

MANUEL DE L'USAGER

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

Ce manuel vous donne de l'information pour :

MODÈLE DH / DHT MODÈLE DH (T) -20, -40, -60, -80, -100 MODÈLE DH (T) -20 (C, A), MODÈLE DH (T) -40 (C, A), MODÈLE DH (T) -60 (C, A), MODÈLE DH (T) -80 (C, A), MODÈLE DH (T) -100 (C, A) DOMESTIQUE

MARMITE CHEMISE DE VAPEUR

Avec standard d'allumage électronique

- Autonome
- Montée au plancher
- Chauffée au gaz
- Basculante



CE MANUEL DOIT ÊTRE CONSERVÉ AFIN DE POUVOIR S'Y RÉFÉRER PLUS TARD. VEUILLEZ LIRE, COMPRENDRE ET SUIVRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS CONTENUS DANS CE MANUEL.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

À AFFICHER DANS UN ENDROIT BIEN EN VUE

Directives à suivre dans l'éventualité où l'utilisateur sentirait une odeur d'essence. Veuillez consulter votre fournisseur de gaz local. Au minimum, coupez le gaz et appelez votre compagnie de gaz et votre agent de service autorisé. Évacuez tout le personnel de la zone.

AVERTISSEMENT

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

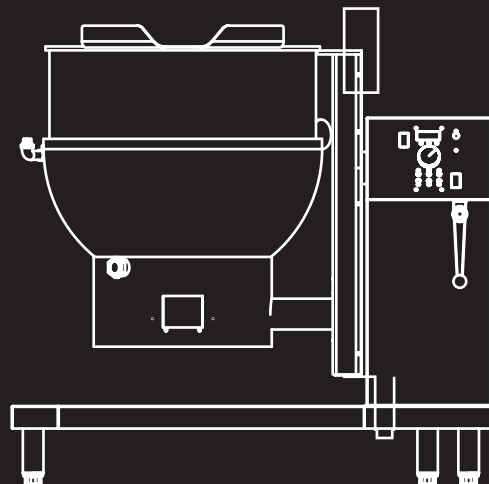
AVISEZ IMMÉDIATEMENT LE TRANSPORTEUR DE TOUT DOMMAGE

Le destinataire a la responsabilité d'inspecter le conteneur dès la réception et de déterminer la présence de tout dommage, incluant les dommages non apparents. Groen suggère de faire mention sur le bordereau de livraison de tout soupçon de dommage. Il est de la responsabilité du destinataire de présenter une demande d'indemnité avec le transporteur. Nous vous recommandons de le faire sans délai.

Pour toutes questions sur la fabrication ou le service, contactez le 888-994-7636.

Information contained in this document is known to be current and accurate at the time of printing/creation. Reference our product line website for the most updated product information and specifications.
© 2023 Electrolux Professional, Inc. All Rights Reserved.

NUMÉRO DE PIÈCE 175982, RÉV E (09/23)



888-994-7636, fax 888-864-7636
unifiedbrands.net

Part of  Electrolux
Professional
Group

IMPORTANT - À LIRE EN PREMIER - IMPORTANT

- MISE EN GARDE :** ASSUREZ-VOUS QUE TOUS LES OPÉRATEURS LISENT, COMPRENNENT ET SUIVENT LES DIRECTIVES DE FONCTIONNEMENT, AINSI QUE LES MISES EN GARDE ET LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ CONTENUES DANS CE MANUEL.
- AVERTISSEMENT :** CETTE MACHINE EST CONÇUE POUR ÊTRE UTILISÉE POUR LE RÉCHAUFFEMENT, LA CUISSON ET LA CONSERVATION D'EAU ET DE PRODUITS ALIMENTAIRES, CONFORMÉMENT AUX DIRECTIVES CONTENUES DANS CE MANUEL. TOUT AUTRE UTILISATION POURRAIT CAUSER DES BLESSURES CORPORELLES SÉRIEUSES OU DES DOMMAGES À L'ÉQUIPEMENT ET ANNULERA TOUTES GARANTIES.
- AVERTISSEMENT :** LA MARMITE DOIT ÊTRE INSTALLÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ POUR LES TRAVAUX D'ÉLECTRICITÉ ET DE PLOMBERIE. UNE INSTALLATION INADÉQUATE POURRAIT CAUSER DES BLESSURES CORPORELLES ET/OU DES DOMMAGES À L'ÉQUIPEMENT.
- DANGER :** L'APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA MASSE À L'AIDE DE LA BORNE FOURNIE. À DÉFAUT DE MISE À LA TERRE, UN CHOC ÉLECTRIQUE OU MÊME LA MORT POURRAIT SURVENIR.
- AVERTISSEMENT :** NE CONNECTER AUCUNE CANALISATION À LA SOUPAPE DE SÛRETÉ À ÉCLATEMENT. LA SOUPAPE DOIT POUVOIR LIBÉRER DE LA VAPEUR SI NECESSAIRE. LE COUDE FIXÉ À LA SOUPAPE DE SÛRETÉ DOIT POINTER VERS LE SOL. UNE INSTALLATION INADÉQUATE ANNULERA LA GARANTIE.
- AVERTISSEMENT :** ÉVITEZ TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES SURFACES CHAUDES DE L'APPAREIL. UN CONTACT DIRECT AVEC LA PEAU POURRAIT CAUSER DES BRÛLURES IMPORTANTES.
- AVERTISSEMENT :** ÉVITEZ TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES ALIMENTS CHAUDS OU L'EAU CHAUDE PRÉSENTE DANS LA MARMITE. UN CONTACT DIRECT POURRAIT CAUSER DES BRÛLURES IMPORTANTES.
- MISE EN GARDE :** NE PAS TROP EMPLIR LA MARMITE LORS DE LA CUISSON, LE RÉCHAUD OU LE NETTOYAGE. GARDEZ LES LIQUIDES À UN MOINS 5 À 8 CM (2 À 3 PO) DU REBORD DE LA MARMITE, LAISSANT SUFFISAMMENT D'ESPACE POUR MÉLANGER, BOUILLIR ET TRANSFÉRER DES ALIMENTS DE FAÇON SÉCURITAIRE.
- AVERTISSEMENT :** SOYEZ EXTRÊMEMENT PRUDENTS ET ÉVITEZ TOUT CONTACT AVEC LE CORPS CHAUD DE LA MARMITE OU DES PRODUITS ALIMENTAIRES LORS DE L'AJOUT D'INGRÉDIENTS, DU BRASSAGE OU DU TRANSFERT DE PRODUIT VERS UN AUTRE CONTENANT.
- AVERTISSEMENT :** LORS DU BASCULEMENT DE LA MARMITE POUR LE TRANSFERT DE PRODUITS :
- 1) UTILISEZ UN CONTENANT SUFFISAMMENT PROFOND POUR CONTENIR ET MINIMISER LES ÉCLABOUSSURES.
 - 2) DÉPOSEZ LE CONTENANT LE PLUS PRÈS POSSIBLE DE LA MARMITE SUR UNE SURFACE STABLE ET PLATE.
 - 3) NE PAS TROP REMPLIR LE CONTENANT. ÉVITEZ TOUT CONTACT DIRECT DE LA PEAU AVEC LE RÉCIPENT CHAUD ET SON CONTENU.
- MISE EN GARDE :** LE PLANCHER TOUT AUTOUR DE LA MARMITE DOIT ÊTRE PROPRE ET SEC. SI UN DÉVERSEMENT SE PRODUIT, NETTOYEZ-LE IMMÉDIATEMENT POUR ÉVITER TOUTES GLISSADES OU CHUTES.
- AVERTISSEMENT :** SI LE FONCTIONNEMENT DE LA SOUPAPE DE SURPRESSION N'EST PAS VÉRIFIÉ PÉRIODIQUEMENT, DES BLESSURES CORPORELLES ET/OU DES DOMMAGES À L'ÉQUIPEMENT POURRAIENT SURVENIR.
- AVERTISSEMENT :** LORS DES ESSAIS DE LA SOUPAPE DE SURPRESSION, ÉVITEZ D'ÊTRE EXPOSÉ À LA VAPEUR SE DÉGAGEANT DE LA SOUPAPE. UN CONTACT DIRECT AVEC LA VAPEUR POURRAIT CAUSER DES BRÛLURES SÉVÈRES.
- AVERTISSEMENT :** POUR ÉVITER TOUTES BLESSURES, VEUILLEZ LIRE ET SUIVRE TOUTES LES PRÉCAUTIONS INSCRITES SUR L'ÉTIQUETTE DU JOINT DE TRAITEMENT D'EAU.
- AVERTISSEMENT :** AVANT DE REMPLACER UNE PIÈCE, DÉBRANCHEZ L'APPAREIL DE L'ALIMENTATION EN COURANT ÉLECTRIQUE ET FERMEZ LA SOUPAPE DE GAZ PRINCIPALE. ATTENDRE CINQ MINUTES, PERMETTANT AINSI AU GAZ NON BRÛLÉ DE S'ÉVAPORER.
- AVERTISSEMENT :** ÉLOIGNEZ L'EAU ET LES SOLUTIONS DES COMMANDES ET DE L'ÉQUIPEMENT ÉLECTRIQUE. NE JAMAIS VAPORISER OU ARROSER LE LOGEMENT DE SOUTIEN OU LES CONNEXIONS ÉLECTRIQUES.
- MISE EN GARDE :** LA MAJORITÉ DES AGENTS NETTOYANTS SONT NOCIFS LORSQU'ILS ENTRENT EN CONTACT AVEC LA PEAU, LES YEUX, LES MUQUEUSES ET LES VÊTEMENTS. DES PRÉCAUTIONS DOIVENT ÊTRE PRISES. PORTEZ DES GANTS EN CAOUTCHOUC, DES LUNETTES DE SÉCURITÉ OU UN MASQUE FACIAL AINSI QUE DES VÊTEMENTS DE PROTECTION. VEUILLEZ LIRE ET SUIVRE ATTENTIVEMENT LES AVERTISSEMENTS ET INSTRUCTIONS SUR L'ÉTIQUETTE DE CHAQUE AGENT DE NETTOYAGE UTILISÉ.
- MISE EN GARDE :** L'UTILISATION DE PIÈCES DE REMPLACEMENT AUTRES QUE CELLES FOURNIES PAR GROEN OU L'UN DE SES DISTRIBUTEURS AUTORISÉS PEUT CAUSER DES BLESSURES À L'OPÉRATEUR ET DES DOMMAGES À L'ÉQUIPEMENT, EN PLUS DE RENDRE NULLES LES GARANTIES.
- IMPORTANT :** TOUT ENTRETIEN EFFECTUÉ PAR D'AUTRES PERSONNES QUE LE PERSONNEL AUTORISÉ ANNULERA LES GARANTIES.
- AVERTISSEMENT :** NE PAS FAIRE CHAUFFER L'APPAREIL LORSQU'IL EST VIDE. UNE PRESSION DE VAPEUR EXCESSIVE POURRAIT SE DÉVELOPPER.

Table des matières

Avertissements importants pour l'opérateur	page 2
Références	page 3
Description de l'équipement	page 4
Inspection et déballage	page 5
Installation	pages 6-7
Premier démarrage.....	page 8
Fonctionnement	pages 9-12
Séquence de fonctionnement	page 12
Nettoyage.....	page 13
Entretien	pages 14-16
Dépannage	pages 17-18
Schéma électrique.....	pages 30-31
Journal d'entretien	page 32

Références

CSA INTERNATIONAL
8501 East Pleasant Valley Road
Cleveland, Ohio, États-Unis 44131

FONDATION NATIONALE DE L'ASSAINISSEMENT
3475 Plymouth Road
Ann Arbor, Michigan 48106

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

COMPANIE MANUFACTURIÈRE ZEP
1310-T Seaboard Industrial Boulevard
Atlanta, Georgia 30318

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

Z223.1-1984 - Code national de l'essence
Z21.30 - Installation des appareils et des canalisations de gaz

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

NFPA/54 - Installation des appareils et des canalisations de gaz
NFPA/70 - Code national de l'électricité

Description de l'équipement

La marmite à vapeur sous pression Groen DH est montée au plancher et contrôlée de façon thermostatique ou électronique, est autonome, possède une alimentation de vapeur chauffée et des commandes appropriées et est montée sur une base robuste. Le modèle DH est disponible en formats de 20, 40, 60, 80 et 100 gallons.

Le corps de la marmite DH est en acier inoxydable et soudée en une seule pièce. La marmite est pourvue d'un rebord renforcé et d'un bec verseur en forme de papillon. L'appareil possède une chemise de vapeur conforme au ASME inspectée et enregistrée au Conseil d'administration national pour une pression de fonctionnement pouvant atteindre 50 PSI. La finition de la marmite a été adoucie avec un papier 180 à l'intérieur et haute brillance sur l'extérieur.

La marmite se bascule à l'aide d'une manivelle afin de verser son contenu. Les commandes et la base sont regroupées dans les panneaux en acier inoxydable. L'appareil est supporté par quatre pattes tubulaires en acier inoxydable. La marmite est nivelée grâce aux pieds à boulets ou évasés présents sur chacune des pattes. Les unités standard DHT comprennent une valve de vidange tangente de deux pouces.

Le source de vapeur autonome est chauffée par le propane ou le gaz naturel. L'allumage est électronique.

La marmite est chargée en usine à l'aide d'eau chimiquement pure contenant des inhibiteurs d'oxydation. La source de vapeur procure des températures variant de 65° à 150 °C (150° à 295 °F). Les commandes de l'appareil comprennent un thermostat ou contrôleur, une jauge à pression, une soupape de surpression, un contrôle de limite de pression, une coupure de bas de niveau, un interrupteur et une soupape régulatrice de gaz. L'alimentation en gaz se ferme automatiquement lors du basculement de la marmite.

L'appareil doit être utilisé avec du gaz naturel ou propane. Des connexions d'entretien pour le gaz et l'électricité sont requises. L'alimentation électrique régulière est de 115 volts. Des

CARACTÉRISTIQUES DE LA MARMITE					
	DH/DHT-20	DH/DHT-40	DH/DHT-60	DH/DHT-80	DH/DHT-100
Capacité de la marmite	20 gal. (75 L)	40 gal. (150 L)	60 gal. (225 L)	80 gal. (302 L)	100 gal. (379 L)
Diamètre du corps de la marmite	20 po. (508 mm)	26 po. (660 mcm)	30 po. (762 mm)	34 po. (863 mm)	34 po. (863 mm)
Largeur de la base	35 po. (889 mm)	47 po. (1194 mm)	47 po. (1194 mm)	52 po. (1320 mm)	52 po. (1320 mm)
Base avant vers l'arrière	29 po. (736 mm)	29 po. (736 mm)	29 po. (736 mm)	37,5 po. (952 mm)	37,5 po. (952 mm)
Taux d'allumage à l'heure	72 000 BTU	100 000 BTU	150 000 BTU	150 000 BTU	150 000 BTU
Énergie dans produit par heure	44 140 BTU	65 000 BTU	93 000 BTU	93 000 BTU	93 000 BTU

Options disponibles :

1. La valve de vidange tangente de deux pouces est standard sur les modèles DHT
2. Passoires, disque plein, trous de 1/4 ou 1/8 po.
3. Couvercle amovible No 31
4. Couvercle contrebalancé No 51 avec actionneur*
5. Entretoises de paniers (TRI-BC)
6. Robinets de remplissage d'eau avec bec balançoire
7. Trousse de brosses pour marmite

Inspection et déballage

MISE EN GARDE
LES SANGLES D'EXPÉDITION SONT SOUS TENSION ET POURRAIENT REBONDIR LORSQU'ELLES SONT COUPÉES. SOYEZ PRUDENT AFIN D'ÉVITER TOUTES BLESSURES CORPORELLES OU TOUS DOMMAGES À L'APPAREIL DÙ AUX AGRAFES DE GAUCHE PRÉSENTES DANS LES MURS DU CARTON D'EMBALLAGE.

MISE EN GARDE
CET APPAREIL PÈSE ENTRE 535 ET 978 LIVRES (245 À 400 kg) EN FONCTION DE LA TAILLE. L'INSTALLATEUR DEVRAIT UTILISER ÉQUIPEMENT APPROPRIÉ POUR SOULEVER EN SÉCURITÉ.

L'appareil sera expédié dans un carton d'expédition robuste et sera boulonné ou sanglé à un patin de glissement. Dès la réception, inspectez le carton soigneusement pour vous assurer qu'aucun dommage extérieur n'est visible. Coupez doucement toutes sangles en polyester entourant le carton et détachez les côtés de la boîte du patin de glissement. Soulevez le carton afin de libérer l'appareil. Inspectez soigneusement l'appareil pour tous dommages non apparents. Signalez tout dommage d'expédition ou toute expédition erronée à l'agent de livraison.

Inscrivez le numéro de modèle, le numéro de série et la date d'installation. Conservez ces renseignements afin de pouvoir les consulter plus tard. Des espaces sont réservés à cette fin à l'endos de ce manuel, dans la partie supérieure du Journal d'entretien. Conservez ce manuel dans vos dossiers et rendez-le disponible à l'opérateur.

Lorsque l'installation est sur le point de débiter, coupez soigneusement toutes sangles retenant l'appareil au patin de glissement. Soulevez l'appareil de la palette. Examinez soigneusement les matériaux d'emballage en vous assurant qu'aucune pièce n'a été jetée avec ces matériaux.

Installation

AVERTISSEMENT

L'APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ POUR LES TRAVAUX DE GAZ, D'ÉLECTRICITÉ ET DE PLOMBERIE. UNE MAUVAISE INSTALLATION PEUT CAUSER DES BLESSURES AU PERSONNEL ET/OU DES DOMMAGES L'ÉQUIPEMENT. L'APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ CONFORMÉMENT AUX CODES APPLICABLES. L'APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ PAR UN PLOMBIER OU UN INSTALLATEUR DE GAZ AUTORISÉ LORSQU'IL EST INSTALLÉ DANS LE COMMONWEALTH DU MASSACHUSETTS.

DANGER

RELIEZ L'APPAREIL À LA TERRE ÉLECTRIQUEMENT À LA BORNE FOURNIE. À DÉFAUT DE MISE À LA TERRE, UN CHOC ÉLECTRIQUE OU MÊME LA MORT POURRAIT SURVENIR.

Pour un maximum d'efficacité, la marmite DH doit être installée dans un endroit bien ventilé. Tout élément qui pourrait entraver ou restreindre la circulation de l'air pour la combustion et la ventilation doit être retiré. La zone située directement autour de l'appareil doit être exempte de tous matériaux combustibles.

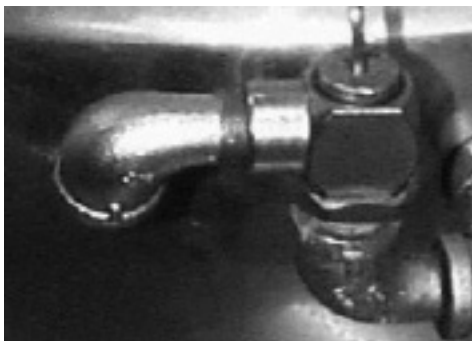
1. L'installation peut se faire sur un plancher combustible ou incombustible. Les dégagements devraient suivre le tableau ci-dessous.

	Dégagement minimum des murs combustibles	Dégagement minimum des murs incombustibles	Dégagement conseillé
Côté gauche	6 po.	0 po.	6 po.
Côté droit	6 po.	0 po.	10 po.
Arrière	10 po.	10 po.	12 po.

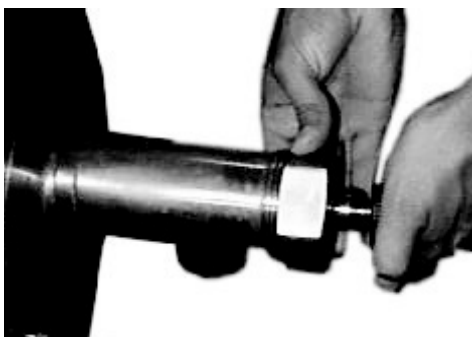
2. La marmite devrait être installée dans une pièce suffisamment aérée ou une alimentation d'air adéquate est disponible pour l'appareil. Une mitre pour l'évacuation des buées et un ventilateur aspirant doivent être utilisés comme système de ventilation, et aucune connexion directe ne doit exister entre le conduit de ventilation et le conduit de la marmite. Une fois l'installation terminée, assurez-vous de ne pas obstruer le carneau ou le conduit de ventilation.
3. Mettre la marmite en place et la niveler avec un niveau à bulle sur le rebord de la barre, en tournant les pieds de la balle ou la bride pour ajuster la longueur de la jambe. Laissez un raisonnable espacement autour de l'appareil afin que celui-ci puisse être nettoyé et entretenu.
4. Remplissez la tuyauterie au service principal de gaz avec la ligne de 1/2 po. ou équivalent approuvé.
5. Pour les appareils réguliers, fournir une alimentation électrique de 115 VCA, 60 Hz, monophasé de 5 AMP. L'appareil peut également être commandé pour le service électrique alternatif de 208 VCA - 240 VCA. Observer les codes locaux et / ou le Code national de l'électricité conformément à la norme ANSI / NFPA 70 (édition actuelle), ou le Code canadien de l'électricité, CSA C22.2 (édition actuelle), selon le cas. Utilisez le schéma électrique à l'intérieur du panneau de service et à l'arrière de ce guide.
6. À l'aide d'un connecteur de canalisation de 1/2 po, amener l'alimentation électrique à travers l'entrée située à l'arrière de la boîte à bascule de la marmite. Faites une connexion étanche à l'eau avec les canalisations entrantes.
7. L'appareil doit être relié à la masse à l'aide de la borne fournie.
8. Une fois la marmite connectée à l'alimentation de gaz, vérifiez tous les joints de canalisation de gaz pour vous assurer qu'aucune fuite n'est présente. N'UTILISEZ PAS UNE FLAMME POUR VÉRIFIER LA PRÉSENCE DE FUITES. Une solution savonneuse épaisse ou un détecteur de fuite adéquat devrait être utilisé.

Installation

AVERTISSEMENT
NE CONNECTER AUCUNE CANALISATION
À LA SOUPAPE DE SURPRESSION. LA
SOUPAPE DOIT POUVOIR LIBÉRER DE LA
VAPEUR SI NECESSAIRE. UNE INSTALLATION
INADÉQUATE ANNULERA LA GARANTIE!
LE COUDE ATTACHÉ À LA SOUPAPE DE
SURPRESSION DOIT POINTER AU SOL.



L'extrémité ouverte de la pression
le coude de la soupape de surpression doit
pointer vers le bas



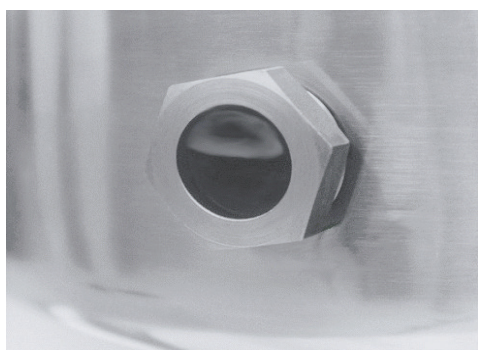
Lors de la fixation du vidange
de la soupape, serrer l'écrou à la main

9. L'alimentation en gaz et l'installation de l'unité doit être conforme aux codes locaux ou en l'absence de codes locaux, avec le Code national du gaz, ANSI Z223.1 / NFPA 54 (édition actuelle), ou le Code d'installation du gaz naturel et du propane CSA 149.1 (édition actuelle) selon le cas. En outre, les suivantes doivent être respectées : LE SECTEUR SITUÉ DIRECTEMENT AUTOUR DE L'APPAREIL DOIT ÊTRE EXEMPT DE TOUT MATÉRIEL COMBUSTIBLE. À DÉFAUT DE SUIVRE CES DIRECTIVES, DES BLESSURES CORPORELLES ET/OU DES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ. L'appareil et son robinet d'arrêt doivent être débranchés du système d'approvisionnement en gaz pendant tout test de pression de ce système à des pressions supérieures à 1/2 PSI (3,45 kPa). L'appareil doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant la vanne d'arrêt manuel individuel durant tout essai de pression au niveau de ou inférieure à 1/2 PSI (3,45 kPa).
10. Assurez-vous que le niveau d'eau de la chemise se situe entre les marques de la jauge d'observation en regardant par la vitre. Si le niveau est trop bas, suivez les directives de la section « Remplissage de la chemise et traitement de l'eau » à la page 15.
11. L'extrémité ouverte du coude, située sur la sortie de la soupape de surpression, doit faire face vers le bas. Si ce n'est pas le cas, retournez-la dans la bonne position.
12. Pour les unités avec option de vidange tangent : Assembler le vidange tangent en plaçant le gros écrou sur le retrait de la soupape et en l'insérant dans le tube de retrait. **SERRER L'ÉCROU À LA MAIN SEULEMENT** pour terminer l'installation.

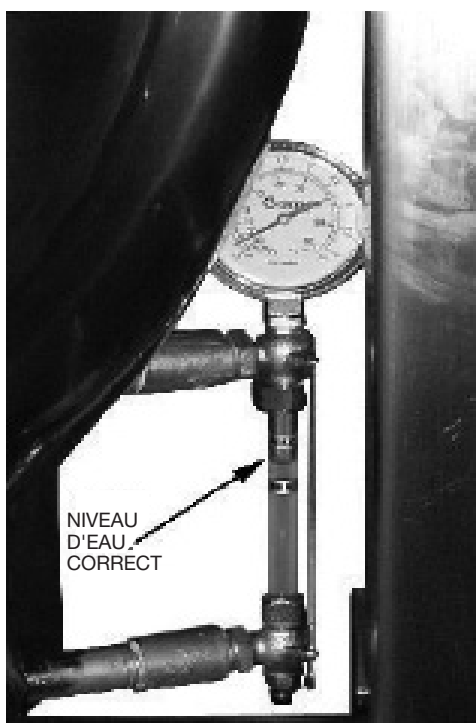
Premier démarrage

AVERTISSEMENT
L'EAU EST EXTRÊMEMENT CHAUDE ET PEUT CAUSER DES BRÛLURES IMPORTANTES. ÉVITEZ TOUT CONTACT DIRECT AVEC L'EAU CHAUDE LORSQUE VOUS VIDEZ L'APPAREIL.

AVERTISSEMENT
NE VOUS APPUYEZ PAS OU N'APPLIQUEZ PAS UN POIDS OU UNE PRESSON NÉCESSAIRE SUR L'AVANT OU LE BEC VERSEUR DE LA MARMITE. CECI POURRAIT PROVOQUER UNE SURCHARGE ET UN DÉFAUT DU MÉCANISME DE BASCULEMENT, ET DE POSSIBLES BLESSURES ET BRÛLURES GRAVES À L'OPÉRATEUR ET AUTRES.



Niveau D'eau Correct
(Modèles DH-80E et DHT-80 seulement)



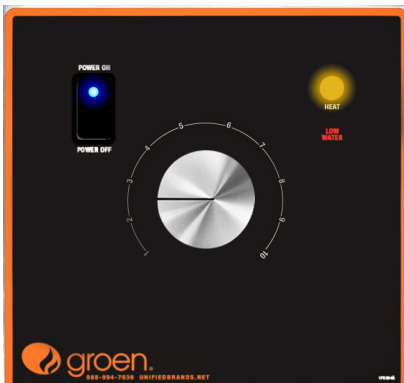
Vérifiez quotidiennement le niveau d'eau de la chemise en regardant la jauge.

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

1. Sortez toute la documentation et les matériaux d'emballage de l'intérieur et de l'extérieur de l'appareil.
2. Si l'appareil est équipé d'un robinet de vidange (sortie de produit), nettoyer tout matériau qui pourrait boucher ou endommager le vidange.
3. Assurez-vous que le mécanisme de basculement fonctionne correctement en basculant la marmite jusqu'au point maximal. Ramenez ensuite la marmite à sa position verticale.
4. Mettez l'appareil en marche.
5. Versez 1 ou 2 gallons d'eau dans la marmite.
6. Suivez les directives de la rubrique « Pour démarrer la marmite » dans la section « Fonctionnement » (page 9); commencez à faire chauffer l'eau au réglage de température le plus élevé. Le témoin lumineux de chauffage devrait s'allumer et le chauffage devrait se poursuivre jusqu'à ce que l'eau bouille.

Si l'appareil fonctionne tel que décrit ci-dessus, il est prêt à être utilisé. Si ce n'est pas le cas, contactez votre agence de service autorisée.

Fonctionnement



Commande classique



Commande avancée

MODÈLES DH (T) -20, -40, -60, -80, -100

A. Commandes

1. Les commandes « classiques » pour la marmite sont :
 - a. Le robinet d'arrêt manuel du gaz contrôle l'entrée de gaz de l'appareil.
 - b. Bouton de mise en MARCHE illuminé situé sur la console de commande. Commande l'alimentation principale de l'appareil.
 - c. Le bouton du thermostat, situé sur la console de commande, est utilisé pour régler la température de la marmite entre les valeurs 1 à 10.
 - d. Le voyant lumineux de chauffage, situé sur la console de commande, s'allume lorsque la commande envoie le signal d'ouvrir le robinet à gaz principal et va s'éteindre et se rallumer lorsque l'appareil a atteint la température réglée. Si l'appareil est incliné, le robinet à gaz principal est désactivé et le voyant lumineux s'éteint jusqu'à ce que l'appareil retourne à la position de cuisson.
 - e. Le voyant lumineux NIVEAU D'EAU BAS, situé sur la console de commande, s'allume lorsque le niveau d'eau dans la marmite est en dessous du niveau minimum. Lorsqu'il s'allume, le robinet à gaz principal est désactivé et fonctionne de nouveau lorsque la marmite est remplie en utilisant la procédure qui se trouve à la page 16 du manuel.
 - f. Bras de basculement - une manivelle contrôle le mécanisme à vis sans fin pour faire doucement basculer le corps de la marmite et la maintenir à la position désirée.
2. Les commandes « avancées » pour la marmite sont :
 - a. Le robinet d'arrêt manuel du gaz contrôle l'entrée de gaz de l'appareil.
 - b. Bouton de mise en MARCHE illuminé situé sur la console de commande. Commande l'alimentation principale de l'appareil.
 - c. Le bouton du thermostat, situé sur la console de commande, est utilisé pour régler la température de la marmite entre les valeurs 1 à 10. La valeur réglée s'affiche à l'écran.
 - d. Le voyant lumineux de chauffage, situé sur la console de commande, s'allume lorsque la commande envoie le signal d'ouvrir le robinet à gaz principal et va s'éteindre et se rallumer lorsque l'appareil a atteint la température réglée. Si l'appareil est incliné, le robinet à gaz principal est désactivé et le voyant lumineux s'éteint jusqu'à ce que l'appareil retourne à la position de cuisson.
 - e. Le voyant lumineux NIVEAU D'EAU BAS, situé sur la console de commande, s'allume lorsque le niveau d'eau dans la marmite est en dessous du niveau minimum. Lorsqu'il s'allume, le robinet à gaz principal est désactivé et fonctionne de nouveau lorsque la marmite est remplie en utilisant la procédure qui se trouve à la page 16 du manuel.
 - f. Mode SET TnnP – Permet de mettre sous tension la commande et d'alimenter la veilleuse d'allumage en gaz sans chauffer la marmite; la marmite chauffe une fois que la touche LOW TEMP, MANUAL, ou HIGH TEMP est sélectionnée.
 - g. Touche LOW TEMP – Utilisé pour régler la température de fonctionnement de la marmite à une basse température pré-réglée (défaut = 2). Peut être appuyé en tout temps durant le fonctionnement de l'appareil pour changer la température à la valeur pré-réglée, sauf lorsque la MINUTERIE est utilisée.
 - h. Touche mode MANUAL – Permet à l'utilisateur de modifier la température de cuisson pour la marmite (entre 1 et 10) et utilisant le bouton du thermostat et l'écran (défaut = 4). L'utilisateur appuie sur la touche MANUAL et règle la température désirée en utilisant le bouton du thermostat et l'écran. Une fois que la température désirée est affichée à l'écran, l'utilisateur peut appuyer sur la touche MANUAL de nouveau ou attendre 5 secondes pour que la commande accepte et verrouille la température réglée. Lorsque la température est acceptée, elle peut être changée de nouveau en tout temps en appuyant sur la touche MANUAL et en suivant le processus décrit plus haut.
 - i. Touche HIGH TEMP – Utilisé pour régler la température de

Fonctionnement

AVERTISSEMENT

LORS DU BASCULEMENT DE LA MARMITE :

- 1) PORTEZ DES GANTS DE CUISINE ET UN TABLIER.
- 2) UTILISER UN CONTENANT PROFOND POUR CONTENIR ET MINIMISER LES ÉCLABOUSSURES DU PRODUIT.
- 3) DÉPOSEZ LE CONTENANT SUR UNE SURFACE STABLE, STABLE, PLATE ET AUSSI PRÈS QUE POSSIBLE DE LA MARMITE.
- 4) RESTEZ À DROITE DE LA MARMITE LORS DU VERSEMENT – PAS DIRECTEMENT DEVANT LES MATIÈRES CHAUDES.
- 5) VERSER LENTEMENT, MAINTENIR CONTRÔLE DE LA MARMITE ET RETOURNER LA MARMITE EN POSITION VERTICALE UNE FOIS LE CONTENANT REMPLI OU TRANSVIDAGE COMPLÉTÉ.
- 6) NE PAS TROP REMPLIR LE CONTENANT. ÉVITEZ TOUT CONTACT DIRECT DE LA PEAU AVEC LA CHALEUR LE CONTENANT ET SES CONTENUS.

AVERTISSEMENT

ÉVITEZ TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES SURFACES ET NOURRITURE CHAUDE OU DE L'EAU DANS LA MARMITE. UN CONTACT DIRECT LA PEAU POURRAIT CAUSER DES BRÛLURES IMPORTANTES.

MISE EN GARDE

NE BASCULEZ PAS LE CORPS DE LA MARMITE EN LE LEVANT COUVERCLE EN PLACE. LE COUVERCLE POURRAIT GLISSER CAUSANT DES BLESSURES À L'USAGER.



fonctionnement de la marmite à une température élevée préréglée (défaut = 7). Peut être appuyé en tout temps durant le fonctionnement de l'appareil pour changer la température à la valeur préréglée, sauf lorsque la MINUTERIE est utilisée.

- j. Touche TIMER – Une fois que vous avez réglé la température désirée en utilisant les touches HIGH TEMP, MANUAL ou LOW TEMP, une minuterie peut être réglée pour avertir l'utilisateur lorsque la cuisson est terminée.
 1. Plage – 1 minute à 10 heures
 2. Lorsque le compte à rebours est terminé :
 - a. La température change automatiquement au réglage LOW TEMP et cette température est maintenue jusqu'à ce que l'utilisateur change la température en utilisant les touches MANUAL ou HIGH TEMP.
 - b. Une alarme sonore avertit l'utilisateur qu'une étape est complétée et l'alarme continue de sonner jusqu'à ce que l'utilisateur appuie sur la touche TIMER.
 3. Une minuterie qui fonctionne peut être désactivée en appuyant sur la touche MINUTERIE pendant 5 secondes.
 4. Lorsque la minuterie fonctionne, la température peut être changée en appuyant sur la touche MANUEL et en réglant la température en utilisant le bouton du thermostat et l'écran.
 5. Les touches préréglées HAUTE TEMP et BASSE TEMP ne peuvent pas être utilisées pour changer la valeur prédéterminée une fois que la MINUTERIE fonctionne.
- k. Alarme PRÊT – Un signal sonore se fait entendre 3 fois lorsque la température de l'appareil se trouve à plus ou moins 20 degrés de la valeur réglée lors du préchauffage, et lorsqu'une température plus élevée est sélectionnée.
- l. Bras de basculement - une manivelle contrôle le mécanisme à vis sans fin pour faire doucement basculer le corps de la marmite et la maintenir à la position désirée.

B. Procédure de fonctionnement

1. Pour démarrer le chauffage de la marmite :
 - a. Assurez-vous À TOUS LES JOURS que le niveau d'eau de la chemise se situe au-dessus du point central de la vitre d'observation. Si le niveau est trop bas, consultez les directives de la section « Remplissage de la chemise et traitement de l'eau » à la page 15.
 - b. Vérifiez la pression et la dépression de la jauge. Si la jauge n'affiche pas une dépression de 20 à 30 pouces de mercure (hg) (lecture de pression atmosphérique inférieure de 20 à 30 sous 0), consultez la section « Dépression de la chemise » à la page 15.
 - c. Ne tentez pas d'allumer un brûleur avec une flamme.
 - d. Tournez la soupape manuelle de gaz à la position MARCHÉ (alignez la poignée avec la conduite de gaz).
 - e. Tourner l'interrupteur du rocker (marche-arrêt) sur « MARCHÉ ». L'allumage électronique tentera d'allumer la veilleuse pendant 90 secondes ou jusqu'à ce qu'elle s'allume. Une fois allumée, passez à la deuxième étape.
 - f. Tournez le thermostat ou le contrôleur au réglage désiré. Le brûleur principal de gaz s'allumera et effectuera un cycle afin de conserver la température désirée. Le voyant lumineux chauffage s'allumera.
 - g. Si l'appareil ne s'allume pas, éteignez-le et attendez cinq minutes. Refaites ensuite la séquence d'instructions.
2. Pour vider la marmite ou transférer le produit :
 - a. Pour faire basculer le corps de la marmite vers l'avant, tournez, dans le sens antihoraire, la manivelle située à l'avant du cabinet. Le corps demeurera dans la position où il était lorsque vous avez cessé d'actionner la manivelle. Pour retourner le corps de la marmite en position verticale, tournez la manivelle dans le sens horaire.
 - b. Le produit peut également être transféré par l'intermédiaire du robinet de vidange optionnel, si la marmite en est équipée.

Fonctionnement

MISE EN GARDE

NE PAS TROP REMPLIR LA MARMITE LORS DE LA CUISSON, LE RÉCHAUD OU LE NETTOYAGE. CONSERVER LES LIQUIDES À UNE DISTANCE D'AU MOINS 5 À 8 CM (2 à 3 PO) EN DESSOUS DU REBORD DE LA MARMITE AFIN DE LAISSER DE L'ESPACE POUR REMUER, BOUILLIR ET UN TRANSFERT SÉCURITAIRE DU PRODUIT.

AVERTISSEMENT

ÉVITEZ TOUT CONTACT DIRECT AVEC DE LA NOURRITURE CHAUDE OU DE L'EAU PRÉSENTES DANS LA MARMITE. UN CONTACT DIRECT POURRAIT CAUSER DES BRÛLURES IMPORTANTES.

3. Pour arrêter le chauffage de la marmite :
 - a. Tournez le cadran thermostatique à ARRÊT/ZÉRO.
 - b. Tournez l'interrupteur d'alimentation à la position « ARRÊT ».
 - c. Pour une fermeture prolongée :
 1. Suivre la procédure ci-dessus.
 2. Tournez le robinet à gaz à commande manuelle à « ARRÊT » (poignée située à un angle droit avec la conduite de gaz).
 3. Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil.
 4. Pour rallumer la marmite
 - (a) Fermez la soupape d'alimentation principale en gaz.
 - (b) Tournez l'interrupteur à la position « ARRÊT ».
 - (c) Régler le thermostat ou le cadran de commande sur « ARRÊT ».
 - (d) Attendre cinq minutes avant de passer à la rubrique « Pour démarrer la marmite. »
 5. En cas de panne :
 - (a) N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil tant que l'alimentation électrique n'est pas revenue.
 - (b) Lorsque l'électricité revient, suivez les directives de la section « Pour démarrer la marmite », plus haut.

C. Utilisation d'accessoires communs

1. Couvercle décollé ou contrebalancé : Tout comme avec la marmite de cuisson, un couvercle optionnel peut accélérer le chauffage de l'eau et des produits alimentaires. Celui-ci aide à conserver la chaleur et réduit la libération de chaleur et d'humidité dans la cuisine. Un couvercle peut parfois réduire le temps de cuisson de certains produits et aide à conserver la température, la couleur et la texture des aliments qui y reposent ou y réchauffent pendant de longues périodes.

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

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

Lors du retrait d'un couvercle amovible :

- a. Agrippez fermement la poignée et soulevez la partie arrière (la partie se situant le plus loin de l'utilisateur) de 1 à 2 po (3 à 5 cm) afin de permettre à la vapeur et l'eau de s'échapper. Attendez 2 à 3 secondes.
 - b. Faites basculer le couvercle à un angle de 45° à 60° afin de permettre à la condensation chaude ou au produit de s'écouler du couvercle et de retomber dans la marmite.
 - c. Retirez le couvercle en vous assurant que la condensation chaude restante ou le produit ne s'égoutte pas sur l'utilisateur, le plancher ou les surfaces chaudes.
 - d. Déposez le couvercle sur une surface sécuritaire, plate, propre et hors d'atteinte ou redéposez-le sur la marmite.
2. Entretoise de panier : Un ensemble d'entretoise de panier pour marmite facultatif (Tri-BC) vous aidera à faire cuire les aliments devant être bouillis incluant les œufs, les pommes de terre, les légumes, les crustacés, les pâtes et le riz. La doublure des mailles en nylon doit être utilisée avec les produits d'une dimension inférieure aux mailles du panier (environ 1/4 po (6 mm)). Cela comprend le riz et les pâtes aux formes plus petites.
 - a. Allouez suffisamment d'espace pour le déplacement des trois paniers et des aliments. Cela pourrait vous obliger à ne remplir la marmite qu'à moitié. Faites un essai avec les paniers et le déplacement des aliments alors que la marmite est éteinte et que de l'eau froide se trouve dans celle-ci.
 - b. Remplissez les paniers sur une surface de travail stable et au niveau.

Fonctionnement

- c. Utilisez vos deux mains pour soulever les paniers remplis. Obtenez l'aide d'une autre personne si le panier est trop lourd pour une manutention sécuritaire.
- d. Abaissez doucement les aliments dans la marmite et fixez solidement le crochet du panier au cadre en « Y ».
- e. Lors du retrait des paniers avec les produits cuits, soulevez-les verticalement en vous assurant que les parties inférieures des paniers ne touchent pas au rebord de la marmite et au bec verseur. Portez des gants de cuisine ainsi qu'un tablier protecteur.
- f. Laissez l'eau chaude s'écouler entièrement du produit avant d'éloigner le panier de la marmite. Ne déposez pas les paniers sur le rebord de la marmite ou du bec verseur. Si les paniers sont trop lourds pour qu'un seul individu les soulève et les déplace, demandez de l'aide. Retirez immédiatement les aliments du panier vers un autre récipient, vous assurant de ne pas entrer en contact avec les aliments et paniers chauds ou...
- g. Déposez les paniers avec les aliments sur une surface stable et plate, à l'intérieur d'un cuiseur à vapeur ou d'un moule à cuisson afin de recueillir toute eau chaude pouvant s'égoutter de ceux-ci.

Séquence de fonctionnement

L'aperçu « action-réaction » suivant est donné afin de vous aider à mieux comprendre le fonctionnement de la marmite.

1. Lorsque l'interrupteur est en marche, cela met l'allumeur sous tension et ouvre la soupape automatique pour la veilleuse d'allumage. L'étincelle allume une flamme pilote qui elle réchauffe le capteur. Le capteur transmet un signal pour éteindre l'étincelle. La flamme agit ensuite comme veilleuse permanente jusqu'à ce que l'alimentation soit éteinte.
2. Si la flamme pilote n'est pas ressentie 90 secondes après que le début de l'étincelle, un compteur fait cesser l'opération. Pour tenter un deuxième allumage, tournez le commutateur d'allumage à « ARRÊT ». Vérifiez les soupapes d'alimentation de gaz et attendez cinq minutes avant de mettre l'appareil en marche. Si vous ne pouvez allumer une flamme pilote après quatre tentatives, fermez toutes les soupapes, tournez l'alimentation à « ARRÊT » et contactez une agence de service autorisée Groen.
3. Lorsque l'utilisateur règle la température du thermostat, cela permet à la soupape automatique d'autoriser l'accès au gaz au brûleur principal, où il est ensuite allumé par la flamme pilote. Lorsque la marmite atteint la température désirée, le thermostat s'ouvre. Cela interrompt le signal à la soupape de commande de gaz et ferme l'accès du gaz au brûleur principal. La flamme pilote demeure allumée. Lorsque la température de la marmite descend sous la température réglée, le thermostat se ferme, débutant alors un autre cycle. Le cycle marche-arrêt se poursuit, maintenant la marmite à la température désirée. Cette action est indiquée par le voyant lumineux chauffage.

La marmite possède les caractéristiques de sécurité suivantes, en plus du compteur d'allumage de 90 secondes :

1. Un relais pour bas niveau d'eau fermera l'alimentation en gaz à tous les brûleurs jusqu'à ce que le niveau d'eau soit corrigé.
2. Le manostat de limite supérieure s'ouvre à environ 46 PSI et ferme les brûleurs jusqu'à ce que la pression de la chemise ait diminué.
3. Ouvrez la soupape de surpression afin de libérer la vapeur si la pression de la chemise excède 50 PSI.
4. L'interrupteur à bascule fermera tous les brûleurs lorsque la marmite est basculée.
5. Un régulateur de pression de gaz est incorporé dans la soupape de commande des gaz.

Nettoyage

AVERTISSEMENT
ÉLOIGNEZ L'EAU ET LES SOLUTIONS DES COMMANDES ET DE L'ÉQUIPEMENT ÉLECTRIQUE. NE JAMAIS VAPORISER LE LOGEMENT DE SOUTIEN OU CONNEXIONS ÉLECTRIQUES.

MISE EN GARDE
LA MAJORITÉ DES NETTOYEURS SONT NOCIFS S'ILS ENTRENT EN CONTACT AVEC LA PEAU, LES YEUX, LES MUQUEUSES ET VÊTEMENTS. DES PRÉCAUTIONS DOIVENT ÊTRE PRISES. PORTEZ DES GANTS EN CAOUTCHOUC, LUNETTES, OU VISIÈRE ET PROTECTION VÊTEMENTS. ATTENTIVEMENT LES AVERTISSEMENTS ET SUIVEZ LES INDICATIONS DE L'ÉTIQUETTE DU NETTOYEUR ATTENTIVEMENT

MISE EN GARDE
NE JAMAIS LAISSER UN DÉSINFECTANT EN CONTACT AVEC DES SURFACES EN ACIER INOXIDABLE PLUS DE 30 MINUTES. PLUS LONG UN CONTACT POURRAIT CAUSER DE LA CORROSION.

MISE EN GARDE
NE PAS MÉLANGER DES PARTIES DE VIDANGE DIFFÉRENTES ASSEMBLAGES DE SOUPAPES. LES PARTIES NE SONT PAS INTERCHANGEABLES.

AVIS
NE LAISSEZ JAMAIS UN DÉSINFECTANT À BASE DE CHLORE ENTRER EN CONTACT AVEC DE L'ACIER INOXYDABLE POUR UNE PÉRIODE EXCÉDANT 30 MINUTES. UN CONTACT PROLONGÉ POURRAIT CAUSER DES TACHES ET DE LA CORROSION.



Lors de la fixation du vidange de la soupape, serrer l'écrou à la main

1. Fournitures de nettoyage suggérées :

- Nettoyeur, comme Klenzade HC-10 ou HC-32 d'ECOLAB, Inc., ou équivalent.
- Brosses en bonne état pour marmite.
- Désinfectant comme Klenzade XY-12.
- Décapant de film comme Klenzade LC-30.

2. Mises en garde

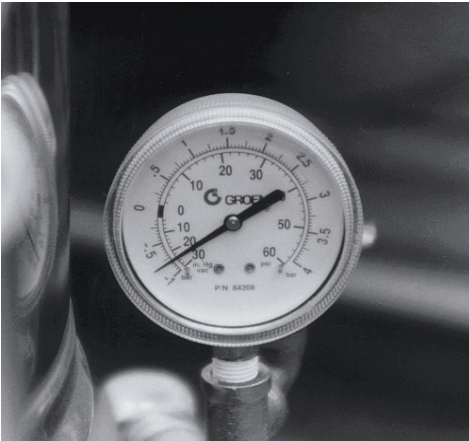
Avant toute opération de nettoyage, veuillez arrêter la marmite en tournant le cadran du thermostat à la position « ARRÊT » et coupez toute alimentation électrique vers l'appareil à partir d'un interrupteur à distance, comme un disjoncteur.

3. Procédure

- Après chaque utilisation, nettoyez les surfaces avec lesquelles des aliments sont venus en contact. Si l'appareil est constamment utilisé, nettoyez complètement et désinfectez l'intérieur et l'extérieur au moins une fois toutes les 12 heures.
- Raclez et jetez toute quantité importante de résidus alimentaires. Faites attention de ne pas égratigner la marmite avec des outils métalliques. (Pour les modèles de DHT seulement : Après rinçage de la marmite, fermez le robinet de vidange.)
- Préparez une solution chaude de détergent doux selon les instructions du produit. Nettoyez l'appareil à fond. Une lingette humide avec une solution nettoyante peut être utilisée pour nettoyer les commandes, le boîtier, les conduits électriques, etc.
- Modèle DHT seulement : Démontez le robinet de vidange tangentiel. Nettoyer l'orifice de vidange et chaque partie de la soupape avec une brosse.
- Rincez à l'eau chaude les pièces de la marmite et du robinet de vidange direct.
- Lors du réassemblage de la soupape de vidange, l'écrou la retenant en place.
- Lors de votre programme de nettoyage quotidien, nettoyez les surfaces externes. Rappelez-vous de vérifier les côtés de l'unité et le boîtier de commande, le dessous du couvercle, etc.
- Pour retirer de la nourriture cuite sur une surface et en combinaison avec la solution de nettoyage, utilisez une brosse, une éponge, un linge, un grattoir en plastique ou en caoutchouc, ou un tampon à récurer en plastique. Pour réduire l'effort requis lors du lavage, laissez la solution nettoyante reposer dans la marmite pendant quelques minutes, imprégnant ainsi les saletés. NE PAS UTILISER de matériels abrasifs ou d'outils métalliques pouvant égratigner la surface. Les rayures rendent la surface difficile à nettoyer et favorisent le développement des bactéries. N'UTILISEZ PAS de laine d'acier; celle-ci laissera des particules incrustées dans la surface, causant éventuellement de la corrosion et des piqûres de rouille.
- L'extérieur de l'appareil peut être poli avec un nettoyant pour acier inoxydable reconnu comme « Zepper » de Zep Manufacturing Company.
- Lorsque la désinfection de l'équipement est requise, utilisez une solution désinfectante offrant 200 particules par million de chlore disponible. Demandez l'avis de votre fournisseur en produits concernant des agents désinfectants.
- Suivez les directives du fournisseur et appliquez l'agent une fois l'appareil nettoyé et purgé. Rincez l'appareil à fond.
- Il est recommandé de désinfecter chaque pièce de l'appareil tout juste avant l'utilisation.
- S'il y a des difficultés à éliminer les dépôts de minéraux ou un film laissé par des résidus d'eau ou des aliments durcis, nettoyer la marmite à fond, puis utiliser un détartrant, comme Groen détartrant / détartrant (Numéro de référence 114800), conformément aux instructions du fabricant. Rincez et drainez l'appareil avant toute utilisation.
- Si les problèmes de nettoyage persistent, contactez votre représentant de produits pour de l'assistance. Le fournisseur possède une équipe technique formée et des laboratoires pour vous servir.

Entretien

AVERTISSEMENT
LORS DU TEST, ÉVITER TOUTE EXPOSITION
À LA VAPEUR QUI SOUFFLE EN DEHORS
DE LA SÉCURITÉ DE SURPRESSION. UN
CONTACT DIRECT POURRAIT CAUSER
DES BRÛLURES IMPORTANTES.



Lorsque la marmite est froide, la jauge à pression devrait afficher une dépression de 20 à 30 pouces



RACCORDS
ZERK



Ajouter de la graisse par les graisseurs Zerk



Ajoutez une quantité suffisante de graisse à la roue où, là où elle entre en contact avec la vis sans fin.

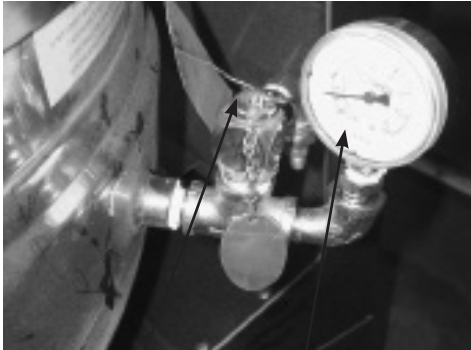
AVIS : Contactez-Groen ou un agent de service autorisé lorsque les réparations Groen sont nécessaires.

1. Entretien Périodique

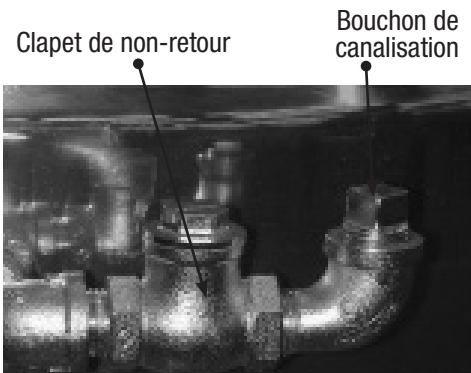
Un journal d'entretien et de réparation est fourni au dos de ce manuel, avec les informations de garantie. Chaque fois qu'un entretien est effectué sur votre marmite Groen, inscrivez la date à laquelle le travail a été effectué, ce qui a été fait et qui l'a fait. Conservez ce manuel dans vos dossiers et rendez-le disponible à l'opérateur. Une inspection périodique minimisera le temps d'arrêt de l'équipement et augmentera l'efficacité du fonctionnement. Les points suivants devraient être vérifiés :

- a. Vérifiez quotidiennement la pression et la dépression de la jauge. Lorsque la marmite est froide, la jauge à pression devrait afficher une dépression de 20 à 30 pouces de mercure (Hg). Si ce n'est pas le cas, consultez la section « Dépression de la chemise » à la page 15.
- b. Vérifiez aussi quotidiennement le niveau d'eau de la chemise. Devrait se situer au centre de la vitre d'observation. Si le niveau est trop bas, consultez la section « Remplissage de la chemise et traitement de l'eau » à la page 15.
- c. Faites l'essai de la soupape de surpression au moins deux fois par mois. Lorsque la marmite fonctionne à five PSI (105 kPa), tirez sur le levier d'essai et laissez-le revenir à sa position de fermeture. Si la décharge est faible (majorité d'air) et que la jauge à pression revient à zéro PSI, laissez la pression s'accumuler à 5 PSI et répétez la procédure. (Astuce : Utilisez un tournevis ou un autre outil pour tirer la bague; cela vous évitera d'entrer en contact avec la vapeur.)
- d. Si la soupape ne s'active pas ou qu'il ne semble y avoir aucune décharge ou que la soupape fuit, cessez d'utiliser la marmite et communiquer avec un représentant de service qualifié Groen.
- e. Les entrées d'air de jet de gaz du brûleur principal doivent être exemptes de saleté et de poussière.
- f. La flamme veilleuse devrait être bleue. Elle devrait envelopper environ 12 mm (1/2 po) de la pointe du capteur de flamme.
- g. Le boîtier d'engrenage possède des raccords pour la lubrification des pièces mobiles. Les engrenages ne baignent pas dans l'huile; ceux-ci doivent donc être graissés au besoin.
- h. Les intervalles de lubrification dépendent des conditions de fonctionnement, mais ils devraient être effectués au moins une fois tous les six mois.
- i. Utilisez une graisse au lithium LGI de catégorie #2 lors de l'ajout de graisse aux graisseurs Zerk situés sur le boîtier d'engrenage; en ajouter jusqu'à ce que la graisse ressorte des coussinets de l'arbre à tourillon.
- j. Déposez une quantité généreuse de graisse sur l'engrenage afin de couvrir l'arc en contact avec la vis sans fin.
- k. Le faisceau de câblage et les connexions électriques doivent être maintenus en bonne condition.
- l. L'intérieur de la console de commandes doit être propre et sèche.
- m. Les fentes du brûleur doivent être propres.

Entretien



Soupape de surpression Jauge à pression



Testez la soupape de surpression au moins deux fois par mois

2. Dépression de la chemise / retirer l'air de la chemise

Lorsque la marmite est froide, une lecture de pression positive sur la jauge à pression/dépression ou une lecture se situant près de zéro indique que la chemise contient de l'air. L'air dans la chemise agit comme un isolant et ralentit le chauffage de la marmite.

Pour retirer l'air :

- a. Mettre l'appareil en marche. (Assurez-vous que de l'eau ou un produit soit présent dans la marmite lors du chauffage).
- b. Lorsque la jauge de pression/dépression atteint une lecture de pression positive de five PSI, libérez l'air et la vapeur emprisonnés en tirant pendant cinq secondes sur l'anneau de la soupape de surpression. Répétez cette étape à trois ou quatre reprises. Remettez ensuite le bouton-poussoir de l'anneau en place, en position fermée.
- c. Si la décharge est faible (majorité d'air) et que la jauge à pression revient à zéro PSI, laissez la pression s'accumuler à five PSI et répétez la procédure.
- d. Une fois la vapeur libérée de la chemise, comme décrit à l'étape b ci-dessus, retirez l'eau chaude de la marmite et remplacez-la par de l'eau froide. Cela condensera la vapeur toujours présente dans la chemise de la marmite, et la jauge à pression devrait maintenant afficher une lecture de 20 à 30 pouces de mercure (Hg) sous zéro. Si ce n'est pas le cas ou si une fuite est présente en dépression, communiquez avec une agence de service autorisée Groen afin qu'elle corrige le problème.

3. Remplissage de veste et traitement d'eau

La chemise a été remplie en usine avec la quantité adéquate d'eau traitée. Vous pourriez devoir restaurer cette eau au niveau initial, soit car elle s'évapore ou enfuit. Si vous ajoutez de l'eau due à l'évaporation, utilisez de l'eau distillée. Si vous remplacez de l'eau traitée parce qu'elle a été drainée à partir de la chemise, préparez une quantité supérieure d'eau traitée, comme indiqué sur la « Procédure de traitement d'eau » ci-dessous.

- a. Laissez la marmite refroidir complètement. La procédure sera plus facile avec la marmite sous vide (jauge à pression en dessous de zéro).
- b. Assurez-vous que la valve de remplissage est fermée, et enlever le bouchon de tube de tête carrée avec une clé à fourche.
- c. Placez un entonnoir dans l'ouverture et remplissez-le avec de l'eau traitée correctement.
- d. Ouvrir la vanne de remplissage lentement pour permettre à l'eau d'être aspirée dans l'enveloppe. Fermer rapidement la soupape pour empêcher l'air d'entrer.
- e. Vérifier le niveau d'eau dans la chemise pour vous assurer qu'il est entre le minimum et maximum de points sur le verre ou en haut de la vitre d'observation pour les modèles DH / DHT-80 (voir photo à la page 8).
- f. Fermez la soupape et réinstallez le bouchon de tuyau de tête carrée.
- g. Rétablir le vide de la chemise, comme décrit dans le Paragraphe 2 ci-dessus, si le manomètre ne montre pas une lecture négative de 20 à 30 pouces de mercure (Hg).

Entretien

AVERTISSEMENT
POUR ÉVITER TOUTES BLESSURES,
VEUILLEZ LIRE ET SUIVRE TOUS LES
DES PRÉCAUTIONS SUR L'ÉTIQUETTE DU
COMPOSÉ DE TRAITEMENT DE L'EAU.

AVERTISSEMENT
AVANT DE REMPLACER TOUTE PIÈCE,
DECONNECTER L'UNITE DE L'ÉLECTRICITÉ
FERMEZ L'ALIMENTATION ET LE GAZ
PRINCIPAL DE SURPRESSION. ATTENDRE
CINQ MINUTES POUR LE GAZ NON-BRÛLÉ
VERS L'ÉVÉNT.

4. Procédure de traitement de l'eau

- a. Obtenir composé de traitement d'eau et un kit de test de pH fourni par votre agent de service Groen.
- b. Dans un bol à mélanger, versez la quantité d'eau requise. L'eau distillée est recommandée.

Modèle de marmite	Remplissage de chemise recommandée
DH-20, DHT-20	2-1/2 Gallons
DH/1-40, DHT/1-40	3-1/2 Gallons
DH-60, DHT-60	4 Gallons
DH-80/100, DHT-80/100	1-1/4 Gallons
- c. Glissez une bande de papier test pH sur le rebord du contenant, glissant environ 2,5 cm (1 po) de la bande sous la surface de l'eau.
- d. Mesurer le composé de traitement d'eau. Une façon de faire est d'ajouter le composé à partir d'une tasse de mesure.
- e. Remuez continuellement l'eau pendant que vous ajoutez le composé de traitement d'eau, jusqu'à ce que la couleur de la bande indique un pH de 10,5 à 11,5. Jugez le pH en comparant fréquemment la bande de test avec la charte de couleurs fournie dans la trousse de test. Mise En Garde : Ne pas ajouter une quantité excessive de composé de traitement. Un excès peut provoquer une corrosion.
- f. Comme vous ajoutez de l'eau à la chemise, vérifier le niveau d'eau pour assurer qu'il soit entre le minimum et maximum de points sur le verre ou en haut de la vitre d'observation pour les modèles DH / DHT-80 (voir photo à la page 8). Arrêtez d'ajouter de l'eau quand le marqueur atteint maximum de la jauge.
- g. Notez les quantités exactes de composé d'eau et de traitement nécessaires. La quantité peut être réutilisée si les mêmes sources d'eau et de mélange sont utilisées dans le futur. Par contre, il est préférable de vérifier le pH chaque fois que de l'eau distillée est préparée.

5. Remplacement de pièces

Lorsque le remplacement de composants consiste à briser une canalisation de gaz, vérifier la nouvelle connexion avec une solution de savon ou d'un détecteur de fuite approprié. N'UTILISEZ PAS UNE FLAMME POUR VÉRIFIER LA PRÉSENCE DE FUITES.

Le faisceau de câble interne est identique à celui affiché sur les dessins du schéma électrique (situé à l'intérieur du boîtier de commande et dans ce manuel). Assurez-vous que les nouvelles pièces sont branchées de la même façon que les anciennes. Un examen du schéma électrique démontre que les pièces de sécurité sont branchées en série. Dans la majorité des cas, une pièce défectueuse peut être isolée à l'aide d'un fil volant, vous permettant de vérifier si la pièce est défectueuse. S'il est déterminé que la pièce est défectueuse, communiquez avec un agent de service autorisé Groen pour obtenir de l'aide.

Dépannage

Votre marmite Groen est conçue pour fonctionner de façon silencieuse et efficace lorsque entretenue correctement. Si vous rencontrez des problèmes, voici une liste des vérifications à effectuer. Si les actions suggérées ne corrigent pas le problème, communiquez avec votre représentant de service qualifié Groen. Pour le numéro de téléphone de l'agence la plus proche, appelez le représentant Groen de votre région ou le département des pièces et service Groen. Si un article de la liste est suivi d'un X, le travail devrait seulement être effectué par un représentant de service qualifié.

AVERTISSEMENT

AVANT DE REMPLACER UNE PIÈCE, DÉBRANCHEZ L'APPAREIL DE L'ALIMENTATION EN COURANT ÉLECTRIQUE ET FERMEZ LA SOUPAPE DE GAZ PRINCIPALE. ATTENDRE CINQ MINUTES, PERMETTANT AINSI AU GAZ DE S'ÉVAPORER. L'UTILISATION DE TOUTES PIÈCES DE REMPLACEMENT AUTRES QUE CELLES FOURNIES PAR LE MANUFACTURIER OU L'UN DE SES DISTRIBUTEURS AUTORISÉS PEUT CAUSER DES BLESSURES À L'OPÉRATEUR ET DES DOMMAGES À L'ÉQUIPEMENT, EN PLUS DE RENDRE NULLE LES GARANTIES.

TOUT ENTRETIEN EFFECTUÉ PAR D'AUTRES PERSONNES QUE LE PERSONNEL D'USINE AUTORISÉ ANNULERA TOUTES LES GARANTIES.

SYMPTÔME	QUI	QUOI VÉRIFIER
		Le X indique les étapes devant être effectuées par un technicien autorisé.
L'écran n'est pas allumé (Avancée seulement)	L'utilisateur	a. L'alimentation électrique est active.
	Représentant du service agréé uniquement	b. Fusibles, accessibles en retirant les capuchons sur le côté de la boîte de commande. c. Pour des fils lâches ou brisés. X d. Fonctionnement du thermostat en écoutant pour un clique lorsque l'interrupteur s'ouvre ou se ferme, et vérifier les DEL à l'arrière du panneau. X e. Fonctionnement du contacteur. X
PROB est affiché (Avancée seulement)	Représentant du service agréé uniquement	a. Pour les fils desserrés ou brisés, ou la sonde RTD endommagée ou en panne. X b. Défaillance ou panne de la carte du circuit imprimé
HI est affiché (Avancée seulement)	Représentant du service agréé uniquement	a. Pour les fils desserrés ou brisés, ou la sonde RTD endommagée ou en panne. X b. Défaillance ou panne de la carte du circuit imprimé
Il est difficile de faire basculer la marmite.	L'utilisateur	a. Engrenages pour tous matériels étrangers et lubrification.
	Représentant du service agréé uniquement	b. Engrenages pour l'alignement. X c. Vis sans fin ou engrenages brisés. X
La marmite continue de chauffer même lorsque la température désirée a été atteinte	L'utilisateur	a. Réglage du cadran du thermostat.
	Représentant du service agréé uniquement	b. Calibration et décalage du thermostat. X c. Fonctionnement du thermostat. Lorsque le cadran est réglé à une température supérieure ou inférieure à celle sélectionnée, le thermostat de la marmite devrait cliquer. X
La marmite arrête de chauffer avant d'atteindre la température désirée	L'utilisateur	a. Réglage du cadran du thermostat.
	Représentant du service agréé uniquement	b. Calibration et décalage du thermostat. X c. Fonctionnement du thermostat. Lorsque le cadran est réglé à une température supérieure ou inférieure à celle sélectionnée, le thermostat de la marmite devrait cliquer. X
La soupape de sûreté s'ouvre	L'utilisateur	a. Pour de l'air présent dans la chemise. Voir la rubrique « Marmite sous vide » dans la section Entretien. b. Réglage du cadran du thermostat.
	Représentant du service agréé uniquement	c. Pour un thermostat défectueux. Lorsque le cadran est réglé à une température supérieure ou inférieure à celle sélectionnée, le relais devrait cliquer. Si défectueux, remplacez-le. X d. Pour une soupape de sûreté défectueuse. Si la soupape saute à une pression inférieure à 49 PSI, remplacez-la.

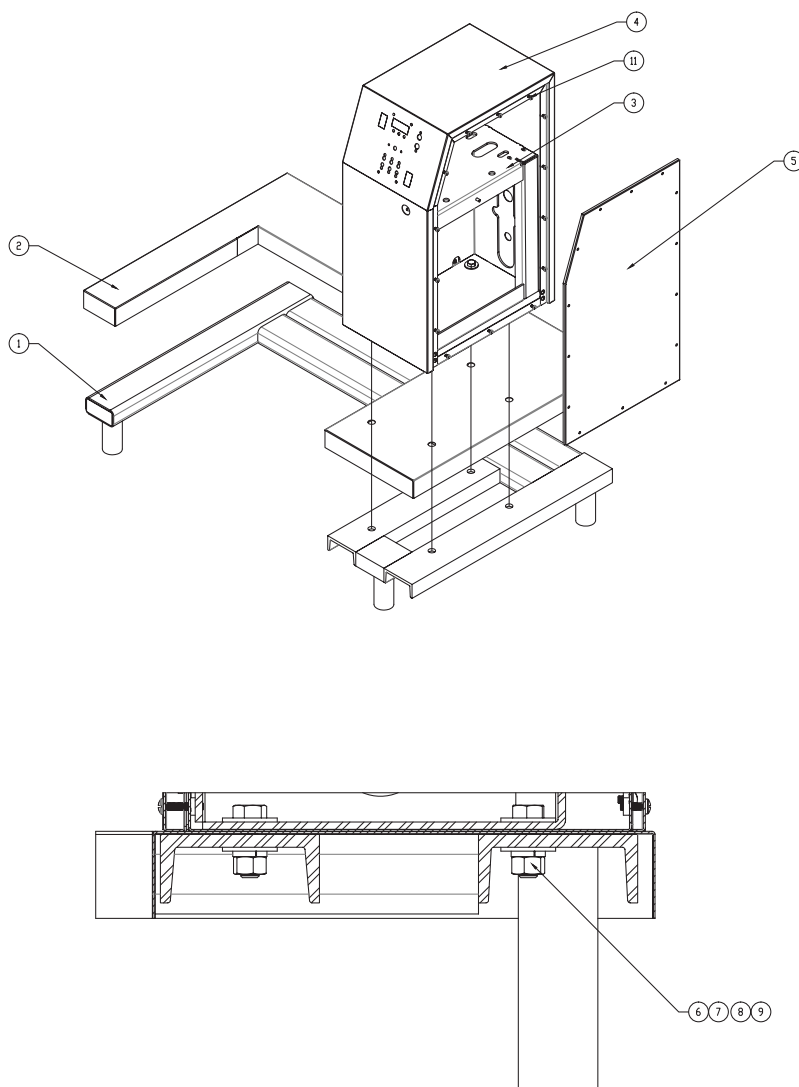
Dépannage

SYMPTÔME	QUI	QUOI VÉRIFIER Le X indique les étapes devant être effectuées par un technicien autorisé.
Les brûleurs ne s'allument pas	L'utilisateur	<ul style="list-style-type: none"> a. Que la soupape d'alimentation principale en gaz est ouverte. (la poignée est alignée avec la conduite de gaz). b. Alimentation de gaz du bâtiment. c. Que le corps de la marmite n'est pas penché.
	Représentant du service agréé uniquement	<ul style="list-style-type: none"> d. Fonctionnement du thermostat. Lorsque le cadran est réglé à une température supérieure ou inférieure à celle sélectionnée, le relais devrait cliquer. X e. Le bouton de limite de basculement est fermé lorsque le corps n'est pas penché. X
Le système ne produit aucune étincelle	Représentant du service agréé uniquement	<ul style="list-style-type: none"> a. Tension CA entre les bornes du côté secondaire du transformateur. Si la tension n'est pas de 24 volts, remplacez le transformateur. X b. Que le câble de tension élevé est fermement fixé et en bonne condition. S'il est craquelé ou cassant, remplacez-le. X c. Vérifier l'isolateur électrique en céramique de la veilleuse d'allumage pour toute fissure ou bris. X d. Vérifier l'éclateur à étincelles. Régression. X
Le système ne produit aucune étincelle.	Représentant du service agréé uniquement	<ul style="list-style-type: none"> a. La tension CA entre les bornes du côté secondaire du transformateur avec l'unité en marche. Si la tension n'est pas de 24 volts, remplacez le transformateur. X b. Que le câble de tension élevé est fermement fixé et en bonne condition. S'il est craquelé ou cassant, remplacez-le. X c. L'isolateur de céramique de la veilleuse d'allumage pour toutes fissures. X d. Vérifier l'éclateur à étincelles. Régression. X
Une étincelle est présente mais la flamme pilote ne s'allume pas.	Représentant du service agréé uniquement	<ul style="list-style-type: none"> a. Que la soupape pilote est fixée aux terminaux de façon sécuritaire. X b. Pour 24 VCA aux terminaux PV et PV/MV. Si 24 V n'est pas présent, remplacez le module de commande d'allumage. X c. Que la pression de gaz soit d'au moins 3,5 po W. C. (8.7818 ub). d. Pour le gaz à la veilleuse. S'il n'y a aucun écoulement : <ul style="list-style-type: none"> (1) Vérifiez la conduite de gaz pilote pour tous plis ou obstructions. X (2) Nettoyez l'ouverture, si nécessaire. X (3) Vérifiez l'opérateur magnétique de la vanne d'arrêt de sécurité de la veilleuse. Réparez ou remplacez, selon le cas. X e. Que l'éclateur à étincelle est situé dans le flux gazeux de la veilleuse. Sinon, ajuster ou remplacer la veilleuse d'allumage. X f. Pour les courants d'air. Protégez la veilleuse d'allumage, si nécessaire. X
La veilleuse s'allume mais le brûleur principal ne s'allume pas et l'étincelle ne reste pas allumée.	Représentant du service agréé uniquement	<ul style="list-style-type: none"> a. Pour 24 V entre les terminaux MV et PV/MV lorsque la veilleuse est en marche. Si 24 V n'est pas présent, remplacez le module de commande d'allumage. X b. Que la pression de gaz soit d'au moins 3,5 PO W. C. (8.7818 b). X c. Que les connexions électriques de la soupape principale aux terminaux sont correctement fixées. Vérifiez l'opérateur magnétique de la soupape d'arrêt de sécurité de la veilleuse. Réparez ou remplacez, selon le cas. X
La veilleuse s'allume mais le brûleur principal ne s'allume pas et l'étincelle reste allumée.	Représentant du service agréé uniquement	<ul style="list-style-type: none"> a. Vérifiez pour une mauvaise mise à la terre du brûleur. Si nécessaire, réparez avec un fil haute température. X b. L'isolateur de céramique de la veilleuse d'allumage pour toutes fissures. X c. Que le câble soit bien relié à la terre. Si ce n'est pas le cas, corrigez la condition ou remplacez le câble. X d. Pour une pression de gaz adéquate. X e. Nettoyez l'assemblage de la veilleuse ou remplacez-le si nécessaire. X f. Serrez toutes les connexions mécaniques et électriques. X g. Si la veilleuse d'allumage est faible, augmentez la grosseur de l'orifice de cette dernière. X h. Remplacez le module de commande d'allumage. X
Les brûleurs principaux s'allument mais ne restent pas allumés.	Représentant du service agréé uniquement	<ul style="list-style-type: none"> a. Vérifiez la masse du brûleur pour toute mauvaise connexion ou câble endommagé. Remplacez, Si nécessaire, à l'aide d'un fil haute température. X b. Vérifiez pour une faible pression d'alimentation en gaz. Si nécessaire, remplacez le module de commande d'allumage. X

Liste des pièces

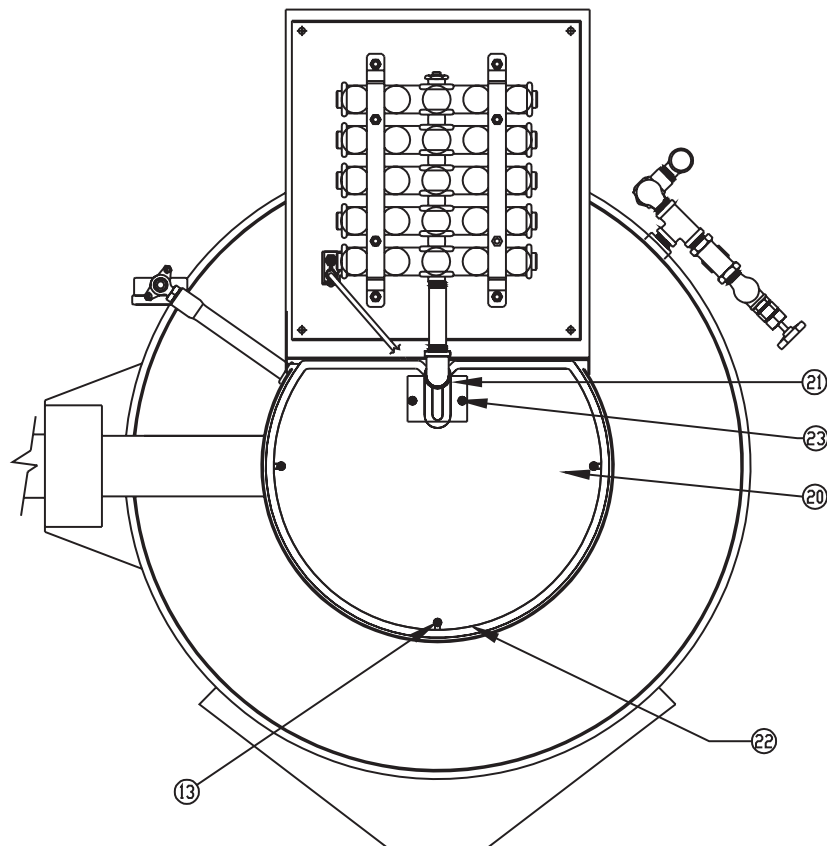
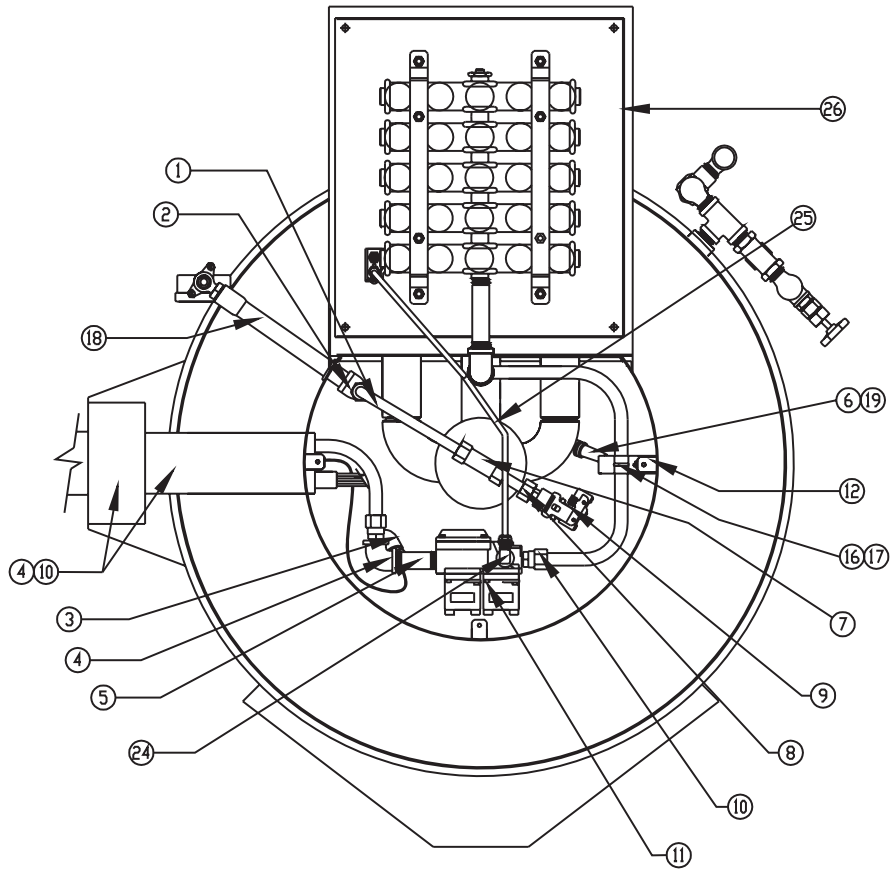
ASSEMBLAGE DU SUPPORT ET DU BOÎTIER

Référence	Description	N° de Pièce	QUANTITÉ		
			20 Gal	40 Gal	60 Gal
1	SOUDURE, CADRE, SUPPORT	174805	1	-	-
1	SOUDURE, CADRE, SUPPORT	174802	-	1	1
2	SOUDURE, BARDAGES, STAND	174806	1	-	-
2	SOUDURE, BARDAGES, STAND	174812	-	1	1
3	SOUDURE, PIÉDESTAL	175379	1	-	-
3	SOUDURE, PIÉDESTAL	175330	-	1	1
4	SOUDURE, REVÊTEMENT, PIÉDESTAL	175378	1	-	-
4	SOUDURE, REVÊTEMENT, PIÉDESTAL	175337	-	1	1
5	PANNEAU, CÔTÉ, PIÉDESTAL	175383	1	-	-
5	PANNEAU, CÔTÉ, PIÉDESTAL	175336	-	1	1
6	VIS À TÊTE HEXAGONALE, MACHINE 1/2-13 X 1-1/2 PO LONG	008679	4	4	4
7	ÉCROU, HEXAGONAL 1/2 PO - 13	005603	4	4	4
8	RONDELLE DE SERRURE 1/2	005657	4	4	4
9	RONDELLE, PLATE 1/2	005049	8	8	8
10	RONDELLE DE SERRURE #8	012971	2	2	2
11	VIS À TÊTE TREILLIS, MACHINE 8-32 X 3/8 PO LONG	137766	14	14	14
-	PIED, RÉGLABLE, PIEDS À BOULETS TUBE DE 2 PO	013275	4	4	4
-	PIED, RÉGLABLE, PIEDS À BRIDE TUBE DE 2 PO	096569	4	4	4



Liste des pièces

SOUPAPE DE GAZ, COMPOSANTS DE TUYAUTERIE ET DESSOUS



Liste des pièces

SOUPAPE DE GAZ, COMPOSANTS DE TUYAUTERIE ET DESSOUS

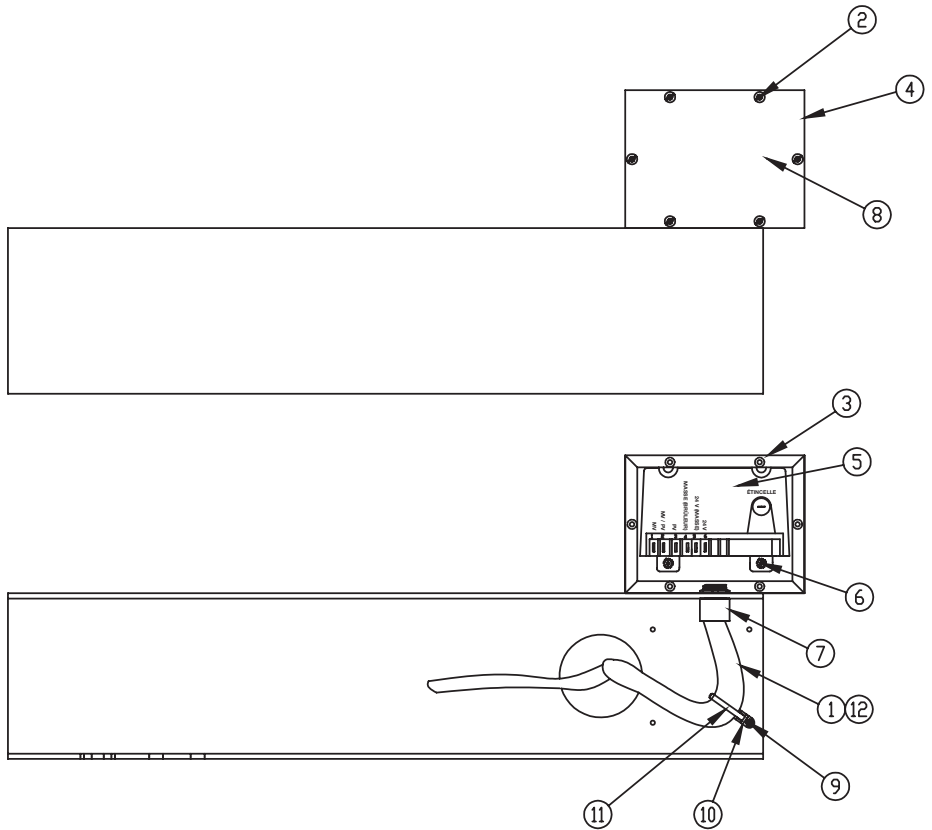
Référence	Description	N° de Pièce	QUANTITÉ			
			20 Gal	40 Gal	60 Gal	80/100 Gal
1	TUBE, CUIVRE, 1/2 PO OD, SOUPLE	007334	18 PO	18 PO	10 PO	10 PO
2	COUDE 90 DEGRÉS 1/2 NPT, FEMELLE	055634	1	1	1	-
3	THERMOSTAT, ELECTRIQUE	009730	1	1	1	1
4	COUDE 90 DEGRÉS 1/2 NPT	008747	4	4	4	5
5	TÉTINE 1/2 NPT X 2-1/2 PO LONG	005552	1	1	1	1
6	SONDE, NIVEAU D'EAU, BAS	079811	1	1	1	1
7	TÉ, TUBE 1/2 X TUBE 1/2 X 3/8 NPT MÂLE	074593	1	1	1	-
8	RACCORD, COMPRESSION DROITE 1/4 NPT FEMELLE	097074	1	1	1	1
9	INTERRUPTEUR, PRESSION 1/4 NPT	096963	1	1	1	1
10	RACCORD, COMPRESSION, TUBE 5/8 X 1/2 NPT MÂLE	049093	3	3	3	3
11	SOUPAPE, GAZ NATUREL	123815	1	1	1	1
11	SOUPAPE, GAZ PROPANE	128412	1	1	1	1
12	ÉTAGÈRE, SUPPORT, BAS	065382	3	3	3	3
13	VIS À TÊTE TREILLIS 8-32 X 3/8 PO LONG	005764	3	3	3	3
14	ÉCROU À TÊTE HEXAGONALE KEPS, 1/4	NT1101	10	10	10	4
16	BARRE, 1/8 PO X 1 X 4-1/4 PO LONG	005440	1	1	1	1
17	PINCE, CONDUIT RIGIDE	068687	1	1	1	1
18	TÉTINE 1/2 NPT X 5-1/2 PO LONG, PLAQUÉ AU CHROME	096933	1	1	-	-
18	TÉTINE, 1/2 NPT X 7 PO LONG, PLAQUÉ AU CHROME	098519	-	-	1	-
19	BOTTE, SONDE	101143	1	1	1	1
20	COUVERCLE, BAS	049801	1	-	-	-
20	COUVERCLE, BAS	090630	-	1	1	-
20	COUVERCLE, BAS	149774	-	-	-	1
21	CAPUCHON, BAS, PLAQUE DU COUVERCLE	049803	1	1	1	1
22	JOINT D'ÉTANCHEITÉ, PLAQUE DU BAS	007937	3 PI	3 PI	3 PI	4 PI
24	RACCORD, COMPRESSION, COUDE DE 90°, TUBE 1/8 NPT MÂLE X 1/4	004584	1	1	1	1
25	TUBE, ALUMINIUM, 1/4 PO OD	006796	20 PO	20 PO	20 PO	20 PO
-	RACCORD, COMPRESSION, TUBE 5/8 X 1/2 NPT, FEMALE	049094	1	1	1	1
-	VIS À TÊTE TREILLIS 10-32 X 3/8 PO LONG	004173	2	2	2	2
-	SANGLE, CONDUIT EMT, 3/4 PO	135252	3	3	3	2
-	RACCORD ENTIER 1/2 PO NPT, 150#	005722	1	1	1	1
-	COUDE 90 DEGRÉS 3/8 NPT	055335	-	-	-	1

Référence	Description	N° de Pièce	QUANTITÉ			
			20 Gal	40 Gal	60 Gal	80/100 Gal
-	RACCORD MIXTE AVEC COUDE À 90 DEGRÉS 1/2 NPT	005495	1	1	1	-
-	TÉTINE, 1/2 NPT x FERMÉ	008877	1	-	-	1
-	TÉTINE 1/2 NPT x 3 PO LONG	005553	1	1	1	2
-	TÉTINE 1/2 NPT x 3-1/2 PO LONG	008227	2	2	2	-
-	TÉTINE 1/2 NPT x 5 PO LONG	005555	-	-	-	1
-	TÉTINE 1/2 NPT x 6 PO LONG	008638	1	-	-	-
-	TÉTINE 1/2 NPT x 8 PO LONG	005557	-	2	1	-
-	TÉTINE 1/2 NPT x 9,5 PO LONG, FER NOIR	144360	1	1	1	-
-	TÉTINE 1/2 NPT x 10 PO LONG	005558	1	-	-	-
-	TÉTINE 1/2 NPT x 12 PO LONG	005600	-	1	1	-
-	TÉTINE 1/2 NPT x 13 PO LONG	005674	-	-	-	1
-	TÉTINE 1/2 NPT x 14 PO LONG	149772	-	-	-	1
-	TÉTINE 1/2 NPT x 15 PO LONG	048570	-	-	-	1
-	JOINT, PIVOTANT, 1/2 NPT (GAZ)	076680	1	1	1	1
-	SOUPAPE, GAZ, D'ARRÊT, 1/2 NPT	098458	1	1	1	1
-	VIS À TÊTE CYLINDRIQUE, MACHINE 10-32 x 1/4 PO LONG	002962	2	2	2	2
-	VIS À TÊTE RONDE, MACHINE 6-32 x 1/2 PO LONG	012603	2	2	2	2
-	TUBE, CONDUITES DE GAZ, CÔTÉ D'ALIMENTATION	145038	1	-	-	-
-	TUBE, TUYAUTERIE DE GAZ, PRENDRE CÔTÉ	145037	1	-	-	-
-	TUBE, CONDUITES DE GAZ, CÔTÉ D'ALIMENTATION	145040	-	1	-	-
-	TUBE, TUYAUTERIE DE GAZ, PRENDRE CÔTÉ	145039	-	1	-	-
-	TUBE, CONDUITES DE GAZ, CÔTÉ D'ALIMENTATION	145042	-	-	1	-
-	TUBE, TUYAUTERIE DE GAZ, PRENDRE CÔTÉ	145041	-	-	1	-
-	TUBE, CONDUITES DE GAZ, CÔTÉ D'ALIMENTATION	149765	-	-	-	1
-	TUBE, TUYAUTERIE DE GAZ, PRENDRE CÔTÉ	150950	-	-	-	1
-	TUBE, TUYAUTERIE DE GAZ, PRENDRE CÔTÉ	145041	-	-	1	-
-	TUBE, CONDUITES DE GAZ, CÔTÉ D'ALIMENTATION	149765	-	-	-	1
-	TUBE, TUYAUTERIE DE GAZ, PRENDRE CÔTÉ	150950	-	-	-	1

Liste des pièces

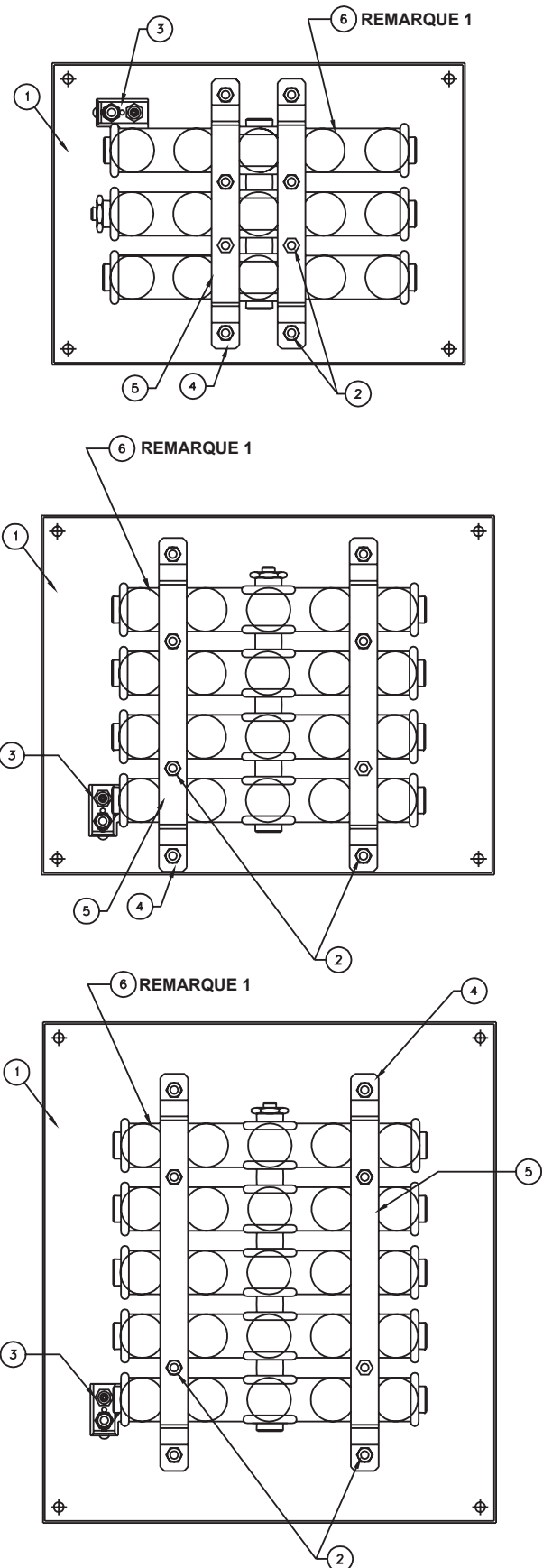
BOÎTE DE MODULE

Référence	Description	N° de Pièce	Qté
1	ÉCROU DE SERRURE, CONDUIT 1/2	005487	1
2	VIS À TÊTE TREILLIS 8-32 X 3/8 PO LONG	005764	6
3	BOÎTE DE MODULE	123775	1
4	JOINT D'ÉTANCHEITÉ, BOÎTE DE MODULE	104941	1
5	MODULE, ALLUMAGE	085153	1
6	ÉCROU À TÊTE HEXAGONALE KEPS 6-32	071289	2
7	ADAPTATEUR, CONDUIT, PLASTIQUE, MÂLE	123733	1
8	COUVERCLE, BOÎTE DE MODULE	104948	1
9	ÉCROU À TÊTE HEXAGONALE KEPS 8-32	069784	1
10	ANCRE, ATTACHE DE CÂBLE, VIS MONTÉE	102231	1
11	COURROIE, ATTACHE DE CÂBLE	011093	1
12	CÂBLE. HAUTE TENSION, ALLUMAGE PAR ÉTINCELLE	096728	1
-	VIS À TÊTE DE LIANT HEXAGONALE, 10-32 X 3/8 PO LONG	084201	2



Liste des pièces BRÛLEUR ET COMPOSANTS DU CAPTEUR DE LA VEILLEUSE / FLAMME

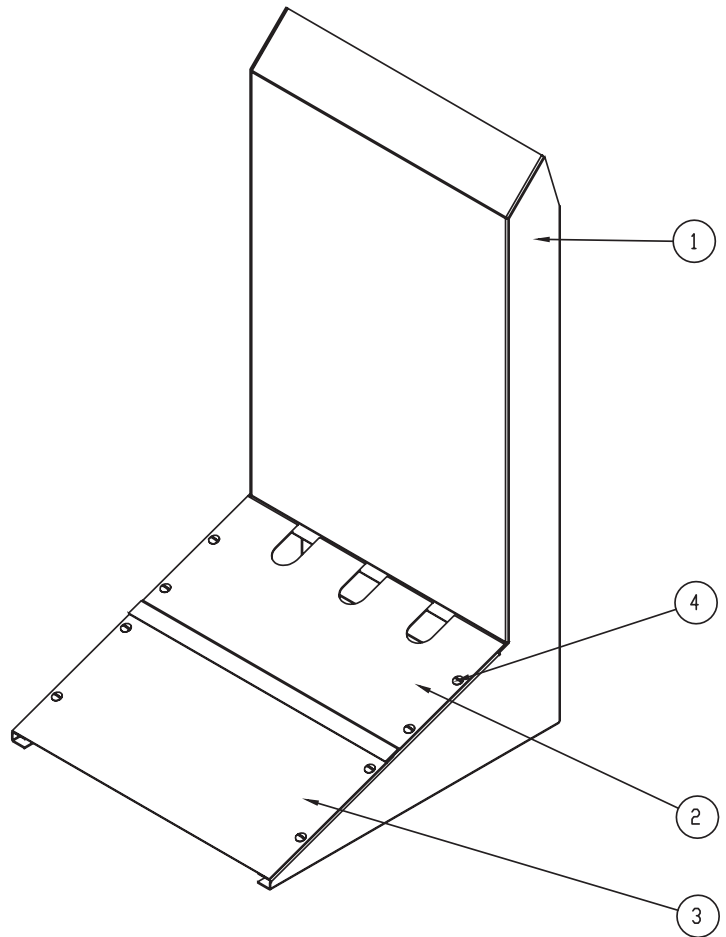
Référence	Description	N° de Pièce	QUANTITÉ			
			20 Gal	40 Gal	60 Gal	80/100 Gal
1	PLAQUE DU DÉFLECTEUR	123496	1	-	-	-
1	PLAQUE DU DÉFLECTEUR	123497	-	1	-	-
1	PLAQUE DU DÉFLECTEUR	123498	-	-	1	1
2	ÉCROU HEXAGONAL, DENTÉ, 1/4-20	NT1101	8	8	8	8
3	VEILLEUSE - GAZ PROPANE	123580	1	1	1	1
3	VEILLEUSE, PROPANE	128415	1	1	1	1
4	SUPPORT DU BRÛLEUR	117008	2	-	-	-
4	SUPPORT DU BRÛLEUR	117009	-	2	-	-
4	SUPPORT DU BRÛLEUR	117010	-	-	2	2
5	SUPPORT, BRÛLEUR	117011	2	-	-	-
5	SUPPORT, BRÛLEUR	117012	-	2	-	-
5	SUPPORT, BRÛLEUR	117013	-	-	2	2
-	RONDELLE À GARDE-BOUE, 1/4	132107	-	-	3	3
6	COLLECTEUR DU BRÛLEUR ET ORIFICES	RE-MARQUE 1	1	1	1	1
REMARQUE 1	USINE DE CONTACT AVEC ÉLEVATION ET TYPE DE GAZ (NATUREL, PROPANE OU MÉLANGE SPÉCIAL) POUR OBTENIR DES COLLECTEURS ET DES ORIFICES CORRECTS.					



Liste des pièces

PILE DE FUMÉE

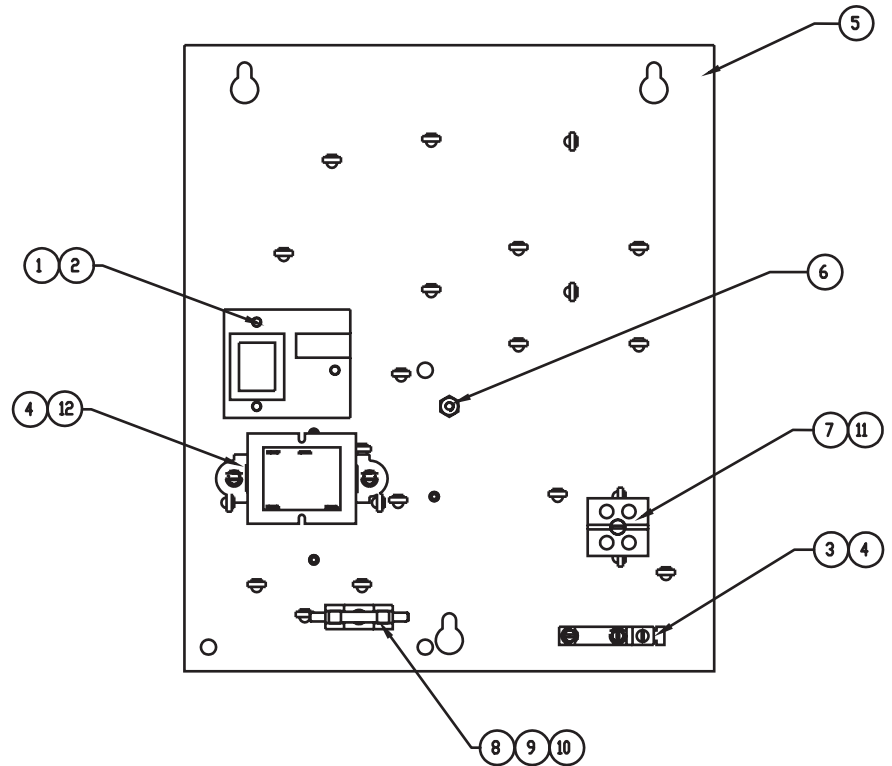
Référence	Description	N° de Pièce	QUANTITÉ			
			20 Gal	40 Gal	60 Gal	80/100 Gal
1	CARNEAU, CORPS & SECTION AVANT	117035 117036	1	-	-	-
1	CARNEAU, CORPS & SECTION AVANT	117031 117032	-	1	-	-
1	CARNEAU, CORPS & SECTION AVANT	137874 137872	-	-	1	-
1	CARNEAU, CORPS & SECTION AVANT	149220 150927	-	-	-	1
2	CARNEAU, TOP PLAQUE SUPÉRIEURE, SECTION SUPÉRIEURE	117038	1	-	-	-
2	CARNEAU, TOP PLAQUE SUPÉRIEURE, SECTION SUPÉRIEURE	117029	-	1	-	-
2	CARNEAU, TOP PLAQUE SUPÉRIEURE, SECTION SUPÉRIEURE	128169	-	-	1	-
2	CARNEAU, TOP PLAQUE SUPÉRIEURE, SECTION SUPÉRIEURE	149222	-	-	-	1
3	CARNEAU, TOP PLAQUE SUPÉRIEURE, SECTION INFÉRIEURE	117037	1	-	-	-
3	CARNEAU, TOP PLAQUE SUPÉRIEURE, SECTION INFÉRIEURE	117033	-	1	-	-
3	CARNEAU, TOP PLAQUE SUPÉRIEURE, SECTION INFÉRIEURE	117028	-	-	1	-
3	CARNEAU, TOP PLAQUE SUPÉRIEURE, SECTION INFÉRIEURE	149236	-	-	-	1
4	VIS À TÊTE TREILLIS 10-32 X 1/2 LONG	072189	6	6	8	8



Liste des pièces

COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

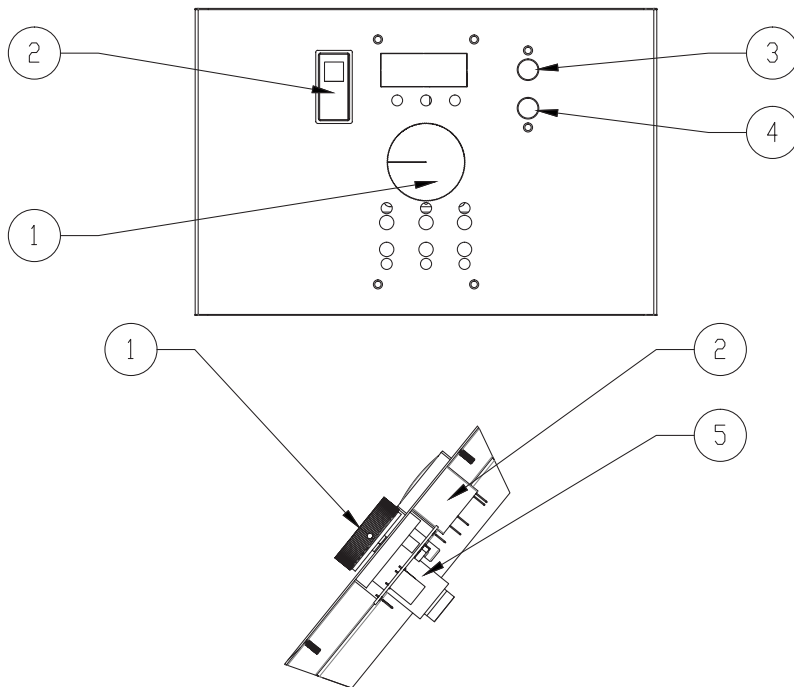
Référence	Description	N° de Pièce	Qté
1	ASSEMBLAGE, PLANCHE, NIVEAU D'EAU	122192	1
3	PATTE, MISE À LA TERRE, #14 - #6 AWG	129714	1
4	VIS À TÊTE TREILLIS HEXAGONALE, 8-32 X 3/8 PO LONG	069789	4
5	SOUDURE, PANNEAU ÉLECTRIQUE	138123	1
6	ÉCROU À TÊTE HEXAGONALE KEPS 10-32	071256	1
7	BLOC DE JONCTION, 2-PÔLES	003887	1
8	FUSIBLE, 3.0 AMP, TYPE 3 AG	077853	1
9	PORTE-FUSIBLE, TYPE 3 AG	077854	1
11	VIS À TÊTE RONDE, MACHINE, 8-32 X 1-1/4 PO LONG	005056	1
12	VIS À TÊTE RONDE, AUTO-TARAUDÉE, 6-32 X 3/8 PO LONG	012398	1
12	TRANSFORMATEUR, 20 VA, 120 V PRIMAIRE, 24 V SECONDAIRE	137487	1
12	TRANSFORMATEUR, 40 VA, 208/240 V PRIMAIRE, 24 V SECONDAIRE	137441	1
-	HARNAIS DE CÂBLAGE, CONTRÔLE DE LA MARMITE	123779	1
-	HARNAIS DE CÂBLAGE, PANNEAU DE COMMANDE	123582	1
-	ÉTIQUETTE, CONNEXION ÉLECTRIQUE, 115 V	102229	1
-	ÉTIQUETTE, CONNEXION ÉLECTRIQUE, 230 V	008118F	1
-	COURROIE, ATTACHE DE CÂBLE	011093	1



Pour les modèles
de commande classique

Liste des pièces COMPOSANTS DU PANNEAU AVANT

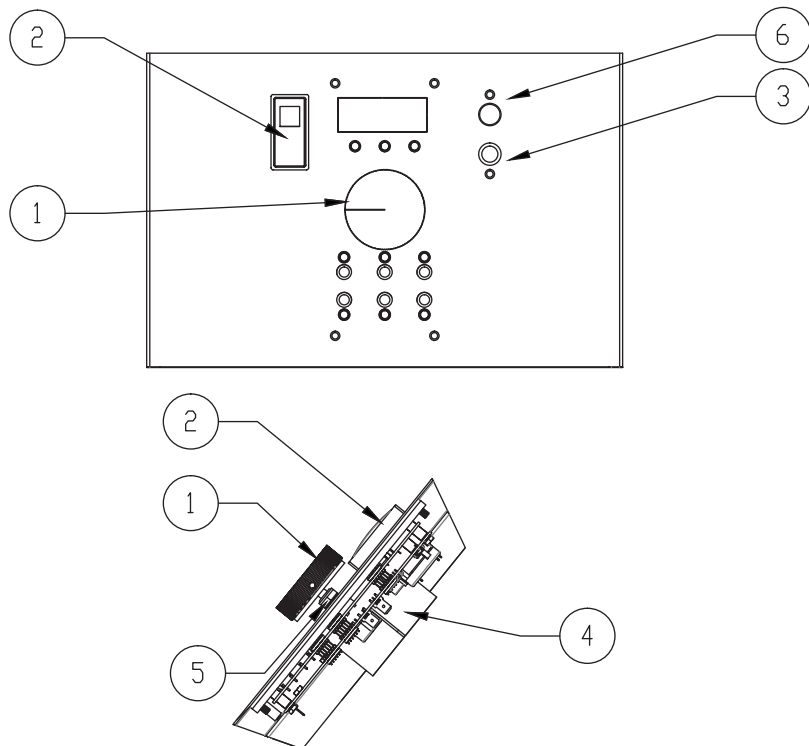
Référence	Description	N° de Pièce
1	BOUTON D'ALUMINIUM 2 PO	175095
2	INTERRUPTEUR DE MISE EN MARCHÉ	174871
3	VOYANT LUMINEUX, AMBRE	116384
4	VOYANT LUMINEUX, ROUGE	116383
5	COMMANDES CLASSIQUES	174843
-	ÉCROU HEXAGONAL	101145
-	SÉPARATEUR, MONTURE LÉGÈRE	175221
-	Support, Monture légère	175222
-	Recouvrement des commandes classiques	175303



Pour les modèles
de commande avancée

Liste des pièces COMPOSANTS DU PANNEAU AVANT

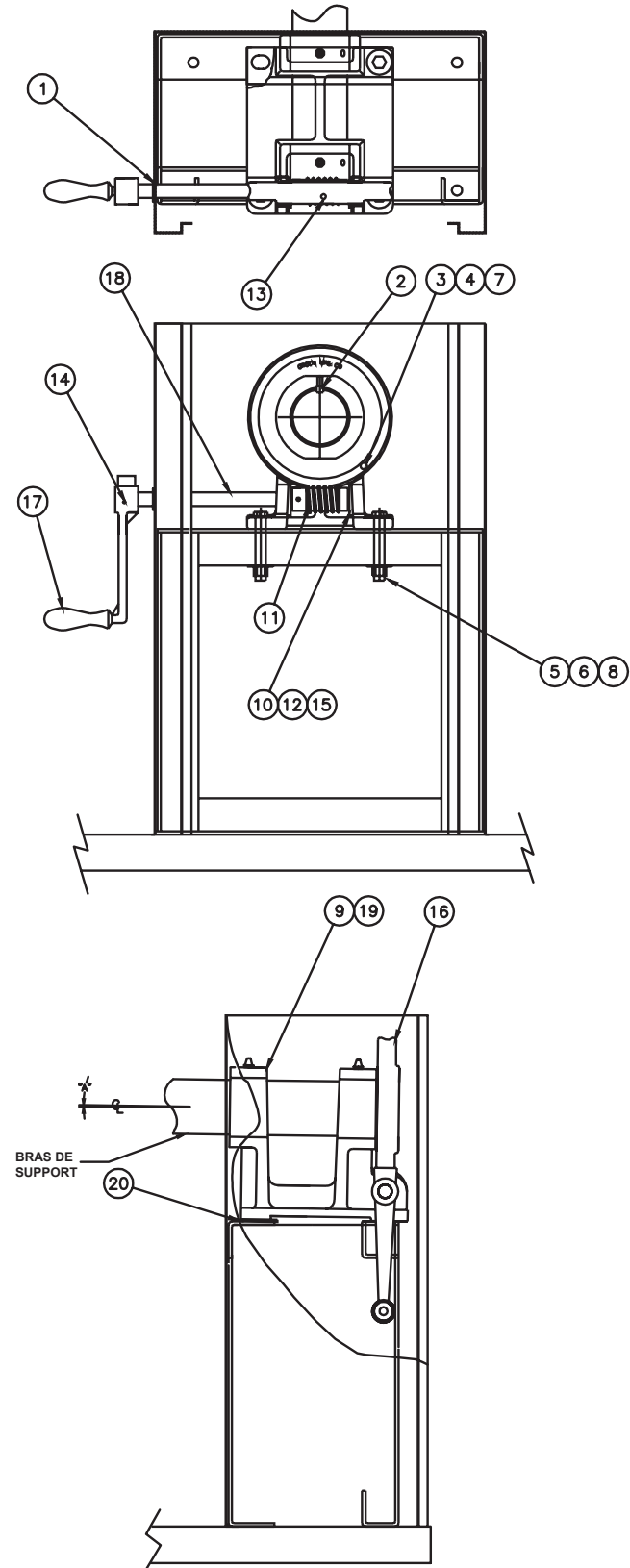
Référence	Description	N° de Pièce
1	BOUTON D'ALUMINIUM 2 PO	175095
2	INTERRUPTEUR DE MISE EN MARCHÉ	174871
3	VOYANT LUMINEUX, ROUGE	116383
4	COMMANDES AVANCÉES	174837
5	ÉCROU HEXAGONAL	101145
6	VOYANT LUMINEUX, AMBRE	116384
-	SÉPARATEUR, MONTURE LÉGÈRE	175221
-	SUPPORT, MONTURE LÉGÈRE	175222
-	Recouvrement, commandes avancées	175304



Liste des pièces

COMPOSANTS DU MÉCANISME DE BASCULEMENT

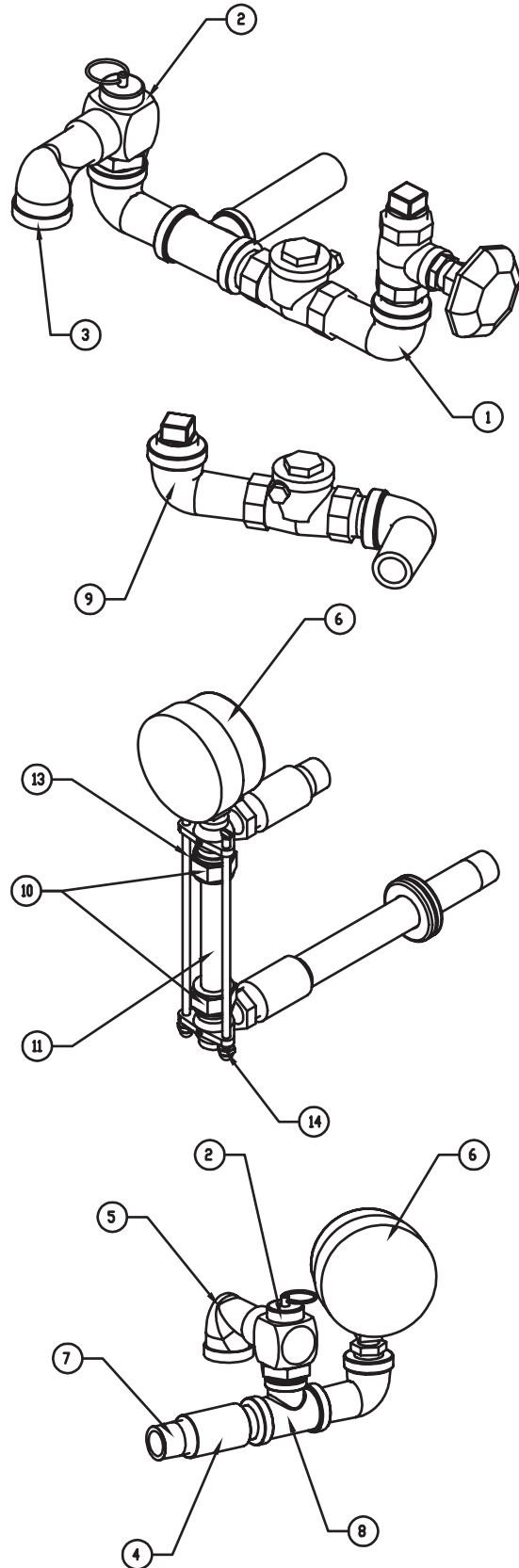
Référence	Description	N° de Pièce	QUANTITÉ			
			20 Gal	40 Gal	60 Gal	80/100 Gal
1	BOUCHON À GLISSIÈRE AVEC DI 3/4 PO	000453	1	1	1	1
2	CLÉ, 3/8 PO CARRÉ X 1-3/8 PO LONG	001474	1	1	1	1
3	VIS À TÊTE CREUSE, 3/8-16 X 1-1/2 PO LONG	005097	1	1	1	1
4	RONDELLE DE SERRURE, SÉPARÉE, 3/8 PO	005618	1	1	1	1
5	ÉCROU, HEXAGONAL 1/2 - 13	005705	4	4	4	4
6	RONDELLE DE SERRURE 1/2 PO	005735	4	4	4	4
7	ÉCROU, HEXAGONAL 3/8 PO - 16	005619	1	1	1	1
8	VIS À BOUCHON DE TÊTE HEXAGONALE, 1/2-13 X 1-1/2 PO LONG	008679	4	4	4	4
9	ASSEMBLAGE, BOITÏER DE COUSSINET	009762	1	1	1	-
9	ASSEMBLAGE, BOITÏER DE COUSSINET	149788	-	-	-	1
10	COUSSINET, BILLES	009765	2	2	2	2
11	ENGRENAGE, VIS SANS FIN, CALIBRE 3/4 PO	012026	1	1	1	1
12	RONDELLE À CALE, 1-3/8 PO ID	012039	2	2	2	-
13	SET DE VIS, DOUILLE	012060	1	1	1	1
14	GOUPILLE, ROULEAU, 1/4 PO DIAM. X 1-1/4 PO LONG	012614	3	3	3	3
15	BAGUE, BASIQUE, INTERNE	013483	2	2	2	2
16	ENGRANAGE, 3 PO DE CALIBRE, 92 DENTS	013609	1	1	1	1
17	POIGNÉE, MANIVELLE, CALIBRE 3/4 PO	013617	1	1	1	1
18	ARBRE, MANIVELLE 3/4 PO OD X 13-1/2 PO LONG	013624	1	1	1	-
18	ARBRE, MANIVELLE 3/4 PO OD X 20-1/2 PO LONG	150937	-	-	-	1
19	SÉPARATEUR, 3 PO SCH 40 X 0,75 PO LONG	013625	1	1	1	-
19	SÉPARATEUR, 3 PO SCH 40 X 2,445 PO LONG	150235	-	-	-	1
-	CALE, TOURILLON	088246	1	1	1	-
-	CALE, TOURILLON	088247	1	1	1	-
-	RONDELLE ESPACEUR	004901	1	1	1	1
-	RONDELLE, PLATE 1/2 PO	005049	5	5	5	5
-	ASSEMBLAGE, INTERRUPTEUR DE BASCULEMENT & SUPPORT	135331	1	1	1	1



Liste des pièces

NIVEAU D'EAU ET COMPOSANTS DE LA SOUPE DE SURPRESSION

Référence	Description	N° de Pièce	QUANTITÉ			
			20 Gal	40 Gal	60 Gal	80/100 Gal
1	ASSEMBLAGE, NIVEAU DE L'EAU	097007	1	1	1	-
2	SOUPE DE SURPRESSION, 1/2 NPT 50 PSI	097005	1	1	1	1
3	COUDE 90 DEGRÉS 1/2 NPT, PLAQUÉ AU CHROME	010108	1	1	1	-
-	ASSEMBLAGE, PLAQUE ET CHAÎNE	008332	1	1	1	-
4	COUPLAGE, ENTIER, 1/2 NPT (PLAQUÉ AU NICKEL)	149048	2	2	2	1
5	COUDE À 90 DEGRÉS, DROIT, 1/2 NPT	096905	-	-	-	1
6	JAUGE DE PRESSION DE COMPOSÉ AVEC DOUBLE ÉCHELLE	084208	1	1	1	1
7	TÉTINE, FERMÉE, 1/2 PO NPT	008877	1	1	1	1
8	ASSEMBLAGE, TUYAUTERIE, SOUPE DE SÛRETÉ	141428	-	-	-	1
9	ASSEMBLAGE, TUYAUTERIE, REMPLISSAGE D'EAU	139396	-	-	-	1
-	VOYANT, 1-1/4 NPT	108554	-	-	-	1
10	RACCORDS, VITRE D'OBSERVATION	002845	1	1	1	-
11	VERRE, NIVEAU D'EAU	008742	1	1	-	-
11	VERRE, NIVEAU D'EAU	009752	-	-	1	-
12	OEILLET, 7/8 PO ID	007400	2	2	2	-
13	BATÔN, GARDE, VERRE	002981	2	2	-	-
13	BATÔN, GARDE, VERRE	003127	-	-	2	-
-	ÉTIQUETTE, MAXIMUM & MINIMUM	000558	1	1	1	-
14	ÉCROU À BOUCHON HEXAGONAL, 10-24	005470	2	2	2	-



Liste des pièces

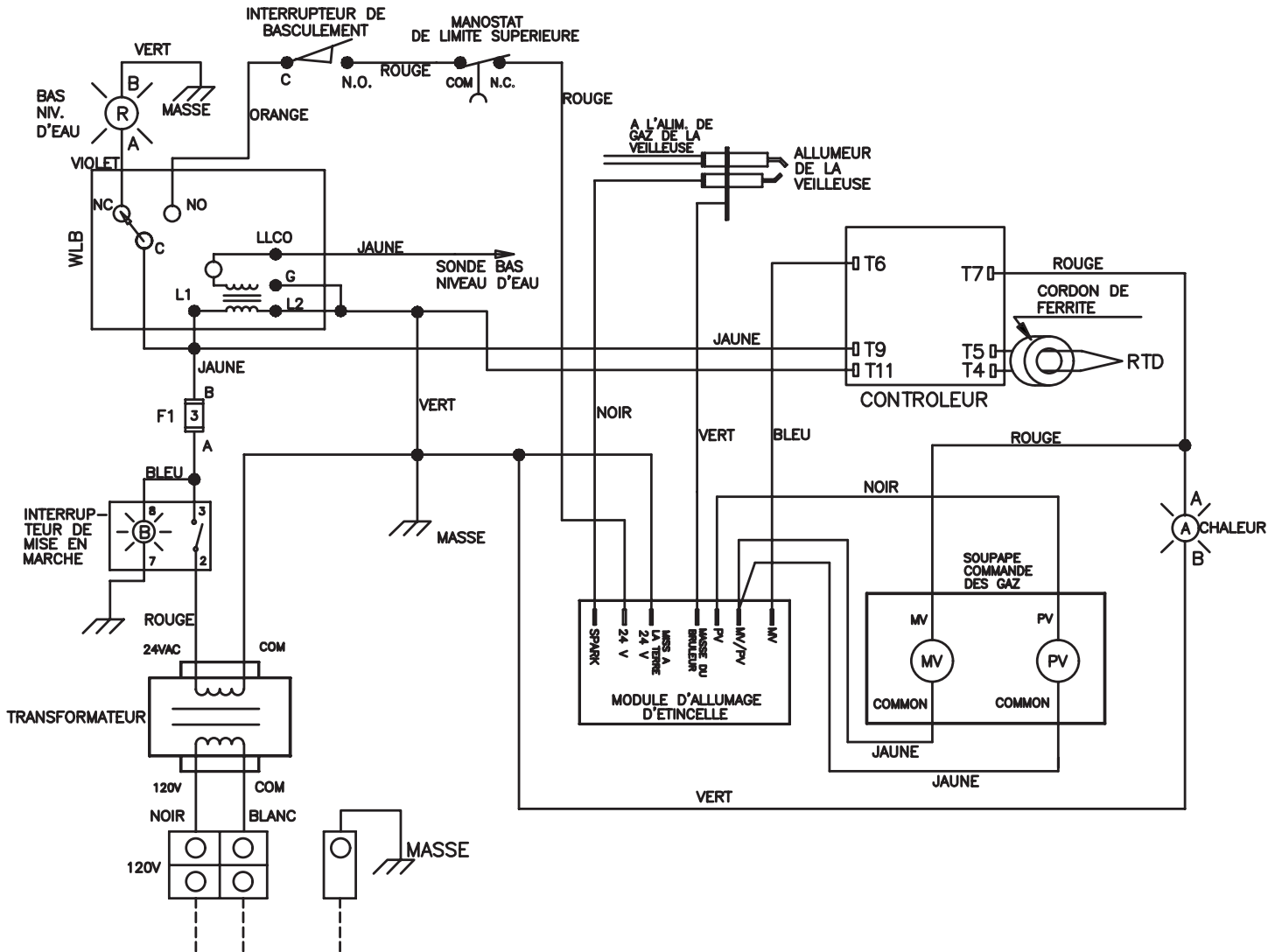
ASSEMBLAGES DE CORPS DE MARMITE DE REMPLACEMENT

Description	N° de Pièce	QUANTITÉ				
		20 Gal	40 Gal	60 Gal	80 Gal	100 Gal
ASSEMBLAGES DE CORPS DE MARMITE DE REMPLACEMENT						
KBA & TOURILLON DH - 20 50 PSI	175173	1	-	-	-	-
KBA & DHT TOURILLON - 20 2 PO TDO 50 PSI	175174	1	-	-	-	-
KBA & DH TOURILLON - 40 50 PSI	175179	-	1	-	-	-
KBA & TOURILLON DHT - 40 2 PO TDO 50 PSI	175180	-	1	-	-	-
KBA & TOURILLON DH - 60 50 PSI	175190	-	-	1	-	-
KBA & TOURILLON DHT - 60 2 PO TDO 50 PSI	175191	-	-	1	-	-
KBA & TOURILLON DH - 80 50 PSI	175196	-	-	-	1	-
KBA & TOURILLON DHT - 80 2 PO TDO 50 PSI	175197	-	-	-	1	-
KBA & TOURILLON DH - 80 50 PSI	179961	-	-	-	-	1
CHAMBRES DE COMBUSTION DE REMPLACEMENT						
CHAMBRE, COMBUSTION	122092	1	-	-	-	-
CHAMBRE, COMBUSTION	122093	-	1	-	-	-
DÉVIATEUR, FUMÉE DE CARNEAU	062105	-	2	-	-	-
DÉVIATEUR, FUMÉE DE CARNEAU	062106	-	2	-	-	-
CHAMBRE, COMBUSTION	122094	-	-	1	-	-
DÉVIATEUR, PLAQUE CENTRALE, FUMÉE DE CARNEAU	049716	-	-	2	-	-
DÉVIATEUR, PLAQUE CENTRALE, FUMÉE DE CARNEAU	049718	-	-	2	2	2
DÉVIATEUR, PLAQUE LATÉRALE, FUMÉE DE CARNEAU	049717	-	-	2	2	2
CHAMBRE, COMBUSTION	122094	-	-	-	1	1
DÉVIATEUR, PLAQUE SUPÉRIEURE	154028	-	-	-	1	1
REEMPLACEMENT DE 2 PO TDO COMPOSANTS DE LA SOUPAPE						
MANCHE, NOIR, 3 PO DIAM.	009029	1	1	1	1	1
ÉCROU, AILE, 10-24	009028	1	1	1	1	1
TIGE, SOUPAPE, AVEC DISQUE DE COMPRESSION	009048	1	1	1	1	1
JOINT TORIQUE, 7/16 PO ID	009034	1	1	1	1	1
BONNET, SOUPAPE	009047	1	1	1	1	1
ÉCROU, HEXAGONAL	009354	1	1	1	1	1

Pour les modèles
de commande classique

DH (T) -20, -40, -60, -80, -100

Schéma de câblage

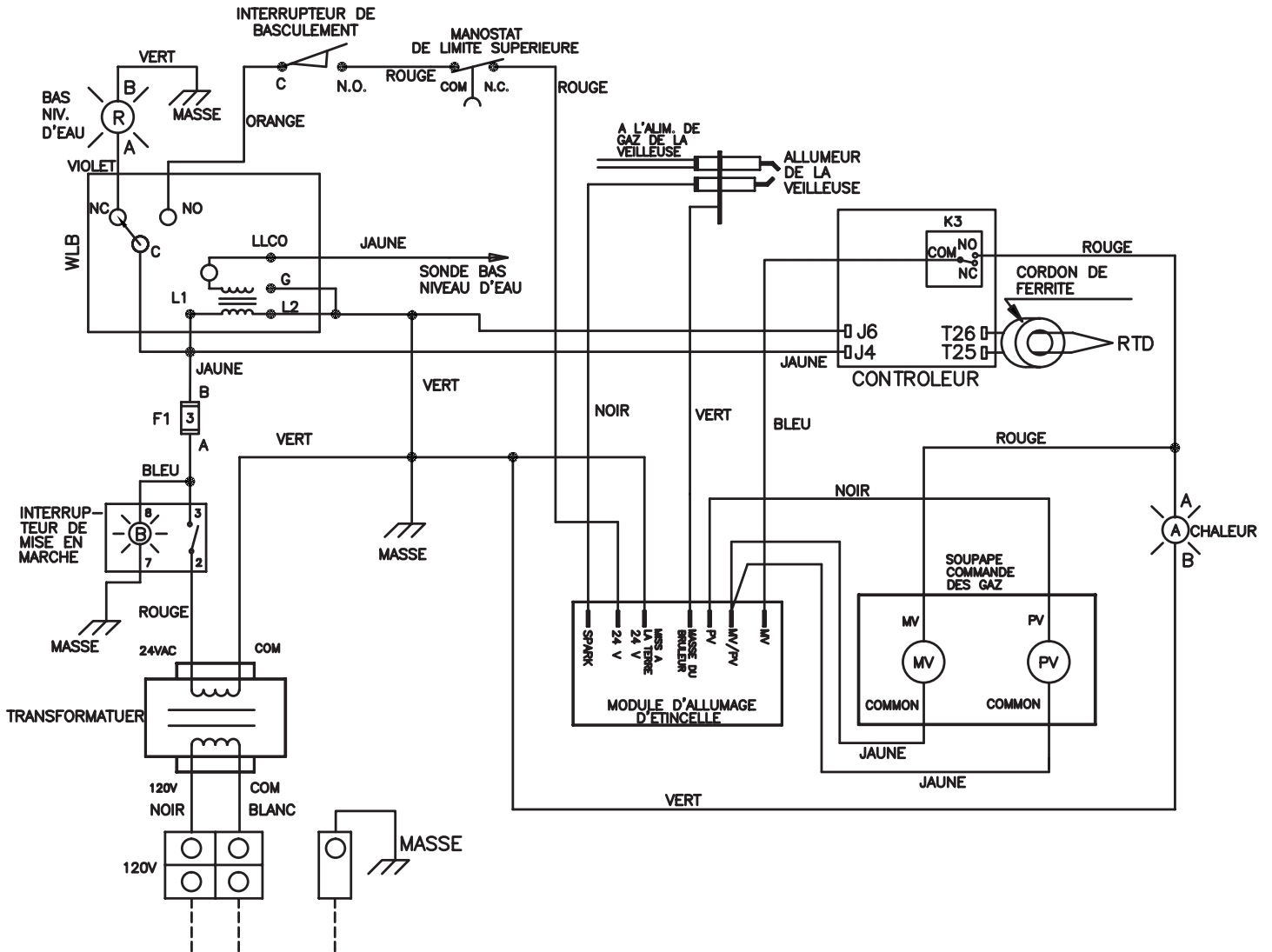


N° de pièce 175715 REV. A

Pour les modèles
de commande avancée

DH (T) -20, -40, -60, -80, -100

Schéma de câblage



N° de pièce 175716 REV. A

