE CANALISATION ROBINET-VANNE



Laissez l'autocuiseur refroidir complètement. Il vous sera plus facile de traiter l'eau si l'autocuiseur indique un relevé négatif (pression négative en-dessous de 0).

- a. Vérifiez que le robinet-vanne est fermé et retirez le bouchon carré de la canalisation à l'aide d'une clé à fourche ou à molette.
- b. Placez l'entonnoir dans l'ouverture et remplissez-le avec l'eau traitée.
- c. Ouvrez lentement le robinet-vanne afin de laisser l'eau soit aspirée par la chemise. Fermez rapidement le robinet afin d'éviter que de l'eau ne s'introduise dans la chemise.

- d. Vérifiez que le niveau d'eau de la chemise se trouve entre les repères minimum et maximum du verre.
- e. Fermez le robinet et remplacez le bouchon carré de canalisation.
- f. Rétablissez la dépression à l'intérieur de la chemise comme indiqué au paragraphe 2 ci-dessus, si le manomètre n'indique pas une pression de mercure (Hg) négative de -20 ou -30.

4. Traitement de l'eau

AVERTISSEMENT
AFIN D'ÉVITER TOUT RISQUE DE BLESSURE, LIRE ET SUIVRE TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ INDICQUÉES SUR L'ÉTIQUETTE DU PRODUIT UTILISÉ POUR LE TRAITEMENT DE L'EAU.

- a. Procurez-vous le produit de traitement d'eau adéquat et un kit d'analyse de pH auprès de votre distributeur Groen.
- b. Remplissez un récipient avec la quantité d'eau nécessaire. (Voir tableau). Il est recommandé d'utiliser de l'eau distillée.
- c. Pendez une bande de papier indicateur de pH sur le bord du récipient avec environ 1 po. (25 mm) immergée dans l'eau.
- d. Calculez la dose du produit destiné au traitement de l'eau que vous allez utiliser. (Utilisez un verre à mesurer afin de verser le produit).
- e. Remuez l'eau de façon constante tout en ajoutant le produit de traitement jusqu'à obtenir une couleur indiquant un pH entre 10,5 et 11,5 (indiquée sur le tableau du kit d'analyse de pH). Évaluez le pH en comparant fréquemment la bande avec le tableau de couleurs fourni avec le kit d'analyse. Attention: Ne pas ajouter trop d'eau de produit de traitement cela risque de provoquer une corrosion généralisée.

Model	Contenance (autocuiseur)	Contenance (chemise)
AHS-40	40 galons (76 litres)	7 galons (26,4 litres)

- f. Au fur et à mesure que vous ajoutez de l'eau à la chemise, vérifiez que le niveau ne dépasse pas le milieu de la jauge.
- g. Notez les doses exactes d'eau et de produit utilisées. Il vous sera possible d'utiliser la même quantité à nouveau si vous utilisez la même source d'approvisionnement et le même produit ultérieurement. Cependant, il vaut mieux vérifier le pH à chaque fois que vous préparez de l'eau traitée.

5. Remplacement des pièces

AVERTISSEMENT
AVANT DE REMPLACER TOUTE PIÈCE, DÉBRANCHER DE CORDON D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE ET FERMER LE ROBINET D'ARRIVÉE DE GAZ PRINCIPAL. COMPTER CINQ MINUTES POUR QUE LE GAZ SE DISSIPE.

Lorsqu'il s'avère nécessaire de casser une conduite de gaz afin de remplacer une pièce, vérifiez que le nouveau raccord ne présente aucune fuite en utilisant une solution savonneuse ou toute autre méthode de détection. NE PAS UTILISER DE FLAMME AFIN DE DÉTECTER UNE FUITE.

Le câblage interne est indiqué sur les diagrammes des circuits (voir l'intérieur de l'armoire de commande et la fin de ce manuel). Veillez à ce que les nouvelles pièces et autres éléments soient raccordés de la même façon. Le schéma du circuit indique que les éléments de commande sont câblés en série. Dans la plupart des cas, un élément ou composant défectueux peut être isolé avec un câble cavalier afin de vérifier qu'il est défectueux. Si la pièce s'avère défectueuse, contactez un réparateur agréé Groen.

Guide de Dépannage

Votre autocuiseur Groen a été conçu afin de fonctionner sans problème technique à condition d'effectuer correctement sa maintenance. Cependant, voici une liste de vérifications à effectuer en cas de problème. Les diagrammes de câblage sont visibles au niveau du panneau de service et à la fin de ce manuel. **Si une de ces vérifications est suivie d'un [x], le travail devra être effectué par un réparateur agréé.**

AVERTISSEMENT
AVANT DE REMPLACER TOUTE PIÈCE, DÉBRANCHER DE CORDON D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE ET FERMER LE ROBINET D'ARRIVÉE DE GAZ PRINCIPAL. COMPTER CINQ MINUTES POUR QUE LE GAZ SE DISSIPE.

ATTENTION
TOUTE UTILISATION DE PIÈCES DE RECHANGE AUTRES QUE CELLES FOURNIES PAR GROEN OU PAR UN DE SES DISTRIBUTEURS AGRÉÉS EST DANGEREUSE POUR L'UTILISATEUR ET PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES ET ENDOMMAGER LA MACHINE. L'EMPLOI DE CES PIÈCES ANNULERA TOUTE GARANTIE.

OM-AHS

SYMPTÔME	QUI	VÉRIFICATIONS À EFFECTUER Le [x] indique les vérifications devant être effectuées par un réparateur agréé.
L'autocuiseur continue à chauffer après avoir atteint la température désirée.	Utilisateur	a. Vérifiez le réglage du cadran du thermostat.
	Réparateur agréé uniquement	b. Vérifiez l'étalonnage du thermostat. [x] c. Vérifiez que le thermostat fonctionne correctement. Le thermostat devrait émettre un déclic lorsque l'on tourne le cadran pour passer d'un réglage inférieur ou supérieur à celui de l'autocuiseur. [x]
L'autocuiseur arrête de chauffer avant d'atteindre la température désirée.	Utilisateur	a. Vérifiez le réglage du cadran du thermostat.
	Réparateur agréé uniquement	b. Vérifiez l'étalonnage du thermostat. [x] c. Vérifiez que le thermostat fonctionne correctement. Le thermostat devrait émettre un déclic lorsque l'on tourne le cadran pour passer d'un réglage inférieur ou supérieur à celui de l'autocuiseur. [x]
La soupape de sécurité s'ouvre.	Utilisateur	a. Vérifiez si il y a de l'air dans la chemise. Voir "Dépression de la chemise" à la section "Entretien". b. Vérifiez le réglage du cadran du thermostat.
	Réparateur agréé uniquement	c. Vérifiez le thermostat. Le thermostat devrait émettre un déclic lorsque l'on tourne le cadran pour passer d'un réglage inférieur ou supérieur à celui de l'autocuiseur. Si ce dernier s'avère défectueux, remplacez-le. [x] d. Vérifiez la soupape de sécurité. Si la soupape s'ouvre à une pression inférieure à 29 PSI, remplacez-la. [x]
Les brûleurs ne s'allument pas.	Utilisateur	a. Vérifiez que le robinet d'arrivée de gaz est bien ouvert (la poignée est dans l'axe de la conduite de gaz). b. Vérifiez la tuyauterie de gaz de votre immeuble.
	Réparateur agréé uniquement	c. Vérifiez le thermostat. Le thermostat devrait émettre un déclic lorsque l'on tourne le cadran pour passer d'un réglage inférieur ou supérieur à celui de l'autocuiseur. Si ce dernier s'avère défectueux, remplacez-le. [x]
Le système ne produit pas d'étincelle.	Réparateur agréé uniquement	a. Vérifiez la tension CA entre les bornes du côté secondaire du transformateur. Si la tension n'est pas de 24 Volts, remplacez le transformateur. [x] b. Vérifiez que le fil de haute tension est fermement fixé et en bon état. Si le câble est craquelé ou fragile, remplacez-le. [x] c. Vérifiez que la céramique de la veilleuse ne présente pas de fissure ni d'ébréchure. [x] d. Vérifiez l'écartement des électrodes de la veilleuse. Corrigez l'écartement. [x]
L'étincelle se produit mais la veilleuse ne s'allume pas.	Réparateur agréé uniquement	a. Vérifiez que la soupape de la veilleuse est bien raccordée aux bornes. b. Vérifiez que la tension aux bornes PV et PV/MV est bien 24 VCA. Si la tension n'est pas 24V, remplacez le module d'allumage. c. Vérifiez que la pression du gaz est au moins 3.5 po. (9 cm) C.E. (8.7818 mb). d. Vérifiez la présence de gaz au niveau de la veilleuse. Si le flux ne se fait pas: (1) Vérifiez que le tuyau de gaz n'est pas plié et que rien ne gêne le flux. (2) Nettoyez l'orifice si nécessaire. (3) Vérifiez la commande magnétique de la soupape de la veilleuse située sur la commande de gaz. Réparez ou remplacez si nécessaire. e. Vérifiez que l'écartement des électrodes de la veilleuse se trouve dans le flux du gaz de la veilleuse. Dans le cas contraire, effectuez le réglage ou remplacez la veilleuse. f. Vérifiez qu'il n'y a pas de courants d'air. Protégez le brûleur de la veilleuse si nécessaire.

SYMPTÔME	QUI	VÉRIFICATIONS À EFFECTUER Le [x] indique les vérifications devant être effectuées par un réparateur agréé.
La veilleuse s'allume mais le brûleur principal ne s'allume pas, et l'étincelle ne dure pas.	Réparateur agréé uniquement	a. Vérifiez que la tension aux bornes PV et PV/MV est bien 24 V. Si la tension n'est pas 24V, remplacez le module d'allumage.[x] b. Vérifiez que la pression du gaz est au moins 3.5 po. (9 cm) C.E. (8.7818 mb).[x] c. Vérifiez les connexions électriques de la soupape principale aux bornes, puis assurez-vous qu'elles sont solidement raccordées. Vérifiez la commande magnétique de la soupape de la veilleuse située sur la commande de gaz. Réparez ou remplacez si nécessaire.[x]
La veilleuse s'allume mais le brûleur principal ne s'allume pas, et l'étincelle dure.	Réparateur agréé uniquement	a. Vérifiez la mise à la terre (masse) du brûleur en vous assurant que le câble n'est pas endommagé et que la connexion a été effectuée correctement. Si nécessaire, remplacez le fil par un fil résistant aux températures élevées.[x] b. Vérifiez que l'isolant en céramique du brûleur de la veilleuse n'est pas fissuré. [x] c. Vérifiez que la mise à la terre du câble n'a pas été annulée. Si nécessaire, rectifiez la mise à la terre ou remplacez le fil.[x] d. Vérifiez que la pression du gaz est adéquate.[x] e. Nettoyez l'ensemble de la veilleuse et remplacez-la si nécessaire.[x] f. Serrez les connexions mécaniques et électriques.[x] g. Si la flamme de la veilleuse est faible, augmentez la taille de l'orifice.[x] h. Remplacez le module d'allumage.[x]
Le brûleur s'allume mais ne demeure pas allumé.	Réparateur agréé uniquement	a. Vérifiez la mise à la terre (masse) du brûleur en vous assurant que le câble n'est pas endommagé et que la connexion a été effectuée correctement. Si nécessaire, remplacez le fil par un fil résistant aux températures élevées.[x] b. Vérifiez que la pression d'alimentation du gaz n'est pas trop basse. Si nécessaire, remplacez le module d'allumage.[x]
La soupape de sécurité laisse fuir une petite quantité de vapeur lorsque l'autocuiseur fonctionne.	Utilisateur	a. Vérifiez que le siège de la soupape n'est pas sale et que cette dernière se ferme sans problème. Lorsque la chemise est sous pression, tirez brièvement sur la chaîne afin que le soufflet de la soupape puisse nettoyer le siège, puis relâchez-la afin que la soupape se ferme en claquant.
	Réparateur agréé uniquement	b. Vérifiez que la soupape ne pas défectueuse. Remplacez toute soupape défectueuse par une soupape identique. [x]

Liste des pièces - Modèle AHS

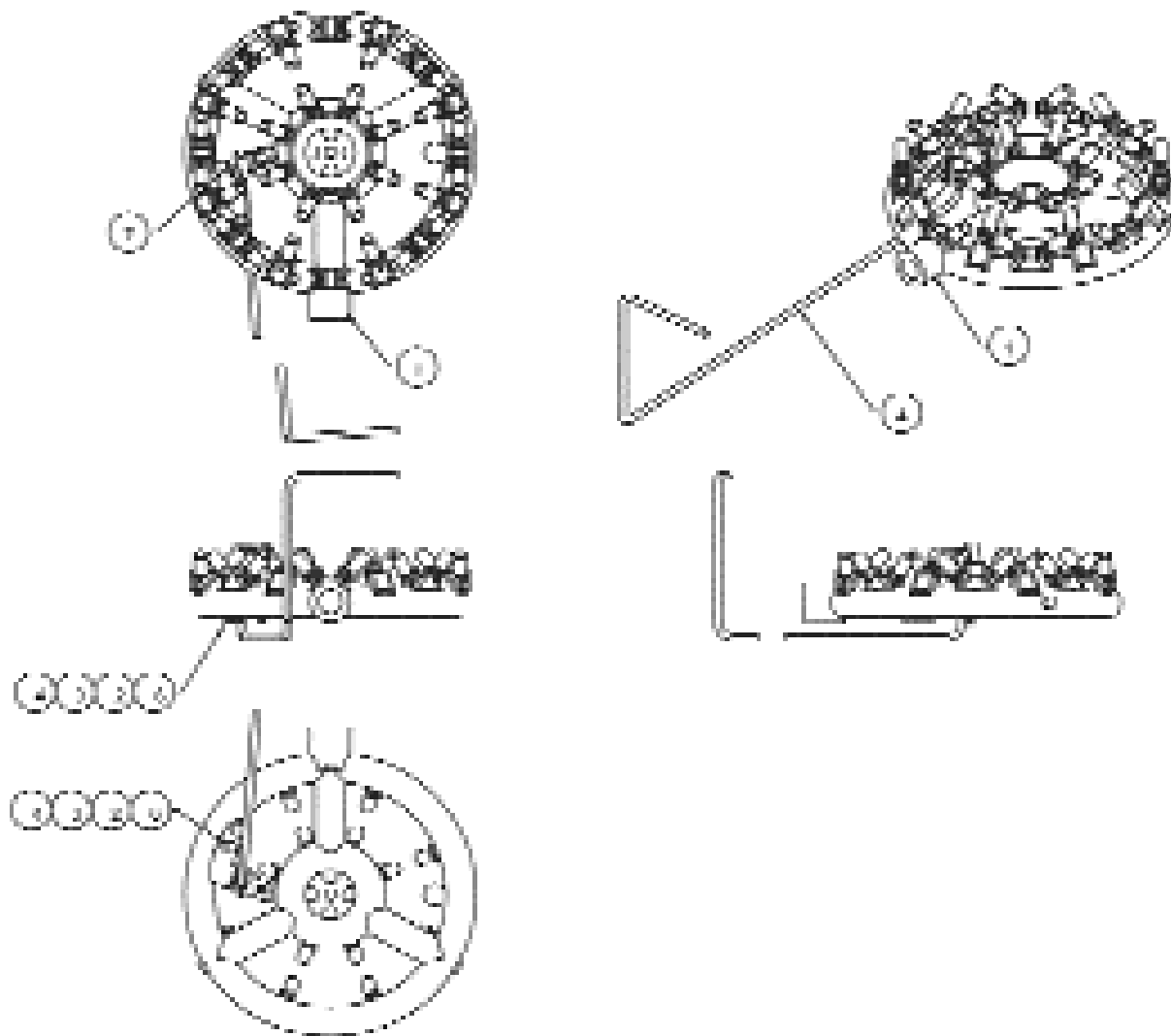
Pour commander des pièces, contactez votre centre de réparation agréé Groen. Veuillez fournir le numéro du modèle, la description de la pièce, le numéro de la pièce, le nombre de pièces désirées, et selon le cas, la tension et la phase.

Légende	Description	Réf.	Légende	Description	Réf.
A. Pièces de fixation de l'allumage ASM AH/1E-40		139192	Soupape de sécurité et remplissage d'eau		097010
	Plaque signalétique, classe 2, 2,5 x 11,4 cm	003479		Soupape de sécurité 30 PSI, NPT 12 mm	097009
	Plaque, Avertissement 3,4 x 5,7 cm	008350		Coude 90°, NPT noir, 12 mm	096905
	Chaîne en S, 16, 15, 24 m	009009		Bouchon de canalisation NPT, 12 mm	011146
	Vis à tôle à tête bombée, 12, 1,2 cm	008769		Coude 90°, NPT, 12 mm	004185
	Support pour robinet, 16, 12 cm	009054		Raccord en T, NPT, 12 mm	008772
	Écrou hex. 20, 6 mm avec rondelle indeserrable	012940		Clapet anti-retour, NPT 12 mm	004187
	Plaque Groen	055450		Manchon fermé, NPT 12 mm	008877
	Étiquette, annulation de garanties	059201		Robinet-vanne, NPT 12 mm	004180
	Étiquette, Avertissement	093614		Étiquette, Avertissement	098171
				Schéma de câblage	123863
B. Dispositif de fermeture du couvercle		047693	E. Marmite, revêtement externe/interne		
C. Marmite, pièces internes			F. Brûleur et capteur		139195
D. Kit du robinet de soutirage		100573	G. Robinet de gaz et tuyauterie		139197
	Écrou à oreilles, 10-24 pour 3,8 x 5 cm	009028	Module d'allumage		127334
	Poignée, 7,6 cm de diam. et robinet de soutirage	009029	Panneau électrique		139060
	Filtre crépine, 23 cm de diam., trous de 6 mm, 5 cm	009044			
	Robinet de soutirage, 5 cm	009046			

Voir les pages suivantes pour les pièces de montage

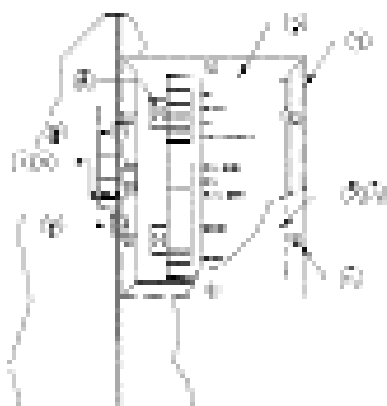
Pour commander des pièces, contactez votre centre de réparation agréé Groen. Veuillez fournir le numéro du modèle, la description de la pièce, le numéro de la pièce, le nombre de pièces désirées, et selon le cas, la tension et la phase.

Légende	Description	Réf.
F.	Brûleur, AHS-40 (Gaz naturel)	139195
	Brûleur, AHS-40 (Propane)	140062
1.	Tubulure du brûleur, AHS-40 (Gaz naturel)	139831
	Tubulure du brûleur, AHS-40 (Propane)	140061
2.	Support de la veilleuse, AHS-40	139181
3.	Brûleur de la veilleuse (Gaz naturel)	102258
	Brûleur de la veilleuse (Propane)	104392
4.	Tube, veilleuse	139833
5.	Câble haute tension, allumage	096728
6.	Vis à tête hex. 6 mm-20 x 9 mm	085199
7.	Vis à tête bombée 10-32, x 6 mm	003254

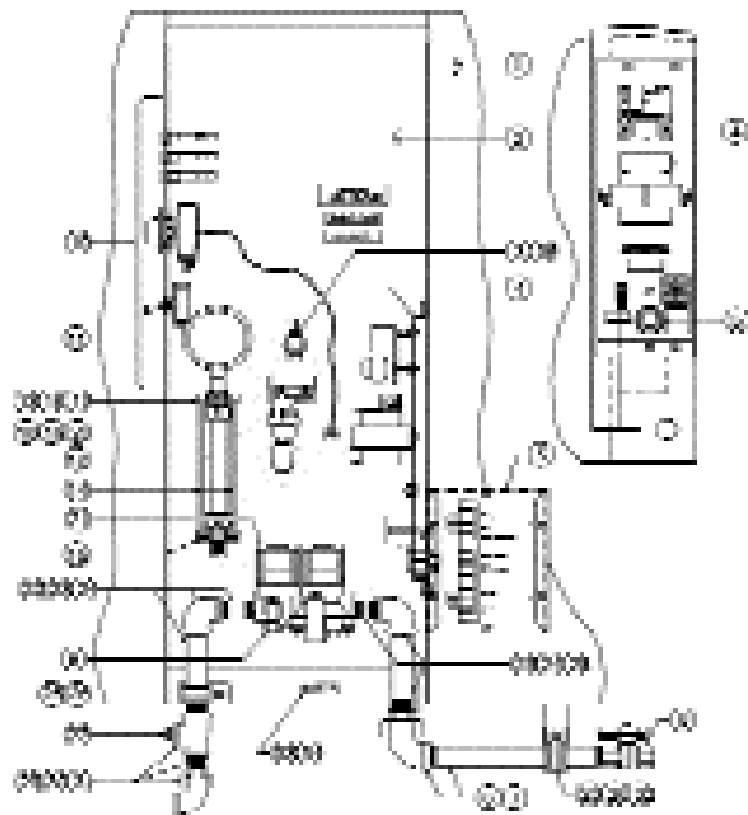


Liste des pièces

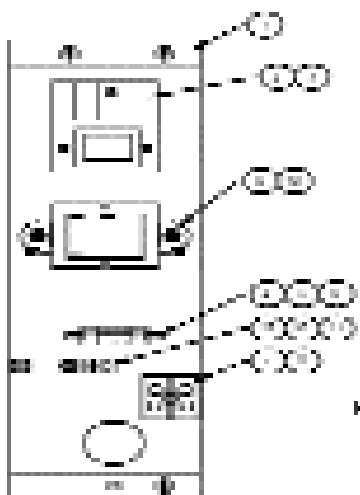
Pour commander des pièces, contactez votre centre de réparation agréé Groen. Veuillez fournir le numéro du modèle, la description de la pièce, le numéro de la pièce, le nombre de pièces désirées, et selon le cas, la tension et la phase.



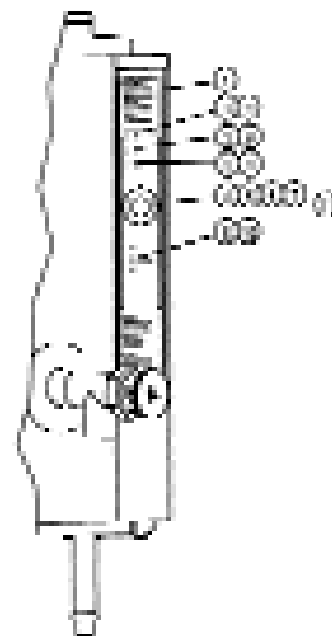
Module d'allumage



Moteur et Commande électrique, panneau de commande électrique



Panneau de commande électrique



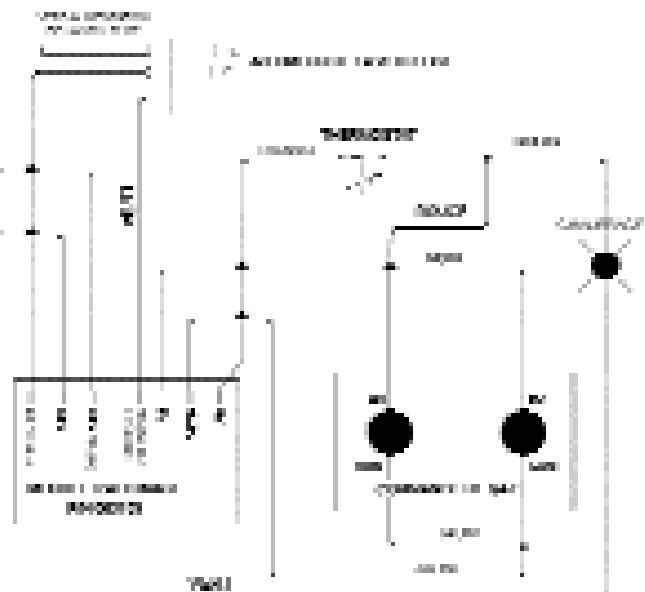
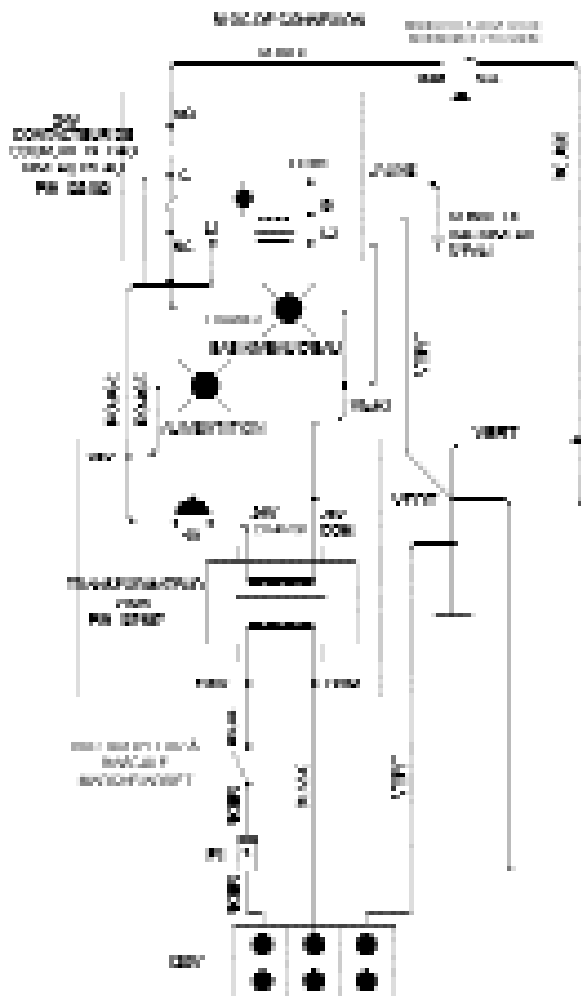
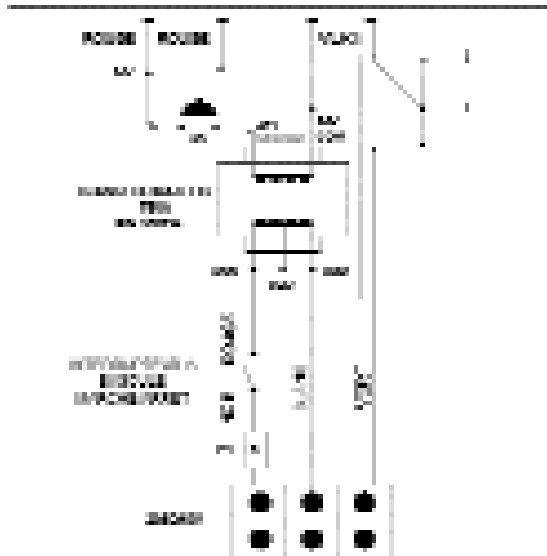
Pièce de panneau avant

Liste des pièces

Pour commander des pièces, contactez votre centre de réparation agréé Groen. Veuillez fournir le numéro du modèle, la description de la pièce, le numéro de la pièce, le nombre de pièces désirées, et selon le cas, la tension et la phase.

Légende	Description	Réf.	Légende	Description	Réf.	Légende	Description	Réf.
G.	Robinet/commande de gaz et tuyauterie	139197	26.	Écrou 6 mm - 20	012940	Module d'allumage		127334
3.	Électrode de niveau d'eau	074665	27.	Raccord union, NPT 12 mm - 004186	008504	1.	Boîtier du module d'allumage	123775
4.	Éléments électrique	139060	28.	Manchon, NPT 12 mm x 3,8 cm de long	004184	2.	Cache du boîtier d'allumage	104948
5.	Module d'allumage	127334	29.	Coude	008747	3.	Joint, couvercle	104941
6.	Raccord union 90°, NPT 12 mm	005495	32.	Boulon, HH, 6 mm-20 x 1,9 cm de long	005698	4.	Vis 8-32 x 9 mm de long	005764
7.	Manchon, NPT 12 mm 20 cm	005557	33.	Étrier, tubulure du gaz	139861	5.	Module d'allumage	085153
8.	Robinet de gaz, NPT 12 mm	098458	35.	Capuchon, sonde de niveau d'eau	101143	6.	Écrou 6-32	071289
9.	Raccord 90°, NPT 3 mm mâle x 6 mm	097195	36.	Soudure de montant, 10-32 x 9 mm	002928	7.	Conduit, adaptateur mâle NPT 12 mm	123733
10.	Éléments du panneau avant	123805	37.	Écrou 10-32 avec rondelle indesserrable	071256	8.	Écrou de conduit, 12 mm	005487
11.	Manomètre, 5 cm de diam.	099156				9.	Vis 10-32 x 9 mm	069773
22	12. Tube de niveau, 1,5 cm de diam x 12 cm de long	008742	Support électrique		139060			
	13. Pièces de raccord du tube de niveau	002845	1.	Panneau électrique AHS-40, ASM	139187	Éléments du panneau avant		
	14. Tige de protection de la jauge	002981	2.	Panneau de contrôle du niveau d'eau	122192	1.	Voyants et instructions	123803
	15. Écrou hex. 10-24	005470	3.	Montant de la plaque de circuit imprimé	099901	2.	Voyant ambre avec encadrement	116384
	16. Raccord NPT 12 mm	005772	4.	Bloc fusible	077854	3.	Voyant rouge avec encadrement	116383
	17. Manchon, NPT 12 mm x 6,3 cm de long	005552	5.	Fusible 3.0 ampères	077853	4.	Thermostat	012313
	18. Manostat, NPT 6 mm, +/- 24 PSIG	108559	6.	Vis à métaux à tête ronde 6-32 x 9 mm	009697	5.	Adaptateur de thermostat (bague d'arbre)	107172
	19. Manchon, NPT 6 mm x 6,3 cm	127330	7.	Bloc de connexion	003887	6.	Vis à tête ronde 6-32 x 9 mm	009697
	20. Raccord coudé, 90° NPT 6 mm	005682	8.	Vis à métaux à tête ronde 8-32 x 3 cm	005056	7.	Bouton du thermostat	012314
	21. Commande de gaz	123815	9.	Transformateur	137487	8.	Interrupteur unipolaire unidirectionnel marche-arrêt	006904
	22. Manchon NPT 12 mm	008877	10.	Vis à tête hex. 8-32 x 9 mm	069789	9.	Joint, lampe	137434
	23. Raccord coudé NPT 12 mm	004185	11.	Écrou hex. 10-32 avec rondelle indesserrable	071256	10.	Joint, interrupteur	137435
	24. Manchon, NPT 12 mm x 6,3 cm de long	005552	12.	Tenon de mise à la terre AWG 14-16	129714	11.	Joint, thermostat	123585
	25. Collier de serrage, conduit rigide NFPC 1,9 mm	127345	13.	Faisceau de câblage (non indiqué)	123864			

Schémas Électriques



FIN 10/92-PL3-A



Garantie limitée aux sociétés et organismes acheteurs utilisant cet équipement au niveau industriel et pour un usage commercial*

(Ventes aux États-Unis, à Hawaii et au Canada uniquement)

Les machines et équipements Groen Foodservice Equipment ("Groen Equipment") destinés à l'industrie alimentaire et au secteur de la restauration ont été fabriqués avec précision et rigoureusement inspectés et emballés afin de répondre aux critères d'excellence les plus sévères. Groen garantit ses machines et équipements contre tout défaut ou vice de fabrication pour une période de douze (12) mois à partir de la date d'installation à partir de la date d'expédition sous les conditions suivantes et sujettes aux limitations suivantes:

- I. Cette garantie "pièces et main d'oeuvre" est limitée aux machines et équipements Groen vendus aux sociétés ou organismes acheteurs et utilisateurs d'origine (mais non aux fabricants utilisant cet équipement en tant qu'élément de leur équipement) sur son premier lieu d'installation à l'extérieur des États-Unis et du Canada.
- II. Tout dommage survenant pendant le transport doit être signalé au transporteur. Aucun dégât résultant du transport n'est couvert par la présente garantie et est la seule responsabilité de l'acheteur utilisateur.
- III. Groen ou tout autre centre agréé de réparation réparera ou remplacera tout équipement au choix de Groen, y compris mais non limité aux robinets, soupapes de sécurité, éléments et pièces de l'alimentation électrique et du gaz ayant été déterminés défectueux pendant la période de garantie. En ce qui concerne les opérations d'entretien et de dépannage couverts par la garantie au sein du territoire décrit ci-dessus, Groen s'engage à couvrir les frais de main d'oeuvre pour le transport de l'équipement jusqu'à son point de destination finale (temps et kilométrage) pendant les douze (12) premiers mois à partir de la date d'installation ou quinze (15) mois à partir de la date de son expédition du centre Groen.
- IV. Cette garantie ne couvre pas l'entretien de l'autocuiseur, l'étalonnage, les réglages périodiques indiqués dans les manuels ou instructions d'utilisation ni les pièces de rechange non durables telles que les lames des grattoirs, les joints, les garnitures, etc., ni les coûts et frais de main d'oeuvre encourus pour le déplacement d'équipements ou d'objets adjacents afin d'accéder à l'équipement Groen. Cette garantie ne couvre pas les dégâts résultants de toute installation, utilisation incorrectes ou négligence lors de l'utilisation de l'équipement ainsi que tout mauvais traitement ou entretien incorrect de ce dernier. Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par l'emploi d'une eau de mauvaise qualité ou un entretien incorrect de l'autocuiseur.
- V. CETTE GARANTIE EST UNE GARANTIE EXCLUSIVE ET REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE Y COMPRIS TOUTE GARANTIE D'APTITUDE À LA COMMERCIALISATION OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER ET GROEN DÉCLINE EXPRESSÉMENT TOUTE RESPONSABILITÉ DANS CES DEUX CAS DE FIGURE. LES RECOURS DÉCRITS AUPARAVANT SONT DES RECOURS EXCLUSIFS ET GROEN NE POURRA ÊTRE EN AUCUN CAS TENU POUR RESPONSABLE DE DOMMAGES INDIRECTS OU CONSÉCUTIFS RÉSULTANTS DE TOUTE INEXÉCUTION OU DE TOUT DÉLAI D'EXÉCUTION DE LA PRÉSENTE GARANTIE.**
- VI. Les équipements Groen sont à usage industriel et commercial uniquement. Si une de ces machines est vendue afin d'être utilisée en tant qu'élément destiné à être raccordé à un équipement d'un autre fabricant, ou si ce dernier est utilisé en tant que produit de consommation, cet équipement sera vendu TEL QUEL et sans garantie.

*** (Couvre tout équipement destiné à l'industrie alimentaire et au secteur de la restauration commandé après le 1 octobre, 1995)**



1055 Mendell Davis Drive
Jackson, MS 39272
Téléphone 601 372-3903
Fax 601 373-9587

OM-AHS (Révisé le 12/01)
Référence 137919 Rév. A