

Operators Manual

Installation, Operation & Service

Gas Floor Model Kettles

Manuel de l'opérateur

Installation, fonctionnement et entretien

Bassines de plancher à gaz

Manual del Operador

Instalación, Operación y Servicio

Marmitas a Gas Modelo de Piso

Bedienungsanleitung

Installierung, Bedienung und Wartung

Gaskochtopf für Bodeninstallation

KGL-40, KGL-60, KGL-80, KGL-100

KGL-40-T, KGL-60-T, KGL-80-T

KGL-40-SH, KGL-60-SH,

KGL-40-TSH



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 THE USER

IMPORTANT!

ENSURE KETTLE IS AT ROOM TEMPERATURE AND PRESSURE GAUGE IS SHOWING ZERO OR LESS PRESSURE PRIOR TO REMOVING ANY FITTINGS.

FOR YOUR SAFETY:

DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR ANY OTHER FLAMMABLE LIQUIDS AND VAPOURS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE.

WARNING:

Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

IMPORTANT!

The following points are to insure the safe installation and operation of this equipment:

- Insure all gas and electrical supplies match rating plate and electrical stickers.
- Observe all clearance requirements.
- Disconnect the electrical power supply to the appliance before cleaning or servicing unit.
- All service must be performed by a qualified technician.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.

The installation and connection must comply with current local codes, or in the absence of local codes.

Post in a prominent location, instructions to be followed in the event the user smells gas. This information shall be obtained by consulting your local gas supplier.

The appliance and its individual shut off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psig. (3.45 kPa).

The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psig. (3.45 kPa).

RETAIN THIS MANUAL FOR YOUR REFERENCE.

INSTALLATION

GENERAL

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

Gas fired kettles are only to be installed under a ventilation hood in a room which has provisions for adequate make up air. Observe all clearance requirements to provide proper make-up air flow. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air. Check rating plate to ensure that kettle has been equipped to operate with the type of gas available at the installation.

INSTALLATION

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

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

GAS

ENSURE THE GAS SUPPLY MATCHES THE KETTLE'S REQUIREMENTS AS STATED ON THE RATING PLATE.

It is recommended that a sediment trap (drip leg) be installed in the gas supply line. If the gas pressure exceeds 14" water column (3.49 kPa), a pressure regulator must be installed, to provide a maximum of 14" water column (3.49 kPa) gas pressure to the gas control valve.

Connect the gas line to the manual valve located at the rear of the control box.

Use a gas pipe joint compound which is resistant to L.P. gas. Test all pipe joints for leaks with soap and water solution. Ensure that the gas pressure regulator is set for the manifold pressure indicated on the gas rating plate.

The appliance and its individual shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psi (3.45 kPa). The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.45 kPa).

ELECTRICAL

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

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

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

Remove the console cover. A wiring diagram is affixed to the underside of the cover. Feed permanent copper wiring through the cut-out in the rear or bottom of the console, and fasten to the terminal block. Be sure to connect the ground wire to the separate ground terminal connector (ground lug). Replace console cover.

OPERATING INSTRUCTIONS



General Parts Drawing

ITEM #	DESCRIPTION
1.	On-Off Switch/Solid State Temperature Control
2.	Heat Indicator Light (Green)
3.	Low Water Indicator Light (Red)
4.	Vacuum/Pressure Gauge
5.	Pressure Relief Valve
6.	Tilt Wheel
7.	Power Tilt Control Switch (not shown)
8.	Tangent Draw-Off Valve
9.	Ignition Failure Indicator Light (Amber)
10.	Water Level Sight Glass
11.	Flue

OPERATION

OPERATING THE KETTLE

IMPORTANT: Do not lean on kettle or place objects on kettle lip. Serious injury could result if kettle tipped over, spilling hot contents.

1. Before turning kettle on, read the Vacuum/Pressure Gauge. The gauges needle should be in the green zone. If the needle is in the "VENT AIR" zone, refer to the Kettle Venting Instructions. Once heated, the kettle's normal maximum operating pressure is approximately 10-12 psi, while cooking a water base product.

TEMPERATURE RANGE CHART

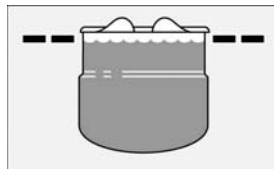
Temperature Control Setting	Approximate Product Temperature	
	°F	°C
1.	130	54
2.	145	63
3.	160	71
4.	170	77
5.	185	85
6.	195	91
7.	210	99
8.	230	110
9.	245	118
10.	260	127

NOTE: Certain combinations of ingredients will result in temperature variations.

2. Preheat the kettle by turning the ON/OFF Switch/Solid State Temperature Control to the desired temperature setting (see "Temperature Range Chart"). The Heat Indicator Light (Green) will remain lit, indicating the element is on, until the temperature setting is reached. When the green light goes off, the elements are off, and preheating is complete.

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

3. Place food product into the kettle. The Heat Indicator Light (Green) will cycle on and off indicating the elements are cycling on and off to maintain the set temperature.



NOTE: Do not fill kettle above recommended level marked on outside of kettle.

4. When cooking is completed turn ON/OFF Switch/Solid State Temperature Control to the "OFF" position.

CLEANING INSTRUCTIONS

CARE AND CLEANING

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

WARNINGS:



**Chloride
Cleaners**

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



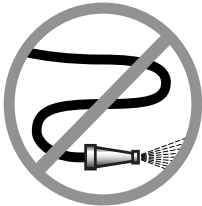
Steel Pads

Do not use a metal bristle brush or scraper.



**Wire Brush
& Scrapers**

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



**High Pressure
Spray Hose**

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



Stagnant Water

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

CLEANING INSTRUCTIONS

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

NOTES:

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

SERVICE

CALIBRATING PROCEDURE

1. Kettle must be empty when this procedure is executed.
2. Insure the kettle is at room temperature and has a vacuum before you begin calibrating procedure. If unit requires venting refer to "Kettle Venting Instructions".
3. Turn kettle ON and set temperature dial to 10 (Max.).
4. Allow the unit to cycle twice.
5. Using a digital surface thermometer locate the hottest point on inner kettle surface.
6. Note temperature when the unit cycles off. It should be between 260°- 265°F.
7. If adjustment is required turn the potentiometer slightly clockwise to INCREASE or counter-clockwise to DECREASE temperature.
8. Allow the unit to cycle twice.
9. Locate the hottest point and re-check temperature of the inner kettle surface with a digital surface thermometer.
10. Repeat steps 5. through 8. until unit is calibrated.

PRESSURE RELIEF VALVE PERIODIC TESTING PROCEDURE

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

Most insurance agencies require periodic testing of pressure relief valves used on pressure vessels. This procedure will allow you to safely and quickly test your kettle's pressure relief valve. We recommend this test be performed twice a year.

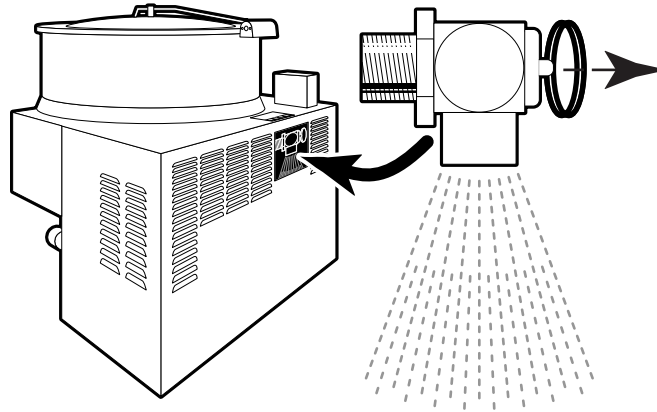
NOTE: The following instruction is intended for use by qualified service personnel.

WARNING: Kettle surface will be hot and steam will be released during testing. Take necessary precautions including the use of gloves and eye protection to prevent personal injury.

DANGER: Pressure relief valve will exhaust high temperature steam. Contact with skin could result in serious burns. Keep face, hands and body clear of discharge.

DANGER: Working on machines with power could result in severe electrical shock.

1. With the kettle empty, turn unit ON and set temperature control to 10 (Max.). Allow the kettle to heat until the unit cycles off.
2. Switch unit OFF and disconnect main power at fused disconnect switch.



3. Stand to the side of the pressure relief valve discharge tube and pull valve open for a maximum of one second. Repeat test three to four times. Each time the mechanism should move freely and be accompanied by a rapid escape of steam.

If valve appears to be sticking replace pressure relief valve.

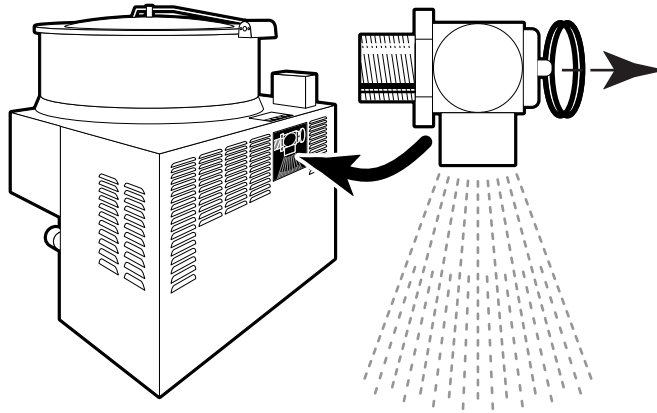
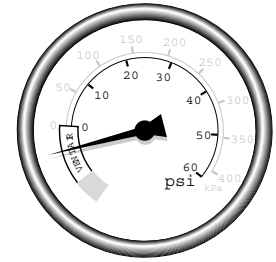
If foreign material is discharged then drain kettle and replace pressure relief valve.

KETTLE VENTING INSTRUCTIONS

The following venting procedure should be followed when the Vacuum/Pressure Gauge needle is in the "vent air" zone:

NOTE: Check for and eliminate leaks prior to venting.

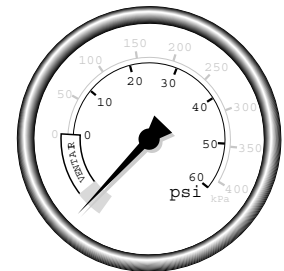
1. Turn kettle ON and set Temperature Control to 10 (Max.), heat the empty kettle until unit cycles off.



2. Vent kettle by pulling safety valve ring 8-10 times in short 2-3 second blasts with a 5 second interval between pulls.

NOTE: If unit cycles ON, stop venting and wait for kettle to cycle OFF before continuing.

3. Turn kettle OFF. Add cold water to kettle until its surface temperature is below 100°F. The pressure gauge needle should be in the green zone, indicating a vacuum in the kettle's jacket.



RENSEIGNEMENTS À L'INTENTION DE L'UTILISATEUR

IMPORTANT!

Avant d'enlever des raccords quelconques, s'assurer que la bassine est à la température ambiante et que le relevé du manomètre est de zéro ou moins.

À DES FINS DE SÉCURITÉ:

Ne pas entreposer ou utiliser d'essence ou d'autres liquides et vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

AVERTISSEMENT:

L'installation, la modification, le service et l'entretien incorrects peuvent entraîner des dommages aux biens, des blessures ou la mort. Avant d'installer ou d'entretenir ces équipements, lire attentivement les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien.

IMPORTANT!

Les consignes suivantes visent à assurer l'installation et l'entretien de ces équipements en toute sécurité.

- S'assurer que l'alimentation en gaz et en courant se conforme aux spécifications sur la plaque signalétique et les étiquettes électriques.
- Observer toutes les exigences en matière de dégagement.
- Avant de nettoyer ou d'entretenir l'unité, couper l'alimentation en courant de l'appareil.
- L'entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
- Ne pas bloquer l'écoulement de l'air de combustion et de ventilation.

L'installation et la connexion doivent se conformer aux codes locaux courants.

Afficher les instructions à suivre en cas de détection de l'odeur de gaz. Obtenir ces instructions du fournisseur local de gaz.

L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être déconnectés du système d'alimentation en gaz pendant tout essai de pression du système à des pressions d'essai de plus de 1/2 lb/po² (3,45 kPa).

L'appareil doit être isolé du système d'alimentation en gaz par la fermeture de son robinet d'arrêt manuel pendant tout essai de pression du système à des pressions d'essai de plus de 1/2 lb/po² (3,45 kPa).

GARDER CE GUIDE À DES FINS DE CONSULTATION

INSTALLATION

GÉNÉRALITÉS

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

Les bassines à gaz ne doivent être installées que sous une hotte de ventilation dans une salle munie d'un système d'alimentation en air d'appoint. Observer toutes les exigences en matière de dégagement afin d'assurer un débit suffisant d'air d'appoint. Ne pas bloquer l'écoulement de l'air de combustion et de ventilation. Vérifier la plaque signalétique pour assurer que la bassine est conçue pour fonctionner avec le type de gaz fourni.

INSTALLATION

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

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

GAZ

S'ASSURER QUE L'ALIMENTATION EN GAZ CORRESPOND AUX EXIGENCES DE LA BASSINE INDIQUÉES SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE.

Il est recommandé d'installer une cuvette de sédimentation (collecteur) dans le tuyau d'alimentation en gaz. Si la pression du gaz dépasse 14 po (colonne d'eau) (3,49 kPa), il faut installer un régulateur de pression pour fournir une pression maximale de 14 po (colonne d'eau) (3,49 kPa) à la soupape de commande du gaz.

Raccorder le tuyau d'alimentation en gaz au robinet manuel situé en arrière de la boîte de commande.

Utiliser une pâte à joint pour tuyaux de gaz résistant au gaz PL. Vérifier tous les joints des tuyaux à la recherche de fuites à l'aide d'une solution d'eau et de savon. S'assurer que le régulateur de pression du gaz est réglé à la pression d'admission indiquée sur la plaque signalétique.

L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être déconnectés du système d'alimentation en gaz pendant tout essai de pression du système à des pressions d'essai de plus de 1/2 lb/po² (3,45 kPa). L'appareil doit être isolé du système d'alimentation en gaz par la fermeture de son robinet d'arrêt manuel pendant tout essai de pression du système à des pressions d'essai de plus de 1/2 lb/po² (3,45 kPa).

ALIMENTATION EN COURANT

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

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

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

Enlever le couvercle de la console. Un schéma électrique se trouve sur le dessous du couvercle. Passer les fils permanents en cuivre par le trou découpé dans l'arrière ou le dessous de la console et attacher à la plaque à bornes. S'assurer de raccorder le fil de terre à la borne de terre séparée. Réinstaller le couvercle de la console.

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT



Dessin général des pièces

N° D'ARTICLE DESCRIPTION

1. Interrupteur marche-arrêt/commande de température
2. Indicateur lumineux de chaleur (vert)
3. Indicateur de bas niveau d'eau (rouge)
4. Indicateur de vide/pression
5. Soupape de sûreté
6. Volant de basculement
7. Interrupteur, commande de basculement (non montré)
8. Soupape de soutirage tangentiel
9. Indicateur lumineux d'échec d'allumage (ambre)
10. Water Level Sight Glass
11. Flue

FONCTIONNEMENT

FONCTIONNEMENT DE LA BASSINE

IMPORTANT: Ne pas se pencher sur la bassine ou placer des objets sur le rebord de la bassine. Si la bassine se renverse et vide son contenu chaud, il y aurait un risque de blessures graves.

1. Avant de mettre la bassine sous tension, lire l'indicateur de vide/pression. L'aiguille devrait être dans la zone verte. Si l'aiguille est dans la zone «VENT AIR», consulter les instructions sur l'évacuation de l'air de la bassine. Lorsque la bassine sera réchauffée, sa pression de service nominale sera d'environ 10 à 12 lb/po2 pendant la cuisson d'un produit à base d'eau.

TABLEAU DE LA PLAGE DES TEMPÉRATURES

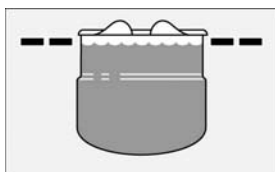
Réglage de la commande de température	Température approximative du produit	
	°F	°C
1.	130	54
2.	145	63
3.	160	71
4.	170	77
5.	185	85
6.	195	91
7.	210	99
8.	230	110
9.	245	118
10.	260	127

NOTE: Certaines combinaisons d'ingrédients produiront des variations de température.

2. Préchauffer la bassine en tournant l'interrupteur marche-arrêt/commande de température à la température désirée (voir le tableau de la plage des températures). L'indicateur lumineux de chaleur (vert) demeurera allumé, indiquant que les éléments sont sous tension, jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. Lorsque l'indicateur vert s'éteint, les éléments sont hors tension, et le préchauffage est terminé.

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

3. Placer le produit alimentaire dans la bassine. L'indicateur lumineux de chaleur (vert) s'allumera et s'éteindra régulièrement, indiquant que les éléments se mettent hors et sous tension afin de maintenir la température réglée.



NOTE: Ne pas remplir la bassine au-dessus du niveau recommandé marqué sur l'extérieur de la bassine.

4. À la fin de la cuisson, mettre l'interrupteur marche-arrêt/commande de température en position d'arrêt.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

SOIN ET NETTOYAGE

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

AVERTISSEMENTS :



Nettoyants au chlorure

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



Tampons métalliques à récurer

Ne pas utiliser de brosses métalliques ou de racloirs métalliques.



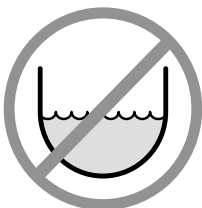
Brosse métallique et racloir

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



Tuyau d'arrosage à haute pression

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



Eau stagnante

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

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

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

NOTES :

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

SERVICE

PROCÉDÉ D'ÉTALONNAGE

1. Pour exécuter ce procédé, la bassine doit être vide.
2. Avant de commencer le procédé d'étalonnage, s'assurer que la bassine est à la température ambiante et qu'il y a un vide à l'intérieur. S'il faut évacuer l'air de la bassine, consulter les instructions sur l'évacuation de l'air de la bassine.
3. Mettre la bassine sous tension, et régler le cadran de température à 10 (max.).
4. Permettre à l'unité d'exécuter deux cycles.
5. À l'aide d'un thermomètre de surface numérique, repérer le point le plus chaud sur la surface intérieure de la bassine.
6. Observer la température lorsque l'unité se met hors tension. Elle devrait être de 260° à 265°F.
7. S'il faut ajuster la température, tourner le potentiomètre légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre pour AUGMENTER ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour DIMINUER la température.
8. Permettre à l'unité d'exécuter deux cycles.
9. À l'aide d'un thermomètre de surface numérique, repérer le point le plus chaud sur la surface intérieure de la bassine, et vérifier la température de nouveau.
10. Répéter les étapes 5 à 8 jusqu'à ce que l'unité soit étalonnée.

PROCÉDÉ D'ESSAI RÉGULIER DE LA SOUPAPE DE SÛRETÉ

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

La plupart des compagnies d'assurance exigent des essais réguliers des soupapes de sûreté utilisées sur les réservoirs sous pression. Ce procédé permettra l'essai sécuritaire et rapide de la soupape de sûreté de la bassine. Nous recommandons l'exécution de cet essai deux fois par an.

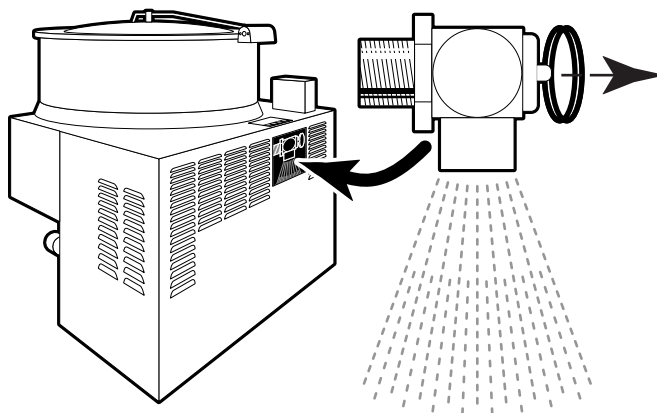
NOTE: Les instructions suivantes sont conçues pour l'utilisation par des techniciens de service qualifiés.

AVERTISSEMENT: Pendant l'essai, la surface de la bassine sera chaude et de la vapeur sera dégagée. Prendre les précautions nécessaires pour empêcher les blessures personnelles, par exemple, en portant des gants et des lunettes de protection.

DANGER: La soupape de sûreté laissera échapper de la vapeur à haute température. Le contact avec la peau pourrait entraîner des brûlures graves. Garder le visage, les mains et le corps à l'écart de la vapeur dégagée.

DANGER: Les travaux sur les machines sous tension peuvent avoir pour résultat des chocs électriques graves.

1. Mettre la bassine vide sous tension, et régler la commande de température à 10 (max.). Permettre à la bassine de se réchauffer jusqu'à la fin du cycle.
2. Mettre l'unité hors tension, et déconnecter l'alimentation principale en courant au sectionneur à fusibles.



3. Se tenir à côté du tube de décharge de la soupape de sûreté, et ouvrir la soupape pour un maximum d'une seconde. Répéter l'essai trois ou quatre fois. Le mécanisme devrait s'ouvrir librement et laisser échapper de la vapeur rapidement.

Si la soupape de sûreté semble rester collée, remplacer la soupape.

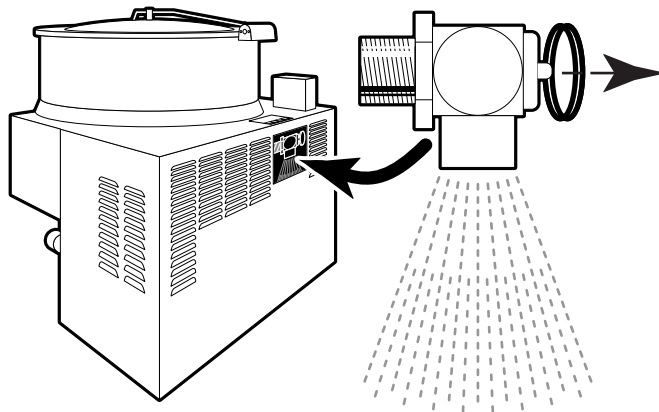
Si elle décharge de la matière étrangère, vider la bassine et remplacer la soupape de sûreté.

INSTRUCTIONS POUR L'ÉVACUATION DE L'AIR DE LA BASSINE

Suivre le procédé suivant pour l'évacuation de l'air si l'aiguille de l'indicateur de vide/pression est dans la zone «VENT AIR».

NOTE: Avant l'évacuation de l'air, vérifier s'il y a des fuites et les éliminer.

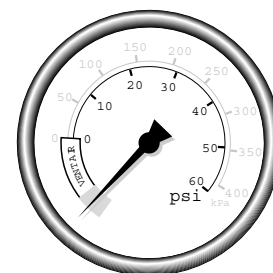
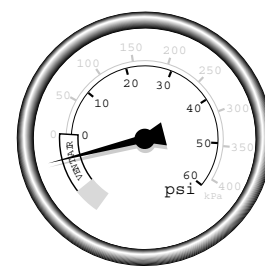
1. Mettre la bassine sous tension, et régler le cadran de température à 10 (max.). Réchauffer la bassine vide jusqu'à la fin du cycle.



2. Évacuer l'air de la bassine en tirant l'anneau de la soupape de sûreté de 8 à 10 fois dans des jets courts de 2 ou 3 secondes avec un intervalle de 5 secondes entre les jets.

NOTE: Si un cycle de l'unité commence, arrêter l'évacuation de l'air et attendre à ce que le cycle de la bassine s'arrête avant de continuer.

3. Mettre la bassine hors tension. Ajouter de l'eau froide à la bassine jusqu'à ce que sa température de surface soit de moins de 100°F. L'aiguille de l'indicateur de vide/pression devrait être dans la zone verte, indiquant un vide dans la chemise de la bassine.



PARA EL USUARIO

¡IMPORTANTE!

ASEGÚRESE QUE LA MARMITA ESTÉ A TEMPERATURA AMBIENTE Y QUE EL MANÓMETRO ESTÉ MOSTRANDO PRESIÓN CERO O MENOR ANTES DE RETIRAR ALGUNA CONEXIÓN.

PARA SU SEGURIDAD:

NO ALMACENE NI USE GASOLINA NI CUALQUIER OTRO LÍQUIDO Y VAPOR INFLAMABLE EN LA PROXIMIDAD DE ESTE O CUALQUIER OTRO ARTEFACTO.

ADVERTENCIA:

La instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento incorrectos pueden causar daños a la propiedad, lesiones o muerte. Lea detenidamente las instrucciones de instalación, operación y mantenimiento antes de instalar o dar servicio a este equipo.

¡IMPORTANTE!

Los siguientes puntos sirven para asegurar la instalación y operación seguras de este equipo:

- Asegúrese que todos los suministros de gas y electricidad están de acuerdo con la placa del fabricante y las calcomanías eléctricas.
- Observe todos los requisitos de luces libres.
- Desconecte el suministro de energía eléctrica al artefacto antes de limpiar o dar servicio a la unidad.
- Todos los trabajos de servicio deben ser ejecutados por un técnico calificado.
- No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación.

La instalación y conexión deben cumplir con los códigos locales actuales o en ausencia de códigos locales.

Colocar en una ubicación prominente, las instrucciones que debe seguir el usuario en caso de sentir olor a gas. Esta información la obtendrá el usuario consultando a su proveedor local de gas.

La unidad y su válvula individual de cierre deben ser desconectadas del sistema de la tubería de suministro de gas durante cualquier prueba de presión de dicho sistema a presiones de prueba mayores de 1/2 lbs/pg² (3.45 kPa).

La unidad debe ser aislada del sistema de la tubería de suministro de gas cerrando su válvula manual individual de cierre durante cualquier prueba de presión del sistema de la tubería de suministro de gas a presiones de prueba iguales o menores de 1/2 lbs/pg² (3.45 kPa).

RETENGA ESTE MANUAL PARA SU REFERENCIA.

INSTALACIÓN

GENERALIDADES

La instalación de la marmita debe ser llevada a cabo por personal calificado de instalaciones eléctricas cumpliendo todos los códigos locales y nacionales aplicables. La instalación incorrecta del producto podría causar lesiones o daños.

Las marmitas a gas sólo deben instalarse bajo una campana de ventilación en una habitación que tenga instalaciones para un adecuado aire de reposición. Observe todos los requisitos para proporcionar un correcto flujo de aire de reposición. No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación. Verifique la placa del fabricante para asegurarse de que la marmita ha sido equipada para operar con el tipo de gas disponible en la instalación.

INSTALACIÓN

El primer paso en la instalación es consultar en la Hoja de Especificaciones los requisitos detallados de luces libres y elementos de fijación. Luego, abra cortando con cuidado la caja y retirándola. Remueva todos los soportes y elementos de fijación que fijan la unidad a la base.

Coloque la marmita en su ubicación permanente y nivélelo girando las patas bridadas ajustables. Una vez que esté en posición y nivelada, asegure en forma permanente al piso las patas bridadas de la marmita usando tirafondos de 5/16" y anclajes de piso (suministrados por el instalador). Se requieren tres tirafondos para asegurar cada una de las patas bridadas.

GAS

ASEGÚRESE QUE EL SUMINISTRO DE GAS CORRESPONDE A LOS REQUERIMIENTOS DE LA MARMITA TAL COMO SE INDICA EN LA PLACA DEL FABRICANTE.

Se recomienda instalar una trampa de sedimento (tramo de goteo) en la tubería de suministro de gas. Si la presión de gas excede las 14" de columna de agua (3.49 kPa), debe instalarse un regulador de presión, proveer una presión de gas máxima de 14" (3.49 kPa) de columna de agua a la válvula de control de gas.

Conecte la tubería de gas a la válvula manual situada en la parte posterior de la caja de control.

Use un compuesto para unión de tuberías de gas que sea resistente al gas L.P. Pruebe con una solución de agua y jabón todas las juntas de tuberías para determinar si hay fugas. Asegúrese que el regulador de presión de gas esté fijado a la presión del múltiple indicada en la placa de calificación del gas.

La unidad y su válvula individual de cierre deben ser desconectadas del sistema de la tubería de suministro de gas durante cualquier prueba de presión de dicho sistema a presiones de prueba mayores de 1/2 lbs/pg² (3.45 kPa). La unidad debe ser aislada del sistema de la tubería de suministro de gas cerrando su válvula manual individual de cierre durante cualquier prueba de presión del sistema de la tubería de suministro de gas a presiones de prueba iguales o menores de 1/2 lbs/pg² (3.45 kPa).

ELÉCTRICO

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

Esta marmita 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.

Retire la cubierta de la consola. En su parte inferior se ha fijado un diagrama de cableado. Pase cable permanente de cobre a través del recorte en la parte posterior o fondo de la consola y únalo al bloque terminal. Asegúrese de conectar el alambre de puesta a tierra al conector del terminal separado de puesta a tierra (orejeta de tierra). Coloque la cubierta de la consola.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN



Dibujo General de Partes

ÍTEM # DESCRIPCIÓN

1. Interruptor Encendido-Apagado/Control de Temperatura Electrónico
2. Luz Indicadora de Calor (Verde)
3. Luz Indicadora de Bajo Nivel de Agua (Roja)
4. Manómetro de Vacío/Presión
5. Válvula de Alivio de Presión
6. Rueda de Inclinación
7. Interruptor de Energía del Control de Inclinación (no se muestra)
8. Válvula de Extracción Tangente
9. Luz indicadora de falla de encendido (ámbar)
10. Visor de Vidrio del Nivel de Agua
11. Salida de Humos

OPERACIÓN

OPERACIÓN DE LA MARMITA

IMPORTANTE: No se apoye en la marmita ni coloque objetos sobre el borde. Podrían ocurrir lesiones graves si se voltea la marmita, derramando su contenido caliente.

1. Antes de encender la marmita, lea el manómetro de Vacío/Presión. La aguja del manómetro debe estar en la zona verde. Si la aguja está en la zona "VENT AIR", consulte las Instrucciones de Ventilación de la Marmita. Una vez calentada, la presión máxima normal de operación de la marmita es aproximadamente 10-12 lbs/pg², mientras se cocina un producto de base acuosa.

TABLA DE RANGOS DE TEMPERATURA

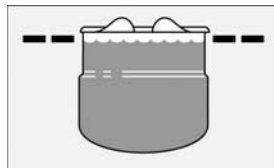
Ajuste de Control de Temperatura	Temperatura Aproximada del Producto	
	°F	°C
1.	130	54
2.	145	63
3.	160	71
4.	170	77
5.	185	85
6.	195	91
7.	210	99
8.	230	110
9.	245	118
10.	260	127

NOTA: Ciertas combinaciones de ingredientes causarán variaciones de temperatura.

2. Precaliente la marmita girando el Interruptor ON/OFF/Control Electrónico de Temperatura al ajuste deseado de temperatura (ver la "Tabla de Rangos de Temperatura"). La Luz Indicadora de Calor (Verde) permanecerá iluminada, indicando que la resistencia está encendida, hasta que se alcance el ajuste de temperatura seleccionado. Cuando la luz verde se apaga, las resistencias se apagan y el precalentamiento está completo.

NOTA: Cuando cocine productos con huevos y leche, la marmita no debe ser precalentada, ya que los productos de esta clase se adhieren a las superficies calientes. Este tipo de alimentos debe ser colocado en la marmita antes de comenzar el calentamiento.

3. Coloque el producto alimenticio en la marmita. La Luz Indicadora de Calor (Verde) se encenderá y apagará intermitentemente indicando que las resistencias están encendiéndose y apagándose para mantener la temperatura deseada.



NOTA: No llene la marmita por encima del nivel recomendado marcado en la parte exterior de la marmita.

4. Cuando haya terminado de cocinar ponga el ON/OFF Interruptor ON/OFF/Control Electrónico de Temperatura en la posición "OFF" [Apagado].

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

CUIDADO Y LIMPIEZA

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

ADVERTENCIAS:



**Limpiadores
con cloro**

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



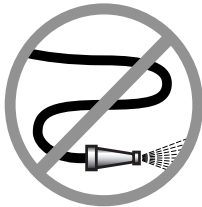
Cojines de acero

No use un cepillo de cerdas metálicas ni una rasqueta.



**Cepillo de alambre
y rasquetas**

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



**Manguera de rociado
a alta presión**

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



Agua estancada

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

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

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

NOTAS:

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

SERVICIO

PROCEDIMIENTO DE CALIBRACIÓN

1. La marmita debe estar vacía cuando se ejecuta este procedimiento.
2. Asegúrese que la marmita se encuentra a temperatura ambiente y a presión de vacío antes de comenzar el procedimiento de calibración. Si la unidad requiere ser ventilada, consulte las "Instrucciones de Ventilación del Caldero".
3. Encienda la marmita y fije el cuadrante de temperatura en 10 (Máx.).
4. Deje que la unidad ejecute dos ciclos.
5. Usando un termómetro digital de superficie ubique el punto más caliente en la superficie interior de la marmita.
6. Anote la temperatura cuando la unidad termina el ciclo. Debería estar entre 260°- 265°F.
7. Si se requieren ajustes, gire el potenciómetro ligeramente a la derecha para AUMENTAR y a la izquierda para DISMINUIR la temperatura.
8. Deje que la unidad ejecute dos ciclos.
9. Ubique el punto más caliente en la superficie interior de la marmita usando un termómetro digital de superficie.
10. Repita los pasos 5. a 8. hasta que la unidad quede calibrada.

PROCEDIMIENTO DE PRUEBAS PERIÓDICAS DE LA VÁLVULA DE ALIVIO DE PRESIÓN

ADVERTENCIA: El relleno incorrecto de la camiseta de la marmita dará como resultado daños irreversibles a la unidad.

La mayoría de las agencias de seguros requieren pruebas periódicas de las válvulas de alivio de presión usadas en recipientes a presión. Este procedimiento le permitirá probar la válvula de alivio de presión de su marmita en forma segura y rápida. Recomendamos que esta prueba se ejecute dos veces por año.

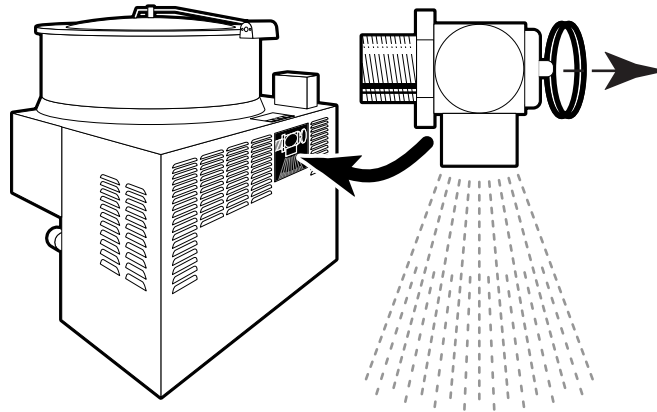
NOTA: Las siguientes instrucciones están preparadas para ser usadas por personal de servicio calificado.

ADVERTENCIA: La superficie de la marmita estará caliente y se descargará vapor durante la prueba. Tome las precauciones necesarias, incluyendo el uso de guantes y protección a los ojos, para evitar lesiones personales.

PELIGRO: La válvula de alivio de presión dejará escapar vapor a alta temperatura. El contacto con la piel podría resultar en graves quemaduras. Mantenga la cara, manos y cuerpo alejados de las descargas.

PELIGRO: El trabajo en máquinas con energía podría resultar en severas descargas eléctricas.

1. Con la marmita vacía, encienda la unidad y fije el control de temperatura en 10 (Máx.). Deje que la marmita se caliente hasta que la unidad complete el ciclo.
2. Apague la unidad y desconecte la energía principal en el disyuntor con fusible.
- 3.



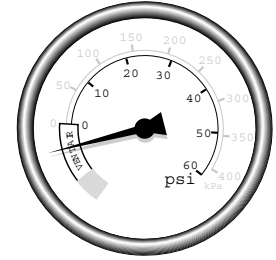
4. Párese al lado del tubo de descarga de la válvula de alivio de presión y tire de la válvula para abrirla durante no más de un segundo. Repita la prueba tres a cuatro veces. Cada vez el mecanismo debe moverse libremente y estar acompañado por una fuga rápida de vapor.

Si la válvula parece estar pegándose, cambie la válvula de alivio de presión.

Si se descarga materia extraña, drene la marmita y cambie la válvula de alivio de presión.

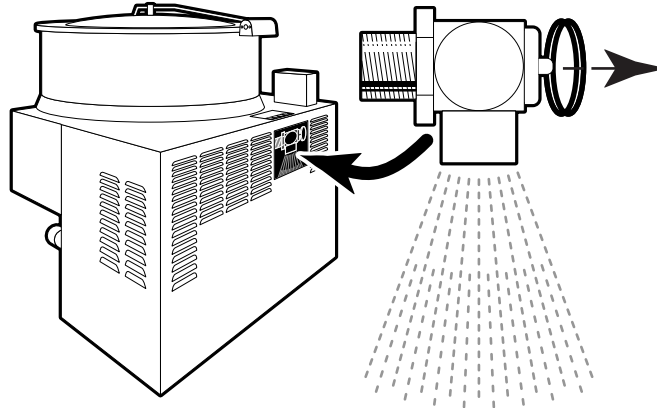
INSTRUCCIONES DE VENTILACIÓN DE LA MARMITA

El siguiente procedimiento de ventilación debe seguirse cuando la aguja del Manómetro de Vacío/Presión esté en la zona "vent air":



NOTA: Compruebe si hay fugas y elimínelas antes de ventilar.

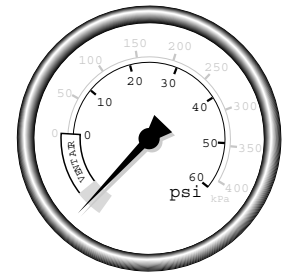
1. Encienda la marmita y fije el Control de Temperatura en 10 (Máx.), caliente la marmita estando vacía hasta que se complete el ciclo.
- 2.



3. Ventile la marmita tirando del anillo de la válvula de seguridad 8-10 veces en chorros cortos de 2-3 segundos con un intervalo de 5 segundos entre chorro.

NOTA: Si se enciende el ciclo de la unidad, deje de ventilar y espere que la marmita complete el ciclo antes de continuar.

4. Apague la marmita. Añada agua fría a la marmita hasta que la temperatura de su superficie esté por debajo de 100°F. La aguja del manómetro debe estar en la zona verde, indicando un vacío en la camiseta de la marmita.



FÜR DEN BENUTZER

WICHTIG!

VERGEWISSEN SIE, DASS DER KOCHTOPF RAUMTEMPERATUR HAT UND DAS DRUCKMESSGERÄT NULL ODER WENIGER ANZEIGT, EHE SIE TEILE ABNEHMEN:

FÜR IHRE SICHERHEIT:

BENZIN UND ANDERE FEUERGEFÄHRLICHEN FLÜSSIGKEITEN ODER GASE DÜRFEN NICHT IN DER NÄHE DIESES ODER ANDERER GERÄTE GELAGERT ODER VERWENDET WERDEN.

WARNUNG:

Unsachgemäße Installation, Einstellung, Abänderung, Instandhaltung oder Wartung kann Sachschäden, Verletzungen oder den Tod zur Folge haben. Bitte lesen Sie die Installations-, Bedienungs- und Wartungsanleitungen gründlich durch ehe Sie dieses Gerät installieren oder warten.

WICHTIG!

Beachtung der folgenden Punkte gewährleistet eine sachgerechte Installation und einen sicheren Betrieb dieses Geräts:

- Vergewissern Sie, dass die gesamte Gas- und Stromversorgung den Angaben auf den Nennleistungsschildern und den Aufklebern entspricht.
- Beachten Sie alle Abstandsanforderungen.
- Schließen Sie die Stromversorgung zum Gerät ab ehe Sie es säubern oder warten.
- Alle Wartungsarbeiten müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Der Zu- und Abfluß der Verbrennungs- und Ventilierungsluft darf nicht beeinträchtigt werden.

Die Installation und der Anschluss müssen allen örtlichen Vorschriften entsprechen.

Anleitungen für den Fall, dass man einen Gasgeruch bemerkt, an einem gut sichtbaren Ort aufhängen. Diese Angaben können von Ihrem Gaswerk angefordert werden.

Das Gerät und seine Absperrventile müssen während aller Druckprüfungen bei einem Testdruck von mehr als 3.45 kPa (1/2 psi) vom Gasversorgungssystem abgesperrt werden.

Das Gerät muss vom Gasversorgungssystem isoliert werden, indem alle Handabsperrventile während Druckprüfungen mit einem Testdruck von weniger als 3.45 kPa (1/2 psig) geschlossen werden.

BEHALTEN SIE DIESE ANLEITUNG FÜR NACHSCHLAGZWECKE.

INSTALLIERUNG

ALLGEMEINES

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

Gasbetriebene Kochtöpfe dürfen nur unter eine Absaughaube in einem Raum, in dem Vorkehrungen für ausreichenden Luftersatz getroffen wurden, installiert werden. Bitte beachten Sie alle Abstandsanforderungen damit eine entsprechende Luftnachfuhr gewährleistet ist. Der Zu- und Abfluß der Verbrennungs- und Ventilierungsluft darf nicht beeinträchtigt werden. Bitte beachten Sie die Angaben des Nennleistungsschilds um zu gewährleisten, dass der Kochtopf bei der Installation sachgerecht für das vor Ort verfügbare Gas ausgerüstet wird.

INSTALLIERUNG

Der erste Installationsschritt ist in dem Spezifikationsblatt die genauen Abstands- und Verschraubungserfordernisse nachzulesen. Dann vorsichtig den Karton aufschneiden und entfernen. Alle Stützen und Halterungen entfernen, die die Einheit auf dem Untersatz befestigen.

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

GAS

VERGEWISSEN SIE, DASS DIE GASVERSORGUNG DEN ANFORDERUNGEN AUF DEM NENNLEISTUNGSSCHILD DES KOCHTOPFS ENTSPRICHT.

Es wird empfohlen, dass eine Auffangeinrichtung für Verunreinigungen in die Gasversorgungsleitung eingebaut wird. Falls der Gasdruck 3.49 kPa übersteigt muss ein Gasregler installiert werden, damit dem Gasreglerventil Gas mit einem Höchstdruck von 3.49 kPa zugeführt wird.

Schließen Sie die Gasleitung an das Handventil hinten am Kontrollkasten an.

Verwenden Sie eine Dichtungsmasse für Gasleitungen, die gegen Niederdruckgas widerstandsfähig ist. Überprüfen Sie alle Rohrverbindungen mit einer Seifen- und Wasserlösung auf Lecks. Vergewissern Sie, dass der Gasdruckregler auf den Verteilerdruck, der auf dem Gasnennleistungsschild angegeben ist, eingestellt wird.

Das Gerät und seine verschiedenen Absperrventile müssen während aller Druckprüfungen mit einem Testdruck von mehr als 3.45 kPa vom Gasversorgungssystem abgesperrt werden. Das Gerät muss vom Gasversorgungssystem isoliert werden, indem die Handabsperrventile geschlossen werden während aller Druckprüfungen mit einem Testdruck von 3.45 kPa (1/2 psi) oder weniger.

ELEKTRISCHE INSTALLIERUNG

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

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

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

Die Konsolenabdeckung abnehmen. Ein Schaltplan ist an der Abdeckungsunterseite angebracht. Den permanenten Kupferdraht in die Öffnung hinten an der Konsole einführen und am Anschluss anbringen. Vergewissern Sie, dass der Erddraht an der separaten Masseanschlussöse angebracht wird. Die Konsolenabdeckung wieder aufsetzen.

BEDIENUNGSANLEITUNGEN



Allgemeine Zeichnung der Teile

POS. No.	BEZEICHNUNG
1.	AN-AUS-Schalter/Festkörpertemperaturregulierung
2.	Hitzeanzeigelicht (grün)
3.	Wasserniedrigstandsanzeigelicht (rot)
4.	Vakuum-/Druckmeßgerät
5.	Druckablassventil
6.	Kipprad
7.	Stromschalter der Kippsteuerung (nicht abgebildet)
8.	Tangent-Ablassventil
9.	Zündungsfehlerwarnlicht (gelb)
10.	Water Level Sight Glass
11.	Flue

BEDIENUNG

KOCHTOPFBEDIENUNG

WICHTIG: Nicht auf dem Kochtopf stützen und keine Gegenstände auf den Kochtopfrand legen. Schwere Verletzungen können entstehen, wenn der Kochtopf umfällt und sein heisser Inhalt auskippt.

1. Ehe der Kochtopf angeschaltet wird, den Vakuum-/Druckmeßgerät ablesen. Die Meßnadel sollte sich im grünen Bereich befinden. Wenn die Nadel sich im LUFT ABLASSEN Bereich befindet, die Anleitung zum Kochtopfluftablassen lesen. Wenn der Kochtopf erhitzt ist, ist der normale Höchstdruck des Kochtopfs beim Kochen eines wässrigen Produkts ungefähr 10-12 psi.

TEMPERATURBEREICHSTABELLE

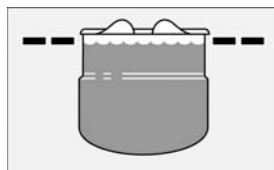
Temperatur Kontrolle Einstellung	(ungefähr) Produkttemperatur	
	°F	°C
1.	130	54
2.	145	63
3.	160	71
4.	170	77
5.	185	85
6.	195	91
7.	210	99
8.	230	110
9.	245	118
10.	260	127

ACHTUNG: Bestimmte Kombinationen von Zutaten erzeugen Temperaturschwankungen.

2. Den Kochtopf vorwärmen indem der AN-AUS-Schalter/die Festkörpertemperaturregulierung auf die gewünschte Temperaturstufe gestellt wird (siehe Temperaturbereichstabelle). Das Hitzeanzeigelicht (grün) bleibt an bis die voreingestellte Temperatur erreicht wird um anzuzeigen, dass das Heizelement an ist. Wenn das grüne Licht ausgeht, sind die Heizelemente aus und die Vorwärmung ist fertig.

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

3. Die Lebensmittel in den Kochtopf eingeben. Das Hitzeanzeigelicht (grün) geht dem Heizelementzyklus entsprechend an und aus, während die voreingestellte Temperatur erhalten bleibt.



ACHTUNG: Den Kochtopf nicht über die Markierung an der Kochtopfaussenseite hinaus auffüllen.

4. Wenn der Inhalt fertiggekocht ist, dann den AN-AUS-Schalter/die Festkörpertemperaturregulierung auf AUS stellen.

REINIGUNGSANLEITUNGEN

PFLEGE UND REINIGUNG

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

WARNUNGEN:



**Chloride
Reinigungsmittel**

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



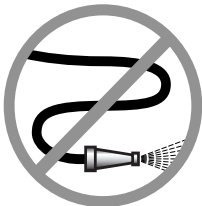
Stahlwolle

Keine Metallbürsten und Schaber verwenden.



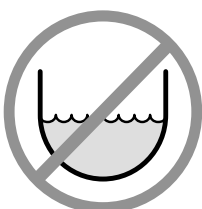
**Metallbürste
& Schaber**

Stahlwolle sollte nie zur Reinigung von Edelstahl verwendet werden.



**Hochdruck-
Wasserschlauch**

Die Einheit sollte nie mit einem Hochdruckwasserschlauch gereinigt werden.



Abgestandenes Wasser

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

REINIGUNGSANLEITUNGEN

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

HINWEISE:

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

WARTUNG

KALIBRIERUNGSVERFAHREN

1. Der Kochtopf muss bei der Ausführung von diesem Verfahren leer sein.
2. Vergewissern Sie sich, dass der Kochtopf Raumtemperatur und ein Vakuum hat, ehe Sie mit dem Kalibrieren anfangen. Sollte es erforderlich werden, die Luft aus der Einheit abzulassen, bitte die "Anleitung zum Luftablassen aus dem Kochtopf" vorher durchlesen.
3. Den Kochtopf auf AN schalten und den Temperaturschalter auf 10 (Max.) stellen.
4. Lassen Sie die Einheit zwei Heizungszyklen durchlaufen.
5. Verwenden Sie ein digitales Oberflächenthermometer um den heißesten Punkt an der Kesselinnenoberfläche zu bestimmen.
6. Die Temperatur beim Ausschalten der Einheit aufschreiben. Sie sollte zwischen 126° - 129.5°C (260°- 265°F) liegen.
7. Wenn eine Einstellung erforderlich ist, das Potentiometer ein wenig im Uhrzeigersinn drehen um die Temperatur zu ERHÖHEN oder entgegen dem Uhrzeigersinn drehen um die Temperatur zu VERRINGERN.
8. Lassen Sie die Einheit zwei Heizungszyklen durchlaufen.
9. Stellen Sie den heißesten Punkt fest und messen Sie die Temperatur auf der Kochtopfinnenoberfläche wieder mit einem digitalen Oberflächenthermometer.
10. Wiederholen Sie Schritte 5 – 8 bis die Einheit kalibriert ist.

ROUTINEPRÜFUNGSVERFAHREN FÜR DAS DRUCKABLASSVENTIL

WARNUNG: Unsachgemäßes Auffüllen des Kochtopfs kann unreparierbare Schäden an der Einheit verursachen.

Die meisten Versicherungsfirmen verlangen regelmäßige Prüfungen der Druckablassventile an Druckbehältern. Dieses Verfahren ermöglicht Ihnen das Druckablassventil Ihres Kochtopfs sicher und schnell zu überprüfen. Wir empfehlen, dass diese Prüfung zweimal im Jahr durchgeführt wird.

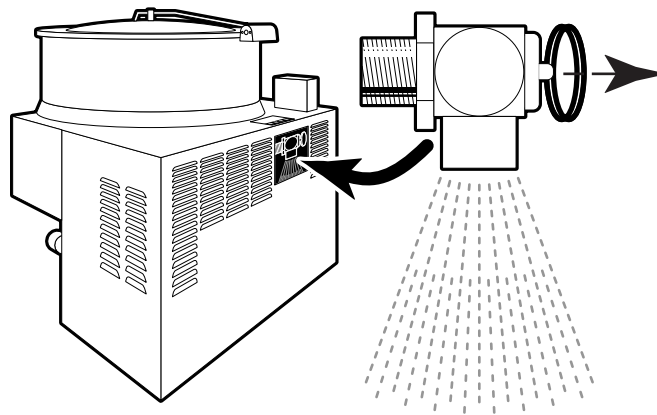
ACHTUNG: Die folgende Anleitung ist für qualifiziertes Wartungspersonal bestimmt.

WARNUNG: Die Kochtopfoberfläche ist während des Tests heiß und Dampf wird dabei abgelassen. Bitte die entsprechenden Vorbeugungsmassnahmen zur Vermeidung von Verletzungen (einschließlich des Tragens von Handschuhen und einem Augenschutz) beachten.

GEFAHR: Das Druckablassventil gibt sehr heißen Dampf ab. Kontakt mit der Haut kann ernsthafte Verbrennungen verursachen. Daher bitte das Gesicht, die Hände und den Körper vom austretenden Dampf weg halten.

GEFAHR: Arbeit an mit Strom betriebenen Maschinen kann zu ernsthafte elektrische Schläge führen.

1. Wenn der Kochtopf leer ist, die Einheit auf AN schalten und die Temperaturkontrolle auf 10 (Max.) stellen. Lassen Sie den Kochtopf aufheizen bis er sich automatisch abschaltet.
2. Die Einheit auf AUS schalten und die Stromzufuhr am Sicherungstrennschalter abschalten.



3. Bitte abseits vom Ablassrohr des Druckablassventils stehen und das Ventil höchstens eine Sekunde lang öffnen. Den Test drei- bis viermal wiederholen. Der Mechanismus sollte jedes Mal frei beweglich sein und der Dampf sollte schnell austreten.

Falls das Druckablassventil stecken bleibt, muss es ersetzt werden.

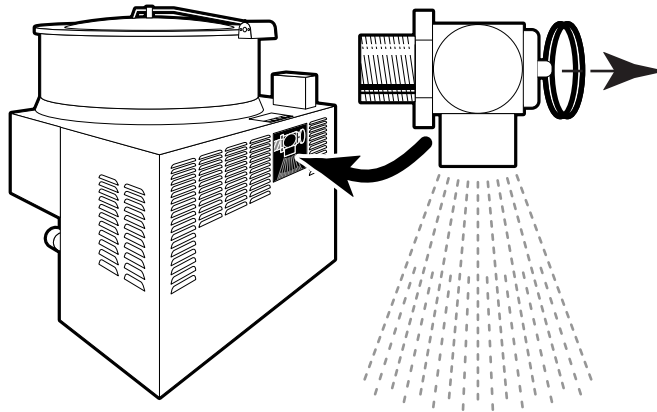
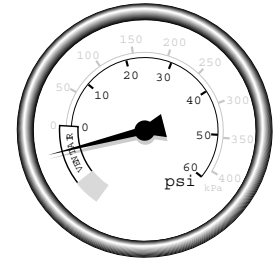
Wenn Fremdmaterial austritt, den Kochtopf ablassen und das Dampfablassventil ersetzen

ANLEITUNG ZUM ABLASSEN DES KOCHTOPFS

Das folgende Ablasungsverfahren sollte durchgeführt werden, wenn die Nadel des Vakuum-/Druckmeßgeräts sich im Bereich "Luft ablassen" befindet:

ACHTUNG: Nach undichten Stellen suchen und vor dem Luftablassen beheben.

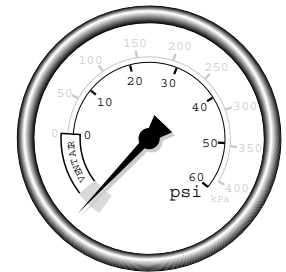
1. Den Kochtopf auf AN schalten und die Temperaturkontrolle auf 10 (Max.) stellen, dann den Kochtopf aufheizen bis die Einheit sich automatisch abschaltet.



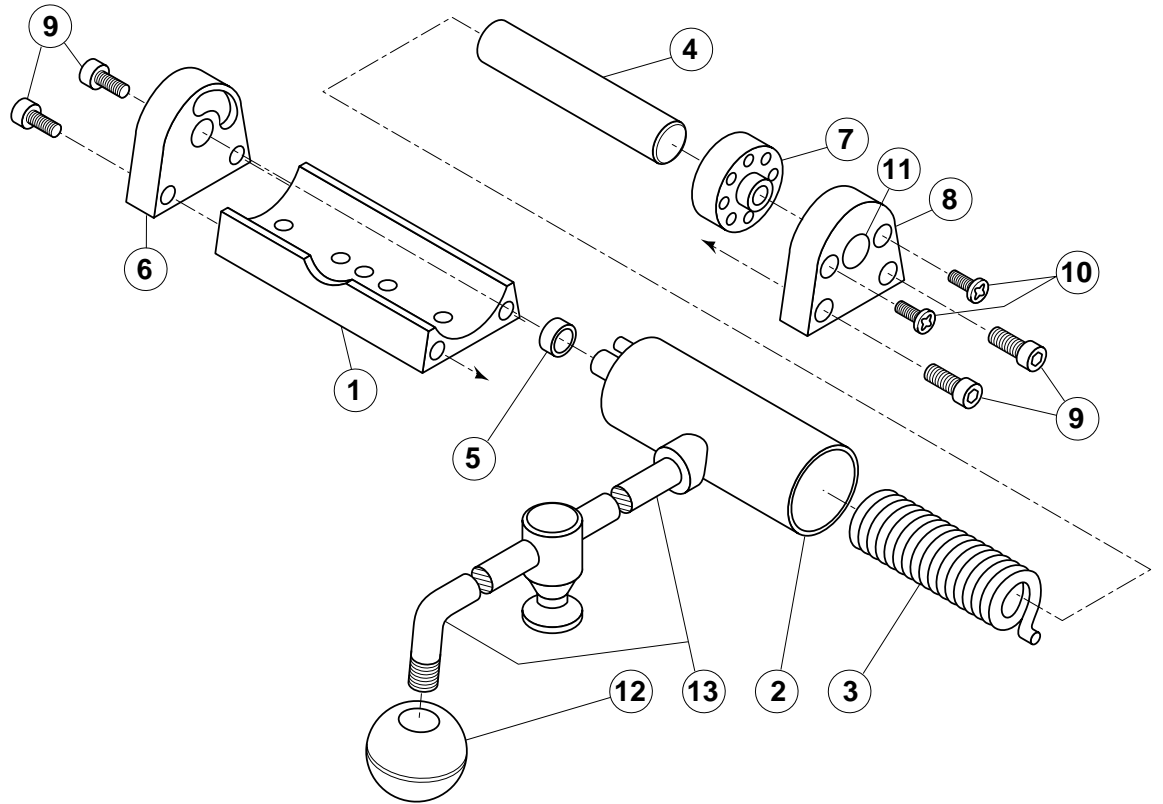
2. Die Luft aus dem Kochtopf ablassen, indem man den Sicherheitsventilring acht- bis zehnmal für kurze Dampfstöße von 2-3 Sekunden zieht und Pausen von 5 Sekunden zwischen den einzelnen Zügen einlegt.

ACHTUNG: Sollte die Einheit sich automatisch auf AN schalten, das Luftablassen stoppen und warten bis der Kochtopf sich automatisch wieder abschaltet.

3. Den Kochtopf auf AUS schalten. Kaltes Wasser in den Kochtopf eingeben bis die Oberflächentemperatur unter 38°C (100°F) liegt. Die Nadel des Druckmeßgeräts sollte sich in der grünen Zone befinden, wodurch ein Vakuum im Kochtopfmantel angezeigt wird.

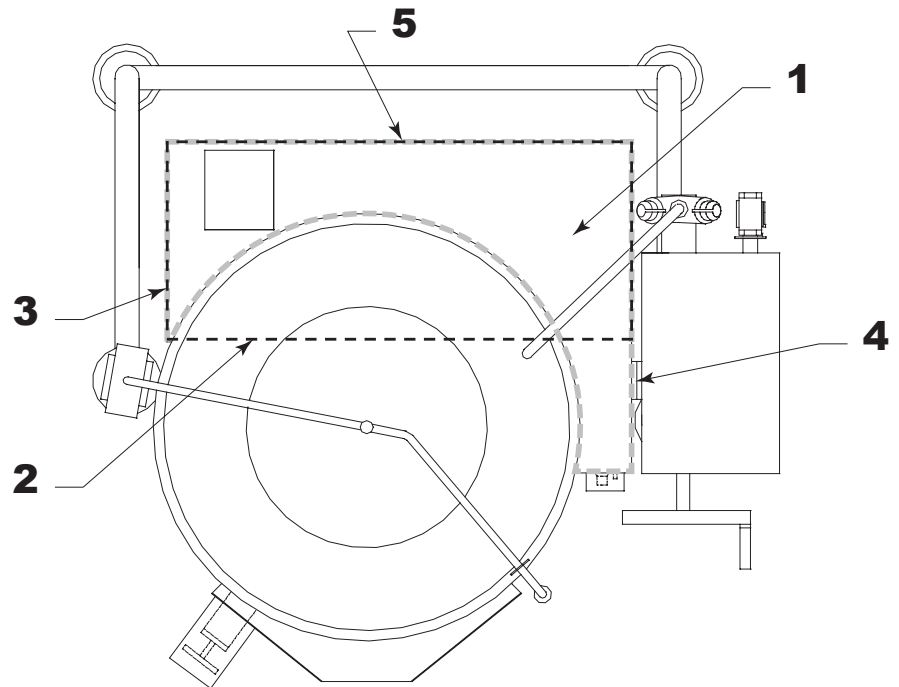


**HINGE ASSEMBLY /
Charnière /
GELENK-MONTAGE /
CONJUNTO DE BISAGRA /
Gruppo Cerniera**



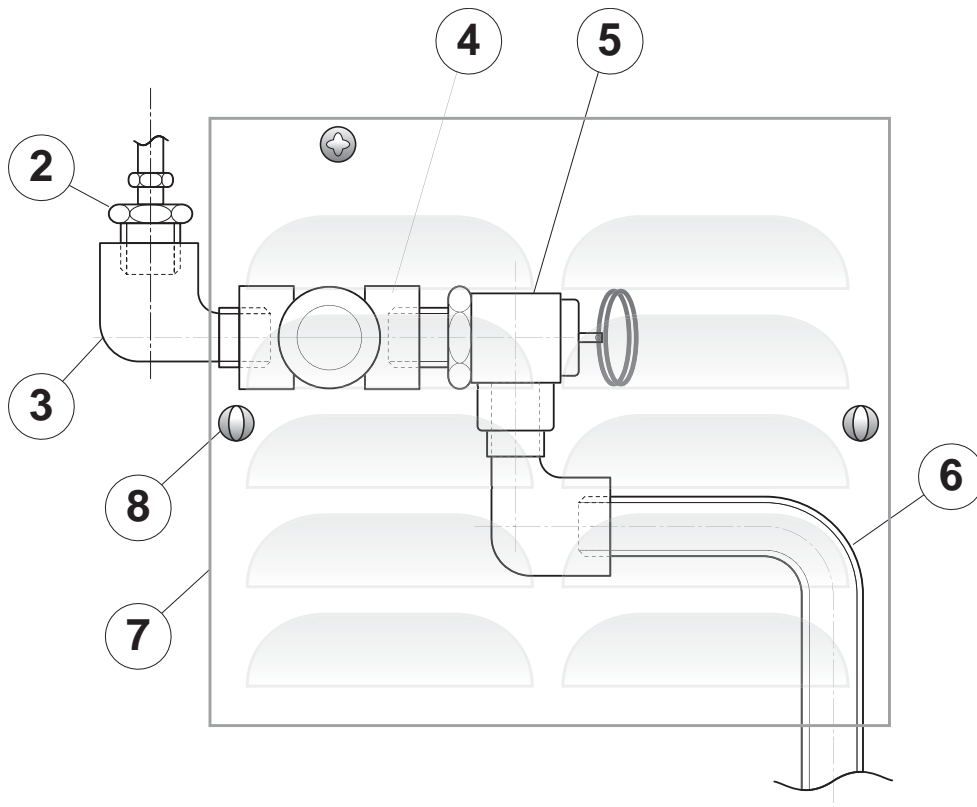
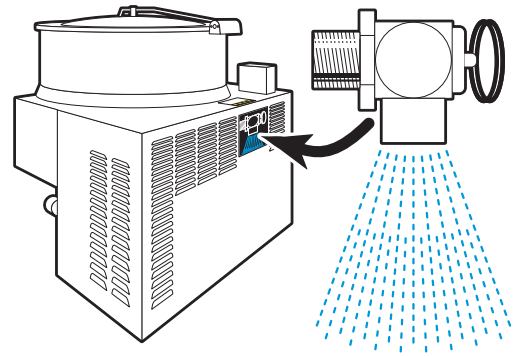
ITEM	PART	NOTES	DESCRIPTION					QTY
			English	Français	Deutsch	Español	Italiano	
1. - 11.	KE50597-1	KGL-40/T	assembly	ensemble	Montage	conjunto	gruppo	1
	KE50597-2	KGL-60/T, KGL-80/T, KGL-40-T/SH,	assembly	ensemble	Montage	conjunto	gruppo	1
	KE50597-3	KGL-100/T, KGL-60/TSH	assembly	ensemble	Montage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

**WRAP COVERS /
Couvercles /
UMHÜLLUNG; ABDECKUNG /
CUBIERTAS DE ENVOLVER /
Copertura di Imballaggio /**



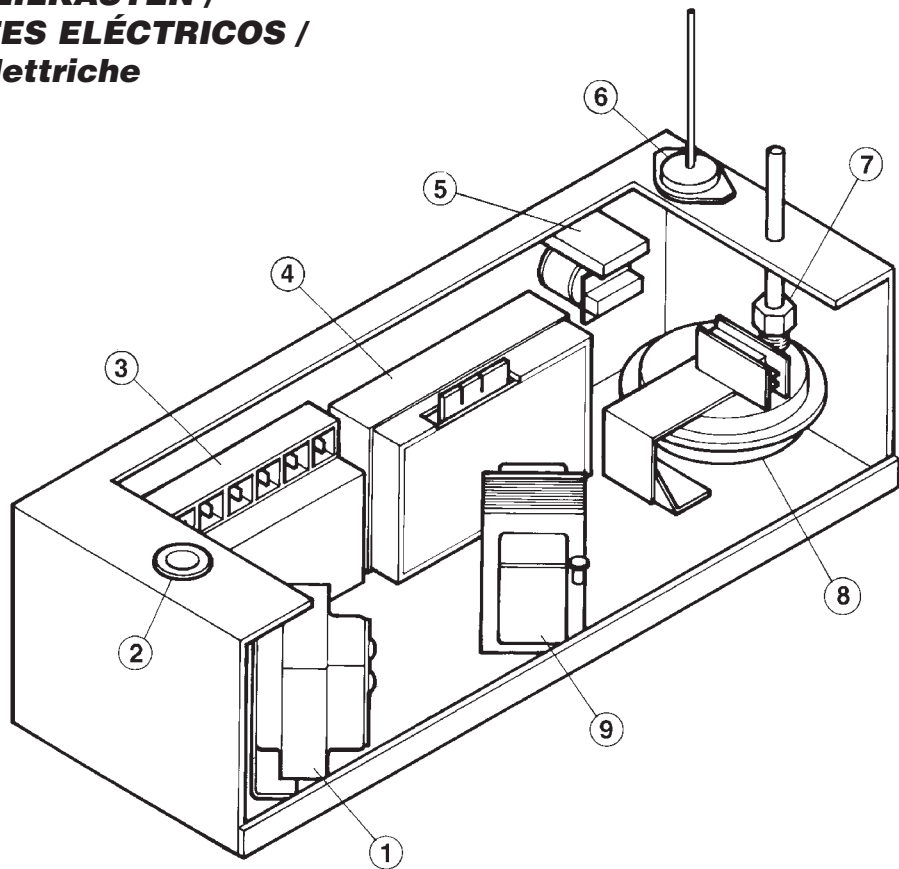
		1	2	3	4	5
<i>English</i>	kettle	top	front	left	right	back
<i>Français</i>	bassine	dessus	avant	gauche	droit	arrière
<i>Deutsch</i>	Kochtopf	Oberseite	Vorderseite	linke Seite	rechte Seite	Hinterseite
<i>Español</i>	marmita	Parte superior	Frente	izquierda	derecha	Parte posterior
<i>Italiano</i>	pentola	lato superiore	lato anteriore	sinistra	destra	lato posteriore
	KGL-40	KE01479	KE53483-4	KE54253	KE01432	KE02186-1
	KGL-60	KE01479-1	KE53483-5	KE54253-1	KE01432-1	KE02186-2
	KGL-80	KE01479-2	KE53483-6	KE54253-2	KE01432-2	KE02186-3
	KGL-100	KE01479-3	KE53483-7	KE54253-3	KE01432-3	KE02186-4
	KGL-40-T	KE01479	KE53483	KE54253	KE01432	KE02186-1
	KGL-60-T	KE01479-1	KE53483-1	KE54253-1	KE01432-1	KE02186-2
	KGL-80-T	KE01479-2	KE53483-2	KE54253-2	KE01432-2	KE02186-3
	KGL-40-SH	KE01479-4	KE53483-6	KE54253-2	KE01432-2	KE02186-3
	KGL-60-SH	KE01479-5	KE53483-7	KE54253-3	KE01432-3	KE02186-4
	KGL-40-TSH	KE01479-4	KE53483-2	KE54253-2	KE01432-2	KE02186-3

**PRESSURE RELIEF ASSEMBLY /
 Soupape de sûreté /
 DRUCKABLAß-MONTAGE /
 CONJUNTO DE ALIVIO DE PRESIÓN /
 Gruppo Sfogo Pressione /**



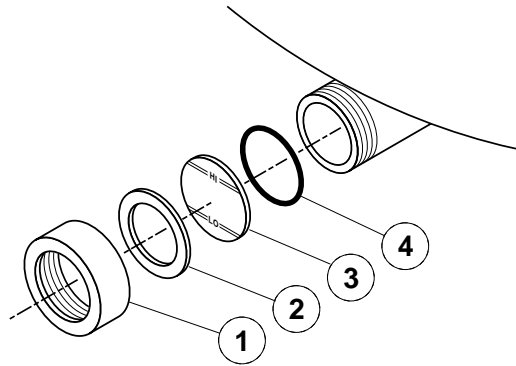
ITEM	PART	NOTES	DESCRIPTION					QTY
			English	Français	Deutsch	Español	Italiano	
1.	KE01450-1	(#2-6)	assembly	ensemble	Montage	conjunto	gruppo	1
2.	FA05049		connector	connecteur	Steckverbinder	Conector	connettore	1
3.	FI00151		elbow	coude	Knierohr	codo	gomito	2
4.	FI00178		tee	té	T-Stück	"T"	derivazione a T	1
5.	KE54941-31		valve	soupape	Ventil	válvula	valvola	1
6.	KE54223		tube	tuyau	Rohr	tubería	tubo	1
7.	KE54864		cover	couvercle	Abdeckung	cubierta	coperchio	1
8.	FA11518-4		screw	vis	Schraube	tornillo	vite	1

**ELECTRICAL COMPONENT BOX /
Coffret de branchement des éléments /
ELEKTRISCHER BAUTEILKASTEN /
CAJA DE COMPONENTES ELÉCTRICOS /
Scatola Componenti Elettriche**



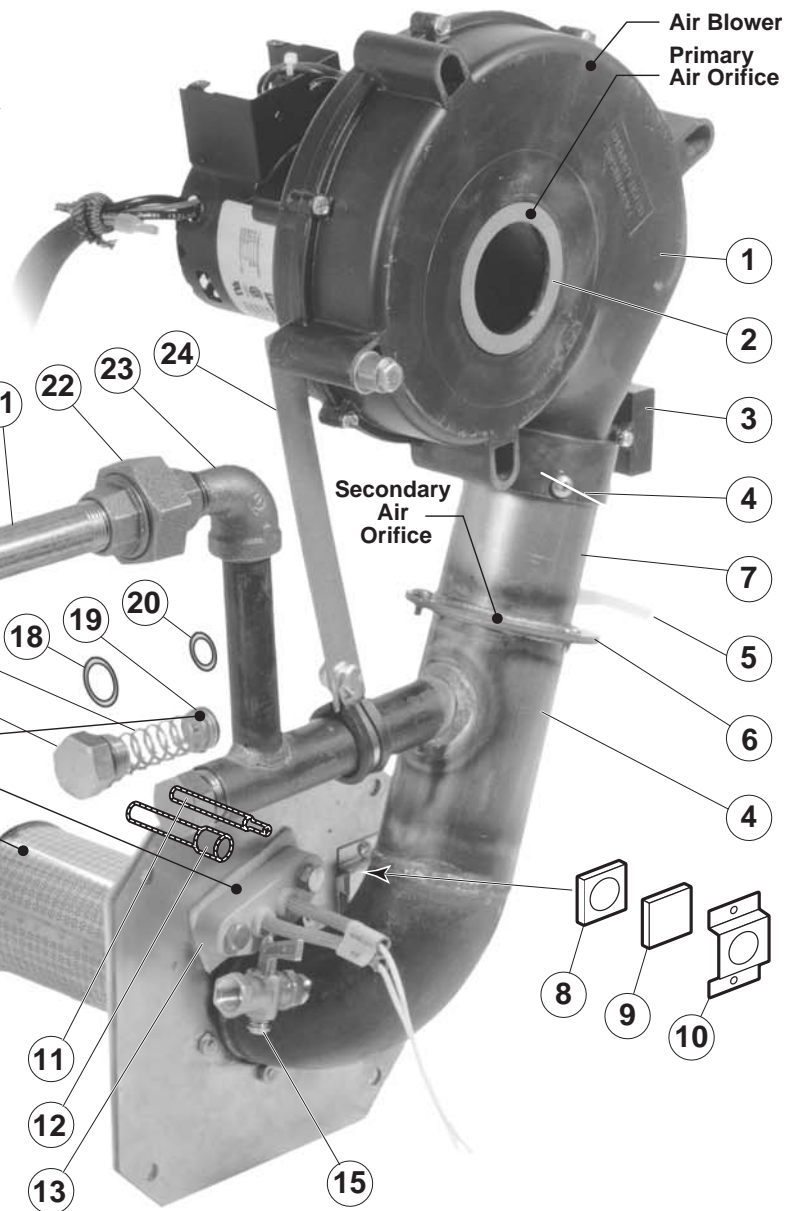
ITEM	PART	NOTES	DESCRIPTION					QTY
			English	Français	Deutsch	Español	Italiano	
	KE01422		assembly	ensemble	Montage	conjunto	gruppo	1
	KE53439		component box	Coffret des éléments	Teilekasten	caja de componentes	scatola componenti	1
	KE53440		cover	couvercle	Abdeckung	cubierta	coperchio	1
	KE53599-1		gasket	joint d'étanchéité	Dichtungsplatte	empaquetadura	guarnizione	1
1.	KE53838-27	120-14V.	transformer	transformateur	Transformator	transformador	trasformatore	1
	KE53444		bracket	support	Klammer	soporte	staffa	1
2.	KE54833-3		bushing	manchon	Buchse, Hülse, Muffe	buje	Boccola	1
3.	KE53469		ignition control	commande d'allumage	Zündverstellung	control de encendido	controllo accensione	1
4.	KE00458		control box	boîte de commande	Schaltschrank	caja de control	regolatore di tensione	1
	KE50303		bracket	support	Klammer	soporte	staffa	1
5.	KE50753-7	120V	relay	relais	Relais	relé	relé	1
	KE50753-8	240V	relay	relais	Relais	relé	relé	1
6.	KE55069-6		thermostat	thermostat	Thermostat	termostato	termostato	1
7.	FI05050		nut	écrou	Mutter	tuerca	dado	1
8.	KE53436		switch	interrupteur	Schalter	interruptor	interruttore	1
	KE53432		bracket	support	Klammer	soporte	staffa	1
9.	KE53838-20	120-24V	transformer	transformateur	Transformator	transformador	trasformatore	1

**SIGHT GLASS /
Voyant /
Sichtglas /
Visor Vetro /
spia**

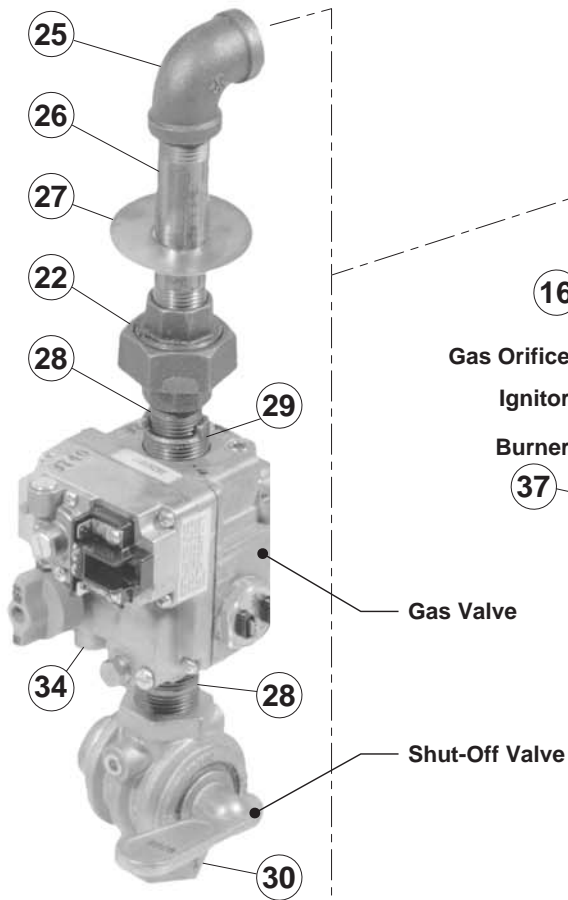


ITEM	PART	NOTES	DESCRIPTION					QTY
			English	Français	Deutsch	Español	Italiano	
1.	KE50955		cover	couvercle	Abdeckung	cubierta	coperchio	1
2.	KE52871		gasket	joint d'étanchéité	Dichtungsplatte	empaquetadura	guarnizione	1
3.	KE51053-1		sight glass	Voyant	Sichtglas	Visor	Vetro spia	1
4.	FA05002-30		O ring	joint torique	O-ring	anillo en "O"	O ring	1

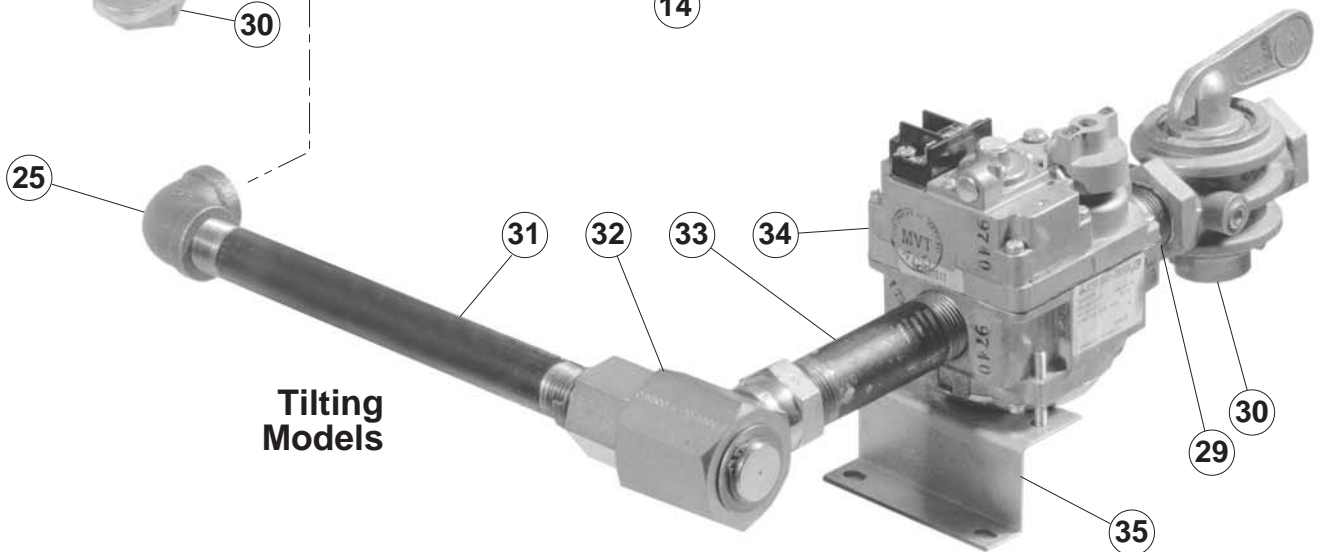
**GAS CONTROL ASSEMBLY /
 Commande de gaz /
 GASREGLER-MONTAGE /
 CONJUNTO DE CONTROL DE GAS /
 Gruppo Controllo Carburante /**



Stationary Models



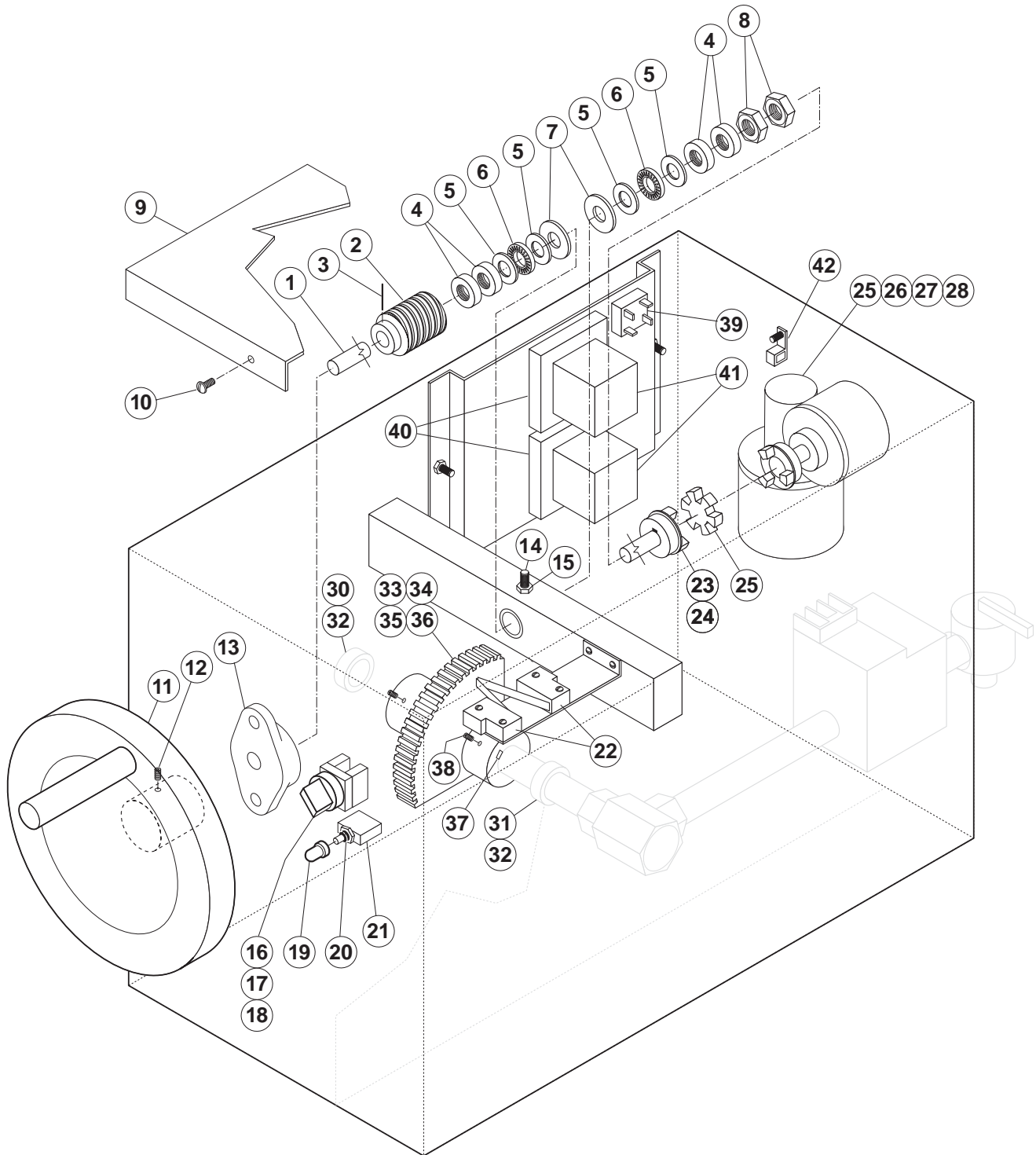
Tilting Models



GAS CONTROL ASSEMBLY / Commande de gaz / GASREGLER-MONTAGE / CONJUNTO DE CONTROL DE GAS / Gruppo Controllo Carburante

ITEM	PART	NOTES	DESCRIPTION					QTY
			English	Français	Deutsch	Español	Italiano	
1.	KE53441		blower	ventilateur soufflant	Gebläse	ventilador	ventola	1
	KE53441-1		blower	ventilateur soufflant	Gebläse	ventilador	ventola	1
2.	KE54420	NG	washer	rondelle	Ring	arandela	rondella	1
	KE54420-1	Propane	washer	rondelle	Ring	arandela	rondella	1
3.	KE54239		capacitor	Condensateur	Kondensator	capacitor	condensatore	1
4.	KE01426-4	40 gallon	mixing chamber	Chambre de mélange	Mischkammer	cámara de mezcla	camera di miscela	1
	KE01426-1	60 gallon	mixing chamber	Chambre de mélange	Mischkammer	cámara de mezcla	camera di miscela	1
	KE01426-2	80 gallon	mixing chamber	Chambre de mélange	Mischkammer	cámara de mezcla	camera di miscela	1
	KE01426-3	100 gallon	mixing chamber	Chambre de mélange	Mischkammer	cámara de mezcla	camera di miscela	1
5.	KE53523		tube	tuyau	Rohr	tubería	tubo	1
6.	KE53402-2	40 gallon	orifice	orifice	Öffnung	orificio	orificio	1
	KE53402-3	60 - 100 gallon	orifice	orifice	Öffnung	orificio	orificio	1
7.	KE01449		assembly	ensemble	Montage	conjunto	gruppo	1
8.	KE53618		gasket	joint d'étanchéité	Dichtungsplatte	empaquetadura	guarnizione	1
9.	KE53617		sight glass	Voyant	Sichtglas	Visor	Vetro spia	1
10.	KE53619		retainer	dispositif de retenue	Klemmring	retén	fermo	1
11.	KE00515		thermistor	thermistor	Thermistor	termistor	Termistore	1
12.	KE50556-2		probe	sonde	Sonde	sonda	sonda	1
13.	KE53437		ignitor	Igniteur	Zünder	ignitor	candela di accensione	1
14.	KE53570		gasket	joint d'étanchéité	Dichtungsplatte	empaquetadura	guarnizione	1
15.	FI05257		valve	soupape	Ventil	válvula	valvola	1
16.	FI05213		plug	bouchon	Bohrloch-Abdeckkappe	botón tapón	pulsante tappo	1
17.	KE53422		spring	ressort	Feder	resorte	molla	1
18.	FA05002-4		O ring	joint torique	O-ring	anillo en "O"	O ring	1
19.			orifice	orifice	Öffnung	orificio	orificio	
	KE53403-4	NG, 0 - 2000', 40 gallon						1
	KE53403-5	Propane, 0 - 2000', 40 gallon						1
	KE53403-6	NG, 0 - 2000', 60 - 100 gallon						1
	KE53403-7	Propane, 0 - 2000', 60 - 100 gallon						1
	KE53403-8	NG, 2000' - 4000', 40 gallon						1
	KE53403-9	Propane, 2000' - 4000', 40 gallon						1
	KE53403-10	NG, 2000' - 4000', 60 - 100 gallon						1
	KE53403-11	Propane, 2000' - 4000', 60 - 100 gallon						1
	KE53403-12	NG, 4000' -6000', 40 gallon						1
	KE53403-13	Propane, 4000' -6000', 40 gallon						1
	KE53403-10	NG, 4000' -6000', 60 - 100 gallon						1
	KE53403-14	Propane, 4000' -6000', 60 - 100 gallon						1
20.	FA05002-29		O ring	joint torique	O-ring	anillo en "O"	O ring	1
21.	FI05226-4		nipple	manchon	Nippel	niple	ugello	1
22.	FI00073		union	raccord	Rohrverschraubung	unión	raccordo	1
23.	FI00133		elbow	coude	Knierohr	codo	gomito	1
24.	KE93909		bracket	support	Klammer	soporte	staffa	1
25.	FI00040-1		elbow	coude	Knierohr	codo	gomito	1
26.	FI00579	KGL-60-T	nipple	manchon	Nippel	niple	ugello	1
	FI05226-2	KGL-80-T	nipple	manchon	Nippel	niple	ugello	1
27.	KE55004-3		washer	rondelle	Ring	arandela	rondella	1
28.	FI00573		nipple	manchon fileté	Nippel	niple	ugello	1
29.	FI05231		bushing	manchon	Buchse	buje	Boccola	1
30.	F01518-1		valve	soupape	Ventil	válvula	valvola	1
31.	FI05226		nipple	manchon fileté	Nippel	niple	ugello	1
32.	FI05222		elbow	coude	Knierohr	codo	gomito	1
33.	FI05223		nipple	manchon fileté	Nippel	niple	ugello	1
34.	KE02053		assembly	ensemble	Montage	conjunto	gruppo	1
35.	KE53515		gas valve	robinet de gaz	Gasventil	válvula de gas	valvola gas	1
36.	FI00607		nipple	manchon	Nippel	niple	ugello	1
37.	KE01500-5	40 gallon, 140,000 BTU	burner	brûleur	Brenner	quemador	becco	1
	KE01500-1	60-100 gallon, 190,000 BTU	burner	brûleur	Brenner	quemador	becco	1

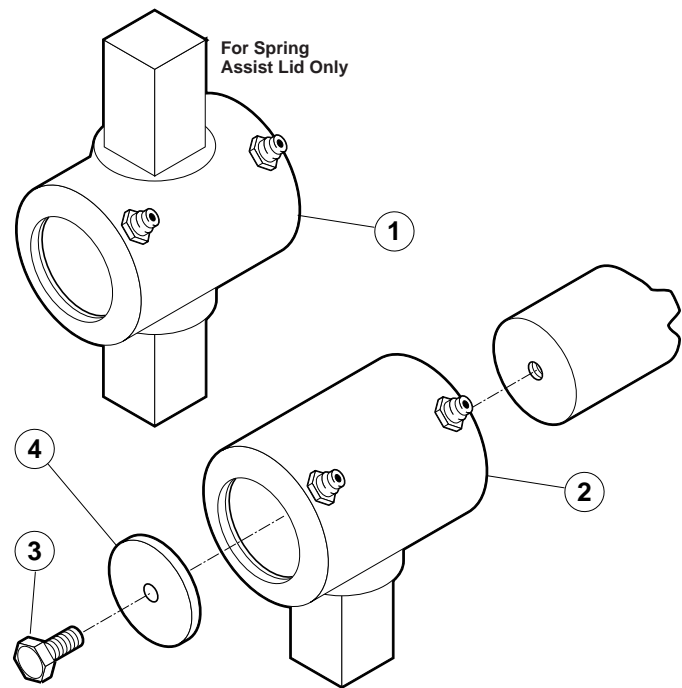
**GEARBOX ASSEMBLY / Boîte d'engrenage /
GETRIEBE-MONTAGE / CONJUNTO DE CAJA DE ENGRANAJES /
Gruppo Trasmissione**



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

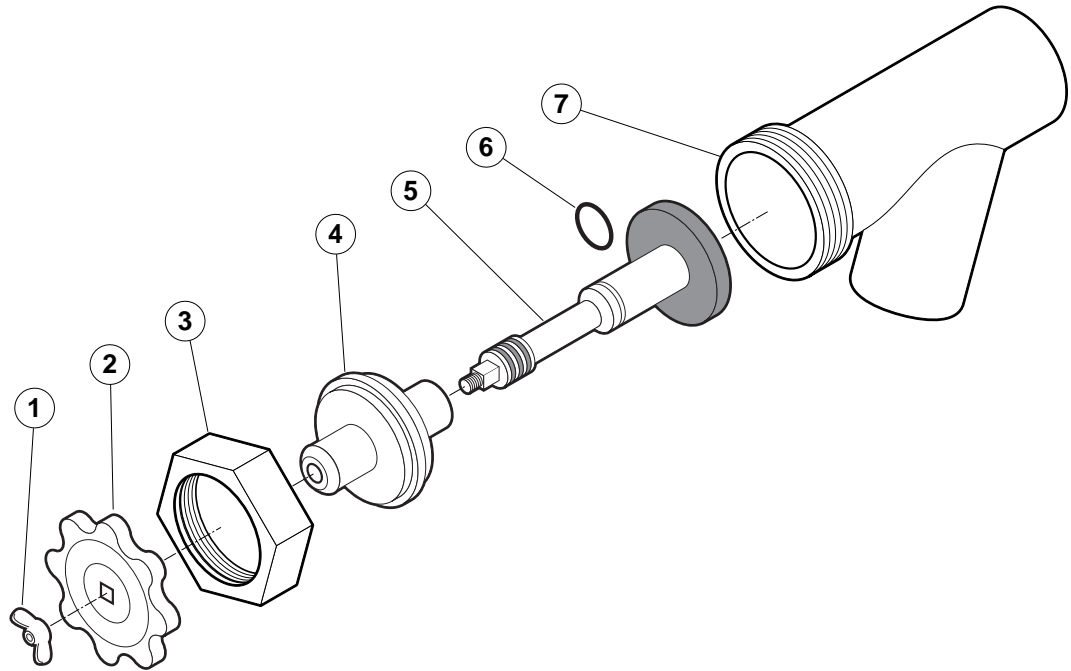
ITEM	PART	NOTES	DESCRIPTION				QTY	
			English	Français	Deutsch	Español		Italiano
1.	KE52836-2		shaft	arbre	Welle	eje	albero	1
2.	KE50315		gear	vitesse	Gang	engranaje	rapporto	1
3.	FA95005		pin	axe	Bolzen	pasador	perno	1
4.	KE52193		spacer	pièce d'écartement	Abstandhalter	espaciador	distanziale	2
5.	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	ruttore	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

**TRUNNION ASSEMBLY /
 Tourillon /
 ZAPFEN-MONTAG /
 CONJUNTO DE MUÑÓN /
 Gruppo Perno di Articolazione**



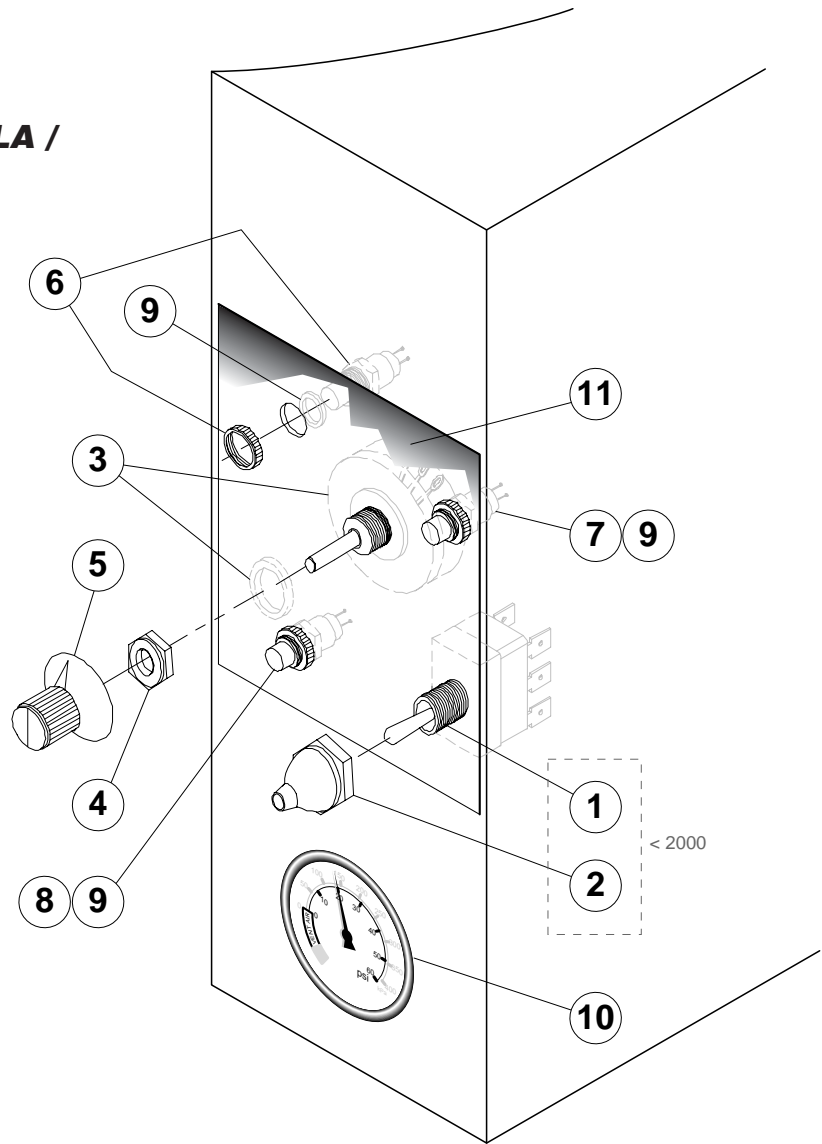
ITEM	PART	NOTES	DESCRIPTION					QTY
			English	Français	Deutsch	Español	Italiano	
1.	KE00354	1984 >	housing	bâti	Gehäuse	caja	abitacolo	1
	KE00354-D	< 1984	housing	bâti	Gehäuse	caja	abitacolo	1
	KE51711		bearing	roulement	Lager	cojinete	cuscinetto a sfere	2
2.	KE00351	1984 >	housing	bâti	Gehäuse	caja	abitacolo	1
	KE00351-D	< 1984	housing	bâti	Gehäuse	caja	abitacolo	1
4.	KE50666		washer	rondelle	Ring	arandela	rondella	1

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



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

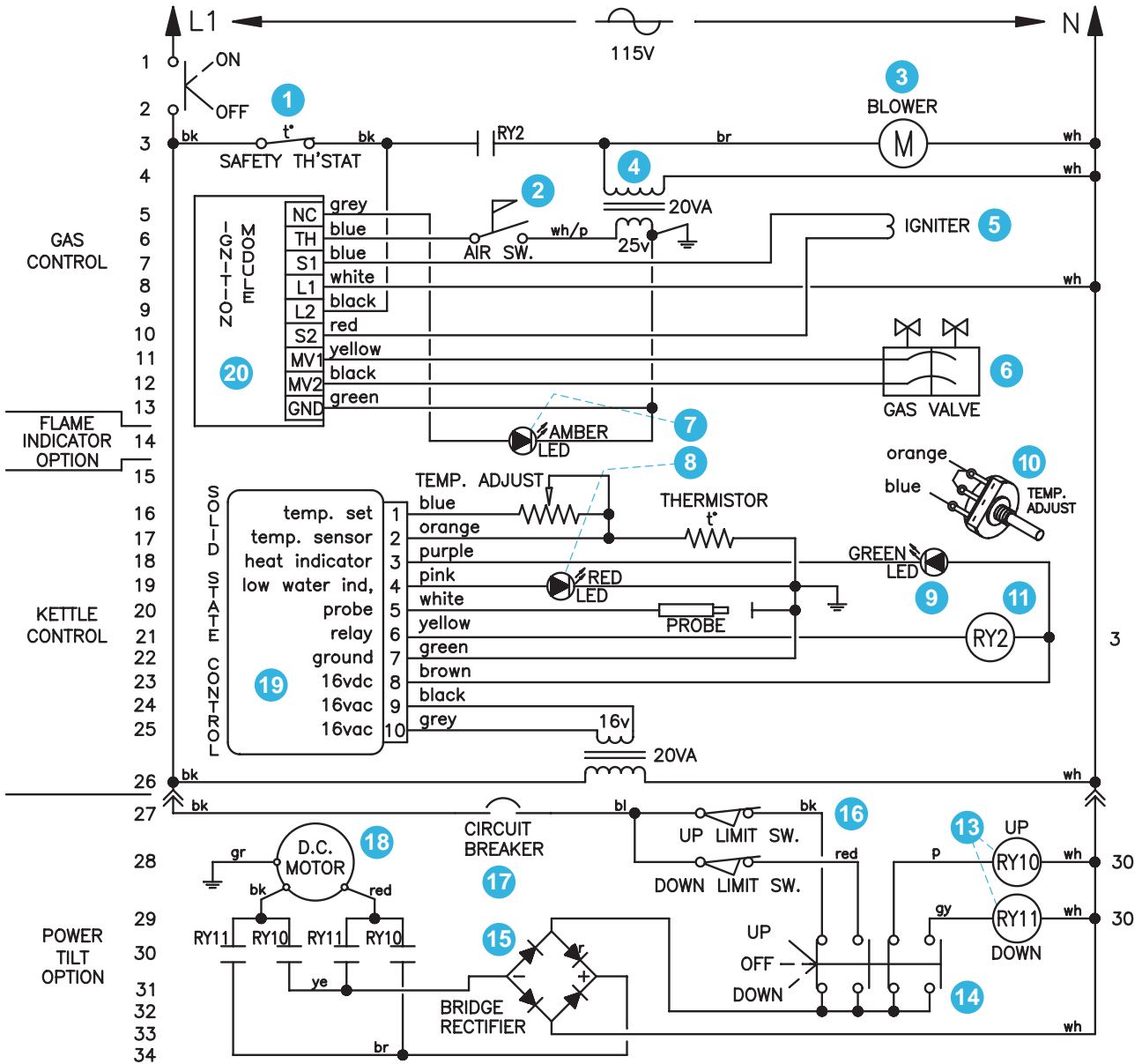
**CONSOLE CONTROLS /
Commandes de la console /
BEDIENUNGSKONSOLE /
CONTROLES DE LA CONSOLA /
Controlli Console**



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.	KE50567-1	LED	red	rouge	rot	verde	verde	1
7.	KE50568-1	LED	green	vert	grün	verde	verde	1
8.	KE50567-2	LED	amber	ambre	gelb	ámbar	giallo	1
9.	FA05002-18		"O" Ring	3				
10.	KE50429-2		Pressure Gauge	1				
11.	KE5555-5-B	> 2000	label	étiquette	Schild	etiqueta	etichetta	1
	KE95457	< 2000	label	étiquette	Schild	etiqueta	etichetta	1

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

110-120 Volts, 60Hz



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

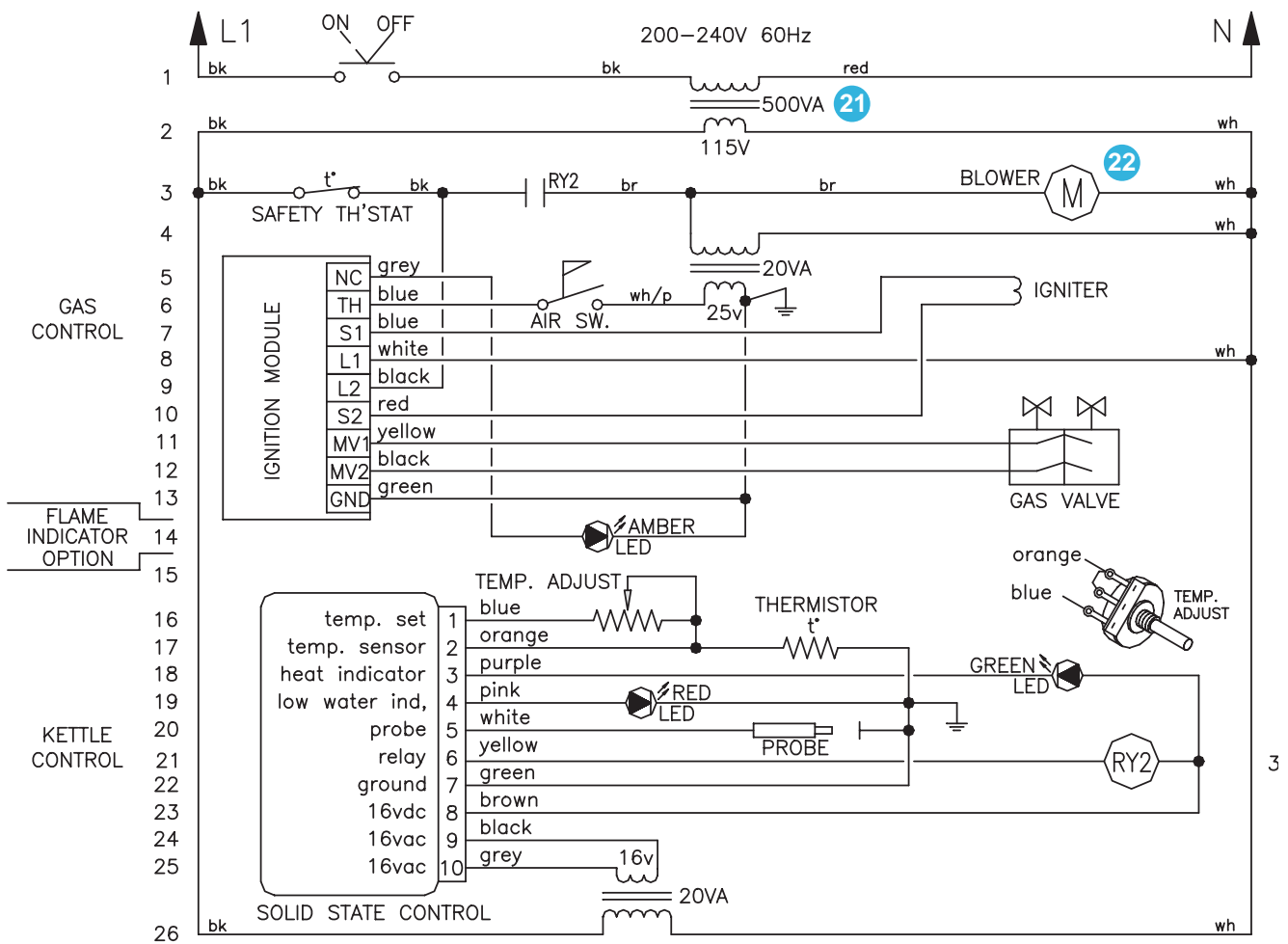
110-120 Volts, 60Hz

ITEM	PART	NOTES	DESCRIPTION					QTY
			English	Français	Deutsch	Español	Italiano	
1	KE55069-6		safety thermostat	thermostat de sécurité	Sicherheitsthermostat	termostato de seguridad	termostato di sicurezza	1
2	KE53436		switch	interrupteur	Schalter	interruptor	interruttore	1
3	KE53441	115V, 60 Hz	blower	ventilateur soufflant	Gebälse	ventilador	ventola	1
4	KE53838-20	120-24V	transformer	transformateur	Transformator	transformador	trasformatore	1
5	KE53437		ignitor	Igniteur	Zünder	ignitor	candela di accensione	1
6	KE53515		gas valve	robinet de gaz	Gasventil	válvula de gas	valvola gas	1
7	KE50567-2	LED	amber	ambre	gelb	ámbar	giallo	1
8	KE50567-1	LED	red	rouge	rot	verde	verde	1
9	KE50568-1	LED	green	vert	grün	verde	verde	1
10	SE00114		switch	interrupteur	Schalter	interruptor	interruttore	1
11	KE50753-7	120V	relay	relais	Relais	relé	relé	1
12	KE53838-20	120-24	transformer	transformateur	Transformator	transformador	trasformatore	1
13	KE50753-10		relay	relais	Relais	relé	relé	2
14	FA20047		nut	écrou	Mutter	tuerca	dado	1
	KE53137-3		switch	interrupteur	Schalter	interruptor	interruttore	1
	KE53184		switch	interrupteur	Schalter	interruptor	interruttore	1
15	KE50581		rectifier	redresseur	Gleichrichter	rectificador	rettificatore	1
16	KE51007		switch	interrupteur	Schalter	interruptor	interruttore	2
17	KE50579		circuit breaker	disjoncteur	Abschalter	el cortacircuitos	ruttore	1
18	KE52832		motor	moteur	Motor	motor	motore	1
19	KE00458		control box	boîte de commande	Schaltschrank	caja de control	regolatore di tensione	1
20	KE00458		control box	boîte de commande	Schaltschrank	caja de control	regolatore di tensione	1

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

200-240 Volts, 60Hz

ITEM	PART	NOTES	DESCRIPTION					QTY
			English	Français	Deutsch	Español	Italiano	
21	KE53838-2	120-24V	transformer	transformateur	Transformator	transformador	trasformatore	1
22	KE53441	115V, 60 Hz	blower	ventilateur soufflant	Gebälse	ventilador	ventola	1



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

200-240 Volts, 50Hz

ITEM	PART	NOTES	DESCRIPTION					QTY
			English	Français	Deutsch	Español	Italiano	
23	KE53441-1	220V, 50 Hz	blower	ventilateur soufflant	Gebälse	ventilador	ventola	1
24	KE53838-2	120-24V	transformer	transformateur	Transformator	transformador	trasformatore	1
25	KE50753-8	240V	relay	relais	Relais	relé	relé	1

