

MANUEL D'UTILISATION

Pièce Numéro 127729

OM-DEE(CE)
INTERNATIONAL

MODÈLE: DEE - CE

(Conforme aux exigences des directives européennes)

Autocuiseur Industriel à Chemise de Vapeur

Système autonome monobloc

Acier inoxydable

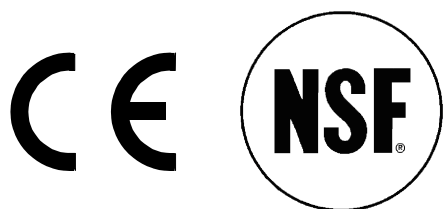
Marmite basculante

Chauffage électrique

Montage au sol



DEE/4T (CE)



TOUT UTILISATEUR ET TECHNICIEN RÉPARATEUR DOIT LIRE, COMPRENDRE ET SUIVRE LES INSTRUCTIONS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ INDICUÉES DANS CE MANUEL. CONSERVER CE MANUEL AVEC LES AUTRES DOCUMENTS DE LA MACHINE.



IMPORTANT - À LIRE AVANT DE POURSUIVRE - IMPORTANT

CES APPAREILS DOIVENT ÊTRE INSTALLÉS PAR UNE PERSONNE QUALIFIÉE ET CONFORMÉMENT AUX INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN ET À LA LÉGISLATION NATIONALE EN VIGUEUR. PRÊTER UNE ATTENTION TOUTE PARTICULIÈRE À LA RÉGLEMENTATION SUIVANTE:

- RÉGLEMENTATION IEE (INSTALLATION ÉLECTRIQUE)
- RÉGLEMENTATION SUR L'ÉLECTRICITÉ AU TRAVAIL
- RÉGLEMENTATION SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ AU TRAVAIL
- RÉGLEMENTATION LOCALE ET NATIONALE SUR LE BÂTIMENT
- RÉGLEMENTATION SUR LA PROTECTION CONTRE LES INCENDIES

TOUT UTILISATEUR EST SENSÉ CONNAÎTRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ÉNONCÉES DANS LA RÉGLEMENTATION SUR LA PROTECTION CONTRE LES INCENDIES. TOUT UTILISATEUR DOIT TOUT PARTICULIÈREMENT SAVOIR QU'IL EST NÉCESSAIRE D'EFFECTUER UN ENTRETIEN DE L'APPAREIL À INTERVALLES RÉGULIERS. CET ENTRETIEN DOIT ÊTRE EFFECTUÉ PAR UNE PERSONNE QUALIFIÉE AFIN D'ASSURER LA PÉRENNITÉ ET L'EFFICACITÉ DE L'APPAREIL.

ATTENTION DANGER: POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'ÉLECTROCUTION, TOUS LES APPAREILS ÉLECTRIQUES OU À GAZ DOIVENT ÊTRE MIS À LA MASSE.

APRES INSTALLATION, LE MANUEL D'UTILISATION DOIT ÊTRE DONNÉ EN MAINS PROPRES AUX UTILISATEURS ET L'INSTALLATEUR DOIT FORMER LA (OU LES) PERSONNE(S) RESPONSABLE(S) À L'UTILISATION ET À L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL.

CETTE MACHINE EST DESTINÉE À UN USAGE INDUSTRIEL ET DOIT ÊTRE UTILISÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ. LA PERSONNE EN CHARGE DES OPÉRATIONS DOIT VEILLER À CE QUE TOUT UTILISATEUR PORTE DES VÊTEMENTS DE PROTECTION ADÉQUATS ET SACHE QUELLES SONT LES PIÈCES DE LA MACHINE QU'IL NE FAUT PAS TOUCHER AU RISQUE DE SE BRULER.

SAUF INDICATION CONTRAIRE, L'UTILISATEUR NE DOIT EN AUCUN CAS TENTER DE RÉGLER TOUTE PIÈCE PROTÉGÉE PAR LE FABRICANT.

DÉBRANCHER LE CORDON D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT DE PROCÉDER À TOUTE RÉPARATION OU OPÉRATION D'ENTRETIEN.

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

ATTENTION: LES SANGLES DE FIXATION SONT TENDUES ET RISQUENT DE CLAQUER LORSQUE VOUS LES COUPEZ.

ATTENTION DANGER: AFIN D'ÉVITER TOUT RISQUE DE BLESSURE ET DE DÉGÂTS MATÉRIELS, SUIVRE RIGOREUSEMENT LE SCHÉMA DE CÂBLAGE LORS DU RACCORDEMENT DE LA MACHINE.

ATTENTION DANGER: 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.

AVIS: NE PAS UTILISER DE PRODUIT DÉGRAISSANT CONTENANT DE L'HYDROXYDE DE POTASSIUM OU DE L'HYDROXYDE DE SODIUM OU TOUT PRODUIT ALCALIN.

ATTENTION DANGER: 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 D'ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES ET D'ENDOMMAGER LA MACHINE. TOUTE RÉPARATION OU OPÉRATION D'ENTRETIEN EFFECTUÉE PAR DU PERSONNEL AUTRE QUE LE PERSONNEL AGRÉÉ GROEN ANNULERA TOUTES GARANTIES.

ATTENTION DANGER: HAUTE TENSION À L'INTÉRIEUR DES BOÎTIERS DE COMMANDE. DÉBRANCHER LE CORDON D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT DE PROCÉDER À TOUTE RÉPARATION OU OPÉRATION D'ENTRETIEN. LE NON-RESPECT DE CETTE CONSIGNE RISQUE D'ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES VOIRE LA MORT.

Table des Matières

	Réglementation et consignes de sécurité	2
	Description de la machine	4
	Alimentation électrique	4
	Équipement en option	5
	Inspection et déballage	5
1	Installation	6
1.1	Emplacement	6
1.2	Vérifications initiales	6
1.3	Raccordement électrique	6
2	Première mise en marche	7
3	Fonctionnement	8
3.1	Allumer la machine	8
3.2	Transférer ou vider le contenu de la machine	8
3.3	Accessoires communs	9
4	Ordres des opérations	11
5	Entretien et maintenance	12
5.1	Maintenance périodique	12
5.2	Fonctionnement de la soupape de sécurité	13
5.3	Graissage et lubrification (engrenages)	13
5.4	Dépression de la chemise	13
5.5	Remplissage de la chemise	13
5.6	Traitement de l'eau	13
5.7	Installation de la soupape de sécurité	14
6	Guide de dépannage	15
7	Instructions d'exploitation	17
7.1	Description de la machine	17
7.2	Fonctionnement	19
7.3	Nettoyage et entretien	21
	Liste des pièces	22
	Schéma de câblage électrique	25
	Fiche de maintenance	26
	Garantie	27

Description de la machine

Le modèle DEE/4 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 DEE/4 est disponible en plusieurs versions: 20, 40 ou 60 gallons (76, 151 ou 227 litres) de contenance.

Le corps de l'autocuiseur DEE/4 est soudé afin de ne former qu'une seule pièce. Il 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.

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

Le générateur de vapeur intégré a été conçu spécialement en fonction de la taille de l'autocuiseur. Il est chauffé électriquement et alimente en vapeur la chemise de l'autocuiseur.

La chemise fonctionne sans air. Elle permet une cuisson uniforme à des températures de 150 à 298°F (65° à 150°C). La machine comporte un thermostat de commande réglable, un contacteur de fermeture en cas d'inclinaison, un interrupteur de coupure de bas niveau d'eau, une soupape de sécurité et un dispositif de commande à maximum.

Les modèles homologués CE possèdent trois voyants au niveau du panneau de commande. Le voyant "POWER" (alimentation ou marche) s'allume dès que vous mettez en marche la machine. Ce voyant indique que la machine est alimentée en électricité. Le voyant "HEAT" (chauffage) s'allume lorsque les résistances électriques chauffent la machine. Le voyant "LOW WATER" (bas niveau d'eau) s'allume lorsque le niveau d'eau de la chemise descend en dessous du niveau admissible pour le fonctionnement de la machine. Reportez-vous à la section "Remplissage de la chemise" et "Traitement de l'eau" (page 12).

Procédez à l'unique connexion électrique requise pour le raccordement de la machine. La machine peut être commandée afin d'être utilisée avec un courant de 230 VCA, monophasé, de 50 Hz ou 400 VCA, triphasé, de 50 Hz.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Appareil	DEE/20	DEE/40	DEE/60
230 Volts - Monophasé	57 Ampères	96 Ampères	96 Ampères
400 Volts - Triphasé	57 Ampères	96 Ampères	96 Ampères

a. Effectuez les connexions nécessaires décrites sur le schéma de câblage situé à l'intérieur du boîtier de commande. Vous trouverez une copie de ce schéma à la fin de ce manuel.

b. Borne équipotentielle: Chaque modèle est équipé d'une borne équipotentielle conformément à la réglementation nationale en vigueur.



Articles et pièces disponibles en option avec les modèles DEE/4:

1. Robinet de soutirage. Diamètre: 2 po. (50 mm) ou 3 po. (76 mm) (monté en usine)
2. Couvercle ordinaire
3. Couvercle à contre-poids (monté en usine)
4. Système de cuisson TRI-BC à paniers
5. Robinets de remplissage d'eau
6. Kit de brosses de nettoyage

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

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

ATTENTION

LA MACHINE EST LOURDE. 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.



La machine est livrée dans un carton d'expédition. Elle est vissée ou fixée sur une palette avec des sangles. Prenez-garde à ne pas vous blesser lorsque vous coupez les sangles.

Section 1 - Installation

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

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

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

1.1 Emplacement

Placez l'autocuiseur et assurez-vous qu'il est à niveau en tournant les pieds afin de régler la longueur des jambes. Veillez à laisser suffisamment d'espace autour de la machine pour le nettoyage, l'entretien et la maintenance de la machine.

1.2 Vérifications initiales

1.2.1

Vérifiez que le niveau d'eau de la chemise se trouve au dessus de la moitié du tube de verre (nouveaux modèles) ou entre les repères du tube de niveau en verre (anciens modèles). Si le niveau d'eau est bas, suivez les instructions "Remplissage de la chemise et traitement de l'eau" à la page 12.

1.2.2

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



1.3 Raccordement électrique

1.3.1

Effectuez les raccordements électriques conformément à la plaque signalétique de la machine. Respectez la réglementation locale et nationale en vigueur lors de l'installation.

1.3.2

Effectuez la pose des câbles électriques en les passant par l'ouverture située au dos de l'habillage de la machine dans un conduit de 1 po. (2,5 cm) de diamètre et en veillant à ce que le raccordement des câbles d'entrée soit étanche à l'eau. Respectez la réglementation locale et nationale en vigueur lors de l'installation.



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

1.3.3 Mettez la machine à la terre au niveau bloc de connexion fourni.

Vérifiez les choses suivantes afin de vous assurer que l'autocuiseur DEE/4 est installé correctement:

- Veillez à laisser suffisamment d'espace autour de la machine pour le nettoyage, l'entretien et la maintenance de la machine.
- La machine est à niveau.
- Le niveau d'eau de la chemise est suffisant.
- La soupape de sécurité est dirigée vers le bas.
- La machine est raccordée à l'aide d'un cordon d'alimentation conforme aux besoins en phase, tension et intensité en ampères de l'appareil.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Appareil	DEE/20	DEE/40	DEE/60
230 Volts - Monophasé	57 Ampères	96 Ampères	96 Ampères
400 Volts - Triphasé	57 Ampères	96 Ampères	96 Ampères

Section 2 - Première mise en marche

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

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

1. Retirez toute documentation et tout emballage à l'intérieur et à l'extérieur de la machine.

2. Si la machine est équipée d'un robinet tangentiel (pour soutirage), nettoyez-le afin que rien ne gêne l'évacuation du contenu de l'autocuiseur.

3. Vérifiez que le mécanisme d'inclinaison fonctionne correctement en inclinant l'autocuiseur jusqu'à sa position maximale. Ensuite, redressez l'autocuiseur afin de le ramener à sa position d'origine.

4. Allumez la machine pour l'alimenter en électricité.

5. Versez 2 à 4 litres d'eau dans l'autocuiseur.

6. Suivez les instructions "Allumer l'autocuiseur" à la section "Fonctionnement" de ce manuel et chauffez l'eau en réglant le thermostat au maximum. Le voyant devrait s'allumer et la machine devrait chauffer jusqu'à ce que l'eau se mette à bouillir.



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

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

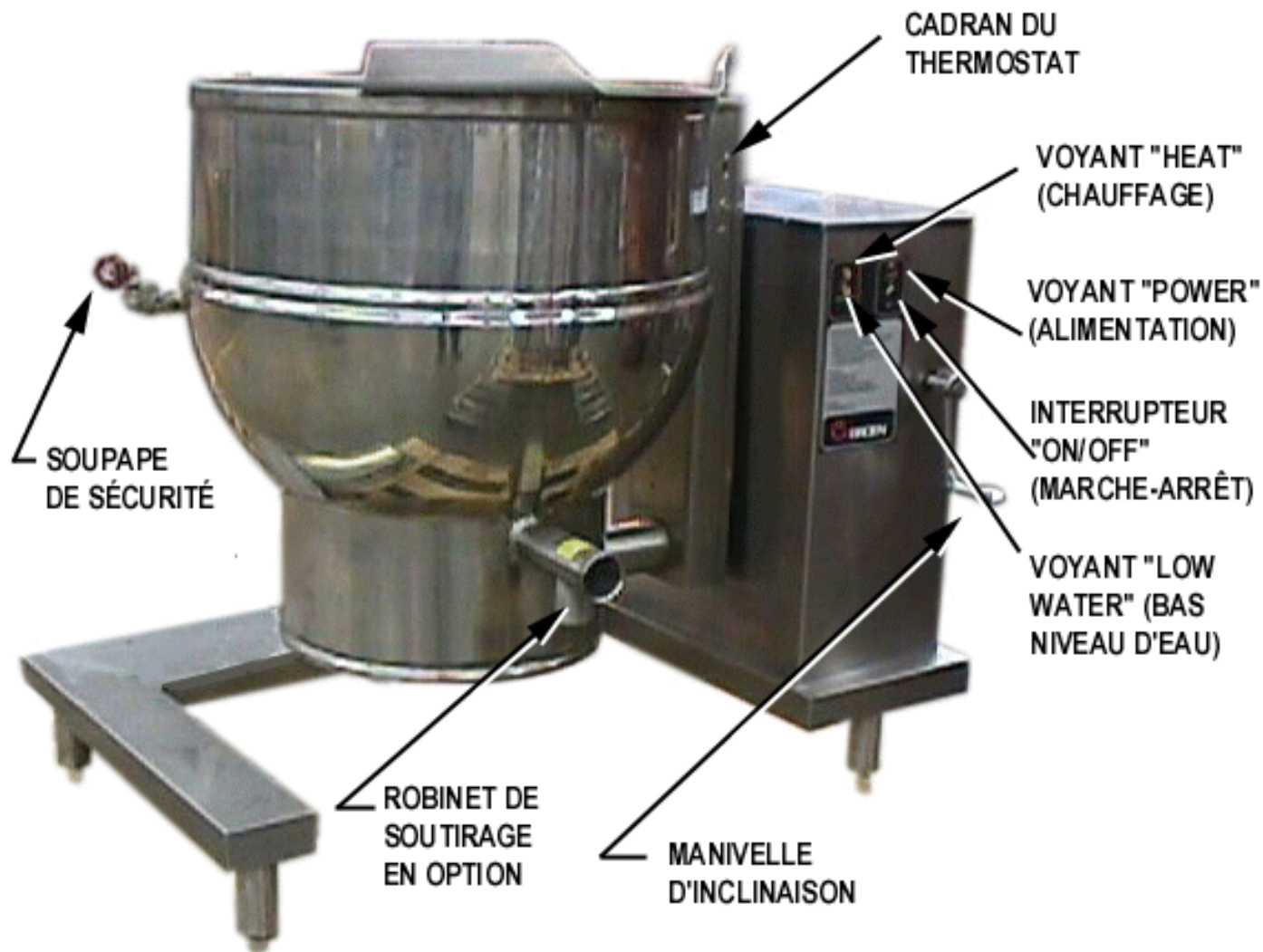
7. Pour éteindre la machine, réglez le cadran du thermostat sur "OFF" (arrêt).

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



Vérifiez tous les jours que le niveau d'eau de la chemise est suffisant en consultant le tube de niveau.

Section 3 - Fonctionnement



Les modèles homologués CE possèdent trois voyants au niveau du panneau de commande. Le voyant "POWER" (alimentation ou marche) s'allume dès que vous mettez en marche la machine. Ce voyant indique que la machine est alimentée en électricité. Le voyant "HEAT" (chauffage) s'allume lorsque les résistances électriques chauffent la machine. Le voyant "LOW WATER" (bas niveau d'eau) s'allume lorsque le niveau d'eau de la chemise descend en dessous du niveau admissible pour le fonctionnement de la machine. Reportez-vous à la section "Remplissage de la chemise" et "Traitement de l'eau" (page 12).

3.1 Pour allumer l'autocuiseur

1. 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 12 de ce manuel.

2. Vérifiez le manomètre. S'il n'y a pas au moins 20 à 30 po. (50 à 76 cm) de dépression (relevé négatif de 20 à 30 au-

dessous de 0), voir "Dépression de la chemise" à la page 12 de ce manuel.

3. Allumez l'autocuiseur.

4. Tournez le thermostat afin de le placer sur le réglage désiré. Le voyant de cuisson indique que la machine est en train de chauffer. Si le voyant s'allume et s'éteint cela indique que l'autocuiseur demeure à la température consignée. **Les contacteurs à l'intérieur de l'habillage émettront un déclic lorsque la machine s'arrête et se remet en marche. Ceci est normal.**

3.2 Pour transvaser ou vider le contenu de l'autocuiseur:

1. L'autocuiseur peut être incliné à l'aide d'une manivelle située à l'avant de la colonne de soutien. L'autocuiseur demeurera bloqué dans la dernière position jusqu'à ce vous utilisiez à nouveau la manivelle pour le relever à sa position initiale.

2. Le contenu de l'autocuiseur peut aussi être transvasé à l'aide d'un robinet de soutirage si la machine en possède un.

ATTENTION DANGER

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

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

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

ATTENTION

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

ATTENTION DANGER

POUR INCLINER L'AUTOCUISEUR ET TRANSVASER SON CONTENU:

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

ATTENTION

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.

3.3 Accessoires Communs

1. Couvercle ordinaire ou à contre-poids

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

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



ATTENTION DANGER

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

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

Lorsque vous retirez le couvercle:

- a) Saisissez fermement la poignée.
- b) Soulevez le bord arrière (le bord le plus éloigné de l'opérateur) 1 à 2 po. (3 à 5 cm) afin de laisser la vapeur et l'eau s'échapper du récipient. Attendez 2 à 3 secondes.

OM/SM-DEE (CE)

c) Penchez le couvercle à un angle de 45 à 60° afin de permettre à la condensation ou aux gouttes du contenu de l'autocuiseur demeurées sous le couvercle de se verser dans l'autocuiseur.

d) Retirez le couvercle en veillant à ce que la condensation ou le contenu de l'autocuiseur ne goutte sur l'utilisateur, le sol ou sur les surfaces de travail.

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

ATTENTION

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

2. Panier en option

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

Conseils pour l'utilisation

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

ATTENTION

NE PAS TROP REMPLIR L'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.



ATTENTION DANGER

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. CONTACT COULD RESULT IN SEVERE BURNS.

b) Remplissez les paniers sur une surface de travail plane et stable.

c) Soulevez les paniers avec les deux mains. Faites-vous aider par quelqu'un si le panier est trop lourd.

d) Baissez lentement les paniers remplis dans l'autocuiseur.

e) Lorsque vous retirez les paniers, soulevez-les tout droit en veillant à ce qu'ils ne touchent pas le bord de l'autocuiseur ni le bec verseur. Portez des gants de protection et un tablier protecteur.

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

g) Placez les paniers remplis d'aliments sur une surface plane, stable et à l'intérieur d'un cuiseur ou d'un moule à cuisson afin de récupérer toute eau chaude s'égouttant des aliments.

Section 4 - Ordre des Opérations

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

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

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

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

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

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

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

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

Section 5 - Entretien et Maintenance

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

5.1. Maintenance périodique

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

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



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

a. Vérifiez tous les jours le manomètre pression/dépression. Il devrait indiquer une dépression de 20 à 30 po. (50 à 76 cm) lorsque l'autocuiseur est froid. Dans le cas contraire, voir "Dépression de la chemise" à la page 13.



b. Vérifiez également tous les jours le niveau de l'eau de la chemise. Le niveau devrait être entre les repères du tube de niveau en verre. Si le niveau est bas, voir "Remplissage de la chemise et traitement de l'eau" à la page 13.

c. Testez la soupape de sécurité au moins deux fois par mois. Testez la soupape lorsque l'autocuiseur fonctionne à quinze (15) PSI en tenant le levier d'essai pendant au moins 5 secondes. Ensuite, relâchez le levier et laissez la soupape se refermer en claquant. Si le levier ne fonctionne pas, et si rien ne s'échappe, ou si la soupape fuit, arrêtez immédiatement la machine et contactez un réparateur agréé Groen.

d. Vérifiez que le câblage est en bon état.

e. Vérifiez que l'intérieur de l'habillage demeure propre et sec.



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



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

5.2 Fonctionnement de la soupape de sécurité

Si vous ajoutez de l'eau au chauffe-eau, NE PAS LAISSER d'eau passer par la soupape de sécurité car des débris ou résidus risquent de se déposer sur le siège de la soupape.

Pour un fonctionnement optimal et afin d'assurer la pérennité de la soupape, il est indispensable de conserver une certaine marge entre la pression maximale admissible de la soupape de sécurité et la pression de fonctionnement de la machine. La marge minimum de pression requise pour ce type de soupape est 10% de la pression admissible mais pas moins de 5 PSIG. CETTE PRESSION NE DOIT EN AUCUN CAS ÊTRE INFÉRIEURE À 5 PSIG. Le non-respect de cette marge risque de provoquer une fuite au niveau du siège de la soupape et une accumulation de résidus sur la surface du siège. Toute accumulation excessive de résidus nuira au bon fonctionnement de la soupape, provoquera une dangereuse surpression et la machine se fissurera.

5.3 Graissage et lubrification (engrenages)

La boîte d'engrenages comporte des raccords destinés à la lubrification des pièces en mouvement. Les engrenages ne fonctionnent pas dans de l'huile et il vous donc faudra donc les lubrifier régulièrement avec de la graisse. L'intervalle entre chaque lubrification dépend des conditions d'exploitation. La lubrification des engrenages doit être effectuée au moins tous les six mois. Il est recommandé d'utiliser 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.

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

5.4 Dépression de la chemise

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

Pour retirer l'air:

- Allumez l'autocuiseur. (Assurez-vous qu'il y a de l'eau ou le produit désiré dans l'autocuiseur)
- Lorsque le manomètre de pression/dépression atteint une pression positive de 5 PSI, libérez l'air et la vapeur demeurés bloqués en soulevant le levier de la soupape de sécurité pendant environ une seconde. Répétez cette opération, puis laissez le levier ou l'anneau se refermer en claquant de façon à ce que la soupape se ferme correctement.

5.5 Remplissage de la chemise et traitement de l'eau

La chemise est étanche et a été remplie en usine avec la quantité d'eau traitée adéquate. Il est possible que de l'eau se soit échappée sous forme de vapeur lors de la ventilation ou lors d'une purge. Il vous faudra parfois rétablir le niveau d'eau de la chemise.

- Si vous remplacez l'eau qui s'est échappée sous forme de vapeur, utilisez de l'eau distillée. Si vous remplacez de l'eau traitée ayant été purgée de la chemise, préparez de l'eau traitée comme indiqué à la section 5.6 "Traitement de l'eau".
- Laissez l'autocuiseur refroidir complètement. Tournez le coude de la soupape de sécurité dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre (afin d'éviter d'endommager le filetage) jusqu'à ce que l'ouverture du coude soit orientée vers le haut.
- Maintenez la soupape de sécurité ouverte lorsque vous versez l'eau jusqu'à ce que le niveau monte et atteigne le milieu du tube à niveau, jusqu'à un point situé entre les repères du tube.
- L'air s'étant introduit dans la chemise pendant le remplissage doit être expulsé car il nuira à l'efficacité de la machine. Voir "Dépression de la chemise" ci-dessus.

ATTENTION
AVANT DE CHAUFFER À NOUVEAU L'AUTOCUISEUR
POUR UNE RAISON QUELCONQUE, REPLACER LE
COUDE VERS LE BAS EN LE TOURNANT DANS LE
SENS DES AIGUILLES D'UNE MONTRE.

5.6 Traitement de l'eau

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

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

- Remplissez un récipient avec la quantité d'eau nécessaire. (Voir tableau). Utilisez l'eau distillée.

Modèle d'autocuiseur	Contenance de la chemise
DEE/4-20	9.5 Litres
DEE/4-40	13.2 Litres
DEE/4-60	15.1 Litres

- Pendez une bande de papier indicateur de pH sur le bord du récipient avec environ 25 mm immergée dans l'eau.

OM/SM-DEE (CE)

d. Calculez la dose du produit destiné au traitement de l'eau que vous allez utiliser. (Utilisez un verre à mesurer afin de verser le produit).

e. Remuez l'eau de façon constante tout en ajoutant le produit de traitement jusqu'à obtenir une couleur indiquant un pH entre 10,5 et 11,5 (indiquée sur le tableau du kit d'analyse de pH). Évaluez le pH en comparant fréquemment la bande avec le tableau de couleurs fourni avec le kit d'analyse.

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

g. Pour un rendement optimum, utilisez de l'eau distillée traitée.

5.7 Installation de la soupape de sécurité

a. Toute installation doit être effectuée par du personnel qualifié.

b. La capacité nominale en Btu/heure de cette soupape doit être égale ou supérieure à celle de la machine à laquelle elle est raccordée.

c. **NE PAS** installer cette soupape sur une chaudière à charbon ou à bois ayant un débit calorifique non-contrôlé. (ne s'applique pas à au modèle AH)

d. Vérifiez que tous les raccords y compris l'entrée de la soupape, sont propres et dépourvus de tout corps étranger.

e. Utilisez avec modération tout mastic d'étanchéité ou de scellement ou ruban adhésif et uniquement sur le filetage externe.

f. **NE PAS UTILISER DE SERRE-TUBES!** Utilisez une clé adéquate et avec un patin uniquement.

g. Cette soupape doit être montée verticalement et directement sur une ouverture taraudée en haut de la machine. Il ne doit y avoir aucun de dispositif restricteur de débit ni de soupape d'aucune sorte entre la soupape de sûreté et l'enceinte sous pression.

h. **ATTENTION DANGER!** Lors du fonctionnement de l'appareil, cette soupape risque de libérer de grandes quantités de vapeur et d'eau chaude. Par conséquent, et afin d'éviter tout risque de blessures et de dégâts matériels, il est **OBLIGATOIRE** d'installer une conduite d'évacuation qui:

1. - soit raccordée à partir de la sortie de la soupape et ne comporte aucune soupape intermédiaire. Cette conduite

doit être dirigée vers le bas et jusqu'à un point où son contenu puisse s'évacuer en toute sécurité.

2. - permette de vidanger complètement la soupape et la conduite d'évacuation.

3. - soit soutenue séparément et en toute sécurité afin d'éviter toute contrainte au niveau de la soupape.

4. - soit aussi courte et droite que possible.

5. - débouche à l'air libre où toute perte de liquide ou de vapeur sera clairement visible et ne risquera pas de geler.

6. - débouche sur un embout lisse non fileté.

7. - soit construit dans une matière pouvant supporter une température de 375°F (190°C) ou plus.

8. - possède un diamètre égal ou supérieur au diamètre de la sortie de la soupape tout au long du tuyau.

i. Utilisez uniquement un tuyau de nomenclature 40 pour la conduite d'évacuation. (Ne pas utiliser de tuyau de nomenclature 80, ni tout autre tuyau ou raccord de forte épaisseur). **NE PAS PLACER DE BOUCHON DE CANALISATION NI BOUCHER EN AUCUNE FAÇON LA SORTIE DU TUYAU!**

j. Voir la réglementation ASME (Association d'ingénieurs en mécanique des États-Unis) sur les enceintes, chaudières et autres appareils sous pression pour de plus amples renseignements sur l'installation.

Guide de Dépannage

Votre autocuiseur Groen a été conçu afin de fonctionner sans problème technique si sa maintenance est effectuée correctement. Cependant, voici une liste de vérifications à effectuer en cas de problème. Les diagrammes de câblage vous sont fournis au niveau du panneau de service ainsi que dans ce manuel. **Si une de ces vérifications est suivie d'un x, le travail devra être effectué par un réparateur agréé Groen.** L'EMPLOI DE PIÈCES DE RECHANGE AUTRES QUE CELLES FOURNIES PAR GROEN OU UN DE SES DISTRIBUTEURS AGRÉÉS EST DANGEREUX POUR L'UTILISATEUR ET RISQUE D'ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES, D'ENDOMMAGER LA MACHINE ET ANNULERA TOUTES GARANTIES.

SYMPTÔME	QUI	VÉRIFICATIONS À EFFECTUER
Le x indique les vérifications devant être effectuées par un réparateur agréé.		
L'autocuiseur ne chauffe pas et le voyant lumineux ne s'allume pas.	Utilisateur	a. Vérifiez que la machine est alimentée en électricité. b. Vérifiez le niveau de la chemise.
	Réparateur agréé uniquement	c. Vérifiez les fusibles du circuit de commande. Remplacez un fusible fondu par un fusible de même calibre (ampères). x d. Vérifiez que les connexions ne sont pas desserrées ou cassées. x e. Vérifiez le contacteur de fermeture en cas d'inclinaison. x f. Vérifiez que le manostat est ouvert. x g. Vérifiez le fonctionnement du thermostat. x h. Vérifiez le dispositif de coupure de bas niveau d'eau. x
L'autocuiseur ne chauffe pas mais le voyant lumineux s'allume.	Utilisateur	a. Vérifiez qu'il n'y a pas d'air dans la chemise. Voir "Dépression de la chemise" à la section "Entretien et Maintenance".
	Réparateur agréé uniquement	b. Vérifiez le contacteur. x c. Vérifiez les résistances avec un ohmmètre afin de vous assurer que la mise à la terre n'a pas été annulée. Si la résistance s'avère défectueuse, contactez Groen. x
L'autocuiseur continue à chauffer après avoir atteint la température désirée.	Utilisateur	a. Vérifiez le réglage du cadran du thermostat.
	Réparateur agréé uniquement	b. Vérifiez qu'il n'y a pas de court-circuit. x c. Vérifiez que le thermostat fonctionne correctement. Le thermostat devrait émettre un déclic lorsque l'on tourne le cadran pour passer d'un réglage à l'autre. x d. Vérifiez le contacteur afin de déterminer si ce dernier est sous tension ou bloqué. x
L'autocuiseur arrête de chauffer avant d'atteindre la température désirée.	Utilisateur	a. Vérifiez le réglage du cadran du thermostat.
	Réparateur agréé uniquement	b. Vérifiez l'étalonnage du thermostat. x c. Vérifiez que le thermostat fonctionne correctement. Le thermostat devrait émettre un déclic lorsque l'on tourne le cadran pour passer d'un réglage à l'autre. x
L'autocuiseur chauffe lentement.	Utilisateur	a. Vérifiez qu'il n'y a pas d'air dans la chemise. Voir "Dépression de la chemise" à la section "Entretien et Maintenance".
	Réparateur agréé uniquement	b. Vérifiez les éléments chauffants avec un ohmmètre afin de vous assurer que la mise à la terre n'a pas été annulée. Si une résistance s'avère défectueuse, contactez Groen. x c. Vérifiez la tension de la source d'alimentation principale. x
La soupape de sécurité s'ouvre.	Utilisateur	a. Vérifiez qu'il n'y a pas d'air dans la chemise. Voir "Dépression de la chemise" à la section "Entretien et Maintenance". b. Vérifiez que l'autocuiseur ne chauffait pas sans rien à l'intérieur lorsque la soupape de sécurité s'est ouverte.
	Réparateur agréé uniquement	c. Vérifiez le réglage du manostat. x d. Vérifiez que le thermostat fonctionne correctement. Le thermostat devrait émettre un déclic lorsque l'on tourne le cadran pour passer d'un réglage à l'autre. x e. Vérifiez la soupape de sécurité. Si la soupape s'ouvre à une pression inférieure à 48 PSI, remplacez-la. x f. Vérifiez le contacteur afin de déterminer si ce dernier n'est pas sous tension. x

OM/SM-DEE (CE)

SYMPTÔME	QUI	VÉRIFICATIONS À EFFECTUER
La soupape de sécurité présente une petite fuite de vapeur lorsque l'autocuiseur fonctionne.	Utilisateur	a. Vérifiez que le siège de la soupape n'est pas sale et que cette dernière se ferme sans problème. Lorsque la chemise est sous pression, tirez brièvement sur le levier afin que le souffle de la soupape puisse nettoyer le siège, puis relâchez le levier afin que la soupape se ferme en claquant.
	Réparateur agréé uniquement	b. Vérifiez que la soupape ne pas défectueuse. Remplacez toute soupape défectueuse par une soupape identique . x
L'autocuiseur est difficile à incliner.	Réparateur agréé uniquement	a. Vérifiez que l'engrenage d'inclinaison et la vis sans fin ne sont pas sales et sont correctement alignés et lubrifiés. x

Section 7 - Instructions d'exploitation

Réglementation et consignes de sécurité

Ces appareils ont reçu l'homologation C.E. sous réserve de conformité avec la directive du Conseil Européen et avec les directives européennes sur les appareils à basse tension.

Ces appareils DOIVENT ÊTRE installés par une personne qualifiée et conformément aux INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN et à la législation nationale en vigueur.

Prêter une attention TOUTE PARTICULIÈRE à la réglementation suivante:

- Réglementation IEE (installation électrique)
- Réglementation sur l'électricité au travail
- Réglementation sur la santé et la sécurité au travail
- Réglementation sur la protection contre les incendies
- Réglementation locale et nationale du Bâtiment

Sauf indication contraire, l'utilisateur ne doit en aucun cas tenter de régler toute pièce protégée par la fabricant.

Tout utilisateur est sensé connaître les consignes de sécurité énoncées dans la réglementation sur la protection contre les incendies. Tout utilisateur doit tout particulièrement savoir qu'il est nécessaire d'effectuer un entretien de l'appareil à intervalles réguliers. Cet entretien doit être effectué par une personne qualifiée afin d'assurer la pérennité et l'efficacité de l'appareil.



ATTENTION DANGER
AFIN D'ÉVITER TOUT RISQUE D'ÉLECTROCUTION, TOUS LES APPAREILS ÉLECTRIQUES OU À GAZ DOIVENT ÊTRE MIS À LA MASSE.

Après avoir terminé l'installation, donnez le manuel d'utilisation en mains propres à l'utilisateur. L'installateur doit former la (ou les) personne(s) responsable(s) à l'utilisation et à l'entretien de l'appareil. Cette machine est destinée à un USAGE INDUSTRIEL UNIQUEMENT et doit être utilisée par du personnel QUALIFIÉ. La personne en charge des opérations doit veiller à ce que tout utilisateur porte des VÊTEMENTS DE PROTECTION ADÉQUATS et sache quelles sont les pièces TRÈS CHAUDES de la machine qu'il ne faut pas toucher au risque de se brûler accidentellement.

IMPORTANT - À LIRE AVANT DE POURSUIVRE - IMPORTANT: L'autocuiseur à chemise de vapeur Groen que vous venez d'acquérir a été fabriqué avec des matières de première qualité. Il a été rigoureusement inspecté afin que receviez un produit de la plus haute qualité. Procédez à un entretien normal de votre autocuiseur GROEN à intervalles réguliers afin d'assurer sa fiabilité et sa pérennité. Il vous est recommandé d'établir un calendrier pour la maintenance périodique décrite dans ce manuel. Inscrivez ces informations en haut de la fiche de maintenance fourni à la fin de ce manuel

7.1 Description de la machine

7.1.1 Description générale

Les modèles DEE de Groen sont des autocuiseurs industriels en acier inoxydable à chemise de vapeur, installés au sol et équipés d'une source interne de vapeur chauffée électriquement. Le corps de l'autocuiseur est soudé afin de former une seule pièce et comporte un bord renforcé et un bec verseur soudé de type "papillon". L'intérieur et l'extérieur de la machine possèdent une magnifique finition polie. L'autocuiseur a été inspecté en

atelier par l'ASME (Association d'Ingénieurs en Mécanique des États-Unis) et figure parmi les appareils homologués pour une pression de service maximum de 50 PSI. Le support de la machine, le mécanisme d'inclinaison et les commandes de l'autocuiseur se trouvent dans une armoire de commande à habillage reposant sur des jambes tululaires avec des pieds réglables. La marmite peut être basculée grâce à un mécanisme d'inclinaison autobloquant à vis sans fin.

OM/SM-DEE (CE)

La source de vapeur est chargée en usine avec de l'eau traitée distillée. L'autocuiseur peut fonctionner à des températures de 65°C à 150°C grâce à sa source de vapeur interne. La machine comporte un thermostat, un manomètre, un tube de niveau, une soupape de sécurité, un limiteur de pression, un dispositif de coupure en cas de bas niveau d'eau et un interrupteur de marche-arrêt (On/Off).

Raccordement nécessaire pour courant monophasé, 230 Volts, 50 Hz et triphasé, 400 Volts de 50 Hz.

IMPORTANT

Avant toute utilisation, nettoyez complètement l'autocuiseur à l'eau chaude et avec un produit nettoyant. Rincez et laissez sécher complètement.

ATTENTION

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

7.1.2 Sécurité d'exploitation et de maintenance



ATTENTION DANGER

LA MACHINE DOIT ÊTRE INSTALLÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ EN MATIÈRE DE PLOMBERIE ET D'INSTALLATION ÉLECTRIQUE CONFORMÉMENT À LA LÉGISLATION EN VIGUEUR.

AVANT DE REMPLACER TOUTE PIÈCE, DÉBRANCHER LE CORDON D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.

AFIN D'ÉVITER TOUT RISQUE D'ÉLECTROCUTION, TOUS LES APPAREILS ÉLECTRIQUES OU À GAZ DOIVENT ÊTRE MIS À LA MASSE.

Section 7.2 - Fonctionnement

7.2.1 Vérifications initiales de mise en marche

Après avoir installé l'autocuiseur DEE en suivant les instructions d'entretien et d'installation, procédez à la mise en marche afin de vous assurer que l'appareil fonctionne correctement. Reportez-vous aux photographies de cette page afin d'identifier les commandes et autres dispositifs indicateurs.

- a) Retirez toute documentation et emballage à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil.
- b) Vérifiez que la machine est alimentée en électricité.
- c) Vérifiez que l'autocuiseur est rempli d'eau avant de l'allumer.
- d) Vérifiez le niveau d'eau de la chemise. Le niveau devrait être entre les repères du tube de niveau en verre. Si le niveau d'eau est bas, il faudra rajouter de l'eau à la chemise. (Ceci nécessitera l'intervention d'un réparateur).
- e) Vérifiez le manomètre. S'il n'indique pas une dépression suffisante (à savoir un relevé de 20 à 30 au-dessous de 0), il faudra purger l'air de la chemise. (Ceci nécessitera l'intervention d'un réparateur).
- f) Placez l'interrupteur "On/Off" (marche-arrêt) sur "On". Le voyant "power on" (alimentation) s'allumera.
- g) Tournez le cadran du thermostat sur le réglage désiré. Le voyant "power on" s'allumera.



ATTENTION DANGER
ÉVITER TOUT CONTACT AVEC LE CONDUIT DE FUMÉE. LES SURFACES SONT TRÈS CHAUDES ET PROVOQUERONT DES BRÛLURES.

7.2.2 Pour éteindre l'autocuiseur

- a. Tournez le cadran du thermostat sur "Off" (arrêt).
- b. Placez l'interrupteur "On/Off" (marche-arrêt) sur "Off" (arrêt).
- c. Si vous ne comptez pas utiliser l'appareil pendant une longue période, coupez l'alimentation électrique.

Suivez les étapes a et b.

7.2.3 Remplissage de l'autocuiseur

Avant d'utiliser l'autocuiseur, nettoyez-le complètement à l'eau chaude et avec un produit nettoyant.

Contenances de l'autocuiseur:

Modèle	Contenance maximum
DEE-20	75 Litres
DEE-40	150 Litres
DEE-60	225 Litres

Il s'agit ici des contenances *maximum*. Groen vous conseille de n'utiliser l'autocuiseur qu'à 80% de sa capacité maximum.

7.2.4 Thermostat

Le thermostat contrôle automatiquement la température de la chemise en fonction du réglage consigné maximum jusqu'à 147°C.

7.2.5 Ordre des opérations

Les grandes lignes de l'ordre des opérations vous sont fournies afin de vous aider à comprendre le fonctionnement de l'appareil.

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

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

Dès que le thermostat détecte que la machine se refroidit et que la température descend en-dessous de la température consignée, le contacteur du thermostat se ferme, le voyant lumineux s'allume, les contacteurs se ferment, et les résistances se rallument. La machine s'allumera et s'éteindra ainsi afin de demeurer à la température consignée. Voici pourquoi le voyant s'allume et s'éteint lors du fonctionnement de la machine. Le contacteur de fermeture en cas d'inclinaison coupera l'alimentation électrique aux résistances de la machine à chaque fois que vous inclinez l'autocuiseur afin d'éviter de les submerger dans l'eau de la chemise.

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

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

OM/SM-DEE (CE)

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

7.2.6.1 Autocuiseurs DEE/4 et DEE/4T

Penchez la marmite vers l'avant, tournez la manivelle du boîtier de commande dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre. La marmite demeurera dans la dernière position jusqu'à ce que vous tourniez la manivelle. Pour ramener la marmite à sa position initiale, tournez la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre.

7.2.6.2 Autocuiseurs DEE/4T uniquement

Tournez le robinet de soutirage dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre. APRÈS environ trois tours et demi (3 1/2 tours), le robinet peut à présent être tiré et s'ouvrir à plein débit. Pour fermer le robinet de soutirage, poussez la poignée du robinet jusqu'à ce que les filets de la tige soient en prise. Tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le robinet soit complètement fermé. Ne pas trop serrer car vous risquez d'endommager le siège du robinet.



ATTENTION DANGER
VIDER L'AUTOCUISEUR EN PRENANT GARDE À NE PAS RÉPANDRE SON CONTENU BRÛLANT. ÉVITER TOUT CONTACT DIRECT AVEC LA PEAU. VIDER L'AUTOCUISEUR EN VEILLANT À CE QUE PERSONNE NE SE TROUVE À PROXIMITÉ DE CE DERNIER.

7.2.7 Panne de courant

En cas de panne de courant, n'essayez pas d'utiliser l'appareil avant que le courant ne soit rétabli.

Une fois le courant rétabli, suivez les étapes de la section 8.2.1 (Vérifications initiales de mise en marche).

7.3 - Nettoyage

1. Outils recommandés

- a. Produit nettoyant comme Klenzade HC-10 ou HC-32 de ECOLAB, Inc.
- b. Brosses de nettoyage en bon état.
- c. Détergent comme Klenzade XY-12.
- d. Détartrant comme Klenzade LC-30.

7.3.2 Précautions à prendre

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

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



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.

7.3.3 Procédure de nettoyage

- a. Nettoyez les surfaces en contact avec les aliments dès que possible après utilisation. Nettoyez de préférence pendant que l'autocuiseur est encore chaud. Si l'autocuiseur est utilisé de façon continue, nettoyez et désinfectez l'intérieur et l'extérieur au moins toutes les 12 heures avec un produit désinfectant.
- b. Grattez et nettoyez au jet afin de retirer toute trace de résidus. Veillez à ne pas rayer l'autocuiseur avec vos outils de nettoyage métalliques.
- c. Préparez une solution nettoyante chaude à base de détergent et de dégraissant en suivant les instructions du fournisseur. Nettoyez complètement l'autocuiseur. Utilisez un chiffon humide et une solution nettoyante pour nettoyer les commandes, l'habillage, les conduites électriques, etc.
- d. Rincez complètement l'autocuiseur à l'eau chaude, puis laissez l'eau entièrement s'égoutter. Conservez les pièces du robinet de soutirage toutes ensemble. Elles ne sont pas interchangeables.
- e. Lorsque vous assemblez les pièces du robinet de soutirage, serrez-les à la main uniquement.
- f. Nettoyez tous les jours les surfaces intérieures et extérieures ayant été salies. N'oubliez pas de vérifier les côtés de la machine et le boîtier de commande.
- g. Pour retirer tout résidu demeuré collé à l'autocuiseur, utilisez une brosse, une éponge, un chiffon, un grattoir en plastique ou en caoutchouc, un tampon à récurer en plastique avec une solution détergente. Pour faciliter le



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



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

OM/SM-DEE (CE)

nettoyage, laissez la solution détergente reposer dans l'autocuiseur afin que les résidus puissent tremper ou chauffer légèrement la solution détergente. NE PAS utiliser de matériaux abrasifs ou des outils métalliques risquant de rayer la surface. Les rayures rendent difficile le nettoyage et permettent aux bactéries de proliférer. NE PAS utiliser de paille de fer risquant de laisser des particules incrustées dans la surface et entraîner une éventuelle corrosion par piqûre.

h. L'extérieur de la machine peut être poli avec un nettoyant approuvé pour acier inoxydable ou nettoyé avec du détergent et de l'eau chaude.

i. Pour désinfecter la machine, utilisez une solution désinfectante à base de chlore dans les proportions suivantes: 200 milligrammes par litre ou 200 grammes par mètre cube. Consultez votre revendeur de produits nettoyants afin d'obtenir le meilleur produit. Suivez les instructions du revendeur et appliquez la solution après avoir nettoyé et laissé s'égoutter l'autocuiseur. Ensuite, rincez complètement la solution.

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

j. Il est recommandé de désinfecter toutes les pièces de l'autocuiseur juste avant de l'utiliser.

k. Si vous avez du mal à retirer les résidus de minéraux, la pellicule formée par l'eau calcaire ou les résidus d'aliments, nettoyez complètement l'autocuiseur. Ensuite, utilisez un produit détartrant tel que De-Limer/De-Scaler de Groen (article no. 114800) ou Lime/Away de Ecolab Inc. en suivant les instructions du fabricant. Rincez l'autocuiseur et laissez-le complètement s'égoutter avant de l'utiliser.

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

7.3.4 Maintenance périodique

Il existe une fiche d'entretien et de maintenance à la fin de ce manuel. Pour chaque entretien ou opération de maintenance effectué sur cet appareil Groen, veuillez noter la date et le nom de la personne ayant effectué le travail. Conservez ce manuel avec la garantie afin de pouvoir le consulter ultérieurement. Une inspection régulière de la machine réduira le temps d'arrêt de la machine puis augmentera son efficacité. Vérifiez régulièrement les points suivants:

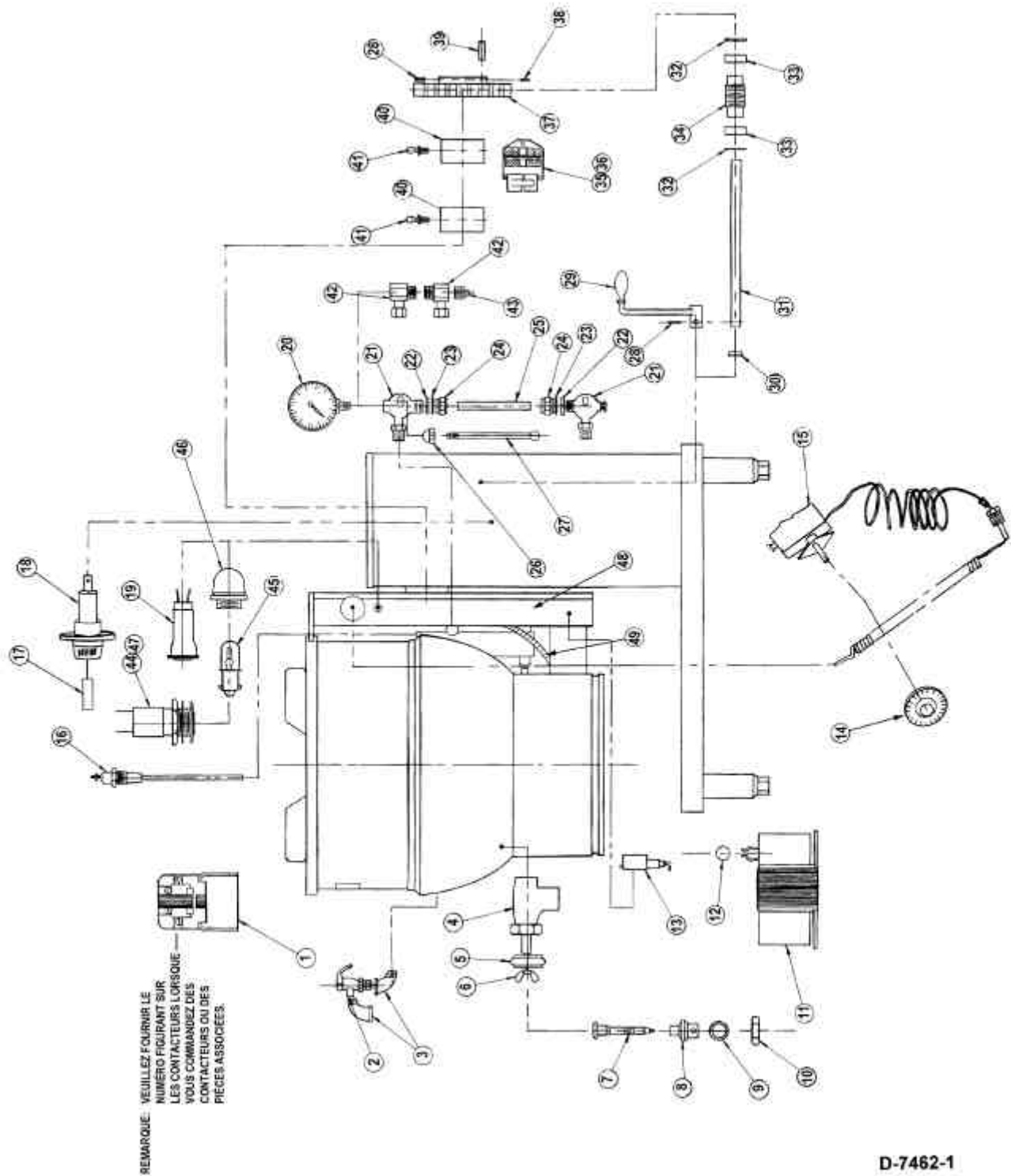
Vérifiez tous les jours le manomètre pression/dépression. Il devrait indiquer une dépression de 20 à 30 po. (50 à 76 cm) lorsque l'autocuiseur est froid. Dans le cas contraire, la machine devra être vérifiée par un réparateur.

Le niveau d'eau de la chemise devrait être entre les repères du tube de niveau en verre. Dans le cas contraire, la machine devra être vérifiée par un réparateur.

Vérifiez que le câblage demeure en bon état.

Liste des pièces

Pour commander des pièces, contactez le service après-vente agréé Groen de votre région. Veuillez fournir le nom du modèle, la description de la pièce, le numéro de la pièce, et le nombre de pièces désirées et selon le cas, la tension et la phase.



D-7462-1

Liste des pièces

Légende	Description	No. de Pièce	Légende	Description	No. de Pièce
1	Contacteur (voir remarque en bas de page)	—	26	Écrou hex. à chapeau no.10-24	005470
2	Soupape de sécurité 50 PSI 1/4" (6 mm) NPT	005587	27	Tige de protection du tube de niveau	002981
	Soupape de sécurité 50PSI 1/2"(12 mm) NPT	097005	28	Goupille cylindrique, 1/4"(6mm) x 1"(25mm)	012614
3	Raccord coudé 1/2" (12 mm) NPT	010668	29	Manivelle	013617
4	Robinet de soutirage, 2" (50 mm)	009000	30	Passe-fils en caoutchouc	000453
5	Poignée du robinet	009029	31	Arbre de volant 3/4" (19 mm). 20, 40 et 60	013624
6	Écrou à oreilles no.10-34	009028	32	Anneau de fixation	013483
7	Tige de soupape	009027	33	Roulement	009765
	Tige de soupape 2" (50 mm)	009048	34	Vis sans fin	012026
8	Couvercle de soupape	009024	35	Relais Warrick 115 volts	010412
9	Joint statique en caoutchouc	009034	36	Relais Warrick 220 volts	010410
10	Écrou hex. sanitaire	008911	37	Engrenage 92 dents, alésage 3"(7,6 cm)	013609
	Écrou hex. sanitaire 2" (50 mm)	009354	38	Vis de pression	005097
11	Transformateur (480 volts, triphasé)	012827	39	Clé 3/8" x 3/8" x1 3/8" (9mm x 9mm x 19mm)	001474
12	Fusible BAF (480 volts, triphasé)	002651	40	Palier cylindrique	009764
13	Limiteur de pression	096963	41	Raccord graisseur	012100
14	Bouton du thermostat	013682	42	Raccord du tube de niveau	011202
15	Thermostat électrique	009730		(avant le 15 juillet, 1974)	
16	Électrode de niveau d'eau (Warrick)	002170	43	Bouchon à tête carrée 1/2" (12 mm) 14 NPT	011146
17	Fusible SC-3	002945		(avant le 15 juillet, 1974)	
18	Porte-fusible	002944	44	Pièces du voyant lumineux	008598
19	Voyant lumineux 250 volts	016028		(avant 1976) 115 volts	
20	Manomètre	001594	45	Ampoule du voyant (avant 1976)	001524
21	Pièce de raccord du tube de niveau	002845	46	Lentille, voyant rouge (avant 1976)	010894
22	Joint en caoutchouc tu tube de niveau	008917	47	Pièces du voyant lumineux	—
23	Rondelle avec pièce no.21	—		(avant 1976) 230 volts	
24	Écrou hex. avec pièce no.21	—	48	Boîtier de commande	002961
25	Tube de niveau d'eau 4 3/4" (12 cm) de long	008742	49	Conduit flexible	044770

Les pièces suivantes sont des pièces utilisées uniquement sur le modèle DEE homologué CE.

Qty.	Description	No. de Pièce	Qty	Description	No. de Pièce
1	Contacteur d'inclinaison et étrier de fixation	123638	1	Étiquette, borne d'alimentation	122006
1	Étrier de fixation	014129	1	Étiquette, schéma de câblage	123492
1	Microcontact	002982			
1	Insolant	003490	1	Voyant rouge	116381
2	Vis à métaux à tête ronde, calibre 4-40	003122	2	Voyant ambre	116382
2	Rondelle de sécurité, calibre 6	013418	1	Interrupteur à bascule, CE	122004
2	Écrou hex., calibre 4-40	003121			
			1	Borne équipotentielle	122021
1	Panneau de commandes DEE	123473	1	Étiquette, borne équipotentielle	113078
1	Sonde de niveau d'eau	117737			
1	Sonde du relais	117738	1	Plug, Hole	002008
1	Contacteur	122042			
1	Bloc de connexion	096810	1	Bouton du thermostat	122000
1	Bloc à fusible	077854			
1	Fusible	079965	1	Faisceau de câbalge - Alimentation	123555
1	Étiquette de fusible	102251	1	Faisceau de câblage - commande	123556

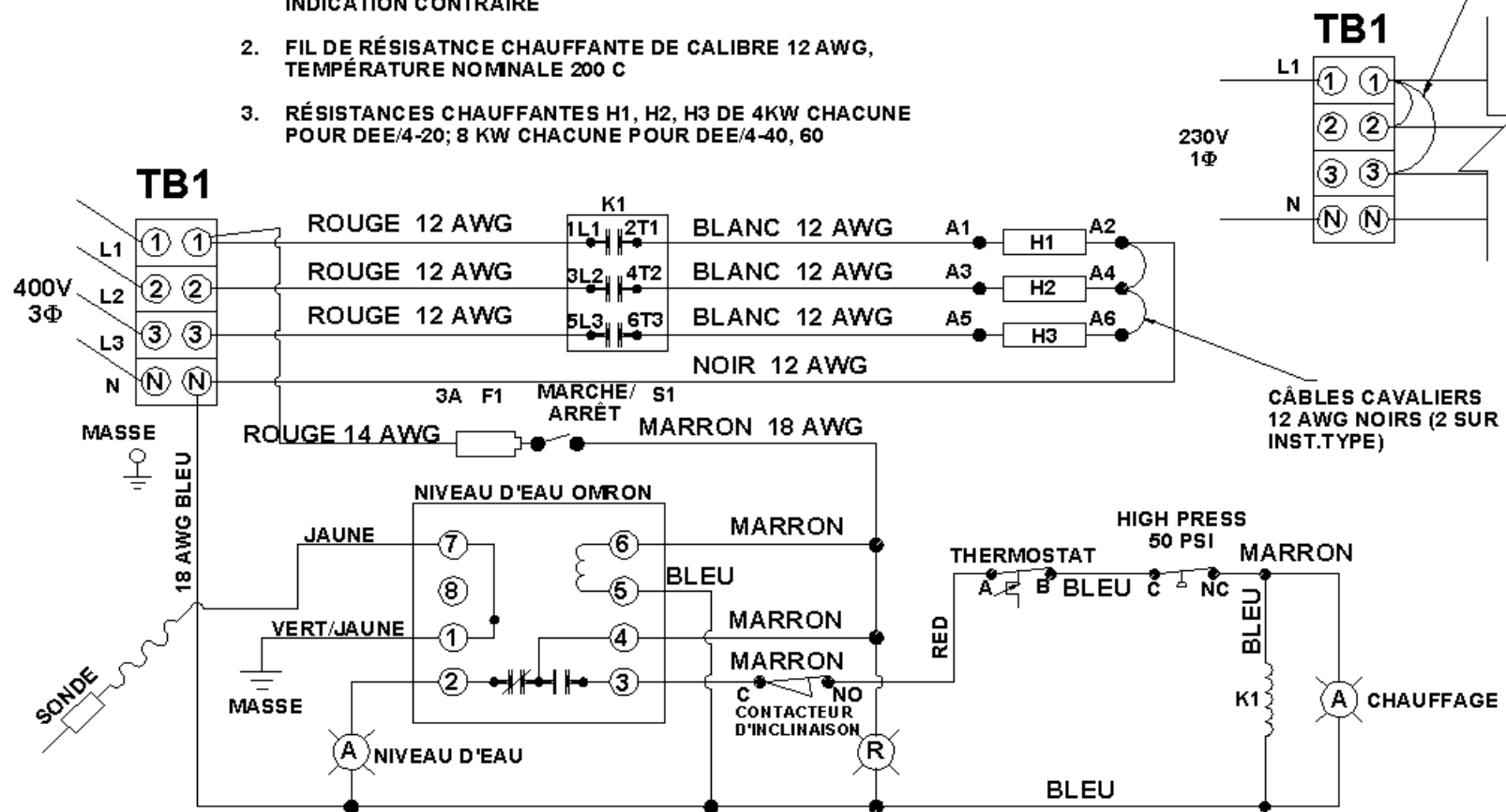
Remarque: Pour commander un nouveau contacteur, indiquez le numéro de pièce du contacteur utilisé.

Schémas Électriques

REMARQUES:

- REMARQUES:**
- 1. TOUS LES FILS SONT DU CALIBRE 18 AWG, TENSION NOMINALE 600V, TEMPÉRATURE NOMINALE 105 C SAUF INDICATION CONTRAIRE**
 - 2. FIL DE RÉSISTANCE CHAUFFANTE DE CALIBRE 12 AWG, TEMPÉRATURE NOMINALE 200 C**
 - 3. RÉSISTANCES CHAUFFANTES H1, H2, H3 DE 4KW CHACUNE POUR DEE/4-20; 8 KW CHACUNE POUR DEE/4-40, 60**

CÂBLES CAVALIERS 10 AWG



P/N 123492 (CE) (REV. A)

Fiche de Maintenance

No. du modèle _____

Point de vente _____

No. de série _____

Adresse _____

Date d'achat _____

Date d'installation _____

No. de commande _____

Pour entretien appeler _____

Date	Entretien effectué	Effectué par

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

(pour ventes hors des États-Unis et du Canada)

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 de matériel et de fabrication pour une période de douze (12) mois à partir de la date d'installation ou dix-huit (18) mois 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 de réparation et de service après-vente réparera ou remplacera tout équipement au choix de Groen, y compris mais non de façon limitative, les robinets, soupapes de sécurité, éléments et pièces de l'alimentation électrique et du gaz ayant été déterminés défectueux pendant la période de garantie.
- 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 INÉXÉCUTION OU DE TOUT DÉLAI D'EXÉCUTION DE LA PRÉSENTE GARANTIE.
- VI. Les équipements Groen sont à usage industriel et commercial uniquement. Si une de ces machines est vendue afin d'être utilisée en tant qu'élément destiné à être raccordé à un équipement d'un autre fabricant, ou si ce dernier est utilisé en tant que produit de consommation, cet équipement sera vendu TEL QUEL et sans garantie.

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



1055 Mendell Davis Drive
Jackson, MS 39212
Telephone 601 372-3903
Fax 601 373-9587

OM/SM-DEE-CE
Pièce Numéro 127729
INTERNATIONAL
Révisé le 7/99