

MANUEL D'UTILISATION

Référence 137921

OM-DEES
AMÉRIQUE DU NORD

Modèle: DEES

Autocuiseur Industriel à Marmite Basse et Chemise de Vapeur

Système autonome monobloc

Acier inoxydable

Chauffage au gaz

Montage au sol

Marmite fixe



CONSERVER CE MANUEL À TITRE DE RÉFÉRENCE. LIRE, COMPRENDRE ET SUIVRE LES INSTRUCTIONS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ INDIQUÉES DANS 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.



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:** AVANT DE REMPLACER TOUTE PIÈCE, DÉBRANCHER LE CÂBLE ÉLECTRIQUE DE LA SOURCE DE COURANT.
- ATTENTION:** VEILLER À CE QUE TOUS LES UTILISATEURS LISENT, COMPRENNENT ET SUIVENT LES INSTRUCTIONS ET CONSIGNES D'EXPLOITATION CONTENUES DANS CE MANUEL.
- 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:** 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.
- DANGER:** METTRE LA MACHINE À LA TERRE AU NIVEAU DU BLOC DE CONNEXION FOURNI. NE PAS METTRE LA MACHINE À LA MASSE RISQUE D'ENTRAÎNER UNE ÉLECTROCUTION MORTELLE.
- AVERTISSEMENT:** ÉVITER TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES SURFACES CHAUDES DE LA MACHINE. TOUT CONTACT DIRECT AVEC LA PEAU RISQUE DE PROVOQUER DES BRÛLURES GRAVES.
- AVERTISSEMENT:** ÉVITER TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES ALIMENTS BRÛLANTS OU L'EAU CHAUDE CONTENUS DANS L'AUTOUISEUR. TOUT CONTACT DIRECT AVEC LA PEAU RISQUE DE PROVOQUER DES BRÛLURES GRAVES.
- ATTENTION:** NE PAS TROP REMPLIR L'AUTOUISEUR 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'AUTOUISEUR AFIN DE LAISSER SUFFISAMMENT D'ESPACE POUR MÉLANGER, BOUILLIR OU TRANSVASER LE CONTENU DE L'AUTOUISEUR EN TOUTE SÉCURITÉ.
- AVERTISSEMENT:** VEILLEZ TOUT PARTICULIÈREMENT À NE PAS TOUCHER LA MARMITE DE L'AUTOUISEUR NI SON CONTENU LORSQUE VOUS AJOUTEZ DES INGRÉDIENTS, MÉLANGEZ OU TRANSVASEZ LE CONTENU DE L'AUTOUISEUR DANS UN AUTRE RÉCIPENT.
- AVERTISSEMENT:** POUR INCLINER L'AUTOUISEUR ET TRANSVASER SON CONTENU:
- 1) UTILISER UN CONTENANT SUFFISAMMENT PROFOND AFIN DE MINIMISER LES ÉCLABOUSURES.
 - 2) PLACER LE CONTENANT SUR UNE SURFACE PLANE ET STABLE, LE PLUS PRÈS POSSIBLE DE L'AUTOUISEUR.
 - 3) NE PAS TROP REMPLIR LE CONTENANT. ÉVITER TOUT CONTACT DIRECT AVEC LE CONTENANT BRÛLANT ET SON CONTENU.
- ATTENTION:** VEILLER À CE QUE LE SOL DE LA ZONE DE TRAVAIL FACE À L'AUTOUISEUR DEMEURE PROPRE ET SEC. EN CAS DE DÉVERSEMENT ACCIDENTEL, NETTOYER IMMÉDIATEMENT AFIN D'ÉVITER QUE PERSONNE NE GLISSE ET NE TOMBE.
- 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:** NE PAS RACCORDER DE CONDUITE À LA SOUPAPE DE SÉCURITÉ. ELLE DOIT ÊTRE CAPABLE DE LIBÉRER TOUTE VAPEUR EXCESSIVE SI NÉCESSAIRE. POUR ÉVITER QUE LA VAPEUR S'ÉCHAPPANT DE LA SOUPAPE DE SÉCURITÉ NE PROVOQUE DE BRÛLURES, LA SOUPAPE DOIT ÊTRE DIRIGÉE VERS LE SOL. TOUTE INSTALLATION INCORRECTE ANNULERA LA GARANTIE.

IMPORTANT - À LIRE AVANT DE POURSUIVRE - IMPORTANT

- AVERTISSEMENT:** NE PAS SE TENIR DEVANT L'AUTOCLISEUR. NE PAS EXERCER DE PRESSION INUTILE NI S'APPUYER SUR L'AVANT DE LA MACHINE OU SUR LE BEC VERSEUR. VOUS RISQUEZ D'ENDOMMAGER LA MACHINE ET SON MÉCANISME D'INCLINAISON ET DE GRAVEMENT BLESSER ET BRÛLER L'UTILISATEUR ET TOUTE PERSONNE À PROXIMITÉ.
- AVIS:** NE JAMAIS LAISSER DE PRODUIT DÉSINFECTANT EN CONTACT AVEC UNE SURFACE EN ACIER INOXYDABLE PENDANT PLUS DE 10 MINUTES. TOUT CONTACT DE PLUS DE 10 MINUTES ENTRAÎNERA LA CORROSION DE LA SURFACE.
- AVERTISSEMENT:** LORS DE TOUT ESSAI, ÉVITER TOUT CONTACT AVEC LA VAPEUR S'ÉCHAPPANT DE LA SOUPE 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 INDICÉES SUR L'ÉTIQUETTE DU PRODUIT UTILISÉ POUR LE TRAITEMENT DE L'EAU.
- AVERTISSEMENT:** CONSERVER TOUTE EAU ET SOLUTION À L'ÉCART DES COMMANDES ET DE L'ÉQUIPEMENT ÉLECTRIQUE. NE JAMAIS ARROSER NI NETTOYER AU JET AUCUNE SURFACE DE L'AUTOCLISEUR.
- 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.
- 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 TOUTES GARANTIES.
- IMPORTANT:** TOUTE OPÉRATION DE MAINTENANCE EFFECTUÉE PAR DU PERSONNEL AUTRE QUE LE PERSONNEL AGRÉÉ DE L'USINE ANNULERA TOUTE GARANTIE.

Table des matières

MISES EN GARDE IMPORTANTES POUR L'UTILISATEUR.....2

RÉFÉRENCES.....4

DESCRIPTION DE LA MACHINE5

INSPECTION ET DÉBALLAGE6

INSTALLATION7

PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ8

FONCTIONNEMENT9

ORDRE DES OPÉRATIONS 12

ENTRETIEN ET MAINTENANCE13

NETTOYAGE17

GUIDE DE DÉPANNAGE18

LISTES DE PIÈCES20

DIAGRAMMES ET SCHÉMAS ÉLECTRIQUES22

FICHE DE MAINTENANCE25

GARANTIE26

Références

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

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

Code NFPA/70
The National Electrical Code
(Code électrique national des États-Unis)

NATIONAL SANITATION FOUNDATION
3475 Plymouth Rd.
Ann Arbor, Michigan 48106

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

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

Description de la machine

Le modèle DEES de Groen est un autocuiseur à chemise de vapeur à marmite basculante, installé au sol à commande thermostatique. L'appareil est monté sur un socle robuste et possède une source de vapeur autonome chauffée électriquement avec commandes associées.

La marmite de l'autocuiseur DEES est soudé afin de ne former qu'une seule pièce. Elle comporte un bord renforcé et un bec verseur soudé de type "papillon". L'appareil a été homologué pour une pression de service maximum de 50 PSI. L'intérieur de la marmite présente un fini émeri et l'extérieur de la machine possède une magnifique finition polie.

La marmite de l'autocuiseur peut être inclinée à l'aide d'une manivelle afin de vider son contenu. Les commandes et le socle sont protégés par un habillage en acier inoxydable. La machine repose sur quatre jambes tubulaires en acier inoxydable. Les pieds des jambes peuvent être réglés afin que l'autocuiseur soit bien à niveau.

Le générateur de vapeur intégré a été conçu spécialement

en fonction de la taille de l'autocuiseur. Il est chauffé électriquement et alimente en vapeur la chemise de l'autocuiseur.

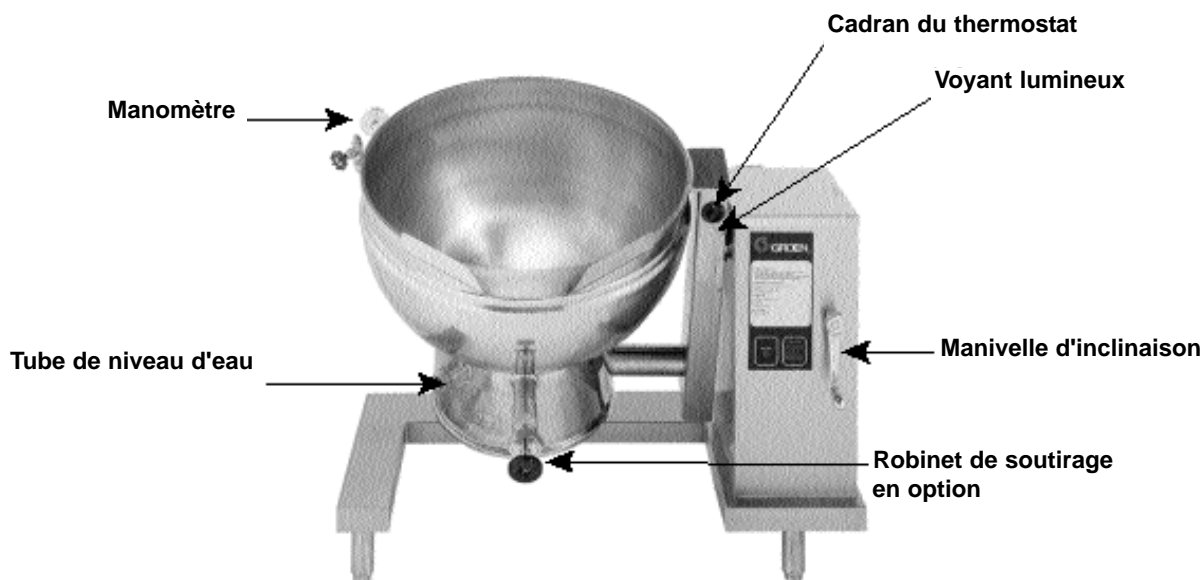
La chemise fonctionne sans air. Elle permet une cuisson uniforme à des températures de 150 à 298°F (65° à 150°C). La machine comporte un thermostat de commande réglable, un contacteur de fermeture en cas d'inclinaison, un interrupteur de coupure en cas de bas niveau d'eau, une soupape de sécurité et un dispositif de commande à maximum (manostat à ouverture maximum de pression). L'autocuiseur comporte également un voyant lumineux de cuisson, un manomètre et un tube de niveau afin de contrôler le fonctionnement de l'appareil.

L'installation ne requière qu'un seul raccordement électrique.

La machine peut être commandée afin d'être utilisée avec un courant de 208/240,

CARACTÉRISTIQUES DE L'AUTOUISEUR

| | DEES-40 & DEES/T-40 |
|--------------------------|---------------------|
| Contenance de la marmite | 40 gal (150l) |
| Diamètre de la marmite | 30 po (76 cm) |
| Hauteur du bord | 38 po (99 cm) |
| Largeur totale | 47 po (119 cm) |
| Avant-arrière | 35 po (90 cm) |



OM-DEES

Articles et pièces disponibles en option sur les modèles DEES:

1. Robinets de soutirage de produit*: Diamètre: 2 po. (5 cm)
2. Filtres (type crépine), disque avec perforations de 1/4" (6 mm) ou 1/8" po. (3 mm)
3. Couvercle ordinaire ou à contre-poids*
4. Robinets de remplissage d'eau
5. Système de cuisson TRI-BC pour paniers
6. Mélangeurs à moteur (TA/3 ou INA/2)*
7. Kit de brosses de nettoyage
8. Intérieur en acier inoxydable 316*
9. Repères gravés en gallons
10. Dispositifs de remplissage à eau équipés d'un compteur automatique

*Options montées en usine

Inspection et Déballage

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.

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 fournie à la fin de ce manuel. Conservez ce manuel afin que tout utilisateur puisse le consulter si nécessaire.

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

ATTENTION
LA MACHINE EST LOURDE. POUR UNE MANUTENTION EN TOUTE SÉCURITÉ, L'INSTALLATEUR DOIT UTILISER UN ÉQUIPEMENT ADÉQUAT.

Coupez avec prudence une des sangles en polyester du carton et retirez les côtés de la boîte. Soulevez le carton afin de découvrir la machine.

Avant de procéder à l'installation, coupez une des sangles retenant la machine à la palette. Retirez la machine de la palette en la soulevant tout droit. Vérifiez qu'aucune pièce détachée ne soit demeurée dans les matériaux d'emballage avant de les jeter.

Inspectez attentivement la machine afin de vous assurer qu'elle ne présente aucun dommage caché. Informez immédiatement le transporteur livreur si la machine a été endommagée pendant le transport ou si la machine livrée ne correspond pas à la commande.

Installation

Cet autocuiseur Groen possède un câblage interne complet et peut être raccordé immédiatement. Reportez-vous aux schémas de câblage situés à l'intérieur du panneau de service du boîtier de commande et à la fin de ce manuel. Toute modification mécanique ou électrique doit être approuvée par le bureau d'études et le service technique de Groen.

AVERTISSEMENT
LA MACHINE DOIT ÊTRE INSTALLÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ EN MATIÈRE D'INSTALLATION ÉLECTRIQUE. TOUTE INSTALLATION INCORRECTE RISQUE D'ENDOMMAGER LA MACHINE ET D'ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES.

La machine a été testée en usine afin de s'assurer du bon fonctionnement de toutes les commandes et des éléments chauffants.

1. Placez l'autocuiseur et assurez-vous qu'il est à niveau en tournant les pieds afin de régler la longueur des jambes. Veillez à laisser suffisamment d'espace autour de la machine pour le nettoyage, l'entretien et la maintenance de la machine.
2. Vérifiez que le niveau d'eau de la chemise se trouve au dessus de la moitié du tube de verre. Si le niveau d'eau est bas, suivez les instructions "Remplissage de la chemise et traitement de l'eau" à la page 13.

AVERTISSEMENT
NE PAS RACCORDER DE CONDUITE À LA SOUPAPE DE SÉCURITÉ. ELLE DOIT ÊTRE CAPABLE DE LIBÉRER TOUTE VAPEUR EXCESSIVE SI NÉCESSAIRE. TOUTE INSTALLATION INCORRECTE ANNULLERA LA GARANTIE. POUR ÉVITER QUE LA VAPEUR S'ÉCHAPPANT DE LA SOUPAPE DE SÉCURITÉ NE PROVOQUE DE BRÛLURES, LA SOUPAPE DOIT ÊTRE DIRIGÉE VERS LE SOL.

3. Le coude à la soupape de sécurité doit être orienté vers le bas. Dans le cas contraire, le tourner vers le bas.



CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES*

| | DEES -40 | |
|-----------|----------|-----|
| | KW | AMP |
| 208 Volts | 21 | 59 |
| 240 Volts | 24 | 61 |
| 480 Volts | 24 | 29 |
| 400 Volts | 24 | 35 |

* Tension triphasée pour tous les modèles. Modèles avec tension monophasée également disponibles.

4. Effectuez les raccordements électriques conformément à la plaque signalétique de la machine. Respectez la réglementation locale et (ou) le Code électrique national des États-Unis et suivez les recommandations de la dernière édition de l'ANSI/NFPA 70.
5. La machine est expédiée de l'usine prête à être utilisée avec une tension triphasée. Reportez-vous au schéma de câblage pour utiliser la machine avec une tension monophasée.
6. Effectuez la pose des câbles électriques en les passant par l'ouverture située au dos de l'habillage de la machine dans un conduit de 1 po. (2,5 cm) de diamètre et en veillant à ce que le raccordement des câbles d'entrée soit étanche à l'eau. Respectez la réglementation locale et (ou) le Code électrique national des États-Unis et suivez les recommandations de la dernière édition de l'ANSI/NFPA 70. Si vous devez choisir entre deux codes s'appliquant à votre cas de figure, choisissez le code le plus sévère. Veillez à ce que le raccordement des câbles d'entrée soit étanche à l'eau. (Il est déconseillé d'utiliser un câble blindé BX.)



DANGER
METTRE LA MACHINE À LA TERRE AU NIVEAU DU BLOC DE CONNEXION FOURNI. NE PAS METTRE LA MACHINE À LA MASSE RISQUE D'ENTRAÎNER UNE ÉLECTROCUTION MORTELLE.

7. Mettez la machine à la terre au niveau bloc de connexion fourni.
8. Vérifiez les choses suivantes afin de vous assurer que l'autocuiseur DEES est installé correctement:
 - Veillez à laisser suffisamment d'espace autour de la machine pour le nettoyage, l'entretien et la maintenance de la machine.
 - La machine est à niveau.
 - Le niveau d'eau de la chemise est suffisant.
 - La soupape de sécurité est dirigée vers le bas.
 - machine est raccordée à l'aide d'un cordon d'alimentation conforme aux besoins en phase, tension et intensité en ampères de l'appareil.

Première mise en marche

IMPORTANT

VEILLER À CE QUE TOUS LES UTILISATEURS LISENT, COMPRENNENT ET SUIVENT LES INSTRUCTIONS ET CONSIGNES D'EXPLOITATION CONTENUES DANS CE MANUEL.

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. Si la machine est équipée d'un robinet tangentiel (pour soutirage), nettoyez-le afin que rien ne gêne l'évacuation du contenu de l'autocuiseur.
3. Vérifiez que le mécanisme d'inclinaison fonctionne correctement en inclinant l'autocuiseur jusqu'à sa position maximale. Ensuite, redressez l'autocuiseur afin de le ramener à sa position d'origine.
4. Allumez la machine pour l'alimenter en électricité.
5. Versez 1 à 2 litres d'eau dans l'autocuiseur.
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.

AVERTISSEMENT
ÉVITER TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES SURFACES CHAUDES DE LA MACHINE. TOUT CONTACT DIRECT AVEC LA PEAU RISQUE DE PROVOQUER DES BRÛLURES GRAVES.
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.

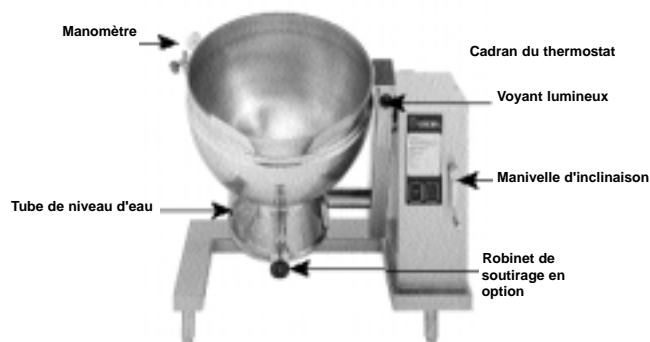
5. Pour éteindre la machine, réglez le cadran du thermostat sur "OFF" (arrêt).

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.



Le manomètre devrait indiquer une dépression de 20 à 30 po. (50 à 76 cm) lorsque l'autocuiseur est froid.

Première mise en marche



L'utilisateur contrôle la machine grâce au cadran du thermostat. Le cadran permet d'allumer ou d'éteindre les éléments chauffants et règle la température de fonctionnement de la machine.

A. Les commandes:

Les commandes de l'autocuiseur DEES sont les suivantes:

1. Le cadran du thermostat permet d'allumer et d'éteindre le thermostat et de régler la température de l'autocuiseur.
2. La manivelle d'inclinaison sert à faire basculer la marmite.
3. Les voyants lumineux indiquent l'état de fonctionnement de la machine. Le voyant lumineux indique que la machine est allumée et alimentée en électricité et peut produire de la vapeur au niveau de la chemise de l'autocuiseur.

B. Fonctionnement

1. Pour mettre en marche l'autocuiseur
 - a. VÉRIFIEZ TOUS LES JOURS le niveau d'eau de la chemise. Le niveau doit se trouver entre les repères du tube de niveau en verre. Si le niveau est bas, voir "Remplissage de la chemise" et "Traitement de l'eau" à la page 13 de ce manuel.
 - b. Vérifiez le manomètre. S'il n'y a pas au moins 20 à 30 po. (50 à 76 cm) de dépression (relevé négatif de 20 à 30 au-dessous de 0), voir "Dépression de la chemise" à la page 13 de ce manuel.
 - c. Allumez l'autocuiseur.
 - d. Tournez le cadran du thermostat afin de le placer sur le réglage désiré. Le voyant de cuisson indique que la machine est en train de chauffer. Si le voyant s'allume et s'éteint cela indique que l'autocuiseur demeure à la température consignée. **Les contacteurs à**

l'intérieur de la colonne de soutien émettront un déclic lorsque la machine s'arrête et se remet en marche. Ceci est normal.

2. Pour transvaser ou vider le contenu de l'autocuiseur:

- a. L'autocuiseur peut être incliné à l'aide d'une manivelle située à l'avant de la colonne où se trouvent les commandes. L'autocuiseur demeurera bloqué dans la dernière position jusqu'à ce vous utilisiez à nouveau la manivelle pour le relever à sa position initiale.
- b. Le contenu de l'autocuiseur peut aussi être transvasé à l'aide d'un robinet de soutirage si la machine en possède un.

3. **Pour éteindre l'autocuiseur:**

- a. Réglez le cadran du thermostat sur "OFF" (arrêt).
- b. Pour un arrêt prolongé de la machine:
 1. Suivez les étapes précédentes.
 2. Débranchez le câble électrique de la machine.

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.

**AVERTISSEMENT
POUR INCLINER L'AUTOCUISEUR ET
TRANSVASER SON CONTENU:**

- 1) PORTER DES GANTS ET UN TABLIER DE PROTECTION.
- 2) UTILISER UN CONTENANT SUFFISAMMENT PROFOND AFIN DE MINIMISER LES ÉCLABOUSSURES.
- 3) PLACER LE CONTENANT SUR UNE SURFACE PLANE ET STABLE, LE PLUS PRÈS POSSIBLE DE L'AUTOCUISEUR.
- 4) VEILLER À CE TENIR À DROITE OU À GAUCHE DE L'AUTOCUISEUR (SELON L'EMPLACEMENT DU LEVIER D'INCLINAISON) POUR VERSER SON CONTENU ET NON PAS DIRECTEMENT DANS LA TRAJECTOIRE DU CONTENU BRÛLANT.
- 5) VERSER LENTEMENT EN VEILLANT À CONSERVER À TOUT MOMENT LE CONTRÔLE DE L'AUTOCUISEUR PUIS REDRESSER L'AUTOCUISEUR À SA POSITION D'ORIGINE APRÈS AVOIR REMPLI CE DERNIER OU APRÈS AVOIR TRANSVASÉ SON CONTENU.
- 6) NE PAS TROP REMPLIR LE CONTENANT. ÉVITER TOUT CONTACT DIRECT AVEC LE CONTENANT BRÛLANT ET SON CONTENU.

ATTENTION
ÉVITER TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES SURFACES CHAUDES DE LA MACHINE. TOUT CONTACT DIRECT AVEC LA PEAU RISQUE DE PROVOQUER DES BRÛLURES GRAVES.

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.

VEILLER TOUT PARTICULIÈREMENT À NE PAS TOUCHER LE CORPS DE L'AUTOCUISEUR NI SON CONTENU AFIN D'AJOUTER DES INGRÉDIENTS, MÉLANGER OU TRANSVASER LE CONTENU DE L'AUTOCUISEUR À UN AUTRE RÉCIPIENT.

ATTENTION
VEILLER À CE QUE LE SOL DE LA ZONE DE TRAVAIL DEVANT L'AUTOCUISEUR DEMEURE PROPRE. EN CAS DE DÉVERSEMENT ACCIDENTEL, NETTOYER IMMÉDIATEMENT AFIN D'ÉVITER QUE PERSONNE NE GLISSE ET NE TOMBE.



Utilisation d'accessoires communs:

1. Couvercle ordinaire ou à contre-poids

Comme pour toute cuisson normale avec une casserole, un couvercle en option peut accélérer le chauffage de l'eau et des aliments contenus dans l'autocuiseur. Un couvercle permet de conserver la chaleur et de réduire la perte de chaleur et d'humidité s'échappant dans la cuisine. Le fait d'utiliser un couvercle peut contribuer à réduire certains temps de cuisson et permettre de maintenir la température, la couleur et la texture des aliments contenus dans l'autocuiseur ou permettre qu'ils mijotent pendant une longue période.

Assurez-vous que la poignée du couvercle ordinaire est bien fixée avant de l'utiliser. Veillez à TOUJOURS utiliser la poignée afin de placer ou de retirer le couvercle de l'autocuiseur. Portez des gants de protection et un tablier protecteur.

Lorsque vous placez un couvercle ordinaire sur l'autocuiseur, placez-le sur le bord renforcé de l'autocuiseur avec son bord plat faisant face au bec verseur.

AVERTISSEMENT
ÉVITER TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES SURFACES CHAUDES DE LA MACHINE. TOUT CONTACT DIRECT AVEC LA PEAU RISQUE DE PROVOQUER DES BRÛLURES GRAVES.
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.

Lorsque vous retirez le couvercle:

- a) Saisissez fermement la poignée.
- b) Soulevez le bord arrière (le bord le plus éloigné de l'opérateur) 1 à 2 po. (3 à 5 cm) afin de laisser la vapeur et l'eau s'échapper du récipient. Attendez 2 à 3 secondes.
- c) Penchez le couvercle à un angle de 45 à 60° afin de permettre à la condensation ou aux gouttes du contenu de l'autocuiseur demeurées sous le couvercle de se reverser dans l'autocuiseur.
- d) Retirez le couvercle en veillant à ce que la condensation ou le contenu de l'autocuiseur ne goutte sur l'utilisateur, le sol ou sur les surfaces de travail.

- e) Placez le couvercle sur une surface plane, propre et loin de l'autocuiseur ou remplacez-le sur l'autocuiseur.

ATTENTION
NE PAS INCLINER L'AUTOUCUISEUR SANS AVOIR AU PRÉALABLE RETIRÉ LE COUVERCLE. LE COUVERCLE RISQUE DE GLISSER ET DE BLESSER L'UTILISATEUR.

2. Panier en option

Un panier en option se fixant sur l'autocuiseur peut 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

- a) Tenez en compte que les trois paniers et leur contenu risque de bouger dans l'autocuiseur. Il est probable que vous devrez remplir l'autocuiseur d'eau 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.



ATTENTION
NE PAS TROP REMPLIR L'AUTOUCUISEUR 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'AUTOUCUISEUR AFIN DE LAISSER SUFFISAMMENT D'ESPACE POUR MÉLANGER, BOUILLIR OU TRANSVASER LE CONTENU DE L'AUTOUCUISEUR EN TOUTE SÉCURITÉ.

AVERTISSEMENT
ÉVITER TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES ALIMENTS BRÛLANTS OU L'EAU CHAUDE CONTENUS DANS L'AUTOUCUISEUR. TOUT CONTACT DIRECT AVEC LA PEAU RISQUE DE PROVOQUER DES BRÛLURES GRAVES.

- d) Baissez lentement les panier remplis dans l'autocuiseur.
- e) 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.
- f) Laissez l'eau chaude s'égoutter complètement des paniers avant de le retirer de l'autocuiseur. Ne pas laisser reposer les paniers sur le bord de l'autocuiseur ni sur le bec verseur. Si le panier est trop lourd à porter, faites-vous aider. Retirez le contenu des paniers et placez-le dans un autre contenant en veillant à bien éviter tout contact direct avec le contenu brûlant, SINON...
- g) 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.

- b) Remplissez les paniers sur une surface de travail plane et stable.
- c) Soulevez-les panier avec les deux mains. Faites-vous aider par quelqu'un si le panier est trop lourd.

Ordre des Opérations

Les grandes lignes suivantes permettront au personnel de mieux comprendre le fonctionnement de la machine.

Lorsque l'utilisateur met en marche la machine en réglant le thermostat de "OFF" (arrêt) à un réglage désiré, le contacteur du thermostat se ferme. Le voyant de cuisson s'allume et les contacteurs se ferment, et les éléments chauffants sont alors alimentés en courant.

Lorsque la température de la chemise de vapeur atteint la valeur correspondante à la température consignée du cadran, le contacteur du thermostat s'ouvre. Ceci entraîne l'extinction du voyant lumineux, l'ouverture des contacteurs et coupe toute alimentation aux éléments chauffants.

Dés que le thermostat détecte que la machine se refroidit et que la température descend en-dessous de la température consignée, le contacteur du thermostat se ferme, le voyant lumineux s'allume, les contacteurs se ferment, et les éléments chauffants se rallument. La machine s'allumera et s'éteindra ainsi afin de demeurer à la température consignée.

Voici pourquoi le voyant s'allume et s'éteint lors du fonctionnement de la machine. Le contacteur de fermeture en cas d'inclinaison coupera l'alimentation électrique aux éléments chauffants de la machine à chaque fois que vous inclinez l'autocuiseur afin d'éviter de les submerger dans l'eau de la chemise.

Si la pression de la chemise dépasse 50 PSI, la soupape de sécurité s'ouvrira et laissera s'échapper tout excès de pression.

Si le niveau d'eau de la chemise descend trop bas et si les éléments chauffants chauffent de manière excessive, un interrupteur de manque d'eau s'ouvrira et éteindra les éléments chauffants jusqu'à ce que ces derniers aient refroidis .

Réglez le thermostat sur "OFF" (arrêt) afin d'arrêter toutes les commandes et les circuits des éléments chauffants.

L'autocuiseur possède une minuterie d'allumage de 90 secondes et les commandes suivantes:

1. Le relais de coupure de bas niveau d'eau coupe l'arrivée du gaz aux brûleurs jusqu'à ce que le niveau d'eau de la chemise soit corrigé.
2. L'interrupteur de pression à maximum (manostat) est réglé afin de s'ouvrir à environ 46 PSI et d'éteindre les brûleurs jusqu'à ce que la pression de la chemise redescende.
3. La soupape de sécurité libère de la vapeur si la pression de la chemise dépasse 50 PSI.
4. L'interrupteur d'inclinaison éteindra tous les brûleurs si la marmite est inclinée.
5. Il existe un régulateur de pression de gaz intégré dans le robinet de commande du gaz.

Entretien et maintenance

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

1. Maintenance périodique

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.

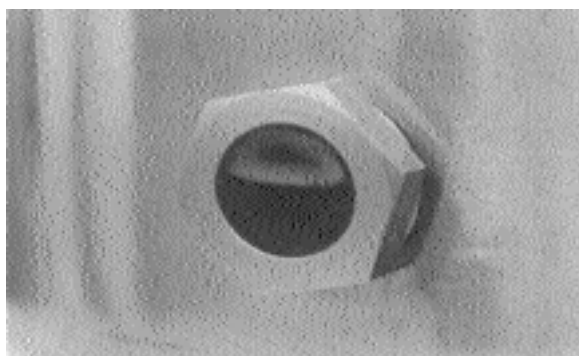
Une inspection régulière de la machine réduira le temps d'arrêt de la machine puis augmentera son efficacité. Vérifiez régulièrement les points suivants:

[À EFFECTUER PAR L'UTILISATEUR]



Le manomètre devrait indiquer une dépression de 20 à 30 po. (50 à 76 cm) lorsque l'autocuiseur est froid.

- a. Vérifiez tous les jours le manomètre pression/dépression. Il devrait indiquer une dépression de 20 à 30 po. (50 à 76 cm) lorsque l'autocuiseur est froid. Dans le cas contraire, voir "Dépression de la chemise" à la page 13.
- b. Vérifiez également tous les jours le niveau de l'eau de la chemise. Le niveau devrait être entre les repères du tube de niveau en verre. Si le niveau est bas, voir "Remplissage de la chemise et traitement de l'eau" à la page 13.

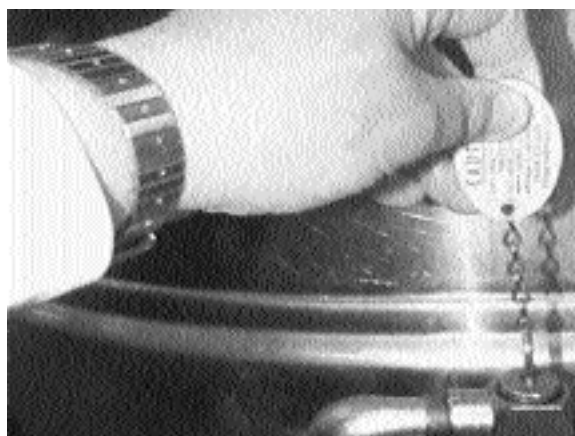


Niveau d'eau adéquat

- c. Testez la soupape de sécurité au moins deux fois par mois. Testez la soupape lorsque l'autocuiseur fonctionne à 15 PSI (105kPa) en tenant le levier d'essai pendant au moins 5 secondes. Ensuite, relâchez le levier et laissez la soupape se refermer en claquant. Si presque rien ne s'échappe (ou de l'air en grande partie), et si le manomètre redescend à 0 PSI, laissez la pression remonter jusqu'à 5 PSI et répétez l'opération. (Conseil: Utilisez un tournevis ou tout autre outil afin de tirer l'anneau afin d'éviter que la vapeur ne vous brûle.



AVERTISSEMENT
ÉVITER TOUT CONTACT AVEC LA VAPEUR S'ÉCHAPPANT DE LA SOUPAPE DE SÉCURITÉ. TOUT CONTACT AVEC LA PEAU RISQUE DE PROVOQUER DES BRÛLURES GRAVES.



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

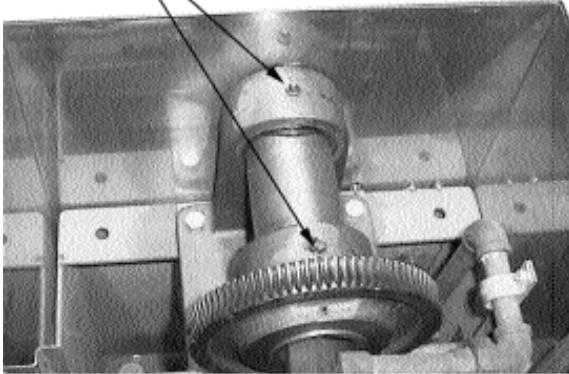
[À EFFECTUER PAR LE RÉPARATEUR]

- d. Vérifiez que le câblage est en bon état.
- e. Vérifiez que l'intérieur de la colonne de soutien demeure propre et sec.

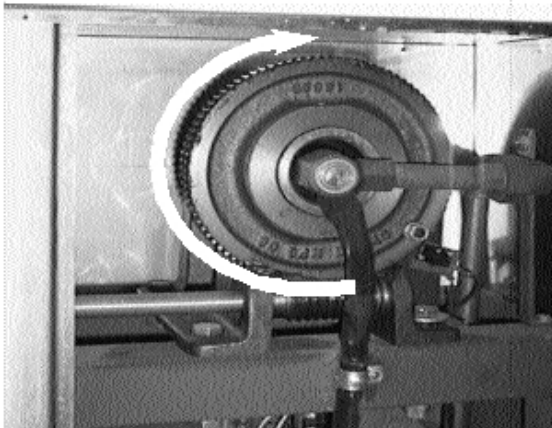
OM-DEES

- f. Le boîtier d'engrenages comporte des pièces qui contribuent à la lubrification des pièces tournantes. Les engrenages ne fonctionnent pas dans de l'huile. Il est donc nécessaire de les lubrifier régulièrement avec de la graisse.
- g. L'intervalle entre chaque lubrification dépend des conditions d'exploitation. Cependant, la lubrification des engrenages doit être effectuée au moins tous les six mois.
- h. Utilisez une graisse au lithium LGI de type no. 2. Ajoutez la graisse par l'intermédiaire des embouts graisseurs Zerk situés sur le boîtier d'engrenages jusqu'à ce qu'elle ressorte par les coussinets autour de l'axe rotatif.
- j. Conservez le câblage électrique et les connexions en bon état.
- k. Veillez à ce que l'intérieur du panneau de commande demeure propre et sec.

EMBOUTS
GRAISSEURS



- i. Appliquez généreusement la graisse sur l'engrenage afin de couvrir la partie de la roue qui est en contact avec la vis sans fin.



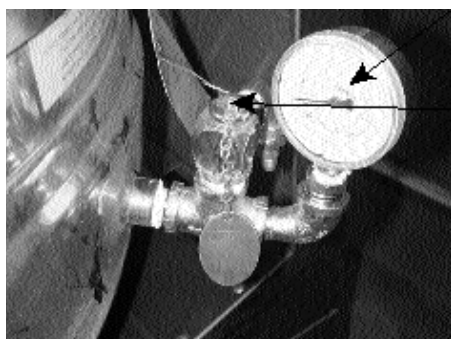
Appliquez généreusement la graisse sur la partie de la roue qui est en contact avec la vis sans fin.

2. 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 ou proche de zéro indique qu'il y a de l'air dans la chemise. L'air dans la chemise agit en tant qu'isolant et ralentira le chauffage de l'autocuiseur.

Pour retirer l'air:

- Allumez l'autocuiseur. (Assurez-vous qu'il y a de l'eau ou le produit désiré dans l'autocuiseur lorsque ce dernier est en train de fonctionner)
- Lorsque le manomètre de pression/dépression atteint une pression positive de 5 PSI, libérez l'air et la vapeur demeurés bloqués en soulevant l'anneau de la soupape de sécurité pendant environ 5 secondes. Répétez cette opération trois ou quatre fois, puis laissez l'anneau se refermer en claquant de façon à ce que la soupape se ferme correctement.
- Si presque rien ne s'échappe (ou de l'air en grande partie), et si le manomètre redescend à 0 PSI, laissez la pression remonter jusqu'à 5 PSI et répétez l'opération.
- Après avoir libéré la vapeur de la chemise comme indiqué ci-dessus lors de l'étape (b), retirez l'eau chaude de la chemise et remplacez-la par de l'eau froide. Ceci permettra que la vapeur se condense dans la chemise et le manomètre devrait indiquer une dépression de 20 à 30 po. (50 à 70 cm) de mercure (Hg). Dans le cas contraire, contactez un représentant agréé Groen afin de corriger le problème.

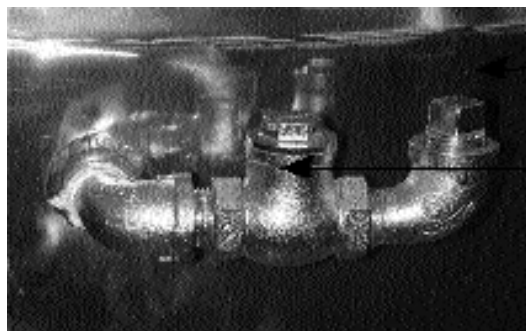


Manomètre

Soupape de sécurité

3. Remplissage de la chemise et traitement de l'eau

La chemise est étanche et a été remplie en usine avec la quantité d'eau traitée adéquate. Il est possible que de l'eau se soit échappée sous forme de vapeur lors de la ventilation ou lors d'une purge. Il vous faudra parfois rétablir le niveau d'eau de la chemise. 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, préparer de l'eau traitée comme indiqué à l'étape 4 suivante: "Traitement de l'eau".



Bouchon de la canalisation

Clapet anti-retour

Vérifiez que la soupape de sécurité fonctionne correctement au moins deux fois par mois.

- Laissez l'autocuiseur refroidir complètement. L'opération sera plus facile à effectuer si la machine est sous vide (le manomètre doit indiquer un relevé inférieur à zéro).
- Laissez l'autocuiseur refroidir complètement. Retirez le bouchon de la canalisation de remplissage de la chemise. Versez l'eau distillée ou l'eau traitée à l'aide d'un entonnoir. Maintenez la soupape de sécurité ouverte lorsque vous versez l'eau afin que l'air puisse s'échapper de la chemise. Continuez à ajouter l'eau jusqu'à ce que le niveau monte et atteigne le milieu de la jauge ronde.
- Placez l'entonnoir dans l'ouverture et remplissez-le avec l'eau traitée.
- L'air s'introduisant dans la chemise pendant le remplissage doit être expulsé car il nuira à l'efficacité de la machine. Suivez les instructions du paragraphe "**Dépression de la chemise/Retirer l'air de la chemise**" afin de rétablir une pression négative.

4. Traitement de l'eau

- Procurez-vous le produit de traitement d'eau adéquat et un kit d'analyse de pH auprès de votre distributeur Groen.

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.

- Remplissez un récipient avec la quantité d'eau nécessaire. (Voir tableau). Il est recommandé d'utiliser de l'eau distillée.

OM-DEES

| Modèle d'autocuisseur | Contenance de la chemise |
|-----------------------|--------------------------|
| DEES-40, DEES/T-40 | 4 galons (15,1 litres) |

- (3) Pendez une bande de papier indicateur de pH sur le bord du récipient avec environ 1 po. (2,5 cm) immergée dans l'eau.
- (4) 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).
- (5) 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. Pour les personnes daltoniennes, utilisez un instrument d'électro-analyse afin de mesurer le niveau du pH ou demandez à une personne non-daltonienne d'évaluer le résultat obtenu.
- (6) 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.

Nettoyage

1. Outils recommandés

- Produit nettoyant comme Klenzade HC-10 ou HC-32 de ECOLAB, Inc.
- Brosses de nettoyage en bon état.
- Déinfectant tel que Klenzade XY-12.
- Détartrant comme Klenzade LC-30.
- Dégraissant à vaporiser "Spray Degreaser" de Groen (Réf: 114801)
- Nettoyant Détartrant "DeLimer/Descaler" de Groen (Réf: 114800)

2. Précautions à prendre

Avant tout nettoyage, éteignez l'autocuiseur en réglant le cadran du thermostat sur "OFF" (arrêt) puis coupez toute alimentation électrique au niveau d'un commutateur à distance tel qu'un disjoncteur.

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



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.

3. Procédure de nettoyage

- Nettoyez les surfaces en contact avec les aliments dès que possible après utilisation. Si l'autocuiseur est utilisé de façon continue, nettoyez et désinfectez l'intérieur et l'extérieur au moins toutes les 12 heures avec un produit désinfectant.
- Grattez et nettoyez au jet afin de retirer toute trace de résidus. Veillez à ne pas rayer l'autocuiseur avec vos 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 COLORATION ET DE CORROSION.

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



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



Utilisez une éponge, un chiffon ou une brosse en plastique pour nettoyer l'autocuiseur.

OM-DEES

- g. L'extérieur de la machine peut être poli à l'aide d'un nettoyant approuvé pour acier inoxydable comme "Zepper" de Zep Manufacturing Company.
- h. 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. Suivez les instructions du revendeur et appliquez la solution après avoir nettoyé et laissez s'égoutter l'autocuiseur. Ensuite, rincez complètement la solution.
- i. Il est recommandé de désinfecter toutes les pièces de l'autocuiseur juste avant de l'utiliser.
- j. Si 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-Away de ECOLAB en suivant les instructions du fabricant. Rincez l'autocuiseur et laissez-le complètement s'égoutter avant de l'utiliser.
- k. En cas de problème persistant concernant le nettoyage de votre machine, contactez votre revendeur de produit nettoyants. Ce dernier possède une équipe technique avec un laboratoire pour vous servir.

AVIS
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.

Guide de Dépannage

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

L'EMPLOI DE PIÈCES DE RECHANGE AUTRES QUE CELLES FOURNIES PAR GROEN OU UN DE SES DISTRIBUTEURS AGRÉÉS EST DANGEREUX POUR L'UTILISATEUR ET RISQUE D'ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES, D'ENDOMMAGER LA MACHINE ET ANNULERA TOUTES GARANTIES.

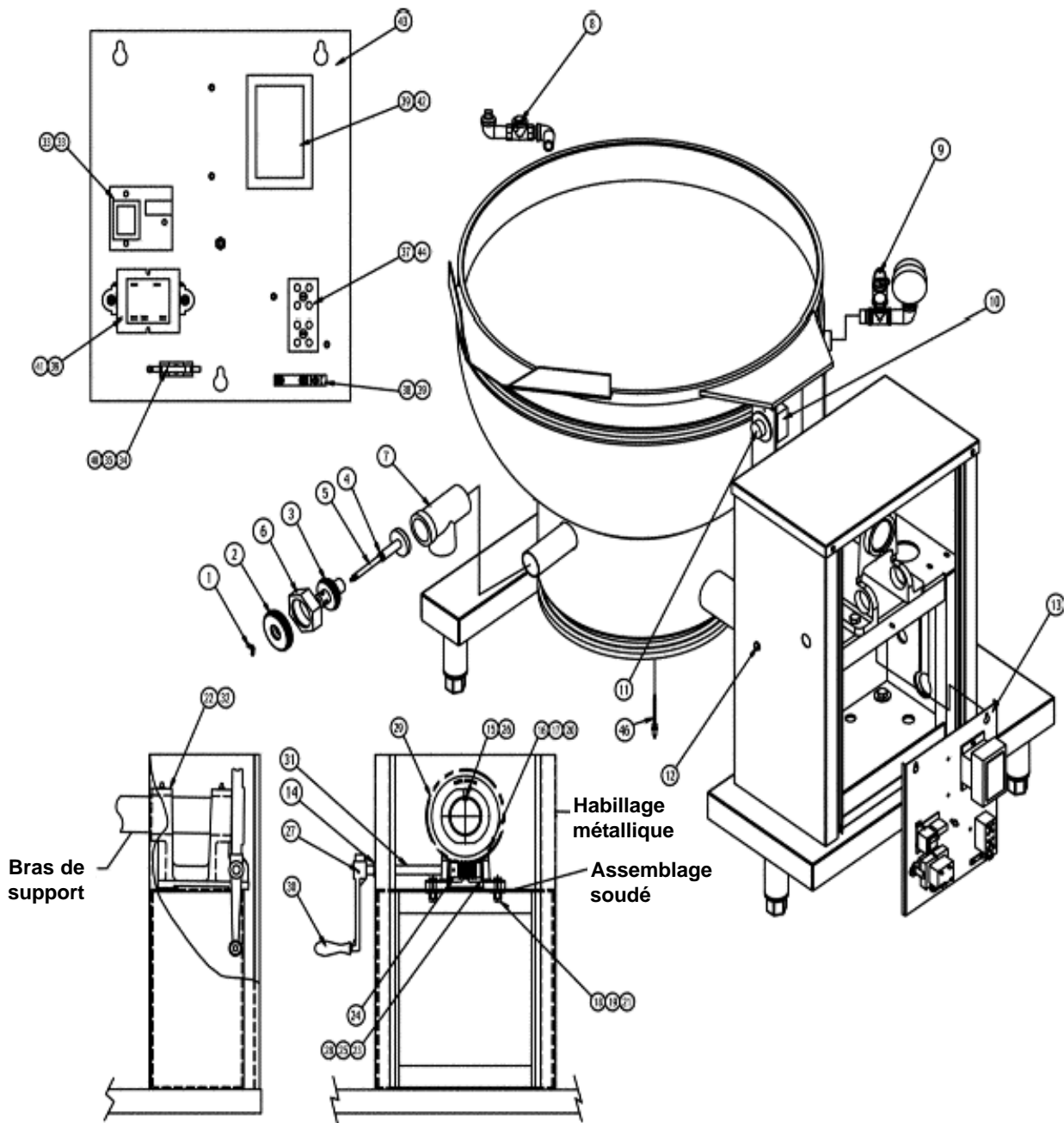
| SYMPTÔME | QUI | VÉRIFICATIONS À EFFECTUER |
|---|-----------------------------|---|
| L'autocuiseur ne chauffe pas et le voyant lumineux ne s'allume pas. | Utilisateur | a. Vérifiez que la machine est alimentée en électricité. b. Vérifiez le niveau d'eau de la chemise. |
| | Réparateur agréé uniquement | c. Vérifiez les fusibles du circuit de commande. Remplacez un fusible fondu par un fusible de même calibre (ampères). [x] d. Vérifiez que les connexions ne sont pas desserrées ou cassées. e. Vérifiez le contacteur de fermeture en cas d'inclinaison. [x] f. Vérifiez que le manostat est ouvert. [x] g. Vérifiez le fonctionnement du thermostat variable. [x] h. Vérifiez le dispositif de coupure de bas niveau d'eau. [x] |
| L'autocuiseur ne chauffe pas mais le voyant lumineux s'allume. | Utilisateur | a. Vérifiez qu'il n'y a pas d'air dans la chemise. Voir "Dépression de la chemise" à la section "Entretien et Maintenance". |
| | Réparateur agréé uniquement | b. Vérifiez le contacteur. [x] c. Vérifiez les éléments chauffants avec un ohmmètre afin de vous assurer que la mise à la terre n'a pas été annulée. Si l'élément s'avère défectueux, contactez Groen. [x] |
| 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 qu'il n'y a pas de court-circuit. [x] c. Vérifiez que le thermostat fonctionne correctement. Le thermostat devrait émettre un dé clic lorsque l'on tourne le cadran pour passer d'une température supérieure et inférieure à la celle consignée. [x] d. Vérifiez le contacteur afin de déterminer si ce dernier est sous tension ou bloqué. [x] |

| SYMPTÔME | QUI | VÉRIFICATIONS À EFFECTUER Le [x] indique les vérifications devant être effectuées par un réparateur agréé. |
|--|-----------------------------|---|
| 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'une température supérieure et inférieure à la celle consignée. [x] |
| L'autocuiseur chauffe lentement. | Utilisateur | a. Vérifiez qu'il n'y a pas d'air dans la chemise. Voir "Dépression de la chemise" à la section "Entretien et Maintenance". |
| | Réparateur agréé uniquement | b. Vérifiez les éléments chauffants avec un ohmmètre afin de vous assurer que la mise à la terre n'a pas été annulée. Si un élément s'avère défectueux, contactez Groen. [x] c. Vérifiez la tension de la source d'alimentation principale. [x] |
| La soupape de sécurité s'ouvre. | Utilisateur | a. Vérifiez qu'il n'y a pas d'air dans la chemise. Voir "Dépression de la chemise" à la section "Entretien et Maintenance". b. Vérifiez que l'autocuiseur ne chauffait pas sans rien à l'intérieur lorsque la soupape de sécurité s'est ouverte. |
| | Réparateur agréé uniquement | c. Vérifiez le réglage du manostat. [x] d. Vérifiez que le thermostat fonctionne correctement. Le thermostat devrait émettre un déclic lorsque l'on tourne le cadran pour passer d'une température supérieure et inférieure à la celle consignée. [x] e. Vérifiez la soupape de sécurité. Si la soupape s'ouvre à une pression inférieure à 48 PSI, remplacez-la. [x] f. Vérifiez le contacteur afin de déterminer si ce dernier n'est pas sous tension. [x] |
| La soupape de sécurité présente une petite fuite 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 le levier afin que le souffle de la soupape puisse nettoyer le siège, puis relâchez le levier 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] |
| La marmite de l'autocuiseur est difficile à incliner. | Réparateur agréé uniquement | a. Vérifiez que l'engrenage d'inclinaison et la vis sans fin ne sont pas sales et sont correctement alignés et lubrifiés. |

OM-DEES

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.

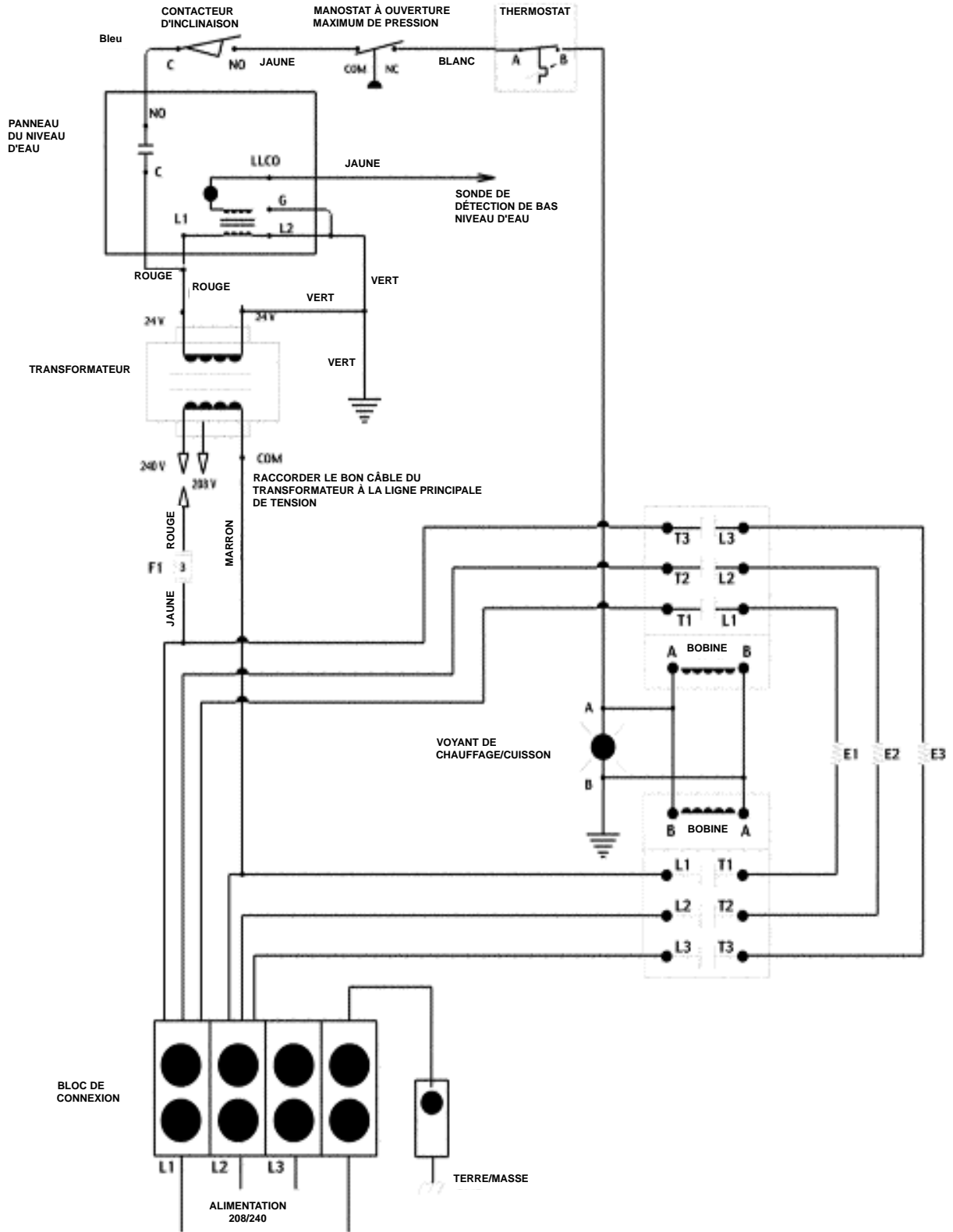


Liste des pièces

| Légende | Description | Réf. | Légende | Description | Réf. |
|---------|--|--------|---------|--|--------|
| 1 | Écrou à oreilles cal.10-24 | 009028 | 29 | Engrenage, alésage de 7,6 cm | 013609 |
| 2 | Poignée du robinet | 009029 | 30 | Poignée de manivelle | 013617 |
| 3 | Chapeau | 009047 | 31 | Volant de l'arbre | 013624 |
| 4 | Joint statique en caoutchouc | 009034 | 32 | Pièce d'espacement 7,6 cm, nomenclature 40 | 013625 |
| 5 | Tige du robinet | 009048 | 33 | Panneau de commande du niveau d'eau | 122192 |
| 6 | Écrou hex. | 009354 | 34 | Porte-fusible type 3AG (pour modèles 208 et 240) | 077854 |
| 7 | Corps du robinet | 009045 | | Porte-fusible (pour modèles 480) | 077840 |
| 8 | Canalisation de remplissage d'eau | 139396 | 35 | Fusible 3.0 ampères, type 3AG (pour modèles 208 et 240) | 077853 |
| 9 | Soupape de sécurité avec manomètre | 139395 | | Fusible 6.0 ampères (pour modèles 480) | 119823 |
| 10 | Thermostat | 009730 | 36 | Montant pour carte à circuit imprimé | 099901 |
| 11 | Bouton du thermostat | 012314 | 37 | Vis à tête ronde de cal. 8-32 x 31 mm | 005056 |
| 12 | Voyant rouge | 116383 | 38 | Pièce de mise à la terre cal. 14 et 6, norme AWG | 129714 |
| 13 | Montage électrique | 139176 | 39 | Vis à d'assemblage à tête hex., cal.8-32 x 9 mm | 69789 |
| 14 | Manchon enclipsable | 000453 | 40 | Vis à tête ronde, cal. 6-40 x 9 mm | 009697 |
| 15 | Clé carrée, 9 mm | 001474 | 41 | Transformateur (40 VA 208/240 primaire, 24V secondaire) | 137441 |
| 16 | Vis d'assemblage à 6 pans creux | 005097 | | Transformateur, 480 primaire, 24V secondaire | 137694 |
| 17 | Rondelle de sécurité, 9 mm | 005618 | 42 | Contacteur, 3 pôles, 65 ampères, résistant | 106306 |
| 18 | Écrou hex., 12 mm, cal. 13 | 005705 | 43 | Soudure du panneau électrique | 138123 |
| 19 | Rondelle de sécurité | 005735 | 44 | Borne noire, 4 pôles 85 ampères cal.14-4, norme AWG | 088214 |
| 20 | Écrou hex. 9 mm, cal. 16 | 008214 | 45 | Écrou hex. cal.10-32 avec rondelle indesserrable | 071256 |
| 21 | Vis d'assemblage à tête hex., 12 mm, cal.13 | 008679 | 46 | Sonde d'eau | 139864 |
| 22 | Logement | 009762 | | | |
| 23 | Roulement à billes | 009765 | | | |
| 24 | Vis sans fin, alésage de 19 mm | 012026 | | | |
| 25 | Cale, 34 mm x 0,2 mm d'épaisseur | 012039 | | | |
| 26 | Vis de fixation, 7 mm x 19 mm | 012060 | | | |
| 27 | Goupille cylindrique, 6 mm x 25 mm | 012614 | | | |
| 28 | Bague de retenue interne | 013483 | | | |

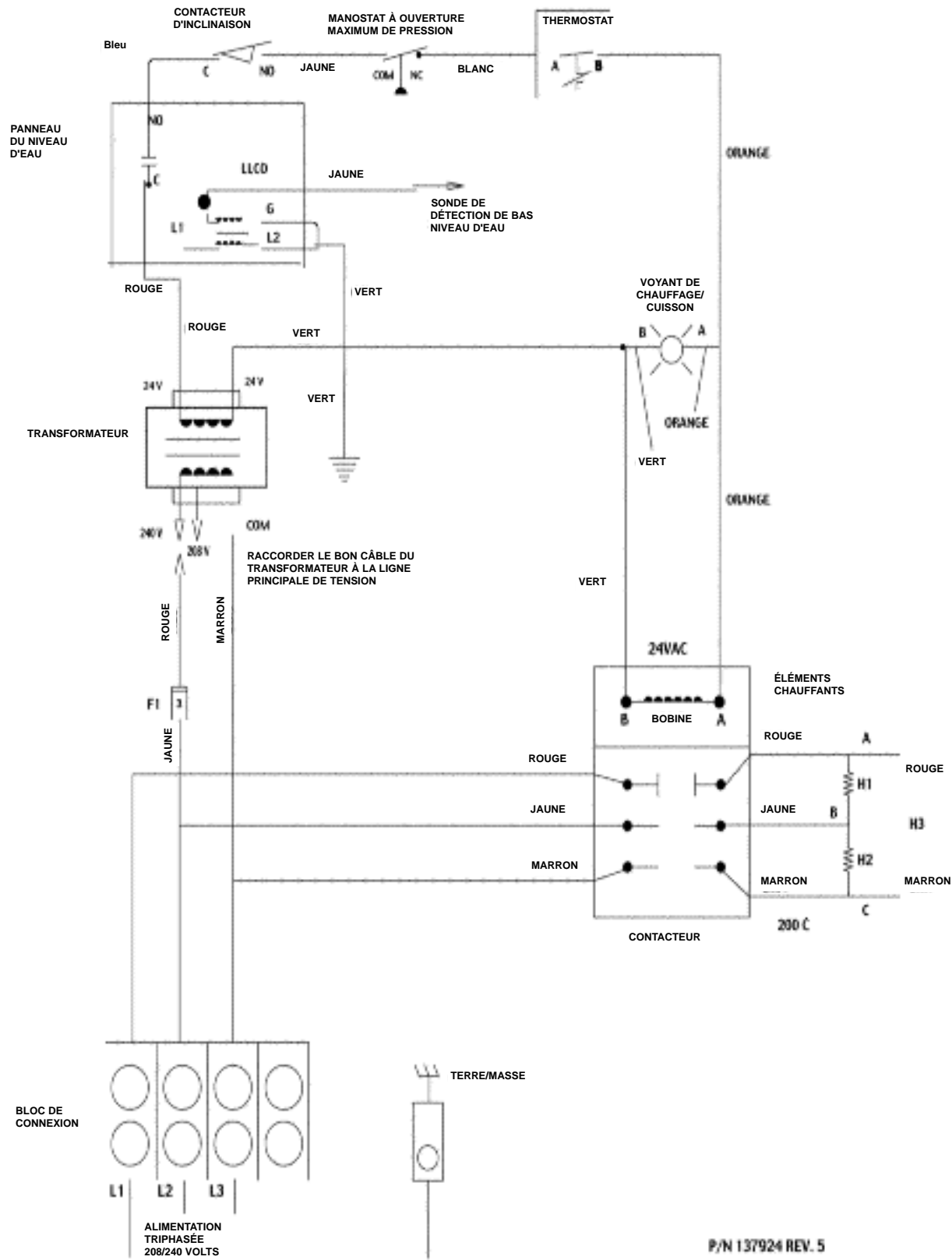
Remarque: Pour commander un contacteur neuf, indiquez le numéro de la pièce du contacteur utilisé.

Schémas électriques



208-230 / 240 VOLTS DEES-40 MONOPHASÉ

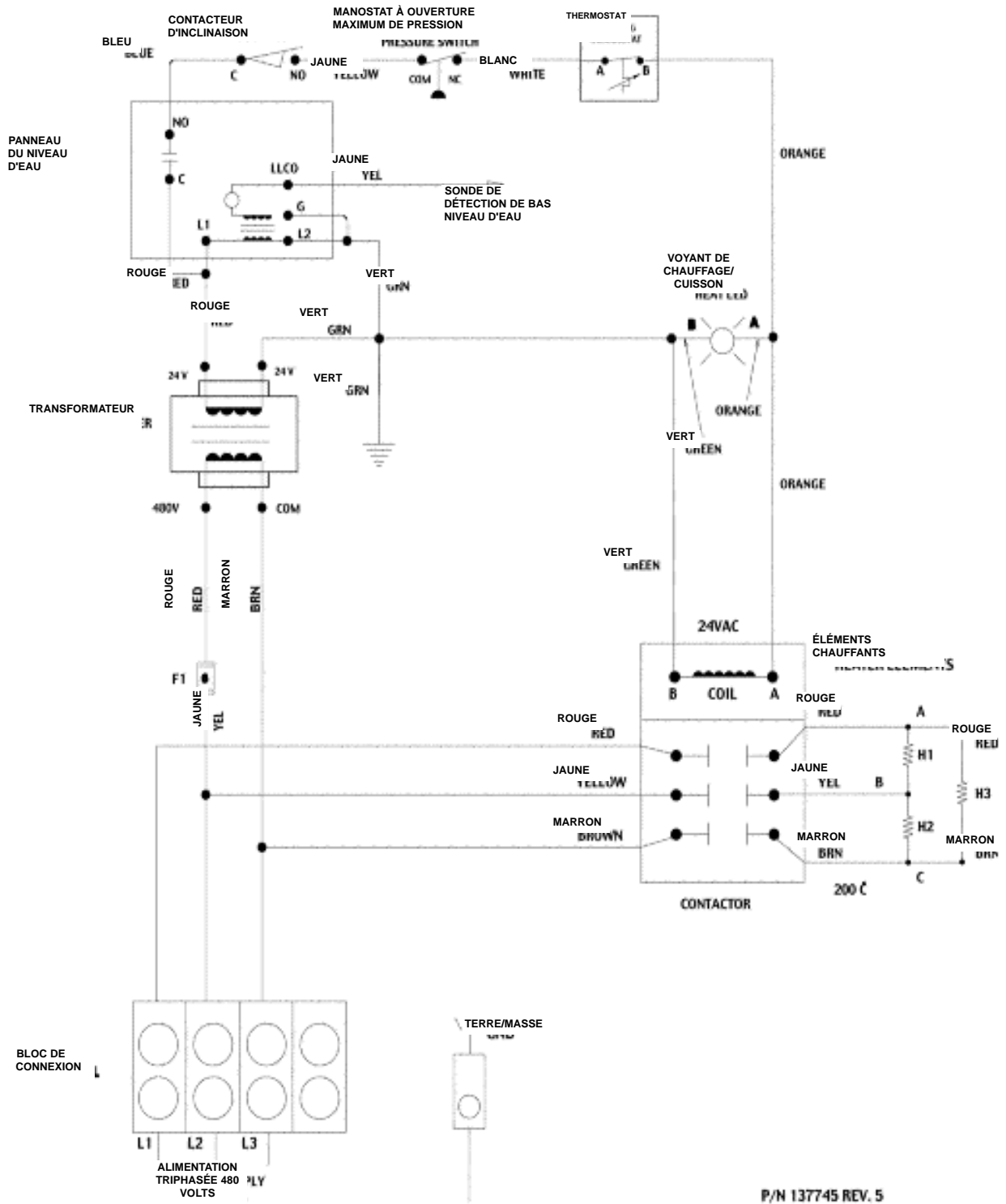
Schémas électriques



P/N 137924 REV. 5

208-230 / 240 VOLTS TRIPHASÉ

Schémas électriques



P/N 137745 REV. 5

480 VOLTS, DEES-40 TRIPHASÉ

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 PARTICULIÈRE 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
www.groen.com

OM-DEES (Révisé le 12/01)
Référence 137921