

MANUEL D'UTILISATION

Référence 121050-Rev A.

OM-DH

DOMESTIC -FRENCH

MODÈLE: DH

Autocuiseur Industriel à Chemise de Vapeur

[avec allumage électronique de série]

Système autonome monobloc

Chauffage au gaz

Montage au sol

Marmite basculante



Model DH-40 avec couvercle à
contreponds en option



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

AFFICHER DANS UN ENDROIT VISIBLE DE TOUS

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

AVERTISSEMENT

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



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



IMPORTANT - À LIRE AVANT DE POURSUIVRE - IMPORTANT

- 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 INSTALLATION ÉLECTRIQUE. TOUTE INSTALLATION INCORRECTE RISQUE D'ENDOMMAGER LA MACHINE ET D'ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES.
- AVERTISSEMENT:** METTRE LA MACHINE À LA TERRE AU NIVEAU DU BLOC DE JONCTION FOURNI. NE PAS METTRE LA MACHINE À LA MASSE RISQUE D'ENTRAÎNER UNE ÉLECTROCUTION MORTELLE.
- AVERTISSEMENT:** NE PAS RACCORDER DE TUYAU À LA SOUPAPE DE SÉCURITÉ À RESSORT. LA SOUPAPE DOIT POUVOIR À TOUT MOMENT LIBÉRER TOUT EXCÈS DE VAPEUR. LE COUDE FIXÉ À LA SOUPAPE DE SÉCURITÉ DOIT ÊTRE ORIENTÉ VERS LE SOL. TOUTE INSTALLATION INCORRECTE ANNULERA LA GARANTIE.
- 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'AUTOCUISEUR. TOUT CONTACT DIRECT AVEC LA PEAU RISQUE DE PROVOQUER DES BRÛLURES GRAVES.
- ATTENTION:** NE PAS TROP REMPLIR L'AUTOCUISEUR LORS DE LA CUISSON OU DU NETTOYAGE. VEILLER À CE QUE LE NIVEAU DU LIQUIDE DEMEURE AU MOINS 2 À 3 PO. (5 À 8 cm) EN-DESSOUS DU BORD DE LA MARMITE AFIN DE LAISSER SUFFISAMMENT D'ESPACE POUR MÉLANGER, BOUILLIR OU TRANSVASER LE CONTENU DE L'AUTOCUISEUR EN TOUTE SÉCURITÉ.
- AVERTISSEMENT:** VEILLEZ TOUT PARTICULIÈREMENT À NE PAS TOUCHER LA MARMITE NI SON CONTENU LORSQUE VOUS AJOUTEZ DES INGRÉDIENTS, MÉLANGEZ OU TRANSVASEZ LE CONTENU DE L'AUTOCUISEUR DANS UN AUTRE RÉCIPENT.
- AVERTISSEMENT:** POUR INCLINER L'AUTOCUISEUR ET TRANSVASER SON CONTENU:
- 1) UTILISER UN CONTENANT SUFFISAMMENT PROFOND AFIN DE MINIMISER LES ÉCLABOUSSES.
 - 2) PLACER LE CONTENANT SUR UNE SURFACE PLANE ET STABLE, LE PLUS PRÈS POSSIBLE DE L'AUTOCUISEUR.
 - 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'AUTOCUISEUR 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:** LORS DE TOUT ESSAI, ÉVITER TOUT CONTACT AVEC LA VAPEUR S'ÉCHAPPANT DE LA SOUPAPE DE SÉCURITÉ. TOUT CONTACT DIRECT RISQUE DE PROVOQUER DES BRÛLURES GRAVES.
- AVERTISSEMENT:** AFIN D'ÉVITER TOUT RISQUE DE BLESSURE, LIRE ET SUIVRE TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ INDIQUÉES SUR L'ÉTIQUETTE DU PRODUIT UTILISÉ POUR LE TRAITEMENT DE L'EAU.
- AVERTISSEMENT:** AVANT DE REMPLACER TOUTE PIÈCE, DÉBRANCHER LE CORDON D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE ET FERMER LE ROBINET D'ARRIVÉE DE GAZ PRINCIPAL. COMPTER CINQ MINUTES POUR QUE LE GAZ SE DISSIPE.
- AVERTISSEMENT:** CONSERVER TOUTE EAU ET SOLUTION À L'ÉCART DES COMMANDES ET DE L'ÉQUIPEMENT ÉLECTRIQUE. NE JAMAIS ARROSER NI NETTOYER AU JET L'ENVELOPPE PROTECTRICE DU SUPPORT NI LES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES.
- AVERTISSEMENT:** 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.
- 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 RISQUE ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES ET ENDOMMAGER LA MACHINE. L'EMPLOI DE CES PIÈCES ANNULERA TOUTE GARANTIE.
- 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 DESTINÉES À L'UTILISATEUR	2
DESCRIPTION DE LA MACHINE	5
INSPECTION ET DÉBALLAGE	6
INSTALLATION	7
FONCTIONNEMENT	9
ORDRE DES OPÉRATIONS	11
ENTRETIEN ET MAINTENANCE	12
NETTOYAGE	15
GUIDE DE DÉPANNAGE	17
LISTES DE PIÈCES	19
DIAGRAMMES ET SCHÉMAS	21
FICHE DE MAINTENANCE	22
RÉFÉRENCES	23
GARANTIE	24

Description de la Machine

Le modèle DH de Groen est un autocuiseur à chemise de vapeur à marmite basculante installé au sol et à commande thermostatique. L'appareil est monté sur un socle robuste et possède une source de vapeur autonome chauffée électriquement avec commandes associées. Le modèle DH est disponible en plusieurs versions: 20, 40 ou 60 gallons (76, 151 ou 227 litres) de contenance.

La marmite de l'autocuiseur DH est soudée 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 et l'extérieur de la machine possèdent une magnifique finition polie.

La marmite 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. Les modèles DHT possèdent un robinet de soutirage de 2 pouces (5 cm).

La source de vapeur autonome est chauffée au propane ou au gaz naturel et comporte un système d'allumage électronique.

L'autocuiseur est chargé en usine avec de l'eau chimiquement pure contenant des inhibiteurs de corrosion. L'autocuiseur peut fonctionner à des températures de 150 à environ 295°F (65° à 150°C) grâce à sa source de vapeur. La machine comporte un thermostat, un manomètre, une soupape de sécurité, un limiteur de pression, un dispositif de coupure en cas de bas niveau d'eau, un interrupteur de marche-arrêt (On/Off) et un robinet régulateur de gaz. L'arrivée de gaz est automatiquement coupée lorsque la marmite est inclinée.

Il sera indiqué sur la machine si cette dernière fonctionne au gaz naturel ou au propane. Il vous sera nécessaire de procéder aux branchements et raccordements des tuyaux et câbles pour l'alimentation en gaz et en électricité de 115 volts.

CARACTÉRISTIQUES DE L'AUTOCUISEUR

	DH-20	DHT-20	DH/1-40	DHT/1-40	DH-60	DHT-60
Contenance de l'autocuiseur	20 gal. (75 l)	20 gal. (75 l)	40 gal. (150 l)	40 gal. (150 l)	60 gal. (225 l)	60 gal. (225 l)
Robinet de soutirage	No	Yes	No	Yes	No	Yes
Contenance de la chemise	5 gal. (19 l)	5 gal. (19 l)	6 gal. (22¾ l)	6 gal. (22¾ l)	14 gal. (53 l)	14 gal. (53 l)
Diamètre de la marmite	20 p.o. (508 mm)	20 p.o. (508 mm)	26 p.o. (660 mcm)	26 p.o. (660 mm)	30 p.o. (762 mm)	30 p.o. (762 mm)
Largeur du socle	35 p.o. (889 mm)	35 p.o. (889 mm)	47 p.o. (1194 mm)	47 p.o. (1194 mm)	47 p.o. (1194 mm)	47 p.o. (1194 mm)
Distance avant-arrière	29 (736 mm)	29 (736 mm)	29 (736 mm)	29 (736 mm)	29 (736 mm)	29 (736 mm)
Taux de combustion BTU / heure	72,000 BTU	72,000 BTU	100,000 BTU	100,000 BTU	150,000 BTU	150,000 BTU
Taux par produit BTU / heure	44,140 BTU	44,140 BTU	65,000 BTU	65,000 BTU	93,000 BTU	93,000 BTU

Options disponibles sur les modèles indiqués:

1. Robinet de soutirage
2. Grille de filtrage, disque, trous de 1/4 ou 1/8 de po. (6 ou 3 mm) de diam.
3. Couvercle normal no.31
4. Couvercle à contrepoids avec actionneur
5. Paniers (système TRI-BC)
6. Robinets de remplissage d'eau à bec mobile
7. Brosse de nettoyage pour autocuiseur
8. Enveloppe interne en acier inoxydable

* 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.

ATTENTION

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

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.

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

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

ATTENTION

LA MACHINE PÈSE ENTRE 535 ET 880 LIVRES (245 À 400 KG) SELON LE MODÈLE. POUR UNE MANUTENTION EN TOUTE SÉCURITÉ, L'INSTALLATEUR DOIT UTILISER UN ÉQUIPEMENT ADÉQUAT.

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.



Installation

Pour un fonctionnement optimum, installez l'autocuiseur DH dans un endroit largement ventilé. Retirez tout objet risquant d'empêcher la libre circulation de l'air pour la combustion et la ventilation. Veillez à ce que le périmètre autour de la machine soit entièrement dépourvu de matières inflammables.

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

1. Il est possible d'installer l'autocuiseur sur un sol combustible si il existe un espace de 10 po. (25 cm) entre le matériau combustible et le matériau non-combustible à l'avant et 6 po. (15 cm) sur les côtés.

2. Il est recommandé d'installer l'autocuiseur sous une hotte d'évacuation. Consultez les codes et les ordonnances de votre localité.

3. Positionnez l'autocuiseur et veillez à ce qu'il soit à niveau en plaçant une règle ou un niveau à bulle sur le bord renforcé et 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 cette dernière.

4. Terminez le raccordement des tuyaux à la conduite de gaz en utilisant une conduite de 1/2 po. de diam. (1,2 cm) ou équivalente.

5. Pour les modèles de série, procédez aux raccordements électriques pour une alimentation monophasée de 115 VCA, 60 Hz, 5 ampères. Il est également possible de commander la machine afin qu'elle puisse fonctionner sur du 208 VCA ou 240 VCA. Respectez les la réglementation de votre localité et (ou) le Code électrique national des États-Unis et suivez les recommandations de la dernière édition de l'ANSI/NFPA 70. Reportez-vous au schéma de câblage situé à l'intérieur du panneau de service et à la fin de ce manuel.

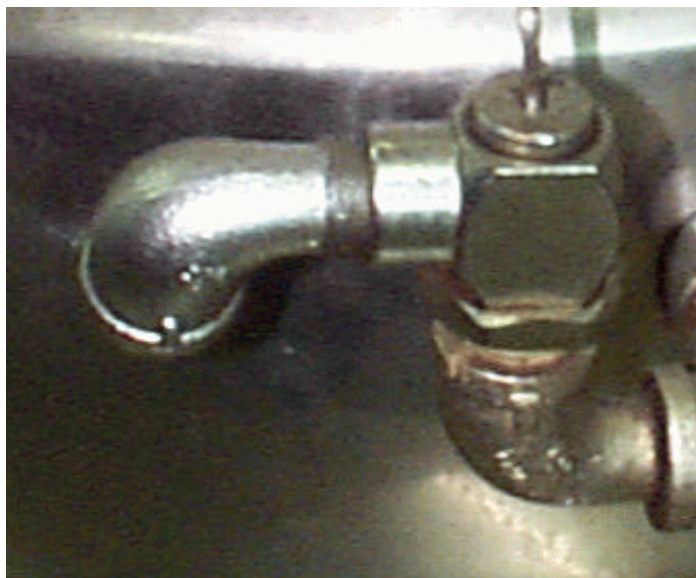
6. Faites passer les câbles électriques par l'entrée située à l'arrière du boîtier avec une conduite de 1 po. (2,5 cm) de diam. en effectuant un raccord étanche avec les câbles d'entrée.

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

7. Mettre la machine à la terre au niveau du bloc de jonction fourni.

8. Après avoir raccordé l'autocuiseur à l'alimentation en gaz, vérifiez tous les joints de la conduite de gaz afin de vous assurer qu'ils ne présentent aucune fuite. **NE PAS UTILISER DE FLAMME AFIN D'EFFECTUER L'INSPECTION.** Utilisez une solution savonneuse concentrée ou toute autre méthode de vérification.

9. Vérifiez que le niveau d'eau de la chemise se trouve entre les repères du tube de niveau en verre. Si le niveau d'eau est bas, suivez les instructions "Remplissage de la chemise et Traitement de l'eau" à la page 13.



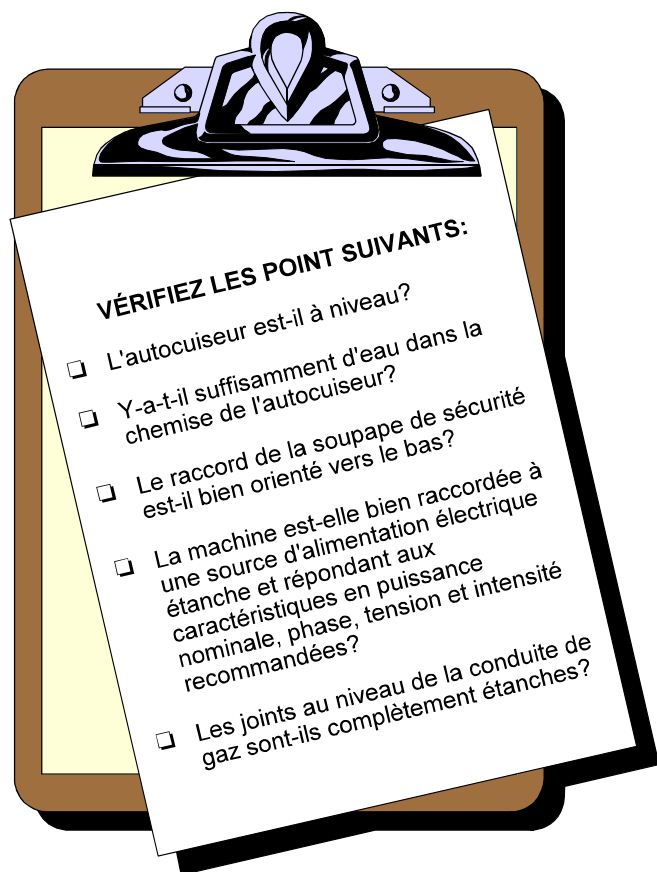
Le raccord coudé de la soupape de sécurité doit être orienté vers le bas.

10. Le raccord de la soupape de sécurité doit être orienté vers le bas. Dans le cas contraire, le tourner vers le bas.

AVERTISSEMENT:
NE PAS RACCORDER DE TUYAU À LA SOUPAPE DE SÉCURITÉ. LA SOUPAPE DOIT POUVOIR À TOUT MOMENT LIBÉRER TOUT EXCÈS DE VAPEUR. TOUTE INSTALLATION INCORRECTE ANNULERA LA GARANTIE!

LE COUDE COUDÉ DE LA SOUPAPE DE SÉCURITÉ DOIT ÊTRE ORIENTÉ VERS LE SOL.

11. La machine et son robinet individuel de fermeture **ne doivent en aucun cas être raccordés** de la tuyauterie de gaz lors de tout essai de pression à des pressions **supérieures à 1/2 PSI (3.45 kPa)**. La machine doit être **isolée** de la tuyauterie de gaz en fermant le robinet d'arrêt lors de tout essai de la tuyauterie de gaz à des pressions égales ou inférieures à 1/2 PSI (3.45 kPa).



(Pour les modèles comportant un robinet de soutirage en option): Montez le robinet de soutirage en plaçant le gros écrou sur le robinet et introduisez-le dans le tube de soutirage. **SERREZ UNIQUEMENT À LA MAIN** afin de terminer l'installation.

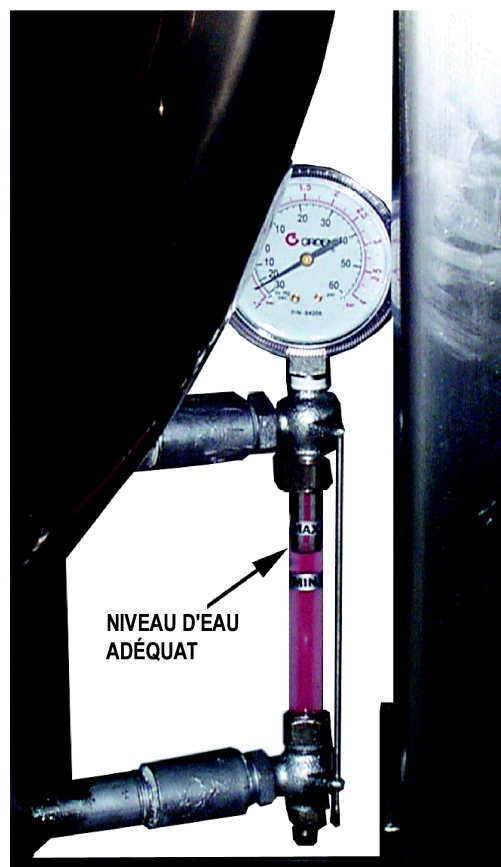


Serrez l'écrou à la main pour fixer le robinet de soutirage.

Après avoir installé l'autocuiseur, effectuez un essai afin de vous 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 la marmite jusqu'à sa position maximale. Ensuite, redressez-la afin de la ramener à sa position d'origine.
4. Assurez-vous que la machine est bien alimentée en électricité.
5. Versez 1 à 2 quarts de gallon (1 à 2 litres) d'eau dans la marmite.
6. Suivez les instructions "Allumer l'autocuiseur" à la section "Fonctionnement" de ce manuel (page 9) et chauffez l'eau en réglant le thermostat au maximum. Le voyant devrait s'allumer immédiatement et l'autocuiseur devrait continuer à chauffer jusqu'à ce que l'eau se mette à bouillir.

Si l'autocuiseur fonctionne conformément aux indications, il peut alors être utilisé. Si la machine ne fonctionne pas conformément aux indications, contactez un technicien réparateur agréé de Groen.



Vérifiez tous les jours le niveau d'eau de la chemise en consultant la jauge du niveau d'eau.

Fonctionnement

A. Commandes

Les commandes de l'autocuiseur DH sont les suivantes:

1. Robinet de gaz à fermeture manuelle (situé sur la conduite de gaz derrière la machine) contrôlant l'alimentation en gaz de la conduite de gaz à la machine.
2. Interrupteur de marche-arrêt (On-Off). Cette commande contrôle l'alimentation en électricité aux circuits de commande.
3. Cadran du thermostat qui allume ou éteint ce dernier, et règle la température de l'autocuiseur.
4. Manivelle d'inclinaison servant à incliner le corps de l'autocuiseur.
5. Voyants indicateurs pour s'assurer du bon fonctionnement de la machine:

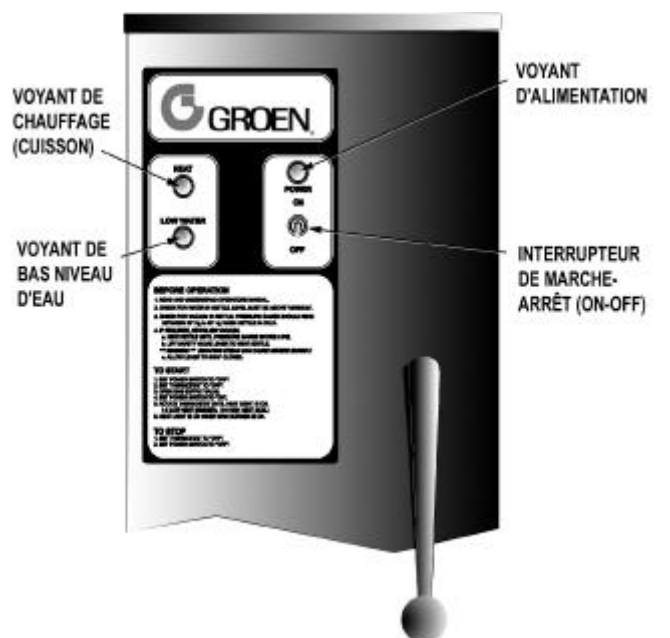
- a. Voyant d'alimentation: - indique que la machine est allumée.
 - b. Voyant de chauffage (cuisson): - indique que l'arrivée de gaz est ouverte afin de produire la vapeur à l'intérieur de la chemise.
 - c. Voyant de bas niveau d'eau: - indique que le niveau d'eau de la chemise est trop bas.
6. Réglage de pression de la machine: - situé derrière la trappe d'accès de la machine.

B. Consignes d'Exploitation

1. Allumer l'autocuiseur

- a. Vérifiez TOUS LES JOURS le niveau d'eau de la chemise. Le niveau doit être entre les repères du tube de niveau en verre. Si le niveau est bas, voir "Remplissage de la chemise et traitement de l'eau" à la page 13.
- b. Vérifiez le manomètre. S'il n'indique pas une dépression de 20 à 30 po. (50 à 76 cm) du mercure (Hg) (relevé de 20 à 30 au-dessous d'une pression atmosphérique de 0), voir "Dépression de la chemise à la page 13.
- c. **Ne pas tenter d'allumer un brûleur avec une flamme!** Tournez le robinet de gaz à fermeture manuelle afin de le placer sur "ON" (Marche) (alignez la poignée avec la conduite de gaz).

- 1) Placez l'interrupteur de marche-arrêt (on-off) sur "ON". L'allumage électronique tentera d'allumer la veilleuse pendant 90 secondes ou jusqu'à ce qu'il parvienne à l'allumer. Après l'avoir allumée, passez à l'étape 2.
- 2) Tournez le thermostat afin de le placer sur le réglage désiré. Le brûleur à gaz principal s'allumera et s'éteindra afin de demeurer à la même température. Le voyant de chauffage (cuisson) s'allumera.



3) Si l'autocuiseur ne s'allume pas, éteignez-le et attendez cinq minutes. Ensuite, reprenez les instructions depuis le début.

2. Pour vider l'autocuiseur:

a. Tournez la manivelle de l'autocuiseur dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre afin de pencher la marmite vers l'avant. La marmite demeurera dans la position dans laquelle elle se trouve lorsque vous arrêtez de tourner la manivelle. Pour redresser la marmite à sa position d'origine, tournez la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre.

b. Le contenu de la marmite peut également être transvasé grâce au robinet de soutirage cet autocuiseur en possède un.

3. Pour éteindre l'autocuiseur:

- a. Tournez le cadran du thermostat afin de le placer sur "OFF" (ARRÊT).
- b. Placez l'interrupteur de marche-arrêt sur "OFF" (ARRÊT).

4. Pour une mise à l'arrêt prolongée de la machine:

- a. Suivre la procédure indiquée ci-dessus.
- b. Fermez le robinet de gaz à fermeture manuelle en le tournant (poignée en angle droit par rapport à la conduite de gaz).
- c. Débrancher le cordon d'alimentation électrique de la machine.



AVERTISSEMENT

POUR INCLINER L'AUTOCUISEUR AFIN DE 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 DE L'AUTOCUISEUR AFIN DE 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.

5. En cas de panne de courant:

a. **Ne pas tenter d'utiliser la machine avant que le courant ne soit rétabli!**

b. Lorsque le courant est rétabli, suivez les instructions "Allumer l'autocuiseur" indiquées ci-dessus.

C. Accessoires Communs

1. Couvercle normal ou à contrepoids

Comme pour toute cuisson normale avec 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 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 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.

Lorsque vous retirez le couvercle:

a. Saisissez fermement la poignée et soulevez le bord arrière (le bord le plus loin 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.

b. 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.

c. 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.

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

ATTENTION

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

2. Paniers en option (système TRI-BC)

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

a. Tenez en compte que les 3 paniers et leur contenu risquent de bouger dans l'autocuiseur. Il est probable que vous devrez remplir l'autocuiseur à moitié seulement. Faites un essai afin de voir l'espace qu'occupent les paniers et leur contenu lorsque l'autocuiseur est éteint (OFF) et ne comporte que de l'eau froide.

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:
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.

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

d. Baissez lentement le panier rempli dans l'autocuiseur et accrochez-le au "Y" du cadre.

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 du panier avant de retirer les paniers de l'autocuiseur. Ne pas laisser reposer les paniers sur le bord de l'autocuiseur ni sur le bec verseur. Si les paniers sont trop lourds à porter, faites-vous aider. Retirez le contenu du panier et placez-le dans un autre contenant en veillant à bien éviter tout contact direct avec le contenu brûlant, **SINON...**

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.

Ordre des Opérations

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

1. Lorsque l'utilisateur appuie sur l'interrupteur d'alimentation, l'allumeur s'allume et la soupape automatique du brûleur de la veilleuse s'ouvre. L'étincelle allume la veilleuse qui chauffera le détecteur de chaleur. Cette sonde transmet ensuite un signal afin d'éteindre l'étincelle. La flamme joue le rôle de veilleuse jusqu'à ce que vous éteigniez la machine.

2. Si la machine ne détecte aucune flamme dans les 90 secondes qui suivent l'étincelle, une minuterie arrêtera tout. Pour tenter à nouveau d'allumer la machine, placez l'interrupteur d'alimentation sur "Off". Vérifiez les soupapes et robinets de gaz et patientez cinq minutes avant de tenter de rallumer la machine. Si vous ne pouvez rétablir la flamme de la veilleuse après quatre tentatives, contactez un réparateur agréé Groen.

3. Lorsque l'utilisateur consigne une température sur le cadran du thermostat, la soupape automatique de gaz s'ouvre afin de laisser passer le gaz vers le brûleur principal qui est ensuite allumé par la flamme. Lorsque l'autocuiseur atteint la température consignée, le contacteur du thermostat s'ouvre. Ceci interrompt le signal vers la commande du gaz et coupe l'arrivée de gaz vers le brûleur principal. La veilleuse demeure allumée. Lorsque l'autocuiseur se refroidit et sa température descend en-dessous de la température consignée, le contacteur du thermostat se ferme et entreprends un autre cycle de chauffage. L'appareil s'allumera et s'éteindra ainsi afin que l'autocuiseur demeure à la température désirée. Le voyant de chauffage indiquera si la machine s'allume ou pas.

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

1. Le relais de coupure en cas de bas niveau d'eau coupe l'arrivée de gaz à tous les brûleurs jusqu'à ce que le niveau d'eau de la chemise soit rétabli.

2. Le limiteur de pression à maximum est réglé afin de s'ouvrir à environ 46 PSI et il fermera les brûleurs jusqu'à ce que la pression de la chemise redescende.

3. La soupape de sécurité s'ouvre et laisse s'échapper tout excès de pression au-delà de 50 PSI.

4. Le contacteur de fermeture en cas d'inclinaison ferme tous les brûleurs lorsque l'utilisateur penche la marmite.

5. Le régulateur de pression de gaz est intégré à la commande de gaz.

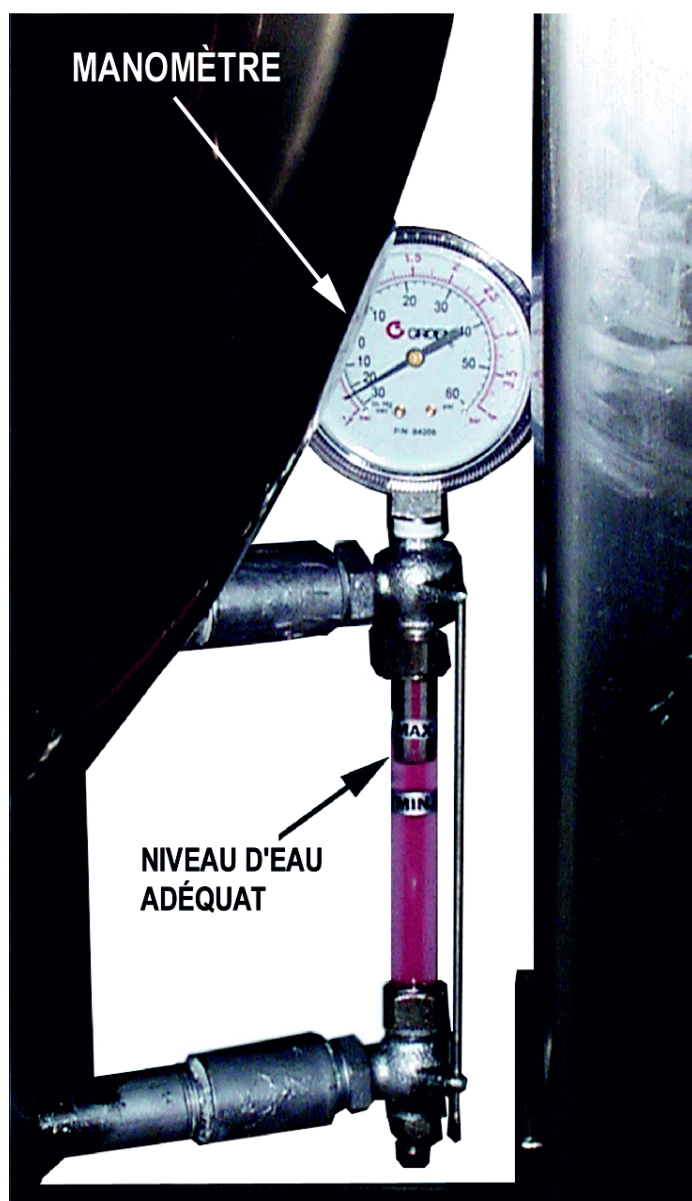
Entretien et maintenance

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 avec la garantie. Pour chaque entretien ou opération de maintenance effectué sur cette machine de fabrication Groen, veuillez noter la date et le nom de la personne ayant effectuée 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 et augmentera son efficacité. Vérifiez régulièrement les points suivants:



Le manomètre devrait indiquer une dépression de 20 à 30 po. (50 à 76 cm) du mercure (Hg) et le niveau doit être entre les repères lorsque l'autocuiseur est froid.

a. Vérifiez tous les jours le manomètre pression/dépression (manovacuumètre). Il devrait indiquer une dépression de 20 à 30 po. (50 à 76 cm) du mercure (Hg) 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. Il 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.

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

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



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.

e. Veillez à ce que les orifices d'admission d'air au brûleur demeurent propres et ne présentent aucune trace de poussière.

f. La flamme de la veilleuse doit être bleue et envelopper la pointe de la sonde par environ 1/2 po. (12 mm).

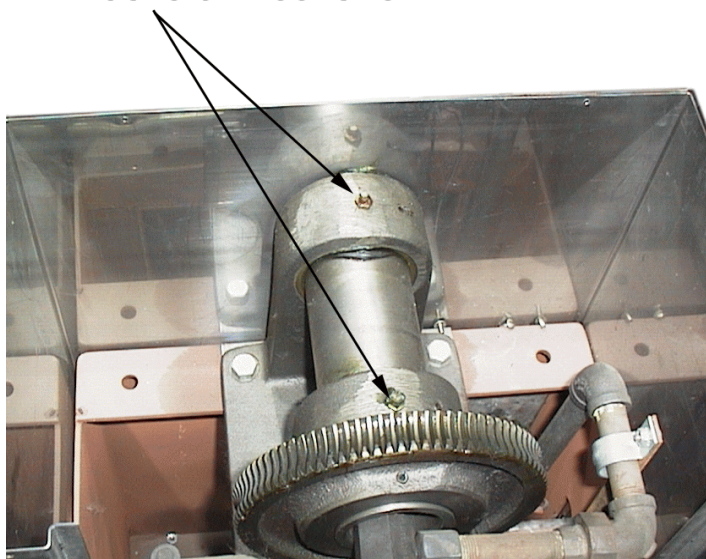
g. Le boîtier d'engrenages comporte des pièces aidant à la lubrification des pièces tournantes. Les engrenages ne fonctionnent pas dans de l'huile. Il est donc nécessaire de les lubrifier régulièrement avec de la graisse.

h. L'intervalle entre chaque lubrification dépend des conditions d'exploitation. La lubrification des engrenages doit être effectuée au moins tous les six mois.

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

EMBOUTS GRAISSEURS



Ajoutez la graisse par l'intermédiaire des embouts graisseurs Zerk.

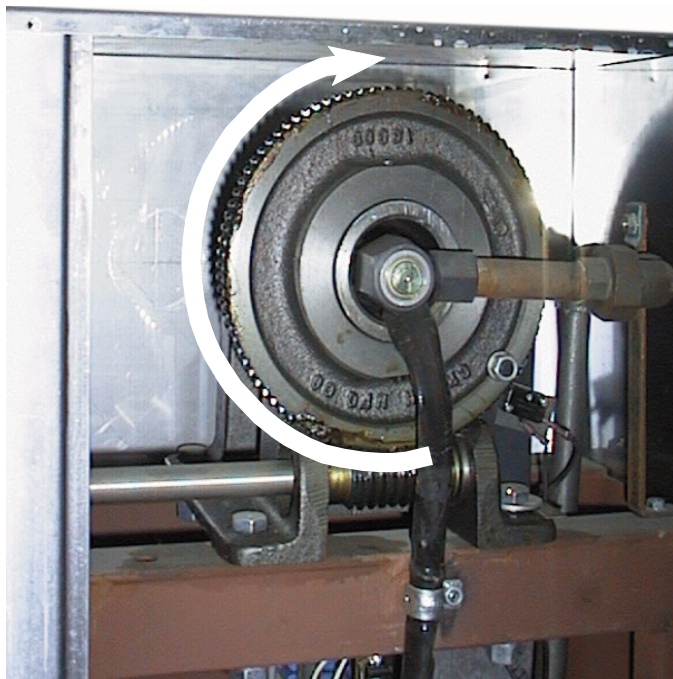
k. Conservez le câblage et les connexions en bon état.

l. Veillez à ce que l'intérieur du panneau de commande demeure propre et sec.

m. Veillez à ce que les orifices du brûleur demeurent propres.

2. Dépression de la chemise et comment retirer l'air de la chemise

Lorsque l'autocuiseur est froid, tout relevé positif au niveau du manomètre de pression/dépression (manovacuumètre enregistreur) ou proche de zéro indique qu'il y a de l'air dans la chemise. L'air dans la chemise ralentira le



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

chauffage de l'autocuiseur.

Pour retirer l'air:

- Allumez l'autocuiseur. (Assurez-vous qu'il y a de l'eau dans l'autocuiseur ou qu'il contient le produit désiré).
- 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 cinq (5) secondes. Répétez cette opération trois ou quatre fois puis relâchez-la afin qu'elle revienne en position fermée en claquant.
- Si presque rien ne s'échappe (ou uniquement de l'air) et le manomètre redescend à 0 PSI, laissez la pression augmenter jusqu'à cinq PSI puis répétez l'opération.
- Après avoir purgé l'air de la chemise comme il est décrit à l'étape b, ci-dessus, retirez l'eau chaude de l'autocuiseur et remplacez-la avec de l'eau froide. Ceci entraînera de la vapeur à l'intérieur de la chemise et le manomètre devrait indiquer un relevé négatif de 20 à 30 po. (50 à 76 cm) du mercure (pression négative au-dessous de 0).

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

La chemise a été remplie en usine avec la quantité d'eau traitée adéquate. Il vous sera parfois nécessaire de ramener l'eau à son niveau correct. En effet, il est possible que de l'eau se soit échappée sous forme de vapeur lors de l'ouverture de la soupape de sécurité ou lors d'une purge. Si vous remplacez l'eau qui s'est échappée sous forme de vapeur, utilisez de l'eau distillée. Si vous remplacez de l'eau traitée ayant été purgée de la chemise, préparez plus d'eau traitée comme indiqué au paragraphe, "Traitement de l'eau".

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



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

Testez la soupape de sécurité au moins deux par mois.

OM-DH

- a. Assurez-vous que le clapet de remplissage est fermé et retirez le bouchon de canalisation carré avec une clé à molette ou à fourche.
- b. Placez un entonnoir dans l'ouverture et remplissez-le avec de l'eau traitée.
- c. Ouvrez lentement le robinet de remplissage afin de laisser l'eau passer dans la chemise. Fermez rapidement le robinet afin d'éviter que l'air ne pénètre dans la chemise.
- d. Vérifiez que le niveau d'eau se trouve bien entre les repères maximum et minimum du verre.
- e. Ferme le robinet et remplacez le bouchon de canalisation à tête carrée.
- f. Rétablissez une dépression à l'intérieur de la chemise comme il est décrit au paragraphe 2, ci-dessus, si le manomètre n'indique pas un relevé négatif de 20 à 30 po. (50 à 76 cm) du mercure.

4. Traitement de l'eau

- a. Procurez-vous le produit nécessaire au traitement de l'eau ainsi qu'un kit d'analyse de pH auprès de votre représentant 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

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

Modèle de l'autocuiseur	Contenance approximative de l'enveloppe
DH-20, DHT-20	2½ Gallons
DH/1-40, DHT/1-40	3½ Gallons
DH-60, DHT-60	4 Gallons

- c. Pendez une bande de papier indicateur de pH sur le bord du récipient avec environ 1 po. (2,5 cm) immergée dans l'eau.

- d. Mesurez la teneur en produit de l'eau en versant le produit de traitement à l'aide d'une tasse ou d'un verre gradué.

- e. Remuez l'eau de façon constante tout en ajoutant lentement le produit de traitement jusqu'à ce que l'eau atteigne un pH entre 10,5 et 11,5. Évaluez le pH en comparant fréquemment la bande avec le tableau de couleurs fourni avec le kit d'analyse.

- f. Au fur et à mesure que vous ajoutez de l'eau à la chemise, vérifiez que le niveau d'eau se trouve bien entre les repères maximum et minimum du verre. Arrêtez

d'ajouter de l'eau lorsque le niveau atteint le repère maximum de la jauge.

- g. Notez les quantités exactes d'eau et de produit utilisées. Il vous sera possible d'utiliser les mêmes doses à nouveau si vous utilisez la même source d'approvisionnement et le même produit ultérieurement. Cependant, il vaut mieux vérifier le pH à chaque fois que vous préparez de l'eau traitée.

5. Remplacement des pièces

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

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

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

Nettoyage

1. Outils recommandés

- a. Nettoyant tel que Klenzade HC-10 ou HC-32 fabriqué par ECOLAB.
- b. Brosses en bon état pour nettoyer l'autocuisseur.
- c. Désinfectant tel que Klenzade LC-30.
- d. Détartrant tel que Klenzade LC-30.

2. Précautions à prendre

Avant tout nettoyage, éteignez l'autocuisseur en tournant le cadran du thermostat afin de le placer sur "OFF" (ARRÊT), puis coupez toute alimentation électrique au niveau d'un commutateur commandé 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'ENVELOPPE PROTECTRICE DU SUPPORT NI LES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES.



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. Nettoyage

- a. Nettoyez les surfaces en contact avec les aliments dès que possible après utilisation. Si l'autocuisseur est utilisé de façon continue, nettoyez et désinfectez l'intérieur et l'extérieur au moins toutes les 12 heures.
- b. Grattez et nettoyez au jet afin de retirer toute trace de résidu. Veillez à ne pas rayer l'autocuisseur avec vos outils de nettoyage métalliques. (Pour le modèle DHT uniquement: Après avoir rincé au jet l'autocuisseur, fermez le robinet de soutirage).
- c. Préparez une solution nettoyante chaude à base de détergent et de dégraissant en suivant les instructions du fabricant. Nettoyez complètement l'autocuisseur. Utilisez un chiffon humide et une solution nettoyante pour nettoyer les commandes, les boîtiers, les conduites électriques, etc.

- d. Pour le modèle DHT uniquement: Démontez le robinet de soutirage. Nettoyez l'orifice du robinet de soutirage puis chaque pièce du robinet avec une brosse.

ATTENTION
NE PAS MÉLANGER LES PIÈCES DES DIFFÉRENTS ROBINETS DE SOUTIRAGE.
LES PIÈCES NE SONT PAS INTERCHANGEABLES.

- e. Rincez complètement l'autocuisseur et les pièces du robinet de soutirage à l'eau chaude, puis laissez l'eau entièrement s'égoutter.

- f. Lorsque vous assemblez à nouveau les pièces du robinet de soutirage, **serrez à la main** l'écrou qui le retient en place.



Lorsque vous assemblez à nouveau les pièces du robinet de soutirage, serrez à la main l'écrou qui le retient en place.

- g. Nettoyez tous les jours les surfaces intérieures et extérieures ayant été salies. N'oubliez pas de vérifier les côtés du couvercle et l'armoire de commande.

- h. Pour retirer toute matière collée à l'autocuisseur, utilisez une brosse, une éponge, un chiffon, un grattoir en plastique ou en caoutchouc, un tampon à récurer en plastique avec une solution nettoyante. Pour faciliter le nettoyage, laissez la solution détergente reposer dans cette dernière. NE PAS utiliser de matériau abrasif ni d'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 car cela laissera des particules incrustées dans la surface et risquera d'entraîner une éventuelle corrosion par piqûre.

- i. L'extérieur de la machine peut être poli à l'aide d'un nettoyant approuvé pour acier inoxydable comme "Zepper" de Zep Manufacturing Company.

- j. Pour désinfecter la machine, utilisez une solution à base de chlore dans les proportions suivantes: 200 milligrammes par litre ou 200 grammes par mètre cube. Consultez votre revendeur de produits d'assainissement pour de plus amples renseignements.

OM-DH

k. Suivez les instructions du fournisseur et appliquez la solution après avoir nettoyé et laissé s'égoutter l'autocuiseur. Ensuite, rincez complètement la solution.

AVIS

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

l. Il est recommandé de stériliser chaque pièce de l'autocuiseur juste avant de l'utiliser.

m. Si vous avez du mal à retirer tous les résidus de minéraux, ou la pellicule formée par toute eau calcaire ainsi que les résidus d'aliments, nettoyez complètement l'autocuiseur puis utilisez un produit détartrant tel que la solution Groen Delimer/Descaler (référence 114800) ou Lime-A-Way de ECOLAB en suivant les instructions du fabricant. Rincez l'autocuiseur et laissez-le s'égoutter avant de l'utiliser.

n. En cas de problème persistant, contactez votre revendeur de produit de nettoyage. Ce dernier possède une équipe technique avec un laboratoire pour vous servir.

Guide de Dépannage

Votre autocuiseur Groen a été conçu afin de fonctionner sans problème technique à condition d'effectuer correctement sa maintenance. Cependant, voici une liste de vérifications à effectuer en cas de problème. Les diagrammes de câblage sont visibles au niveau du panneau de service et à la fin de ce manuel.

Si une de ces vérifications est suivie de !, le travail devra être effectué par un réparateur agréé.

AVERTISSEMENT:

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

ATTENTION

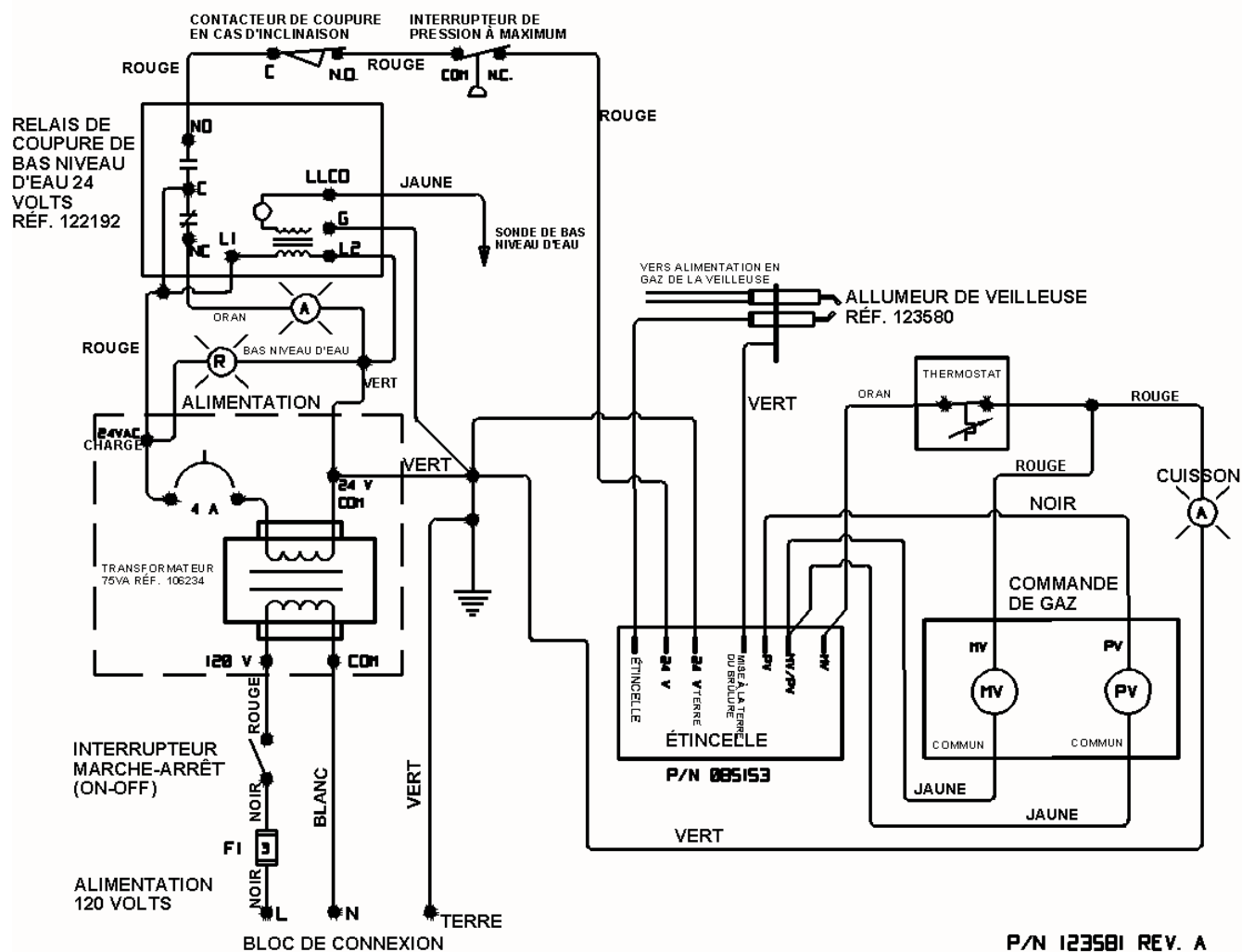
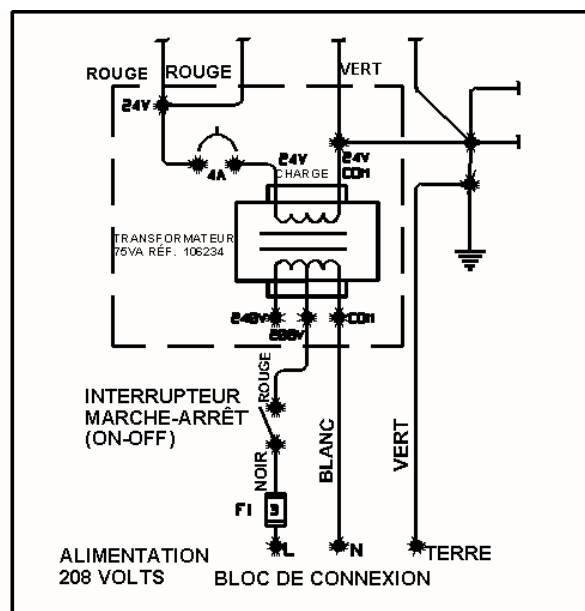
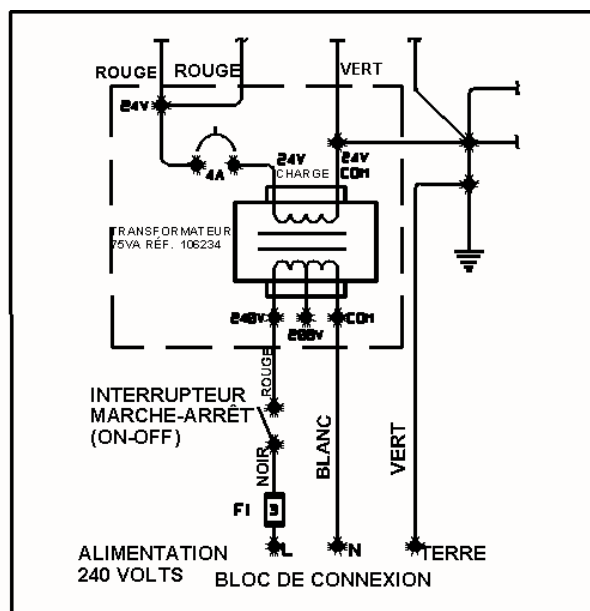
TOUTE UTILISATION DE PIÈCES DE RECHANGE AUTRES QUE CELLES FOURNIES PAR GROEN OU PAR UN DE SES DISTRIBUTEURS AGRÉÉS EST DANGEREUSE POUR L'UTILISATEUR ET PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES ET ENDOMMAGER LA MACHINE. L'EMPLOI DE CES PIÈCES ANNULERA TOUTE GARANTIE. .

SYMPTÔME	QUI	VÉRIFICATIONS À EFFECTUER
		Le ! indique les vérifications devant être effectuées par un réparateur agréé.
L'autocuiseur est difficile à allumer.	Utilisateur	a. Vérifiez les engrenages afin de vous assurez qu'ils ne comportent pas de corps étrangers et sont suffisamment lubrifiés.
	Réparateur agréé uniquement	b. Vérifiez l'alignement des engrenages. ! c. Vérifiez que les vis sans fin et les engrenages ne sont pas endommagés. !
L'autocuiseur continue à chauffer après avoir atteint la température désirée.	Utilisateur	a. Vérifiez le réglage du cadran du thermostat.
	Réparateur agréé uniquement	b. Vérifiez l'étalonnage du thermostat. ! c. Vérifiez que le thermostat fonctionne correctement. Le thermostat devrait émettre un déclic lorsque l'on tourne le cadran pour passer d'un réglage inférieur ou supérieur à celui de l'autocuiseur. !
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. ! c. Vérifiez que le thermostat fonctionne correctement. Le thermostat devrait émettre un déclic lorsque l'on tourne le cadran pour passer d'un réglage inférieur ou supérieur à celui de l'autocuiseur. !
La soupape de sécurité s'ouvre.	Utilisateur	a. Vérifiez si il y a de l'air dans la chemise. Voir "Dépression de la chemise" à la section "Entretien". b. Vérifiez le réglage du cadran du thermostat.
	Réparateur agréé uniquement	c. Vérifiez le thermostat. Le thermostat devrait émettre un déclic lorsque l'on tourne le cadran pour passer d'un réglage inférieur ou supérieur à celui de l'autocuiseur. Si ce dernier s'avère défectueux, remplacez-le. ! d. Vérifiez la soupape de sécurité. Si la soupape s'ouvre à une pression inférieure à 49 PSI, remplacez-la. !
Les brûleurs ne s'allument pas.	Utilisateur	a. Vérifiez que le robinet d'arrivée de gaz est bien ouvert (la poignée est dans l'axe de la conduite de gaz). b. Vérifiez la tuyauterie de gaz de votre immeuble. c. Vérifiez que la marmite n'est pas inclinée.
	Réparateur agréé uniquement	d. Vérifiez le thermostat. Le thermostat devrait émettre un déclic lorsque l'on tourne le cadran pour passer d'un réglage inférieur ou supérieur à celui de l'autocuiseur. ! e. Vérifiez que le contacteur d'inclinaison est bien fermé lorsque la marmite n'est par inclinée. !
Le système ne produit pas d'étincelle.	Réparateur agréé uniquement	f. Vérifiez le thermostat et fermez les contacts si ces derniers sont ouverts. ! g. Vérifiez la tension CA entre les bornes du côté secondaire du transformateur. Si la tension n'est pas de 24 Volts, remplacez le transformateur. ! c. Vérifiez que le fil de haute tension est fermement fixé et en bon état. Si le câble est craquelé ou fragile, remplacez-le. ! d. Vérifiez que la céramique de la veilleuse ne présente pas de fissure ni d'ébréchure. ! e. Vérifiez l'écartement des électrodes de la veilleuse. Corrigez l'écartement. !

OM-DH

SYMPTÔME	QUI	VÉRIFICATIONS À EFFECTUER
L'étincelle se produit mais la veilleuse ne s'allume pas.	Réparateur agréé uniquement	Le ! indique les vérifications devant être effectuées par un réparateur agréé. a. Vérifiez que la soupape de la veilleuse est bien raccordée aux bornes. ! b. Vérifiez que la tension aux bornes PV et PV/MV est bien 24 VCA. Si la tension n'est pas 24V, remplacez le module d'allumage. ! c. Vérifiez que la pression du gaz est au moins 3.5 po. (9 cm) C.E. (8.7818 mb). ! d. Vérifiez la présence de gaz au niveau de la veilleuse. Si le flux ne se fait pas: (1) Vérifiez que le tuyau de gaz n'est pas plié et que rien ne gêne le flux. ! (2) Nettoyez l'orifice si nécessaire. ! (3) Vérifiez la commande magnétique de la soupape de la veilleuse située sur la commande de gaz. Réparez ou remplacez si nécessaire. ! e. Vérifiez que l'écartement des électrodes de la veilleuse se trouve dans le flux du gaz de la veilleuse. Dans le cas contraire, effectuez le réglage ou remplacez la veilleuse. ! f. Vérifiez qu'il n'y a pas de courants d'air. Protégez le brûleur de la veilleuse si nécessaire. !
La veilleuse s'allume mais le brûleur principal ne s'allume pas, et l'étincelle ne dure pas.	Réparateur agréé uniquement	a. Vérifiez que la tension aux bornes PV et PV/MV est bien 24 V. Si la tension n'est pas 24V, remplacez le module d'allumage. ! b. Vérifiez que la pression du gaz est au moins 3.5 po. (9 cm) C.E. (8.7818 mb). ! c. Vérifiez les connexions électriques de la soupape principale aux bornes, puis assurez-vous qu'elles sont solidement raccordées. Vérifiez la commande magnétique de la soupape de la veilleuse située sur la commande de gaz. Réparez ou remplacez si nécessaire. !
La veilleuse s'allume mais le brûleur principal ne s'allume pas, et l'étincelle dure.	Réparateur agréé uniquement	a. Vérifiez la mise à la terre (masse) du brûleur en vous assurant que le câble n'est pas endommagé et que la connexion a été effectuée correctement. Si nécessaire, remplacez le fil par un fil résistant aux températures élevées. ! b. Vérifiez que l'isolant en céramique du brûleur de la veilleuse n'est pas fissuré. ! c. Vérifiez que la mise à la terre du câble n'a pas été annulée. Si nécessaire, rectifiez la mise à la terre ou remplacez le fil. ! d. Vérifiez que la pression du gaz est adéquate. ! e. Nettoyez l'ensemble de la veilleuse et remplacez-la si nécessaire. ! f. Serrez les connexions mécaniques et électriques. ! g. Si la flamme de la veilleuse est faible, augmentez la taille de l'orifice. ! h. Remplacez le module d'allumage. !
Le brûleur s'allume mais ne demeure pas allumé.	Réparateur agréé uniquement	a. Vérifiez la mise à la terre (masse) du brûleur en vous assurant que le câble n'est pas endommagé et que la connexion a été effectuée correctement. Si nécessaire, remplacez le fil par un fil résistant aux températures élevées. ! b. Vérifiez que la pression d'alimentation du gaz n'est pas trop basse. Si nécessaire, remplacez le module d'allumage. !

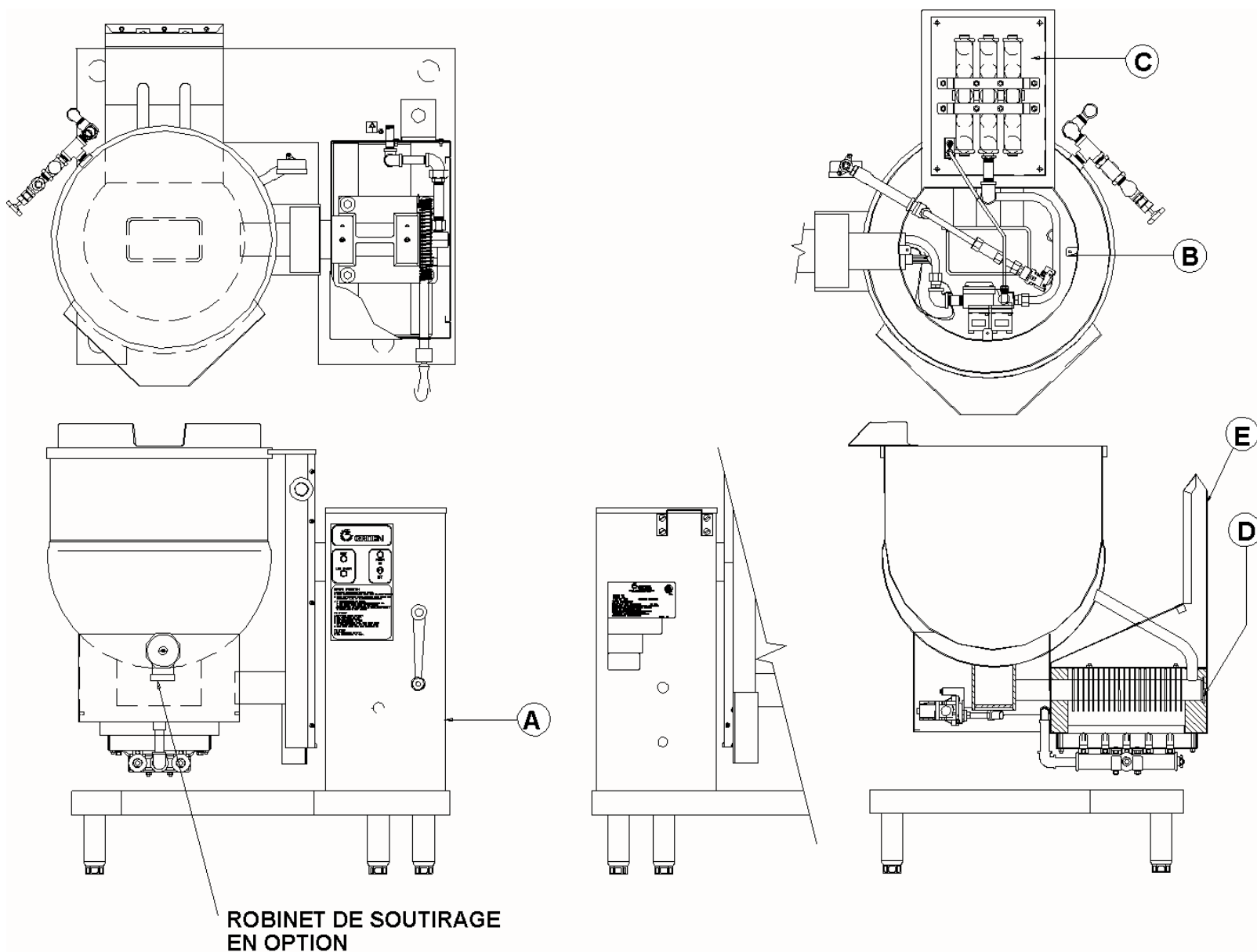
Schémas électriques



OM-DH

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.



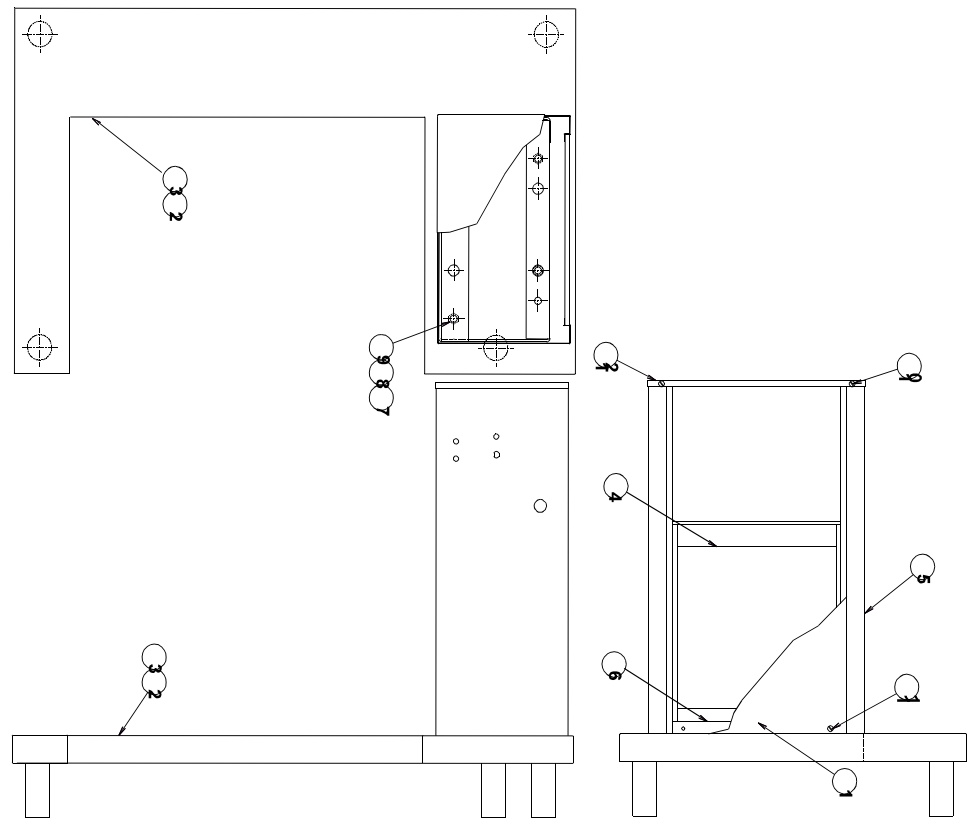
Liste des Pièces

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

Légende	Description	Réf.	Légende	Description	Réf.	Légende	Description	Réf.
Pièces, assemblage final			Vis à 6 pans creux 3/8-16x1-1/2 po	005097	Étiquette d'avertissement	098171		
	Soupape de sécurité	005444	Rondelle de sécurité, 3/8 de po.	005702	Robinet de gaz	098458		
	Chaîne	003261	Écrou hexagonal, 1/2-13	005705	Étiquette, avertissement, AGA	099961		
	Soupape de sécurité	097008	Rondelle de sécurité, 1/2 po.	005735				
	Soupape de sécurité, 50 PSI	097005	Écrou hexagonal, 3/8-16	008214	Colonne d'eau	117088		
	Raccord coudé, 90°, 1/2 po. NPT	096905	Vis à tête hexagonale 1/2-13x1-1/2	008679	Raccords pour jauge de niveau	002845		
	Raccord coudé noir 90° 1/2 po.NPT	004185			Tige de protection	002981		
Tuyauterie de remplissage d'eau			Boîtier de roulement	009762	Étiquette, maximum et minimum	000558		
	Bouchon de canalisation en laiton	011146	Vis de pression à 6 pans creux	009763	Tube de niveau d'eau	008742		
	Té, 1/2 po. NPT	008772	Raccord graisseur	012100	Manovacuomètre	084208		
	Clapet anti-retour, 1/2 po. NPT	004187	Roulement à bille	009765	Raccord coudé de 90°, 1/2 po. NPT	055634		
	Manchon fermé 1/2 po. NPT	008877	Vis sans fin, alésage de 3/4 po.	012026	Écrou à tête hexagonale	005470		
	Robinet-vanne, 1/2 po. NPT	004180	Rondelle de réglage 1-3/8x 1-3/4	012039	Raccord réducteur, 1/4 x 1/8 NPT	074872		
	Plaque de mise en garde	008250	Vis de pression (pièce en nylon)	012060				
	Étiquette, conduite d'eau	084083	Goupille cylindrique 1/4x1-1/4 po.	012614	Panneau avant	123804		
	Rondelle, 1/4 de po.	005472	Bague de retenue interne, 1-3/4 po.	013483	Voyant indicateur ambre, 24 VCA	116384		
	Vis à tête plate, cal. 8-32 x 3/8 po.	006006	Engrenage, alésage de 3 po.	013609	Voyant indicateur rouge, 24 VCA	116383		
	Collier de conduit, 1/2 po.	006777	Poignée de manivelle, 3/4 de po.	013617	Interrupteur unipolaire	006904		
	Manchon de raccordement mâle	007880	Arbre de volant, 3/4 po. x 13-1/2	013624	Plaque du panneau avant	123802		
	Collier conduit diam ext 3/8 de po	008224	Entretoise, 3.- 40 x 3/4 de po.	013625				
	Support pour robinet	009054	Cale de tourillon	088246	A Socle et habillage	123813		
	Attache de câble	011093	Cale de tourillon	088247	B Tuyauterie de gaz	127369		
	Écrou hex., rondelle 1/4-20 po.	012940	Cale de tourillon	088248	C Brûleur et détecteur de flamme	123814		
	Pieds réglables, diam. ext. 2 po.	013275	Plaque "Groen"	055450	D Chambre de combustion	122093		
	Plaque "Remplir chemise"	026450	Équerre de support	065382	E Conduit d'évacuation de fumée	117034		
Mécanisme d'inclinaison			Équerre de support pour gaz	068132				
	Manchon en nylon, 3/4 x 1 po.	000453	Collier de conduit, 1/2 po.	006777				
	Clé 3/8 x 1-3/8 de long	001474	Écrou hexagonal, 1/4-20	012940				
	Barre carrée, 3/8 de po.	403511	Équerre de support, 1/8x3/4x8-3/4	068133				
			Joint pivotant, 1/2 po. NPT	076680				
			Étiquette, avertissement	093614				

Voir pages suivantes pour la nomenclature

Liste des pièces



Socle et habillage

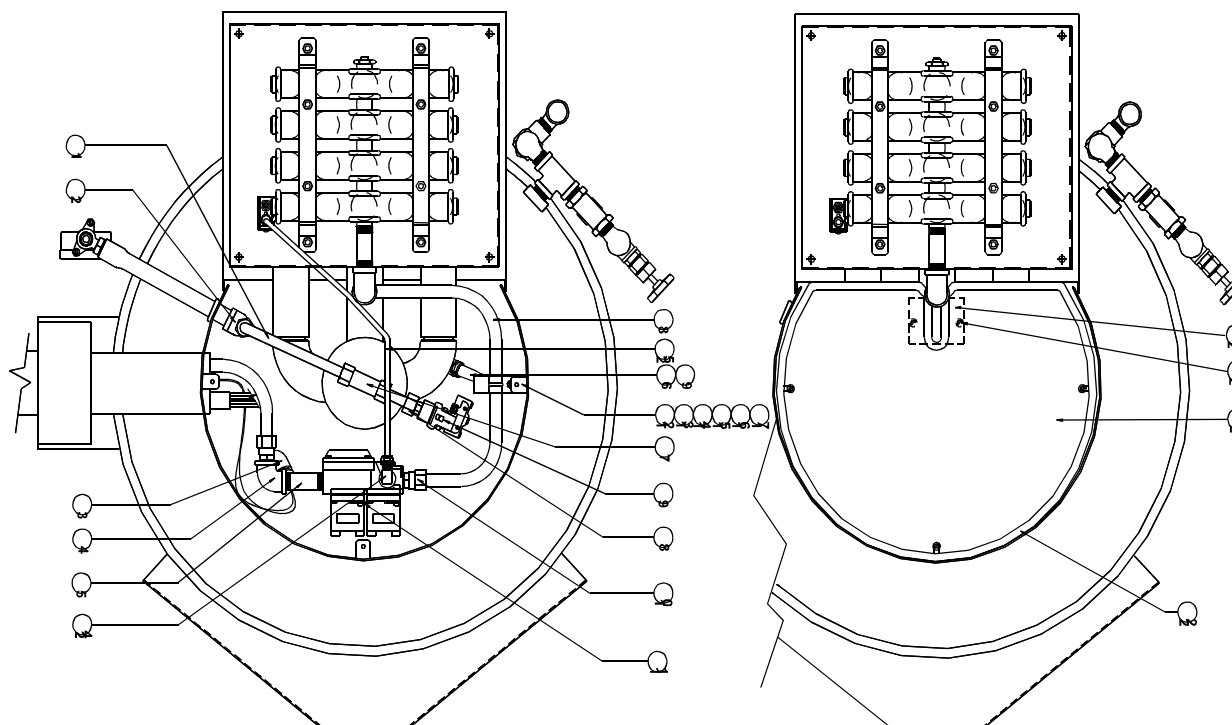
Légende	Description	Réf.
A	Socle et habillage	123813
1	Panneau latéral de l'armoire	047882
2	Placage métallique	MS96694
3	Socle	MS96698
4	Soudure de l'habillage	MS47332

Légende	Description	Réf.
5	Placage de l'habillage, DH-20	123810
5	Placage de l'habillage, DH-40 et 60	123811
6	Plaque interne	001475
7	Écrou hexagonal robuste, 1/2-13	005705
8	Vis à tête hexagonale 1/2-13x1-1/2	008679

Légende	Description	Réf.
9	Rondelle de sécurité, 1/2 po	005735
10	Vis à tête bombée, cal.8-32 x 3/8	005764
11	Vis à tête bombée, cal.8-32 x 1-1/4	071247
12	Plaque supérieure de l'armoire	001465

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.



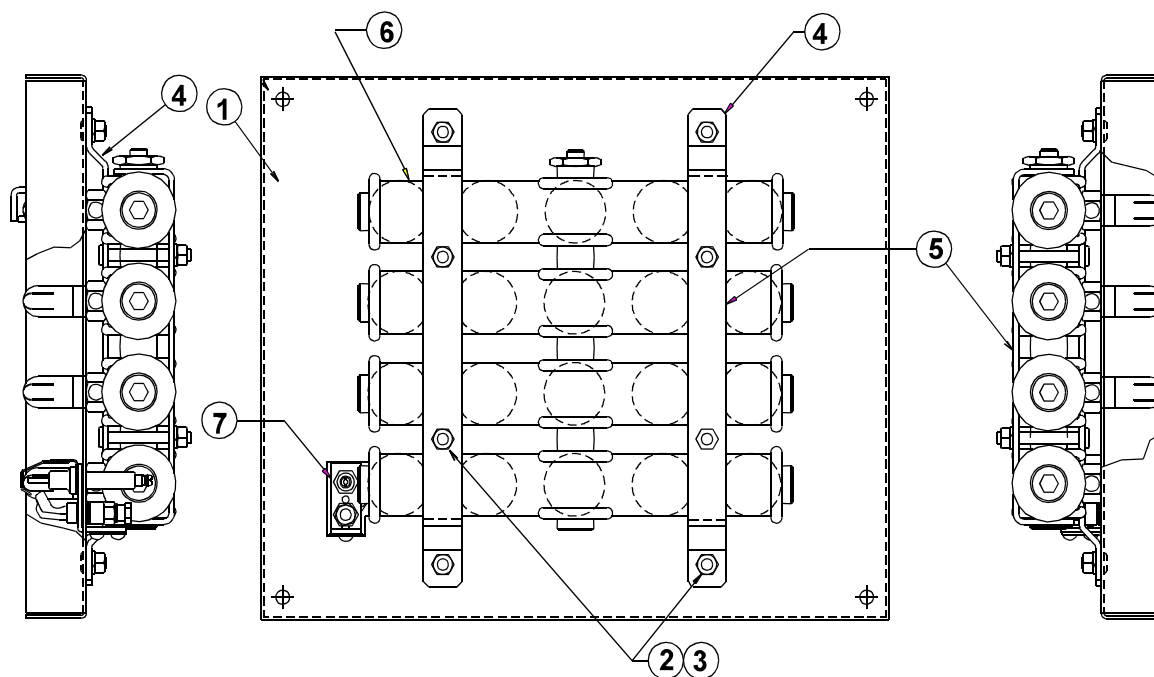
Tuyauterie de gaz et montage des pièces de la partie inférieure

Légende	Description	Réf.
B	Tuyauterie de gaz	127369
1	Tube en cuivre, 1/2 po.	007334
2	Raccord coudé 90° 1/2 po NPT	055634
3	Thermostat électrique	009730
4	Raccord coudé, 90°, 1/2 po. NPT	008747
5	Manchon, 1/2 po. NPT x 2-1/2 po.	005552
6	Électrode, niveau d'eau	002170
7	Té, 1/2 x 1/2 (tube) x 3/8 po. NPT	074593
8	Raccord de connexion 1/4 NPT	097074

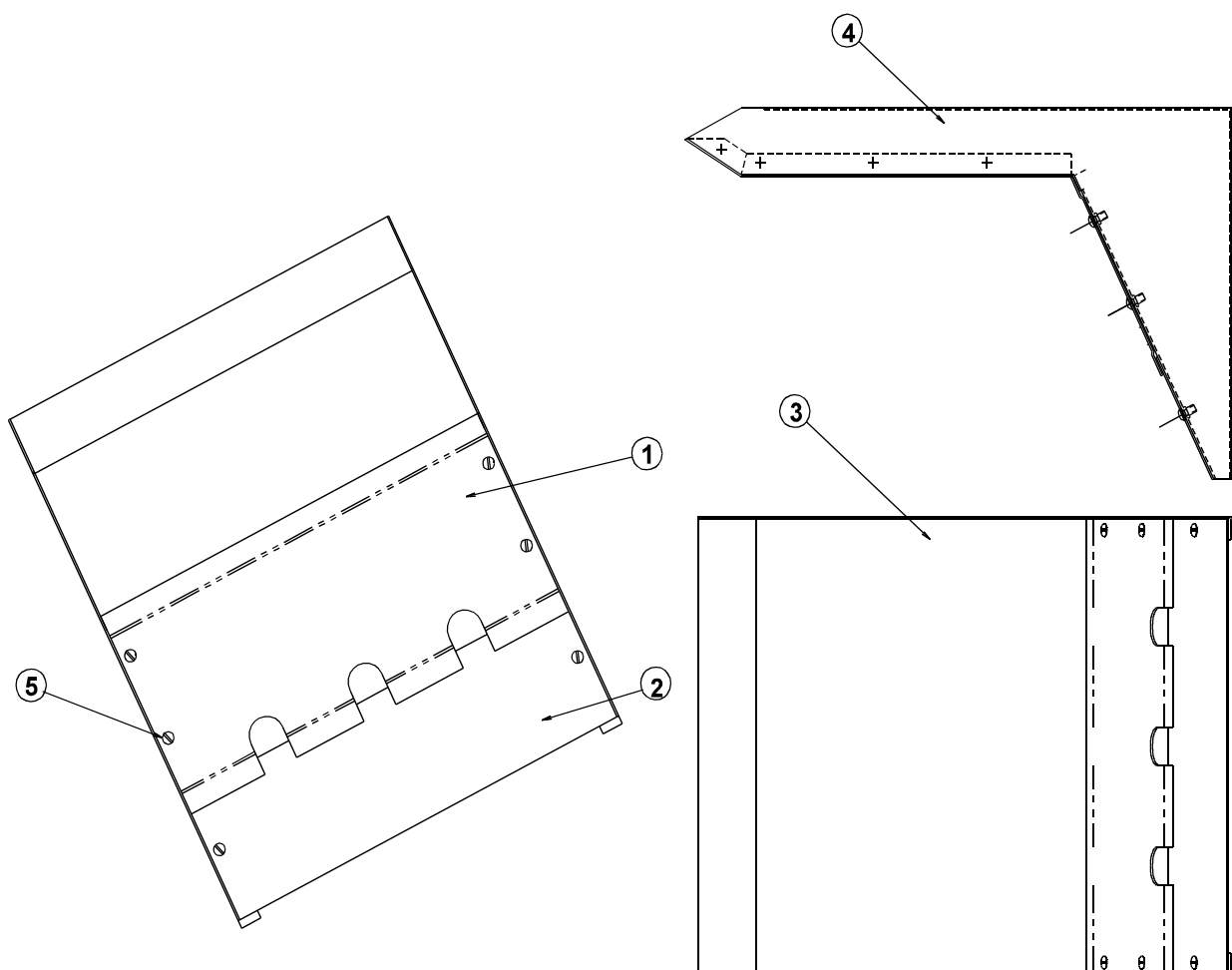
Légende	Description	Réf.
9	Manostat, 1/4 de po.	096963
10	Raccord de connexion 1/2 po. NPT	049093
11	Commande de gaz	123815
12	Support	065382
13	Vis à cal.8-32 x 3/8 po.	005764
14	Écrou hexagonal, 1/4 de po.	012940
16	Barre	005440
17	Collier pour conduit rigide	068687
19	Capuchon protecteur pour sonde	101143

Légende	Description	Réf.
20	Plaque de fond	049801
21	Fermeture, plaque de fond	049003
22	Joint, plaque de fond	007937
23	Vis hexagonale, cal.10-32 x 3/8	069773
24	Raccord coudé 1/8 NPT x 1/4	097195
25	Tube en aluminium, 1/4 x 32 po.	006796

Liste des pièces



Montage du brûleur et du détecteur de flamme



Montage du conduit d'évacuation de fumée

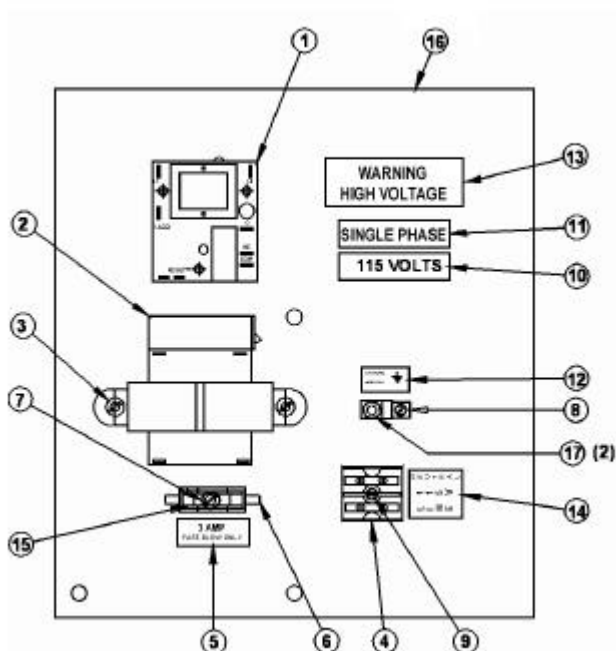
Liste des Pièces

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

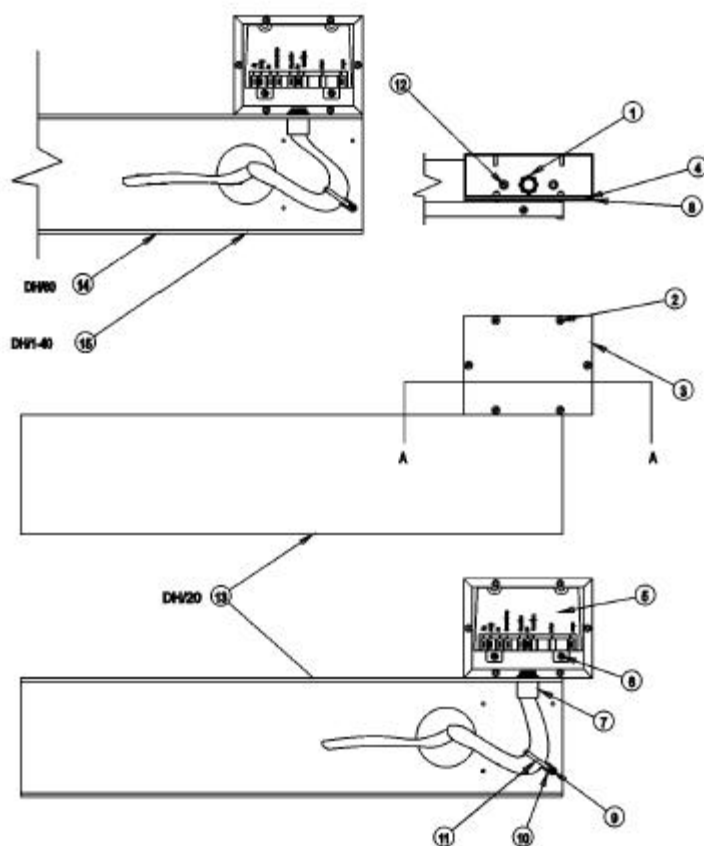
Légende	Description	Réf.
C	Brûleur et détecteur de flamme	123814
1	Plaque de déflexion	123498
2	Rondelle de sécurité	005655
3	Écrou hexagonal	005601
4	Support de la patte du brûleur	117010
5	Fixation du brûleur	117013
6	Brûleur, ensemble des pièces	090644
7	Veilleuse du brûleur, ensemble des pièces	123580

Légende	Description	Réf.
E	Conduit d'évacuation de fumée	117034
1	Carneau, section supérieure	117029
2	Carneau, section inférieure	117033
3	Carneau, section avant	117032
4	Carneau, section principale	117031
5	Vis à tête bombée	072189

Liste des Pièces



Panneau électrique



Ensemble bras et boîtier du module

Liste des pièces

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

Légende	Description	Réf.	Légende	Description	Réf.
Panneau électrique			Ensemble bras et boîtier du module		
1	Commande de niveau d'eau	122192	1	Écrou de conduit, 1/2 po. (12 mm)	005487
2	Transformateur 75A 24V - 120V	106233	2	Vis, module d'allumage par étincelle	005764
	Transformateur 75A 24V -208/240V	106234	3	Boîtier, module d'allumage	123775
3	Vis à tête ronde cal.8-32 x 0.25	096317	4	Joint, boîtier du module d'allumage	104941
4	Bloc de connexion 2 pôles 4 -18 AWG	003887	5	Module d'allumage par étincelle	085153
6	Porte-fusible 3AG avec raccord rapide	077854	6	Écrou hex. avec rondelle indesserrable	071289
7	Vis à tête ronde cal.6-32 x 0.1875	058599	7	Conduit en plastique, raccord 1/2 po.	123733
8	Borne de mise à la terre, 14-6 AWG	119829	8	Plaque boîtier du module d'allumage	104948
9	Vis à tête ronde cal.8-32 x 1.25	005056	9	Écrou hex. avec rondelle indesserrable	069784
10--	Tension de phase, mise à la terre,	varié	10	Attache d'ancrage, à visser	102231
-14	avertissement étiquettes		11	Attache de câble, fermeture de 0.140	086426
15	Fusible, 30 ampères, 3 AG	077853	12	Vis cal.10-32 x 0.375 de long	069773
16	Panneau électrique	123735			
17	Écrou hex. cal.10-32 avec rondelle indesserrable	071256			

Fiche de Maintenance

No. du modèle _____

Nom du point vente _____

No. de série _____

Adresse _____

Date d'achat _____

Date d'installation _____

No. de commande _____

Pour entretien appeler _____

Date	Entretien effectué	Effectué par

Références

CSA INTERNATIONAL
8501 East Pleasant Valley Road
Cleveland, Ohio 44131

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

NATIONAL SANITATION FOUNDATION
3475 Plymouth Road
Ann Arbor, Michigan 48106

Z223.1-1984 - National Fuel Gas Code
Z21.30 - Installation Gas Appliances & Piping

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

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

ZEP MANUFACTURING COMPANY
1310-T Seaboard Industrial Boulevard
Atlanta, Georgia 30318

NFPA/54 -Installation Gas Appliances & Piping
NFPA/70 - The National Electric Code

Garantie limitée aux sociétés et organismes acheteurs utilisant cet équipement pour un usage industriel et 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, Mississippi 39212
Telephone 601 373-3903
FAX 601 373-9587

OM-DH (édition 5/99)
Référence 121050