

# Operators Manual

Installation, Operation & Service  
Floor Model Direct Steam Kettles

## Manuel de l'opérateur

Installation, fonctionnement et entretien  
Bassines à vapeur directe de plancher

## Manual del Operador

Instalación, Operación y Servicio  
Marmitas de Vapor Directo  
Modelo de Piso

## Bedienungsanleitung

Installierung, Bedienung und Wartung  
Dampfgartöpfe für  
Bodeninstallation

KDL, KDL-T, KDL-SH, KDL-TSH,  
KDP, KDP-T



Enodis

### United Kingdom

Enodis UK Limited  
Swallowfield Way Hayes  
Middlesex, England UB3 1DQ  
Phone: 44-181-561-0433  
Service: 011-44-181-848-3643  
Fax: 011-44-181-848-0041

### Français

Enodis France S.A  
23, Rue Condorcet  
Fleury-Merogis  
91712 Ste Genevieve des-Bois  
Cedex, France  
33-1-69022502/69022525  
Fax: 33-1-690-222500  
www.enodis.fr  
sleboeuf@enodis.fr

### Español

Enodis de Espana, S.A.  
C/Caetagna, 182 Bjs.  
08013 Barcelona, Spain  
34-93-265-8979  
Fax: 34-93-231-0016  
enodis@jnpcom.com

### Deutsch

Enodis GmbH  
Auf der Weih 11  
D-35745 Herborn, Germany  
49-2772-580-550  
Fax: 49-2772-580-570  
www.enodis.com  
enodisgmb@aol.com

# INSTALLATION

## GENERAL

Installation of the kettle must be accomplished by qualified electrical installation personnel working to all applicable local and national codes. Improper installation of product could cause injury or damage.

## INSTALLATION

The first installation step is to refer to the Specification Sheet for detailed clearance and bolting requirements. Next, carefully cut open and remove the shipping carton. Remove all supports and fasteners holding unit to the skid.

## KDL SERIES

Position the kettle in its permanent location, and level the kettle by turning the adjustable flanged feet. Once positioned and levelled, permanently secure the kettle's flanged feet to the floor using 5/16" lag bolts and floor anchors (to be supplied by the installer). There are three bolts required to secure each of the flanged feet.

## KDP SERIES

1. Position the kettle in its permanent location, and mark the floor around the circumference of the base collar or the base plate. Locate the centre of this circle and mark the floor at this centre point. This is the point at which the kettle's base plate will be secured to the floor.
2. Lay kettle on its side (on a cushioned surface to prevent scratching), and slide the base collar up the pedestal, exposing the plate for removal.
3. Remove the four cap screws securing the base plate and slide it off the kettle.
4. Prepare the floor location, for mounting the kettle, by installing a 3/4" (19mm) stud, cast into the floor, at the base plate's centre point. Note: a 3/4" (19mm) lag bolt and floor anchor may be substituted for a cast-in stud. The anchor is installed in the floor, and the lag bolt is threaded down through the base plate, into the anchor, after completion of step 6.
5. Thread the four 3/8" (10mm) levelling bolts into plate from the top, and insert the plate over stud.
6. Adjust bolts until the plate is level.
7. Install a nut on the 3/4" (19mm) bolt (or insert a lag bolt if the alternate fastener method is used) and secure base plate to the floor.
8. Check for level "set" of the kettle by placing the kettle on the base plate with the screw holes aligned and applying a carpenter's level at the kettle rim. If the kettle is level, it may be fastened in place with the four cap screws. If the kettle is not level, the kettle must be

removed from the base, the plate loosened, and the levelling bolts re-adjusted until a level installation is attained.

9. Slide the base collar down to the floor, and draw a line around the circumference of the pedestal at the top of the collar, using the top of the collar as a guide. Slide the collar back up the pedestal.
10. Apply a bead of silicone sealer to the circumference of the pedestal, at the line, and also to the bottom rim of the collar. Slide the collar down the pedestal and press it tightly to the floor. The silicone sealer will create a seal where the collar meets the pedestal, and where the collar meets the floor.

## SERVICE CONNECTIONS

Install service connections as required. Locations and other data are shown on the specification sheet.

## STEAM

All steam plumbing to and from the kettle and steam boiler should be thoroughly cleaned and inspected for dirt and debris before final connection to the kettle are made.

Check the rating plate for the maximum steam pressure that your kettle is rated for. If the steam supply pressure exceeds the rated pressure, a pressure reducing valve is required. The steam inlet is at the right side of the kettle, as seen from the front.

## CONDENSATE

A steam condensate trap must be plumbed to a drain, using minimum 1/2" NPT plumbing. The condensate line is limited to a maximum rise of 10 feet in order for the steam pressure to adequately force the condensate through the plumbing. Any higher rise requires a pump.

If the steam boiler to which this kettle is installed has a condensate return (closed loop system), a 1/2" steam strainer, a 1/2" steam trap, and a 1/2" check valve must be installed on the output (condensate) side of the kettle.

## FOR POWER TILT UNITS ONLY

**NOTE:** Ensure the electrical supply matches the kettle's requirements as stated on the rating label.

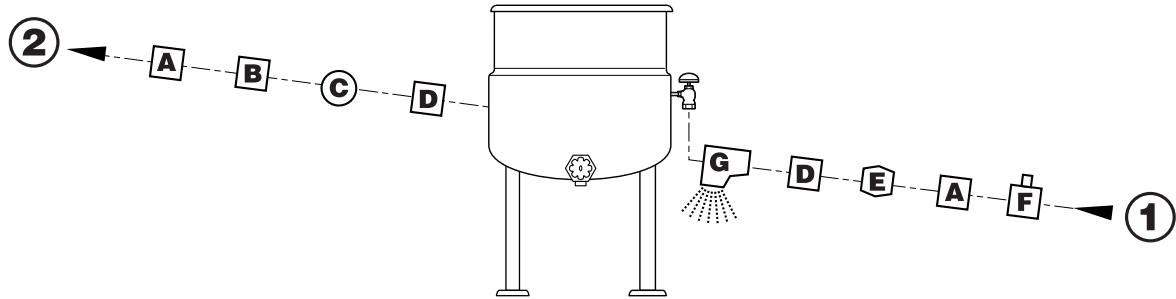
This kettle is built to comply with CE standards. Many local codes exist, and it is the responsibility of the owner and installer to comply with these codes.

**NOTE:** Maximum voltage for LVD is 440 volts for CE marked appliances.

## RECOMMENDED PIPING SCHEMATICS

(all service connections shown supplied by others)

- 1 STEAM IN
- 2 TO DRAIN OR BOILER CONDENSATE LINE
- A UNION
- B CHECK VALVE
- C STEAM TRAP
- D STRAINER
- E PRESSURE REDUCING VALVE
- F SHUT OFF VALVE
- G RELIEF VALVE



## OPERATING INSTRUCTIONS



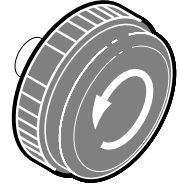
General Parts Drawing

ITEM #	DESCRIPTION
--------	-------------

- |    |                               |
|----|-------------------------------|
| 1. | Steam Inlet Valve             |
| 2. | Hand Wheel                    |
| 3. | Power Tilt Switch (not shown) |
| 4. | Drain Cock                    |
| 5. | Tangent Draw-Off Valve        |

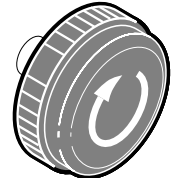
## OPERATION

1. Ensure that there is an adequate steam supply to the kettle.
2. For optimum performance on free-standing floor model tilting kettles, open drain cock to drain condensate from the kettle's jacket, then close drain cock before applying steam to a cold kettle.
3. If the kettle is equipped with a tangent draw-off valve, ensure that it is closed before filling the kettle. To keep solid food particles out of the draw-off valve, place either a solid or a perforated strainer in the bottom of the kettle.
4. Turn the steam control valve to the open position by turning the knob counter-clockwise, then allow the kettle to preheat.



**NOTE:** When cooking egg and milk products, the kettle should NOT be preheated, as products of this nature adhere to hot cooking surfaces. These types of foods should be placed in the kettle before heating is begun.

5. Fill kettle with product to desired level.
6. When the product has reached the desired temperature, regulate the heat, as required, by turning the steam control valve clockwise for less steam, and therefore, a lower temperature.
7. When cooking is complete, close the steam control valve by turning the knob clockwise.



8. Power tilt kettles are provided with a rocker-type center-off switch for raising and lowering the kettle. To raise the kettle, press the top of the switch. To lower the kettle, press the bottom of the switch. Release the switch, allowing it to return to the center "off" position when the desired degree of tilt has been reached. Limit switches are provided that automatically stop the tilt motion at the maximum limit of movement in either direction.

To raise and lower a manual tilt kettle, turn the handwheel counter-clockwise to lower and clockwise to raise.

### ***For kettle/steamer combinations:***

If the boiler in a steamer is supplying steam to a kettle, always heat the kettle first. After the kettle contents are heated, and the boiler's steam pressure returns to normal, the steamer may be used. Pressure steamer compartments should be sequentially started, and preheated before cooking.

# CLEANING INSTRUCTIONS

## CARE AND CLEANING

Cooking equipment must be cleaned regularly to maintain its fast, efficient cooking performance and to ensure its continued safe, reliable operation. The best time to clean is shortly after each use (allow unit to cool to a safe temperature).

### WARNINGS:



**Chloride  
Cleaners**

Do not use detergents or cleansers that are chloride based or contain quaternary salt.



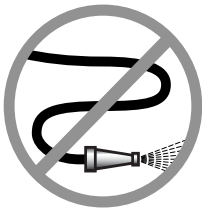
**Steel Pads**

Do not use a metal bristle brush or scraper.



**Wire Brush  
& Scrapers**

Steel wool should never be used for cleaning the stainless steel.



**High Pressure  
Spray Hose**

Unit should never be cleaned with a high pressure spray hose.



**Stagnant Water**

Do not leave water sitting in unit when not in use.

## CLEANING INSTRUCTIONS

1. Turn unit off.
2. Remove drain screen (if applicable). Thoroughly wash and rinse the screen either in a sink or a dishwasher.
3. Prepare a warm water and mild detergent solution in the unit.
4. Remove food soil using a nylon brush.
5. Loosen food which is stuck by allowing it to soak at a low temperature setting.
6. Drain unit.
7. Rinse interior thoroughly.
8. If the unit is equipped with a Tangent Draw-Off Valve, clean as follows:
  - a) Disassemble the draw-off valve first by turning the valve knob counter-clockwise, then turning the large hex nut counter-clockwise until the valve stem is free of the valve body.
  - b) In a sink, wash and rinse the inside of the valve body using a nylon brush.
  - c) Use a nylon brush to clean tangent draw-off tube.
  - d) Rinse with fresh water
  - e) Reassemble the draw-off valve by reversing the procedure for disassembly. The valve's hex nut should be hand tight only.
9. If the unit is equipped with a Butterfly Valve, clean as follows:
  - a) Place valve in open position.
  - b) Wash using a warm water and mild detergent solution.
  - c) Remove food deposits using a nylon brush.
  - d) Rinse with fresh water.
  - e) Leave valve open when unit is not in use.
10. Using mild soapy water and a damp sponge, wash the exterior, rinse, and dry.

## NOTES:

- For more difficult cleaning applications one of the following can be used: alcohol, baking soda, vinegar, or a solution of ammonia in water.
- Leave the cover off when the kettle is not in use.
- For more detailed instructions refer to the Nafem Stainless Steel Equipment Care and Cleaning manual (supplied with unit).

## MAINTENANCE

### **ALL SERVICE MUST BE PERFORMED BY A QUALIFIED SERVICE TECHNICIAN.**

*This kettle requires very little preventative maintenance other than daily cleaning.  
The pressure relief valve must be tested twice a year.*

### **PRESSURE RELIEF VALVE TESTING PROCEDURE**

The pressure relief valve must be checked at least twice a year as part of the normal maintenance performed.

1. With the kettle empty, fully open the steam valve and allow the kettle to preheat.
2. Stand to the side of the pressure relief valve discharge tube and pull valve open for a maximum of one second. Repeat test three to four times. Each time the mechanism should move freely and be accompanied by a rapid escape of steam.

If valve appears to be sticking replace pressure relief valve.  
If foreign material is discharged then drain kettle and replace pressure relief valve.



**WARNING:** Improper refilling of kettle jacket will result in irreversible damage to unit.

### **STEAM TRAP**

To remove line condensate that forms inside the steam jacket, each kettle should be equipped with a steam trap in the line of the kettle outlet to the drain. A good steam trap at startup releases air and wet steam into the drain line for a few minutes, then holds the steam jacket. During cooking, the trap periodically releases accumulated condensate. If the kettle's cooking performance becomes inadequate after long use, replacement of the steam trap with a new one may restore kettle operation to peak efficiency.

### **HAND WHEEL**

Some kettles are equipped with hand wheel which require periodic preventive maintenance to assure continued trouble-free operation. Inspect the worm screw, tilting gears and bearings occasionally (at least once a year). Lubricate as required using a high temperature grease.

### **DRAW-OFF VALVE**

To correct a leak at the draw-off valve, the source of the leak must first be determined, Leaks from around the valve stem are corrected by simply replacing the "O" ring. Faulty seating of the valve stem disc against the valve body may cause dripping from the valve even when the valve is tightly closed. This can often be corrected by cleaning any residue from the disc and seat.



# INSTALLATION

## GÉNÉRALITÉS

La bassine doit être installée par un technicien électrique qualifié conformément à tous les codes locaux et nationaux applicables. L'installation incorrecte du produit pourrait avoir pour résultat des dégâts ou des blessures.

## INSTALLATION

D'abord consulter la feuille de spécifications pour les exigences détaillées en matière de dégagement et de boulonnage. Ensuite couper avec soin, ouvrir et enlever la boîte d'expédition. Enlever les supports et les fixations attachant l'unité à la palette.

## SÉRIE KDL

Positionner la bassine dans son emplacement permanent, et niveler la bassine en tournant les pieds à brides réglables. Après le positionnement et le nivelage, attacher les pieds de la bassine au plancher de façon permanente à l'aide de tire-fond 5/16 po et de brides d'ancrage (fournis par l'installateur). Il faut trois boulons pour attacher chacun des pieds à bride.

## SÉRIE KDP

1. Positionner la bassine dans son emplacement permanent, et marquer le plancher autour de la circonférence du collier ou de la plaque de base. Repérer le centre de ce cercle, et marquer le plancher à ce point central. C'est à ce point que la plaque de base de la bassine sera attachée au plancher.
2. Poser la bassine sur son côté (sur une surface douce pour ne pas l'égratigner), et glisser le collier de la base vers le haut le long du socle en exposant la plaque pour l'enlèvement.
3. Enlever les quatre vis à tête attachant la plaque de base, et enlever la plaque de la bassine.
4. Préparer l'emplacement au plancher pour le montage de la bassine en installant un goujon 3/4 po (19 mm) coulé dans le plancher au point central de la plaque de base. Note: Il est possible d'utiliser, au lieu du goujon, un tire-fond 3/4 po (19 mm) et une bride d'ancrage. La bride est installée dans le plancher, et le tire-fond est vissé par la plaque de base et dans la bride après l'exécution de l'étape 6.
5. Visser les quatre boulons de nivelage 3/8 po (10 mm) dans le dessus de la plaque, et poser la plaque sur le goujon.
6. Régler les boulons jusqu'à ce que la plaque soit à niveau.
7. Installer un écrou sur le boulon 3/4 po (19 mm) (ou insérer un tire-fond dans le cas de l'autre méthode d'installation), et attacher la plaque de base au plancher.

8. Vérifier le niveau de la bassine en la posant sur la plaque de base avec les trous de vis alignés et en plaçant un niveau sur le bord de la bassine. Si la bassine est à niveau, l'attacher à l'aide des quatre vis à tête. Si la bassine n'est pas à niveau, l'enlever de la base, desserrer la plaque et régler les boulons de nivelage jusqu'à ce qu'elle soit à niveau.
9. Glisser le collier de la base vers le plancher, et tracer une ligne autour de la circonférence du socle en haut du collier en utilisant le haut du collier comme un guide. Glisser le collier vers le haut le long du socle.
10. Appliquer un cordon d'enduit d'étanchéité à la circonférence du socle à la ligne et au bord inférieur du collier. Glisser le collier vers le bas le long du socle, et le serrer fermement contre le plancher. L'enduit créera un joint étanche entre le collier et le socle et entre le collier et le plancher.

## RACCORDEMENT

Raccorder la bassine aux services nécessaires. Les emplacements et d'autres données paraissent sur la feuille de spécifications.

## VAPEUR

Avant le raccordement final de la bassine, nettoyer et examiner avec soin tous les tuyaux de vapeur à destination et en provenance de la bassine et de la chaudière à vapeur à la recherche de saleté et de débris.

Vérifier la pression de vapeur nominale sur la plaque signalétique. Si la pression de l'alimentation en vapeur dépasse la pression nominale, un réducteur de pression est nécessaire. L'entrée de la vapeur se trouve du côté droit de la bassine lorsque celle-ci est vue de l'avant.

## CONDENSAT

Un purgeur de condensat doit être raccordé à un siphon au moyen d'un tuyau d'au moins 1/2 po NPT. La montée du tuyau de condensat est limitée à un maximum de 10 pieds afin que la pression de la vapeur puisse forcer le condensat efficacement par les tuyaux. Une plus grande montée nécessiterait une pompe.

Si la chaudière à vapeur à laquelle cette bassine est raccordée est munie d'un système de retour du condensat (système à boucle fermée), un filtre de vapeur 1/2 po, un purgeur de condensat 1/2 po et un clapet de non-retour 1/2 po doivent être installés sur le côté de sortie (condensat) de la bassine.

## UNITÉS À BASCULEMENT ÉLECTRIQUE SEULEMENT

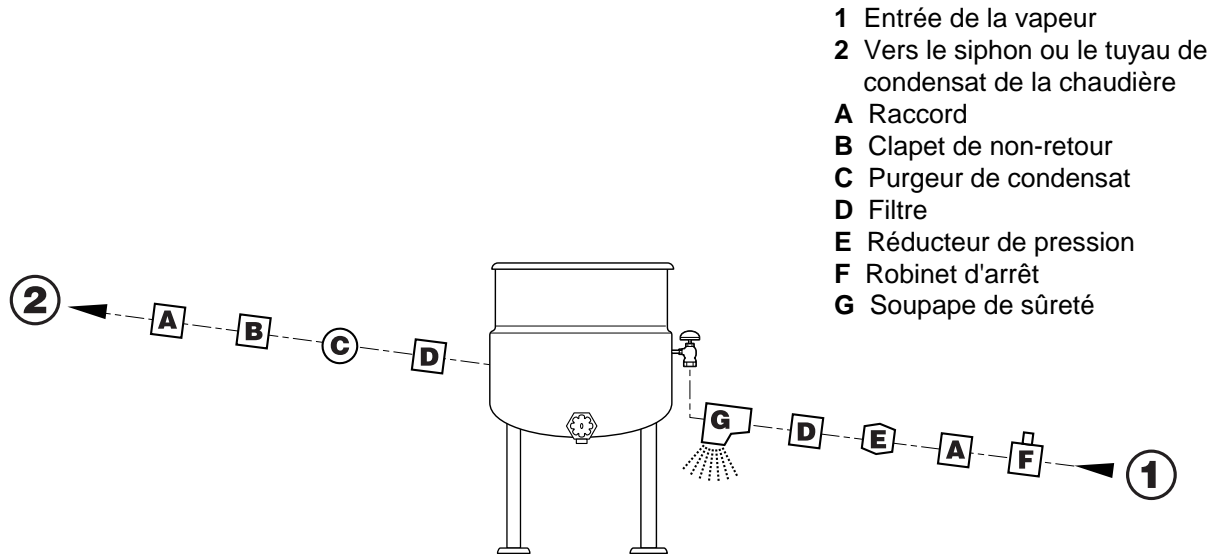
**NOTE:** S'assurer que l'alimentation en courant correspond aux exigences de la bassine indiquées sur l'étiquette des caractéristiques assignées.

Cette bassine est construite conformément aux normes CE. Il existe cependant de nombreux codes locaux, et c'est la responsabilité du propriétaire et de l'installateur de se conformer à ces codes.

**NOTE:** La tension maximale LVD est de 440 volts pour les appareils marqués par CE.

## SCHÉMAS DE TUYAUTERIE RECOMMANDÉS

(tous les branchements montrés sont fournis par d'autres fournisseurs)



## INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT



Dessin général des pièces

### N° D'ARTICLE DESCRIPTION

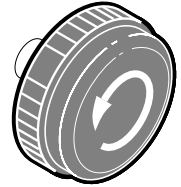
1. Soupape d'entrée de la vapeur
2. Volant à main
3. Interrupteur, commande de basculement (non montré)
4. Robinet de purge
5. Soupape de soutirage tangentiel

# INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

## FONCTIONNEMENT

1. S'assurer que l'alimentation en vapeur à la bassine est adéquate.
2. Pour assurer le rendement optimal des bassines basculantes de plancher, avant de laisser entrer de la vapeur dans une bassine froide, ouvrir le robinet de purge pour vider le condensat de la chemise de la bassine, et ensuite le fermer.

3. Si la bassine est munie d'une soupape de soutirage tangentiel, s'assurer de la fermer avant de remplir la bassine. Pour empêcher l'entrée de particules d'aliments solides dans la soupape, placer un tamis solide ou perforé au fond de la bassine.

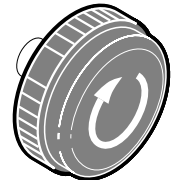


4. Tourner la soupape de commande de la vapeur à la position ouverte en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, puis préchauffer la bassine.

**NOTE:** Lors de la cuisson de produits contenant des oeufs ou du lait, ne pas préchauffer la bassine, car des produits de ce genre collent aux surfaces de cuisson chaudes. Placer ce genre de produits dans la bassine avant de commencer le chauffage.

5. Remplir la bassine du produit au niveau désiré.

6. Lorsque le produit aura atteint la température désirée, régler la chaleur au besoin en tournant la soupape de commande de la vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre pour réduire l'alimentation en vapeur et donc la température.



7. À la fin de la cuisson, fermer la soupape de commande de la vapeur en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

8. Les bassines à basculement électrique sont munies d'un interrupteur à bascule à position neutre pour élever et baisser la bassine. Pour élever la bassine, appuyer sur le haut de l'interrupteur. Pour baisser la bassine, appuyer sur le fond de l'interrupteur. Lâcher l'interrupteur lorsque le degré de basculement désiré est atteint pour permettre son retour à la position d'arrêt centrale. Les interrupteurs de fin de course fournis arrêtent le mouvement de basculement automatiquement à la limite maximale de mouvement dans chaque direction.

Pour élever et baisser une bassine à basculement manuel, tourner le volant à main dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour la baisser et dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'élever.

### ***Pour les combinaisons bassine/cuiseur à vapeur:***

Si la chaudière d'un cuiseur à vapeur alimente en vapeur une bassine, toujours réchauffer d'abord la bassine. Lorsque le contenu de la bassine sera réchauffé et la pression de la vapeur de la chaudière sera descendue au niveau normal, le cuiseur à vapeur peut être utilisé. Les compartiments d'un cuiseur à vapeur devraient être mis sous tension séquentiellement et préchauffés avant la cuisson.

# INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

## SOIN ET NETTOYAGE

L'équipement de cuisine doit être nettoyé régulièrement pour maintenir un rendement de cuisine efficace et rapide et pour s'assurer qu'il aura une opération fiable et sûre. Le meilleur moment pour le nettoyer est peu de temps après chaque fois qu'il est employé (permettre à l'unité de refroidir à une température non dangereuse).

### AVERTISSEMENTS :



**Nettoyants au chlorure**

Ne pas utiliser de détergents ou de nettoyants à base de chlorure ou qui contiennent du sel quaternaire.



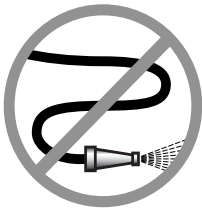
**Tampons métalliques à récurer**

Ne pas utiliser de brosses métalliques ou de racloirs métalliques.



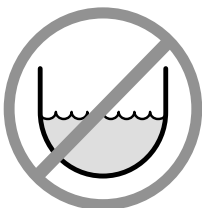
**Brosse métallique et racloir**

La paille de fer ne devrait jamais être utilisée pour nettoyer l'acier inoxydable.



**Tuyau d'arrosage à haute pression**

L'unité ne devrait jamais être nettoyée avec un tuyau d'arrosage à haute pression.



**Eau stagnante**

Ne jamais laisser de l'eau dans l'unité lorsqu'elle n'est pas utilisée.

## INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

1. Éteindre l'unité.
2. Retirer l'écran de drainage (si ceci s'applique). Laver et rincer l'écran à fond, soit dans un évier ou dans un lave-vaisselle.
3. Préparer une solution d'eau tiède et de détergent doux dans l'unité.
4. Retirer tous les déchets alimentaires en utilisant une brosse en nylon.
5. Décoller tous les aliments qui sont collés en la laissant se tremper à une température peu élevée.
6. Vider l'unité.
7. Rincer l'intérieur à fond.
8. Si l'unité est équipée d'une soupape de soutirage, la nettoyer comme suit :
  - a) Désassembler la soupape de soutirage d'abord en tournant le pommeau de la soupape dans le sens contraire des aiguilles d'une montre; ensuite, tourner le grand écrou hexagonal dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que la tige de la soupape est retirée du corps de la soupape.
  - b) Dans un évier, laver et rincer l'intérieur du corps de la soupape en utilisant une brosse en nylon.
  - c) Utiliser une brosse en nylon pour nettoyer le tuyau de soutirage.
  - d) Rincer avec de l'eau fraîche.
  - e) Rassembler la soupape de soutirage en inversant la procédure du démontage. L'écrou hexagonal de la soupape devrait uniquement être serré à la main.
9. Si l'unité est équipée d'un robinet à papillon, nettoyer comme suit :
  - a) Placer le robinet dans la position ouverte.
  - b) Laver en utilisant une solution d'eau tiède et de détergent doux.
  - c) Retirer les déchets alimentaires en utilisant une brosse en nylon.
  - d) Rincer avec de l'eau fraîche.
  - e) Laisser le robinet ouvert lorsque l'unité n'est pas utilisée.
10. En utilisant de l'eau avec du savon doux et une éponge humide, laver l'extérieur, le rincer et le sécher.

## NOTES :

- Pour les applications de nettoyage plus difficiles, un des produits suivants peut être employé : l'alcool, le bicarbonate de soude, le vinaigre ou une solution d'ammoniac dans de l'eau.
- Retirer le couvercle lorsque la bouilloire n'est pas utilisée.
- Pour obtenir des instructions plus détaillées, faire référence au guide de nettoyage et d'entretien d'équipement en acier inoxydable de Nafem (fourni avec l'unité).

## ENTRETIEN

### **L'ENTRETIEN DOIT ÊTRE EFFECTUÉ PAR UN TECHNICIEN DE SERVICE QUALIFIÉ.**

*Cette bassine ne nécessite que très peu d'entretien préventif à part le nettoyage quotidien. La soupape de sûreté doit être essayée deux fois par an.*

### **PROCÉDÉ D'ESSAI DE LA SOUPE DE SÛRETÉ**

La soupape de sûreté doit être vérifiée au moins deux fois par an dans le cadre de l'entretien normal.

1. Lorsque la bassine est vide, ouvrir complètement la soupape de vapeur et permettre à la bassine de se préchauffer.
2. Se tenir à côté du tube de décharge de la soupape de sûreté, et ouvrir la soupape pour un maximum d'une seconde. Répéter l'essai trois ou quatre fois. Le mécanisme devrait s'ouvrir librement et laisser échapper de la vapeur rapidement.



Si la soupape de sûreté semble rester collée, remplacer la soupape. Si elle décharge de la matière étrangère, vider la bassine et remplacer la soupape de sûreté.

**AVERTISSEMENT:** Le remplissage incorrect de la chemise de la bassine aura pour résultat des dégâts irréversibles de l'unité.

### **PURGEUR DE CONDENSAT**

Pour enlever le condensat qui forme à l'intérieur de la chemise de vapeur, chaque bassine devrait être munie d'un purgeur de condensat dans le tuyau de la bassine vers le siphon. Au moment du démarrage, un bon purgeur de condensat dégage pendant quelques minutes de l'air et de la vapeur humide dans le tuyau vers le siphon, et ensuite il maintient la pression dans la chemise de vapeur. Pendant la cuisson, le purgeur évacue de temps en temps le condensat accumulé. Si le rendement de la bassine devient inadéquat après une longue période d'utilisation, le remplacement du purgeur par un purgeur neuf pourrait remettre la bassine en état de fonctionnement optimal.

### **VOLANT À MAIN**

Certaines bassines sont munies d'un volant à main qui nécessite un entretien préventif régulier pour assurer son bon fonctionnement continu. Examiner régulièrement (au moins une fois par an) la vis sans fin, les engrenages de basculement et les coussinets. Lubrifier au besoin avec une graisse haute température.

### **SOUPE DE SOUTIRAGE**

Pour corriger une fuite de la soupape de soutirage, il faut d'abord déterminer la source de la fuite. Corriger les fuites autour de la tige de la soupape en remplaçant le joint torique. Si le disque de la tige n'est pas assis correctement contre le corps de la soupape, celle-ci pourrait goutter, même si elle est fermée hermétiquement. Il est souvent possible de résoudre ce problème en nettoyant tout résidu du disque et de l'assise.

# INSTALACIÓN

## GENERALIDADES

La instalación de la marmita debe ser efectuada por personal calificado de instalación eléctrica que trabaje según todos los códigos aplicables locales y nacionales. La instalación incorrecta del producto podría causar lesiones o daños.

## INSTALACIÓN

El primer paso de la instalación es consultar la Hoja de Especificaciones para obtener los requisitos detallados de luces libres y emperrado. Luego, abra cortando con cuidado la caja de cartón y retírela. Retire todos los soportes y elementos de fijación que fijan la unidad al patín.

### SERIE KDL

Coloque la marmita en su ubicación permanente y nivélela girando las patas ajustables con bridas. Una vez que se encuentre en posición y esté nivelada, asegure permanentemente las patas con bridas al piso usando tirafones de 5/16" y anclajes de piso (a ser provistos por el instalador). Se requieren tres pernos para asegurar a cada una de las patas con bridas.

### SERIE KDP

1. Coloque la marmita en su ubicación permanente y marque el piso alrededor de la circunferencia del collarín o placa de base. Ubique el centro de este círculo y marque el piso en este punto. Este es el punto en el que la placa de base de la marmita será asegurada al piso.
2. Tienda la marmita sobre su costado (sobre una superficie acolchada para evitar ralladuras) y deslice el collarín de base hacia arriba en el pedestal, dejando visible la placa para su remoción.
3. Retire los cuatro pernos de sombrerete que aseguran la placa de base y deslícela fuera de la marmita.
4. Prepare la ubicación del piso para el montaje de la marmita, instalando un espárrago de 3/4" (19 mm), empotrado en el piso, en el centro de la placa de base. Nota: se puede instalar un tirafondo de 3/4" (19 mm) y anclaje de piso en vez del espárrago empotrado. El anclaje se instala en el piso y el tirafondo se enrosca a través de la placa de base, en el anclaje, después de completar el paso 6.
5. Enrosque los cuatro pernos de nivelación de 3/8" (10 mm) en la placa desde arriba e inserte la placa sobre el espárrago.
6. Ajuste los pernos hasta que la placa esté nivelada.
7. Instale una tuerca en el perno de 3/4" (19 mm) (o inserte un tirafondo si se usa el modo alternativo de fijación) y asegure la placa de base al piso.
8. Compruebe el nivel de la marmita colocándola en la placa de base con los agujeros de pernos alineados y aplique un nivel de carpintero al borde de la marmita. Si la marmita está a nivel, puede ser fijada en sitio con los cuatro pernos de sombrerete. Si la



marmita no está a nivel, debe ser retirada de la base, aflojarse la placa y reajustarse los pernos de nivelación hasta que se logre una instalación nivelada

9. Deslice el collarín de base hasta el piso y dibuje una línea alrededor de la circunferencia del pedestal en la parte superior del collarín, usando la parte superior del collarín como guía. Deslice el collarín de regreso al pedestal. .
10. Aplique un cordón de sellador de silicona a la circunferencia del pedestal, en la línea, y también al borde inferior del collarín. Deslice el collarín hacia abajo en el pedestal y oprímalo apretadamente al piso. El sellador de silicona creará un sello donde el collarín se encuentra con el pedestal y donde el collarín se une al piso.

## CONEXIONES DE SERVICIO

Instale conexiones de servicio según se requieran. Las ubicaciones y otra información se muestran en la hoja de especificaciones.

## VAPOR

Todas las tuberías de vapor a la marmita y al caldero de vapor y desde ellos deben ser limpiadas a fondo e inspeccionadas para verificar que no haya suciedad ni residuos antes de su conexión final a la marmita.

Compruebe en la placa del fabricante la máxima presión de vapor que su marmita tiene capacidad de soportar. Si el suministro de vapor excede de la presión indicada, se requiere una válvula reductora de presión. La entrada del vapor es en el lado derecho de la marmita, mirándola desde el frente.

## CONDENSADO

Una trampa de condensado de vapor debe conectarse a un drenaje, usando como mínimo tubería de 1/2" NPT. La tubería de condensado está limitada a una elevación máxima de 10 pies a fin de que la presión de vapor fuerce adecuadamente el condensado a través de las tuberías. Cualquier elevación mayor requiere una bomba.

Si el caldero de vapor en el que está instalada esta marmita tiene una línea de retorno de condensado (sistema de circuito cerrado), debe instalarse un cedazo de vapor de 1/2", una trampa de vapor de 1/2" y una válvula de retención de 1/2" en el lado de salida (condensado) de la marmita.

## SÓLO PARA UNIDADES DE INCLINACIÓN ELÉCTRICA

NOTA: Asegúrese que el suministro eléctrico corresponde a los requerimientos de la marmita como se indica en la placa del fabricante.

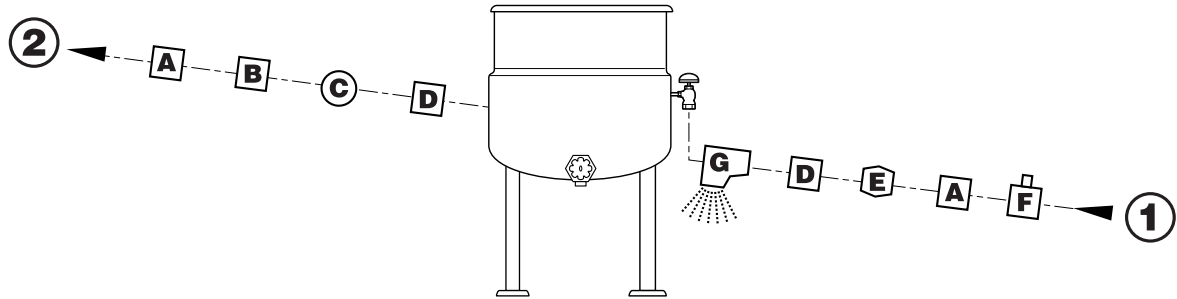
Esta marmita ha sido fabricada para cumplir con los estándares CE. Existen muchos códigos locales y es responsabilidad del propietario y del instalador cumplir con estos códigos.

NOTA: El voltaje máximo para LVD es 440 voltios para artefactos marcados CE.

## ESQUEMAS RECOMENDADOS DE TUBERÍA

(todas las conexiones de servicio mostradas suministradas por otros)

- 1 INGRESO DEL VAPOR
- 2 AL DRENAJE O A LA LÍNEA DE CONDENSADO DEL CALDERO
- A UNIÓN
- B VÁLVULA DE RETENCIÓN
- C TRAMPA DE VAPOR
- D CEDAZO
- E VÁLVULA REDUCTORA DE PRESIÓN
- F VÁLVULA DE CIERRE
- G VÁLVULA DE ALIVIO



## INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN



Dibujo General de Partes

### ÍTEM # DESCRIPCIÓN

- 1. Válvula de Ingreso del Vapor
- 2. Manubrio
- 3. Interruptor Eléctrico de Inclinación (no se muestra)
- 4. Pipeta de Drenaje
- 5. Válvula de Extracción Tangencial

# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

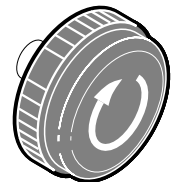
## OPERACIÓN

1. Asegúrese que haya un suministro adecuado de vapor a la marmita.
2. Para óptimo desempeño en marmitas inclinables autosoportantes de modelo de piso, abra la pipeta de drenaje para eliminar el condensado de la camiseta de la marmita, luego cierre la pipeta de drenaje antes de aplicar vapor a una marmita fría.
3. Si la marmita cuenta con una válvula tangencial de extracción, asegúrese que esté cerrada antes de llenar la marmita. Para mantener partículas sólidas de alimentos alejadas de la válvula de extracción, coloque ya sea un cedazo sólido o perforado en el fondo de la marmita.
4. Ponga la válvula de control de vapor en la posición abierta girando la perilla hacia la izquierda, luego deje que la marmita se precaliente.



**NOTA:** Cuando cocine huevos y productos lácteos NO debe precalentar la marmita, ya que los productos de este tipo se adhieren a las superficies calientes de cocción. Estos tipos de alimentos deben ser colocados en la marmita antes que comience a calentar.

5. Llene la marmita con el producto al nivel deseado.
6. Cuando el producto ha alcanzado la temperatura deseada, regule el calor, según se requiera, girando la válvula de control del vapor a la derecha para reducir el vapor, y por tanto, lograr menor temperatura.
7. Cuando haya terminado la cocción, cierre la válvula de control del vapor girando la perilla a la derecha.



8. Las marmitas de inclinación eléctrica cuentan con un interruptor tipo vaivén centro-apagado para subir y bajar la marmita. Para levantar la marmita, se oprime la parte superior del interruptor. Para bajar la marmita, se oprime el fondo del interruptor. Suelte el interruptor, dejando que la marmita regrese a la posición centro "off" cuando se ha logrado el grado deseado de inclinación. Se cuenta con interruptores de limitación que detienen automáticamente el movimiento de inclinación al límite máximo de movimiento en una de las dos direcciones.

Para subir y bajar una marmita de inclinación manual, gire el manubrio a la izquierda para bajar y a la derecha para levantar.

### **Para combinaciones de marmita/caldero:**

Si el caldero de vapor está surtiendo vapor a una marmita, siempre caliente la marmita primero. Después que el contenido de la marmita está calentado, y la presión de vapor en el caldero regresa a lo normal, puede usar el caldero. Los compartimentos del caldero de vapor deben ser arrancados en secuencia y precalentados antes de la cocción.

# INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

## CUIDADO Y LIMPIEZA

Los equipos de cocina deben limpiarse regularmente para mantener su rápido y eficiente desempeño en la cocción y asegurar su continuado funcionamiento en forma segura y confiable. El mejor momento para limpiarlos es poco después de cada uso (deje enfriar la unidad a una temperatura segura).

### ADVERTENCIAS:



**Limpiadores  
con cloro**

No use detergentes o limpiadores con base de cloro o que contiene sal cuaternaria.



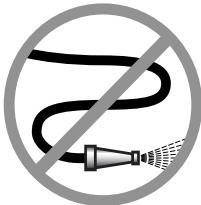
**Cojines de acero**

No use un cepillo de cerdas metálicas ni una rasqueta.



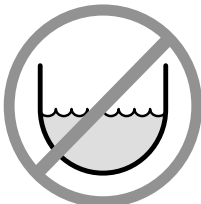
**Cepillo de alambre  
y rasquetas**

La lana de acero nunca debe usarse para limpiar acero inoxidable.



**Manguera de rociado  
a alta presión**

La unidad no debe limpiarse nunca con manguera de rociado a alta presión.



**Agua estancada**

No deje agua estancada en la unidad cuando no esté en uso.

## INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

1. Apague la unidad.
2. Remueva la rejilla del drenaje (si se aplica). Lave bien y enjuague la rejilla ya sea en un lavadero o en un lavaplatos.
3. Prepare una solución de agua tibia y detergente suave en la unidad.
4. Remueva la suciedad de alimentos usando un cepillo de nilón.
5. Afloje los alimentos atascados dejándolos remojar en el ajuste de baja temperatura.
6. Drene la unidad.
7. Enjuague el interior completamente.
8. Si la unidad está equipada con una Válvula Tangencial de Drenaje, límpiela en la siguiente forma:
  - a) Desarme la válvula de drenaje girando primero la perilla de la válvula a la izquierda, luego girando la tuerca hexagonal grande a la izquierda hasta que el vástago de la válvula quede libre del cuerpo de la válvula.
  - b) En un lavadero, lave y enjuague el interior del cuerpo de la válvula usando un cepillo de nilón.
  - c) Use un cepillo de nilón para limpiar el tubo tangencial de drenaje.
  - d) Enjuague con agua fresca.
  - e) Vuelva a armar la válvula de drenaje invirtiendo el procedimiento del desarmado. La tuerca hexagonal de la válvula debe apretarse a mano solamente.
9. Si la unidad cuenta con una Válvula Mariposa, límpiela en la siguiente forma:
  - a) Coloque la válvula en posición abierta.
  - b) Lávela usando una solución de agua tibia y detergente suave.
  - c) Remueva los depósitos de alimentos usando un cepillo de nilón.
  - d) Enjuague con agua fresca.
  - e) Deje la válvula abierta cuando la unidad no está en uso.
10. Usando agua jabonosa suave y una esponja húmeda, lave el exterior, enjuague y seque.

## NOTAS:

- Para aplicaciones de limpieza más difíciles puede usarse uno de los siguientes materiales: alcohol, bicarbonato de soda, vinagre o una solución de amoníaco en agua.
- Deje la cubierta afuera cuando la marmita no esté en uso.
- Para instrucciones más detalladas consulte el manual de Cuidado y Limpieza para Equipos de Acero Inoxidable Nafem (suministrado con la unidad).

## MANTENIMIENTO

### **TODOS LOS TRABAJOS DE MANTENIMIENTO DEBEN SER EJECUTADOS POR UN TÉCNICO CALIFICADO.**

*Esta marmita requiere muy poco mantenimiento preventivo aparte de su limpieza diaria. La válvula de alivio de presión debe ser probada dos veces al año.*

### **PROCEDIMIENTO DE PRUEBA DE LA VÁLVULA DE ALIVIO DE PRESIÓN**

La válvula de alivio de presión debe ser inspeccionada por lo menos dos veces al año como parte del mantenimiento normal.

1. Con la marmita vacía, abra completamente la válvula de vapor y deje que se precaliente la marmita.
2. Párese al lado del tubo de descarga de la válvula de alivio de presión y tire de la válvula abriéndola por un máximo de 1 segundo. Repita la prueba 3 a 4 veces. Cada vez el mecanismo debe moverse libremente y permitir un rápido escape de vapor.



Si parece que la válvula se quedara pegada, reemplácela. Si hay materias extrañas en la descarga, drene la marmita y cambie la válvula de alivio de presión.

**ADVERTENCIA:** El llenado incorrecto de la camiseta de la marmita causará un daño irreversible a la unidad.

### **TRAMPA DE VAPOR**

Para retirar el condensado que se forma dentro de la camiseta de vapor, cada marmita debe contar con una trampa de vapor en la tubería de salida de la marmita al drenaje. Una buena trampa de vapor en el arranque descarga aire y vapor húmedo a la línea de drenaje durante unos cuantos minutos, luego sostiene la camiseta de vapor. Durante la cocción, la trampa descarga periódicamente el condensado acumulado. Si el desempeño de cocción de la marmita se vuelve inadecuado después de largo uso, el reemplazo de la trampa de vapor por una nueva puede restaurar la operación de la marmita a su óptima eficiencia.

### **MANUBRIO**

Algunas marmitas cuentan con un manubrio que requiere mantenimiento preventivo periódico para asegurar su operación continua sin problemas. Inspeccione el tornillo sin fin, engranajes de inclinación y cojinetes ocasionalmente (por lo menos una vez al año). Lubrique según se requiera usando una grasa para alta temperatura.

### **VÁLVULA DE EXTRACCIÓN**

Para corregir una fuga en la válvula de extracción, debe determinarse primero la causa de la fuga. Las fugas alrededor del vástago de la válvula se corrigen simplemente reemplazando el anillo en "O". El asiento defectuoso del disco del vástago de la válvula contra el cuerpo de la válvula puede causar goteo de la válvula aunque ésta esté totalmente cerrada. Esto puede corregirse a menudo limpiando los residuos del disco y del asiento.

# INSTALLIERUNG

## ALLGEMEINES

Die Installation des Kochtopfs muss den geltenden örtlichen und nationalen Vorschriften entsprechend von einem Fachelektriker ausgeführt werden. Unsachgemäße Installation des Produkts kann Verletzungen und Schäden verursachen.

## INSTALLIERUNG

Als ersten Installationsschritt müssen die genauen Abstands- und Verschraubungsanforderungen in dem Spezifikationsblatt nachgelesen werden. Dann vorsichtig den Karton aufschneiden und abnehmen. Alle Stützen und Halterungen, die die Einheit auf dem Untersatz befestigen, entfernen.

## KDL-SERIE

Dieser Kochtopf wird an seinem dauernden Standort aufgestellt indem die verstellbaren Flanschschrauben an den Beinen gedreht werden bis er eben steht. Wenn der Kochtopf eben aufgestellt ist, wird er fest angebracht, indem seine Beine mit den 5/16" Schlüsselschrauben und den Bodenankerschrauben (diese werden vom Installateur geliefert) am Boden befestigt werden. Es werden drei Schrauben zur Befestigung eines jeden Beins benötigt.

## KDP-SERIE

1. Der Kochtopf wird an seinem dauernden Standort aufgestellt und der Umriss des Basisrings oder der Basisplatte wird auf dem Fußboden markiert. Dann wird der Mittelpunkt dieses Kreises gefunden und auf dem Boden aufgezeichnet. An dieser Stelle wird die Basisplatte des Kochtopfs am Boden befestigt.
2. Den Kochtopf auf die Seite legen (auf eine gepolsterte Oberfläche um Verkratzungen zu vermeiden) und den Basisring über den Sockel schieben um die Basisplatte zur Abnahme freizulegen.
3. Die vier Kopfschrauben, die die Basisplatte am Topf befestigen, abnehmen und diese vom Kochtopf abziehen.
4. Den ausgewählten Bodenbereich für das Aufstellen des Kochtopfs vorbereiten indem ein 19mm (3/4") Stehbolzen am vorgegebenen Mittelpunkt im Boden eingelassen wird. ACHTUNG: eine 19mm (3/4") Schlüsselschraube und eine Bodenverankerung können als Ersatz für den Stehbolzen verwendet werden. Die Verankerung wird im Boden eingebaut und, nachdem Schritt 6 ausgeführt wurde, wird die Schlüsselschraube durch die Basisplatte in die Verankerung eingeschraubt.
5. Die vier 10mm (3/8") Nivellierschrauben von oben in die Platte einschrauben und die Platte auf dem Stehbolzen aufsetzen.
6. Die Schrauben verstellen bis die Platte waagrecht ist.
7. Die Mutter auf die 19mm (3/4") Schraube aufdrehen (oder die Schlüsselschraube einfügen falls die alternative Befestigungsmethode verwendet wird) und die Basisplatte am Boden befestigen.
8. Prüfen Sie nach, ob der Kochtopf waagrecht steht indem Sie den Kochtopf mit deckenden Bohrungen auf die Basisplatte stellen und eine Wasserwaage auf den Kochtopfrand legen. Wenn der Kessel eben ist, kann er mit den vier Kopfschrauben befestigt werden. Falls der Kochtopf jedoch nicht waagrecht ist, muss er wieder von der Basisplatte abgenommen werden, die Platte muss gelockert werden und die Nivellierschrauben müssen dann neu eingestellt werden bis eine waagrechte Stellung erreicht wird.

9. Den Basisring nach unten zum Boden schieben und den Umriss des Sockels oben auf dem Ring aufzeichnen, wobei das Ringoberteil als Führung dient. Den Ring wieder über den Sockel schieben.
10. Eine Silikat-Raupe am Aussenrand des Sockels und am unteren Rand des Rings an der Umrisslinie auftragen. Den Ring nach unten über den Sockel schieben und fest am Boden andrücken. Die Silikat-Dichtungsmasse dichtet dort ab, wo der Ring auf dem Sockel und dem Boden anliegt.

## VERBINDUNGEN

Verbindungen den Anforderungen gemäß installieren. Verbindungsstellen und andere Daten sind im Spezifikationsblatt enthalten.

## DAMPF

Alle Dampfleitungen zum und vom Kochtopf und dem Dampferzeuger sollten gründlich von Schmutz gereinigt werden ehe der Kochtopf endgültig angeschlossen wird.

Der maximale Dampfdruck ist auf dem Nennleistungsschild zu finden. Falls der Einlaufdampfdruck den Drucknennwert übersteigt, ist ein Druckminderventil erforderlich. Der Dampfeinlauf ist von vorne gesehen an der rechten Kochtopfseite.

## KONDENSAT

Ein Kondensatableiter mit einer NPT-Leitung von mindestens 1.25 cm (1/2") muss an einen Abfluss angeschlossen werden. Die Kondensatableitung darf höchstens 3 m (10 Fuß) ansteigen, damit der Dampfdruck stark genug bleibt um das Kondensat durch die Leitung zu treiben. Bei einem höheren Anstieg ist eine Pumpe erforderlich.

Falls der Dampferzeuger, an dem der Kochtopf montiert ist, einen Kondensatrücklauf (System mit geschlossenem Kreislauf) hat, müssen ein 1.25 cm (1/2") Schmutzfänger, ein 1.25 cm (1/2") Kondensatableiter und ein 1.25 cm (1/2") Kontrollventil an der Auslauf- oder Kondensatseite des Kochtopfs installiert werden.

## NUR FÜR EINHEITEN MIT AUTOMATISCHER KIPPFUNKTION

**ACHTUNG:** Vergewissern Sie, dass die Stromversorgung den Anforderungen auf dem Nennleistungsschild des Kochtopfs entspricht.

Dieser Kochtopf wurde den CE-Normen entsprechend hergestellt. Es gelten ggf. aber auch verschiedene örtliche Vorschriften und es liegt in der Verantwortung des Besitzers und des Monteurs deren Anforderungen einzuhalten.

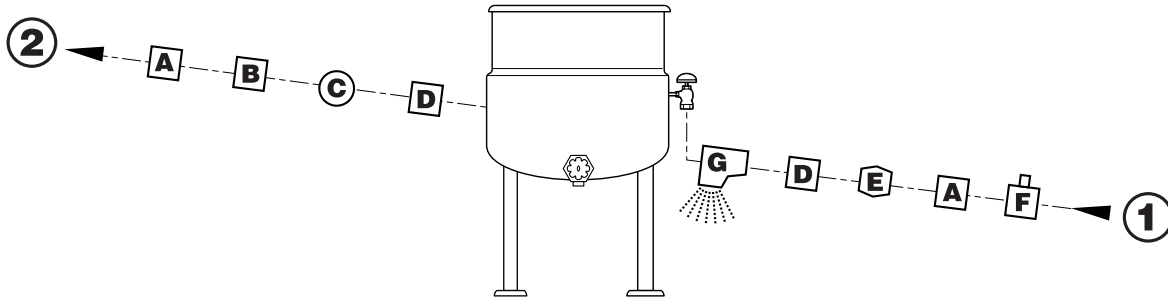
**ACHTUNG:** Die max. Spannung für das LVD ist 440 V für CE-gekennzeichnete Geräte.



## EMPFOHLENER ROHRPLAN

(alle abgebildeten Anschlüsse werden von Dritten geliefert)

- 1 DAMPFEINLASS
- 2 ZUR ABFLUSS- ODER DAMPFERZEUGERKONDENSAT-LEITUNG
- A VERBINDUNG
- B KONTROLLVENTIL
- C KONDENSATABLEITER
- D SCHMUTZFÄNGER
- E DRUCKMINDERVENTIL
- F ABSPERRVENTIL
- G ABLASSVENTIL



## BEDIENUNGSANLEITUNG



Allgemeine Zeichnung der Teile

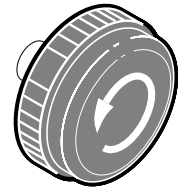
### POS. No. BEZEICHNUNG

- 1. Dampfeinlassventil
- 2. Handrad
- 3. Stromschalter der Kippsteuerung (nicht abgebildet)
- 4. Ablasshahn
- 5. Tangent-Ablassventil

## BEDIENUNG

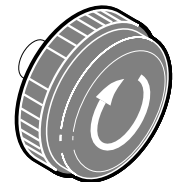
1. Vergewissern Sie, dass der Kochtopf eine ausreichende Dampfversorgung hat.
2. Um eine optimale Leistung von freistehenden, am Boden installierten Kochtöpfen mit Kippfunktion zu gewährleisten, den Ablasshahn aufdrehen um das Kondensat aus der Kochtopfumhüllung abzulassen, dann den Ablasshahn wieder schliessen ehe der Dampf in den kalten Kochtopf eingelassen wird.
3. Obwohl der Kochtopf mit einem Tangent-Ablussventil ausgestattet ist, sollten Sie vergewissern, dass es geschlossen ist ehe der Topf gefüllt wird. Um das Ablussventil von festen Speiseresten freizuhalten, ein festes oder perforiertes Sieb auf den Topfboden setzen.

4. Damit der Kochtopf vorheizt, das Dampfregulierventil auf "Offen" stellen, indem man den Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn dreht.



**HINWEIS:** Wenn Eier oder Milchprodukte gekocht werden, sollte der Kochtopf NICHT vorgeheizt werden, da diese Produkte an heißen Flächen anbrennen. Diese Lebensmittel sollten vor dem Aufheizen in den Kochtopf eingegeben werden.

5. Den Kochtopf bis zum gewünschten Niveau mit dem Produkt füllen.
6. Wenn das Produkt die gewünschte Temperatur erreicht hat, die Hitze nach Bedarf einstellen, indem das Dampfregulierventil im Uhrzeigersinn auf weniger Dampfeinlauf gedreht und damit auf eine niedrigere Temperatur eingestellt wird.
7. Wenn das Kochen fertig ist, das Dampfregulierventil schliessen, indem man den Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn dreht.



8. Kochtöpfe mit automatischer Kippfunktion haben einen Wippschalter mit "Aus"-Stellung in der Mitte zum Kippen und Aufrichten des Kochtopfs. Um den Kochtopf aufzurichten, den oberen Schalterteil drücken. Um den Kochtopf zu kippen, den unteren Schalterteil drücken. Wenn der Topf die gewünschte Neigung erreicht hat, wird der Schalter losgelassen, damit er in die mittlere oder "Aus" Stellung zurückkehrt. Endschalter werden verwendet, damit die Kippbewegung aufhört wenn sie ihre Grenze in der einen oder anderen Richtung erreicht hat.

Um einen Kochtopf mit manueller Kippfunktion zu bewegen, das Handrad entgegen dem Uhrzeigersinn drehen um den Kochtopf herabzulassen und im Uhrzeigersinn drehen um ihn wieder aufzurichten.

### ***Kochtopf- und Dampfgarerkombinationen:***

Wenn der Dampferzeuger an einem Dampfgarer den Kochtopf mit Dampf versorgt, immer den Kochtopf zuerst anheizen. Nachdem der Kochtopfinhalt aufgeheizt ist und der Druck im Dampferzeuger wieder normal ist, kann der Dampfgarer verwendet werden. Druckdampfgarerabteilungen sollten in Sequenz gestartet und vor dem Kochen vorgeheizt werden.

# REINIGUNGSANLEITUNGEN

## PFLEGE UND REINIGUNG

Kochgeräte müssen regelmäßig gereinigt werden um ihre schnelle, effizient Leistung zu bewahren sowie weiterhin sicheren und zuverlässigen Betrieb zu gewährleisten. Die beste Zeit zum Reinigen ist kurz nach der Verwendung (allerdings sollte die Einheit zu einer gefahrlosen Temperatur abkühlen).

### WARNUNGEN:



**Chloride  
Reinigungsmittel**

Wasch- und Reinigungsmittel mit Chloriden und Quaternärsalz dürfen nicht verwendet werden.



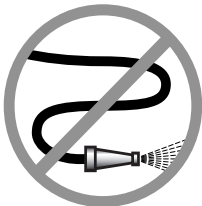
**Stahlwolle**

Keine Metallbürsten und Schaber verwenden.



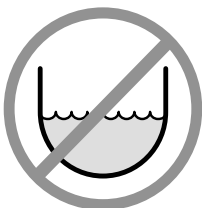
**Metallbürste  
& Schaber**

Stahlwolle sollte nie zur Reinigung von Edelstahl verwendet werden.



**Hochdruck-  
Wasserschlauch**

Die Einheit sollte nie mit einem Hochdruckwasserschlauch gereinigt werden.



**Abgestandenes Wasser**

Wenn das Gerät nicht verwendet wird, sollte es kein Wasser enthalten.

## REINIGUNGSANLEITUNGEN

1. Die Einheit abschalten.
2. Das Abflussgitter entfernen (falls vorhanden). Das Gitter gründlich in einem Waschbecken oder einer Geschirrspüle waschen.
3. Eine Lösung aus warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel in dem Kochtopf anfertigen.
4. Lebensmittelreste mit einer Nylonbürste entfernen.
5. Lebensmittelreste, die sich festgesetzt haben, werden abgelöst, indem sie bei einer niedrigen Temperatureinstellung eingeweicht werden.
6. Die Einheit entleeren
7. und gründlich ausspülen.
8. Falls die Einheit mit einem Tangent-Ablassventil ausgestattet ist, wie folgt reinigen:
  - a) Das Ablassventil auseinander nehmen indem der Ventilknopf und dann man die große Hexagonalmutter entgegen dem Uhrzeigersinn dreht bis der Ventilschaft vom Ventilgehäuse gelöst ist.
  - b) In einem Waschbecken, das Innere des Ventilhauptteils waschen und mit einer Nylonbürste reinigen.
  - c) Eine Nylonbürste verwenden um das Tangent-Ablassventil zu reinigen.
  - d) Mit sauberem Wasser abspülen.
  - d) Das Abzugsventil wieder zusammensetzen, indem das obige Verfahren in umgekehrter Reihenfolge durchgeführt wird. Die Hexagonalmutter des Ventils sollte nur mit der Hand festgezogen werden.
9. Falls die Einheit mit einem Drosselschieber ausgestattet ist, wie folgt reinigen:
  - a) Das Ventil öffnen.
  - b) Mit warmen Wasser und einer Reinigungsmittellösung reinigen.  
Lebensmittelreste mit einer Nylonbürste entfernen.
  - d) Mit sauberem Wasser abspülen.
  - e) Das Ventil offen lassen wenn die Einheit nicht verwendet wird.
10. Verwenden Sie mildes, seifiges Wasser und einen feuchten Schwamm um die Kochtopfaussenseite zu waschen, abzuspülen und zu trocknen.

## HINWEISE:

- Für schwierigere Reinigungsvorgänge kann eins der folgenden Mittel verwendet werden: Alkohol, Natriumbicarbonat, Essig oder eine Ammoniak- und Wasserlösung.
- Wenn der Kochtopf nicht verwendet wird, den Deckel nicht aufsetzen.
- Für genauere Anleitungen bitte die Nafem-Anleitungen zur Pflege und Reinigung von Geräten aus Edelstahl lesen (der Einheit beigelegt).

## WARTUNG

### **WARTUNG MUSS GRUNDSÄTZLICH VON EINEM QUALIFIZIERTEN WARTUNGSTECHNIKER AUSGEFÜHRT WERDEN.**

*Der Kochtopf braucht ausser der täglichen Reinigung nur sehr wenig vorbeugende Wartung. Das Druckablassventil muss zweimal jährlich geprüft werden.*

### **PRÜFUNGSVERFAHREN FÜR DAS DRUCKABLASSVENTIL**

Das Druckablassventil muss mindestens zweimal jährlich im Zuge der normalen Wartung geprüft werden.

1. Bei leerem Kochtopf das Dampfventil ganz öffnen und den Kessel vorheizen lassen.
2. Bitte abseits vom Ablassrohr des Druckablassventils stehen und das Ventil höchstens eine Sekunde lang öffnen. Den Test drei- bis viermal wiederholen. Der Mechanismus sollte jedes Mal frei beweglich sein und der Dampf sollte schnell austreten.



Falls das Druckablassventil stecken bleibt, muss es ersetzt werden. Wenn Fremdmaterial austritt, den Kochtopf ablassen und das Dampfablassventil rsetzen.

**WARNUNG:** Unsachgemäßes Auffüllen des Kochtopfs kann nicht-reparierbare Schäden an der Einheit verursachen.

### **KONDENSATABLEITER**

Um das Leitungskondensat, das sich an der Innenseite des Dampfmantels bildet, zu entfernen, sollte jeder Kochtopf mit einem Kondensatableiter am Auslauf in der Kochtopfleitung ausgerüstet sein. Ein guter Kondensatableiter gibt beim Starten einige Minuten lang Luft und feuchten Dampf in die Auslaufleitung ab und hält dann die Dampfhülle. Während des Kochen lässt der Ableiter regelmäßig das angesammelte Kondensat ab. Wenn die Kochleistung des Kochtopfs nach langjähriger Verwendung nicht mehr zufrieden stellend ist, wird die optimale Leistung oft wiederhergestellt, indem man den alten Kondensatableiter durch einen Neuen ersetzt.

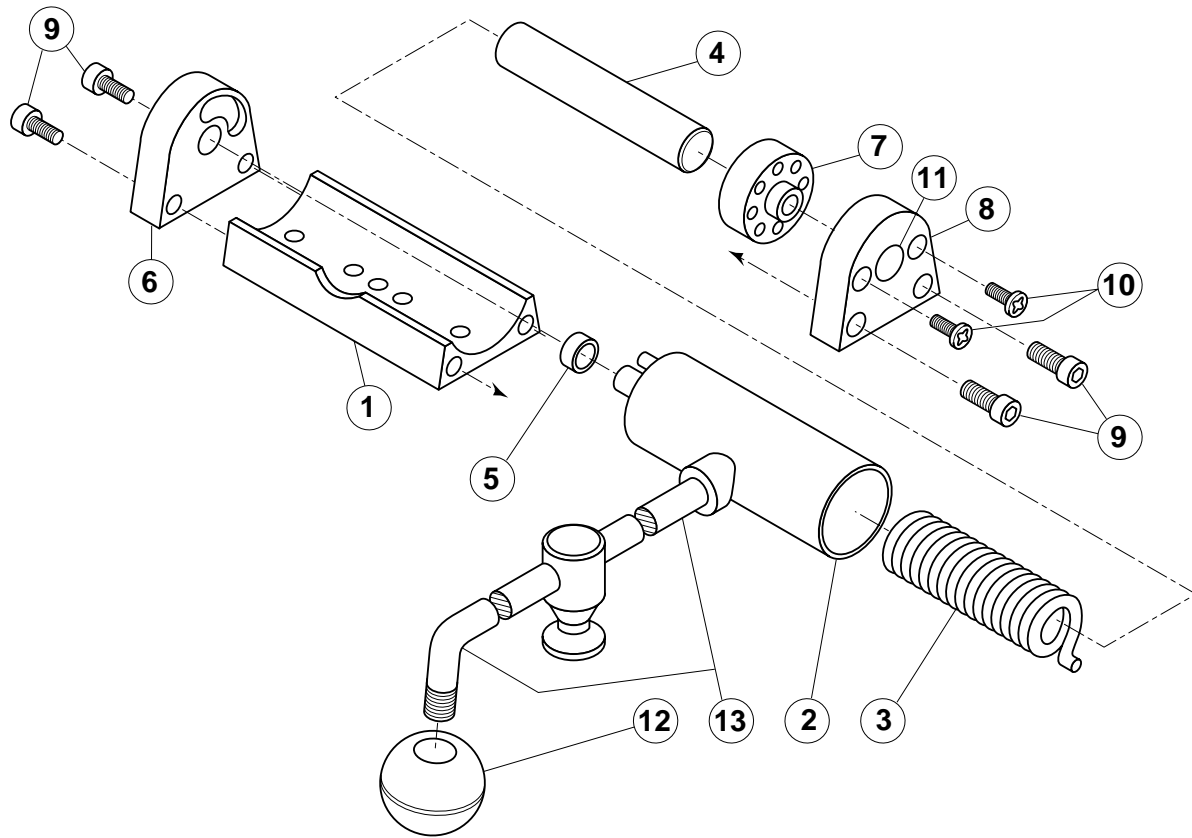
### **HANDRAD**

Manche Kochtöpfe sind mit einem Handrad, das regelmässige vorbeugende Wartung braucht um einen reibungslosen Betrieb zu gewährleisten, ausgerüstet. Die Schneckenschraube sowie das Kippgetriebe und -lager gelegentlich überprüfen (mindestens einmal jährlich). Mit einem Hitze beständigem Schmiermittel einschmieren.

### **ABLASSVENTIL**

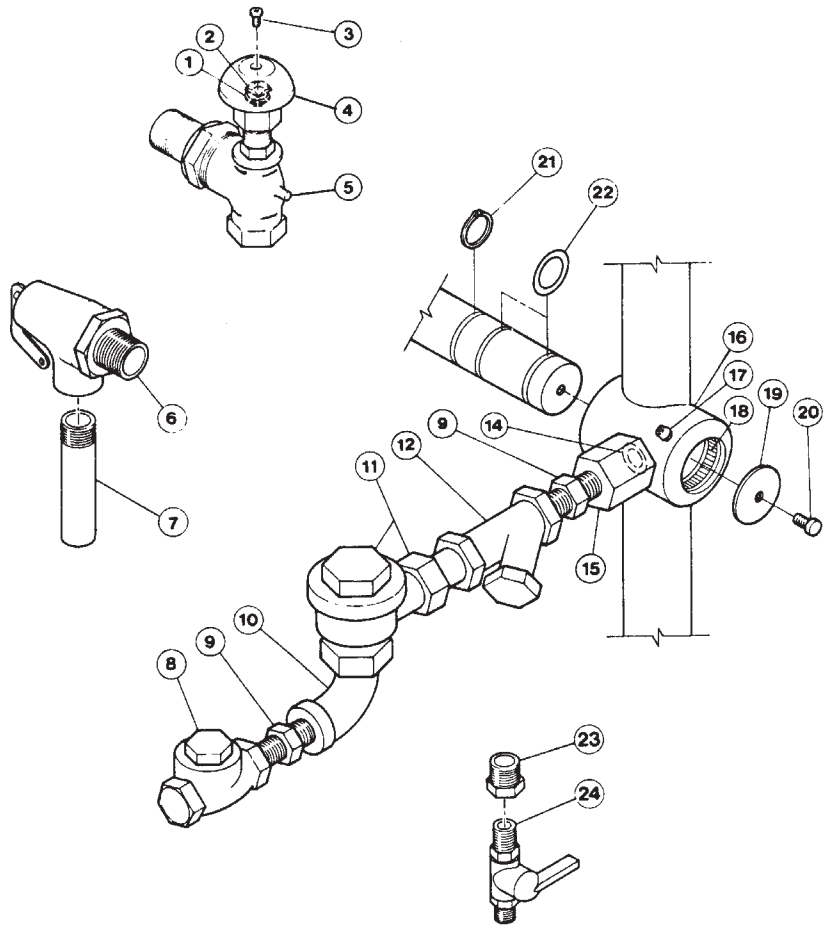
Um ein Leck am Ablassventil zu beheben, muss der Ursprung des Lecks zuerst bestimmt werden. Lecks am Ventilschaft werden durch Ersetzen des O-Rings repariert. Eine falsche Lage des Ventilteller am Ventilgehäuse kann dazu führen, dass das Ventil tropft, auch wenn das Ventil fest geschlossen ist. Das kann oft nur durch Ausreinigen zwischen dem Ventilteller und dem Ventilgehäuse behoben werden.

**HINGE ASSEMBLY / Charnière / GELENK-MONTAGE /  
CONJUNTO DE BISAGRA / Gruppo Cerniera**



ITEM	PART	NOTES	DESCRIPTION					QTY
			English	Français	Deutsch	Español	Italiano	
1. - 11.			assembly	ensemble	Montage	conjunto	gruppo	
	KE50597-1	KDL/KDP-25/40, KDL/KDP-25/40-T						1
	KE50597-2	KDL/KDP-60/80, KDL/KDP-60/80-T, KDL-30/40-F/SH/TSH						1
	KE50597-3	KDL/KDP-100/125/150, KDL/KDP-100/125/150-T, KDL-60/80/100-F/SH/TSH						1
	KE50597-5	KDL-200/250, KDL-150-F						1
1.	KE50882		base	base	Basis	base	base	1
2.	KE51217		cylinder	barillet	Zylinder	cilindro	tamburo	1
3.	KE50121-2	25 - 40 gal.	spring	ressort	Feder	resorte	molla	1
	KE50121-1	60 - 250 gal.						1
4.	KE50823-1	25 - 80 gal.	pin	axe	Bolzen	pasador	perno	1
	KE50823-2	100 - 250 gal.						1
5.	KE50824		bearing	roulement	Lager	cojinete	cuscinetto a sfere	1
6.	KE50819-1		end piece	embout	Endstück	pieza del extremo	estremità	1
7.	KE50620		insert	pièce rapportée	Einsatz	inserto	Inserire	1
8.	KE50819	Hinge End Piece	end piece	embout	Endstück	pieza del extremo	estremità	1
9.	FA11284		screw	vis	Schraube	tornillo	vite	4
10.	FA11507		screw	vis	Schraube	tornillo	vite	2
11.	SK50418		plug button	bouchon	Bohrloch-Abdeckkappe	botón tapón	pulsante tappo	1
12.	KE50151-E		knob	bouton	Knopf	perilla	pomello	1
13.			handle	poignée	Griff	mango	impugnatura	1

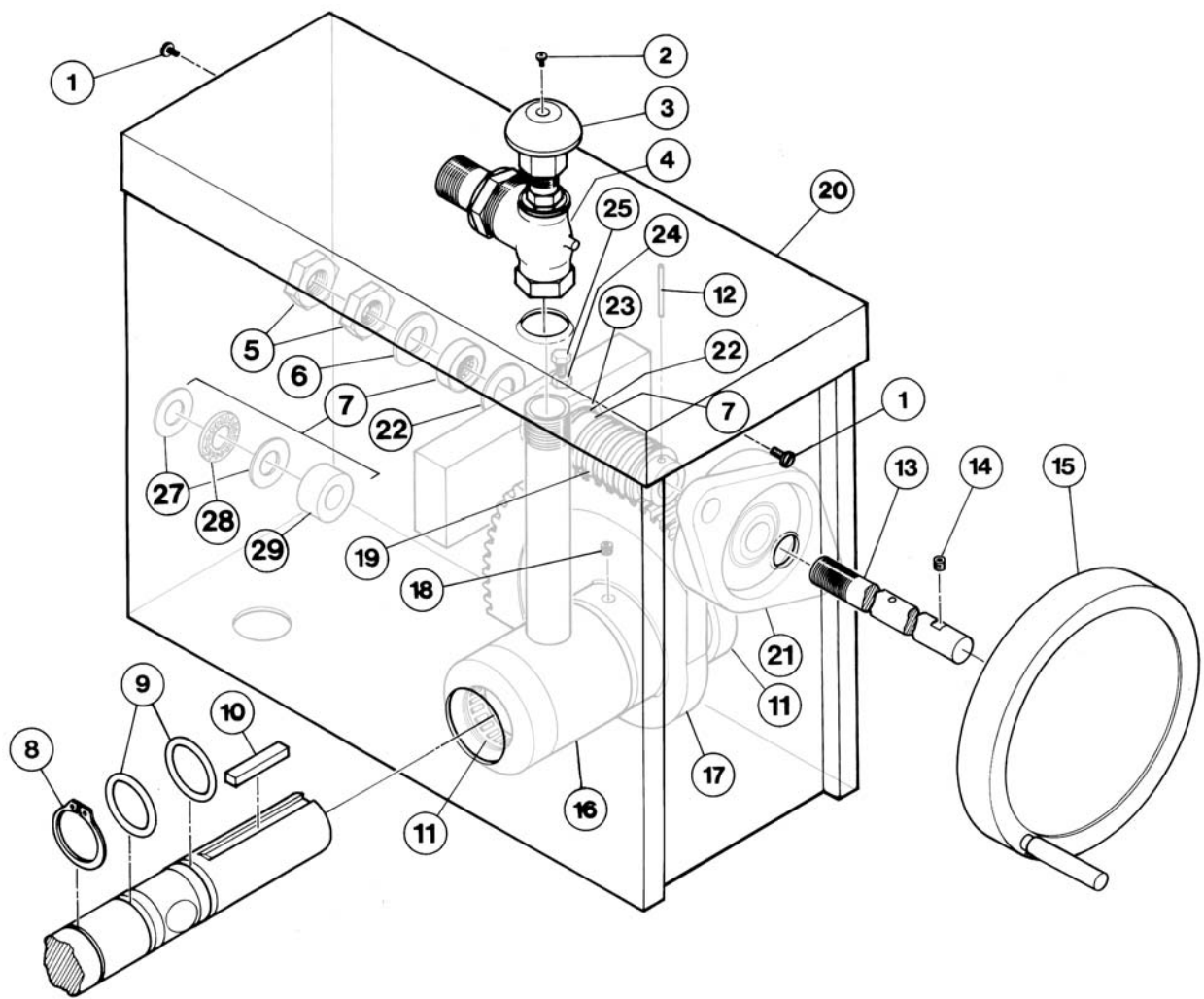
**HINGE ASSEMBLY /  
Charnière /  
GELENK-MONTAGE /  
CONJUNTO DE BISAGRA /  
Gruppo Cerniera**



ITEM	PART	NOTES	DESCRIPTION					QTY
			English	Français	Deutsch	Español	Italiano	
1.	KE51892		retaining ring	bague de retenue	Haltering	anillo de retención	anello di fermo	1
2.	KE51888		washer	rondelle	Ring	arandela	rondella	1
3.	FA11501		screw	vis	Schraube	tornillo	vite	1
4.	SE00028	1, 2 & 3	assembly	ensemble	Montage	conjunto	gruppo	1
5.	KE51259		valve	soupape	Ventil	válvula	valvola	1
6.	KE51720	50 psi	safety valve	soupape de sûreté	Sicherheitsventil	válvula de seguridad	valvola di sicurezza	1
7.	KE50221		tube	tuyau	Rohr	tubería	tubo	1
8.	KE52700		valve	soupape	Ventil	válvula	valvola	1
9.	FA00596		nipple	manchon	Nippel	niple	ugello	2
10.	FI05078	90°	elbow	coude	Knierohr	codo	gomito	2
11.	KE52701		steam trap	purgeur de condensat	Kondensatableiter	trampa de vapor	scaricatore di condensa	1
12.	KE52702		strainer	filtre	Schmutzfänger	cedazo	filtro	1
* 14.	FA00113		O ring	joint torique	O-ring	anillo en "O"	O ring	1
* 15.	KE50676		connector	connecteur	Steckverbinder	Conector	connettore	1
* 16.	KE00353		bearing	roulement	Lager	cojinete	cuscinetto a sfere	1
	KE00352		bearing	roulement	Lager	cojinete	cuscinetto a sfere	
* 17.	KE51886		nipple	manchon fileté	Nippel	niple	ugello	2
* 18.	KE51711		bearing	roulement	Lager	cojinete	cuscinetto a sfere	2
* 19.	KE50666		washer	rondelle	Ring	arandela	rondella	1
* 20.	KE00349		screw	vis	Schraube	tornillo	vite	1
* 21.	FA95007		retaining ring	bague de retenue	Haltering	anillo de retención	anello di fermo	1
* 22.	FA00218		O ring	joint torique	O-ring	anillo en "O"	O ring	2
* 23.	FI00352		bushing	manchon	Buchse	buje	Boccola	1
* 24.	KE50675		valve	soupape	Ventil	válvula	valvola	1

\* tilting models / modèles basculants / Kippende Modelle / modelos inclinables

**CONTROL CONSOLE COMPONENTS - HAND TILT /  
Éléments de la console de commande - basculement manuel /  
BEDIENUNGSKONSOLENBESTANDTEILE -- HANDKIPPUNG /  
COMPONENTES DE LA CONSOLA DE CONTROL - INCLINACIÓN MANUAL /  
Componenti Console di Controllo - Comando Manuale Inclinazione**

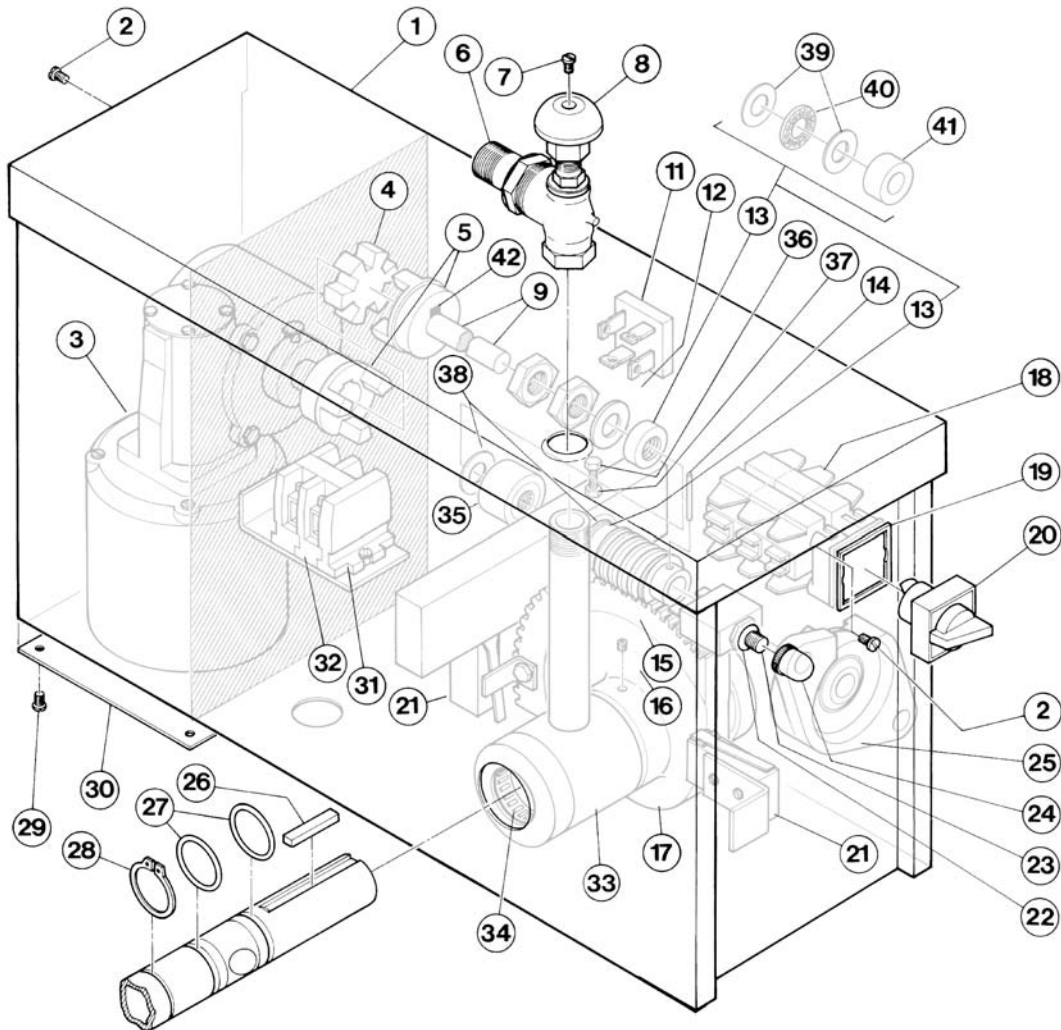




**CONTROL CONSOLE COMPONENTS - HAND TILT /  
 Éléments de la console de commande - basculement manuel /  
 BEDIENUNGSKONSOLEBESTANDTEILE -- HANDKIPPUNG /  
 COMPONENTES DE LA CONSOLA DE CONTROL - INCLINACIÓN MANUAL /  
 Componenti Consolle di Controllo - Comando Manuale Inclinazione**

ITEM	PART	NOTES	DESCRIPTION					QTY
			English	Français	Deutsch	Español	Italiano	
1.	FA11134		screw	vis	Schraube	tornillo	vite	2
2.	FA11501		screw	vis	Schraube	tornillo	vite	1
3.	SE00028		knob	bouton	Knopf	perilla	pomello	1
4.	KE00350		valve	soupape	Ventil	válvula	valvola	1
	SE50441-2		stem	tige	Ventilschaft	vástago	stelo	1
5.	FA95008		nut	écrou	Mutter	tuerca	dado	2
6.	FA30088		washer	rondelle	Ring	arandela	rondella	1
7.	SE00036	27, 28, & 29	assembly	ensemble	Montage	conjunto	gruppo	2
8.	FA95007	25-60 gal.	retaining ring	bague de retenue	Haltering	anillo de retención	anello di fermo	1
	FA95050	80-150 gal.	retaining ring	bague de retenue	Haltering	anillo de retención	anello di fermo	1
9.	FA00218	25-60 gal.	O ring	joint torique	O-ring	anillo en "O"	O ring	4
	FA00242	80-150 gal.	O ring	joint torique	O-ring	anillo en "O"	O ring	4
10.	FA95012	25-60 gal.	key	clavette	Keil	chaveta	Chiave	1
	FA95055	80-150 gal.	key	clavette	Keil	chaveta	Chiave	1
11.	KE51711	25-60 gal.	bearing	roulement	Lager	cojinete	cuscinetto a sfere	2
	KE51711-1	80-150 gal.	bearing	roulement	Lager	cojinete	cuscinetto a sfere	2
12.	FA95005		pin	axe	Bolzen	pasador	perno	1
13.	KE50375		shaft	arbre	Welle	eje	albero	1
14.	FA19505		screw	vis	Schraube	tornillo	vite	1
15.	KE53726		hand wheel	volant à main	Handdrehrad, Drehrad	manubrio	Volantino	1
16.	KE00164	25-60 gal.	housing	bâti	Gehäuse	caja	abitacolo	1
	KE01347	80-150 gal.	housing	bâti	Gehäuse	caja	abitacolo	1
17.	KE00151	25-60 gal.	gear	vitesse	Gang	engranaje	rapporto	1
	KE52833	80-150 gal.	gear	vitesse	Gang	engranaje	rapporto	1
18.	FA19186		screw	vis	Schraube	tornillo	vite	1
19.	KE50315		gear	vitesse	Gang	engranaje	rapporto	1
20.	KE50324		lid	couvercle	Deckel	tapa	coperchio	1
21.	KE51731		bearing	roulement	Lager	cojinete	cuscinetto a sfere	1
22-24	SE00036		assembly	ensemble	Montage	conjunto	gruppo	1
22.	KE51891		washer	rondelle	Ring	arandela	rondella	1
23.	T40226		assembly	ensemble	Montage	conjunto	gruppo	1
24.	FA20029		nut	écrou	Mutter	tuerca	dado	1
25.	FA10623		bolt	boulon	Schraube	perno	bullone	1
27.	KE52192		washer	rondelle	Ring	arandela	rondella	2
28.	KE52191		bearing	roulement	Lager	cojinete	cuscinetto a sfere	1
29.	KE52193		spacer	pièce d'écartement	Abstandhalter	espaciador	distanziale	1

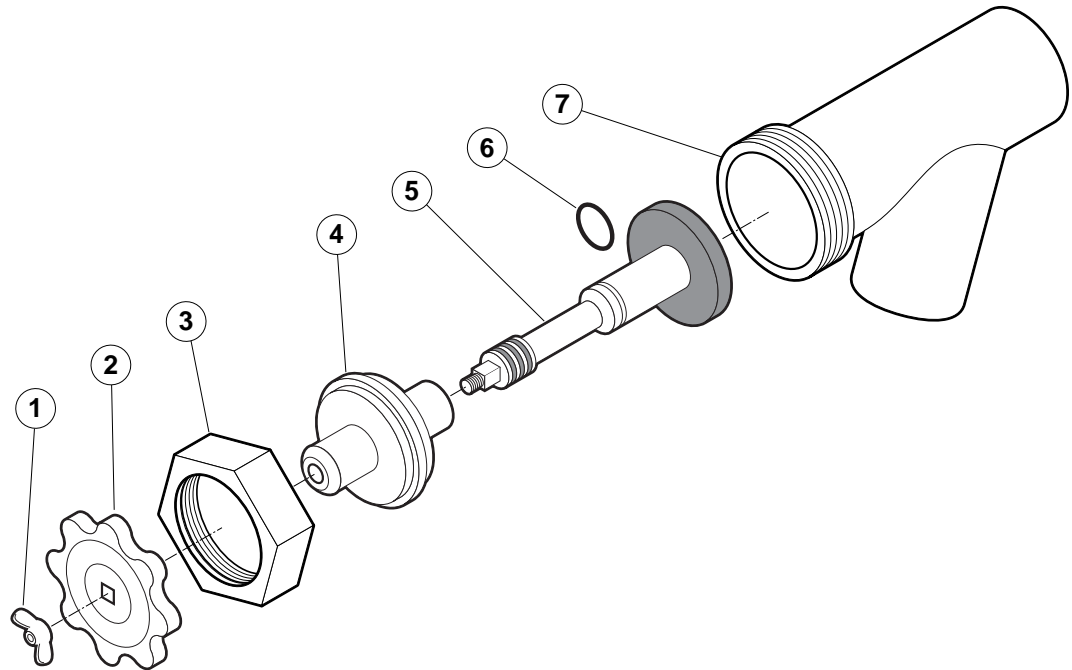
**CONTROL CONSOLE COMPONENTS - POWER TILT /  
Éléments de la console de commande - basculement électrique /  
BEDIENUNGSKONSOLEBESTANDTEILE - ELEKTRISCHE KIPPUNG /  
COMPONENTES DE LA CONSOLA DE CONTROL - INCLINACIÓN ELÉCTRICA /  
Componenti Console di Controllo - Servocomando Inclinazione**



**CONTROL CONSOLE COMPONENTS - POWER TILT /  
 Éléments de la console de commande - basculement électrique /  
 BEDIENUNGSKONSOLEBESTANDTEILE - ELEKTRISCHE KIPPUNG /  
 COMPONENTES DE LA CONSOLA DE CONTROL - INCLINACIÓN ELÉCTRICA /  
 Componenti Consolle di Controllo - Servocomando Inclinazione**

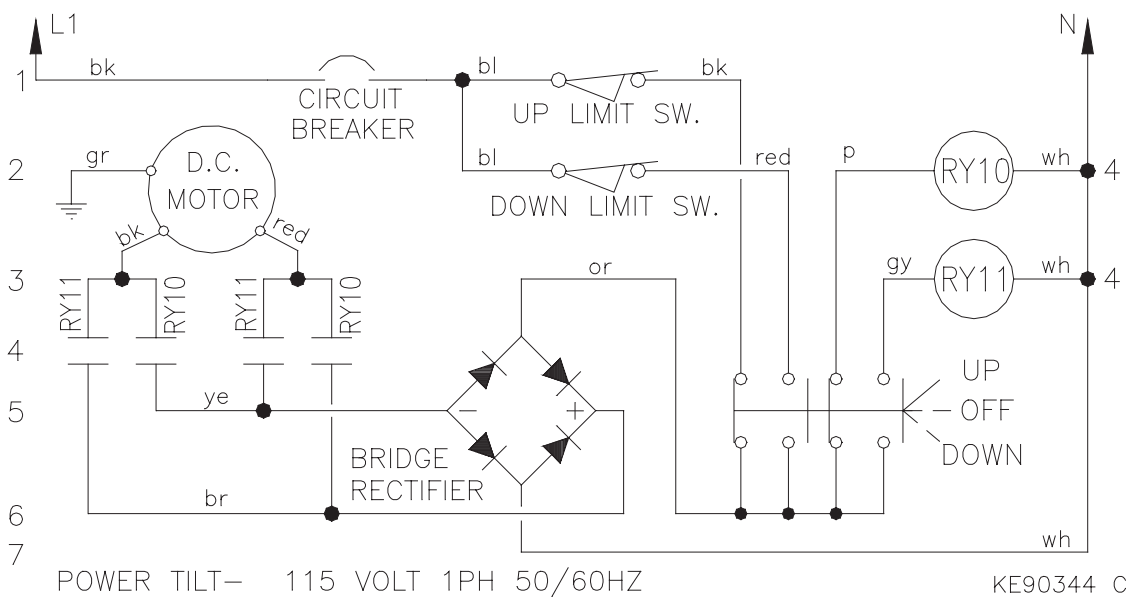
ITEM	PART	NOTES	DESCRIPTION					QTY
			English	Français	Deutsch	Español	Italiano	
1.	KE51012		lid	couvercle	Deckel	tapa	coperchio	1
2.	FA11134		screw	vis	Schraube	tornillo	vite	1
3.	KE50577	1/15 h.p., (25-40 gal.)	motor	moteur	Motor	motor	motore	1
	KE52832	1/8 h.p., (60-150 gal.)	motor	moteur	Motor	motor	motore	1
4.	KE50583		insert	pièce rapportée	Einsatz	inserto	Inserire	1
5.	KE50582		coupling	accouplement	Muffe, Kupplung	copla	accoppiamento	2
6.	KE00350		valve	soupape	Ventil	válvula	valvola	1
	SE50441-2		stem	tige	Ventilschaft	vástago	stelo	1
7.	FA11501		screw	vis	Schraube	tornillo	vite	1
8.	SE00028		assembly	ensemble	Montage	conjunto	gruppo	1
9.	KE50441		shaft	arbre	Welle	eje	albero	1
10.	FA95008		nut	écrou	Mutter	tuerca	dado	2
11.	KE50581		rectifier	redresseur	Gleichrichter	rectificador	rettificatore	1
12.	FA30088		washer	rondelle	Ring	arandela	rondella	1
13.	SE00036		assembly	ensemble	Montage	conjunto	gruppo	2
14.	FA95005		pin	axe	Bolzen	pasador	perno	1
15.	KE50315		Worm	1				
16.	FA19186		screw	vis	Schraube	tornillo	vite	1
17.	KE00151	25-60 gal.	gear	vitesse	Gang	engranaje	rapporto	1
	KE52833	80-150 gal.	gear	vitesse	Gang	engranaje	rapporto	1
18.	KE51011		contactor	contacteur	Schaltenschutz	contactor	contattore	6
19.	KE51009		spacer	pièce d'écartement	Abstandhalter	espaciador	distanziale	1
20.	KE51010		switch	interrupteur	Schalter	interruptor	interruttore	1
21.	KE51007		switch	interrupteur	Schalter	interruptor	interruttore	2
22.	FA00012		O ring	joint torique	O-ring	anillo en "O"	O ring	1
23.	KE50579	1 amp.	circuit breaker	disjoncteur	Abschalter	el cortacircuitos	ruttore	1
24.	KE50580		boot	pare-poussière	Muffe	funda	Elemento di protezione	1
25.	KE51731		bearing	roulement	Lager	cojinete	cuscinetto a sfere	1
26.	FA95012	25-60 gal.	key	clavette	Keil	chaveta	Chiave	1
	FA95055	80-150 gal.	key	clavette	Keil	chaveta	Chiave	1
27.	FA00218	25-60 gal.	O ring	joint torique	O-ring	anillo en "O"	O ring	4
	FA00242	80-150 gal.	O ring	joint torique	O-ring	anillo en "O"	O ring	4
28.	FA95007	25-60 gal.	retaining ring	bague de retenue	Haltering	anillo de retención	anello di fermo	1
	FA95050	80-150 gal.	retaining ring	bague de retenue	Haltering	anillo de retención	anello di fermo	1
29.	FA11081		screw	vis	Schraube	tornillo	vite	4
31.	KE50376		terminal block	plaque à bornes	Anschlußleiste	bloque terminal	ai morsetti	1
	SK50054		terminal block	plaque à bornes	Anschlußleiste	bloque terminal	ai morsetti	1
32.	KE50377		terminal block	plaque à bornes	Anschlußleiste	bloque terminal	ai morsetti	3
	SK50055		terminal block	plaque à bornes	Anschlußleiste	bloque terminal	ai morsetti	3
33.	KE00164	25-60 gal.	housing	bâti	Gehäuse	caja	abitacolo	1
	KE01347	80-150 gal.	housing	bâti	Gehäuse	caja	abitacolo	1
34.	KE51711	25-60 gal.	bearing	roulement	Lager	cojinete	cuscinetto a sfere	2
	KE51711-1	80-150 gal.	bearing	roulement	Lager	cojinete	cuscinetto a sfere	2
35.	T40226		assembly	ensemble	Montage	conjunto	gruppo	1
36.	FA10623		bolt	boulon	Schraube	perno	bullone	1
37.	FA20229		nut	écrou	Mutter	tuerca	dado	1
38.	KE51891		washer	rondelle	Ring	arandela	rondella	2
39.	KE52192		washer	rondelle	Ring	arandela	rondella	4
40.	KE52191		bearing	roulement	Lager	cojinete	cuscinetto a sfere	2
41.	KE52193		spacer	pièce d'écartement	Abstandhalter	espaciador	distanziale	2
42.	FA95037		key	clavette	Keil	chaveta	Chiave	1

**2" TANGENT DRAW-OFF VALVE / Soupape de soutirage tangentiel 2 po /  
 2-INCH (5 CM) SEITLICHES ABZUGSVENTIL /  
 VÁLVULA TANGENCIAL DE EXTRACCIÓN DE 2" /  
 Valvola Elicoidale di Estrazione da 2"**



ITEM	PART	NOTES	DESCRIPTION					QTY
			English	Français	Deutsch	Español	Italiano	
1. - 7.	KE50972-B		assembly	ensemble	Montage	conjunto	gruppo	1
1.	FA95049		nut	écrou	Mutter	tuerca	dado	1
2.	KE527551		knob	bouton	Knopf	perilla	pomello	1
3.	KE52754		nut	écrou	Mutter	tuerca	dado	1
4.	KE52753		retainer	dispositif de retenue	Klemmring	retén	fermo	1
5.	KE52752		piston	piston	Kolben	pistón	Pistone	1
6.	FA00111		"O" ring	joint torique	O-ring	anillo en "O"	O ring	1
7.	KE52751		body	corps	Gehäuse	cuerpo	corpo	2

**WIRING DIAGRAM / Schéma électrique / SCHALTPLAN / DIAGRAMA DE CABLEADO / Schema Elettrico**



# **WIRING DIAGRAM / Schéma électrique / SCHALTPLAN / DIAGRAMA DE CABLEADO / Schema Elettrico**

200-240v

DESCRIPTION	English	Français	Deutsch	Español	Italiano
bk	black	noir	schwarz	negro	nero
red	red	rouge	rot	rojo	rosso
bl	blue	bleu	blau	azul	blu
ye	yellow	jaune	gelb	amarillo	giallo
or	orange	orange	orange	naranja	arancione
pk	pink	rose	rosa	rosado	rosa
wh	white	blanc	weiß	blanco	bianco
gr	green	vert	grün	verde	verde
gy	gray	gris	grau	gris	grigio
br	brown	brun	braun	marrón	bruno
pr	purple	pourpre	purpum	morado	viola
T	transformer	transformateur	Transformator	transformador	trasformatore
ST	contactor	contacteur	Schalterschütz	contactor	impreditore
L	Line	ligne	Zeile	línea	riga
RY	relay	relais	Relais	relé	relé
bridge rectifier	bridge rectifier	redresseur en pont	Gleichrichterbrücke, Brückengleichrichter	rectificador de puente	raddrizzatore a ponte
up	up	haut	hoch, nach oben	arriba	su
off	off	arrêt	aus	apagado	OFF
down	down	bas	herunter, nach unten	abajo	giú
single phase	single phase	monophase	einphasig	monofásico	fase singola
limit sw.	limit switch	interrupteur limiteur	Endschalter	interruptor de limitación	interruttore fine corsa
relay	relay	relais	Relais	relé	relé
ground	ground	terre	Erdung	conexión a tierra	terra
vac	volts alternating current	v.c.a.	Voltzahl, Wechselstrom	voltios corriente alterna	Volt corrente alternata
adc	volts direct current	v.c.c.	Voltzahl, Gleichstrom	voltios corriente continua	volt corrente continua
circuit breaker	circuit breaker	disjoncteur	Trennschalter	cortacircuitos	rutore circuito
up limit switch	up limit switch	interrupteur limiteur haut	oberer Endschalter	interruptor de limite superior	interuttore fine corsa su
down limit switch	down limit switch	interrupteur limiteur bas	unterer Endschalter	interruptor de limite inferior	interuttore fine corsa giú
motor	motor	moteur	Motor	motor	motore