

# Operators Manual

Installation, Operation & Service

Direct Steam Mixer Kettles

# Manuel de l'opérateur

Installation, fonctionnement et entretien

Marmites malaxeuses à vapeur directe

# Manual del Operador

Instalación, Operación y Servicio

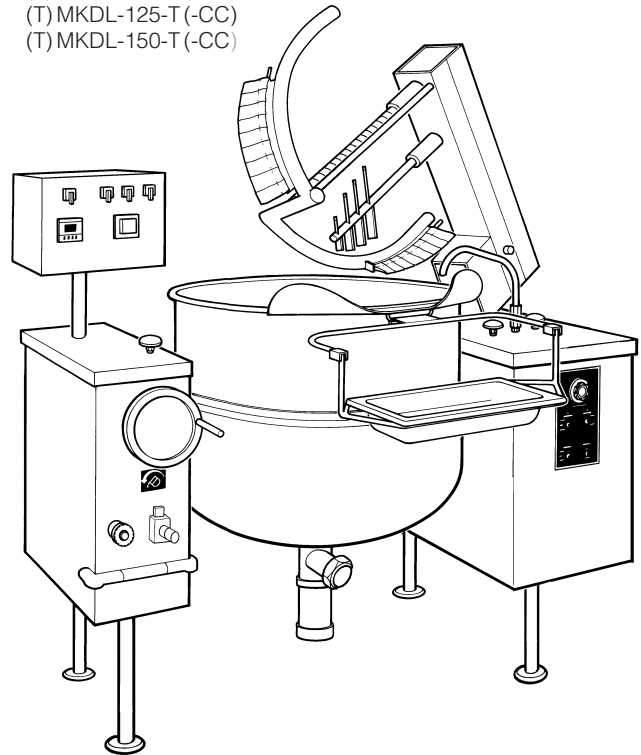
Marmitas de vapor directo con mezclador

# Bedienungsanleitung

Installierung, Bedienung und Wartung

Direktdampf-Mischkessel!

(T) MKDL-40-T (-CC)  
(T) MKDL-60-T (-CC)  
(T) MKDL-80-T (-CC)  
(T) MKDL-100-T (-CC)  
(T) MKDL-125-T (-CC)  
(T) MKDL-150-T (-CC)



## FOR YOUR SAFETY IMPORTANT!

Ensure kettle is at room temperature and pressure gauge is showing zero or less pressure prior to removing any fittings.

## POUR VOTRE SÉCURITÉ IMPORTANT!

Avant d'enlever un raccord quelconque, assurez-vous que la bassine est à la température ambiante et que l'indicateur de pression montre une pression de zéro ou moins.

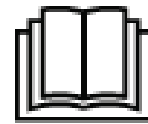
## PARA SU SEGURIDAD ¡IMPORTANTE!

Asegúrese que la marmita esté a temperatura ambiente y que el manómetro muestre cero o menos de presión antes de remover alguna conexión.

## FÜR IHRE SICHERHEIT WARNUNG!

Vergewissern Sie sich, dass der Kochtopf Raumtemperatur hat und der Druckmeßgerät null oder weniger anzeigt, ehe Sie irgendwelche Teile abnehmen.

 **Cleveland**



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

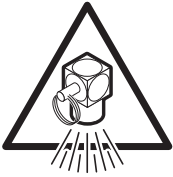
Enodis de Espana, S.A.  
C/Caetagna, 182 Bjs.  
08013 Barcelona, Spain  
34-93-265-8979  
Fax: 34-93-231-0016  
enodis@jnpcom.com

### 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

# For your safety / Pour votre sécurité / Para su seguridad / Für Ihre Sicherheit

## DANGER / DANGER / PELIGRO / GEFAHR



Keep clear of pressure relief discharge. / Se tenir hors de portée de la purge des soupapes de surpression. / Manténgase alejado de la descarga de presión. / Den Druckablasspfad vermeiden.



Keep hands away from moving parts and pinch points. / Tenir les mains à l'abri des pièces mobiles et des angles. / Mantenga las manos lejos de las piezas móviles y los puntos de presión. / Die Hände von bewegenden Teilen und Klemmstellen fernhalten.

## IMPORTANT / IMPORTANT / IMPORTANTE / WICHTIG



Inspect unit daily for proper operation. / Inspecter le bloc quotidiennement pour garantir le fonctionnement normal. / Inspeccione diariamente el funcionamiento correcto de la unidad. / Die Einheit täglich auf richtige Funktion untersuchen.



Do not fill kettle above recommended level marked on outside of kettle. / Ne pas remplir le chaudron au-delà du niveau indiqué à l'extérieur. / No llene la marmita por encima del nivel recomendado marcado en la parte exterior de la marmita. / Den Topf nicht über das empfohlene, an der Aussenseite markierte Niveau füllen.

## CAUTION / ATTENTION / PRECAUCIÓN / VORSICHT



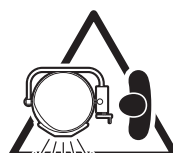
Surfaces may be extremely hot! Use protective equipment. / Les surfaces peuvent être extrêmement chaudes! Utiliser des équipements de protection. / ¡Las superficies pueden estar muy calientes! Utilice equipo protector. / Die Oberflächen können sehr heiß werden! Schutzausrüstung tragen.



Wear protective equipment when discharging hot product. / Porter des équipements de protection lors de la purge des produits chauds. / Utilice equipo protector al descargar producto caliente. / Beim entleeren des heißen Produkts Schutzausrüstung tragen.



Do not lean on or place objects on kettle lip. / Ne pas adosser ou placer des objets contre le bord de chaudron. / No se apoye en la tapa de la marmita ni coloque objetos sobre ella. / Nicht auf den Topfrand lehnen und dort keine Gegenstände absetzen.



Stand clear of product discharge path when discharging hot product. / Se tenir loin du chemin de purge des produits lors de la purge des produits chauds. / Manténgase alejado de la trayectoria de descarga del producto al descargar producto caliente. / Nicht im Produktauslasspfad stehen während das heiße Produkt entleert wird.

## SERVICING / ENTRETIEN / SERVICIO / WARTUNG

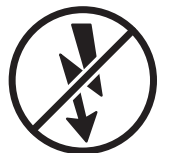


Shut off power at main fuse disconnect prior to servicing. / Couper l'alimentation sur le principal fusible sectionneur avant l'entretien. / Apague la alimentación eléctrica en el fusible desconectador principal antes de darle servicio. / Vor der Wartung den Strom am Haupttrennschalter abschalten.



Ensure kettle is at room temperature and pressure gauge is showing zero or less prior to removing any fittings. / S'assurer que le chaudron se trouve dans une température ambiante et que le manomètre affiche zéro ou moins avant de déposer les raccords. / Asegúrese de que la marmita está a temperatura ambiente y el manómetro está mostrando cero o menos antes de quitar cualquier accesorio. / Vergewissern, dass der Topf bei Raumtemperatur ist und das Druckmessgerät Null oder weniger anzeigt.

## GAS APPLIANCES / APPAREILS À GAZ / APARATOS A GAS / GASGERÄTE



Do not attempt to operate this appliance during a power failure. / Ne pas essayer de manoeuvrer cet appareil pendant une panne d'alimentation. / No intente poner en marcha este aparato durante un fallo de alimentación eléctrica. / Dieses Gerät nicht während eines Stromausfalls betreiben.



Keep appliance and area free and clear of combustibles. / Garder l'appareil et la zone libres et exempts de combustibles. / Mantenga el aparato y el área siempre libres de combustibles. / Das Gerät und Umgebung von brennbaren Stoffen freihalten.

## MAINTENANCE / ENTRETIEN / MANTENIMIENTO / WARTUNG



The pressure relief valve must be inspected every six months. / La soupape de décharge doit être inspectée à tous les six mois. / La válvula de descarga de presión debe ser inspeccionada cada seis meses. / Das Druckablassventil muss alle 6 Monate überprüft werden.

Have an qualified service technician inspect your unit yearly. / L'unité doit être inspectée annuellement par un technicien de service qualifié. / Haga que un técnico de servicio calificado inspeccione su unidad anualmente. / Ein qualifizierter Techniker sollte Ihre Anlage einmal jährlich überprüfen.

# FOR THE USER



Read the Operating instructions thoroughly  
before using this equipment.



Read the Installation instructions thoroughly before  
installing or servicing this equipment.

## WARNING:

**IMPROPER INSTALLATION, ADJUSTMENT, ALTERATION, SERVICE OR MAINTENANCE CAN CAUSE PROPERTY DAMAGE, INJURY OR DEATH.**

**THIS APPLIANCE IS NOT TO BE USED BY PERSONS WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES, OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, UNLESS THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY.**

**THIS APPLIANCE IS NOT FOR USE BY CHILDREN AND THEY MUST BE SUPERVISED NOT TO PLAY WITH IT.**

**ANY REPAIRS TO THE PRESSURE VESSEL MUST BE DONE BY A CERTIFIED PRESSURE VESSEL REPAIR SHOP AND ALL REPAIR METHODS AND MATERIALS MUST BE APPROVED BY THE MANUFACTURER.**

### PRODUCT RANGE:

The range of kettles, along with their Pressure and volume is specified in the Table below.

Style	Model Number	Canadian Registration Number	Pressure PSI (Bar)	Volume (Litres)	PV	Category	Drawing Number	
DSK	MKDL-40-T	OH1895.5	50 (3.45)	29	100.1	1	KE02255-7	
	TMKDL-40-T	L6603.5	100 (6.9)		200.1	2		
	MKDL-60-T	L6532.5	50 (3.45)	39	134.6	1		
	TMKDL-60-T	L6545.5	100 (6.9)		269.1	2		
	MKDL-80-T	L6533.5	50 (3.45)	54	186.3	1		
	TMKDL-80-T	L6546.5	100 (6.9)		372.6	2		
	MKDL-100-T	TMKDL-100-T	H6465.5	35 (2.41)	68	163.9		1
			L6534.5	50 (3.45)		234.6		2
				70 (4.82)		327.8		1
			L6547.5	100 (6.9)		469.2		2
	MKDL-125-T	L6536.5	35 (2.41)	91	219.3	2		
	MKDL-150-T	L6535.5	50 (3.45)		314.0	2		
	TMKDL-125-T		70 (4.82)		438.6	2		
	TMKDL-150-T	L6548.5	100 (6.9)		627.9	2		

# INSTALLATION

## GENERAL

Operating criteria	Acceptable Range
Ambient air Temperature	15°C to 40°C
Relative Humidity	0-80%
Altitude	0 to 3000 meter
Voltage	See 'Electrical Connection'

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.

**Note:** Maximum voltage for LVD (low volt directive for Europe) to be 440 volts for CE marked appliances.

## INSPECTION

Before unpacking visually inspect the unit for evidence of damage during shipping. If damage is noticed, do not unpack the unit, follow Shipping Damage Instructions shown below.

## SHIPPING DAMAGE INSTRUCTIONS

If shipping damage to the unit is discovered or suspected, observe the following guidelines in preparing a shipping damage claim.

1. Write down a description of the damage or the reason for suspecting damage as soon as it is discovered. This will help in filling out the claim forms later.
2. As soon as damage is discovered or suspected, notify the carrier that delivered the shipment.
3. Arrange for the carrier's representative to examine the damage.
4. Fill out all carrier claims forms and have the examining carrier sign and date each form.

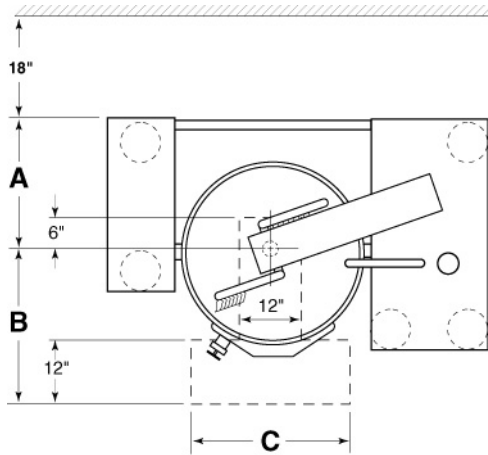
## INSTALLATION

The first installation step is to refer to the Specification Sheets or Specification Drawings for detailed clearance and drain requirements in order to determine the location of the kettle. Next, carefully cut open the shipping carton for easy removal of the kettle.

## CLEARANCE REQUIREMENTS

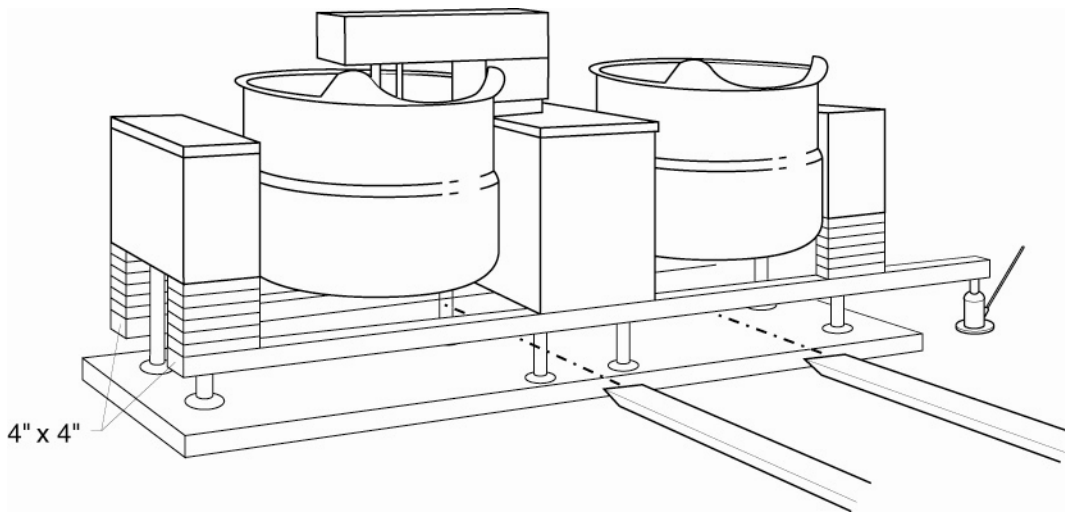
18" is recommended for service access on the rear of kettle, 0 on the left side and 4" on the right. If adjoining equipment is over 36" high allow 4" clearance on right side.

## RECOMMENDED FLOOR DRAIN LOCATION



	A	B	C
(T)MKEL-40-T	22 1/8"	51"	31"
(T)MKEL-60-T	22 1/8"	53"	31"
(T)MKEL-80-T	22 1/8"	58"	31"
(T)MKEL-100-T	21 3/4"	61"	31"

## MOVING UNIT

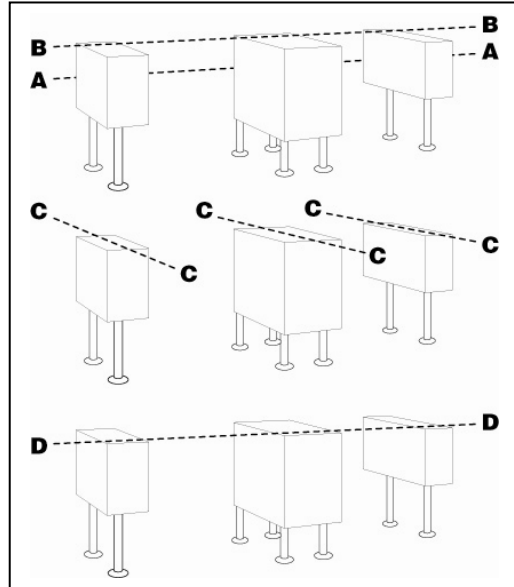


1. While still on skid, move unit as close to final installation position as possible.
2. Prepare unit for lifting as shown in diagram.
3. Lift gently with a forklift or jacks and remove skid.
4. Lower gently to ground and remove forklift and blocking.
5. If unit has to be re-positioned, slide gently. Do not twist or push one side of unit excessively and cause binding on trunnions.

## LEVELING

Note: Instructions reflect a more complicated twin mixer kettle - process for single mixer kettles is the same.

1. With straight-edge, line the backs of the consoles up with each other (dotted line A).
2. Level and straight-edge backs of consoles (dotted line B). Adjustments are made by turning flanges on back feet only.
3. Level consoles individually from front to back (dotted lines C). Adjustments are made by turning flanges on front feet only.
4. Re-check that the back is level (dotted line B) and then the front (dotted line D). Adjust if necessary.

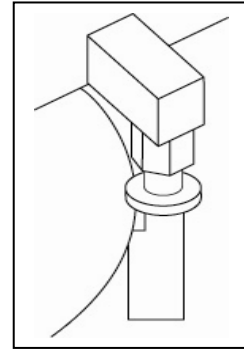


5. Check that mixer bridge is level and guide pins lock smoothly without binding.  
If not repeat steps 1 through 4.

**Note:** See Operating Instructions before operating unit.

6. Make electrical connections (see electrical service connections) and test mixer bridge as follows:

- A/ Raise mixer bridge.
- B/ Swing bridge out over centre console.
- C/ Swing bridge to the left as far as possible.
- D/ Lower bridge.
- E/ Bridge pins should enter pin hole on kettle perfectly,  
If not return to step 1 and repeat leveling steps.
- F/ Raise bridge and swing to far right (for twin mixers only).
- G/ Repeat steps D and E (for twin mixers only).



7. Once positioned and leveled, permanently secure the kettle's flanged feet to the floor using 5/16 inch stainless steel lag bolts and floor anchors (supplied by the installer). Secure each of the flanged feet with one bolt in each hole.

8. Connect piping as described in the "piping connection" section.

## ELECTRICAL CONNECTION

### Fused disconnect

A separate fused disconnect (supplied by installer) is required for this equipment. Follow chart below to properly size disconnect.

Model	Supply voltage	Amps	Phase	Wire Size mm2	Fused Disconnect AMPS
MKDL-40-T to MKDL-150-T TMKDL-40-T to TMKDL-150-T	200-208	15	3	3.3	20
	220-240	14	3	3.3	20
	380-415	9	3	2.1	15

## ELECTRICAL

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

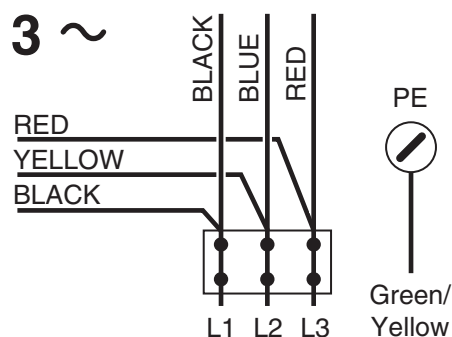
This unit is built to comply with CE standards. Many local codes exist, and it is the responsibility of the owner and installer to comply with these codes.

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

### ELECTRICAL SERVICE CONNECTIONS

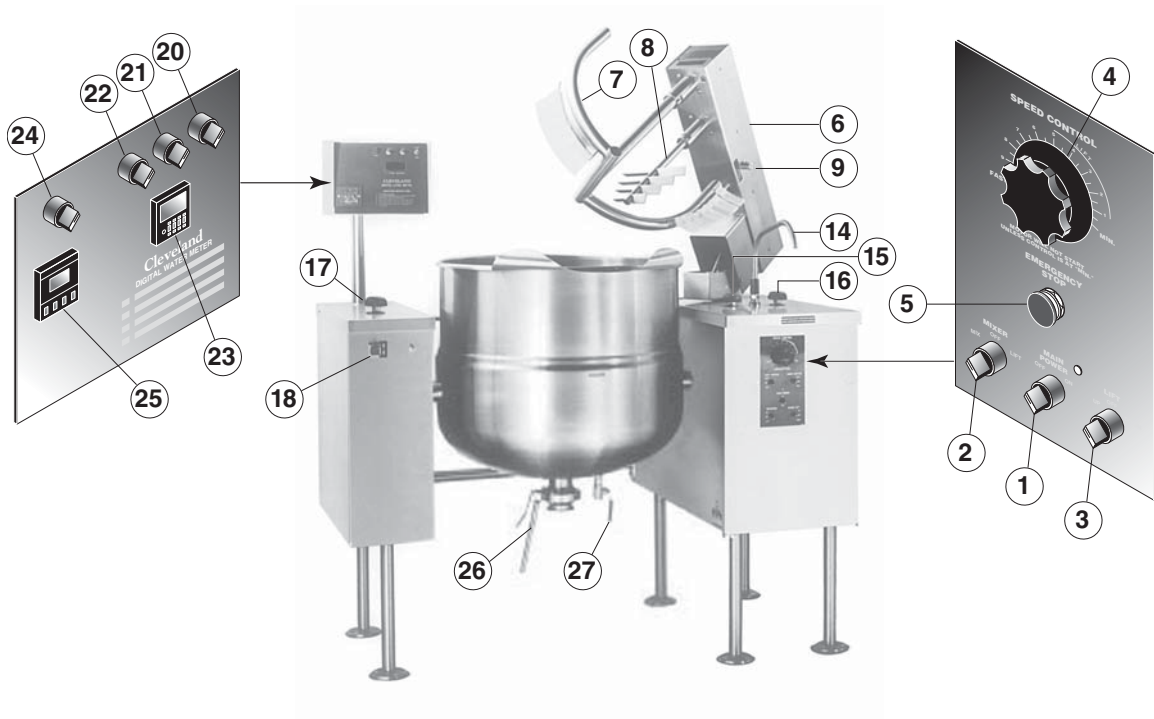
The electric supply must match the power requirements specified on the kettle's rating plate. The copper wiring must be adequate to carry the required current at the rated voltage. Refer to the specification sheet for electrical specifications.

1. Ensure main power is turned off before connecting wires.
2. Remove the screws at the rear of the center console cover, and remove the cover. A wiring diagram is affixed to the underside of the console cover.
3. Feed permanent copper wiring 18" through the cut-out in the bottom of the console. Connect wiring in junction box in the bottom of the console.
4. Turn main power back on.
5. Check for correct rotation of electric motor (access by removing top front cover on center console). If rotation is incorrect, disconnect main power and reverse any two of the three live lines.
6. Replace the console cover and secure it with screws.



The kettle is wired for 3-phase operation at the factory.

# OPERATING INSTRUCTIONS



**ITEM #**

**DESCRIPTION FUNCTION**

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Main Power Switch</li> <li>2. Mix/Lift Switch</li> <li>3. Up/Down Switch</li> <li>4. Mixer Speed Control Dial</li> <li>5. Emergency Stop Button</li> <li>6. Mixer Bridge</li> <li>7. Main Agitator Arm</li> <li>8. Secondary Agitator Arm</li> <li>9. Secondary Speed Control Knob</li> <li>14. Faucet Spout</li> <li>15. Hot Water Valve</li> <li>16. Cold Water Valve</li> <li>17. Steam Control</li> <li>18. Power Tilt Control Switch</li> <li>20. Interrupt Switch</li> <li>21. Start Switch</li> <li>22. On/Off Switch</li> <li>23. Water Meter Control</li> <li>24. Active/Bypass Switch</li> <li>25. Temperature Controller</li> <li>26. Product Valve</li> <li>27. Condensate drain</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Power switch for unit.</li> <li>Sets hydraulics to mix or lift mode.</li> <li>When unit is in lift mode, mixer bridge can be raised or lowered with this switch.</li> <li>Controls speed of agitators and mixer bridge lift.</li> <li>Stops hydraulic system (agitators and mixer bridge lift).</li> <li>Encloses agitator motors.</li> <li>Provides most of the product movement.</li> <li>Provides reverse agitation and product lift in kettle.</li> <li>Controls speed of secondary agitator arm.</li> <li>Delivers water to the kettle.</li> <li>Turns on hot water.</li> <li>Turns on cold water.</li> <li>Used for tilting the kettle up or down. Replaced by hand tilt wheel on manual tilt units.</li> <li>Interrupts flow without resetting water meter.</li> <li>Starts water flow to kettle.</li> <li>Power switch to water meter.</li> <li>Display and setting for water meter.</li> <li>Switch to activate or bypass (manual operation) the controller.</li> <li>Digital temperature control and indicator.</li> </ul> |
|---|---|



## **OPERATING SUGGESTIONS**

Cleveland Range Mixer Kettles are simple and safe to operate. The following tips will allow you to maximize the use of your new mixer.

1. To achieve optimum performance on tilting kettles;  
Before applying steam to a cold kettle, open the Drain Cock to drain condensate from the kettles jacket. Close drain cock when unit is fully drained.
2. Allow unit to preheat before addition of product to kettle. However 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.
3. An important part of kettle cleaning is to prevent foods from drying on. For this reason, cleaning should be completed immediately after cooked foods are removed. Refer to the "Care and Cleaning" instructions for detailed kettle washing procedures.
4. If a mixer bridge is equipped with a temperature probe for a controller or thermometer, the probe must be submerged a minimum of three inches in the product for accurate readings.

## **SAFETY**

**THIS EQUIPMENT WHEN MIXING OR LIFTING THE BRIDGE CAN EXCEED 85DB(A) AND 90DB(C), APPROPRIATE HEARING PROTECTION SHOULD BE WORN.**

**DO NOT LEAN ON OR PLACE OBJECTS ON KETTLE LIP. SERIOUS INJURY COULD RESULT IF KETTLE TIPPED OVER, SPILLING HOT CONTENTS.**

**CLOSE TANGENT DRAW-OFF VALVE BEFORE FILLING THE KETTLE.**

**WHEN RAISING OR LOWERING MIXER BRIDGE, INSURE FAUCET SPOUT IS NOT IN THE WAY OF MAIN AGITATOR ARM OR DAMAGE TO SPOUT WILL RESULT.**

**AS A SAFETY PRECAUTION THE MIXER SPEED CONTROL DIAL MUST FIRST BE TURNED TO ZERO BEFORE UNIT WILL START TO MIX.**

**ALWAYS REMEMBER, LIKE A COOKING POT THE KETTLES BECOME VERY HOT WHEN COOKING. AVOID CONTACT WITH BARE SKIN.**

## **GENERAL OPERATION**

1. Turn MAIN POWER SWITCH to "ON".

## **LIFTING AND LOWERING BRIDGE**

WARNING- Insure FAUCET SPOUT is out of way before raising or lowering bridge.

1. Turn MIX/LIFT SWITCH to "LIFT".
2. Turn MIXER SPEED CONTROL to "MIN" and back up to #5.
3. Turn and hold UP/DOWN SWITCH UP" to raise or "DOWN" to lower.

## **MIXING**

1. Turn MIX/LIFT SWITCH to "MIX".
2. Turn MIXER SPEED CONTROL to "MIN" and slowly adjust to desired speed.
3. Adjust SECONDARY SPEED CONTROL to desired speed. .

## **TILTING KETTLE**

1. Raise MIXER BRIDGE (6) and swing to side.
2. For manual tilt: turn HANDWHEEL.
3. For power tilt: turn switch POWER TILT CONTROL SWITCH to raise, or to tilt.

WARNING- Do not tilt kettle when mixer agitators are in kettle bowl.

## **ADDING WATER MANUALLY**

1. Locate FAUCET SPOUT over desired kettle.
2. Turn on HOT or COLD WATER VALVES.

## **DISCHARGE VALVE**

1. For air valve: turn Air Regulator clockwise to open, or counterclockwise to close.
2. For butterfly valve: push handle in and pull upwards to open.

## **MANUAL HEATING/COOLING**

1. Turn ACTIVE/BYPASS SWITCH to "BYPASS".
2. Turn CONTROLLER SWITCH to "HEAT" or "COOL".
3. For heat: open steam valve completely to boil, or adjust to regulate temperature.  
For cooling: open steam valve completely.

## DIGITAL WATER METER OPERATING INSTRUCTIONS



Note: The digital counter has been preset at the factory and should operate satisfactory. If installing a new counter (or the configuration settings to your existing digital counter become corrupted) you must configure the digital counter as shown below (Configuring a Digital Counter) prior to operation.

1. Turn POWER switch "ON".
2. Set required volume by first pushing the ► key until the digit you want to change is flashing in the lower display. Then use the ▼ key to change the value of the selected digit.

When all digits are set, press the ENT key.

3. Locate delivery spout over desired kettle.
4. Turn START switch to "RESET". Delivery will start at "0" and stop at preset volume.
5. To stop delivery at any time, turn INTERRUPT switch.
6. To complete delivery after interrupting, turn START switch to "CONTINUE".
7. Turn POWER switch to "OFF" when meter is not in use.

# CLEANING INSTRUCTIONS

## CARE AND CLEANING

Your kettle must be cleaned regularly to maintain its fast, efficient cooking performance, and to ensure its continued safe, reliable operation.



**Chloride Cleaners**

**WARNING:** Do not use chloride base detergents. There is a growing number of non-chloride cleaners available. If unsure of the cleaners chlorine content consult the supplier. Also avoid cleaners containing quaternary salt as they can cause the stainless steel to pit and rust.

**WARNING:** If any gaskets or seals are found defective, replace or repair immediately.

1. Place the kettle's On-Off Switch/Solid State Temperature Control to the "OFF" position.
2. Prepare a warm water and mild detergent solution in the kettle.
3. Remove food soil inside the kettle using a nylon brush.



**Wire Brush & Scrapers**

**WARNING:** Do not use a metal bristle brush or scraper, as this may permanently damage the kettle's stainless steel surface.

4. Loosen food which is stuck to the kettle by allowing it to soak at a low temperature setting.
5. If the kettle is equipped with a draw-off valve, it should be cleaned as follows:
  - a) Remove drain screen from bottom of kettle. Thoroughly wash and rinse the screen either in a sink or a dishwasher, then replace it into the kettle.
  - b) 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.
  - c) In a sink, wash and rinse the inside of the valve body using a nylon brush.
  - d) Reassemble the draw-off valve by reversing the procedure for disassembly. The valve's hex nut should be hand tight only.

6. Rinse kettle interior thoroughly, then drain the rinse water. Do not leave water sitting in unit when not in use.

7. Using mild soapy water and a damp sponge, wash the exterior of the kettle, rinse, and dry.

**NOTE:** For more difficult cleaning applications one of the following can be used: alcohol, baking soda, vinegar, or a solution of ammonia in water.

Avoid the use of chloride cleansers, which may damage the kettle's stainless steel surface.



**Steel Pads**

**WARNING:** Steel wool should never be used for cleaning the cooking chamber of the kettle. Particles of steel wool become embedded in the cooking surface and rust, which may corrode the stainless steel.

**NOTE:** Unit should not be cleaned with a water jet.

8. Leave the cover off when the kettle is not in use.

## SCRAPER BLADES

1. Remove retaining ring and slide scraper blades off agitator arm.
2. Place parts in a pan of warm water to soak.
3. Clean in a sink, using a warm water and mild detergent solution.
4. Rinse with fresh water.
5. Allow to dry thoroughly on a flat, clean surface.

## PRODUCT VALVE

Daily - clean product valve as follows:

1. Open product valve.
2. Disconnect air hoses.
3. Remove air cylinder.
4. Remove valve tee.
5. Remove all O-rings.
6. Clean air cylinder, do not submerge in water. Wipe clean and sanitize.
7. Clean and sanitize tee and O-rings.
8. Grease and reinstall O-rings.
9. Reinstall valve tee to kettle outlet.
10. Reinstall air cylinder to bottom of tee.
11. Reconnect air hoses.
12. Close valve and check for alignment.

# **SERVICE**

## **INSPECTION AND MAINTENANCE CHECK LIST**

Cleveland Range equipment requires little preventative maintenance. We do however provide the following chart as a guide line for inspection and maintenance to keep your unit functioning at 100%.

### ***MONTHLY INSPECTIONS***

Switches - Inspect switches for damage and correct operation. Replace as required.

#### **Product Drain Valves**

Tangent Draw-Off Valve - Inspect parts for damage. Test valve for leakage. Replace as required.

Butterfly Valve - Inspect parts for damage. Test valve for leakage. Replace as required.

Air Valve - Inspect parts for damage. Test valve for leakage. Check valve seals for air leakage. Inspect supply hose and fittings. Replace as required. Inspect air filter and replace if required.

### ***SIX MONTH MAINTENANCE***

Lubrication - Grease trunnion housings.  
Grease bridge swivel assembly.  
Use "Never Seize" on tilt worm and gear.

Strainers - Clean strainers in steam in and cooling water supply lines.

### ***YEARLY MAINTENANCE***

Lubrication - Drain hydraulic oil and remove filter. Replace oil and filter (see Hydraulic Oil Replacement Procedure).

Solenoid Valves - Inspect solenoid valves for proper operation. Clean or replace as required.

### **WARRANTY**

Our Company supports a worldwide network of Maintenance and Repair Centers. Contact your nearest Maintenance and Repair Centre for replacement parts, service, or information regarding the proper maintenance and repair of your cooking equipment

In order to preserve the various agency safety certification (UL, NSF, ASME/Ntl. Bd., etc.), only factory-supplied replacement parts should be used. The use of other than factory supplied replacement parts will void warranty.

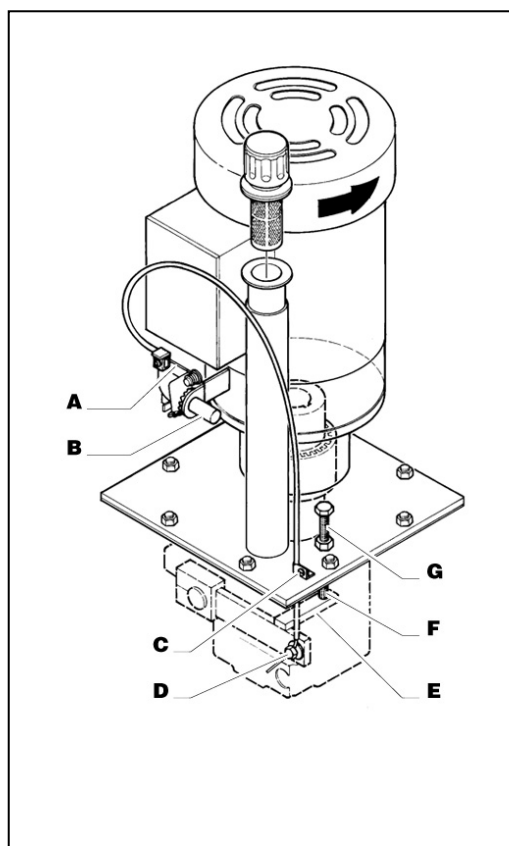
## RE-INSTALLING SPEED CONTROL CABLE

1. Turn sprocket of speed control so that wire "A" is fully extended towards shaft "B".
2. Insert end of cable through bracket "C".
3. Insert wire so it protrudes approximately 1/2" to 5/8" through hole in bolt "D". Tighten bolt and bend end of wire.
4. Bring pump arm "E" up until it hits stop bolt "F" and tighten screw "C".
5. Reassemble unit. Speed control knob will go on pointing toward minimum setting.
6. Turn mixer on with speed control set at minimum setting.
7. If scraper arm is turning, loosen nut "G" and back stop bolt "F" off a few turns. Next loosen screw "C" and slowly pull up cable until scraper arm stops turning. Retighten screw "C". Gently turn stop bolt "F" down until it hits arm. Lock in place by tightening nut "G".
8. Scraper arm should now go from no rotation to fast rotation by turning speed control knob.

**NOTE:** Mixer may run rough and noisy for one or two hours if air has become trapped in the line.

## STEAM TRAP

Each kettle is equipped with a steam trap in the line of the kettle outlet to the drain, to remove line condensate that forms inside the steam jacket. 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.



## HYDRAULIC OIL REPLACEMENT PROCEDURE

One of the most important maintenance tasks is to change the hydraulic oil yearly. Under heavy usage the oil should be changed every nine months. It is important to change the oil regularly to prevent its breakdown which leads to the damaging of components. The oil filter should be changed at the same time as the hydraulic oil. A clean filter prevents particles from damaging the other components in the system.

Replace the hydraulic fluid as follows:

- Disconnect power to unit.
- Remove the front top panel on the main console.
- Remove chrome vent cap from breather pipe located beside electric motor.
- Remove plug bolt from bottom left front corner of main console to drain oil into your catch pail.
- Remove oil filter.
- Replace plug bolt.
- Refill unit through breather pipe using approximately 12 U.S. gallons of Tellus 32 hydraulic oil (oil should be 6 1/2" deep in tank).
- Install new oil filter (Part# SE50094).
- Replace chrome vent cap and front top panel.
- Reconnect power to unit.
- Run unit to remove any air in the lines.

**NOTE:** Mixer may run rough and noisy for one or two hours if air has become trapped in the line.

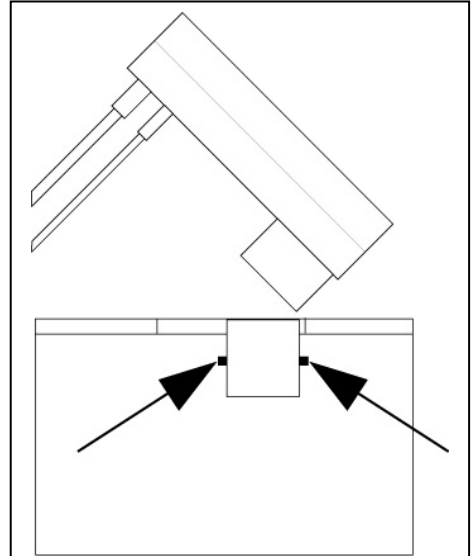


## LUBRICATION

Lubricate the following parts every three months to insure smooth operation and reduce wear.

### MIXER BRIDGE HOUSING

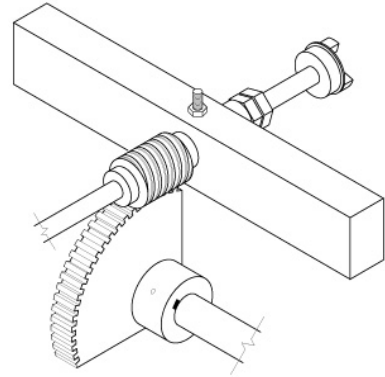
There are two grease nipples on the mixer bridge swivel housing which are accessed by removing the front and back covers on the 18" console.



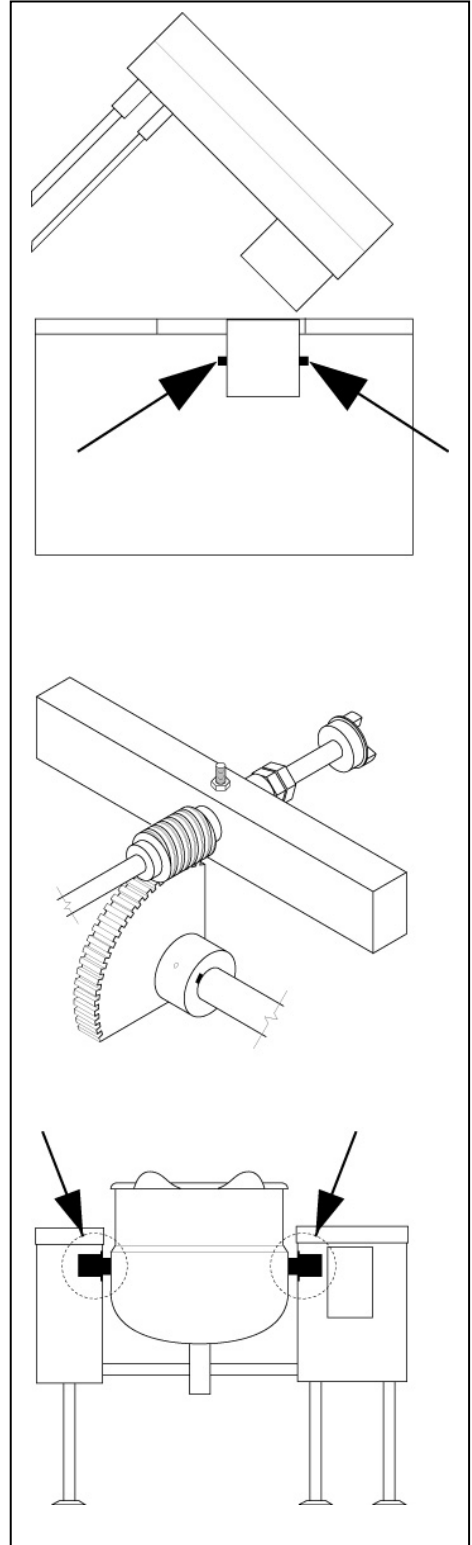
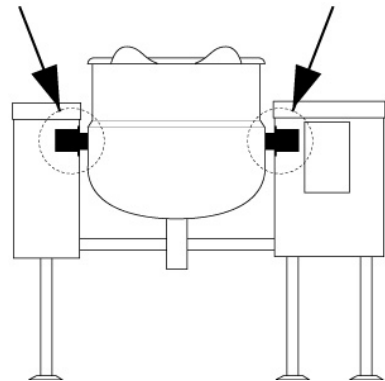
### TRUNNION HOUSING, WORM SCREW AND TILT GEAR

These parts are accessed through the front cover on the 18" console.

Apply grease to gear teeth. Check for excessive play and adjust with adjusting screw located on top of cross bar.



**KETTLE TRUNNIONS** Accessed via the top covers on the 10" and 18" consoles. Each has two grease nipples.





# POUR L'UTILISATEUR

VEUILLEZ LIRE TOUT LE MODE D'EMPLOI AVANT D'INSTALLER OU D'ENTREtenir CET EQUIPEMENT.

VEUILLEZ LIRE TOUT LE MODE D'INSTALLATION AVANT D'INSTALLER OU D'ENTREtenir CET EQUIPEMENT.

## ATTENTION :

L'INSTALLATION, L'AJUSTEMENT, L'ALTERATION, LE SERVICE OU L'ENTREtenIEN INCORRECTS PEUVENT CAUSER DES ENDOMMAGEMENTS, DES BLESSURES OU LA MORT.

CET APPAREIL N'EST PAS PRÉVU POUR ÊTRE UTILISÉ PAR DES PERSONNES DONT LES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES SONT RÉDUITES, OU DES PERSONNES DÉNUÉES D'EXPÉRIENCE ET DE CONNAISSANCE, SAUF SI ELLES ONT PU BÉNÉFICIER, PAR L'INTERMÉDIAIRE D'UNE PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SÉCURITÉ, D'UNE SURVEILLANCE OU D'INSTRUCTION CONCERNANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL.

CET APPAREIL N'EST PAS PRÉVU POUR ÊTRE UTILISÉ PAR DES ENFANTS. IL FAUT SURVEILLER LES ENFANTS POUR NE PAS JOUER AVEC CET APPAREIL.

TOUTE RÉPARATION DE L'APPAREIL SOUS PRESSIOn DOIT SE FAIRE PAR UN ATELIER DE RÉPARATION D'APPAREILS SOUS PRESSIOn AGRÉÉ ET TOUTES LES MÉTHODES ET TOUS LES MATÉRIELS DE RÉPARATION DOIVENT ÊTRE APPROUVÉS PAR LE FABRICANT.

## **LES PORTÉES DES PRODUITS :**

Ces portées des chaudières, ainsi que leur pression et volume, sont spécifiées dans le tableau ci-dessous.

Style	Numéro de modèle	Numéro d'inscription canadien	Pression PSI (Bars)	Volume (Litres)	PV	Catégorie	Numéro de dessin	
DSK	MKDL-40-T	OH1895.5	50 (3.45)	29	100.1	1	KE02255-7	
	TMKDL-40-T	L6603.5	100 (6.9)		200.1	2		
	MKDL-60-T	L6532.5	50 (3.45)	39	134.6	1		
	TMKDL-60-T	L6545.5	100 (6.9)		269.1	2		
	MKDL-80-T	L6533.5	50 (3.45)	54	186.3	1		
	TMKDL-80-T	L6546.5	100 (6.9)		372.6	2		
	MKDL-100-T	H6465.5	35 (2.41)	68	163.9	1		
	TMKDL-100-T	L6534.5	50 (3.45)		234.6	2		
			70 (4.82)		327.8	1		
		L6547.5	100 (6.9)		469.2	2		
		MKDL-125-T	L6536.5	35 (2.41)	91	219.3		2
		MKDL-150-T	L6535.5	50 (3.45)		314.0		2
		TMKDL-125-T		70 (4.82)		438.6		2
		TMKDL-150-T	L6548.5	100 (6.9)		627.9		2

# INSTALLATION

## GÉNÉRALITÉS

Critères d'opération	Portée acceptable
Température atmosphérique	15°C à 40°C
Humidité relative	0-80%
Altitude	0 à 3000 mètres
Tension	Voir la prise électrique ”

La marmite 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.

**Note:** Dans le cadre de la Directive de basse tension pour l'Europe, la tension maximale des appareils marqués CE est de 440 volts.

## INSPECTION

Avant de déballer l'unité, l'examiner à la recherche d'indications que l'envoi a été endommagé en cours de route. En cas d'avaries, ne pas déballer l'unité. Suivre les instructions ci-dessous au sujet des avaries de route.

## INSTRUCTIONS EN CAS D'AVARIES DE ROUTE

Lors de la découverte d'avaries de route visibles ou possibles, suivre les lignes directrices ci-dessous concernant la préparation d'une réclamation pour livraison endommagée.

1. Consigner immédiatement par écrit une description des avaries ou la raison de soupçonner que l'unité est endommagée. Ces renseignements seront utiles plus tard lors du remplissage des formulaires de réclamation.
2. Lors de la découverte d'avaries de route visibles ou possibles, aviser immédiatement le transporteur qui a livré l'envoi.
3. Prendre les dispositions nécessaires pour qu'un représentant du transporteur examine les avaries.
4. Remplir tous les formulaires de réclamation du transporteur, et demander au représentant du transporteur de signer et dater chaque formulaire.

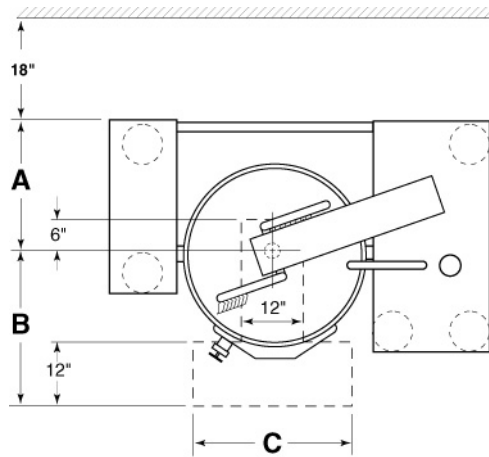
## INSTALLATION

D'abord consulter les feuilles ou les dessins de spécifications pour les exigences détaillées en matière de dégagement et du siphon de sol afin de déterminer l'emplacement de la marmite. Ensuite couper avec soin et ouvrir la boîte d'expédition afin de faciliter l'accès à la marmite.

## EXIGENCES EN MATIÈRE DE DÉGAGEMENT

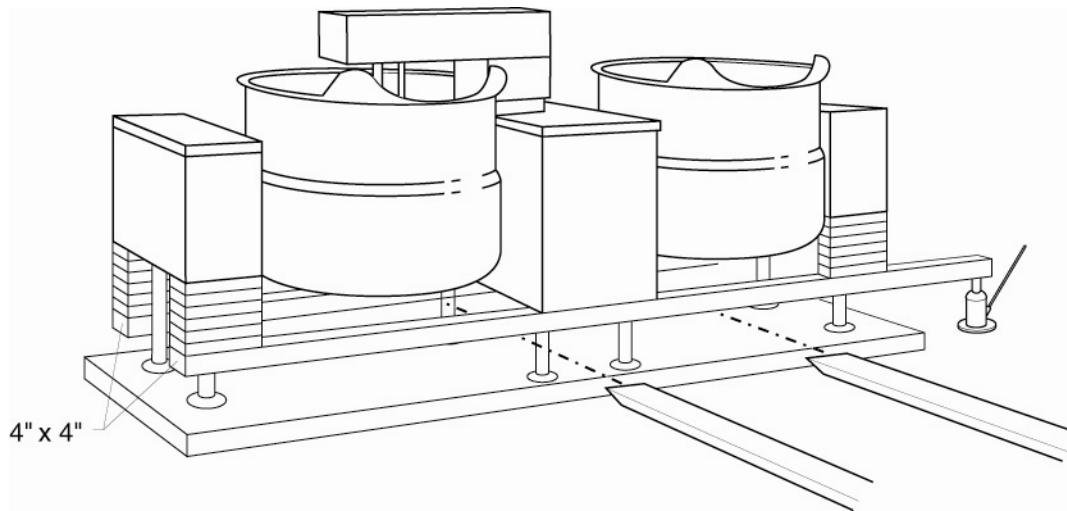
Il est recommandé de prévoir un dégagement de 18 po pour l'accès derrière la marmite, 0 po du côté gauche et 4 po du côté droit. Si la hauteur des appareils adjacents dépasse 36 po, prévoir un dégagement de 4 po du côté droit.

## EMPLACEMENT RECOMMANDÉ DU SIPHON DE SOL



	A	B	C
(T)MKEL-40-T	22 1/8"	51"	31"
(T)MKEL-60-T	22 1/8"	53"	31"
(T)MKEL-80-T	22 1/8"	58"	31"
(T)MKEL-100-T	21 3/4"	61"	31"

## DÉPLACEMENT DE L'UNITÉ

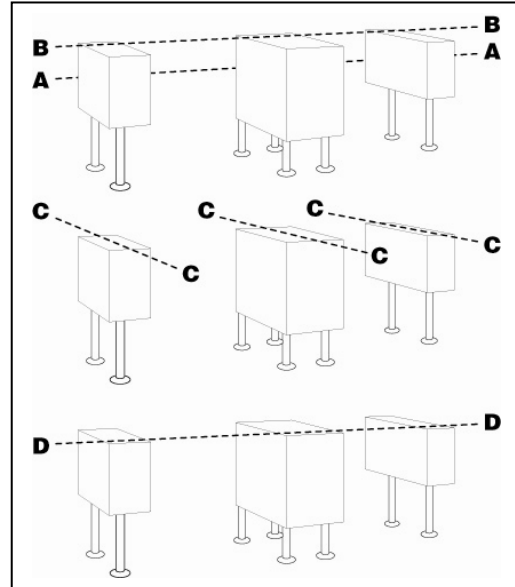


1. Encore sur le traîneau, déplacez l'élément aussi près que possible du lieu d'installation.
2. Préparez l'élément pour le soulèvement tel qu'il est montré sur l'illustration.
3. Soulevez avec précaution avec un chariot élévateur ou des crics et enlevez le traîneau.
4. Baissez doucement vers le sol et ôtez le chariot élévateur et les cales.
5. Si l'élément doit être repositionné, le faire glisser doucement. Ne pas tordre ou pousser excessivement un côté de l'élément et causer de contrainte sur les tourillons.

## NIVELAGE

**Note:** Les instructions décrivent le nivelage d'une marmite-mélangeur double - le procédé de nivelage d'une marmite-mélangeur simple est pareil.

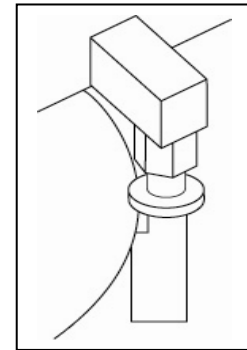
1. À l'aide d'une règle de précision, aligner les arrières des consoles les uns sur les autres (ligne pointillée A).
2. Nivelier et aligner les arrières des consoles (ligne pointillée B). Régler en tournant les brides sur les pieds arrière seulement.
3. Nivelier les consoles individuellement de l'avant à l'arrière (lignes pointillées C). Régler en tournant les brides sur les pieds avant seulement.
4. Vérifier de nouveau que l'arrière est à niveau (ligne pointillée B) et que l'avant est à niveau (ligne pointillée D). Régler au besoin.



5. Vérifier que le pont du mélangeur est à niveau et que les tiges de guidage verrouillent sans se coincer. Autrement répéter les étapes 1 à 4.

**Note:** Voir les instructions de fonctionnement avant de faire fonctionner l'unité.

6. Réaliser les connexions électriques (voir la section sur les connexions électriques), et vérifier le pont du mélangeur comme suit:



- A. Faire lever le pont du mélangeur.
- B. Pivoter le pont de manière qu'il soit au-dessus de la console centrale.
- C. Pivoter le pont aussi loin vers la gauche que possible.
- D. Faire descendre le pont.
- E. Les tiges de guidage du pont devraient entrer facilement dans les trous de la marmite. Autrement retourner à l'étape 1 et répéter les étapes de nivelage.
- F. Faire lever le pont et le pivoter aussi loin vers la droite que possible (mélangeurs doubles seulement).
- G. Répéter les étapes D et E (mélangeurs doubles seulement).

7. Après le positionnement et le nivelage, attacher les pieds de la marmite au plancher de façon permanente à l'aide de tire-fond 5/16 po et de brides d'ancrage (fournis par l'installateur). Attacher chacun des pieds à bride en posant un boulon dans chaque trou.

8. Raccorder les tuyaux comme indiqué dans la section sur le raccordement des tuyaux.

## CONNEXION ÉLECTRIQUE

### Interrupteur de sectionnement fusionné

Il vous faut un interrupteur de sectionnement fusionné séparé (fourni par l'installateur) pour cet équipement. Suivez le tableau ci-dessous pour bien trouver l'interrupteur de sectionnement de la bonne taille.

Modèle	Tension d'alimentation	Ampères	Ph	Wire Size mm2	Fused Débranchez ampères
MKDL-40-T to MKDL-150-T TMKDL-40-T to TMKDL-150-T	200-208	15	3	3.3	20
	220-240	14	3	3.3	20
	380-415	9	3	2.1	15

## ALIMENTATION EN COURANT

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

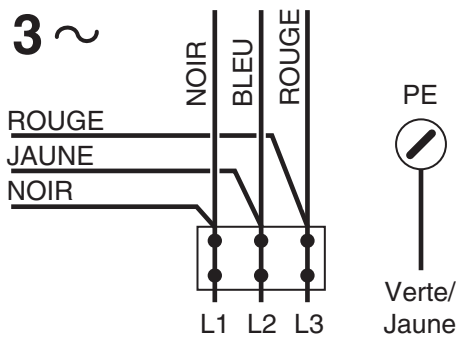
Cette unité est construite conformément aux normes CE. Il existe cependant de nombreux codes locaux, et c'est la responsabilité du propriétaire et de l'installateur de se conformer à ces codes.

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

## CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

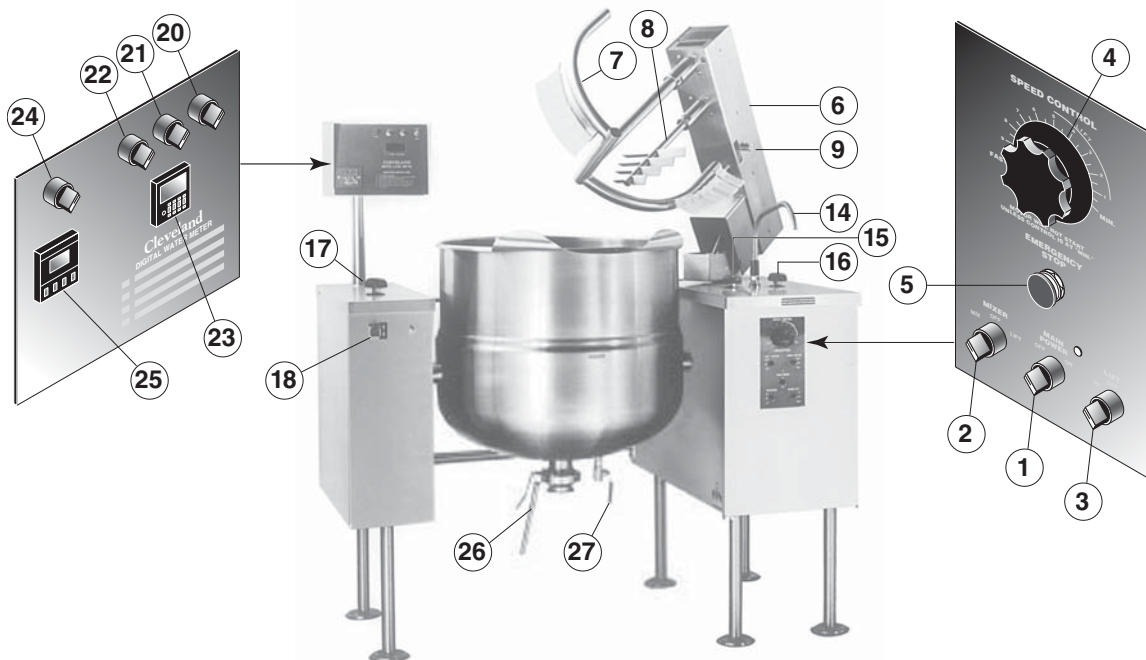
L'alimentation en courant doit correspondre aux exigences de la marmite indiquées sur l'étiquette des caractéristiques assignées. Les fils en cuivre doivent être conçus pour porter le courant requis à la tension nominale. Consulter les spécifications électriques sur la feuille de spécifications.

1. Avant de raccorder des fils, couper l'alimentation principale en courant.
2. Enlever les vis à l'arrière du couvercle de la console centrale, et enlever le couvercle. Un schéma électrique se trouve sur le dessous du couvercle.
3. Passer les fils permanents en cuivre 18 po par le trou découpé dans le dessous de la console. Raccorder les fils dans la boîte de jonction au fond de la console.
4. Ouvrir l'alimentation principale en courant.
5. Vérifier que la rotation du moteur électrique est correcte (y accéder en enlevant le couvercle supérieur avant de la console centrale). Si la rotation est incorrecte, couper l'alimentation principale en courant et inverser deux fils quelconques des trois fils sous tension.
6. Réinstaller le couvercle de la console à l'aide des vis



L'unité est câblée à l'usine pour le fonctionnement triphasé.

# INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT



N° D'ART.	DESCRIPTION	FONCTION
1	Interrupteur principal	Interrupteur de l'unité.
2	Sélecteur de mélange/levage	Met le système hydraulique en mode de mélange ou levage.
3	Sélecteur haut/bas	Lorsque l'unité est en mode de levage, ce sélecteur permet de faire lever ou descendre le pont du mélangeur.
4	Cadran de commande de la vitesse du mélangeur	Commande la vitesse des agitateurs et le levage du pont du mélangeur.
5	Bouton d'arrêt d'urgence	Arrête le système hydraulique (agitateurs et levage du pont du mélangeur).
6	Pont du mélangeur	Contient les moteurs d'agitateur.
7	Bras principal d'agitateur	Assure la plupart du mouvement du produit.
8	Bras secondaire d'agitateur	Assure l'agitation inverse et le levage du produit dans la marmite.
9	Bouton de commande secondaire de la vitesse	Commande la vitesse du bras d'agitateur secondaire.
14	Bec du robinet	Alimente la marmite en eau.
15	Robinet d'eau chaude	Ouvre l'eau chaude.
16	Robinet d'eau froide	Ouvre l'eau froide.
17	Steam Control	
18	Interrupteur de commande du basculement	Bascule la marmite vers le haut ou le bas. Remplacé par un volant de basculement sur les unités à basculement manuel.
20	Interrupteur	Interrompt le débit sans remettre le compteur d'eau à zéro.
21	Interrupteur de départ	Ouvre l'alimentation en eau de la marmite.
22	Interrupteur marche/arrêt	Interrupteur du compteur d'eau.
23	Commande du compteur d'eau	Affichage et réglage du compteur d'eau.
24	Sélecteur d'activation/dérivation	Activation ou dérivation (fonctionnement manuel) du contrôleur.
25	Contrôleur de la température	Commande et indicateur numérique de la température.
26.	Valve de produit	
27.	Drain condensat	

## RECOMMANDATIONS RELATIVES AU FONCTIONNEMENT

Les marmites-mélangeurs Cleveland Range sont simples et sécuritaires à faire fonctionner. Les conseils suivants permettront d'optimiser l'utilisation du mélangeur neuf.

1. Afin d'obtenir la performance optimale sur les marmites basculantes; Avant de mettre de la vapeur sur la marmite froide, il faut ouvrir le robinet de vidange pour vider le condensat de la chemise de la marmite. Fermez le robinet de vidange quand l'unité sera complètement vidée.
2. Préchauffer l'unité avant d'ajouter le produit à la marmite. Cependant, lors de la cuisson de produits contenant des oeufs ou du lait, NE PAS préchauffer la marmite, car des produits de ce genre collent aux surfaces de cuisson chaudes. Placer ce genre d'aliments dans la marmite avant de commencer le chauffage.
3. Il faut empêcher le séchage des résidus des aliments dans la marmite afin d'en faciliter le nettoyage. Pour cette raison, le nettoyage devrait être réalisé immédiatement après l'enlèvement des aliments cuits. Lire la section sur l'entretien et le nettoyage pour les instructions détaillées sur le lavage de la marmite.
4. Si le pont du mélangeur est muni d'une sonde de température pour un contrôleur ou un thermomètre, la sonde doit être immergée au moins trois pouces dans le produit afin de donner des relevés précis.

## SÉCURITÉ

CET ÉQUIPEMENT LORS DU MÉLANGE OU DU SOULÈVEMENT DU PONT PEUT DÉPASSER 85 DÉCIBELS (A) ET 90 DÉCIBELS (C), UNE PROTECTION APPROPRIÉE DE L'OUÏE DEVRAIT ÊTRE UTILISÉE.

NE PAS SE PENCHER SUR LA MARMITE OU PLACER DES OBJETS SUR LE REBORD DE LA MARMITE. SI LA MARMITE SE RENVERSE ET VIDE SON CONTENU CHAUD, IL Y AURAIT UN RISQUE DE BLESSURES GRAVES.

Fermer la soupape de soutirage tangentiel avant de remplir la marmite.

Au moment de faire lever ou descendre le pont du mélangeur, s'assurer que le bec du robinet ne gêne pas le mouvement du bras principal d'agitateur; autrement le bec sera endommagé.

À titre de mesure de sécurité, il faut tourner le cadran de commande de la vitesse du mélangeur à zéro avant que l'unité commence à mélanger.

Ne pas oublier que comme une casserole, la marmite deviendra très chaude pendant la cuisson. Éviter le contact avec la peau nue.



## FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL

1. Mettre l'INTERRUPTEUR PRINCIPAL en position de marche.

### LEVAGE ET DESCENTE DU PONT

AVERTISSEMENT: S'assurer que le BEC DU ROBINET est à l'écart avant de faire lever ou descendre le pont.

1. Tourner le SÉLECTEUR DE MÉLANGE/LEVAGE à «levage».
2. Tourner la COMMANDE DE LA VITESSE DU MÉLANGEUR à «Min» et ensuite au numéro 5.
3. Tourner et maintenir le SÉLECTEUR HAUT/BAS à «haut» pour faire lever le pont ou «bas» pour faire descendre le pont.

### MÉLANGE

1. Tourner le SÉLECTEUR DE MÉLANGE/LEVAGE à «mélange».
2. Tourner la COMMANDE DE LA VITESSE DU MÉLANGEUR à «Min» et régler lentement à la vitesse désirée.
3. Régler la COMMANDE SECONDAIRE DE LA VITESSE à la vitesse désirée.

### BASCULEMENT DE LA MARMITE

1. Faire lever le PONT DU MÉLANGEUR et le pivoter vers un côté.
  2. Pour le basculement manuel: Tourner le VOLANT DE BASCULEMENT.
  3. Pour le basculement électrique: Tourner l'INTERRUPTEUR DE COMMANDE DU BASCULEMENT pour lever ou basculer.
- AVERTISSEMENT: Ne pas basculer la marmite lorsque les agitateurs du mélangeur sont dans la marmite.

### AJOUT MANUEL D'EAU

Pour ajouter de l'eau manuellement:

1. Positionner le BEC DU ROBINET au-dessus de la marmite désirée.
2. Ouvrir le ROBINET D'EAU CHAUDE ou FROIDE.

### SOUPAPE DE REFOULEMENT

1. Pour la soupape de refoulement : tournez le dispositif de réglage de débit d'air dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'ouvrir ou dans le sens inverse pour le fermer.
2. Pour le robinet à papillon : poussez sur la poignée et tirez-la vers le haut pour l'ouvrir.

### CHAUFFAGE/REFROIDISSEMENT MANUELS

1. Tournez l'INTERRUPTEUR ACTIF/DÉVIATION à « DÉVIATION ».
  2. Tournez l'INTERRUPTEUR RÉGULATEUR à « CHAUD » ou « FROID ».
  3. Pour la chaleur : ouvrez le robinet d'admission de vapeur complètement jusqu'à la position « bouillir » ou ajustez-le pour contrôler la température.
- Pour le refroidissement : ouvrez le robinet d'admission de vapeur complètement.

## INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT DU COMPTEUR D'EAU NUMÉRIQUE



Note: Le compteur numérique a été réglé d'avance à l'usine et devrait fonctionner de manière satisfaisante. Lors de l'installation d'un compteur neuf (ou si les données de réglage de la configuration du compteur numérique existant sont altérées), il faut configurer le compteur numérique comme montré ci-dessous (Configuration d'un compteur numérique) avant de le faire fonctionner.

1. Mettre l'INTERRUPTEUR MARCHE/ARRÊT en position de marche.
2. Pour régler le volume requis, d'abord appuyer sur la touche → jusqu'à ce que le chiffre à modifier clignote dans l'affichage inférieur. Ensuite utiliser la touche ↓ pour modifier la valeur du chiffre sélectionné.

Lorsque tous les chiffres sont réglés, appuyer sur la touche d'entrée.

3. Positionner le bec au-dessus de la marmite désirée.
4. Tourner l'INTERRUPTEUR DE DÉPART à «remise à zéro». Le débit commencera à zéro et arrêtera au volume pré-réglé.
5. Pour arrêter le débit à n'importe quel moment, tourner l'INTERRUPTEUR.
6. Pour recommencer le débit après une interruption, tourner l'INTERRUPTEUR DE DÉPART à «continuer».
7. Lorsque l'utilisation du compteur est terminée, mettre l'INTERRUPTEUR MARCHE/ARRÊT en position d'arrêt.

# INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Il faut nettoyer la marmite régulièrement afin de maintenir son rendement de cuisson rapide et efficace et d'assurer son fonctionnement sûr et fiable continu.

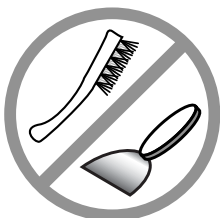


Nettoyants au chlorure

**AVERTISSEMENT:** Ne pas utiliser de détergents à base de chlorure. Il existe de plus en plus de nettoyants sans chlorure sur le marché. En cas d'incertitude au sujet de la teneur en chlore d'un produit, consulter le fournisseur. Éviter aussi les nettoyants contenant du sel quaternaire, car ils peuvent causer la formation de piqûres et de rouille sur l'acier inoxydable.

**AVERTISSEMENT:** Remplacer ou réparer immédiatement tout joint défectueux.

1. Mettre l'interrupteur marche-arrêt/commande de température en position d'arrêt.
2. Préparer une solution d'eau tiède et de détergent doux dans la marmite.
3. Enlever les restes d'aliments de l'intérieur de la marmite à l'aide d'une brosse en nylon.



Brosses métalliques et racloirs

**AVERTISSEMENT:** Ne pas utiliser de brosse métallique ou de racloir; autrement la surface en acier inoxydable de la marmite pourrait être endommagée.

4. Décoller tout aliment collé à la marmite en le laissant se tremper à une température peu élevée.
5. Si la marmite est munie d'une soupape de soutirage, la nettoyer comme suit:
  - a) Enlever le tamis de vidange du fond de la marmite. Laver et rincer à fond le tamis dans un évier ou un lave-vaisselle, ensuite le réinstaller dans la marmite.
  - b) Démontez la soupape de soutirage. D'abord tourner le bouton 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 sorte du corps de la soupape.
  - c) Dans un évier, laver et rincer l'intérieur du corps de la soupape de soutirage à l'aide d'une brosse en nylon.

d) Remonter la soupape de soutirage en exécutant le procédé de démontage dans l'ordre inverse. Resserrer l'écrou hexagonal à la main seulement.

6. Rincer à fond l'intérieur de la marmite, ensuite vider l'eau de rinçage. Ne pas laisser de l'eau dans l'unité lorsqu'on ne s'en sert pas.

7. Utiliser de l'eau savonneuse tiède et une éponge humide pour laver l'extérieur de la marmite. Rincer et sécher.

**NOTE:** Pour des nettoyages plus difficiles, utiliser de l'alcool, du bicarbonate de sodium, du vinaigre ou une solution d'ammoniaque dans de l'eau.

Éviter l'utilisation de nettoyeurs au chlorure qui pourraient endommager la surface en acier inoxydable de la marmite.



Tampons métalliques à récurer

**AVERTISSEMENT:** Ne jamais utiliser de paille de fer pour nettoyer la chambre de cuisson de la marmite. Des particules de la paille de fer pénètrent la surface de cuisson et rouillent, ce qui peut entraîner la corrosion de l'acier inoxydable.

**NOTE:** Ne pas nettoyer l'unité à l'aide d'un jet d'eau.

8. Lorsque la marmite n'est pas en service, enlever le couvercle.

## LAMES RACLEUSES

1. Enlever la bague de retenue et glisser les lames racleuses pour les enlever du bras d'agitateur.
2. Tremper les pièces dans une assiette d'eau tiède.
3. Nettoyer dans un évier à l'aide d'eau tiède et d'une solution de détergent douce.
4. Rincer avec de l'eau propre.
5. Laisser sécher complètement sur une surface propre plate.

## SOUPAPE DU PRODUIT

Nettoyer la soupape du produit quotidiennement comme suit:

1. Ouvrir la soupape du produit.
2. Détacher les boyaux à air.
3. Enlever le cylindre à air.
4. Enlever le raccord en T de la soupape.
5. Enlever tous les joints toriques.
6. Nettoyer le cylindre à air sans pourtant l'immerger dans l'eau. Essuyer et désinfecter.
7. Nettoyer et désinfecter le raccord en T et les joints toriques.
8. Graisser et réinstaller les joints toriques.
9. Réinstaller le raccord en T de la soupape dans la sortie de la marmite.
10. Réinstaller le cylindre à air au dessous du raccord en T.
11. Raccorder de nouveau les boyaux à air.
12. Fermer la soupape et vérifier son alignement.

# SERVICE

## LISTE DE CONTRÔLE D'INSPECTION ET D'ENTRETIEN

Les appareils Cleveland Range ne nécessitent que peu d'entretien préventif. Nous fournissons cependant les lignes directrices suivantes d'inspection et d'entretien pour vous aider à assurer le fonctionnement optimal de l'unité.

### INSPECTIONS MENSUELLES

Interrupteurs: Examiner les interrupteurs pour vérifier s'ils sont endommagés et s'ils fonctionnent correctement. Remplacer au besoin.

#### Robinets de vidange du produit

Soupape de soutirage tangentiel: Examiner les pièces pour vérifier si elles sont endommagées. Vérifier la soupape à la recherche de fuites. Remplacer au besoin.

Robinet à papillon: Examiner les pièces pour vérifier si elles sont endommagées. Vérifier le robinet à la recherche de fuites. Remplacer au besoin.

Soupape à air: Examiner les pièces pour vérifier si elles sont endommagées. Vérifier la soupape à la recherche de fuites. Vérifier les joints de la soupape à la recherche de fuites. Examiner le boyau d'alimentation et les raccords. Remplacer au besoin. Examiner le filtre à air et remplacer au besoin.

### ENTRETIEN À TOUS LES SIX MOIS

Lubrification: Lubrifier les bâtis de tourillon. Lubrifier la monture pivotante du pont. Utiliser du «Never Seize» sur l'engrenage à vis sans fin de basculement.

Tamis: Nettoyer les tamis dans les canalisations d'entrée de la vapeur et d'alimentation en eau de refroidissement.

### ENTRETIEN ANNUEL

Lubrification: Vidanger l'huile hydraulique et enlever le filtre. Remplacer l'huile et le filtre (voir le procédé pour changer l'huile hydraulique).

Électrovalves: Examiner les électrovalves et vérifier qu'elles fonctionnent correctement. Nettoyer ou remplacer au besoin.

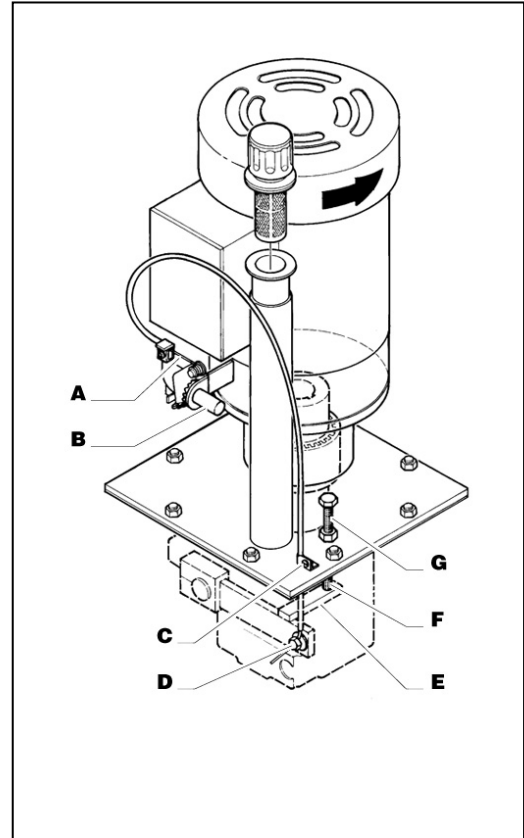
### GARANTIE

Notre compagnie soutient un réseau international de centres d'entretien et de réparation. Contacter le centre d'entretien et de réparation le plus proche pour des pièces de rechange, du service ou des renseignements sur l'entretien et la réparation de ces appareils de cuisson.

Pour conserver l'homologation des services d'homologation différents (UL, NSF, ASME/Ntl. Bd., etc.), n'utiliser que des pièces de rechange fournies par l'usine. L'utilisation de pièces de rechange autres que celles fournies par l'usine annulera la garantie.

## RÉINSTALLATION DU CÂBLE DE COMMANDE DE LA VITESSE

1. Tourner la roue dentée de commande de la vitesse de manière que le fil A soit allongé complètement vers l'arbre B.
2. Insérer l'extrémité du câble par le support C.
3. Insérer le fil de manière qu'il sorte d'environ 1/2 po à 5/8 po du trou dans le boulon D. Serrer le boulon et plier l'extrémité du fil.
4. Lever le bras de la pompe E jusqu'à ce qu'il entre en contact avec le boulon d'arrêt F, et serrer la vis C.
5. Assembler l'unité de nouveau. Installer le bouton de commande de la vitesse de manière qu'il indique le réglage minimal.
6. Mettre le mélangeur sous tension avec la commande de la vitesse réglée au réglage minimal.
7. Si le bras racleur tourne, desserrer l'écrou G et desserrer le boulon d'arrêt F de quelques tours. Ensuite desserrer la vis C et tirer le câble lentement vers le haut jusqu'à ce que le bras racleur arrête de tourner. Resserrer la vis C. Tourner doucement le boulon d'arrêt F vers le bas jusqu'à ce qu'il frappe le bras. Verrouiller en place en serrant l'écrou G.
8. La rotation du bouton de commande de la vitesse devrait maintenant faire passer le bras racleur d'aucune rotation à la rotation rapide.



**NOTE:** Le fonctionnement du mélangeur pourrait être inégal et bruyant pendant une ou deux heures si de l'air est piégé dans la canalisation.

## PURGEUR DE VAPEUR

Chaque marmite est équipée d'un purgeur de vapeur dans la même ligne que la sortie de vidange de la marmite. Ceci permet de retirer le condensat dans la ligne qui se forme à l'intérieur de la chemise de la marmite. Un bon purgeur de vapeur libère de l'air au départ dans la ligne de vidange pendant quelques minutes. Ensuite, il supporte la chemise de la marmite. Pendant la cuisson, le purgeur libère périodiquement l'accumulation de condensat. Si la performance de cuisson de la marmite est inadéquate après une longue durée d'emploi, vous pouvez essayer de remplacer le purgeur de vapeur avec un nouveau afin que la marmite fonctionne au meilleur niveau d'efficacité.

## PROCÉDÉ POUR CHANGER L'HUILE HYDRAULIQUE

Une des tâches d'entretien les plus importantes est le changement annuel de l'huile hydraulique. Dans les conditions d'utilisation intense, l'huile devrait être changée à tous les neuf mois. Il est important de changer l'huile régulièrement afin d'empêcher sa dégradation, qui pourrait finir par endommager des composants. Le filtre à huile devrait être remplacé en même temps que l'huile hydraulique. Un filtre propre empêche que des particules endommagent les autres composants du système.

Changer le fluide hydraulique comme suit:

- Couper le courant à l'unité.
- Enlever le panneau supérieur avant de la console principale.
- Enlever le capuchon chromé de l'évent du reniflard situé à côté du moteur électrique.
- Enlever le bouchon fileté du coin inférieur avant de gauche de la console principale pour vider l'huile dans un seau.
- Enlever le filtre à huile.
- Réinstaller le bouchon fileté.
- Remplir l'unité par le reniflard en utilisant environ 12 gallons US d'huile hydraulique Tellus 32 (la profondeur de l'huile dans le réservoir devrait être de 6 1/2 po).
- Installer un filtre à huile neuf (n° de pièce SE50094).
- Réinstaller le capuchon chromé de l'évent et le panneau supérieur avant.
- Ouvrir le courant à l'unité.
- Faire fonctionner l'unité afin de purger tout air des canalisations.

**NOTE:** Le fonctionnement du mélangeur pourrait être inégal et bruyant pendant une ou deux heures si de l'air est piégé dans la canalisation.

## LUBRIFICATION

Lubrifier les pièces suivantes à tous les trois mois afin d'assurer le bon fonctionnement et de réduire l'usure.

### BÂTI DU PONT DU MÉLANGEUR

Il y a deux raccords de graissage sur le bâti de la monture pivotante du pont du mélangeur. Pour y accéder, enlever les couvercles avant et arrière de la console 18 po.

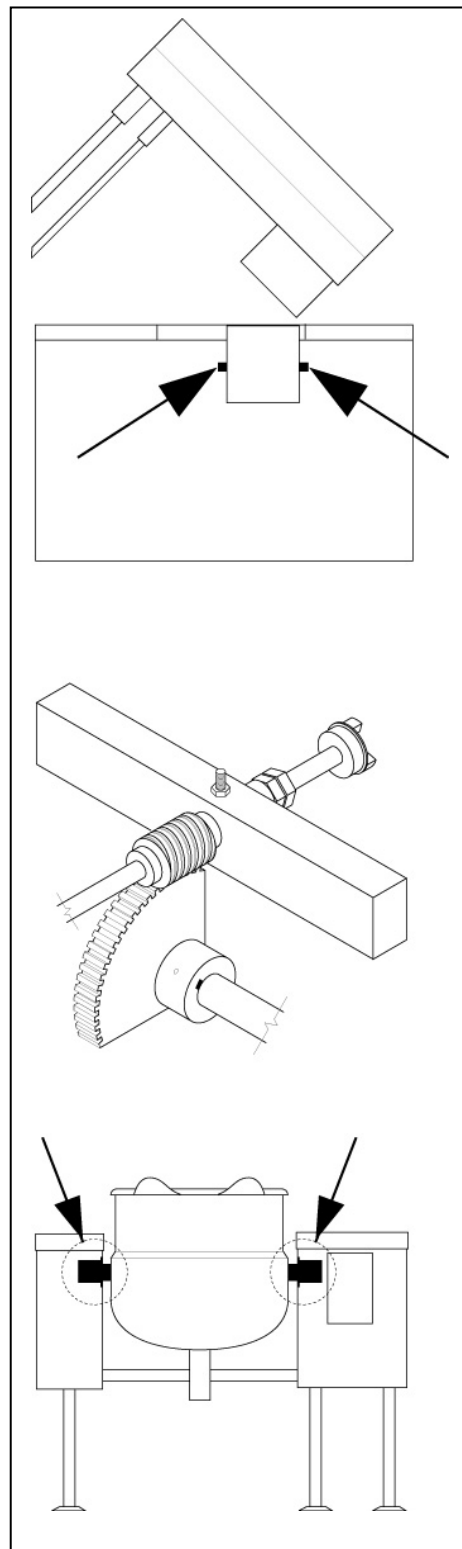
### BÂTI DE TOURILLON, ENGRENAGE À VIS SANS FIN DE BASCULEMENT

Accéder à ces pièces en enlevant le couvercle avant de la console 18 po.

Appliquer de la graisse sur les dents d'engrenage. Vérifier s'il y a du jeu excessif, et régler au besoin à l'aide de la vis de réglage située sur le dessus de la barre transversale.

### TOURILLONS DE LA MARMITE

Accéder à ces pièces en enlevant les couvercles supérieurs des consoles 10 po et 18 po. Chacun est muni de deux raccords de graissage.







# PARA EL USUARIO



LEA DETENIDAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN ANTES DE USAR ESTE EQUIPO.

LEA DETENIDAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN ANTES DE INSTALAR O DAR SERVICIO A ESTE EQUIPO.

## ADVERTENCIA:

LA INSTALACIÓN, EL AJUSTE, LA ALTERACIÓN, EL SERVICIO O EL MANTENIMIENTO INDEBIDOS PUEDEN CAUSAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES O MUERTE.

ESTE APARATO NO DEBE SER USADO POR PERSONAS CON REDUCIDAS CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES, O POR QUIENES NO TENGAN LA EXPERIENCIA O LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS, A MENOS QUE SEAN SUPERVISADOS O INSTRUIDOS RESPECTO AL USO DEL APARATO POR UNA PERSONA RESPONSABLE DE SU SEGURIDAD

ASEGÚRESE DE SUPERVISAR A LOS NIÑOS PARA QUE NO JUEGUEN CON ESTE APARATO.

CUALQUIER REPARACIÓN DEL RECIPIENTE A PRESIÓN DEBE SER EFECTUADA POR UN TALLER CERTIFICADO DE REPARACIÓN DE RECIPIENTES A PRESIÓN Y TODOS LOS MÉTODOS Y MATERIALES DE REPARACIÓN DEBEN SER APROBADOS POR EL FABRICANTE.

## **SURTIDO DE PRODUCTOS:**

El surtido de marmitas, conjuntamente con su presión y volumen se especifica en la tabla a continuación.

Style	Model Number	Canadian Registration Number	Pressure PSI (Bar)	Volume (Litres)	PV	Category	Drawing Number	
DSK	MKDL-40-T	OH1895.5	50 (3.45)	29	100.1	1	KE02255-7	
	TMKDL-40-T	L6603.5	100 (6.9)		200.1	2		
	MKDL-60-T	L6532.5	50 (3.45)	39	134.6	1		
	TMKDL-60-T	L6545.5	100 (6.9)		269.1	2		
	MKDL-80-T	L6533.5	50 (3.45)	54	186.3	1		
	TMKDL-80-T	L6546.5	100 (6.9)		372.6	2		
	MKDL-100-T	H6465.5	35 (2.41)	68	163.9	1		
	TMKDL-100-T	L6534.5	50 (3.45)		234.6	2		
			70 (4.82)		327.8	1		
		L6547.5	100 (6.9)		469.2	2		
		MKDL-125-T	L6536.5	35 (2.41)	91	219.3		2
		MKDL-150-T	L6535.5	50 (3.45)		314.0		2
		TMKDL-125-T		70 (4.82)		438.6		2
		TMKDL-150-T	L6548.5	100 (6.9)		627.9		2

# INSTALACIÓN

## GENERALIDADES

Criterios de operación	Escala aceptable
Temperatura ambiente	De 15°C a 40°C
Humedad relativa	0-80%
Altitud	0 a 3000 metros
Voltaje	Vea 'Conexiones Eléctricas'

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

**NOTA:** El voltaje máximo según LVD (la directiva de bajo voltaje en Europa) para los aparatos marcados CE es de 440 voltios.

## INSPECCIÓN

Antes de desempacar la marmita, inspeccione que no haya evidencia de haber sufrido daños en tránsito. En caso de notar daños, no desempaque la unidad. Siga las instrucciones a continuación en caso de daños en tránsito.

## INSTRUCCIONES EN CASO DE DAÑOS EN TRÁNSITO

Si se descubre o se sospecha que hay averías en la marmita, siga las instrucciones a continuación para preparar el reclamo de daños en tránsito.

1. Escriba la descripción del daño o la razón por la cual se supone que hay averías tan pronto ésta se descubran. Esto ayudará más tarde para llenar los formularios de reclamo.
2. Tan pronto se descubra o se sospeche el daño, notifíquelo de inmediato al transportista que entregó el envío.
3. Tome las medidas necesarias para que un representante del transportista examine el envío dañado.
4. Llene todos los formularios de reclamo del transportista y pida a la persona que examinó el daño que firme y ponga la fecha en cada formulario.

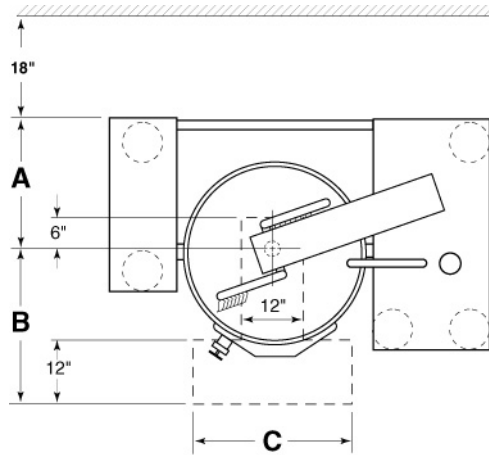
## INSTALACIÓN

El primer paso para la instalación es referirse a las hojas o a los dibujos con las especificaciones para obtener los requisitos detallados en materia de espacio y de drenaje para determinar la colocación de la marmita. Luego corte con cuidado y abra la caja de cartón a modo de sacar fácilmente la marmita.

## REQUISITOS EN CUANTO A ESPACIO LIBRE

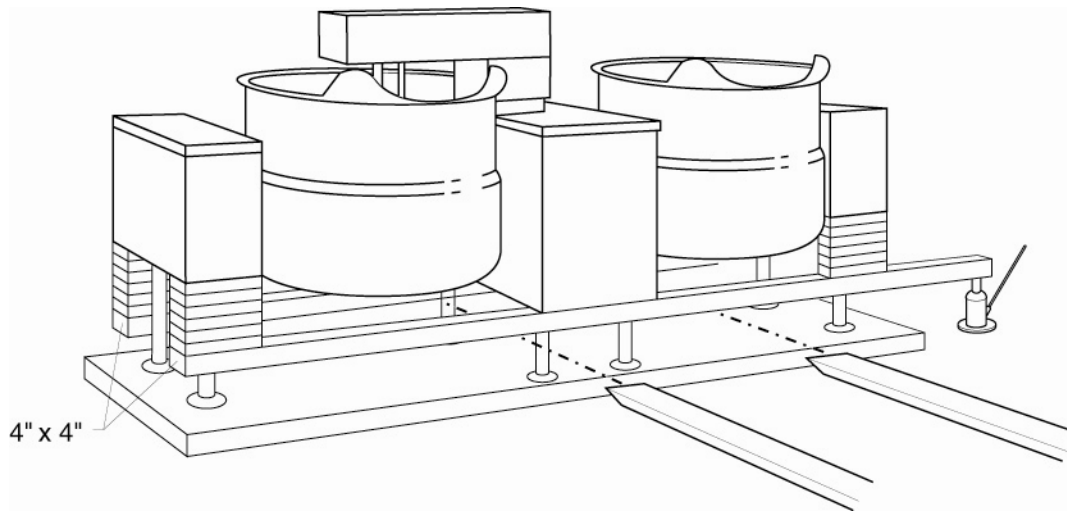
Se recomienda dejar un huelgo o espacio libre de 18 pulgadas en la parte de atrás de la marmita para darle servicio, 0 pulgadas en el lado izquierdo y 4 pulgadas en el derecho. Si la altura de los aparatos adyacentes es superior a 36 pulgadas, deje un espacio libre de 4 pulgada en el lado derecho.

## COLOCACIÓN RECOMENDADA DEL DRENAJE EN EL PISO



	A	B	C
(T)MKEL-40-T	22 1/8"	51"	31"
(T)MKEL-60-T	22 1/8"	53"	31"
(T)MKEL-80-T	22 1/8"	58"	31"
(T)MKEL-100-T	21 3/4"	61"	31"

## PARA MOVER LA UNIDAD



1. Mientras todavía esté en la rastra, mueva la unidad lo más cerca posible de la posición final de instalación.
2. Prepare la unidad para la elevación como se muestra en el diagrama.
3. Levante suavemente con un montacargas o gatos hidráulicos y retire la rastra.
4. Baje suavemente al suelo y retire el montacargas y el bloqueo.
5. Si debe cambiar de posición la unidad, deslícela suavemente. No tuerza o empuje con fuerza excesiva un lado de la unidad para evitar el atascamiento de los muñones.

## NIVELACIÓN

Nota: Las instrucciones describen la nivelación de una marmita con agitadores gemelos más complicada. El proceso de nivelación para una marmita con un sólo agitador es el mismo.

1. Con una regla de trazar, ponga en línea unos con otros los fillos de atrás de la consola (línea punteada A).

2. Nivele y alinee los fillos de atrás de las consolas (línea punteada B) con una regla de trazar. Los ajustes se hacen girando solamente las bridas de las patas traseras.

3. Nivele las consolas individualmente de adelante hacia atrás (líneas punteadas C). Los ajustes se hacen girando solamente las bridas de las patas delanteras.

4. Verifique de nuevo que la parte de atrás esté nivelada (línea punteada B) y luego revise que el frente esté nivelado (línea punteada D). Ajuste si fuera necesario.

5. Verifique que el puente del agitador esté nivelado y que los pasadores de guía se enganchen suavemente sin pegarse.

De lo contrario repita los pasos del 1 al 4.

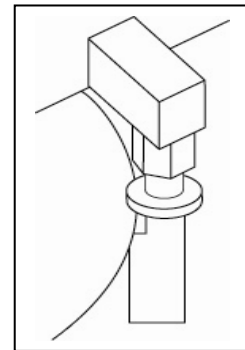
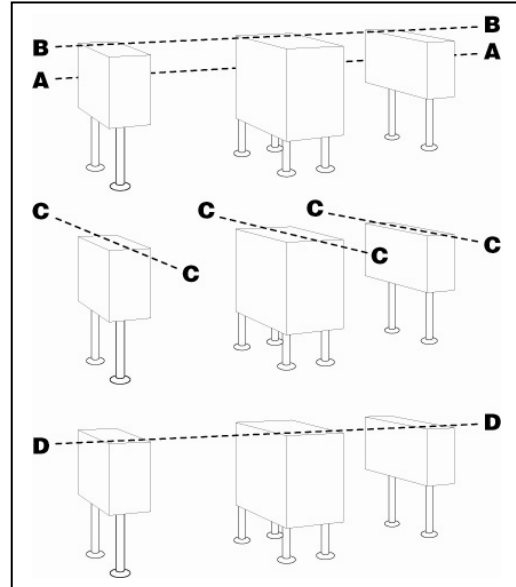
**Nota:** Consulte las instrucciones de operación antes de poner en marcha la marmita.

6. Haga las conexiones eléctricas (consulte la sección sobre las Conexiones Eléctricas) y someta a prueba el puente del mezclador de la manera siguiente:

- A. Suba el puente del mezclador.
- B. Mueva el puente hacia el centro de la consola.
- C. Mueva el puente hacia la izquierda tan lejos como sea posible.
- D. Baje el puente.
- E. Los pasadores de guía del puente deberán entrar perfectamente en los agujeros de la marmita. De lo contrario regrese al paso 1 y repita los pasos de nivelación.
- F. Levante el puente y muévelo hacia el extremo derecho (para agitadores gemelos solamente).
- G. Repita los pasos D y E (para agitadores gemelos solamente).

7. Una vez que la marmita esté nivelada y colocada correctamente, asegure de forma permanente las patas con bridas de la marmita al piso usando tirafondos de acero de 5/16 de pulgada y anclajes de piso (a ser provistos por el instalador). Asegure cada una de las patas con bridas poniendo un perno en cada agujero.

8. Conecte la tubería según se describe en la sección "Conexión de la Tubería".



## CONEXIONES ELÉCTRICAS

### Desconectador con fusible

Se necesita un desconectador con fusible, por separado (provisto por el instalador), para este equipo. Consulte la tabla para el tamaño correcto del desconectador.

Modelo	Tensión de alimentación	Amplificadores de suministro	Fase	Tamaño de cable mm2	Desconecte fundido Amplificadores
MKDL-40-T to MKDL-150-T	200-208	15	3	3.3	20
TMKDL-40-T to TMKDL-150-T	220-240	14	3	3.3	20
	380-415	9	3	2.1	15

## ELÉCTRICO

**NOTA:** Asegúrese que el suministro eléctrico corresponde a los requisitos de la unidad según se indican en la etiqueta del fabricante.

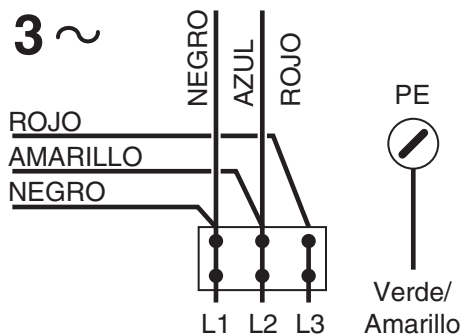
Esta unidad se fabrica para cumplir con los estándares CE. Existen muchos códigos locales y el usuario y el instalador son responsables de cumplir con estos códigos.

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

## CONEXIONES ELÉCTRICAS

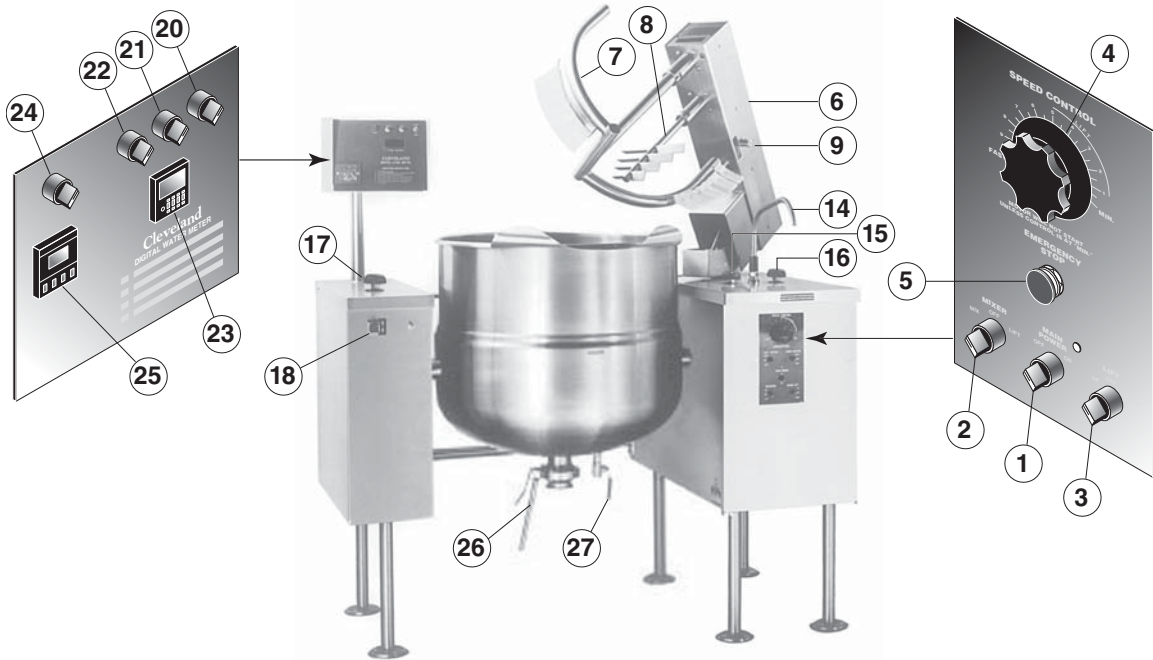
El suministro eléctrico debe corresponder a las exigencias de la marmita que se especifican en la placa del fabricante. El alambre de cobre deberá ser el adecuado para conducir la corriente al voltaje nominal. Consulte las especificaciones eléctricas en la hoja de especificaciones.

1. Antes de conectar los alambres, asegúrese de que el interruptor principal de suministro eléctrico esté desconectado.
2. Quite los tornillos de la parte posterior de la cubierta de la consola central y quite la cubierta. Un diagrama de alambrado se encuentra pegado en el interior de la cubierta de la consola.
3. Pasar el alambre de cobre permanente de 18 pulgadas a través del agujero punzonado en el fondo de la consola. Conecte el alambre en la caja de unión en el fondo de la consola.
4. Vuelva a conectar el interruptor principal de suministro eléctrico.
5. Verifique la rotación correcta del motor eléctrico (tenga acceso levantando la cubierta frontal superior de la consola central). Si la rotación es incorrecta, desconecte el interruptor principal e invierta dos de las tres líneas cargadas de corriente.
6. Coloque de nuevo la cubierta de la consola y asegúrela con tornillos.



La unidad se cablea en fábrica para operación trifásica.

# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN



ART. N°	DESCRIPCIÓN	FUNCIÓN
1	Interruptor principal	Interruptor eléctrico de la unidad.
2	Interruptor de mezclado/elevación	Acciona el sistema hidráulico para mezclar o levantar.
3	Interruptor arriba/abajo	Cuando la unidad está en modo de elevación, este interruptor permite subir o bajar el puente del mezclador.
4	Cuadrante de control de velocidad del mezclador	Controla la velocidad de los agitadores y la elevación del puente del mezclador.
5	Botón de paro de emergencia	Detiene el sistema hidráulico (los agitadores y la elevación del puente del mezclador).
6	Puente del mezclador	Encierra los motores del agitador.
7	Brazo principal del agitador	Genera la mayor parte del movimiento del producto.
8	Brazo secundario del agitador	Provee agitación a la inversa y elevación del producto en la marmita.
9	Botón secundario de control de la velocidad	Controla la velocidad del brazo secundario del agitador.
14	Pico de la llave	Suministra agua a la marmita.
15	Llave de agua caliente	Abre el agua caliente.
16	Llave de agua fría	Abre el agua fría.
17	De control de vapor	
18	Interruptor de control de inclinación eléctrica	Usado para inclinar la marmita hacia arriba o hacia abajo. Se reemplaza por el volante de inclinación manual en las marmitas de inclinación manual.
20	Interruptor	Detiene el flujo sin poner en cero el medidor de agua.
21	Interruptor de arranque	Comienza el suministro de agua a la marmita.
22	Interruptor de arranque/paro	Energiza el interruptor del medidor de agua.
23	Control del medidor de agua	Indica y ajusta la medición del agua.
24	Interruptor de activación/desvío	Cambia a activación o desvío (operación manual) el controlador.
25	Controlador de temperatura	Control e indicador digital de la temperatura.
26.	Válvula del producto	
27.	Dren condensado	

## SUGERENCIAS DE OPERACIÓN

Las marmitas Cleveland Range son sencillas y seguras de poner a funcionar. Los consejos siguientes le permitirán obtener la operación óptima de su mezclador nuevo.

1. Para lograr el rendimiento óptimo de las marmitas inclinables; antes de aplicar vapor a una marmita fría, abra la llave de vaciado para drenar el condensado de la camisa de vapor. Cierre la llave de vaciado cuando la unidad esté totalmente vacía.
2. Precaliente la unidad antes de agregar el producto a la marmita. 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. Coloque este tipo de alimentos dentro de la marmita antes de que comience a calentar.
3. Una parte importante en la limpieza de la marmita es evitar que los residuos de alimentos se sequen y peguen. Por esta razón, la limpieza se debe realizar inmediatamente después de sacar los alimentos cocidos. Consulte la sección de "Cuidado y Limpieza" para los procedimientos detallados del lavado de la marmita.
4. Si el puente del mezclador está equipado con un detector de temperatura para el controlador o el termómetro, el detector debe estar sumergido un mínimo de tres pulgadas dentro del producto a fin de obtener lecturas exactas.

## SEGURIDAD

AL MEZCLAR O LEVANTAR EL PUENTE, ESTE EQUIPO PUEDE EXCEDER 85DB(A) Y 90DB(C), DEBE UTILIZARSE LA PROTECCIÓN AUDITIVA APROPIADA.

NO RECARGARSE O PONER OBJETOS EN EL LABIO DE LA MARMITA. SI LA MARMITA SE VOLTEA, DERRAMANDO SU CONTENIDO CALIENTE, PODRÍAN RESULTAR LESIONES GRAVES.

Cierre la VÁLVULA DE EXTRACCIÓN TANGENCIAL antes de llenar la marmita.

Cuando suba o baje el puente del mezclador, asegúrese de que el pico de la llave no obstruya el movimiento del brazo principal del agitador; de lo contrario el pico resultaría dañado.

Como medida de precaución, el CUADRANTE de control de velocidad del mezclador debe estar en cero antes de que la unidad comience a mezclar.

No se olvide de que, como cualquier olla, la marmita se calienta mucho cuando está cocinando. Evite el contacto con la piel descubierta.

## OPERACIÓN GENERAL

1. Coloque el INTERRUPTOR PRINCIPAL en "encendido".

## SUBIDA Y BAJADA DEL PUENTE

ADVERTENCIA: Asegúrese de que el PICO DE LA LLAVE no esté de por medio antes de subir o bajar el puente.

1. Gire el INTERRUPTOR DE MEZCLADO/ELEVACIÓN a "ELEVACIÓN".
2. Gire el CONTROL DE LA VELOCIDAD DEL MEZCLADOR a "MÍN" y luego regréselo al número 5.
3. Gire y sostenga el INTERRUPTOR ARRIBA/ABAJO en "arriba" para que el puente suba o "abajo" para que el puente baje.

## MEZCLADO

1. Coloque el SINTERRUPTOR DE MEZCLADO/ELEVACIÓN en "MEZCLADO".
2. Coloque el CONTROL DE VELOCIDAD DEL MEZCLADOR en "MÍN" y ajústelo lentamente a la velocidad deseada.
3. Ajuste el CONTROL SECUNDARIO DE LA VELOCIDAD a la velocidad deseada.

## INCLINACIÓN DE LA MARMITA

1. Suba el PUENTE DEL MEZCLADOR (6) y muévalo hacia un lado.
2. Para inclinación manual: De vueltas al VOLANTE.
3. Para inclinación eléctrica: De vueltas al INTERRUPTOR DE CONTROL DE INCLINACIÓN para levantar o para inclinar.

ADVERTENCIA: No incline la marmita mientras los agitadores del mezclador estén dentro de la marmita.

## AGREGAR AGUA MANUALMENTE

Para agregar agua manualmente:

1. Coloque el PICO DE LA LLAVE sobre la marmita deseada.
2. Abra la LLAVE DE AGUA CALIENTE o FRÍA.

## VÁLVULA DE DESCARGA

1. Para la válvula de aire: gire el regulador de aire hacia la derecha para abrir o hacia la izquierda para cerrar.
2. Para la válvula de mariposa: empuje la manija hacia adentro y jale hacia arriba para abrir.

## CALEFACCIÓN/ENFRIAMIENTO MANUAL

1. Haga girar el interruptor de ACTIVACIÓN/DESVÍO a "DESVÍO".
2. Haga girar el interruptor del CONTROLADOR a "CALENTAR" o "ENFRIAR".
3. Para calentar: abra totalmente la válvula de vapor para hervir o ajuste para regular la temperatura.

Para enfriar: abra totalmente la válvula de vapor.



## INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN DEL MEDIDOR DIGITAL DE AGUA



**Nota:** El medidor digital ha sido calibrado en la fábrica y deberá funcionar de manera satisfactoria. Si al instalar un medidor digital nuevo (o si se desajustó la configuración fijada del medidor digital), se deberá configurar el medidor digital como se describe a continuación (Configuración del Medidor Digital) antes de ponerlo en marcha.

1. Coloque el INTERRUPTOR ARRANQUE/PARO en "ENCENDIDO".
2. Para fijar el volumen requerido, primero empuje la tecla → hasta que la cifra que usted quiere cambiar esté centelleando en el tablero inferior. Enseguida utilice la tecla ↓ para modificar el valor de la cifra seleccionada.

Cuando las cifras se han fijado, oprima la tecla de entrada ENT.

3. Coloque el pico de alimentación sobre la marmita deseada.
4. Coloque el INTERRUPTOR DE ARRANQUE en "RESTABLECER". El llenado se pondrá en cero y se detendrá en el volumen prefijado.
5. Para detener el flujo en cualquier momento, gire el INTERRUPTOR DE PARO.
6. Para reanudar el flujo después de una interrupción, gire el INTERRUPTOR DE ARRANQUE a "continuar".
7. Cuando termine de usar el medidor, coloque el INTERRUPTOR DE ARRANQUE/PARO en la posición de paro.

# INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

## CUIDADO Y LIMPIEZA

Su marmita debe limpiarse regularmente para mantener su rápido y eficaz desempeño de cocción y para asegurar su funcionamiento continuo en forma segura y confiable.



### Limpiadores de Cloruro

**ADVERTENCIA:** No use detergentes a base de cloruro. Existe un número creciente de limpiadores que no contienen cloruro. Si tiene dudas sobre el contenido de cloruro del limpiador consulte con su proveedor. También evite limpiadores que contienen sal cuaternaria ya que pueden causar oxidación y corrosión al acero inoxidable.

**ADVERTENCIA:** Si se encuentran algunas empaquetaduras o sellos defectuosos, reemplácelos o repárelos de inmediato.

1. Coloque el Interruptor ON/OFF/Control Electrónico de Temperatura de la marmita en la posición "OFF" [Apagado].
2. Prepare una solución de agua tibia y detergente suave en la marmita.
3. Remueva los desechos de alimentos dentro de la marmita usando un cepillo de nilón.



### Cepillo de alambre y rasquetas

**ADVERTENCIA:** No use cepillos de cerdas metálicas ni rasquetas ya que pueden dañar en forma permanente la superficie de acero inoxidable de la marmita.

4. Afloje los desechos de alimentos adheridos a la marmita dejándolos remojar a temperatura baja.
5. Si la marmita cuenta con una espita de descarga, ésta debe limpiarse de la siguiente manera:
  - a) Retire la rejilla de drenaje del fondo de la marmita. Lave bien y enjuague la rejilla ya sea en un lavadero o lavavajillas, luego vuelva a colocarla en la marmita.
  - b) Desarme la espita de descarga girando primero la perilla de la espita a la izquierda, luego girando la tuerca hexagonal grande a la izquierda hasta que el vástago de la espita quede libre.
  - c) En un lavadero, lave y enjuague el interior del cuerpo de la espita usando un cepillo de nilón.

d) Vuelva a ensamblar la espita de descarga siguiendo el procedimiento de ensamble al revés. La tuerca hexagonal de la espita debe ajustarse a mano solamente.

6. Enjuague bien el interior de la marmita, luego descargue el agua de enjuague. No deje agua en la unidad cuando ésta no se esté usando.

7. Usando una solución de agua y jabón suave y una esponja húmeda, lave el exterior de la marmita, enjuague y seque.

**NOTA:** Para aplicaciones de limpieza más difíciles se puede usar uno de los siguientes productos: alcohol, bicarbonato de soda, vinagre o una solución de amoníaco en agua.

Evite el uso de limpiadores de cloruro ya que pueden dañar la superficie de acero inoxidable de la marmita.



Cojines de acero

**ADVERTENCIA:** Nunca debe usarse lana de acero para limpiar la cámara de cocción de la marmita. Pueden quedarse atrapadas en la superficie de cocción partículas de lana de acero y oxidarse, lo cual puede corroer el acero inoxidable.

**NOTA:** La unidad no debe ser limpiada con un chorro de agua.

8. No cubra la marmita cuando no esté en uso.

## CUCHILLAS DE RASPADO

1. Quite el anillo de retención y resbale las cuchillas de raspado para quitarlas del brazo del agitador.
2. Remoje las piezas en un recipiente con agua tibia.
3. Lávelas en el fregadero con una solución de agua tibia y un detergente suave.
4. Enjuáguelas con agua limpia.
5. Póngalas a secar en una superficie limpia y plana.

## VÁLVULA DEL PRODUCTO

Limpie diariamente la válvula del producto como sigue:

1. Abra la válvula del producto.
2. Desconecte las mangueras de aire.
3. Quite el cilindro de aire.
4. Quite la T de la válvula.
5. Quite los anillos O.
6. Limpie el cilindro de aire y no lo sumerja en agua. Límpielo y esterilícelo.
7. Limpie y esterilice la T y los anillos O.
8. Engrase y vuelva a colocar los anillos O.
9. Vuelva a instalar la T de la válvula a la salida de la marmita.
10. Vuelva a instalar el cilindro de aire al fondo de la T.
11. Conecte de nuevo las mangueras de aire.
12. Cierre la válvula y verifique la alineación.

# SERVICIO

## LISTA DE VERIFICACIÓN DE INSPECCIÓN Y MANTENIMIENTO

Los aparatos Cleveland Range requieren poco mantenimiento preventivo. Sin embargo proporcionamos los lineamientos generales siguientes como una guía para la inspección y el mantenimiento para ayudarle a prolongar el funcionamiento óptimo de la marmita.

### ***INSPECCIONES MENSUALES***

Interruptores: Inspeccione los interruptores para verificar que no estén dañados y que funcionen correctamente. Reemplácelos si fuera necesario.

#### ***Válvulas de drenaje del producto***

Válvula de extracción tangencial: Inspeccione las piezas para verificar que no estén dañadas. Verifique que no haya fugas en la válvula. Reemplácela si fuera necesario.

Válvula de mariposa: Inspeccione las piezas para verificar que no estén dañadas. Verifique que no haya fugas en la válvula. Reemplácela si fuera necesario.

Válvula de aire: Inspeccione las piezas para verificar que no estén dañadas. Verifique que no haya fugas en la válvula. Verifique los sellos de la válvula para verificar que no tengan fugas de aire. Inspeccione las mangueras y los accesorios. Reemplácelos si fuera necesario. Inspeccione el filtro de aire y reemplácelo si fuera necesario.

### **MANTENIMIENTO SEMESTRAL**

Lubricación: Engrase la caja de muñones. Engrase el mecanismo de giro del puente. Utilice el lubricante "Never Seize" sobre el tornillo sinfín y los engranajes de inclinación.

Cedazos: Limpie los cedazos en las líneas que suministran vapor y agua de enfriamiento.

### ***MANTENIMIENTO ANUAL***

Lubricación: Drene el aceite hidráulico y quite el filtro. Reemplace el aceite y el filtro (consulte el Procedimiento para Cambiar el Aceite Hidráulico).

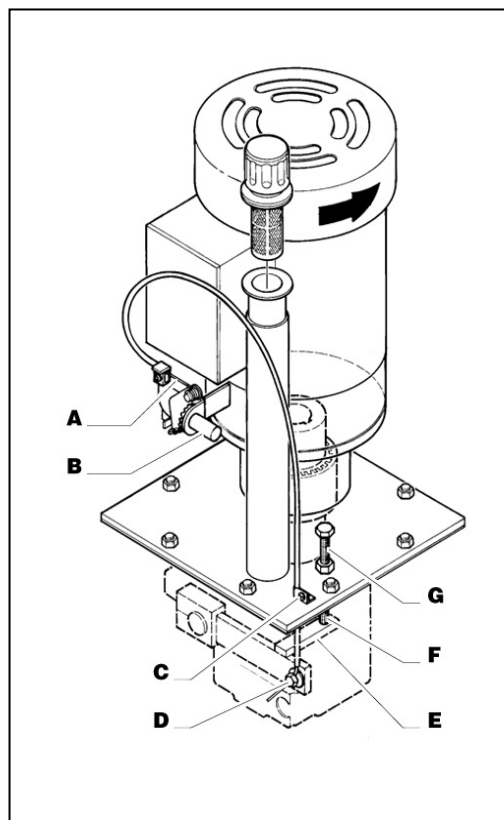
Válvulas solenoides: Inspeccione que las válvulas solenoides estén en buenas condiciones y funcionen de forma correcta. Límpielas o reemplácelas si fuera necesario.

### ***GARANTÍA***

Nuestra compañía sostiene una red de centros de mantenimiento y reparación a escala mundial. Póngase en contacto con el centro más cercano a usted para obtener piezas de repuesto, servicio o información relacionada con el mantenimiento y la reparación de su equipo de cocina. Para poder mantener las diversas certificaciones de seguridad de las agencias (UL, NSF, ASME/Ntl. Bd., etc.), solamente se deberán utilizar piezas de repuesto provistas por la fábrica. El uso de otras piezas de repuesto que no sean suministradas por la fábrica invalidará la garantía.

## REINSTALACIÓN DEL CABLE DE CONTROL DE LA VELOCIDAD DE LA VELOCIDAD

1. Gire la rueda dentada de control de la velocidad hasta que el alambre A se extienda completamente hacia el eje B.
2. Inserte el extremo del cable a través de la abrazadera C.
3. Inserte el cable hasta que salga aproximadamente de 1/2 pulgada a 5/8 de pulgada a través del orificio en el perno D. Apriete el perno y doble el extremo del cable.
4. Suba el brazo de la bomba E hasta que toque el perno de paro F y apriete el tornillo C.
5. Arme de nuevo la unidad. Instale el botón de control de la velocidad a modo de que indique el ajuste mínimo.
6. Arranque el mezclador con el control de la velocidad colocado en el ajuste mínimo.
7. Si el brazo raspador está girando, afloje la tuerca G y destornille el perno de paro F una pocas vueltas. Luego afloje el tornillo C y tire lentamente del cable hasta que el brazo raspador se detenga. Vuelva a apretar el tornillo C. Gire lentamente el perno de paro F hacia abajo hasta que toque el brazo. Fíjelo en su lugar apretando la tuerca G.



8. Al girar el botón de control de la velocidad el brazo raspador deberá pasar de ninguna rotación a rotación rápida.

**NOTA:** El mezclador podría estar funcionando forzada y ruidosamente por una o dos horas si hay aire aprisionado en la línea.

## PURGADOR DE AGUA DEL VAPOR

Cada marmita está equipada con un purgador de agua del vapor en la tubería de salida hacia el desagüe a fin de sacar el condensado que se forma dentro de la camisa de vapor. Un purgador de agua del vapor que funciona bien a la puesta en marcha descarga aire y vapor húmedo por la tubería de desagüe durante algunos minutos, luego retiene la camisa de vapor. Durante el enfriamiento, el purgador descarga periódicamente el condensado acumulado. Si el rendimiento de cocción de la marmita se vuelve ineficiente después de largo uso, el reemplazo del purgador o trampa de vapor por un nuevo purgador de agua del vapor podría restaurar la operación de la marmita a su eficiencia máxima.

## PROCEDIMIENTO DE CAMBIO DEL ACEITE HIDRÁULICO

Una de las tareas de mantenimiento más importantes es el cambio anual del aceite hidráulico. En condiciones de uso pesado, el aceite se deberá cambiar cada nueve meses. Es importante cambiar el aceite periódicamente para evitar su descomposición, la que podría dañar los componentes. El filtro de aceite se deberá reemplazar al mismo tiempo que el aceite hidráulico. Un filtro limpio evita que las partículas dañen los demás componentes del sistema.

Cambie los fluidos hidráulicos de la siguiente manera:

- Corte el suministro eléctrico a la marmita.
- Quite la cubierta del frente de la consola principal.
- Retire la tapa cromada del tubo de respiración situado a la par del motor eléctrico.
- Quite el perno tapón de la esquina inferior izquierda del frente de la consola principal para vaciar el aceite en la charola de desechos.
- Retire el filtro de aceite.
- Reinstale el perno tapón.
- Rellene la unidad a través del tubo de respiración usando aproximadamente 12 galones americanos de aceite hidráulico Tellus 32 (la profundidad del aceite dentro del depósito deberá ser de 6 1/2 pulgadas).
- Instale un filtro de aceite nuevo (N° de pieza SE50094).
- Reinstale la tapa cromada del venteo y la cubierta superior del frente.
- Reconecte el suministro eléctrico a la unidad.
- Ponga a funcionar la marmita para eliminar todo el aire de las líneas.

**NOTA:** El mezclador podría funcionar forzada y ruidosamente por una o dos horas si hay aire aprisionado en la línea.

## LUBRICACIÓN

Lubrique las piezas siguientes cada tres meses para asegurar una operación eficiente y reducir el desgaste.

### CAJA DEL PUENTE DEL MEZCLADOR

Hay dos niples de engrase sobre la caja de rotación del puente del mezclador a los que se llega quitando las cubiertas de adelante y atrás de la consola de 18 pulgadas.

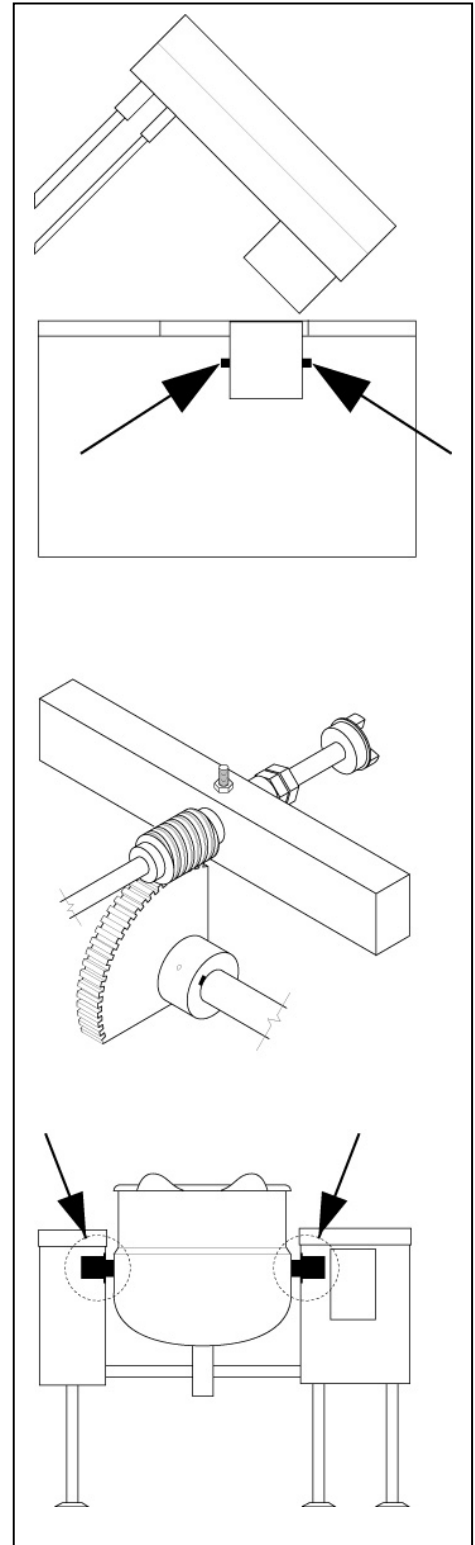
### CAJA DE MUÑONES, TORNILLO SIN FÍN Y ENGRANAJES DE INCLINACIÓN

Estas piezas se alcanzan por medio de la cubierta delantera de la consola de 18 pulgadas.

Engrase los dientes de los engranajes. Verifique si tienen demasiado juego y ajústelos con el tornillo ajustador situado sobre la barra cruzada.

### MUÑONES DE LA MARMITA

Estas piezas se pueden alcanzar por medio de las cubiertas superiores de las consolas de 10 pulgadas y de 18 pulgadas. Cada uno cuenta con dos niples para engrasar.





# FÜR DEN BENUTZER



**DIESE BEDIENUNGSANLEITUNGEN MÜSSEN GRÜNDLICH DURCHGELESEN WERDEN, EHE DAS GERÄT EINGESETZT WIRD.  
LESEN SIE DIE INSTALLIERUNGSANLEITUNGEN GRÜNDLICH DURCH EHE SIE DIESES GERÄT INSTALLIEREN ODER WARTEN.**

## WARNUNG:

**UNSACHGEMÄßE INSTALLATION, EINSTELLUNG, VERÄNDERUNG, WARTUNG ODER INSTANDHALTUNG KANN SACHSCHÄDEN, VERLETZUNGEN ODER DEN TOD VERURSACHEN.**

**DIESE EINHEIT SOLLTE NICHT VON PERSONEN MIT VERMINDERTEN KÖRPERLICHEN, SINNES- ODER GEISTIGEN FÄHIGKEITEN, MANGELNDER ERFAHRUNG ODER UNZUREICHENDEM WISSEN VERWENDET WERDEN, ES SEI DENN, DASS SIE MIT HINSICHT AUF DIE BENUTZUNG DER EINHEIT VON EINER PERSON, DIE FÜR IHRE SICHERHEIT VERANTWORTLICH IST, ÜBERWACHT ODER AUSGEBILDET WERDEN.**

**DIESE EINHEIT IST NICHT FÜR GEBRAUCH DURCH KINDER GEEIGNET UND DIESE MÜSSEN ÜBERWACHT WERDEN, DAMIT SIE NICHT DAMIT SPIELEN.**

**ALLE REPARATUREN AN DRUCKBEHÄLTERN MÜSSEN VON EINER ZERTIFIZIERTEN REPARATURWERKSTATT FÜR DRUCKBEHÄLTER AUSGEFÜHRT WERDEN UND ALLE REPARATURVERFAHREN UND –MATERIALIEN MÜSSEN VOM HERSTELLER FREIGEgeben WERDEN.**

## **PRODUKTPALETTE:**

Das Angebot an Töpfen zusammen mit ihrem Druck und Volumen wird in der nachfolgenden Tabelle dargestellt.

Stil	Modellnummer	Kanadische Registrierung s-nummer	Druck PSI (Bar)	Volume (Litres)	PV	Category	Drawing Number	
DSK	MKDL-40-T	OH1895.5	50 (3.45)	29	100.1	1	KE02255-7	
	TMKDL-40-T	L6603.5	100 (6.9)		200.1	2		
	MKDL-60-T	L6532.5	50 (3.45)	39	134.6	1		
	TMKDL-60-T	L6545.5	100 (6.9)		269.1	2		
	MKDL-80-T	L6533.5	50 (3.45)	54	186.3	1		
	TMKDL-80-T	L6546.5	100 (6.9)		372.6	2		
	MKDL-100-T	H6465.5	35 (2.41)	68	163.9	1		
	TMKDL-100-T	L6534.5	50 (3.45)		234.6	2		
			70 (4.82)		327.8	1		
		L6547.5	100 (6.9)		469.2	2		
		MKDL-125-T	L6536.5	35 (2.41)	91	219.3		2
		MKDL-150-T	L6535.5	50 (3.45)		314.0		2
		TMKDL-125-T		70 (4.82)		438.6		2
		TMKDL-150-T	L6548.5	100 (6.9)		627.9		2



# INSTALLATION

## ALLGEMEINES

Betriebskriterien	Zulässiger Bereich
Lufttemperatur	15°C to 40°C
Relative Luftfeuchtigkeit	0-80%
Höhe	0 bis 3000 m
Spannung	Siehe „Stromverbindungen“

Der Topf muss von einem qualifizierten elektrischen Monteur gemäß den gültigen örtlichen Vorschriften installiert werden. Unsachgemäße Installation des Produkts kann Verletzungen oder Schäden verursachen.

**Hinweis:** Die Höchstspannung in der LVD (Niederspannungsverordnung für Europa) ist 440 Volt für CE-gekennzeichnete Geräte.

## PRÜFUNG

Vor dem Auspacken sollte an der Einheit eine Sichtinspektion auf Versandschäden durchgeführt werden. Falls Schäden entdeckt werden, die Einheit nicht auspacken und die nachfolgenden Anleitung bez. Versandschaden befolgen.

## VERSANDSCHADEN -- ANLEITUNGEN

Falls Versandschäden an der Einheit entdeckt oder vermutet werden, sollten die folgenden Richtlinien bei der Vorbereitung der Ansprüche auf Versandschadensersatz beachtet werden.

1. Schreiben Sie sofort nach der Entdeckung eine Beschreibung des Schadens oder der Gründe für den Schadenverdacht auf. Das wird später beim Ausfüllen des Formulars für den Schadensersatzanspruch helfen.
2. Sobald der Schaden entdeckt oder vermutet wird, sollte die Spedition benachrichtigt werden.
3. Sorgen Sie dafür, dass ein Vertreter der Spedition den Schaden untersucht.
4. Füllen Sie das Anspruchsformular der Spedition aus und lassen Sie jedes Formular von der überprüfenden Spedition unterschreiben und datieren.

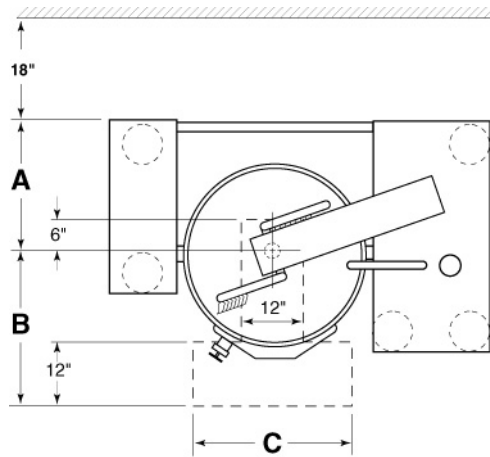
## INSTALLATION

Der erste Schritt bei der Installation ist die Anleitungen und Zeichnungen in den Spezifizierungen nachzusehen, was die genauen Abstands- und Abflußanforderungen für den Kesselstandort sind. Dann wird die Versandverpackung vorsichtig aufgeschnitten, um den Topf einfach herausnehmen zu können.

## ABSTANDSANFORDERUNGEN

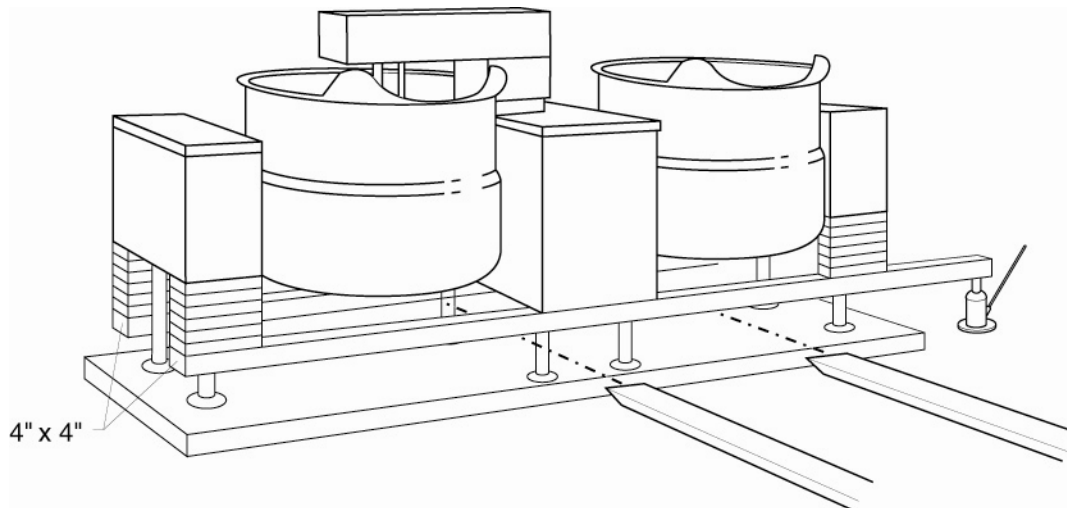
45 cm werden für den Stromanschluß hinter dem Topf empfohlen, 0 cm an der linken Seite und 10 cm an der rechten Seite. Falls Geräte im unmittelbaren Umfeld mehr als 1 m hoch sind, sollte ein zusätzlicher Abstand von 10 cm an der rechten Seite gewährt werden.

## EMPFOHLENER BODENABLAUFORT



	A	B	C
(T)MKEL-40-T	55.3 cm	127.5 cm	77.5 cm
(T)MKEL-60-T	55.3 cm	132.5 cm	77.5 cm
(T)MKEL-80-T	55.3 cm	145.0 cm	77.5 cm
(T)MKEL-100-T	54.4 cm	152.5 cm	77.5 cm

## BEWEGBARE EINHEIT



1. Die Einheit während sie noch auf der Palette steht so nah wie möglich an die endgültige Installationsposition bringen.
2. Die Einheit für das Anheben wie im Diagramm gezeigt vorbereiten.
3. Die Einheit vorsichtig mit dem Gabelstapler oder Hebeböcken anheben und die Palette entfernen.
4. Vorsichtig auf den Boden herablassen und dann den Gabelstapler und die Böcke entfernen.
5. Falls die Einheit umgesetzt werden muss, vorsichtig schieben. Zu viel drehen oder schieben an einer Seite der Einheit kann Anbindung an den Zapfen verursachen.

## BEGRADIGUNG

**ACHTUNG:** Die Anleitungen wurden für den komplizierteren Doppelmischtopf erstellt - der Vorgang für den einfachen Topf ist aber derselbe.

1. Mit einer geraden Kante die Rückseiten der Konsolen aneinander angleichen (gestrichelte Linie A).

2. Die Rückseiten der Konsolen justieren und geradlinig ausrichten (gestrichelte Linie B). Einstellungen nur durch Drehen der Flanschen an den Hinterfüßen vornehmen.

3. Die Konsolen einzeln von vorne nach hinten justieren (gestrichelte Linie C). Einstellungen nur durch Drehen der Flanschen an den Vorderfüßen vornehmen.

4. Überprüfen, dass die Rückseite noch waagrecht ist (gestrichelte Linie B) und dann die Vorderseite überprüfen (gestrichelte Linie D). Ggf. nachstellen.

5. Überprüfen, dass die Mischgerätbrücke waagrecht ist und die Führungsstifte leicht und ohne Widerstand einrasten. Wenn nicht, Schritte 1 bis 4 wiederholen.

**Hinweis:** Die Bedienungsanleitungen für Inbetriebnahme durchlesen.

6. Die elektrischen Anschlüsse herstellen (siehe Elektrische Anschlüsse) und die Mischgerätbrücke wie folgt testen:

A/ Die Mischgerätbrücke anheben.

B/ Die Brücke über die Mittelkonsole schwenken.

C/ Die Brücke so weit nach links wie möglich schwenken.

D/ Die Brücke senken.

E/ Die Brückenstifte sollten reibungslos in die Stiftöffnungen des Topfs einfahren.

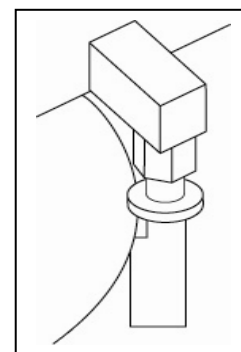
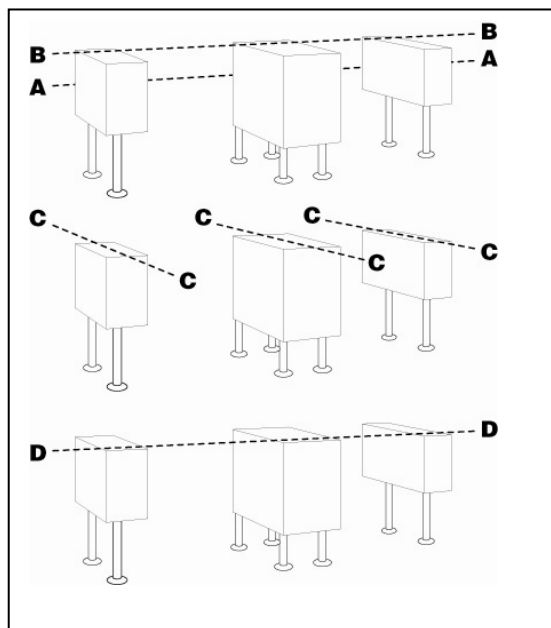
Wenn nicht, wieder mit Schritt 1 anfangen und den Begradigungsvorgang wiederholen.

F/ Die Brücke anheben und weit nach rechts schwingen (nur bei Doppelmischgeräten).

G/ Schritte D und E wiederholen (nur bei Doppelmischgeräten).

7. Wenn der Kochtopf eben aufgestellt und begradigt ist, wird er fest angebracht, indem seine Beine mit den 5/16" Edelstahl-Schlüsselschrauben und den Ankerschrauben (diese werden vom Monteur geliefert) am Boden befestigt werden. Jeden Fuß mit einer Schraube in einem Loch befestigen.

8. Die Rohrleitungen wie im Abschnitt über Rohrverbindungen anschließen.



## STROMVERBINDUNGEN

### Trennschalter mit Sicherung

Ein separater Trennschalter mit Sicherung (wird vom Installateur bereitgestellt) wird für dieses Gerät benötigt. Die folgende Tabelle verwenden, um die richtige Trennschaltergröße zu bestimmen.

Modell	Versorgungsspannung	Amps	Ph	Kabelquerschnitt mm <sup>2</sup>	Fused Trennen Amps
MKDL-40-T to MKDL-150-T TMKDL-40-T to TMKDL-150-T	200-208	15	3	3.3	20
	220-240	14	3	3.3	20
	380-415	9	3	2.1	15

## ELEKTRISCHE INSTALLIERUNG

**ACHTUNG:** Vergewissern Sie sich, dass die Stromversorgung den Anforderungen auf dem Nennleistungsschild der Einheit entspricht.

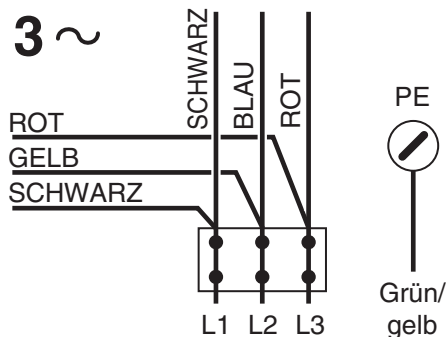
Diese Einheit wurde den CE-Normen entsprechend hergestellt. Es gelten ggf. aber auch verschiedene örtliche Vorschriften und es liegt in der Verantwortung des Besitzers und des Monteurs diese Anforderungen einzuhalten.

**ACHTUNG:** Die max. Spannung für das LVD ist 440 V bei CE-gekennzeichneten Geräten.

### STROMANSCHLUSS

Die Stromversorgung muss den auf dem Leistungsschild des Topfs angegebenen Stromanforderungen entsprechen. Die Kupferdrähte müssen ausreichen, um den erforderlichen Strom zur angegebenen Spannung zu liefern. Bitte die elektrischen Kenngrößen im Normenblatt nachlesen.

1. Vergewissern, dass die Anlage vor dem Anschließen der Kabel vom Hauptstrom getrennt wurde.
2. Die Schrauben an der Hinterseite der Mittelkonsolenabdeckung herausnehmen und die Abdeckung abnehmen. Ein Schaltplan ist an der Unterseite der Konsolenabdeckung angebracht.
3. Den permanenten 45-cm-Kupferdraht durch die Öffnung an der Konsolenunterseite durchführen. Den Draht im Verbindungskasten an der Konsolenunterseite anschließen.
4. Den Hauptstrom wieder anschalten.
5. Die korrekte Drehung des Elektromotors überprüfen (Zugang durch Abnahme der oberen Abdeckung vorne von der Mittelkonsole). Wenn die Drehung korrekt ist, den Hauptstrom wieder abschalten und zwei beliebige der drei mit Strom beschlagenen Linien umkehren.
6. Die Konsolenabdeckung wieder aufsetzen und mit den Schrauben befestigen.



Die Einheit wurde im Werk für Dreiphasen-Strom verdrahtet.

# BETRIEBSANLEITUNGEN



**POS.    BESCHREIBUNG**

- 1 Hauptstromschalter
- 2 Mischen/Heben-Schalter
- 3 Hoch/Herab-Schalter
- 4 Geschwindigkeits-Steuerungsschalter des Mischgeräts
- 5 Not-Aus-Taste
- 6 Mischerbrücke
- 7 Hauptrührwerkarm
- 8 Sekundärer Rührwerkarm
- 9 Sekundäre Kontrollknöpfe für Geschwindigkeit
- 14 Wasserhahn
- 15 Warmwasserventil
- 16 Kaltwasserventil
- 17 Steam Control
- 18 Automatischer Kippkontrollschalter
- 20 Unterbrechungsschalter
- 21 Start-Schalter
- 22 An/Aus-Schalter
- 23 Steuerung des Wassermessgeräts
- 24 Aktivierungs-/Umgehungs-Schalter
- 25 Temperatursteuerung
- 26. Ventilproduct
- 27. Kondensatabfluß

**FUNKTION**

- Hauptstromschalter der Einheit.
- Stellt die Hydraulik auf den Mischen/Heben-Modus ein.
- Wenn die Einheit sich im Heben-Modus befindet, kann die Mischerbrücke mit diesem Schalter hoch- oder herabgefahren werden.
- Geschwindigkeitssteuerung für des Rührwerks und Hebung der Mischerbrücke.
- Stoppt die Hydraulik (Rührwerk und Hebung der Mischerbrücke).
- Enthält die Rührwerkmotoren.
- Erbringt den Großteil der Produktbewegung
- Erbringt die Rückwärtsrührung und das Anheben im Topf.
- Steuert die Geschwindigkeit des sekundären Rührwerkarms.
- Führt dem Topf Wasser zu.
- Führt das warme Wasser zu.
- Kaltwasser wird zugeführt.
- Wird verwendet um den Topf zu kippen und wieder aufzurichten. Wird durch das Handkipprad an manuellen Kippeinheiten ersetzt.
- Unterbricht den Zufluss ohne das Wassermessgerät zurückzustellen.
- Startet den Wassereinlauf in den Topf.
- Stromschalter des Wassermessgeräts.
- Anzeige und Einstellung des Wassermessgeräts.
- Schaltet zwischen Aktivierung und Umgehung (manueller Betrieb) der Steuerung um.
- Digitale Temperatursteuerung und -anzeige.

## BEDIENUNGSVORSCHLÄGE

Cleveland Range Mischtopfe lassen sich einfach und sicher bedienen. Die folgenden Tips ermöglichen es Ihnen, die Verwendung Ihres neuen Mixers zu optimieren.

1. Um eine optimale Leistung der Kippkessel zu erzielen;

Ehe ein kalter Kessel mit Dampf beschlagen wird, den Abflußhahn öffnen, um das Kondensat aus dem Kesselmantel abzulassen. Den Abflußhahn schließen, wenn die Einheit vollständig entleert ist.

2. Lassen Sie die Einheit vorwärmen, ehe Sie das Produkt in den Topf eingeben. Wenn jedoch 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 Topf eingegeben werden.

3. Es ist wichtig beim **Topfreinigen**, dass keine Lebensmittel antrocknen. Deshalb sollte das Reinigen unmittelbar nachdem die gekochten Speisen entfernt wurden stattfinden. Bitte die detaillierten Anleitungen zum Topfwaschen im Abschnitt "Pflege und Reinigung" nachlesen.

4. Wenn die Mischgerätbrücke mit einer Temperatursonde für einen Regler oder einem Thermometer ausgerüstet ist, muss die Sonde mindestens 7.5 cm in das Produkt eingeführt werden, damit die Messungen genau sind.

## SICHERHEIT

BEIM MISCHEN ODER ANHEBEN DER BRÜCKE KANN DIESES GERÄT ÜBER 85DB(A) UND 90DB(C) ERZEUGEN. ENTSPRECHENDER GEHÖRSCHUTZ SOLLTE GETRAGEN WERDEN.

NICHT AUF DEM TOPF SITZEN UND KEINE GEGENSTÄNDE AUF DEN TOPFRAND LEGEN. SCHWERE VERLETZUNGEN KÖNNEN ENTSTEHEN, WENN DER TOPF UMFÄLLT UND SEIN HEISSER INHALT AUSKIPPT.

Das ABLASSVENTIL schließen ehe der Topf gefüllt wird.

Vor dem Anheben oder Senken der Mischerbrücke vergewissern, dass der Wasserhahn dem Hauptrührwerkarm nicht im Weg steht, da der Hahn dadurch beschädigt werden könnte.

Als eine Sicherheitsvorkehrung muss die Geschwindigkeits-Kontrolltaste des Mischgeräts auf Null gestellt werden, ehe die Einheit mit dem Mischen anfängt.

Immer daran denken, dass der Topf wie ein gewöhnlicher Kochtopf beim Kochen sehr heiß wird! Kontakt mit der ungeschützten Haut vermeiden!

## **ALLGEMEINE BEDIENUNG**

1. Den HAUPTSTROMSCHALTER AN-schalten

## **HEBEN UND SENKEN DER BRÜCKE**

WARNUNG: Vergewissern, dass der WASSERHAHN nicht im Weg ist, wenn die Brücke gehoben oder gesenkt wird.

1. Den MISCHEN/HEBEN-SCHALTER auf HEBEN stellen.
2. Die MISCHGERÄT-GESCHWINDIGKEITSKONTROLLE auf "MIN" stellen und dann wieder hoch auf Nr. 5.
3. Zum Anheben den HOCH/HERAB-SCHALTER auf HOCH drehen und dort halten; zum Absenken den HERAB-SCHALTER drehen.

## **MISCHEN**

1. Den MISCHEN/HEBEN-SCHALTER auf MISCHEN stellen.
2. Die MISCHER-GESCHWINDIGKEITSKONTROLLE auf "MIN" stellen und dann sofort auf die gewünschte Geschwindigkeit umstellen.
3. Die SEKUNDÄRE GESCHWINDIGKEITSKONTROLLE auf die gewünschte Geschwindigkeit stellen.

## **DEN TOPF KIPPEN**

1. Die MISCHERBRÜCKE (6) anheben und zur Seite schwingen.
2. Manuelles Kippen: das HANDRAD drehen.
3. Automatisches Kippen: Den AUTOMATISCHEN KIPPSTEUERUNGSSCHALTER drehen zum Anheben, oder zu Kippen.

WARNUNG: Den Topf nicht kippen, wenn das Rührwerk im Topf eingefahren ist.

## **MANUELLE WASSERZUGABE**

Manuelle Wasserzugabe

1. Den WASSERHAHN über dem jeweiligen Kessel finden.
2. Entweder das WARM- oder das KALTWASSER aufdrehen.

## **ABLASSVENTIL**

1. Luftventil: Den Luftregler im Uhrzeigersinn aufdrehen oder entgegen dem Uhrzeigersinn zudrehen.
2. Drosselventil: Zum Aufmachen, den Griff hineindrücken und nach oben ziehen. .

## **MANUELLE HEIZUNG/KÜHLUNG**

1. Den AKTIV-/BYPASS-SCHALTER auf „BYPASS“ stellen.
2. Den KONTROLLSCHALTER auf „HEIZEN“ oder „KÜHLEN“ stellen.
3. Zum Heizen: Das Dampfventil zum Kochen ganz öffnen oder einstellen, um die Temperatur zu regulieren.  
Zum Kühlen: Das Dampfventil vollkommen öffnen.

## BETRIEBSANLEITUNGEN FÜR DAS DIGITALE WASSERMESSGERÄT



**HINWEIS:** Der Digitalzähler wurde im Werk voreingestellt und sollte zufriedenstellend arbeiten. Wenn Sie einen neuen Zähler installieren (oder die Einstellungen Ihres digitalen Zählers gestört sind), muss der digitale Zähler vor der Inbetriebnahme wie nachfolgend dargestellt konfiguriert werden (Konfigurierung des Digitalen Zählers).

1. Den STROM-Schalter auf AN stellen.
2. Das Volumen wird eingestellt, indem zuerst die ►-Taste gedrückt wird bis die Zahl, die verändert werden soll, in der unteren Anzeige blinkt. Dann wird die ▼-Taste verwendet, um den Wert der ausgewählten Zahl zu verändern.

Wenn alle Zahlen eingestellt sind, die ENT-Taste drücken.

3. Den EINLAUFHAHN über dem jeweiligen Kessel finden.
4. Den START-Schalter auf ZURÜCKSTELLEN drehen. Die Zufuhr fängt mit 0 an und hört mit dem voreingestellten Volumen auf.
5. Um die Zufuhr zu einem beliebigen Zeitpunkt zu stoppen, den UNTERBRECHUNGS-Schalter drehen.
6. Um die Zufuhr nach einer Unterbrechung wieder aufzunehmen, wird der START-Schalter auf WEITER gestellt.
7. Den STROM-Schalter auf AUS stellen, wenn der Zähler nicht mehr verwendet wird.



# REINIGUNGSANLEITUNGEN

## PFLEGE UND REINIGUNG

Ihr Kochtopf muss regelmäßig gereinigt werden, damit die schnelle und effiziente Kochleistung erhalten bleibt und um eine nachhaltig sichere und zuverlässige Bedienung zu gewährleisten.

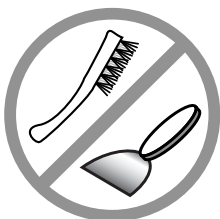


Chloridhaltige Reinigungsmittel

**WARNUNG:** Keine chloridhaltige Reinigungsmittel verwenden. Die Anzahl der chloridfreien Reinigungsmittel auf dem Markt nimmt ständig zu. Wenn Sie sich nicht über den Chlorgehalt des Reinigungsmittels sicher sind, beim Lieferanten nachfragen. Vermeiden Sie auch Reinigungsmittel mit quatärem Salz, da es bei Edelstahl Lochfrass und Rosten verursachen kann.

**WARNUNG:** Wenn fehlerhafte Dichtungsplatten und Dichtungen gefunden werden, sollten diese sofort ausgewechselt oder repariert werden.

1. Den AN-AUS-Schalter/Festkörpertemperaturregulierung des Kochtopfs auf AUS stellen.
2. Etwas warmes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel in den Kochtopf eingeben.
3. Lebensmittelreste mit einer Nylonbürste aus dem Kochtopf entfernen.



Drahtbürsten und Schaber

**WARNUNG:** Keine Drahtbürsten oder Schaber verwenden, da diese die Edelstahloberfläche des Kochtopfs dauernd beschädigen kann.

4. Lebensmittelreste, die sich festgesetzt haben, werden abgelöst, indem sie bei einer niedrigen Temperatureinstellung eingeweicht werden.
5. Wenn der Kochtopf mit einem Abzugsventil ausgestattet ist, sollte es wie folgt gereinigt werden:
  - a) Das Abflussgitter vom Kochtopfboden entfernen. Das Gitter entweder im Spülbecken oder der Geschirrspüle gründlich reinigen und abspülen, dann wieder in den Kochtopf einsetzen.
  - b) Das Abzugsventil auseinander nehmen, indem der Ventilknopf zuerst entgegen dem Uhrzeigersinn gedreht wird, und dann die große Hexagonalmutter entgegen dem Uhrzeigersinn drehen bis der Ventilstiel vom Ventilhauptteil frei ist.
  - c) In einem Waschbecken, das Innere des Ventilhauptteils waschen und mit einer Nylonbürste reinigen.

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.

6. Das Innere des Kochtopfs gründlich ausspülen, dann das Spülwasser ablassen. Wenn es nicht verwendet wird, sollte kein Wasser in dem Gerät gelassen werden.

7. Verwenden Sie mildes seifiges Wasser und einen feuchten Schwamm um die Kochtopfaussenseite zu waschen, abzuspülen und zu trocknen.

**ACHTUNG:** Für schwierigere Reinigungsvorgänge kann eins der folgenden Mittel verwendet werden: Alkohol, Natriumbicarbonat, Essig oder eine Ammoniak- und Wasserlösung.

Es sollten keine chlorhaltige Reinigungsmittel verwendet werden, da sie die Edelstahloberfläche des Kochtopfs beschädigen können.



Stahlwollschrubber

**WARNUNG:** Stahlwolle sollte nie zur Reinigung des Kochtopfinnenen verwendet werden. Stahlwollteilchen können sich in der Kochtopfoberfläche festsetzen und rosten, wodurch es zur Korrosion des Stahls kommen könnte.

**ACHTUNG:** Das Gerät sollte nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

8. Wenn der Kochtopf nicht verwendet wird, den Deckel nicht aufsetzen.

## SCHABERKLINGEN

1. Den Haltering entfernen und die Schaberklingen vom Rührwerkarm abschieben.
2. Die Teile in eine Schüssel warmes Wasser zum Einweichen legen.
3. Im Spülbecken mit warmem Wasser und einem milden Waschmittel reinigen.
4. Mit sauberem Wasser abspülen.
5. Gründlich auf einer flachen, sauberen Oberfläche trocknen lassen.

## PRODUKTVENTIL

Täglich: Das Produktventil wie folgt reinigen:

1. Das Produktventil öffnen.
2. Die Luftschläuche abnehmen.
3. Den Luftzylinder entfernen.
4. Das T-Stück entfernen.
5. Alle O-Ringe entfernen.
6. Den Luftzylinder reinigen, aber nicht in Wasser eintauchen. Sauber abwischen und desinfizieren.
7. Das T-Stück und die O-Ringe reinigen und desinfizieren.
8. Die O-Ringe einschmieren und wieder einsetzen.
9. Das T-Stück am Topfauslass wiedereinsetzen.
10. Den Luftzylinder am Unterteil des T-Stücks wiedereinbauen.
11. Die Luftschläuche wiederanschießen.
12. Das Ventil schließen und auf richtige Anordnung überprüfen.

# **WARTUNG:**

## **INSPEKTIONS- UND WARTUNGS-CHECKLISTE**

Cleveland Range Geräte brauchen nur wenig vorbeugende Wartung. Wir stellen jedoch die folgende Tabelle als Richtlinie für Überprüfungs- und Wartungsmaßnahmen zur Verfügung, damit Ihre Einheit 100-prozentig funktioniert.

### ***MONATLICHE INSPEKTIONEN***

Schalter: Die Schalter auf Schäden und korrekte Funktion überprüfen. Nach Bedarf ersetzen.

#### **Produktablassventile**

Ablassventil: Auf Schäden untersuchen. Das Ventil auf Lecks testen. Nach Bedarf ersetzen.

Drosselventil: Die Teile auf Schäden untersuchen. Das Ventil auf Lecks testen. Nach Bedarf ersetzen.

Luftventil: Die Teile auf Schäden untersuchen. Das Ventil für Lecks testen. Die Ventildichtungen auf Luftdurchlass untersuchen. Den Schlauch und die Anschlüsse untersuchen. Nach Bedarf ersetzen. Den Luftfilter untersuchen und ggf. ersetzen.

### ***HALBJÄHRLICHE WARTUNG***

Schmierung: Die Zapfengehäuse einschmieren.  
Die Drehteil-Baugruppe der Brücke einschmieren.  
"Never Seize" an der Kippschnecke und dem Getriebe verwenden.

Siebe: Die Siebe und Kühlwasserleitungen in Dampf reinigen.

### ***HALBJÄHRLICHE WARTUNG***

Schmierung: Das Hydrauliköl ablassen und den Filter herausnehmen. Das Öl und den Filter erneuern (siehe Hydrauliköl Ersatzverfahren).

Magnetventile: Die Magnetventile auf korrekte Funktion überprüfen. Nach Bedarf reinigen oder ersetzen.

#### **GARANTIE**

Unsere Gesellschaft unterhält ein weltweites Netz von Wartungs- und Reparaturzentren. Setzen Sie sich mit dem Wartungs- und Reparaturzentrum in Ihrer Nähe in Verbindung, wenn Sie Ersatzteile, Kundendienst oder Informationen über die richtige Wartung und Reparatur Ihres Kochgeräts brauchen.

Damit die Sicherheitszertifikate der verschiedenen Agenturen (UL, NSF, ASME/Ntl. Bd., etc.) weiterhin ihre Gültigkeit behalten, sollten nur vom Werk gelieferte Ersatzteile verwendet werden. Die Garantie erlischt, wenn andere als die vom Werk gelieferten Teile verwendet werden.

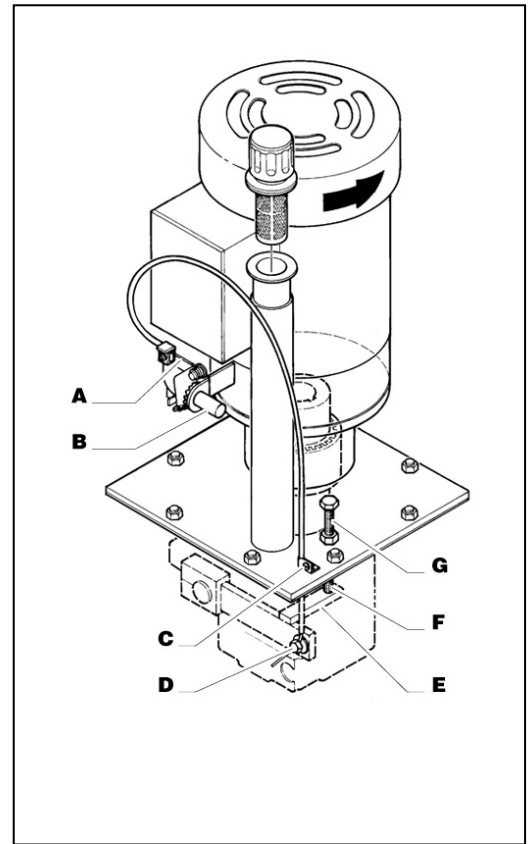
## WIEDEREINBAU DES GESCHWINDIGKEITSSTEUERUNGSKABELS

1. Das Zahnrad der Geschwindigkeitskontrolle drehen bis Draht A ganz in Richtung auf Schaft B ausgefahren ist.
2. Das Drahtende in Klammer C einführen.
3. Den Draht so einführen, dass er ungefähr 1.25 bis 1.5 cm aus der Öffnung in Schraube D hervorragt. Die Schraube fest anziehen und das Drahtende biegen.
4. Den Pumpenarm E anheben bis er an Anschlagsschraube F anschlägt und Schraube C fest anziehen.
5. Die Einheit wieder zusammenbauen. Der Geschwindigkeitskontrollknopf zeigt weiterhin auf die Mindesteinstellung.
6. Das Mischgerät anschalten während die Geschwindigkeitskontrolle auf der Mindesteinstellung steht.
7. Wenn der Schaberarm sich wendet, die Mutter G und die Anschlagsschraube F um ein paar Drehungen lockern. Dann wird die Schraube C gelockert und das Kabel langsam hochgezogen bis der Schaberarm aufhört sich zu wenden. Die Schraube C wieder anziehen. Anschlagsschraube F sanft nach unten wenden bis sie auf den Arm trifft. In dieser Stellung verriegeln, indem man die Mutter G anzieht.
8. Der Schaberarm sollte jetzt vom Stillstand zu einer schnellen Drehgeschwindigkeit beschleunigen, wenn der Geschwindigkeitskontrollknopf gedreht wird.

**HINWEIS:** Falls Luft in der Leitung eingeschlossen wurde, läuft das Mischgerät möglicherweise für ein oder zwei Stunden laut und rau.

### Dampfentlüfter

Jeder Kessel ist mit einem Dampfentlüfter in der Leitung vom Kesselauslass zum Abfluß ausgerüstet, um das Leitungskondensat, das sich in der Leitung bildet, abzulassen. Ein guter Dampfentlüfter entlässt beim Anstarten einige Minuten lang Luft und Dampf in die Abflussleitung und hält dann den Dampfmantel. Während des Kochens entlässt die Falle dann periodisch das angesammelte Kondensat. Falls die Kochleistung des Kessels nach längerem Gebrauch unzureichend wird, den Dampfentlüfter ersetzen.



## AUSWECHSELN DES HYDRAULIKÖLS

Eine der wichtigsten Wartungsmaßnahmen ist das jährliche Wechseln des Hydrauliköls. Bei schwerem Betrieb sollte das Öl alle neun Monate gewechselt werden. Es ist wichtig, dass das Öl regelmäßig gewechselt wird, damit es nicht abbaut, was zu Schäden an Teilen führen könnte. Der Ölfilter sollte gleichzeitig mit dem Hydrauliköl gewechselt werden. Ein sauberer Filter verhindert, dass Verunreinigungen die anderen Anlagenteile beschädigen.

Die Hydraulikflüssigkeit wird wie folgt ersetzt:

- Den Strom zur Einheit sperren.
- Die obere Abdeckung vorne von der Hauptkonsole abnehmen.
- Die verchromte Ablasskappe vom Entlüftungsrohr neben dem Elektromotor abnehmen.
- Den Schraubenstöpsel unten links von der Vorderecke der Hauptkonsole entfernen, um das Öl in den Auffangbehälter zu entleeren.
- Den Ölfilter herausnehmen.
- Den Schraubenstöpsel wiedereinsetzen.
- Die Einheit durch das Entlüftungsrohr mit ca. 45.5 l Tellus 32 Hydrauliköl nachfüllen (Das Öl sollte ca. 16 cm tief im Tank anstehen).
- Den neuen Ölfilter einbauen (Teilnr. SE50094).
- Die verchromte Ablasskappe und die Abdeckung vorne oben wieder aufsetzen.
- Den Strom zur Einheit wieder anschließen.
- Die Einheit laufen lassen, um die Luft aus den Leitungen zu entfernen.

**HINWEIS:** Möglicherweise läuft das Mischgerät für ein oder zwei Stunden laut und rau, wenn Luft in der Leitung eingeschlossen wurde.

## SCHMIERUNG

Die folgenden Teile müssen alle drei Monate geschmiert werden, um einen reibungslosen Betrieb zu gewährleisten und Abnutzung zu verringern.

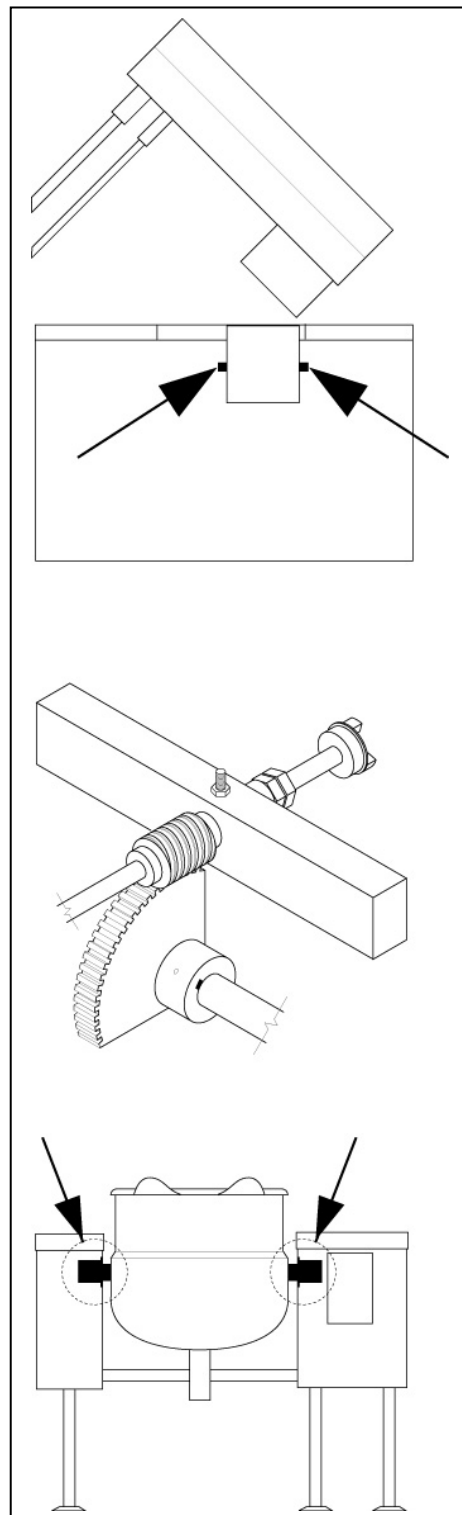
### GEHÄUSE DER MISCHGERÄTBRÜCKE

Am Dreiteilgehäuse der Mischgerätbrücke befinden sich zwei Schmiernippel, zu denen man Zugang bekommt, indem man die Vorder- und Hinterabdeckungen der 45-cm-Konsole abnimmt.

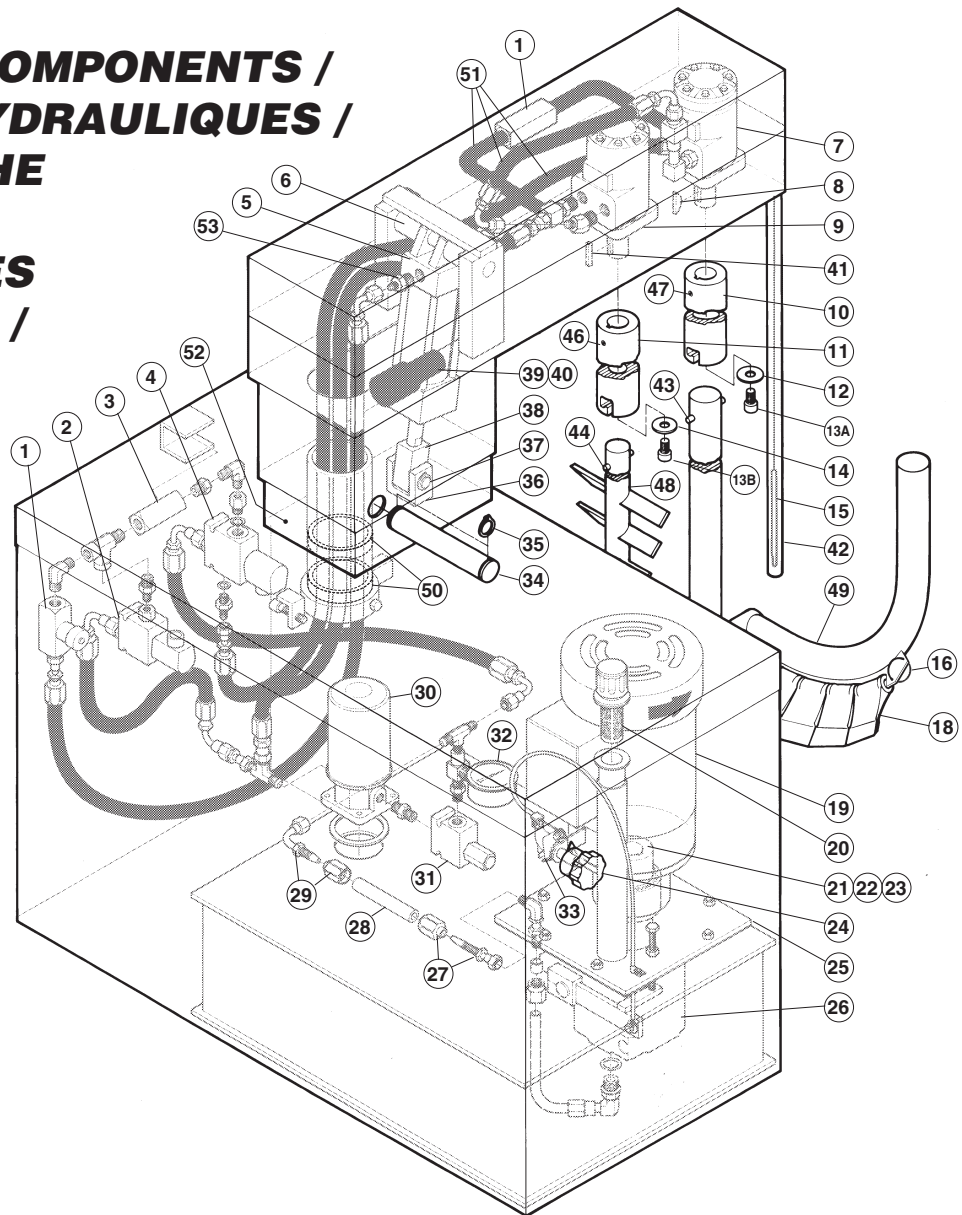
**ZAPFENGHÄUSE, SCHNECKE UND KIPPGETRIEBE:** Um Zugang zu diesen Teilen zu bekommen, wird die Vorderabdeckung der 45-cm-Konsole abgenommen.

Schmiermittel auf den Getriebezähnen anbringen. Auf zu viel Spiel überprüfen und mit der Einstellschraube auf der Querstange einstellen.

**TOPFZAPFEN** Befinden sich unter den oberen Abdeckungen der 25-cm- und der 45-cm-Konsole. Jede hat zwei Schmiernippel.



**HYDRAULIC COMPONENTS /  
ÉLÉMENTS HYDRAULIQUES /  
HYDRAULISCHE  
BAUTEILE /  
COMPONENTES  
HIDRÁULICOS /  
COMPONENTI  
IDRAULICHE**



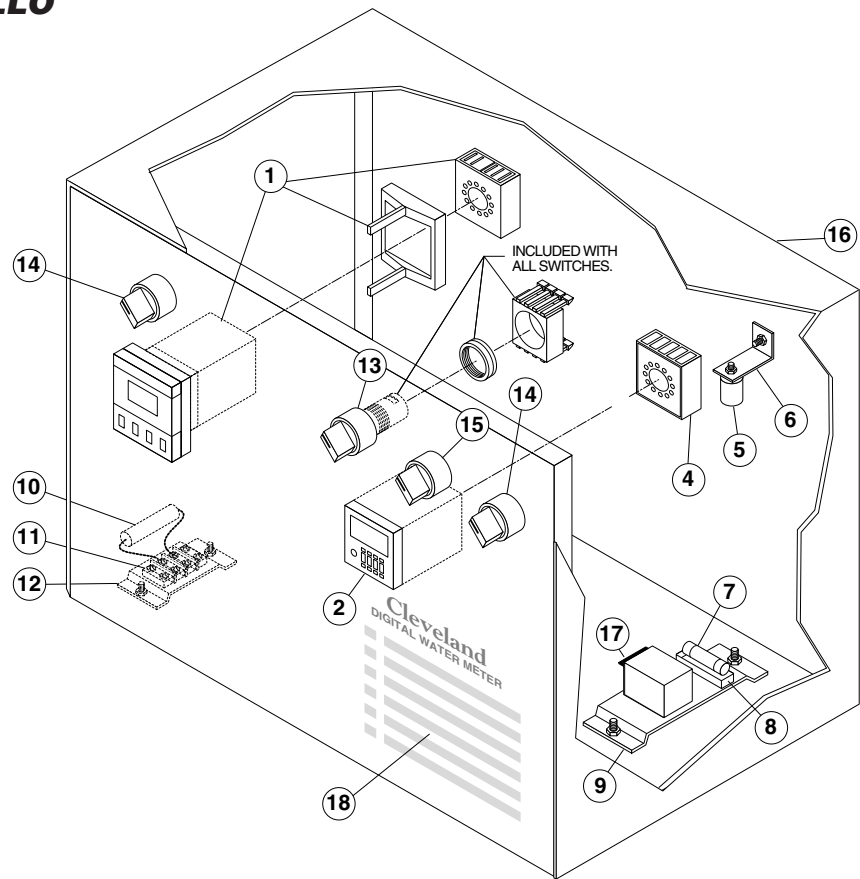
ITEM	PART	NOTES	DESCRIPTION					QTY
			English	Français	Deutsch	Español	Italiano	
1.	KE51607		flow control valve	robinet de réglage	Durchflussventil	válvula de control de flujo	Valvola controllo portata	2
2.	KE54834-10	2 Way, 120 Volt	solenoid valve	électrovalve	Magnetventil	válvula solenoide	Elettrovalvola	1
	SE50224	120 Volt	coil	bobine	Spule	bobina	Bobina	1
3.	KE51608		check valve	clapet de non-retour	Regelungsventil	válvula de retención	Valvola di non ritorno	1
4.	KE54834-11	3 Way, 120 Volt	solenoid valve	électrovalve	Magnetventil	válvula solenoide	Elettrovalvola	1
	SE50224	120 Volt	coil	bobine	Spule	bobina	Bobina	1
5.	KE51848		jack	cric	Stecker	gato (Hydraulic)	Martinetto	1
6.	KE52124		pin	axe	Bolzen	pasador	perno	1
7.	KE51846	40 gal.	motor	moteur	Motor	motor	motore	1
	KE51938	60-150 gal.	motor	moteur	Motor	motor	motore	
	KE53004	200-250 gal.	motor	moteur	Motor	motor	motore	
8.	FA95006		key	clavette	Keil	chaveta	Chiave	1
9.	KE51845	40-150 gal.	motor	moteur	Motor	motor	motore	1
	KE53005	200-250 gal.	motor	moteur	Motor	motor	motore	
10.	KE51715		coupling	accouplement	Muffe, Kupplung	copla	accoppiamento	1
11.	KE51716		coupling	accouplement	Muffe, Kupplung	copla	accoppiamento	1
12.	KE52114		washer	rondelle	Ring	arandela	rondella	1
13A.	FA11286		screw	vis	Schraube	tornillo	vite	2
13B.	FA11346		screw	vis	Schraube	tornillo	vite	2
14.	KE52115		washer	rondelle	Ring	arandela	rondella	1
15.	CT50097		probe	sonde	Sonde	sonda	sonda	1
16.	KE53962		retainer	dispositif de retenue	Klemmring	retén	fermo	2
18.	KE51834		blades	lames	Klingen	cuchilla	Lame	

# HYDRAULIC COMPONENTS / ÉLÉMENTS HYDRAULIQUES / HYDRAULISCHE BAUTEILE / COMPONENTES HIDRÁULICOS / COMPONENTI IDRAULICHE

19.	KE51875	3 hp., 40-150 gal.	motor	moteur	Motor	motor	motore	1
	KE52993	5 hp., 200-250 gal.	motor	moteur	Motor	motor	motore	1
20.	KE51889		filter	filtre	Filter	filtro	Filtro	1
21.	KE52222	3/4" I.D. Pump	gear	vitesse	Gang	engranaje	rapporto	1
22.	KE52223	7/8" I.D. Motor	gear	vitesse	Gang	engranaje	rapporto	1
23.	KE52224		coupling	accouplement	Muffe, Kupplung	copla	accoppiamento	1
24.	KE52190		knob	bouton	Knopf	perilla	pomello	1
25.	KE52171		gasket	joint d'étanchéité	Dichtungssplatte	empaquetadura	guarnizione	1
26.	KE51844		pump	pompe	Pumpe	bomba	Pompa	1
27.	FI05060		adapter	adaptateur	Anschlussstück	adaptador	adattatore	5
28.	SE50280	Per Foot	hose	boyau	Schlauch	manguera	tubo	40
29.	FI05061		elbow	coude	Knierohr	codo	gomito	9
30.	SE50094		filter	filtre	Filter	filtro	Filtro	1
31.	KE51874		pressure relief valve	soupape de sûreté	Druckablassventil	válvula de descarga de presión	Valvola riduttrice pressione	1
32.	KE52382		gauge	indicateur	Meßgerät	medidor	indicatore	1
33.	KE00860		assembly	ensemble	Montage	conjunto	gruppo	1
34.	KE51622		pin	axe	Bolzen	pasador	perno	1
35.	FA95022		retaining ring	bague de retenue	Haltering	anillo de retención	anello di fermo	1
36.	KE51623		bracket	support	Klammer	soporte	staffa	1
37.	SE50353		pin	axe	Bolzen	pasador	perno	1
38.	KE51624		joint	joint	Gelenk	junta	Giunzione	1
39.	KE50295		bracket	support	Klammer	soporte	staffa	1
40.	KE50294		switch	interrupteur	Schalter	interruptor	interruttore	1-2
41.	FA95055-3		key	clavette	Keil	chaveta	Chiave	1
42.	T40527	40 gal.	housing	bâti	Gehäuse	caja	abitacolo	1
	T40528	60 gal.	housing	bâti	Gehäuse	caja	abitacolo	1
	T40529	80 gal.	housing	bâti	Gehäuse	caja	abitacolo	1
	T40530	100 gal.	housing	bâti	Gehäuse	caja	abitacolo	1
	T40531	125 gal.	housing	bâti	Gehäuse	caja	abitacolo	1
	T40532	150 gal.	housing	bâti	Gehäuse	caja	abitacolo	1
	T405321	200 gal.	housing	bâti	Gehäuse	caja	abitacolo	1
	T405322	250 gal.	housing	bâti	Gehäuse	caja	abitacolo	1
43.	KE51921		pin	axe	Bolzen	pasador	perno	1
44.	KE51925		pin	axe	Bolzen	pasador	perno	1
46.	FA19506		screw	vis	Schraube	tornillo	vite	1
47.	FA19507		screw	vis	Schraube	tornillo	vite	1
48.	KE00935	40 gal., Secondary	agitator	agitateur	Rührwerk	agitador	Agitatore	1
	KE00936	60 gal., Secondary	agitator	agitateur	Rührwerk	agitador	Agitatore	1
	KE00937	80 gal., Secondary	agitator	agitateur	Rührwerk	agitador	Agitatore	1
	KE00938	100 gal., Secondary	agitator	agitateur	Rührwerk	agitador	Agitatore	1
	KE00939	125 gal., Secondary	agitator	agitateur	Rührwerk	agitador	Agitatore	1
	KE00940	150 gal., Secondary	agitator	agitateur	Rührwerk	agitador	Agitatore	1
	KE009401	200 gal., Secondary	agitator	agitateur	Rührwerk	agitador	Agitatore	1
	KE009402	250 gal., Secondary	agitator	agitateur	Rührwerk	agitador	Agitatore	1
49.	KE00947	40 gal., Gal. Markings, Primary	agitator	agitateur	Rührwerk	agitador	Agitatore	1
	KE00948	60 gal., Gal. Markings, Primary	agitator	agitateur	Rührwerk	agitador	Agitatore	1
	KE00949	80 gal., Gal. Markings, Primary	agitator	agitateur	Rührwerk	agitador	Agitatore	1
	KE00950	100 gal., Gal. Markings, Primary	agitator	agitateur	Rührwerk	agitador	Agitatore	1
	KE00951	125 gal., Gal. Markings, Primary	agitator	agitateur	Rührwerk	agitador	Agitatore	1
	KE00952	150 gal., Gal. Markings, Primary	agitator	agitateur	Rührwerk	agitador	Agitatore	1
	KE009521	200 gal., Gal. Markings, Primary	agitator	agitateur	Rührwerk	agitador	Agitatore	1
	KE009522	250 gal., Gal. Markings, Primary	agitator	agitateur	Rührwerk	agitador	Agitatore	1
	KE00947-1	40 gal., Liter Markings, Primary	agitator	agitateur	Rührwerk	agitador	Agitatore	1
	KE00948-1	60 gal., Liter Markings, Primary	agitator	agitateur	Rührwerk	agitador	Agitatore	1
	KE00949-1	80 gal., Liter Markings, Primary	agitator	agitateur	Rührwerk	agitador	Agitatore	1
	KE00950-1	100 gal., Liter Markings, Primary	agitator	agitateur	Rührwerk	agitador	Agitatore	1
	KE00951-1	125 gal., Liter Markings, Primary	agitator	agitateur	Rührwerk	agitador	Agitatore	1
	KE00952-1	150 gal., Liter Markings, Primary	agitator	agitateur	Rührwerk	agitador	Agitatore	1
	KE009521-1	200 gal., Liter Markings, Primary	agitator	agitateur	Rührwerk	agitador	Agitatore	1
	KE009522-1	250 gal., Liter Markings, Primary	agitator	agitateur	Rührwerk	agitador	Agitatore	1
50.	KE52687		bearing	roulement	Lager	cojinete	cuscinetto a sfera	2
51.	RT00505		hose	boyau	Schlauch	manguera	tubo	
52.	KE00715		assembly	ensemble	Montage	conjunto	gruppo	1
53.	KE603842		flow control valve	robinet de réglage	Durchflussventil	válvula de control de flujo	Valvola controllo portata	1

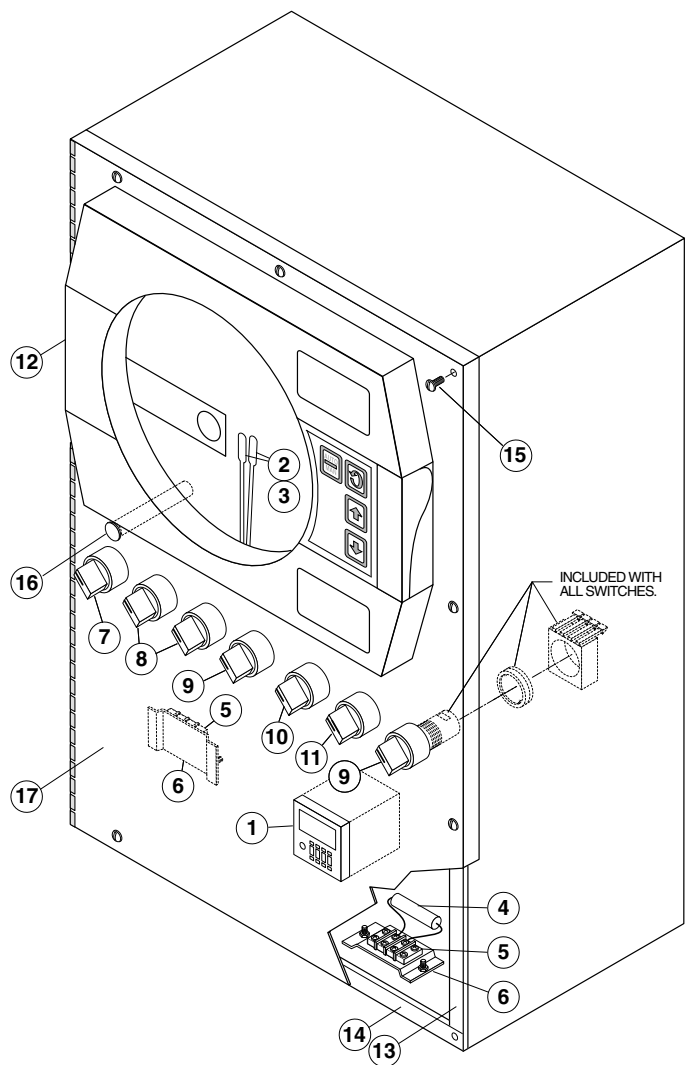


**REMOTE CONTROL ASSEMBLY / TÉLÉCOMMANDE /  
FERNSTEUERUNGSBAUGRUPPE / CONJUNTO DE CONTROL REMOTO /  
GRUPPO TELECONTROLLO**



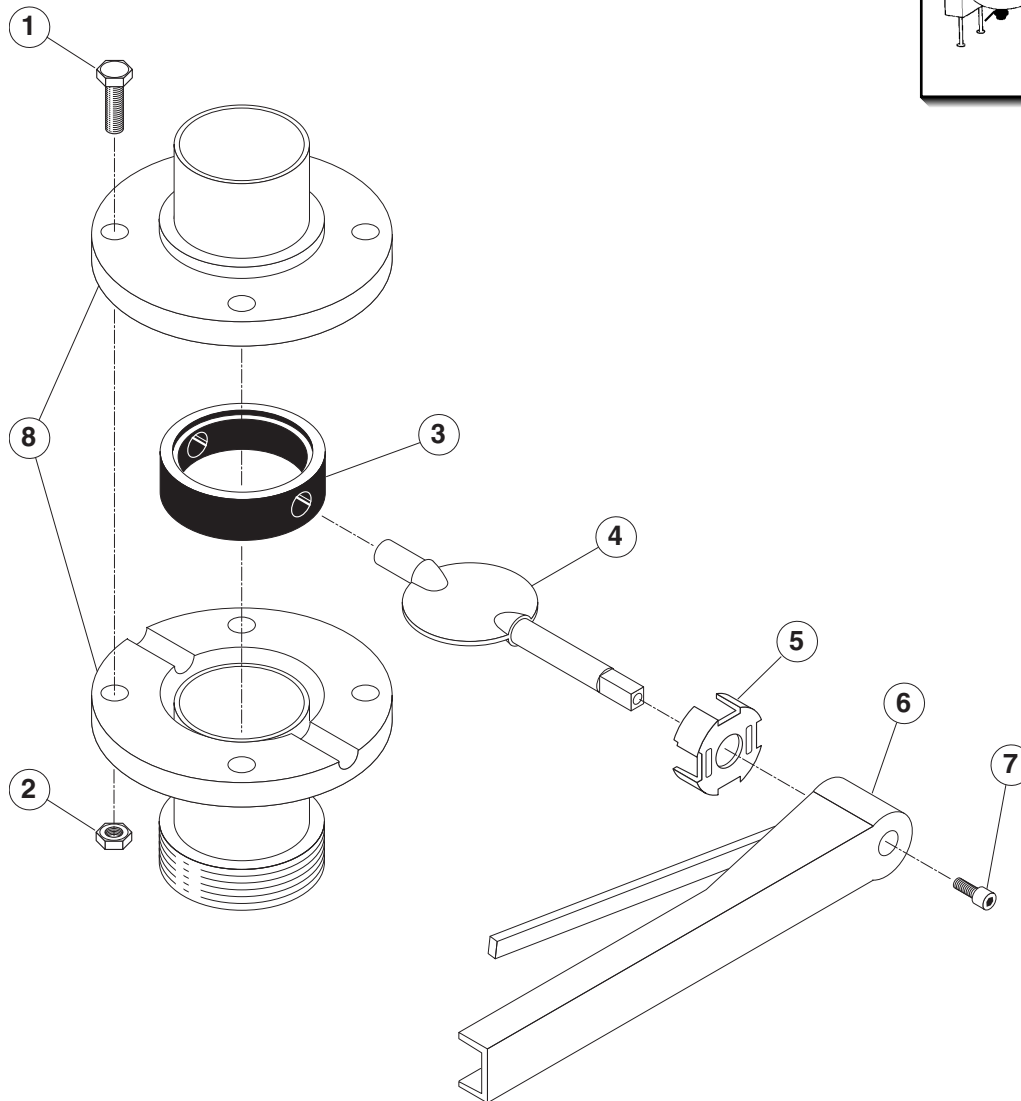
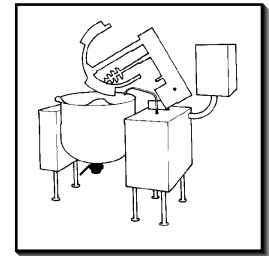
ITEM	PART	NOTES	DESCRIPTION					QTY
			English	Français	Deutsch	Español	Italiano	
1.	KE53479		temperature control	commande de température	Temperaturregelung	control de temperatura	controllo temperatura	1
2.	KE53257		digital counter	compteur numérique	Digitalzähler	contador digital	Contatore digitale	1
3.	KE51857		cover	couvercle	Abdeckung	cubierta	coperchio	1
4.	KE53258		socket	prise	Steckdose	enchufe	Zoccolo	1
5.	KE52710		thermostat	thermostat	Thermostat	termostato	termostato	1
6.	KE52835		bracket	support	Klammer	soporte	staffa	1
7.	KE52936		fuse	fusible	Sicherung	fusible	fusibile	1
8.	KE51139		fuse holder	porte-fusible	Sicherungseinsatz	soporte de fusible	portafusibili	1
9.	KE54402		bracket	support	Klammer	soporte	staffa	1
10.	KE01820		heater	appareil de chauffage	Heizgerät	calentador	Riscaldatore	1
11.	SK50370		terminal block	plaque à bornes	Anschlußleiste	bloque terminal	ai morsetti	1
12.	KE54402		bracket	support	Klammer	soporte	staffa	1
13.	KE01810		switch	interrupteur	Schalter	interruptor	interruttore	1
14.	KE01808		switch	interrupteur	Schalter	interruptor	interruttore	2
15.	KE01811		switch	interrupteur	Schalter	interruptor	interruttore	2
16.	KE52272		cover	couvercle	Abdeckung	cubierta	coperchio	1
17.	KE50753-9		relay	relais	Relais	relé	relé	1
18.			label	étiquette	Schild	etiqueta	etichetta	1
	KE95229		English					
	KE95229-1		French					

**REMOTE CONTROL ASSEMBLY /  
TÉLÉCOMMANDE /  
FERNSTEUERUNGSBAUGRUPPE /  
CONJUNTO DE CONTROL REMOTO /  
GRUPPO TELECONTROLLO**



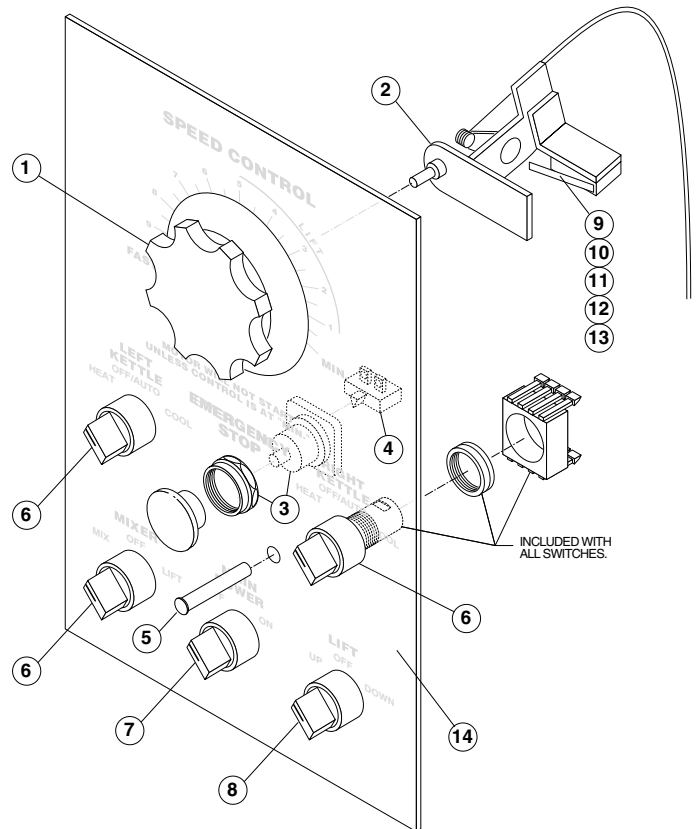
ITEM	PART	NOTES	DESCRIPTION					QTY
			English	Français	Deutsch	Español	Italiano	
1.	KE53257		digital counter	compteur numérique	Digitalzähler	contador digital	Contatore digitale	1
2.	SE50354	(pkg. of 5)	Pen Tip, red	bout de stylo (rouge)	Federspitze (rot)	extremidad de la pluma (roja)	punta della penna (rossa)	1
3.	SE50354	(pkg. of 5)	Pen Tip, green	bout de stylo (vert)	Federspitze (Grün)	extremidad de la pluma (verde)	punta della penna (verde)	1
10.	KE01820		heater	appareil de chauffage	Heizgerät	calentador	Riscaldatore	1
11.	SK50370		terminal block	plaque à bornes	Anschlußleiste	bloque terminal	ai morsetti	1
12.	KE54402		bracket	support	Klammer	soporte	staffa	1
7.	KE003209-1		switch	interrupteur	Schalter	interruptor	interruttore	1
8.	KE003209-3		switch	interrupteur	Schalter	interruptor	interruttore	1/2
9.	KE003209-1		switch	interrupteur	Schalter	interruptor	interruttore	2
10.	KE003209-6		switch	interrupteur	Schalter	interruptor	interruttore	1
11.	KE003209-7		switch	interrupteur	Schalter	interruptor	interruttore	2
12.	KE53136-1	(TCR-DTCI)	Recorder	enregistreur	Recorder	volver a atar	ricordare	1
12.	KE53136-2		Recorder	enregistreur	Recorder	volver a atar	ricordare	1
13.	KE53131	24 1/4"	Gasket	joint d'étanchéité	Dichtungsplatte	empaquetadura	guarnizione	2
14.	KE53132	15 3/4"	Gasket	joint d'étanchéité	Dichtungsplatte	empaquetadura	guarnizione	2
15.	FA11091		screw	vis	Schraube	tomillo	vite	10
16.	SK50315-1		light	lumière	Licht	luz	lampada	1
17.	KE95438	English	label	étiquette	Schild	etiqueta	etichetta	1
	KE95438-1	French	label	étiquette	Schild	etiqueta	etichetta	1

# VALVE / SOUPAPE / VENTIL / VÁLVULA / VALVOLA

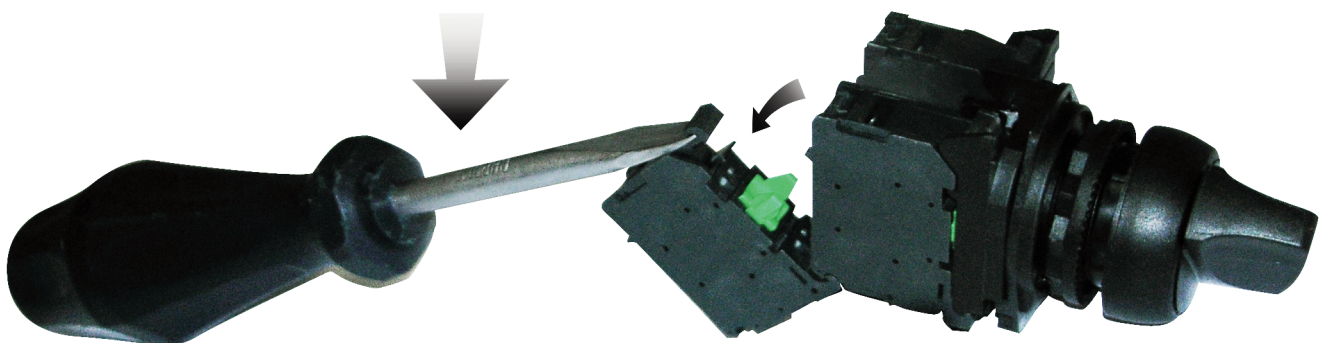


ITEM	PART	NOTES	DESCRIPTION					QTY
			English	Français	Deutsch	Español	Italiano	
1.-8.	KE51603	2"	assembly	ensemble	Montage	conjunto	gruppo	1
	KE52286	3	assembly	ensemble	Montage	conjunto	gruppo	1
1.	FA11224	5/16-18x1" S.S.	bolt	boulon	Schraube	perno	bullone	4
2.	FA21024	5/16-18	nut	écrou	Mutter	tuerca	dado	4
3.	SE50433	2"	ring	bague	Ring	anillo or disco	Anello	1
	SE50433-1	3"	ring	bague	Ring	anillo or disco	Anello	11
4.	SE50434	2"	stem	tige	Ventilschaft	vástago	stelo	1
	SE50434-1	3"	stem	tige	Ventilschaft	vástago	stelo	1
5.	SE50435	2"	lock	serrure	Schloß	cerradura	laccio	1
	SE50435-1	3"	lock	serrure	Schloß	cerradura	laccio	1
6.	SE50436		handle	poignée	Griff	mango	impugnatura	1
7.	SE50437	Allen Bolt	bolt	boulon	Schraube	perno	bullone	1

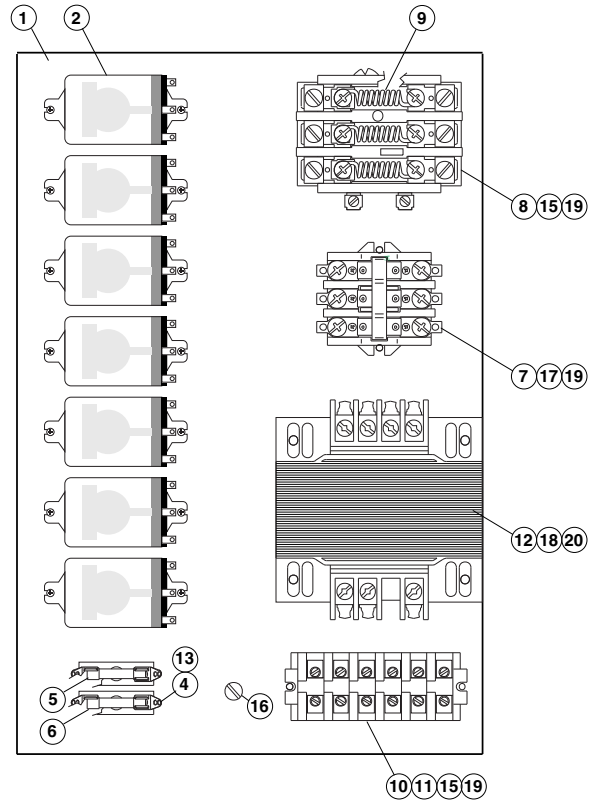
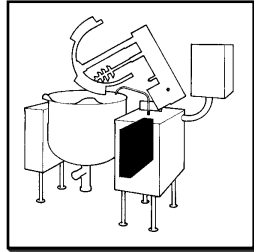
**CONSOLE CONTROLS /  
Commandes de la console /  
BEDIENUNGSKONSOLE /  
CONTROLES DE LA CONSOLA /  
Controlli Console**



ITEM	PART	NOTES	DESCRIPTION					QTY
			English	Français	Deutsch	Español	Italiano	
1.	KE52190		knob	bouton	Knopf	perilla	pomello	1
2.	KE00860	(items 9 - 13)	assembly	ensemble	Montage	conjunto	gruppo	1
3.	KE53193		switch	interrupteur	Schalter	interruptor	interruttore	1
4.	KE53377		contactor	contacteur	Schaltenschutz	contactor	contattore	1
5.	SK50315-1		copilot	Pilote	Zündlicht	piloto	semprevivo	1
6.	KE01809-2		switch	interrupteur	Schalter	interruptor	interruttore	2/3
7.	KE01808		switch	interrupteur	Schalter	interruptor	interruttore	1
8.	KE01811-2		switch	interrupteur	Schalter	interruptor	interruttore	1
9.	KE52180		switch	interrupteur	Schalter	interruptor	interruttore	1
10.	FA10032		screw	vis	Schraube	tornillo	vite	2
12.	FA32002		washer	rondelle	Ring	arandela	rondella	2
13.	FA20000		nut	écrou	Mutter	tuerca	dado	2
14.	KE95230-E		label	étiquette	Schild	etiqueta	etichett	1

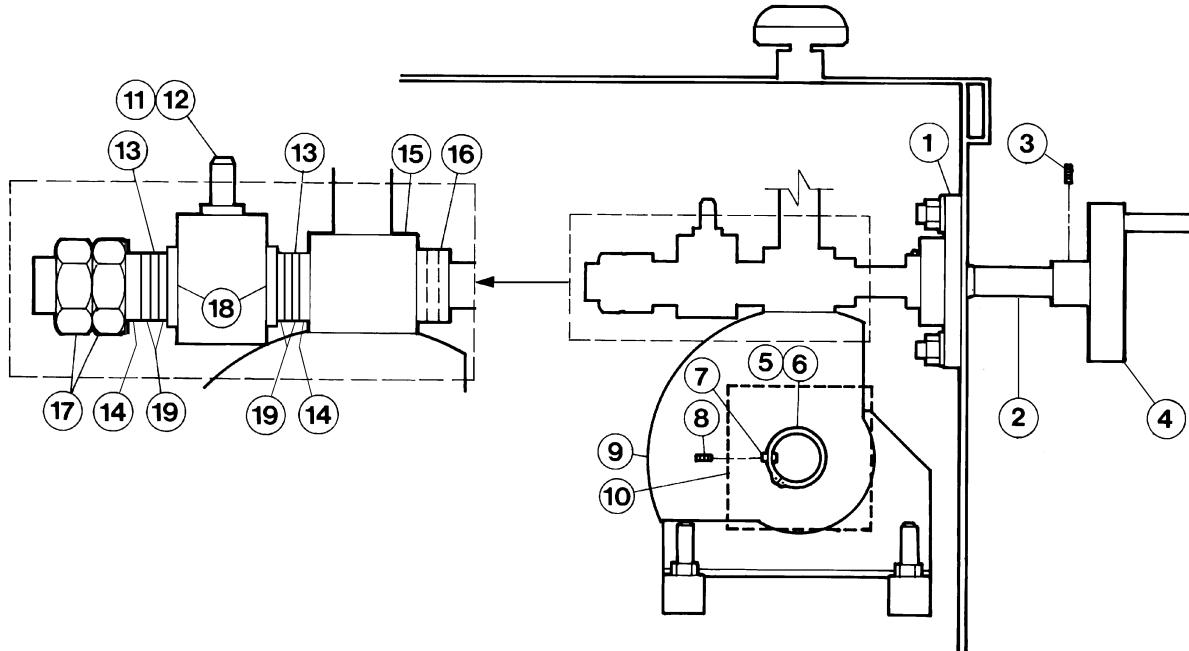
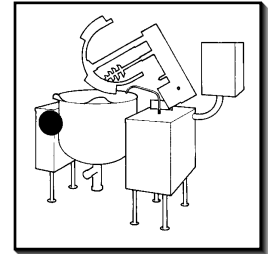


**ELECTRICAL COMPONENT ASSEMBLY /  
COMPOSANT ÉLECTRIQUE /  
ELEKTROBAUGRUPPE / CONJUNTO DE  
COMPONENTES ELÉCTRICOS /  
GRUPPO COMPONENTI ELETTRICHE**



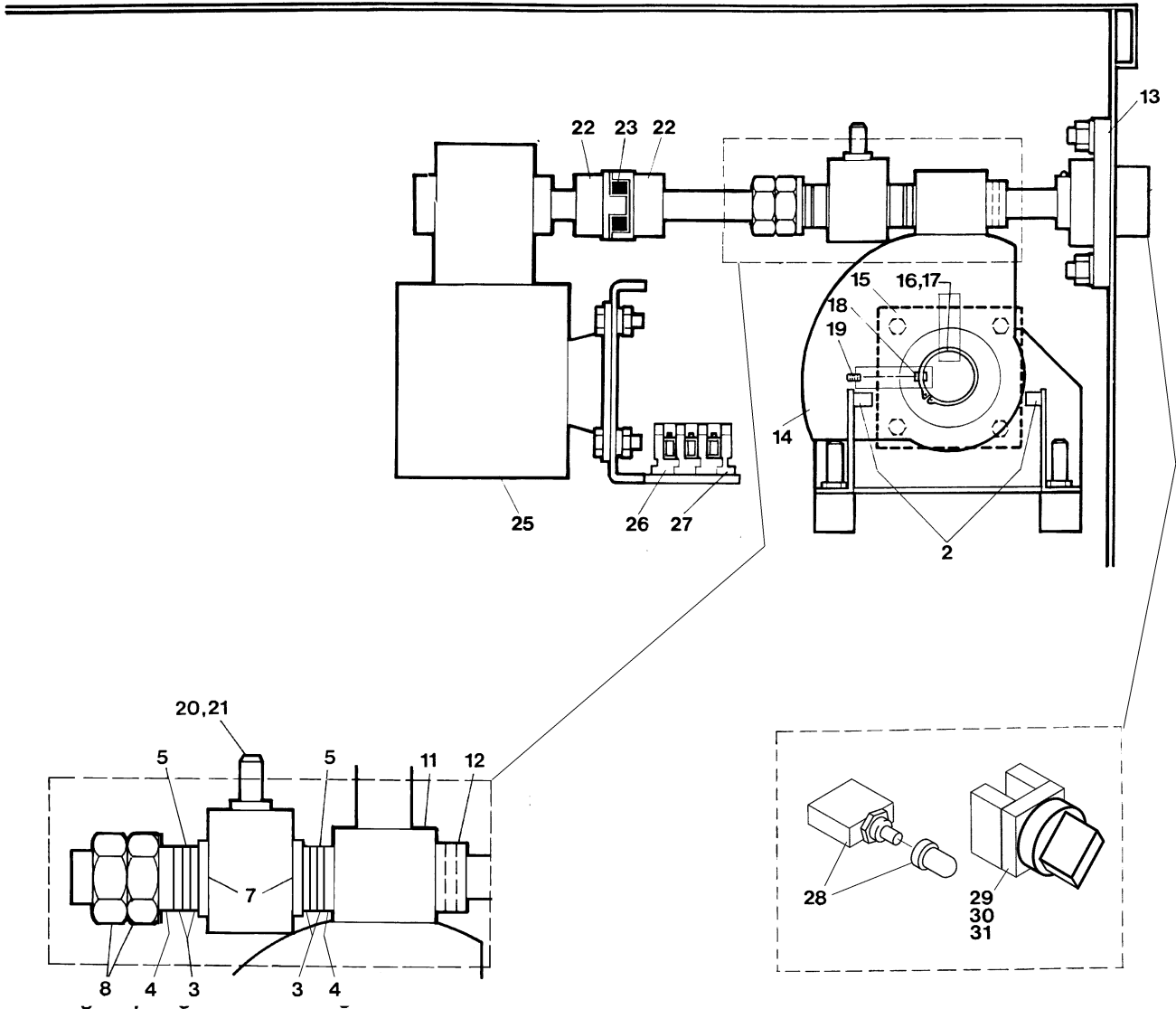
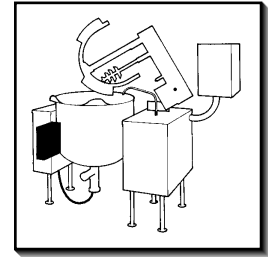
ITEM	PART	NOTES	DESCRIPTION					QTY
			English	Français	Deutsch	Español	Italiano	
1.	KE50343-7		plate	plaque	Platte	placa	piastra	1
2.	KE50753-10		relay	relais	Relais	relé	relé	2-7
4.	KE51139		fuse holder	porte-fusible	Sicherungseinsatz	soporte de fusible	portafusibili	2
5.	SK50445	(3 amps)	fuse	fusible	Sicherung	fusible	fusibile	1
6.	KE52936	(1 amps)	fuse	fusible	Sicherung	fusible	fusibile	1
7.	KE50750-1		contactor	contacteur	Schaltenschutz	contactor	contattore	1
8.	KE51982		relay	relais	Relais	relé	relé	1
			<b>heater</b>	<b>appareil de chauffage</b>	<b>Heizgerät</b>	<b>calentador</b>	<b>Riscaldatore</b>	3
9.	KE52055	200, 208, 220, 240, 380 & 415 volt	heater	appareil de chauffage	Heizgerät	calentador	Riscaldatore	3
	KE52051	440, 480 volt	heater	appareil de chauffage	Heizgerät	calentador	Riscaldatore	3
10.	SK50055-1		terminal block	plaque à bornes	Anschlußleiste	bloque terminal	ai morsetti	3-6
11.	SK50054-1		terminal block	plaque à bornes	Anschlußleiste	bloque terminal	ai morsetti	1
12.			<b>transformer</b>	<b>transformateur</b>	<b>Transformator</b>	<b>transformador</b>	<b>trasformatore</b>	1
	KE53838-5		200, 208, 220, 240, 440 & 480 volt					
	KE53838-6		380 & 415 volt					
			<b>screw</b>	<b>vis</b>	<b>Schraube</b>	<b>tornillo</b>	<b>vite</b>	
13.	FA10133		#6-32x3/8" lg.					3
15.	FA10239		#8-32x3/8" lg.					6
16.	FA12500		#8-32x3/8" lg. (brass with undercut)					1
17.	FA10245		#8-32x1" lg.					2
18.	FA10362		#10-32x3/8" lg.					4
			<b>lockwasher</b>					
19.	FA32005		#8					8
20.	FA32006		#10					4

**MANUAL TILT / BASCULEMENT MANUEL /  
HANDKIPPVORRICHTUNG / INCLINACIÓN MANUAL /  
INCLINAZIONE MANUALE**



ITEM	PART	NOTES	DESCRIPTION					QTY
			English	Français	Deutsch	Español	Italiano	
1.	KE51730		bearing	roulement	Lager	cojinete	cuscinetto a sfere	1
2.	KE50375	40 to 80 gal.	shaft	arbre	Welle	eje	albero	1
	KE503751	100 gal. and up	shaft	arbre	Welle	eje	albero	1
3.	FA19505		screw	vis	Schraube	tornillo	vite	1
4.	KE00508		hand wheel	volant à main	Handdrehrad, Drehrad	manubrio	Volantino	1
5.	FA95007-1		retaining ring	bague de retenue	Haltering	anillo de retención	anello di fermo	1
6.	FA05002-6		O ring	joint torique	O-ring	anillo en "O"	O ring	2
7.	FA95048		key	clavette	Keil	chaveta	Chiave	1
8.	FA19201		screw	vis	Schraube	tornillo	vite	1
9.	KE00151	up to 60 gal.	gear	vitesse	Gang	engranaje	rapporto	1
	KE52833	80 gal. and up	gear	vitesse	Gang	engranaje	rapporto	1
10.	KE00699		housing	bâti	Gehäuse	caja	abitacolo	1
11.	FA19177		screw	vis	Schraube	tornillo	vite	1
12.	FA20047		nut	écrou	Mutter	tuerca	dado	1
13.	KE52191		bearing	roulement	Lager	cojinete	cuscinetto a sfere	2
14.	KE52193		spacer	pièce d'écartement	Abstandhalter	espaciador	distanziale	2
15.	KE50315		gear	vitesse	Gang	engranaje	rapporto	1
16.	FA95005		pin	axe	Bolzen	pasador	perno	1
17.	FA95008	3/4-16	nut	écrou	Mutter	tuerca	dado	2
18.	FA30088		washer	rondelle	Ring	arandela	rondella	3
19.	KE52192		washer	rondelle	Ring	arandela	rondella	4

**POWER TILT / BASCULEMENT ÉLECTRIQUE /  
AUTOMATISCHE KIPVORRICHTUNG / INCLINACIÓN  
MOTRIZ / SERVO-INCLINAZIONE**

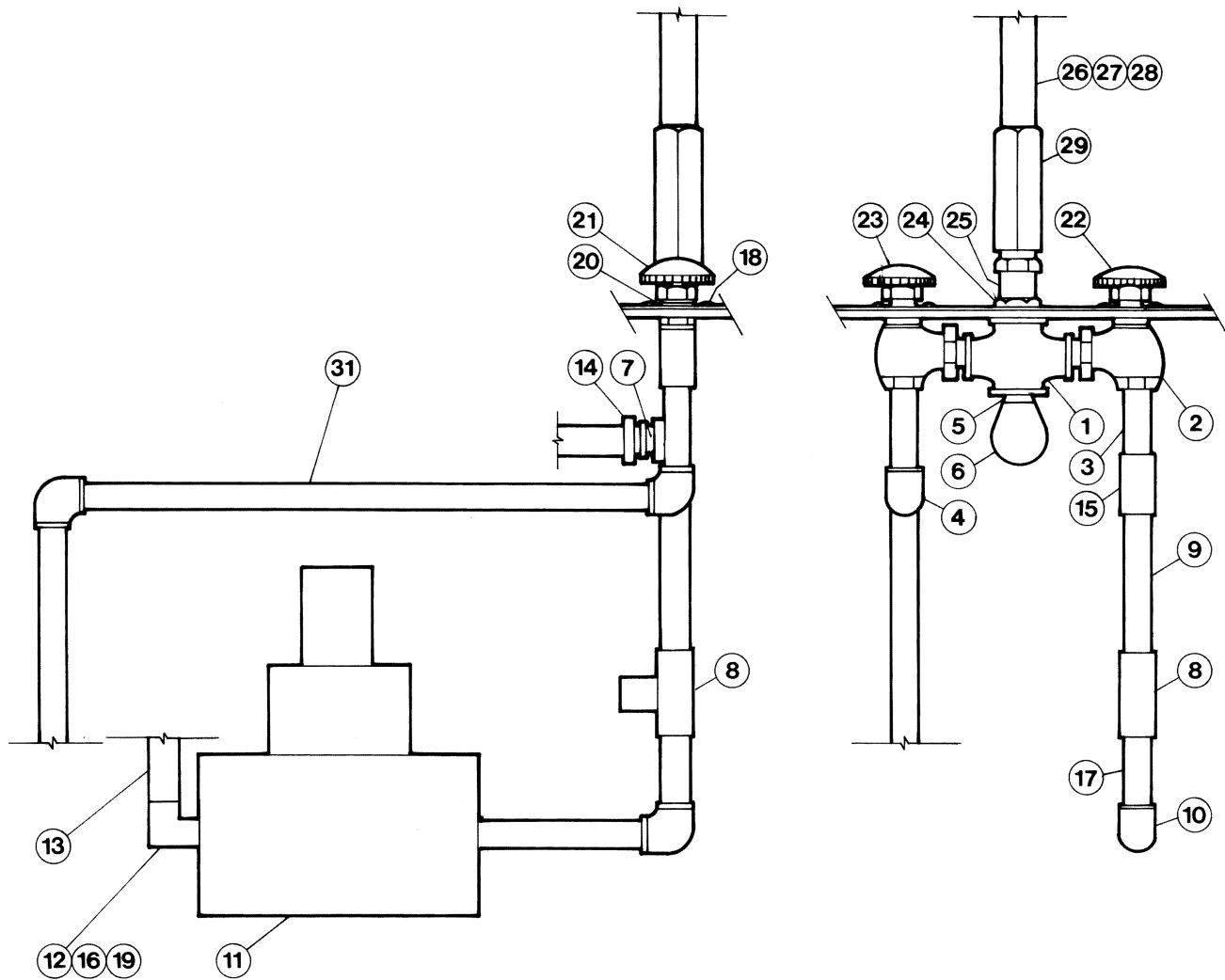
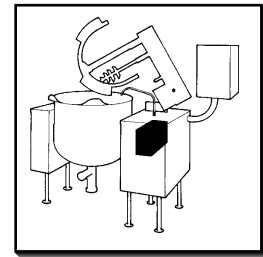


**POWER TILT / BASCULEMENT ÉLECTRIQUE / AUTOMATISCHE  
KIPVORRICHTUNG / INCLINACIÓN MOTRIZ / SERVO-INCLINAZIONE**

ITEM	PART	NOTES	DESCRIPTION					QTY
			English	Français	Deutsch	Español	Italiano	
1.	KE51007		switch	interrupteur	Schalter	interruptor	interruttore	2
2.	KE50581		rectifier	redresseur	Gleichrichter	rectificador	rettificatore	1
3.	KE52192		washer	rondelle	Ring	arandela	rondella	4
4.	KE52193		spacer	pièce d'écartement	Abstandhalter	espaciador	distanziale	2
5.	KE52191		bearing	roulement	Lager	cojinete	cuscinetto a sfere	2
6.	FA30088		washer	rondelle	Ring	arandela	rondella	2
8.	FA95008	3/4-16	nut	écrou	Mutter	tuerca	dado	2
11.	KE50315		gear	vitesse	Gang	engranaje	rapporto	1
12.	FA95005		pin	axe	Bolzen	pasador	perno	1
13.	KE51730		bearing	roulement	Lager	cojinete	cuscinetto a sfere	1
14.	KE00151	up to 60 gal.	gear	vitesse	Gang	engranaje	rapporto	1
	KE52833	80 gal. and up	gear	vitesse	Gang	engranaje	rapporto	1
15.	KE00699	40 to 80 gal.	housing	bâti	Gehäuse	caja	abitacolo	1
	KE001182	100 gal. and up	housing	bâti	Gehäuse	caja	abitacolo	1
16.	FA95007-1		retaining ring	bague de retenue	Haltering	anillo de retención	anello di fermo	1
17.	FA05002-6		O ring	joint torique	O-ring	anillo en "O"	O ring	2
18.	FA95048		key	clavette	Keil	chaveta	Chiave	1
19.	FA19201		screw	vis	Schraube	tornillo	vite	1
20.	FA19177		screw	vis	Schraube	tornillo	vite	1
21.	FA20047		nut	écrou	Mutter	tuerca	dado	1
22.	KE50582		coupling	accouplement	Muffe, Kupplung	copla	accoppiamento	2
23.	KE50583		insert	pièce rapportée	Einsatz	inserto	Inserire	1
25.	KE52832-1	1/8 HP	motor	moteur	Motor	motor	motore	1
26.	SK50055-1		terminal block	plaque à bornes	Anschlußleiste	bloque terminal	ai morsetti	1
27.	SK50054-1		terminal block	plaque à bornes	Anschlußleiste	bloque terminal	ai morsetti	1
28.	KE50579-1		circuit breaker	disjoncteur	Abschalter	el cortacircuitos	ruttore	1
	FA05002-34		O ring	joint torique	O-ring	anillo en "O"	O ring	1
	KE50580		boot	pare-poussière	Muffe	funda	Elemento di protezione	1
29.	KE53137-3		switch	interrupteur	Schalter	interruptor	interruttore	1
30.	KE53184		latch	verrou	Sperrvorrichtung	cerrojo	catenaccio	1
31.	KE53138-1		block	bloc	Block	bloque	blocco	4



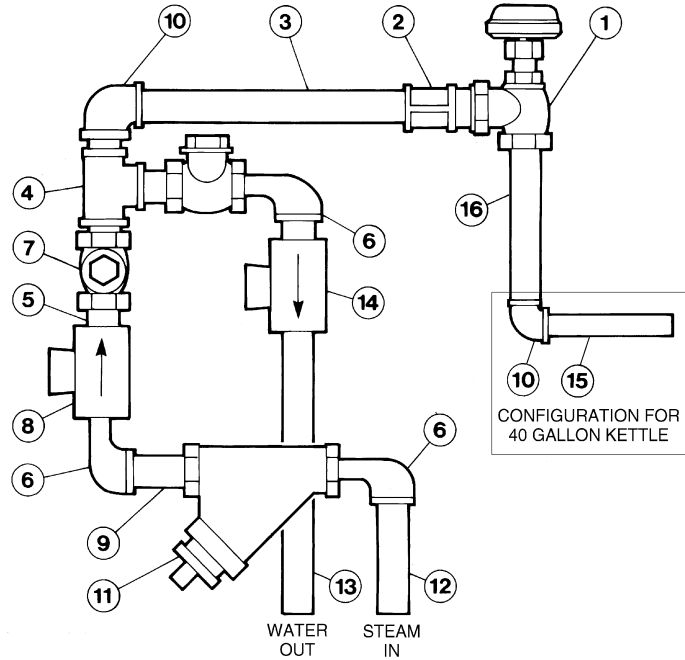
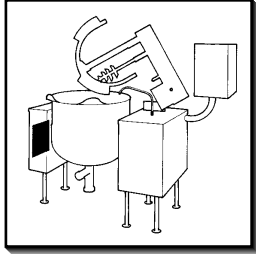
**WATER METER ASSEMBLY / COMPTEUR D'EAU /  
WASSERMESSGERÄT-BAUGRUPPE /  
CONJUNTO DE CONTADOR DE AGUA /  
GRUPPO CONTATORE ACQUA**



**WATER METER ASSEMBLY / COMPTEUR D'EAU /  
WASSERMESSGERÄT-BAUGRUPPE /  
CONJUNTO DE CONTADOR DE AGUA /  
GRUPPO CONTATORE ACQUA**

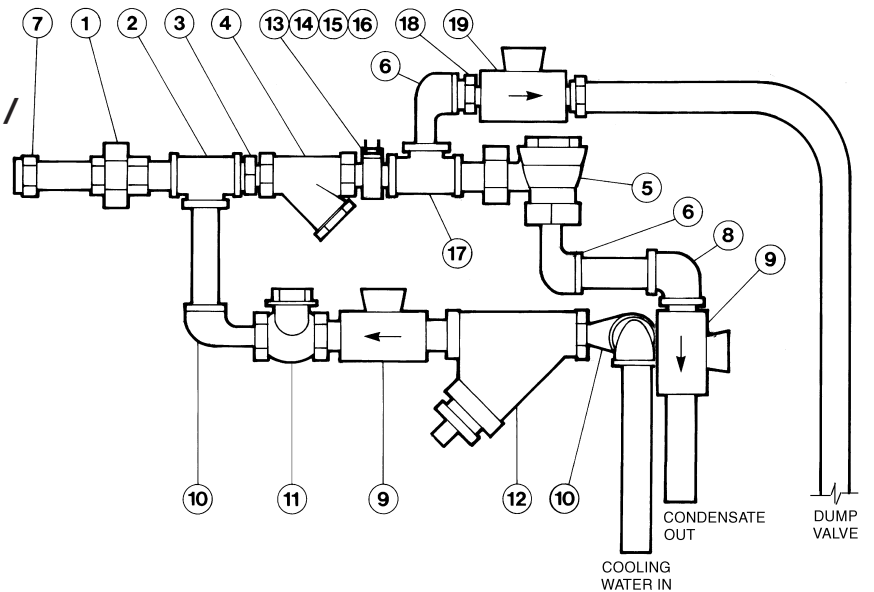
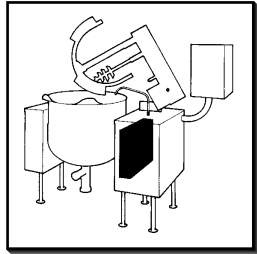
ITEM	PART	NOTES	DESCRIPTION					QTY
			English	Français	Deutsch	Español	Italiano	
1.	FI05181		clamp	pince	Klemme	abrazadera	morsetto	1
2.	KE02055-2		valve	soupape	Ventil	válvula	valvola	2
3.	FI00629-5		nipple	manchon fileté	Nippel	niple	ugello	2
4.	FI00063	90°	elbow	coude	Knierohr	codo	gomito	1
5.	FI05128		bushing	manchon	Buchse	buje	Boccola	1
6.	F100151		elbow	coude	Knierohr	codo	gomito	1
7.	F105029		connector	connecteur	Steckverbinder	Conector	connettore	2
8.	KE54834-5	3/4"	valve	soupape	Ventil	válvula	valvola	1
	SE50407		kit	ensemble	Satz	juego	Kit	
	SE50401		coil	bobine	Spule	bobina	Bobina	
9.	FI00629-3	Gallon	nipple	manchon fileté	Nippel	niple	ugello	1
	FI00629-4	Litre	nipple	manchon fileté	Nippel	niple	ugello	
10.	FI00363	Gallon, 90°	elbow	coude	Knierohr	codo	gomito	1
	FI00063	Litre, 90	elbow	coude	Knierohr	codo	gomito	
11.	KE51861	Gallon	meter	compteur	Messgerät	medidor	Contatore	1
	KE52002	Litre	meter	compteur	Messgerät	medidor	Contatore	1
12.	FI00062		elbow	coude	Knierohr	codo	gomito	1
13.	KE52173	1/2"1.D.	hose	boyau	Schlauch	manguera	tubo	1
14.	KE51391		clamp	pince	Klemme	abrazadera	morsetto	2
15.	FI00179		tee	té	T-Stück	"T"	derivazione a T	1
16.	FI05074	Gallon Meter	adapter	adaptateur	Anschlussstück	adaptador	adattatore	2
	FI05075	Litre Meter	adapter	adaptateur	Anschlussstück	adaptador	adattatore	2
17.	FI00629-36		nipple	manchon fileté	Nippel	niple	ugello	1
18.	FA11091		screw	vis	Schraube	tornillo	vite	8
19.	FI05151	Gallon Meter	adapter	adaptateur	Anschlussstück	adaptador	adattatore	2
	FI05153	Litre Meter	adapter	adaptateur	Anschlussstück	adaptador	adattatore	
20.	KE51369		cap	couvercle	Haube	tapa	cappuccio	2
21.	SE00028		knob	bouton	Knopf	perilla	pomello	2
22.	KE95321		label "Hot"	étiquette "chaud"	Schild "heiß"	etiqueta "caliente"	etichetta "caldo"	1
23.	KE95322		label "Cold"	étiquette "froid"	Schild "kalt"	etiqueta "frío"	etichetta "freddo"	1
24.	SD50097		nut	écrou	Mutter	tuerca	dado	1
25.	KE51585		fitting	raccord	Armatür	conexión	raccordo	1
26.	KE50825-7		spout	bec	Auslauföffnung	pico	tubo di scarico	1
27.	FA05002-19		O ring	joint torique	O-ring	anillo en "O"	O ring	1
28.	FA95022		retaining ring	bague de retenue	Haltering	anillo de retención	anello di fermo	1
29.	KE51736		nut	écrou	Mutter	tuerca	dado	1

**PLUMBING ASSEMBLY /  
ENSEMBLE DE TUYAUTERIE /  
ROHRMONTAGE /  
CONJUNTO DE TUBERÍA /  
GRUPPO TUBAZIONI**



ITEM	PART	NOTES	DESCRIPTION					QTY
			English	Français	Deutsch	Español	Italiano	
1.	KE02055-2	3/4" (40-80)	valve	soupape	Ventil	válvula	valvola	1
	KE02055-4	1 1/4" (100-150)	valve	soupape	Ventil	válvula	valvola	1
2.	FI00267		coupling	accouplement	Muffe, Kupplung	copla	accoppiamento	1
3.	FI00629-31		nipple	manchon fileté	Nippel	niple	ugello	1
4.	FI00179		tee	té	T-Stück	"T"	derivazione a T	1
5.	FI00629-36		nipple	manchon fileté	Nippel	niple	ugello	4
6.	FI00152		elbow	coude	Knierohr	codo	gomito	3
7.	See "Reference Chart" Voyez "Diagramme de référence" Sehen Sie "Bezugsdiagramm" Vea "Carta de referencia" Vedi "Tabella di riferimento"		check valve	clapet de non-retour	Regelungsventil	válvula de retención	Valvola di non ritorno	2
8.	See "Reference Chart" Voyez "Diagramme de référence" Sehen Sie "Bezugsdiagramm" Vea "Carta de referencia" Vedi "Tabella di riferimento"		solenoid valve	électrovalve	Magnetventil	válvula solenoide	Elettrovalvola	1
9.	FI00629-30		nipple	manchon fileté	Nippel	niple	ugello	1
10.	FI00063		elbow	coude	Knierohr	codo	gomito	2
11.	KE51654	3/4"	strainer	filtre	Schmutzfänger	cedazo	filtro	1
	KE53008	1 1/4"	strainer	filtre	Schmutzfänger	cedazo	filtro	1
12.	FI00629-29		nipple	manchon fileté	Nippel	niple	ugello	1
13.	FI0062919		nipple	manchon fileté	Nippel	niple	ugello	1
14.	See "Reference Chart" Voyez "Diagramme de référence" Sehen Sie "Bezugsdiagramm" Vea "Carta de referencia" Vedi "Tabella di riferimento"		solenoid valve	électrovalve	Magnetventil	válvula solenoide	Elettrovalvola	1
15.	FI00629-4		nipple	manchon fileté	Nippel	niple	ugello	1
16.	FI00629-7		nipple	manchon fileté	Nippel	niple	ugello	1

**PLUMBING ASSEMBLY /  
ENSEMBLE DE TUYAUTERIE /  
ROHRMONTAGE /  
CONJUNTO DE TUBERÍA /  
GRUPPO TUBAZIONI**



ITEM	PART	NOTES	DESCRIPTION					QTY
			English	Français	Deutsch	Español	Italiano	
1.	FI00096		union	raccord	Rohrverschraubung	unión	raccordo	1
2.	F100179		tee	té	T-Stück	"T"	derivazione a T	1
3.	F105130		nipple	manchon fileté	Nippel	niple	ugello	1
4.	KE52702	1/2"	strainer	filtre	Schmutzfänger	cedazo	filtro	1
5.	KE52701		STEAM TRAP	purgeur de condensat	Kondensatableiter	trampa de vapor	scaricatore di condensa	1
6.	FI00151		elbow	coude	Knierohr	codo	gomito	3
7.	FI00441		bushing	manchon	Buchse	buje	Boccola	1
8.	FI00363		elbow	coude	Knierohr	codo	gomito	1
9.	See "Reference Chart" Voyez "Diagramme de référence" Sehen Sie "Bezugsdiagramm" Vea "Carta de referencia" Vedi "Tabella di riferimento"		solenoid valve	électrovalve	Magnetventil	válvula solenoide	Elettrovalvola	1
10.	FI00143		elbow	coude	Knierohr	codo	gomito	3
11.	KE51653 KE51657	3/4" (40-80) 1 1/4" (100-150)	check valve check valve	clapet de non-retour clapet de non-retour	Regelungsventil Regelungsventil	válvula de retención válvula de retención	Valvola di non ritorno Valvola di non ritorno	1 1
12.	KE51654		strainer	filtre	Schmutzfänger	cedazo	filtro	1
13.	KE52666		block	bloc	Block	bloque	blocco	1
14.	UR50077		thermostat	thermostat	Thermostat	termostato	termostato	1
15.	FA11052		screw	vis	Schraube	tornillo	vite	1
16.	FA11060		screw	vis	Schraube	tornillo	vite	1
17.	FI00178		tee	té	T-Stück	"T"	derivazione a T	1
18.	FI05089		nipple	manchon fileté	Nippel	niple	ugello	1
19.	See "Reference Chart" Voyez "Diagramme de référence" Sehen Sie "Bezugsdiagramm" Vea "Carta de referencia" Vedi "Tabella di riferimento"		solenoid valve	électrovalve	Magnetventil	válvula solenoide	Elettrovalvola	1

# REFERENCE CHARTS / REFERENCE CHARTS / BEZUGSdiagramme / CARTAS DE REFERENCIA / TABELLE DI RIFERIMENTO

## Valves / Valves / Kleppen / Válvulas / Valvole

		SOLENOIDS / solenoids / Solenoide / solenoides / solenoidi									
Gallons gallons Gallonen gallones galloni	PSI PSI P/in PSI PSI	STEAM TRAP purgeur de condensat Kondensatableiter trampa de vapor scaricatore di condensa	SAFETY VALVE soupape de sûreté Sicherheitsventil válvula de seguridad valvola di sicurezza	MANUAL VALVE valve manuelle manuelles Ventil válvula manual valvola manuale	CHECK VALVE clapet de non-retour Regelungsventil válvula de retención Valvola di non ritorno	STRAINER filtre Schmutzfänger cedazo filtro	steam steam Dampf vapor vapore	condensate condensat Kondensat condensado condensato	potable water eau potable Trinkwasser agua potable acqua potabile	cooling water cooling eau Kühlwasser agua de enfriamiento acqua di raffreddamento	dump valve valve de décharge Schmelzlassventil válvula de descarga valvola di deposito
40	50	1/2" NPT KE51248	3/4" x 3/4" KE51720	3/4" x 3/4" KE02055-2	3/4" KE51653	3/4" KE51654	3/4" x 3/4" KE54834-3	3/4" x 3/4" KE54834-5	3/4" x 3/4" KE54834-5	3/4" x 3/4" KE54834-5	3/8" x 3/8" KE54834-2
60-80	50	1/2" NPT KE51248	3/4" x 3/4" KE51720	3/4" x 3/4" KE02055-2	3/4" KE51653	3/4" KE51654	3/4" x 3/4" KE54834-3	3/4" x 3/4" KE54834-5	3/4" x 3/4" KE54834-5	3/4" x 3/4" KE54834-5	3/8" x 3/8" KE54834-2
100-125	35	1/2" NPT KE51248	1-1/4" x 1-1/4" KE53144	1-1/4" x 1-1/4" KE02055-4	1-1/4" KE51367	1-1/4" KE53008	1-1/4" x 1-1/4" KE54834-8	3/4" x 3/4" KE54834-5	3/4" x 3/4" KE54834-5	3/4" x 3/4" KE54834-5	3/8" x 3/8" KE54834-2
150	35	1/2" NPT KE51248	1-1/4" x 1-1/4" KE53144	1-1/4" x 1-1/4" KE02055-4	1-1/4" KE51367	1-1/4" KE53008	1-1/4" x 1-1/4" KE54834-8	3/4" x 3/4" KE54834-5	3/4" x 3/4" KE54834-5	3/4" x 3/4" KE54834-5	3/8" x 3/8" KE54834-2
40	100	1/2" NPT KE53160	3/4" x 1" KE53158	3/4" x 3/4" KE02055-2	3/4" KE51653	3/4" KE51654	3/4" x 3/4" KE54834-4	3/4" x 3/4" KE54834-4	3/4" x 3/4" KE54834-4	3/4" x 3/4" KE54834-4	3/8" x 3/8" KE54834-2
60-80	100	1/2" NPT KE53160	3/4" x 1" KE53158	3/4" x 3/4" KE02055-2	3/4" KE51653	3/4" KE51654V	3/4" x 3/4" KE54834-4	3/4" x 3/4" KE54834-4	3/4" x 3/4" KE54834-4	3/4" x 3/4" KE54834-4	3/8" x 3/8" KE54834-2
100-125	100	1/2" NPT KE53160	1-1/4" x 1-1/4" KE53162	1-1/4" x 1-1/4" KE02055-4	1-1/4" KE51367	1-1/4" KE53008	1-1/4" x 1-1/4" KE54834-8	1-1/4" x 1-1/4" KE54834-8	1-1/4" x 1-1/4" KE54834-5	1-1/4" x 1-1/4" KE54834-5	3/8" x 3/8" KE54834-2
150	100	1/2" NPT KE53160	1-1/4" x 1-1/4" KE53162	1-1/4" x 1-1/4" KE02055-4	1-1/4" KE51367	1-1/4" KE53008	1-1/4" x 1-1/4" KE54834-8	1-1/4" x 1-1/4" KE54834-8	1-1/4" x 1-1/4" KE54834-5	1-1/4" x 1-1/4" KE54834-8	3/8" x 3/8" KE54834-2

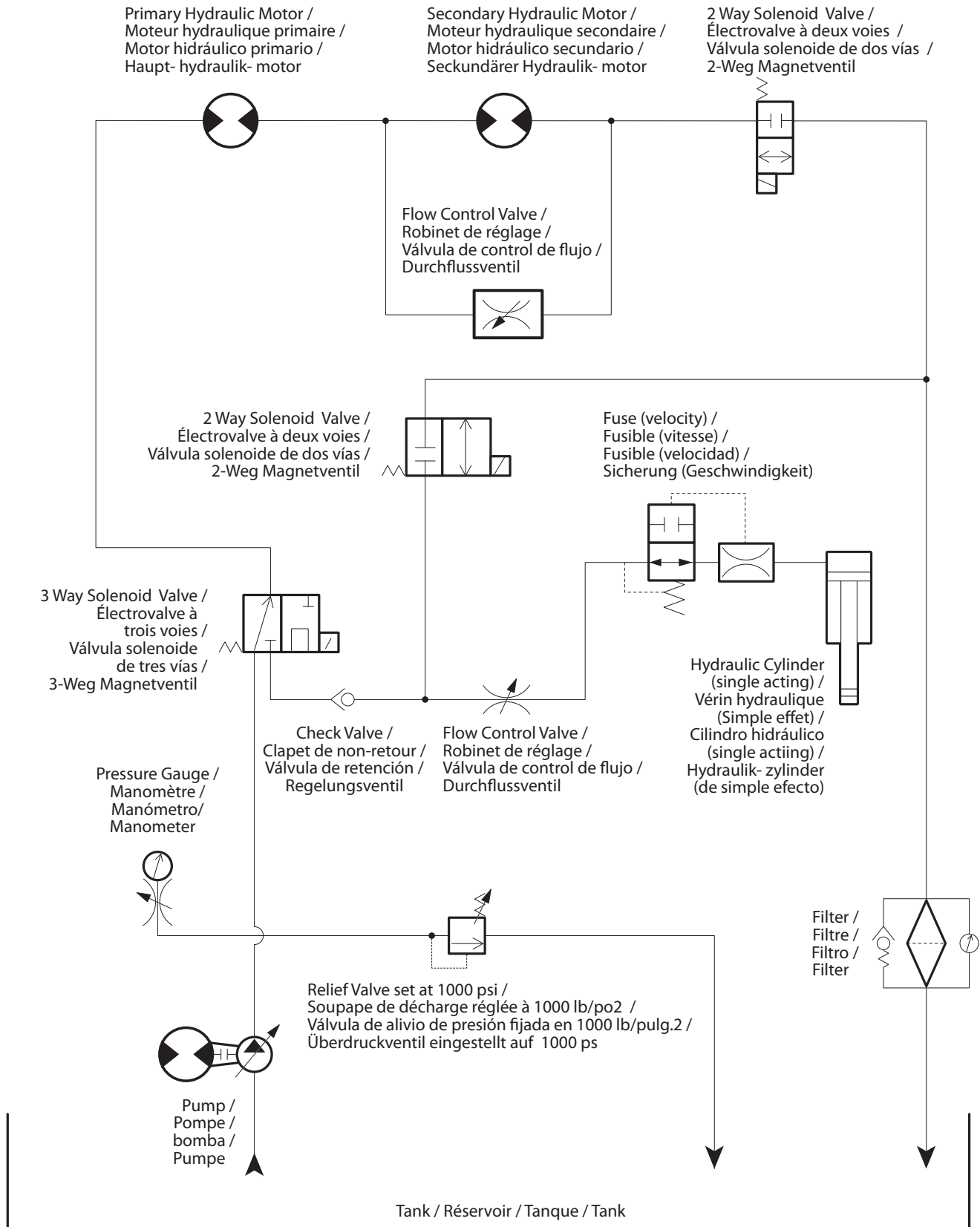
## Mechanical / Mécanique / Mechanisch / Mecánico / Meccanico

		Hydraulic Motors / Moteurs hydrauliques / Hydraulische Motoren / Motores hidráulicos / Motori idraulici									
Gallons gallons Gallonen gallones galloni	PSI PSI P/in PSI PSI	Gear Size Taille de vitesse Zahnrad-Größe Tamaño del engranaje Formato dell'ingranaggio	Tilt Inclinaison Neigung Inclinación Inclinazione	Primary Primaire Hauptsächlich Primario Primario	Secondary Secondaire Zweitens Secundario Secundario						
40	50	KE00151	Manual / Manuel / Manuale	KE51846	KE51845						
60-80	50	KE00151	Manual / Manuel / Manuale	KE51938	KE51845						
100-125	35	KE52833	Manual / Manuel / Manuale	KE51938	KE51845						
150	35	KE52833	Power / Puissance / Energie / Energía / Potere	KE51938	KE51845						
40	100	KE00151	Manual / Manuel / Manuale	KE51846	KE51845						
60-80	100	KE00151	Manual / Manuel / Manuale	KE51938	KE51845						
120-125	100	KE52833	Manual / Manuel / Manuale	KE51938	KE51845						
150	100	KE52833	Power / Puissance / Energie / Energía / Potere	KE51938	KE51845						

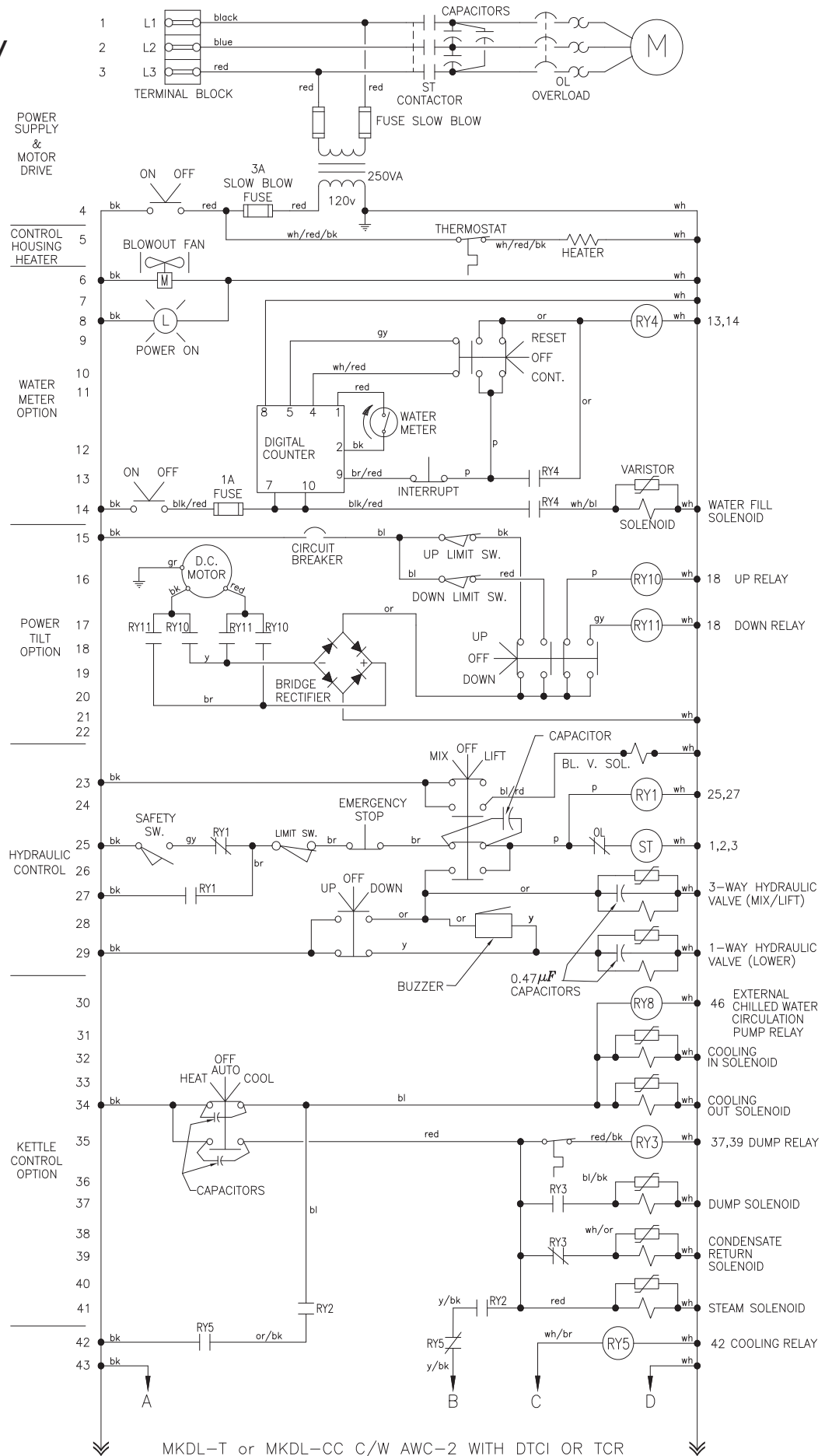


BLADES / LAMES / KLINGEN / CUCHILLA / LAME	Gallons gallons Gallonen gallones galloni	Quantity Quantity Quantity Cantidad Quantità
	40	22
	60	26
	80	30
	100	34
	125	38
	150	38

**HYDRAULIC COMPONENTS / ÉLÉMENTS HYDRAULIQUES /  
COMPONENTES HIDRÁULICOS / HYDRAULISCHE BAUTEILE**

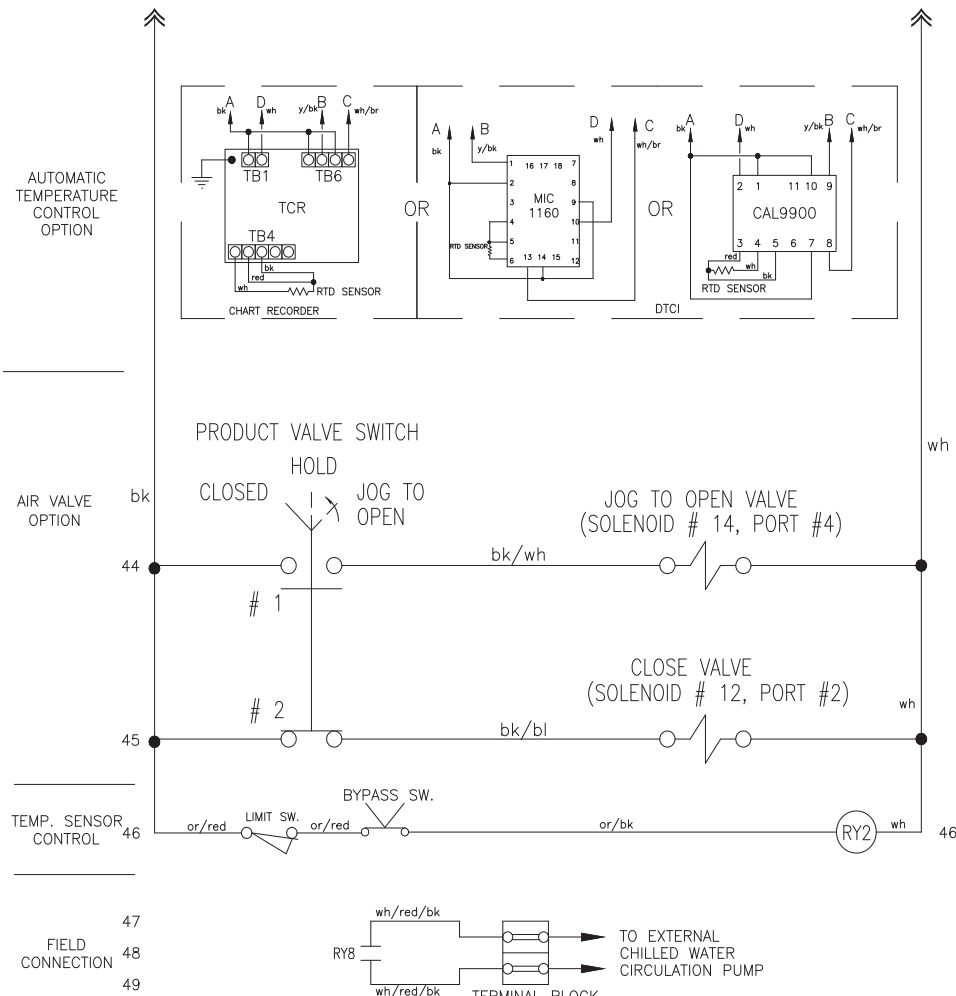


**WIRING DIAGRAM /  
Schéma électrique /  
SCHALTPLAN /  
DIAGRAMA DE  
CABLEADO /  
Schema Elettrico**



MKDL-T or MKDL-CC C/W AWC-2 WITH DTCI OR TCR

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



MAINTAINED, MAINTAINED, MOMENTARY

SWITCH	#1	#2	
CLOSED	O	X	
HOLD	O	O	
JOG TO OPEN	X	O	
CONTACT			

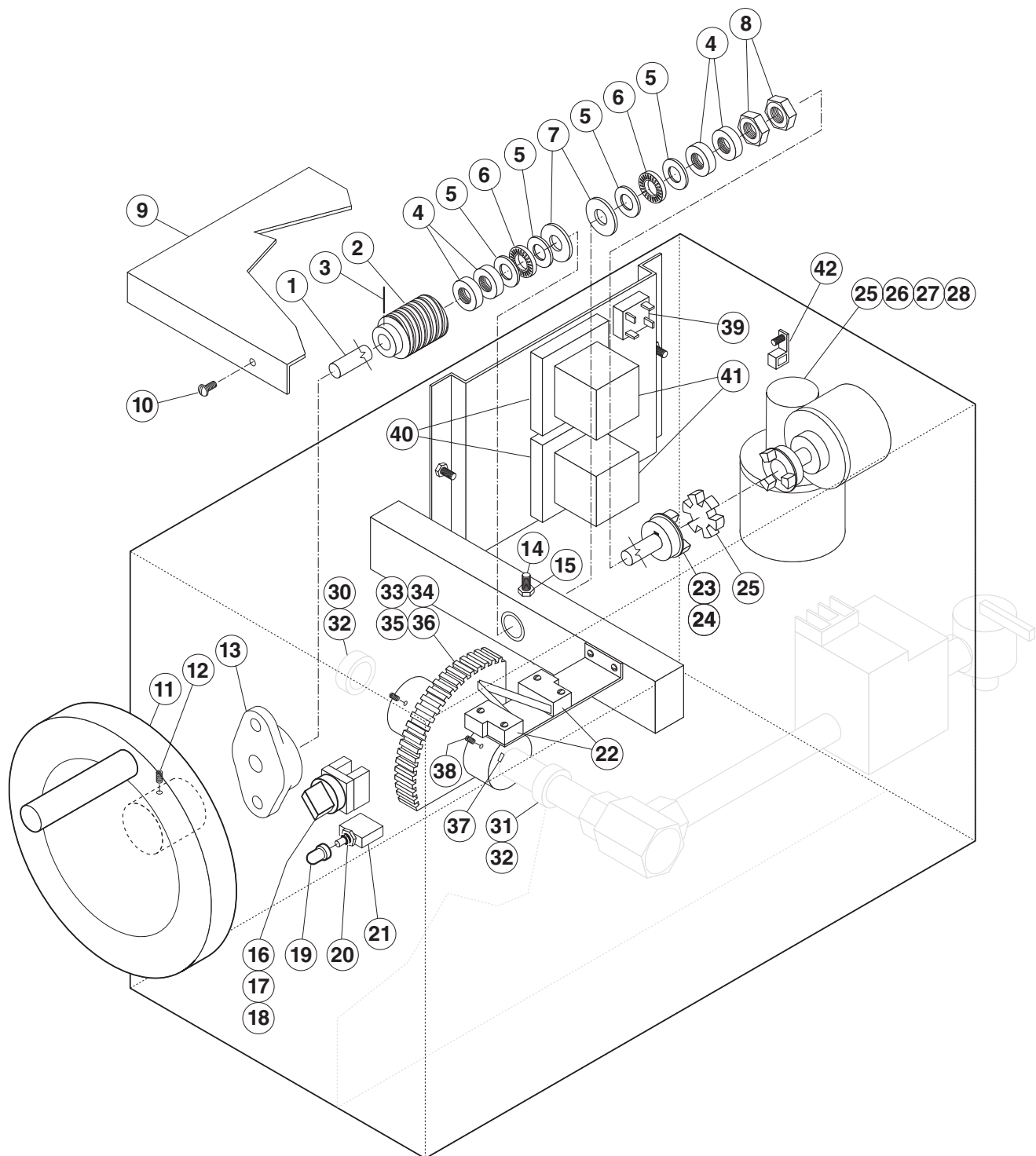
X = CLOSED  
O = OPEN



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

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
safety thermostat	safety thermostat	thermostat de sécurité	Sicherheitsthermostat	termostato de seguridad	termostato di sicurezza
on-off switch	on-off switch	interrupteur marche/arrêt	An-Aus-Schalter	interruptor encender/apagar	interruttore ON/OFF
up	up	haut	hoch, nach oben	arriba	su
off	off	arrêt	aus	apagado	OFF
down	down	bas	herunter, nach unten	abajo	giú
element	element	élément	Element	elemento	elemento
std. W	standard wattage	watts std	Normwattzahl	vatiage estándar	potenza elettrica standard
high W	high wattage	watts haut	hohe Wattzahl	vatiage alto	alta potenza
probe	probe	sonde	Sonde	sonda	sonda
mercury sw.	mercury switch	interrupteur à mercure	Quecksilberschalter	interruptor de mercurio	interruttore a mercurio
temp. adjust	temperature adjust	réglage temp	Temperaturfeineinstellung	ajuste de temperatura	regolazione temperatura
tilting unit only	tilting unit only	unité basculante seulement	nur kippende Einheiten	sólo unidad de inclinación	solo gruppo girevole
thermistor	thermistor	thermistor	Thermistor	termistor	termistore
single phase	single phase	monophase	einphasig	monofásico	fase singola
limit sw.	limit switch	interrupteur limiteur	Endschalter	interruptor de limitación	interruttore fine corsa
temp. set	temperature set	température réglée	Temperatureinstellung	punto de temperatura	impostazione temperatura
temp. sensor	temperature sensor	capteur de température	Temperatursensor	sensor de temperatura	sensore temperatura
heat indicator	heat indicator	indicateur de chaleur	Hitzeanzeiger	indicador de calor	indicatore riscaldamento
low water ind.	low water indicator	Indicateur bas niveau d'eau	Wasserniedrigstandanzeiger	indicador de nivel bajo de agua	indicatore basso livello acqua
probe	probe	sonde	Sonde	sonda	sonda
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
solid state control	solid state control	commande transistorisée	Festkörpersteuerung	control electrónico	controllo a stato solido
circuit breaker	circuit breaker	disjoncteur	Trennschalter	cortacircuitos	rottore circuito
up limit switch	up limit switch	interrupteur limiteur haut	oberer Endschalter	interruptor de límite superior	interruttore fine corsa su
down limit switch	down limit switch	interrupteur limiteur bas	unterer Endschalter	interruptor de límite inferior	interruttore fine corsa giú

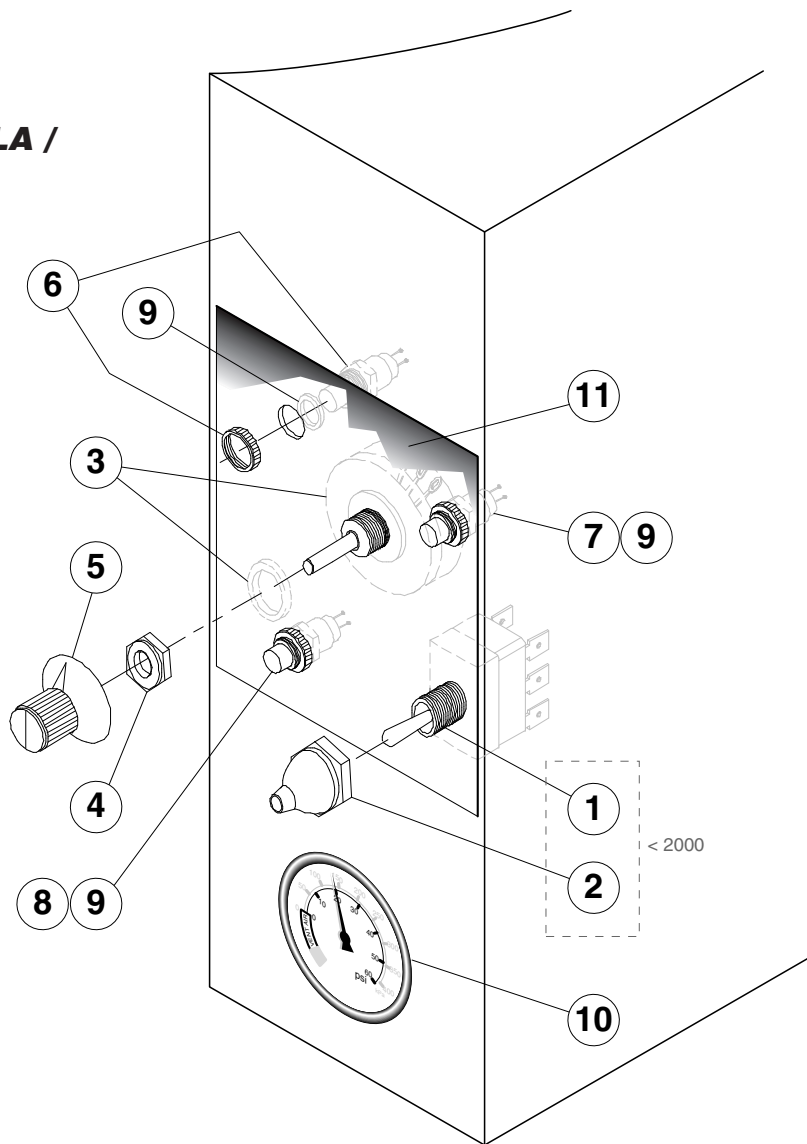
**GEARBOX ASSEMBLY / Boîte d'engrenage /  
GETRIEBE-MONTAGE / CONJUNTO DE CAJA DE ENGRANAJES /  
Gruppo Trasmissione**



**GEARBOX ASSEMBLY / Boîte d'engrenage /  
GETRIEBE-MONTAGE / CONJUNTO DE CAJA DE ENGRANAJES /  
Gruppo Trasmissione**

ITEM	PART	NOTES	DESCRIPTION					QTY
			English	Français	Deutsch	Español	Italiano	
1.	KE52836-2		shaft	arbre	Welle	eje	albero	1
2.	KE50315		gear	vitesse	Gang	engranaje	rapporto	1
3.	FA95005		pin	axe	Bolzen	pasador	perno	1
4.	KE52193		spacer	pièce d'écartement	Abstandhalter	espaciador	distanziale	2
5.	KE52192		washer	rondelle	Ring	arandela	rondella	4
6.	KE52191		bearing	roulement	Lager	cojinete	cuscinetto a sfere	2
7.	FA30088		washer	rondelle	Ring	arandela	rondella	4
8.	FA95008		nut	écrou	Mutter	tuerca	dado	2
9.	KE55057-4		lid	couvercle	Deckel	tapa	coperchio	1
10.	FA95062		screw	vis	Schraube	tornillo	vite	2
11.	KE00508		hand wheel	volant à main	Handdrehrad	manubrio	Volantino	1
12.	FA19501		screw	vis	Schraube	tornillo	vite	2
13.	KE51730		bearing	roulement	Lager	cojinete	cuscinetto a sfere	4
14.	FA19177		screw	vis	Schraube	tornillo	vite	1
15.	FA20047		nut	écrou	Mutter	tuerca	dado	1
16.	KE53137-3		switch	interrupteur	Schalter	interruptor	interruttore	1
17.	KE53184		switch	interrupteur	Schalter	interruptor	interruttore	1
18.	KE53138-1		switch	interrupteur	Schalter	interruptor	interruttore	1
19.	KE50580		boot	pare-poussière	Muffe	funda	Elemento di protezione	1
20.	FA00012		O ring	joint torique	O-ring	anillo en "O"	O ring	1
21.	KE50579		circuit breaker	disjoncteur	Abschalter	el cortacircuitos	rutore	1
22.	KE51007		switch	interrupteur	Schalter	interruptor	interruttore	2
	FA10139		screw	vis	Schraube	tornillo	vite	4
	KE50498		insulation	isolant	Isolierung	aislamiento	isolante	2
	FA32004		washer	rondelle	Ring	arandela	rondella	4
23.	KE50582		coupling	accouplement	Muffe, Kupplung	copla	accoppiamento	2
24.	FA95014		key	clavette	Keil	chaveta	Chiave	1
25.	KE50583		insert	pièce rapportée	Einsatz	inserto	Inserire	1
26.	KE52832		motor	moteur	Motor	motor	motore	1
27.	FA10487		screw	vis	Schraube	tornillo	vite	4
28.	FA31008		washer	rondelle	Ring	arandela	rondella	4
29.	FA20026		nut	écrou	Mutter	tuerca	dado	4
30.	KE517112	LH	bearing	roulement	Lager	cojinete	cuscinetto a sfere	1
31.	KE517111	RH	bearing	roulement	Lager	cojinete	cuscinetto a sfere	1
32.	KE51712		nipple	manchon fileté	Nippel	niple	ugello	2
33.	KE01889		bracket	support	Klammer	soporte	staffa	1
34.	FA10772		screw	vis	Schraube	tornillo	vite	2
35.	FA20048		nut	écrou	Mutter	tuerca	dado	2
36.	FA95050		retaining ring	bague de retenue	Haltering	anillo de retención	anello di fermo	1
37.	FA95055-1		key	clavette	Keil	chaveta	Chiave	1
38.	FA19201		screw	vis	Schraube	tornillo	vite	1
39.	KE50581		rectifier	redresseur	Gleichrichter	rectificador	rettificatore	1
40.	KE54535		connector	connecteur	Steckverbinder	Conector	connettore	2
41.	KE50753-10		relay	relais	Relais	relé	relé	2
42.	KE50473		ground lug	oeillet de mise à la terre	Masseanschlüsse	oreja de tierra	forcella di massa	1

**CONSOLE CONTROLS /  
Commandes de la console /  
BEDIENUNGSKONSOLE /  
CONTROLES DE LA CONSOLA /  
Controlli Console**



ITEM	PART	NOTES	DESCRIPTION					QTY
			English	Français	Deutsch	Español	Italiano	
1.	KE50504	< 2000	switch	interrupteur	Schalter	interruptor	interruttore	1
2.	SK50062	< 2000	boot	pare-poussière	Muffe	funda	Elemento di protezione	1
3.	SE00114	> 2000	switch	interrupteur	Schalter	interruptor	interruttore	1
	KE50988-2	< 2000	switch	interrupteur	Schalter	interruptor	interruttore	1
4.	KE51005		boot	pare-poussière	Muffe	funda	Elemento di protezione	1
5.	KE50569-1		knob	bouton	Knopf	perilla	pomello	1
6.	SE003013-1	LED	red	rouge	rot	verde	verde	1
7.	SE003013-2	LED	green	vert	grün	verde	verde	1
8.	SE003013-3	LED	amber	ambre	gelb	ámbar	giallo	1
9.	FA05002-18		O ring	joint torique	O-ring	anillo en "O"	O ring	3
10.	KE50429-2		gauge	indicateur	Meßgerät	medidor	indicatore	1
11.	KE5555-5	> 2000	label	étiquette	Schild	etiqueta	etichetta	1
	KE95457	< 2000	label	étiquette	Schild	etiqueta	etichetta	1