



MANUEL DE L'UTILISATEUR

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS À CONSERVER POUR L'UTILISATEUR

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

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

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

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

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

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

Ce manuel vous donne de l'information pour :

SMARTTEAM® PRO

CUISEUR À VAPEUR SANS CHAUDIÈRE, DOMESTIQUE

GSSP-BL-3G/3GS/5G/5GS/10GS &
(2)GSSP-BL-3GS/5GS/10GS

RÉFÉRENCES

CSA INTERNATIONAL
8501 East Pleasant Valley Road
Cleveland, Ohio 44131

NATIONAL FIRE PROTECTION ASSOCIATION
1 Batterymarch Park
Quincy, Massachusetts 02169-7471

NFPA/54 Code national sur les carburants et les gaz

NFPA/70 Code national de l'électricité

NSF INTERNATIONAL
789 N. Dixboro Rd., P.O. Box 130140
Ann Arbor, Michigan 48105-9723

DESCRIPTION DE L'ÉQUIPEMENT

CUISEUR À VAPEUR	TYPE	NOMBRE DE PLAQUES À RÔTISSERIE PAR CAPACITÉ PAR TYPE			
		12 x 20 x 2-1/2	12 x 20 x 4	13 x 18	18 x 26
GSSP-BL-3G	Dessus de comptoir	3	2	0	0
GSSP-BL-3GS	Seul avec support	3	2	0	0
(2)GSSP-BL-3GS	Empilée avec support	6	4	0	0
GSSP-BL-5G	Dessus de comptoir	5	3	0	0
GSSP-BL-5GS	Seul avec support	5	3	0	0
(2)GSSP-BL-5GS	Empilée avec support	10	6	0	0
GSSP-BL-10GS	Seul avec support	10	6	20	10
(2)GSSP-BL-10GS	Empilée avec support	20	12	40	20

Votre cuiseur à vapeur sans chaudière GSSP-BL de Groen est conçu pour offrir des années de service. Il est doté d'une cavité en acier inoxydable miroir (chambre à vapeur) et d'un réservoir produisant de la vapeur de l'atmosphère. Un puissant ventilateur de convection latéral fait circuler la vapeur dans la cavité pour augmenter l'efficacité de la chaleur, la vitesse de la vapeur et l'uniformité.

Chaque cavité peut contenir jusqu'à trois, cinq ou dix plaques à rôtisserie (12 x 20 x 21/2) de profondeur.

Un boîtier en acier inoxydable de calibre 18 renferme la cavité, le réservoir de production de vapeur et le compartiment de commande qui contient les composants électriques. Les charnières de porte sont réversibles selon l'environnement (la porte peut être posée pour s'ouvrir à gauche ou à droite).

Les cuiseurs à vapeur GSSP-BL sont équipés de commandes électroniques. La fonction de cuisson à la vapeur est contrôlée par un écran tactile et un bouton-poussoir marche/arrêt lumineux à DEL.

Le système de vidange de tous les modèles comprend un système de condensat à jet d'eau qui refroidit l'eau de vidange.



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

Part of



IMPORTANT - À LIRE EN PREMIER - IMPORTANT

AVERTISSEMENT : L'UNITÉ DOIT ÊTRE INSTALLÉE PAR UN PERSONNEL QUALIFIÉ POUR TRAVAILLER AVEC L'ÉLECTRICITÉ ET LA PLOMBERIE. UNE INSTALLATION INADÉQUATE PEUT CAUSER DES BLESSURES AU PERSONNEL OU ENDOMMAGER L'ÉQUIPEMENT. L'UNITÉ SERA INSTALLÉE CONFORMÉMENT AUX CODES APPLICABLES.

MISE EN GARDE : LES SANGLES D'EXPÉDITION SONT SOUS TENSION ET PEUVENT SE FIXER À L'ARRIÈRE LORSQU'ELLES SONT COUPÉES.

MISE EN GARDE : N'INSTALLEZ PAS L'APPAREIL DE QUELQUE FAÇON QUE CE SOIT POUR BLOQUER LES BOUCHES D'AÉRATION ARRIÈRE OU À MOINS DE 5,1 CM (2 PO) D'UNE SOURCE DE CHALEUR, COMME UNE LÊCHEFRITE, UNE FRITEUSE, UN GRIL OU UNE BOUILLLOIRE.

MISE EN GARDE : METTRE L'UNITÉ DE NIVEAU DE L'AVANT VERS L'ARRIÈRE ET LA PLACER LÉGÈREMENT À L'AVANT POUR ÉVITER LES PROBLÈMES DE DRAINAGE.

AVERTISSEMENT : SUIVEZ LE SCHÉMA DE CÂBLAGE EXACTEMENT LORSQUE VOUS BRANCHEZ UNE UNITÉ POUR ÉVITER LES DOMMAGES OU LES BLESSURES. LE SCHÉMA DE CÂBLAGE SE TROUVE À L'INTÉRIEUR DU PANNEAU DE DROITE.

MISE EN GARDE : NE PAS UTILISER DE TUYAU EN PLASTIQUE. LE DRAIN DOIT ÊTRE CLASSÉ POUR L'EAU BOUILLANTE.

AVERTISSEMENT : NE RACCORDEZ PAS LE DRAIN DIRECTEMENT AU DRAIN DE L'ÉDIFICE.

AVERTISSEMENT : LE BLOCAGE DU DRAIN EST DANGEREUX.

IMPORTANT : UNE MAUVAISE CONNEXION DE DRAIN ANNULERA LA GARANTIE.

IMPORTANT : NE LAISSEZ PAS DE PIÈGES À EAU DANS LA CONDUITE DE DRAINAGE. UNE TRAPPE PEUT ENTRAÎNER UNE ACCUMULATION DE PRESSION À L'INTÉRIEUR DE LA CAVITÉ PENDANT LA CUISSON À LA VAPEUR, CE QUI POURRAIT FAIRE FUIR LE JOINT DE LA PORTE.

AVERTISSEMENT : ÉLOIGNEZ-VOUS DE LA VAPEUR QUI SORT DE L'APPAREIL LORSQUE VOUS OUVREZ LA PORTE. LA VAPEUR PEUT CAUSER DES BRÛLURES.

AVERTISSEMENT : DÉBRANCHEZ L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT DE NETTOYER L'EXTÉRIEUR DU CUISEUR. GARDEZ L'EAU ET LES SOLUTIONS DE NETTOYAGE HORS DES COMMANDES ET DES COMPOSANTS ÉLECTRIQUES. NE JAMAIS ARROSER OU NETTOYER À LA VAPEUR UNE PARTIE DE L'APPAREIL.

AVERTISSEMENT : LAISSEZ LE COMPARTIMENT À VAPEUR REFROIDIR COMPLÈTEMENT AVANT DE LE NETTOYER.

AVERTISSEMENT : UTILISER DES AGENTS NETTOYANTS DOUX SEULEMENT. LISEZ ATTENTIVEMENT LES MISES EN GARDE ET SUIVEZ LES DIRECTIVES FIGURANT SUR L'ÉTIQUETTE DE CHAQUE AGENT NETTOYANT. UTILISEZ DES LUNETTES DE SÉCURITÉ ET DES GANTS DE CAOUTCHOUC COMME RECOMMANDÉ PAR LE FABRICANT DE L'AGENT DE NETTOYAGE.

AVERTISSEMENT : NE PAS METTRE VOS MAINS OU D'OUTILS DANS LE COMPARTIMENT DE VAPEUR AVANT QUE LE VENTILATEUR NE SOIT ARRÊTÉ.

AVERTISSEMENT : N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL À MOINS QUE LE PANNEAU LATÉRAL DROIT AMOVIBLE N'AIT ÉTÉ RETOURNÉ À SON EMPLACEMENT APPROPRIÉ.

AVIS : N'UTILISEZ PAS D'AGENT NETTOYANT QUI CONTIENT DE L'ACIDE SULFAMIQUE OU DE TOUT CHLORURE, Y COMPRIS DE L'ACIDE CHLORHYDRIQUE. CONSULTER LE FABRICANT SI VOUS DEVEZ OBTENIR DE PLUS AMPLES INFORMATIONS SUR LE CONTENU EN CHLORURE D'UN PRODUIT. N'UTILISEZ PAS D'AGENT NETTOYANT OU DÉLIMITÉ QUI CONTIENT PLUS DE 30 % D'ACIDE PHOSPHORIQUE.

AVIS : NE PAS UTILISER DE DÉGRAISSANT QUI CONTIENT DE L'HYDROXYDE DE POTASSIUM OU DE L'HYDROXYDE DE SODIUM OU QUI EST ALCALIN.

AVERTISSEMENT : L'UTILISATION DE TOUTE PIÈCE DE RECHANGE AUTRE QUE CELLE FOURNIE PAR GROEN OU SON DISTRIBUTEUR AUTORISÉ ANNULE TOUTE GARANTIE ET PEUT ENTRAÎNER DES LÉSIONS CORPORELLES À L'OPÉRATEUR ET ENDOMMAGER L'ÉQUIPEMENT. LE SERVICE EFFECTUÉ PAR UN AUTRE MEMBRE DU PERSONNEL QUE CELUI AUTORISÉ PAR L'ENTREPRISE ANNULERA TOUTES LES GARANTIES.

AVERTISSEMENT : DE L'ÉLECTRICITÉ À HAUTE TENSION EST PRÉSENTE À L'INTÉRIEUR DES COMPARTIMENTS DE COMMANDE. DÉBRANCHER LE CIRCUIT DE DÉRIVATION AVANT DE PROCÉDER À L'ENTRETIEN. LE NON-RESPECT DE CETTE CONSIGNE PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES OU LA MORT.

INSPECTION ET DÉBALLAGE

MISE EN GARDE : LES SANGLES D'EXPÉDITION SONT SOUS TENSION ET PEUVENT SE FIXER À L'ARRIÈRE LORSQU'ELLES SONT COUPÉES.

Votre cuiseur à vapeur sans chaudière de Groen sera livré entièrement assemblé dans un carton d'expédition lourd attaché à une palette. Sur réception, inspectez soigneusement la boîte contre tout dommage extérieur.

Coupez soigneusement les courroies et détachez les côtés de la boîte de la palette. Retirez la boîte de l'unité. Évitez les blessures ou les dommages à l'équipement causés par des agrafes qui pourraient être laissés sur les parois de la boîte.

Au début de l'installation, vérifiez les matériaux d'emballage pour vous assurer que les pièces détachées, comme le plateau d'égouttement des condensats, ne sont pas jetées avec ce matériel.

Notez le numéro de modèle, le numéro de série et la date d'installation. Conservez ces renseignements à titre de référence. De l'espace est prévu pour ces entrées dans le haut du registre de service, à l'arrière de ce manuel. Ces renseignements seront également disponibles sous la rubrique MENU → UNIT INFO.

INSTALLATION ET DÉMARRAGE

AVERTISSEMENT : L'UNITÉ DOIT ÊTRE INSTALLÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ POUR TRAVAILLER AVEC DU GAZ, DE L'ÉLECTRICITÉ ET DE LA PLOMBERIE. UNE INSTALLATION INADÉQUATE PEUT CAUSER DES BLESSURES AU PERSONNEL OU ENDOMMAGER L'ÉQUIPEMENT. L'UNITÉ SERA INSTALLÉE CONFORMÉMENT AUX CODES APPLICABLES. L'UNITÉ DOIT ÊTRE INSTALLÉE PAR UN PLOMBIER OU UN INSTALLATEUR DE GAZ AGRÉÉ LORSQU'ELLE EST INSTALLÉE DANS LE COMMONWEALTH DU MASSACHUSETTS.

MISE EN GARDE : NE PAS INSTALLER L'APPAREIL AVEC LES BOUCHES D'AÉRATION ARRIÈRE BLOQUÉES OU À MOINS DE 5,1 CM (2 PO) D'UNE SOURCE DE CHALEUR COMME UNE LÊCHEFRITE, UNE FRITEUSE, UN GRILLOIR OU UNE BOUILLLOIRE. POUR ÉVITER LES PROBLÈMES DE DRAINAGE, NIVELER L'UNITÉ DE L'AVANT VERS L'ARRIÈRE ET PENCHÉE LÉGÈREMENT DE L'AVANT.

INSTALLATION

Dégagements minimaux : Le cuiseur à vapeur sans chaudière nécessite les dégagements minimaux suivants pour toute surface, combustible ou non combustible.

Côté droit : 5,1 cm (2 po) Côté gauche : 5,1 cm (2 po) Arrière : 15,2 cm (6 po)

Zone sans vapeur : Le cuiseur à vapeur sans chaudière peut être endommagé par la vapeur provenant de sources externes. Ne pas installer le cuiseur à vapeur sur un drain de ventilation à vapeur. S'assurer que la vapeur n'est pas présente dans une zone délimitée par l'empreinte du cuiseur à vapeur et un cercle de 45,7 cm (18 po) de rayon du coin arrière droit du cuiseur (voir la figure ci-dessous).

Installez et utilisez l'appareil au gaz dans un endroit bien ventilé. Un air suffisant doit être fourni pour reconstituer l'air utilisé pour la combustion. L'installation doit être conforme aux codes locaux et/ou au Code national des gaz combustibles, ANSI Z223.1/NFPA-54 (dernière édition) ou au Code national du gaz et du propane CSA B149.1, le cas échéant.

Tout élément susceptible d'obstruer ou de restreindre le flux d'air destiné à la combustion et à la ventilation doit être retiré. Ne pas obstruer le couvercle du conduit de fumée ou les événements arrière après l'installation.

LA ZONE SITUÉE DIRECTEMENT AUTOUR DE L'APPAREIL DOIT ÊTRE DÉBARRASSÉE DE TOUT MATÉRIEL COMBUSTIBLE. LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS PEUT CAUSER DES BLESSURES CORPORELLES ET/OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.

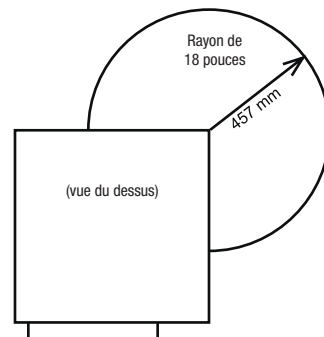
BRANCHEMENT DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

MISE EN GARDE : CHAQUE UNITÉ AURA UN FIL DE MISE À LA TERRE SÉPARÉ POUR UNE UTILISATION SÉCURITAIRE.

AVERTISSEMENT : SUIVRE LE SCHÉMA DE CÂBLAGE EXACTEMENT POUR ÉVITER LES DOMMAGES OU LES BLESSURES CORPORELLES.



Fournir un service de 115 VAC, 60 HZ, 1 PH, 15 AMP. Insérer le fil dans le trou du panneau arrière supérieur gauche. Chaque cavité nécessite un cordon séparé pour les connexions. Les codes locaux et/ou le code national de l'électricité doivent être respectés conformément à la norme ANSI/NFPA 70. UNE MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE EST REQUISE. Le schéma de



câblage se trouve dans le compartiment de service. La charge maximale est de 2-1/2 AMP. Au Canada, fournir un service électrique conformément jusqu'à la partie 1 du Code canadien de l'électricité CSA C22.2 et/ou aux codes locaux.

1. Retrait du panneau (côté droit) : Ouvrir le câblage et le panneau de commande en retirant les vis du panneau latéral droit. Abaisser le panneau inférieur sous le panneau supérieur. Retirez-vous vers l'avant de l'appareil. Faites glisser le panneau et réservez.
2. Retrait du panneau de commande : Débrancher soigneusement le faisceau de l'écran tactile et l'interrupteur marche/arrêt pendant que le panneau latéral droit est retiré. Retirer les vis derrière le panneau avant et tirer le panneau de commande vers l'extérieur.
3. Tension d'alimentation : L'unité doit fonctionner à la tension nominale de la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve à l'intérieur du compartiment électrique et à l'extérieur du panneau d'accès droit.
4. Bornier : Le bornier d'alimentation entrante est situé à l'arrière du compartiment de commande. La borne de mise à la terre est située dans le compartiment de câblage, près du bornier.
5. Fil d'alimentation : Le fil de mise à la terre de l'équipement doit être conforme aux exigences du Code national de l'électricité (NEC). Le schéma de câblage à l'intérieur du couvercle latéral droit de l'unité donne des instructions pour un branchement adéquat des cavaliers du bornier. Le fil doit être utilisé, sinon l'unité ne répondra pas aux exigences des laboratoires Underwriters Laboratories et du Code national de l'électricité. Le trou électrique est dimensionné pour un raccord de conduit de 1,3 cm (1/2 po).
6. Protection de circuit de dérivation : Chaque cuiseur à vapeur sans chaudière, y compris les unités individuelles de modèles empilés, doit avoir son propre circuit de protection et son propre fil de mise à la terre.
7. Interrupteur marche/arrêt (à l'arrière) : Il y a un disjoncteur principal sur l'unité. Il est situé sur le panneau arrière au-dessus du trou d'entrée pour le câblage d'alimentation électrique entrant.

RACCORDEMENT DE L'ALIMENTATION EN GAZ

Le raccordement de l'alimentation en gaz doit être conforme aux tableaux TNP et de notation ci-dessous.

CUISEUR À VAPEUR	Taille requise de tuyau NPT
GSSP-BL-3G/GS	1/2
(2)GSSP-BL-3GS	1/2 x 2
GSSP-BL-5G/GS	1/2
(2)GSSP-BL-5G	1/2 x 2
GSSP-BL-10GS	1/2
(2)GSSP-BL-10GS	1/2 x 2

CUISEUR À VAPEUR	TYPE GAZ	BTU	Pression de fonctionnement (Mesuré sur le haut de la vanne de gaz)	MIN Taux d'alimentation	MAX Taux d'alimentation
GSSP-BL-3G/GS	NG	54 000	11,0 cm (4,3) - WC	12,7 cm (5) - WC	35,6 cm (14) - WC
(2)GSSP-BL-3GS	LP	54 000	26,7 cm (10,5) - WC	30,5 cm (12) - WC	35,6 cm (14) - WC
GSSP-BL-5G/GS	NG	58 000	11,0 cm (4,3) - WC	12,7 cm (5) - WC	35,6 cm (14) - WC
(2)GSSP-BL-5G	LP	58 000	26,7 cm (10,5) - WC	30,5 cm (12) - WC	35,6 cm (14) - WC
GSSP-BL-10GS	NG	100 000	11,0 cm (4,3) - WC	12,7 cm (5) - WC	35,6 cm (14) - WC
(2)GSSP-BL-10GS	LP	100 000	26,7 cm (10,5) - WC	30,5 cm (12) - WC	35,6 cm (14) - WC

Une fois que l'unité a été connectée à l'alimentation en gaz, tous les joints de gaz doivent être vérifiés pour détecter les fuites. N'utilisez PAS la vérification de la flamme pour les fuites. Une solution épaisse de savon ou un autre détecteur de fuite approprié doit être utilisé.

Pour une unité sur roulettes :

1. L'installation doit être effectuée avec un connecteur conforme à la norme pour les raccords pour appareils mobiles au gaz ; ANSI Z21.69.CSA 6.16, et un dispositif de déconnexion rapide conforme à la norme pour les dispositifs de déconnexion rapide pour une utilisation avec du carburant au gaz, ANSI Z21.41.CSA 6.9.
2. Des moyens adéquats doivent être prévus pour limiter le mouvement de l'appareil sans dépendre du connecteur et du dispositif de déconnexion rapide ou de sa tuyauterie associée pour limiter le mouvement de l'appareil.

3. L'emplacement où le dispositif de retenue peut être fixé à l'appareil doit être conforme aux spécifications de Groen pour le dispositif.

RACCORD(S) D'EAU

Installer un clapet de non-retour pour empêcher le reflux dans la conduite d'eau froide d'arrivée, comme l'exigent les codes de plomberie locaux. La pression d'eau dans la conduite doit être comprise entre 206,8 et 413,7 Kpa (30 et 60 lb/po²). Si la pression est supérieure à 413,7 Kpa (60 lb/po²), un régulateur de pression sera nécessaire. Ces pressions doivent fournir les 5,7 l (1,5 gallons) par minute requis pour le bon fonctionnement du cuiseur à vapeur.

Double raccord d'eau : Un connecteur NH femelle de 1,9 cm (3/4 po) (type de tuyau d'arrosage) est utilisé pour raccorder l'alimentation en eau à la vanne d'admission. Le diamètre intérieur minimum de la conduite d'alimentation en eau est de 1,3 cm (1/2 po). Utilisez une rondelle dans le raccord de flexible. Ne laissez pas le raccord fuir, peu importe le débit de la fuite. Ne pas trop serrer les raccords des flexibles.

Cet équipement doit être installé conformément au Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) et au Food Service Sanitation Manual of the Food and Drug Administration (FDA).

REMARQUE : Un code local peut également exiger des clapets de non-retour dans la conduite d'alimentation en eau.

CONNEXION DU DRAIN

AVERTISSEMENT : NE RACCORDEZ PAS LE DRAIN DIRECTEMENT AU DRAIN DE L'ÉDIFICE. LE BLOCAGE DU DRAIN EST DANGEREUX.

MISE EN GARDE : NE PAS UTILISER DE TUYAU EN PLASTIQUE. LE DRAIN DOIT ÊTRE CLASSÉ POUR L'EAU BOUILLANTE.

Mettre le cuiseur à vapeur au niveau de l'avant vers l'arrière et montez-le légèrement vers l'arrière (maximum de 0,6 cm (1/4 po) en réglant les pattes optionnelles ou les pieds cylindriques sur le support en option.

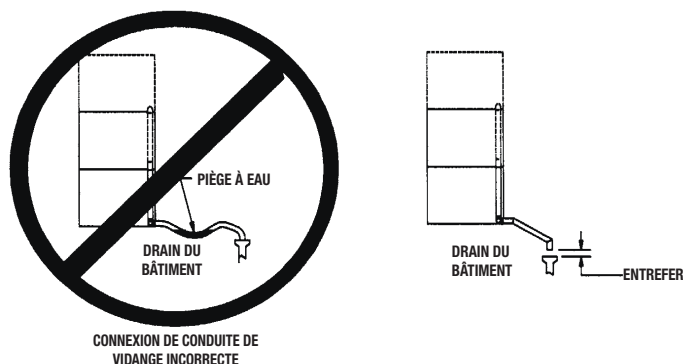
CUISEUR À VAPEUR	Diamètre interne du tuyau d'évacuation Requis (IN)
GSSP-BL-3G/GS	1,5
(2)GSSP-BL-3GS	2,5
GSSP-BL-5G/GS	1,5
(2)GSSP-BL-5G	2,5
GSSP-BL-10GS	2
(2)GSSP-BL-10GS	2,5

Il doit y avoir un espace libre entre l'extrémité du tuyau et le drain du bâtiment. L'espace libre doit être le plus près possible du drain de l'appareil. Il ne doit pas y avoir d'autres coudes ni de restrictions entre le drain de l'unité et l'espace libre d'air.

Installez la conduite de vidange en utilisant un pas de descente constant.

IMPORTANT : NE LAISSEZ PAS DE PIÈGES À EAU DANS LA CONDUITE DE DRAINAGE. UN PIÈGE PEUT PROVOQUER UNE PRESSION DANS LA CAVITÉ, CE QUI PEUT PROVOQUER UNE FUITE DU JOINT DE LA PORTE.

Raccordement approprié de la tubulure de drainage. La tubulure de drainage doit avoir un pas descendant constant d'au moins 1/4 par pied. Respectez le code local concernant l'espacement des écarts d'air et les raccords de vidange.



UNITÉS EMPILÉES EN USINE

Cette section ne s'applique que si vous installez des unités empilées en usine. L'installation de cuiseurs à vapeur empilés ressemble à l'installation d'une seule unité. Les cuiseurs à vapeur sont empilés et assemblés à l'usine et livrés avec les raccords d'eau et les tuyaux d'évacuation requis pour un raccord en un seul point.

1. Connexions d'eau doubles

Le même raccord d'alimentation en eau est utilisé pour les deux unités. Au niveau de la vanne d'entrée d'eau, un connecteur NH femelle de 1,9 cm (3/4 po) (type de tuyau d'arrosage) est utilisé pour l'alimentation en eau.

2. Branchement de l'alimentation électrique

Des branchements électriques distincts seront requises pour chaque cuiseur à vapeur à empiler. Chaque unité de cuiseur à vapeur doit avoir sa propre protection de circuit de dérivation.

3. Raccordement au gaz

Un seul raccordement au gaz est nécessaire pour les deux cuiseurs à vapeur. L'approvisionnement en gaz doit être adéquat dans toutes les conditions énumérées à la page 2.

4. Connexion du drain

Les cuiseurs à vapeur doivent être de niveau de l'avant à l'arrière et penchés vers l'avant (maximum de 0,6 cm (1/4 po) en ajustant les pieds de la balle sur le meuble ou la base du support.

Pour tous les cuiseurs à vapeur GSSP-BL empilés en usine, un tuyau ID de 5,1 à 1,3 cm (2 à 1/2 po) est fixé au drain de l'unité. Il doit être classé pour l'eau bouillante.

UNITÉS MONTÉES AU COMPTOIR

AVERTISSEMENT : NE PAS EMPILER LES CUISEURS À VAPEUR DE TYPE GSSP-BL LORSQUE DES PIEDS SONT UTILISÉS.

Cette section s'applique si le cuiseur à vapeur est fixé à un comptoir. Les quatre bords du bas du cuiseur à vapeur doivent être scellés avec le RTV au comptoir si les pattes de 10,2 cm (4 po) ne sont pas utilisées. Le comptoir doit être fait de matériaux non combustibles comme le métal ou le carrelage.

DÉMARRAGE INITIAL

AVERTISSEMENT : ÉLOIGNEZ-VOUS DE LA VAPEUR QUI SORT DE L'APPAREIL LORSQUE VOUS OUVREZ LA PORTE. LA VAPEUR PEUT CAUSER DES BRÛLURES.

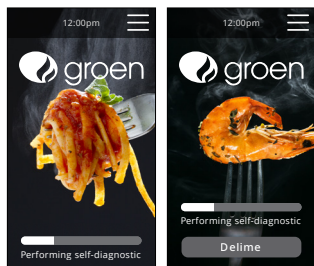
DÉMARRAGE

Une fois le cuiseur à vapeur sans chaudière installé, effectuer un essai pour vous assurer que l'appareil fonctionne correctement.

1. Retirez tous les documents et le matériel d'emballage de l'intérieur et de l'extérieur de l'unité.
2. Assurez-vous que la conduite d'alimentation en eau est ouverte.
3. Mettez en marche l'alimentation électrique de l'appareil. Le cuiseur à vapeur ne fonctionnera pas sans alimentation électrique. Ne tentez pas de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant.

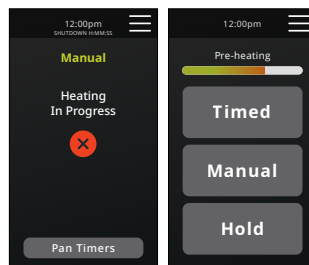
REMARQUE : La porte DOIT être fermée pour que le brûleur fonctionne.

4. Il y a un interrupteur marche/arrêt à l'arrière de l'unité. Confirmez qu'il est en position de MARCHE (ON).
5. Appuyer sur le bouton d'alimentation du panneau de commande avant pour allumer l'unité. Le bouton d'alimentation s'allume et l'écran tactile affiche que l'unité est en autodiagnostic.



REMARQUE : Le bouton de DÉTARTRAGE s'affiche uniquement au démarrage si le bouton DÉTARTRAGE EST MARCHE (ON) dans le menu des paramètres. Le réglage par défaut du bouton DÉTARTRAGE EST ARRÊT (OFF).

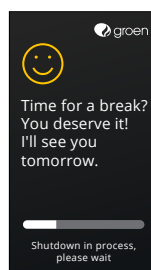
6. Une fois l'autodiagnostic terminé, l'écran passe à l'écran de cuisson manuel et l'appareil commence à chauffer. Si vous êtes sorti de l'écran, l'écran passe à l'écran d'accueil où il continuera de préchauffer.



7. Au démarrage initial, l'installateur doit enregistrer la date de démarrage dans les commandes. Allez au MENU→SERVICE→STARTUP DATE, and entrer la date dans. Une fois cette date définie, elle ne peut pas être modifiée. Appuyer sur la flèche de retour jusqu'à ce que vous retourniez à l'écran d'accueil pour quitter ce menu.

ARRÊT

1. Appuyer sur le bouton d'alimentation du panneau de commande avant pour éteindre l'appareil. Le réservoir à vapeur se remplit d'eau froide et s'égoutte. Vous verrez une barre de progression de l'arrêt sur l'écran.



REMARQUE : Pour les opérations à haute altitude (2 000 pieds et plus), veuillez consulter le département d'ingénierie de Groen Foodservice. Cela doit être spécifié au moment de la commande.

PARAMÈTRES UTILISATEUR

GUIDE DES SYMBOLES



Température Prête Ce symbole est vert et se trouve dans le coin supérieur gauche de votre écran. Il est visible lorsque l'unité a atteint la température voulue.



Porte ouverte Ce symbole est orange et se trouve dans le coin supérieur gauche de votre écran. Il s'affiche lorsque la porte est ouverte.



Menu Cette option de menu se trouve dans le coin supérieur droit de l'écran et est accessible à partir de la plupart des écrans. C'est ainsi que vous accédez à tous les paramètres et à toutes les informations sur l'utilisateur.



Bouton Précédent Ce bouton est affiché dans le coin supérieur droit de l'écran et sert à revenir à un écran ou à un menu précédent.



Bouton de défilement Ces boutons sont affichés lorsque les options ne peuvent pas être toutes affichées à l'écran. Appuyer sur le bouton approprié pour faire défiler vers le haut ou vers le bas pour accéder à d'autres options.



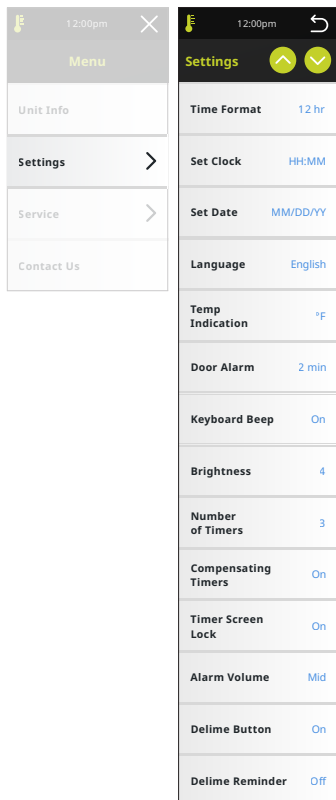
Bouton Quitter Toute image avec un X communique une option de sortie.



Bouton +1m Ce bouton se trouve sur les pages de la minuterie et vous permet d'ajouter rapidement 1 minute au temps de cuisson à la vapeur.

OPTIONS DU MENU

Les éléments affichés à droite de tous les écrans de menu (avec texte bleu) peuvent être modifiés en appuyant sur le texte bleu. Il passe en revue les options. Seuls les éléments comportant du texte bleu ou un bouton coulissant peuvent être modifiés.



OPÉRATION

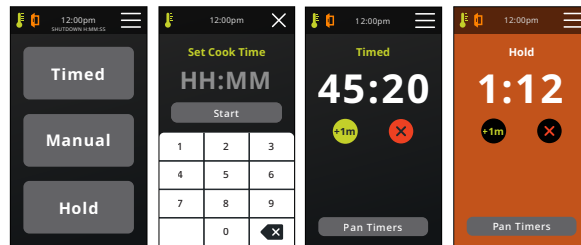
AVERTISSEMENT : ÉLOIGNEZ-VOUS DE LA VAPEUR QUI SORT DE L'APPAREIL LORSQUE VOUS OUVREZ LA PORTE. LA VAPEUR PEUT CAUSER DES BRÛLURES.

- Appuyez sur le bouton de l'alimentation. Lorsque en marche, le bouton s'allume. Le réservoir à vapeur commence à se remplir. Après le remplissage initial, l'unité commencera à chauffer en mode de cuisson manuelle jusqu'à ce que l'icône de température prête apparaisse et le message à l'écran passe à « Cuisson à la vapeur en cours ».
- Mettre les aliments dans les plaques à rôtisserie en couches uniformes. Les plaques doivent être remplies à environ les mêmes niveaux et ne doivent pas être bombées.
- Ouvrir la porte et glisser les plaques dans les supports. Si vous ne faites cuire qu'un seul plaque à la vapeur, placez-la au milieu. Certains aliments causent de la mousse. Mettre un 2½ plaque profonde ou vide dans la fente du bas des paniers lorsque vous faites cuire à la vapeur des aliments qui mousse, comme les crustacés.
- Le cuiseur à vapeur sans chaudière offre trois modes : TEMPORISÉS, MANUELS et EN ATTENTE. Choisir une de ces options pour commencer le processus de fabrication de vapeur. Voir les sections MODE ci-dessous.
- Ouvrir la porte et attendre que la vapeur s'échappe avant d'accéder au produit pour retirer les plaques de la cavité. Retirer les bacs du cuiseur à vapeur à l'aide de coussinets chauds ou de gants de cuisine pour protéger vos mains des plaques chaudes.
- Appuyer sur le bouton d'alimentation situé à l'avant de l'appareil pour éteindre l'appareil. Un écran d'arrêt s'affiche. Une barre de progression s'affiche pendant le processus d'arrêt. Le menu n'est pas disponible pendant l'arrêt.

REMARQUE : Une fois le processus d'arrêt lancé, le bouton marche/arrêt avant est désactivé et ne permet pas à l'unité de redémarrer tant que le processus d'arrêt n'est pas terminé.

REMARQUE : Lorsque vous faites cuire de grandes quantités de mollusques et de crustacés à la vapeur, de la mousse peut se former en raison de la température du couvercle pour la vapeur, ce qui entraîne la formation de gouttes de protéines provenant des crustacés vers la mousse. Pour éviter ce problème, placer un bac de récupération au niveau le plus bas afin d'éviter que les gouttes entrent en contact avec le couvercle à vapeur.

MODE TEMPORISÉ



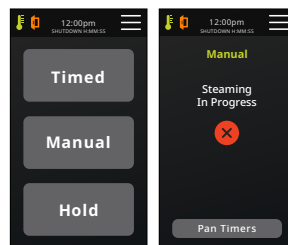
Le mode TEMPORISÉ vous permet de régler le temps de vapeur. L'utilisateur doit régler le temps de cuisson à la vapeur à l'aide du clavier. La durée maximale pouvant être entrée est de 12 heures. Une fois que la minuterie a compté suffisamment en décroissant, vous pouvez ajouter du temps supplémentaire en appuyant sur **+1m**. Vous pouvez annuler la cuisson à la vapeur en appuyant sur **X**. L'utilisateur doit confirmer qu'il veut arrêter la cuisson à la vapeur, puis l'appareil retourne à l'écran d'accueil.

Lorsque le compte À REBOURS atteint zéro, l'arrière-plan de l'écran devient orange, 3 bips se font entendre et l'appareil passe en mode ATTENTE et le temps accroît. Le **+1m** restera en mode ATTENTE pendant 10 minutes au cas où de la vapeur supplémentaire serait nécessaire. Après 10 minutes, **+1m** le système ne sera plus disponible.

REMARQUE : Le mode TEMPORISÉ peut être entré avant que le préchauffage soit terminé, mais un écran d'avertissement s'affiche pour confirmer que l'utilisateur souhaite passer au mode TEMPORISÉ avant que l'appareil soit à température ou non.

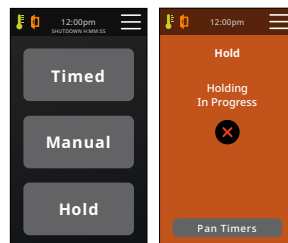
REMARQUE : L'heure est mise en pause lorsque la porte est ouverte seulement si LA MINUTERIE DU CONDENSATEUR EST ACTIVÉE. Allez au PARAMÈTRES du →MENU.

MODE MANUEL



En mode MANUEL, le cuiseur à vapeur est en mode vapeur infini sans minuterie. Vous pouvez annuler la cuisson à la vapeur en appuyant sur **X**. L'utilisateur doit confirmer qu'il veut arrêter la vapeur, puis l'appareil retourne à l'écran d'accueil et baisse à la température prête.

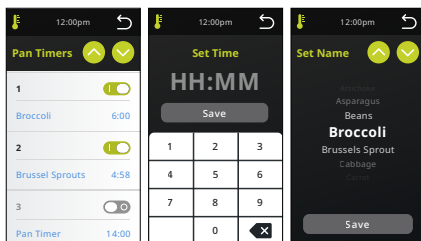
MODE ATTENTE



Le mode ATTENTE maintient une température de cavité entre (62,8 °C et 73,9 °C) 145 °F et 165 °F. Ce mode est accessible à partir de l'écran d'accueil ou se produit automatiquement après la fin d'un mode TEMPORISÉ. Vous pouvez annuler la mise en attente en appuyant sur **X**. L'utilisateur doit confirmer qu'il veut arrêter de tenir l'appareil, puis il retourne à l'écran d'accueil et baisse à la température prête.

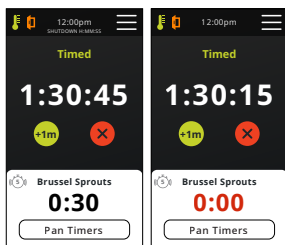
MINUTERIES À PLAQUE

Les MINUTERIES À PLAQUE sont disponibles dans tous les modes pour régler des minuteries individuelles pour les plaques. Ces minuteries ne sont pas reliées à un mode vapeur, mais peuvent être utilisées pour gérer le temps passé à cuire les plats ou les aliments à la vapeur.



Appuyer sur la minuterie bleue de la minuterie appropriée sur l'écran DES MINUTERIES À PLAQUE, entrer l'heure souhaitée à l'écran DE RÉGLAGE DE LA DURÉE, puis appuyer sur ENREGISTRER. L'écran revient à l'affichage DE LA MINUTERIE À PLAQUE. Faites glisser la commande à bascule vers la droite pour commencer la minuterie de cuisson désirée. Elle passe au vert et commence à compter à rebours.

Les noms de la minuterie panoramique sont automatiquement « minuterie à plaque » par défaut. Vous pouvez changer cette option en appuyant sur le nom bleu. Une liste de noms prédéterminés s'affichera. Utilisez les flèches de défilement pour faire défiler la liste. Choisissez un nom et appuyez sur ENREGISTRER.



En mode de cuisson à la vapeur, une minuterie s'affichera à l'écran quand il restera 30 secondes. Une fois affichée, la minuterie peut être effacée en appuyant sur le compte à rebours avant son expiration. La minuterie s'arrête et aucune alarme ou autre notification ne sera émise. À l'expiration, l'heure passe du noir au rouge, commence à clignoter et une alarme retentit. L'alarme se poursuivra jusqu'à ce qu'elle soit mise en sourdine en appuyant sur la touche clignotante 0:00.

Si une minuterie s'éteint alors qu'elle est à l'écran d'accueil ou sur un écran sans option de vapeur, une fenêtre contextuelle s'affiche pour reconnaître que la minuterie maintenant arrêtée soit confirmée.

NETTOYAGE

AVERTISSEMENT : DÉBRANCHEZ LE BLOC D'ALIMENTATION AVANT DE NETTOYER L'EXTÉRIEUR DU CUISEUR À VAPEUR.

GARDEZ L'EAU ET LES SOLUTIONS DE NETTOYAGE HORS DES COMMANDES ET DES COMPOSANTS ÉLECTRIQUES. NE JAMAIS ARROSER OU NETTOYER À LA VAPEUR UNE PARTIE DE L'APPAREIL.

ÉVITEZ TOUT CONTACT AVEC DES NETTOYANTS, UN AGENT D'ÉLIMINATION OU UN DÉGRAISSANT RECOMMANDÉ PAR LE FOURNISSEUR. BEAUCOUP D'ENTRE EUX SONT NOCIFS. LIRE LES AVERTISSEMENTS ET SUIVRE LES INSTRUCTIONS !

MÊME LORSQUE L'APPAREIL A ÉTÉ ÉTEINT, NE METTEZ PAS LES MAINS OU LES OUTILS DANS LA CHAMBRE DE CUISSON À LA VAPEUR TANT QUE LE VENTILATEUR N'A PAS CESSÉ DE TOURNER.

N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL À MOINS QUE LE COUVERCLE DE VAPEUR AMOVIBLE N'AIT ÉTÉ REMIS À L'EMPLACEMENT APPROPRIÉ.

N'UTILISEZ AUCUN AGENT NETTOYANT CONTENANT UN AGENT SULFAMIQUE OU DU CHLORURE, Y COMPRIS DE L'ACIDE CHLORHYDRIQUE (HCL). POUR VÉRIFIER LA TENEUR EN CHLORURE, CONSULTEZ LES FICHES DE DONNÉES DE SÉCURITÉ FOURNIES PAR LE FABRICANT DE L'AGENT DE NETTOYAGE.

IMPORTANT :

NE PAS UTILISER DE MATÉRIAU MÉTALLIQUE (COMME DES ÉPONGES EN MÉTAL) OU D'OUTILS EN MÉTAL (COMME UNE CUILLE, UN GRATTOIR OU UNE BROSSÉ MÉTALLIQUE) QUI POURRAIT ÉGRATIGNER N'IMPORTE QUELLE SURFACE EN ACIER INOXYDABLE. LES ÉGRATIGNURES RENDENT LA SURFACE DIFFICILE À NETTOYER ET OFFRENT DES ENDROITS OÙ LES BACTÉRIES PEUVENT SE DÉVELOPPER. N'UTILISEZ PAS DE LAINE D'ACIER, QUI POURRAIT LAISSER DES PARTICULES INCrustées DANS LA SURFACE, CE QUI POURRAIT ÉVENTUELLEMENT CAUSER DE LA CORROSION ET DES PIQÛRATIONS.

AVERTISSEMENT : LAISSEZ LE CUISEUR À VAPEUR REFROIDIR COMPLÈTEMENT AVANT DE LE NETTOYER. LES SURFACES CHAUDES PEUVENT CAUSER DE GRAVES BRÛLURES.

AVERTISSEMENT : LE FAIT DE NE PAS NETTOYER LE CUISEUR À VAPEUR TEL QUE SPÉCIFIÉ POURRAIT AVOIR UNE INCIDENCE NÉGATIVE SUR LE RENDEMENT DU CUISEUR À VAPEUR OU NE PERMETTRA PAS À L'APPAREIL DE CHAUFFER.



Suivre la procédure quotidienne suivante pour nettoyer votre cuiseur à vapeur sans chaudière afin de le garder en bon état de fonctionnement. Ce nettoyage manuel régulier réduira le temps et l'effort requis pour nettoyer le réservoir d'eau et la cavité.

FOURNITURES SUGGÉRÉES

1. Détergent doux
2. Nettoyant extérieur en acier inoxydable
3. Chiffon ou éponge
4. Brosse avec des poils doux
5. Flacon pulvérisateur
6. Tasse à mesurer
7. Coussin en nylon
8. Serviettes
9. Gants jetables en plastique
10. Entonnoir

NETTOYAGE EXTÉRIEUR

1. Préparer une solution chaude de détergent doux selon les directives du fournisseur. Mouiller un chiffon avec cette solution et essorez-le. Utiliser le chiffon humide pour nettoyer l'extérieur de l'appareil. Ne laissez pas le liquide couler librement et toucher les commandes, le panneau de commande, toute pièce électrique ou toute autre grille d'aération sur les panneaux arrière.
2. Pour enlever les matériaux qui pourraient être collés à l'unité, utilisez une brosse à fibres optiques ou un grattoir en plastique ou en caoutchouc avec une solution détergente douce.
3. Les surfaces en acier inoxydable peuvent être polies avec un nettoyant reconnu pour acier inoxydable. Ne frottez pas dans le sens contraire du grain de l'acier inoxydable.

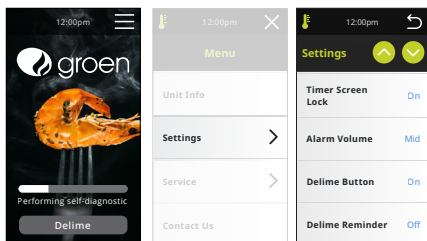
NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR

Le nettoyage quotidien doit être effectué pour améliorer le rendement et prolonger la durée de vie de votre cuiseur à vapeur sans chaudière.

1. Appuyer sur le bouton d'alimentation pour éteindre et ouvrir la porte du cuiseur à vapeur. Laissez le cuiseur à vapeur refroidir complètement avant de le nettoyer.
2. Retirez le couvercle de vapeur en saisissant les deux languettes situées à l'avant du couvercle et en faisant glisser le plateau vers l'avant. Portez des couvre-mains résistants à la chaleur si le couvercle à vapeur est chaud.
3. Retirer le panier de gauche en le soulevant et en le tirant hors du mur de cavité.
4. Retirer l'ensemble de carénage de ventilateur droit et de bâti en soulevant le bâti et en le tirant hors du mur de cavité.
5. Nettoyez le couvercle à vapeur, la grille du panier gauche et l'ensemble de support/carénage du bac droit pour enlever la saleté. Ces trois pièces peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.
6. Utiliser un détergent doux pour essuyer toute la cavité du cuiseur à vapeur afin d'éliminer les particules de nourriture et de tartre. Nettoyez soigneusement les sondes en présence de résidus alimentaires ou de tartre. Une mince couche de tartre collée est normale et n'a aucune incidence sur le rendement du cuiseur à vapeur. Reportez-vous aux instructions de détartrage ci-dessous si le tartre est excessif.
7. Nettoyer la cuvette et les drains de trop-plein conformément aux instructions de la section « drains de la cuvette et de l'écoulement de trop-plein ».
8. Enlever la crépine d'évacuation et nettoyez-la soigneusement pour enlever toute accumulation de débris.
9. Remettre en place les paniers et le couvercle à vapeur. Le cuiseur à vapeur est maintenant nettoyé et prêt à être utilisé.

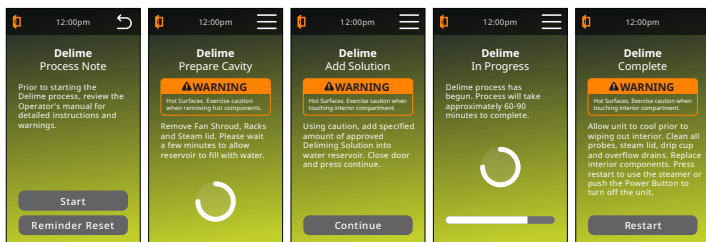
DÉTARTRAGE

Le contrôle du cuiseur à vapeur surveille la propreté des sondes du niveau d'eau et assure un fonctionnement continu de celui-ci et réduit le besoin de réparation en raison de problèmes de nettoyage de la sonde. La contrôle affichera un avertissement de nettoyage avancé si le nettoyage de la sonde est nécessaire. Malgré l'avertissement, le fonctionnement du cuiseur à vapeur se poursuivra pendant une période limitée de 8 heures et le compte à rebours s'affichera. Le compte à rebours indique le temps disponible à l'opérateur pour terminer le processus de cuisson ou le régime avant l'expiration de l'horloge et l'arrêt automatique de l'unité.



Le bouton de DÉTARTRAGE s'affiche uniquement au démarrage si le bouton DÉTARTRAGE EST MARCHÉ (ON) dans le menu des paramètres. Le réglage par défaut du bouton DÉTARTRAGE EST ARRÊT (OFF). LE RAPPEL de DÉTARTRAGE vous fournira des images de l'état de l'endroit où vous vous trouvez dans l'horaire de détartrage. Lorsque le rappel est en MARCHÉ (ON), le bouton DÉTARTRAGE fait ce qui suit :

- Le bouton DÉTARTRAGE devient jaune lorsque 75 % de l'horaire délimité est atteint
- Le bouton DÉTARTRAGE devient jaune lorsque 90 % de l'horaire délimité est atteint
- À l'expiration de la période de DÉTARTRAGE, le bouton DÉTARTRAGE devient rouge
- le bouton DÉTARTRAGE revient à la normale après la fin du détartrage ou la réinitialisation du rappel



Appuyer sur DÉTARTRAGE et suivez les instructions affichées sur l'unité (voir ci-dessus) pour la procédure de détartrage. Le processus de détartrage prend environ 60-90 minutes. Une fois terminé, l'unité redémarre et passe par la séquence de diagnostic de démarrage.

DRAINS DES GOBELETS ET DES DÉBOREMENTS

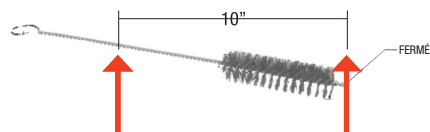
1. Éteignez votre appareil et laissez-le s'égoutter complètement. Les unités se vident automatiquement lorsque les unités sont mises hors tension. Il s'agit d'un processus de 5 minutes.
2. Une fois le réservoir complètement vide (environ 5 minutes), tenez-vous du côté articulé de la porte et ouvrez-la lentement, en laissant toute la vapeur s'échapper de la cavité. Laissez la cavité refroidir complètement et vérifiez que le réservoir est complètement vidé avant de nettoyer le drain de trop-plein.
3. Retirer le couvercle à vapeur (image ci-dessous) et le couvercle du ventilateur (image ci-dessous à droite) avant de nettoyer le drain de trop-plein.



4. Insérer la brosse de nettoyage dans la cuvette et les drains de trop-plein situés dans les côtés inférieur, central et arrière droit de la cavité de votre cuiseur à vapeur (image ci-dessous). La brosse se courbe pour suivre la forme du drain lorsque la brosse est poussée dans le drain de débordement et lorsqu'elle parcourt la longueur du drain de débordement. Une fois que vous utilisez la brosse de nettoyage pour la première fois, le fil entre la poignée et les soies conserve une forme incurvée après que la brosse a été retirée du drain de trop-plein. La brosse est conçue pour plier et courber de cette façon. Il n'est pas nécessaire de redresser le fil entre le nettoyage et l'utilisation.

5. Avec la brosse de nettoyage, poussez et tirez sur toute la longueur de la tasse et les drains de débordements plusieurs fois. La brosse doit être insérée à au moins 25,4 cm (10 po) dans la cuvette et les drains de débordements pour passer à travers toute la longueur de la tuyauterie de drainage. Répéter au besoin jusqu'à ce que la tasse et les drains de trop-plein soient propres. Assurez-vous que le drain de débordement fonctionne correctement en versant ou en vaporisant de l'eau dans la tasse et les drains de débordement et en confirmant que l'eau s'écoule librement dans le récipient de drainage et n'est pas bloquée et ne recule pas dans la cavité du cuiseur à vapeur.

Si les drains de débordement et le récipient sont obstrués de façon à ce que la brosse de nettoyage ne puisse pas éliminer l'obstruction ou si l'eau ne peut pas passer à travers le récipient et que le drain de débordement s'écoule dans le récipient de vidange sans refouler dans la cavité du cuiseur à vapeur, il faut alors faire un appel de service et cesser d'utiliser le cuiseur à vapeur jusqu'à ce que l'agent de service évalue le problème et que l'unité soit prête à être utilisée de nouveau.



6. Nettoyer la cavité de cuisson à vapeur conformément aux instructions de nettoyage du manuel de l'utilisateur.
7. Réinstaller le couvercle de vapeur et le couvercle du ventilateur.
8. Laisser la porte ouverte pour prolonger la durée de vie du joint de la porte et permettre à la cavité de s'aérer.
9. Nettoyer, sécher et ranger la brosse de nettoyage de surplus après chaque utilisation.
10. Le numéro de pièce est 175977 si vous avez besoin d'une brosse de rechange.

ENTRETIEN

Le cuiseur à vapeur sans chaudière est conçu pour un entretien minimal et aucun réglage de l'utilisateur ne devrait être nécessaire. Certaines pièces peuvent nécessiter un remplacement après une utilisation prolongée. S'il y a un besoin d'entretien, seuls les agents de service autorisés de Groen devraient effectuer le travail.

Procéder comme suit si de la vapeur ou des condensats s'écoulent autour de la porte :

1. Vérification du Joint de Porte Remplacez-le s'il est fissuré ou fendu.
2. Inspecter le drain du compartiment à vapeur pour vous assurer qu'il n'est pas bloqué.
3. Régler la goupille de verrouillage de la porte pour permettre des changements qui pourraient se produire au fur et à mesure que le joint vieillit.
 - a. Desserrer l'écrou de sécurité à la base de la goupille de verrouillage, puis tournez la goupille de verrouillage 1/4 de tour dans le sens horaire et serrer l'écrou de sécurité.
 - b. Après le réglage, faites fonctionner l'appareil pour vérifier s'il y a d'autres fuites de vapeur.
 - c. Répéter le réglage s'il y a encore des fuites.
 - d. Continuez de régler la goupille dans le sens horaire jusqu'à ce que la porte soit suffisamment serrée pour prévenir les fuites. La charnière peut également être ajustée.

PIECES DE RECHANGE

Pour commander des pièces, contactez votre agent d'entretien agréé. Veuillez fournir le nom du modèle, le numéro de série, la description de la pièce, le numéro de pièce, la quantité et, le cas échéant, la tension et le nombre de phases.

CONTACTEZ NOUS

Communiquer avec Groen au 888-994-7636 ou à l'adresse ub-ts-groen-dl@electroluxprofessional.com si vous avez des questions concernant le contenu de ce manuel.

Journal d'entretien

No de modèle :	Acheté de :
No de série :	Emplacement :
Date d'achat :	Date d'installation :
No de bon de commande :	Pour un appel de service :

[illegible]