

Operators Manual

Installation, Operation & Service
Table-Top Direct Steam Kettles

Manuel de l'opérateur

Installation, fonctionnement et entretien
Bassines à vapeur directe de table

Manual del Operador

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

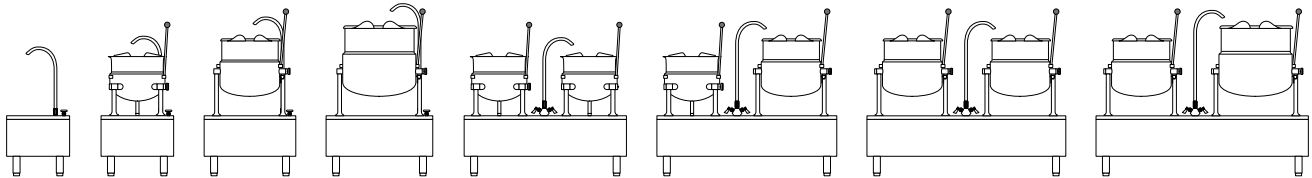
Bedienungsanleitung

Installierung, Bedienung und Wartung
Dampfgartöpfe für den
Küchenschalter

KDT-1-T
KDT-3-T
KDT-6-T
KDT-12-T
KDT-20-T

SD-450
SD-650
SD-760
SD-1050
SD-1200
SD-1600
SD-1800

SD-450-K6
SD-650-K12
SD-760-K12
SD-760-K20
SD-1050-K66
SD-1200-K612
SD-1600-K620
SD-1600-K1212
SD-1600-K1220
SD-1600-K2020



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

INSTALLATION

GENERAL

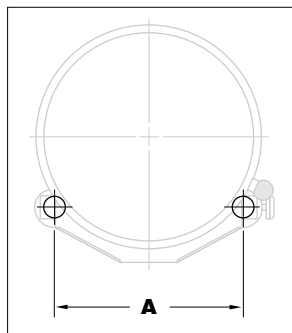
Installation of the kettle must be accomplished by qualified electrical installation personnel working to all applicable local and national codes. Improper installation of product could cause injury or damage.

INSTALLATION

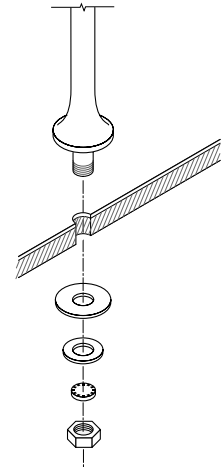
The first installation step is to refer to the Specification Sheet for detailed clearance and bolting requirements. Next, carefully cut open and remove the shipping carton. Remove all supports and fasteners holding unit to the skid.

KETTLES

Table-top models must be positioned on a firm stand or existing counter top and secured in place. An optional modular cabinet base (SD Stand), with level-adjustable legs is available .



	A
KDT-1-T	8 1/8" (203mm)
KDT-3-T	10" (254mm)
KDT-6-T	12" (304mm)
KDT-12-T	19 1/2" (356mm)
KDT-20-T	23 3/4" (603mm)



1. Make two 1" holes for the kettle legs.
2. Remove the leg mounting locknuts and washers from the kettle's legs.
3. Install the legs into the two 1" holes.
4. Position washers as illustrated and secure the kettle to its' base by refastening the locknut from underneath the cabinet or countertop.
5. Once the kettle is secure, screw the tilt handle into the mounting block welded to the side of the kettle.
6. Install service requirements as required.

KETTLES WITH SD STAND

1. Place unit in desired location.
2. Place a carpenter's level on the kettle rim and level the stand using the level adjustable feet.
3. Install service requirements as required.

STEAM

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

Generally, kettles require 1/2" i.p.s. pipe, 10-45 psi steam pressure. If the steam supply pressure exceeds 45 psi, a pressure reducing valve is required. The steam inlet is at the right side of the kettle, as seen from the front.

A pressure reducing valve is required on the incoming line as shown below. The relief valve should have a capacity of 300 lb/hr (136 kg/hr).

CONDENSATE (Kettles without SD Stands)

Maximum pressure rating on table-top kettles is 50psi. It is highly recommended that a pressure relief valve equal to or less than this pressure be installed on the incoming steam line close to the kettle.

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

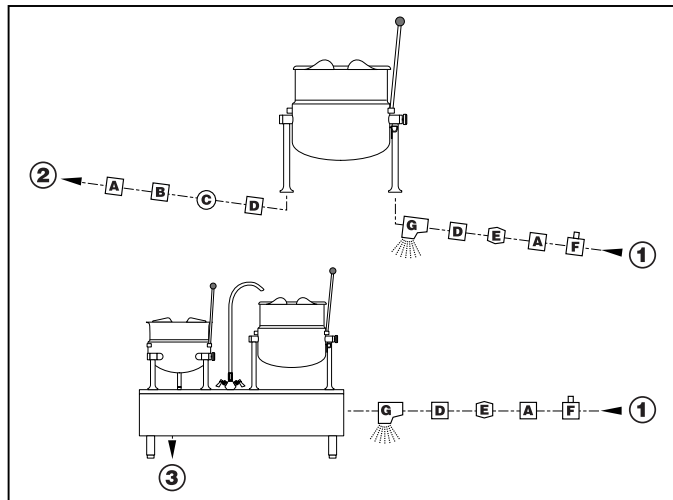
If the steam boiler to which this kettle is installed has a condensate return (closed loop system), a 1/2" steam strainer, a 1/2" steam trap, and a 1/2" check valve must be installed on the output (condensate) side of the kettle.

CONDENSATE (Kettles c/w SD Stands)

The stand comes factory plumbed so the condensate is connected to the stands drain manifold.

RECOMMENDED PIPING SCHEMATICS

(all service connections shown supplied by others)

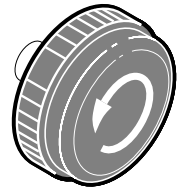


- 1 STEAM IN
- 2 TO DRAIN OR BOILER CONDENSATE LINE
- 3 TO DRAIN (CONDENSATE RETURN PLUMBED TO 1 1/2" DRAIN MANIFOLD)
- A UNION
- B CHECK VALVE
- C STEAM TRAP
- D STRAINER
- E PRESSURE REDUCING VALVE
- F SHUT OFF VALVE
- G RELIEF VALVE

OPERATING INSTRUCTIONS

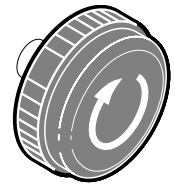
OPERATION

1. Ensure that there is an adequate steam supply to the kettle.
2. Turn the steam control valve to the open position by turning the knob counter-clockwise, then allow the kettle to preheat.



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

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



For kettle/steamer combinations:

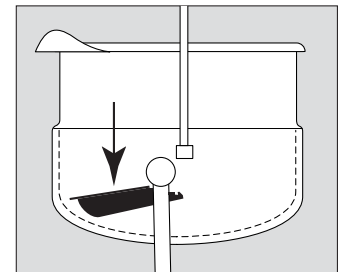
If the boiler in a steamer is supplying steam to a kettle, always heat the kettle first. After the kettle contents are heated, and the boiler's steam pressure returns to normal, the steamer may be used. Pressure steamer compartments should be sequentially started, and preheated before cooking.

Marine Lock (12 & 20 gallons)

If your unit is equipped with a marine lock to prevent accidental tilting, it must be inspected daily to insure it moves freely and automatically latches into place when kettle is returned to upright position.

Use the following procedure to tilt the kettle.

1. Securely grasp the tilt handle.
2. Push the marine lock button down to unlock tilting mechanism.
3. Pull the handle to tilt the kettle.
4. When you return the kettle to its' original upright position the marine lock will latch automatically.



CLEANING INSTRUCTIONS

CARE AND CLEANING

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

WARNINGS:



**Chloride
Cleaners**

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



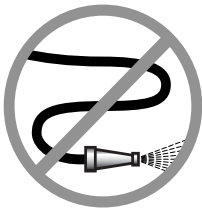
Steel Pads

Do not use a metal bristle brush or scraper.



**Wire Brush
& Scrapers**

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



**High Pressure
Spray Hose**

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



Stagnant Water

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

CLEANING INSTRUCTIONS

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

NOTES:

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

MAINTENANCE

ALL SERVICE MUST BE PERFORMED BY A QUALIFIED SERVICE TECHNICIAN.

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

PRESSURE RELIEF VALVE TESTING PROCEDURE

The pressure relief valve (supplied by others) must be checked at least twice a year as part of the normal maintenance performed. Refer to pressure relief valve manufacture for correct testing procedure.

STEAM TRAP

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

MARINE LOCK

Inspect lock at least twice yearly.

1. Check for excessive play or wear on pivot. Adjust or replace as required.
2. Insure lock is catching over the centre of the stop pin and not bent to one side or the other. Adjust or replace as required.

INSTALLATION

GÉNÉRALITÉS

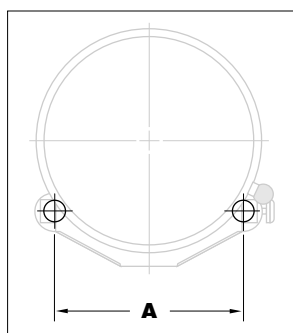
La bassine doit être installée par un technicien électrique qualifié conformément à tous les codes locaux et nationaux applicables. L'installation incorrecte du produit pourrait avoir pour résultat des dégâts ou des blessures.

INSTALLATION

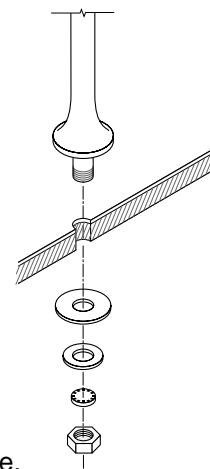
D'abord consulter la feuille de spécifications pour les exigences détaillées en matière de dégagement et de boulonnage. Ensuite couper avec soin, ouvrir et enlever la boîte d'expédition. Enlever les supports et les fixations attachant l'unité à la palette.

BASSINES

Les modèles de table doivent être positionnés et immobilisés sur un support solide ou un dessus de comptoir existant. Une base d'armoire modulaire facultative (support SD) à pieds réglables pour le nivelage est disponible.



	A
KDT-1-T	8 1/8" (203mm)
KDT-3-T	10" (254mm)
KDT-6-T	12" (304mm)
KDT-12-T	19 1/2" (356mm)
KDT-20-T	23 3/4" (603mm)



1. Percer deux trous 1 po pour les pieds de la bassine.
2. Enlever les contre-écrous et les rondelles de montage des pieds de la bassine.
3. Installer les pieds dans les deux trous 1 po.
4. Positionner les rondelles comme montré et attacher la bassine à la base en resserrant les contre-écrous d'en-dessous de l'armoire ou du dessus de comptoir.
5. Après avoir attaché la bassine, visser la poignée de basculement dans le bloc de montage soudé sur le côté de la bassine.
6. Raccorder la bassine aux services nécessaires.

BASSINES À SUPPORT SD

1. Positionner l'unité à l'endroit désiré.
2. Placer un niveau sur le bord de la bassine et niveler le support en réglant la hauteur des pieds.
3. Raccorder la bassine aux services nécessaires.

VAPEUR

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

En général, les bassines exigent des tuyaux 1/2 po IPS conçus pour une pression de vapeur de 10 à 45 lb/po². Si la pression de l'alimentation en vapeur dépasse 45 lb/po², un réducteur de pression est nécessaire. L'entrée de la vapeur se trouve du côté droit de la bassine lorsque celle-ci est vue de l'avant.

Sur le tuyau d'entrée, un réducteur de pression est nécessaire comme montré ci-dessous. La soupape de sûreté devrait avoir une capacité de 300 lb/h (136 kg/h).

CONDENSAT (bassines sans support SD)

La pression nominale maximale des bassines de table est de 50 lb/po². Il est recommandé d'installer une soupape de sûreté ayant une pression nominale égale ou inférieure à cette pression sur le tuyau d'entrée de la vapeur près de la bassine.

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

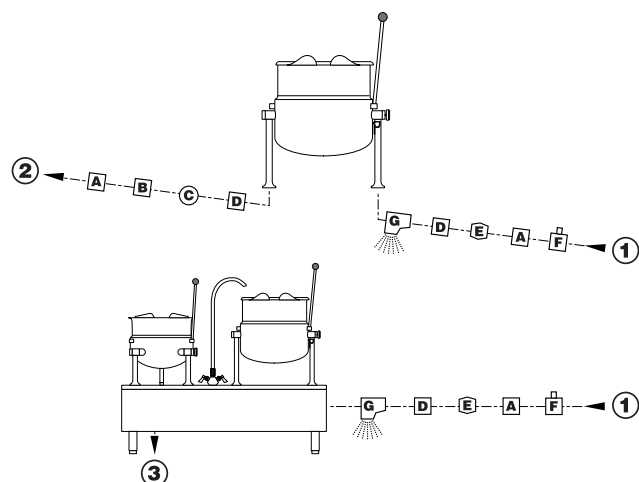
Si la chaudière à vapeur à laquelle cette bassine est raccordée est munie d'un système de retour du condensat (système à boucle fermée), un filtre de vapeur 1/2 po, un purgeur de condensat 1/2 po et un clapet de non-retour 1/2 po doivent être installés sur le côté de sortie (condensat) de la bassine.

CONDENSAT (bassines à support SD)

Le support est muni à l'usine de tuyaux pour le condensat de façon que le condensat s'écoule au collecteur de drainage du support.

SCHÉMAS DE TUYAUTERIE RECOMMANDÉS

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

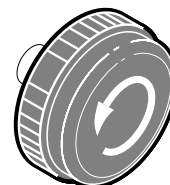


- | | |
|----------|---|
| 1 | Entrée de la vapeur |
| 2 | Vers le siphon ou le tuyau de condensat de la chaudière |
| 3 | Vers le siphon (système de retour du condensat raccordé au collecteur de drainage 1 1/2 po) |
| A | Raccord |
| B | Clapet de non-retour |
| C | Purgeur de condensat |
| D | Filtre |
| E | Réducteur de pression |
| F | Robinet d'arrêt |
| G | Soupape de sûreté |

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

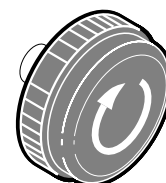
FONCTIONNEMENT

1. S'assurer que l'alimentation en vapeur à la bassine est adéquate.
2. Tourner la soupape de commande de la vapeur à la position ouverte en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, puis préchauffer la bassine.



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

3. Remplir la bassine du produit au niveau désiré.
4. Lorsque le produit aura atteint la température désirée, régler la chaleur au besoin en tournant la soupape de commande de la vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre pour réduire l'alimentation en vapeur et donc la température.
5. À la fin de la cuisson, fermer la soupape de commande de la vapeur en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.



Pour les combinaisons bassine/cuiseur à vapeur:

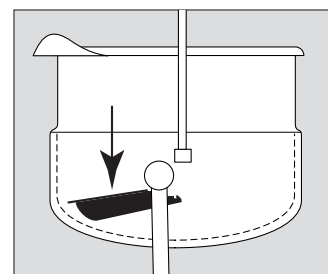
Si la chaudière d'un cuiseur à vapeur alimente en vapeur une bassine, toujours réchauffer d'abord la bassine. Lorsque le contenu de la bassine sera réchauffé et la pression de la vapeur de la chaudière sera descendue au niveau normal, le cuiseur à vapeur peut être utilisé. Les compartiments d'un cuiseur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

Fermeture marine (12 et 20 gallons)

Si l'unité est munie d'une fermeture marine pour empêcher le basculement accidentel, cette fermeture doit être examinée tous les jours afin d'assurer qu'elle fonctionne librement et se verrouille en place automatiquement lorsque la bassine est remise dans la position verticale.

Suivre le procédé ci-dessous pour basculer la bassine.

1. Saisir fermement la poignée de basculement.
2. Appuyer sur le bouton de verrouillage de la fermeture marine pour déverrouiller le mécanisme de basculement.
3. Tirer la poignée pour basculer la bassine.
4. Lors de la remise de la bassine dans la position verticale, la fermeture marine se verrouillera automatiquement.



INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

SOIN ET NETTOYAGE

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

AVERTISSEMENTS :



Nettoyants au chlorure

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



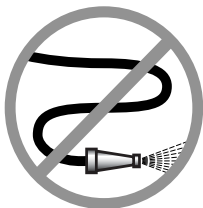
Tampons métalliques à récurer

Ne pas utiliser de brosses métalliques ou de racloirs métalliques.



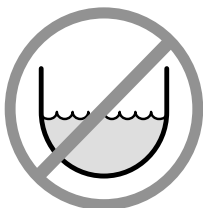
Brosse métallique et racloir

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



Tuyau d'arrosage à haute pression

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



Eau stagnante

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

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

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

NOTES :

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

ENTRETIEN

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

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

PROCÉDÉ D'ESSAI DE LA SOUPAPE DE SÛRETÉ

La soupape de sûreté (fournie par un autre fournisseur) doit être vérifiée au moins deux fois par an dans le cadre de l'entretien normal. Consulter le fabricant de la soupape de sûreté au sujet du procédé correct.

PURGEUR DE CONDENSAT

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

FERMETURE MARINE

Examiner la fermeture au moins deux fois par an.

1. Vérifier le pivot à la recherche d'usure ou de jeu excessif. Régler ou remplacer au besoin.
2. S'assurer que la fermeture s'accroche au centre de la goupille d'arrêt et qu'elle n'est pas courbée vers un côté ou l'autre. Régler ou remplacer au besoin.

INSTALACIÓN

GENERALIDADES

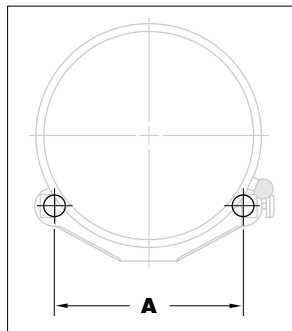
La instalación de la marmita debe ser efectuada por personal calificado de instalación eléctrica que trabaje según todos los códigos aplicables locales y nacionales. La instalación incorrecta del producto podría causar lesiones o daños.

INSTALACIÓN

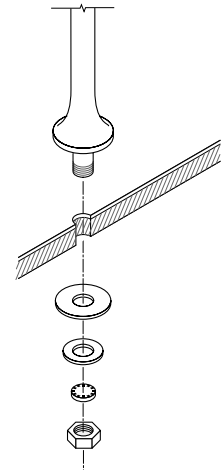
El primer paso de la instalación es consultar la Hoja de Especificaciones para obtener los requisitos detallados de luces libres y emperrado. Luego, abra cortando con cuidado la caja de cartón y retírela. Retire todos los soportes y elementos de fijación que fijan la unidad al patín.

MARMITAS

Los modelos sobre la mesa deben ser colocados sobre un apoyo firme o un mostrador existente y asegurados en su sitio. Se dispone de una base de gabinete modular opcional (Pedestal SD), con patas de nivel ajustable.



	A
KDT-1-T	8 1/8" (203mm)
KDT-3-T	10" (254mm)
KDT-6-T	12" (304mm)
KDT-12-T	19 1/2" (356mm)
KDT-20-T	23 3/4" (603mm)



1. Haga dos agujeros de 1" para las patas de la marmita.
2. Retire las contratuercas y arandelas de montaje de las patas de la marmita.
3. Instale las patas en los dos agujeros de 1".
4. Coloque las arandelas en posición como se muestra y asegure la marmita a su base apretando la contratuerca de debajo del gabinete o mostrador.
5. Una vez que la marmita esté asegurada, enrosque el mango inclinable en el bloque de montaje soldado al costado de la marmita.
6. Instale los requisitos de servicio según se requiera.

MARMITAS CON PEDESTAL SD

1. Coloque la unidad en la ubicación deseada.
2. Ponga un nivel de carpintero en el borde de la marmita y nivele el pedestal usando las patas ajustables.
3. Instale los requisitos de servicio según se requiera.

VAPOR

Todas las tuberías para vapor desde la marmita y el caldero y hacia ellos, deben ser limpiadas e inspeccionadas cuidadosamente para determinar si hay suciedad y residuos antes de hacer la conexión final a la marmita.

Por lo general, las marmitas requieren una tubería de 1/2" i.p.s., para 10-45 lbs/pg² de presión de vapor. Si la presión de suministro de vapor es mayor de 45 lbs/pg², se requiere una válvula reductora de presión. El ingreso del vapor está situado a la derecha de la marmita, mirando desde el frente.

Se requiere una válvula reductora de presión en la tubería de entrada como se muestra a continuación. La válvula de alivio debe tener una capacidad de 300 lb/hr (136 kg/hr).

CONDENSADO (Marmitas sin Pedestales SD)

La máxima calificación de presión para las marmitas modelo de mesa es 50 lbs/pg². Se recomienda enfáticamente instalar una válvula de alivio de presión igual o menor que esta presión en la tubería de ingreso de vapor cerca a la marmita.

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

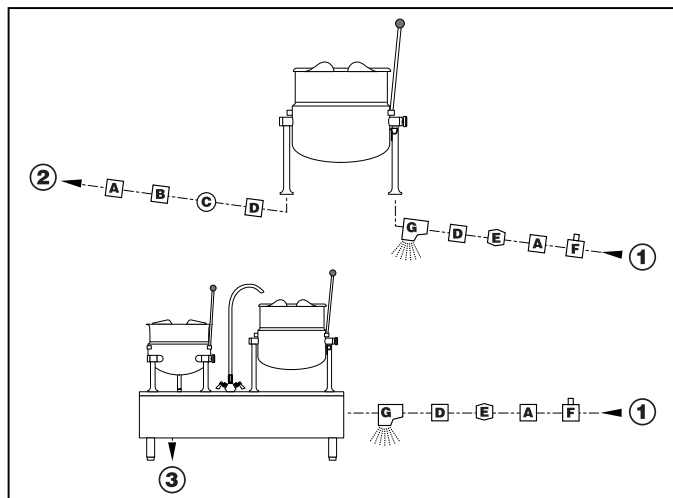
Si el caldero de vapor en el que está instalada esta marmita tiene una línea de retorno de condensado (sistema de circuito cerrado), debe instalarse un cedazo de vapor de 1/2", una trampa de vapor de 1/2", y una válvula de retención de 1/2" en el lado de salida (condensado) de la marmita.

CONDENSADO (Marmitas con Pedestales SD)

El pedestal viene con tuberías instaladas en fábrica de manera de conectar el condensado al múltiple de drenaje del pedestal.

ESQUEMAS RECOMENDADOS DE TUBERÍA

(todas las conexiones de servicio mostradas suministradas por otros)

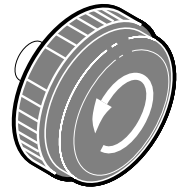


- 1 INGRESO DEL VAPOR
- 2 AL DRENAJE O A LA LÍNEA DE CONDENSADO DEL CALDERO
- 3 AL DRENAJE (EL RETORNO DEL CONDENSADO CONECTADO AL MÚLTIPLE DE DRENAJE DE 1-1/2")
- A UNIÓN
- B VÁLVULA DE RETENCIÓN
- C TRAMPA DE VAPOR
- D CEDAZO
- E VÁLVULA REDUCTORA DE PRESIÓN
- F VÁLVULA DE CIERRE
- G VÁLVULA DE ALIVIO

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

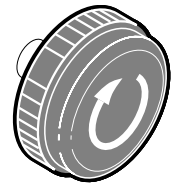
OPERACIÓN

1. Asegúrese que haya un suministro adecuado de vapor a la marmita.
2. Ponga la válvula de control de vapor en la posición abierta girando la perilla hacia la izquierda, luego deje que la marmita se precaliente.



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

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



Para combinaciones de marmita/caldero:

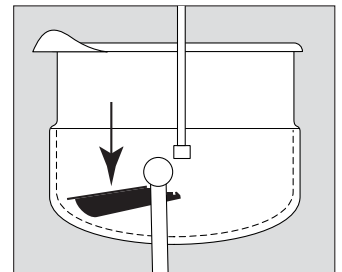
Si el caldero de vapor está surtiendo vapor a una marmita, siempre caliente la marmita primero. Después que el contenido de la marmita está calentado, y la presión de vapor en el caldero regresa a lo normal, puede usar el caldero. Los compartimentos del caldero de vapor deben ser arrancados en secuencia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

Seguro Marino (12 y 20 galones)

Si su unidad está equipada con un seguro marino para evitar su inclinación accidental, debe ser inspeccionada diariamente para asegurar que se mueve libremente y que se asegura automáticamente en su sitio cuando se regresa la marmita a la posición vertical.

Use el siguiente procedimiento para inclinar la marmita.

1. Agarre firmemente el mango de inclinar.
2. Empuje el botón del seguro marino hacia abajo para soltar el mecanismo de inclinación.
3. Tire del mango para inclinar la marmita.
4. Cuando regrese la marmita a su posición vertical original el seguro marino se encajará automáticamente.



INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

CUIDADO Y LIMPIEZA

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

ADVERTENCIAS:



**Limpiadores
con cloro**

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



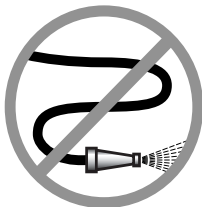
Cojines de acero

No use un cepillo de cerdas metálicas ni una rasqueta.



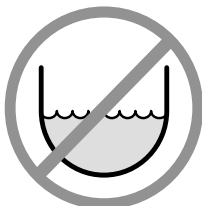
**Cepillo de alambre
y rasquetas**

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



**Manguera de rociado
a alta presión**

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



Agua estancada

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

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

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

NOTAS:

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

MANTENIMIENTO

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

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

PROCEDIMIENTO DE PRUEBA DE LA VÁLVULA DE ALIVIO DE PRESIÓN

La válvula de alivio de presión (suministrada por otros) debe ser inspeccionada por lo menos dos veces por año como parte del mantenimiento normal. Consulte con el fabricante de la válvula de alivio de presión el procedimiento correcto de prueba.

TRAMPA DE VAPOR

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

SEGURO MARINO

Inspeccione el seguro por lo menos dos veces al año.

1. Verifique si hay excesivo juego o desgaste en el pivote. Ajuste o reemplace según se requiera.
2. Verifique que el seguro esté agarrado sobre el centro del pasador de tope y no doblado hacia un lado o el otro. Ajuste o reemplace según se requiera.

INSTALLIERUNG

ALLGEMEINES

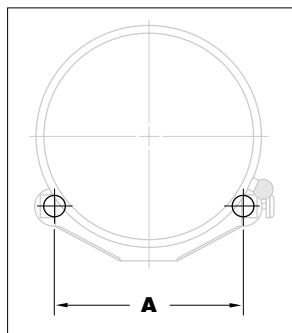
Die Installation des Kochtopfs muss den geltenden örtlichen und nationalen Vorschriften entsprechend von einem Fachelektriker ausgeführt werden. Unsachgemäße Installation des Produkts kann Verletzungen oder Schäden verursachen.

INSTALLIERUNG

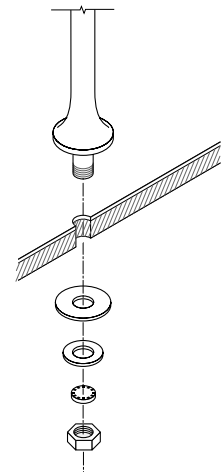
Als ersten Installationsschritt müssen die genauen Abstands- und Verschraubungsanforderungen in dem Spezifikationsblatt nachgelesen werden. Dann vorsichtig den Karton aufschneiden und abnehmen. Alle Stützen und Halterungen, die die Einheit auf dem Untersatz befestigen, entfernen.

KOCHTÖPFE

Küchenschaltermodelle müssen auf einem festen Stand oder einem Küchenschalter angebracht und dort sicher befestigt werden. Eine modularer Schrankuntersatz (SD-Stand) mit verstellbaren Beinen ist wahlweise erhältlich.



	A
KDT-1-T	8 1/8" (203 mm)
KDT-3-T	10" (254 mm)
KDT-6-T	12" (304 mm)
KDT-12-T	19 1/2" (356 mm)
KDT-20-T	23 3/4" (603 mm)



1. Zwei 2,5 cm (1") Löcher für die Kochtopfbeine bohren.
2. Die an den Kochtopfbeinen angebrachten Sicherungsmuttern und Scheiben entfernen.
3. Die Beine in den beiden 2,5 cm Löchern einsetzen.
4. Die Scheiben wie abgebildet aufsetzen und den Kochtopf von unten an seinem Untersatz -- dem Schrank oder Küchenschalter -- mit den Sicherungsmuttern befestigen.
5. Wenn der Kochtopf sicher angebracht ist, den Kipphebel in dem an der Kochtopfseite angeschweißten Montageblock einschrauben.
6. Die Stromversorgung den Anforderungen gemäß installieren.

KOCHTÖPFE MIT SD-STAND

1. Das Gerät am entsprechenden Ort aufstellen.
2. Eine Wasserwaage auf dem Topfrand auflegen und die Wasserwaage durch Verstellen der Beine eben ausrichten.
3. Stromversorgung den Anforderungen gemäß installieren.

DAMPF

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

In der Regel braucht der Kochtopf ein 1.25 cm (1/2") IPS-Rohr und 10-45 Psi Dampfdruck. Falls der Einlaufdampfdruck 45 Psi übersteigt, ist ein Druckminderventil erforderlich. Der Dampfeinlauf ist von vorne gesehen an der rechten Kochtopfseite.

Ein Druckminderventil ist, wie unten gezeigt, an der Einlaufseite erforderlich. Das Ablassventil sollte eine Kapazität von 136 Kg/Std. haben.

KONDENSAT (Kochtöpfe ohne SD-Stand)

Die Höchstdrucknennleistung für Küchenschalterkochtöpfe ist 50 psi. Es wird stark empfohlen, dass ein Druckablassventil mit dieser oder einer niedrigeren Druckeinstellung an der zuführenden Dampfleitung nah am Kochtopf angebracht wird.

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

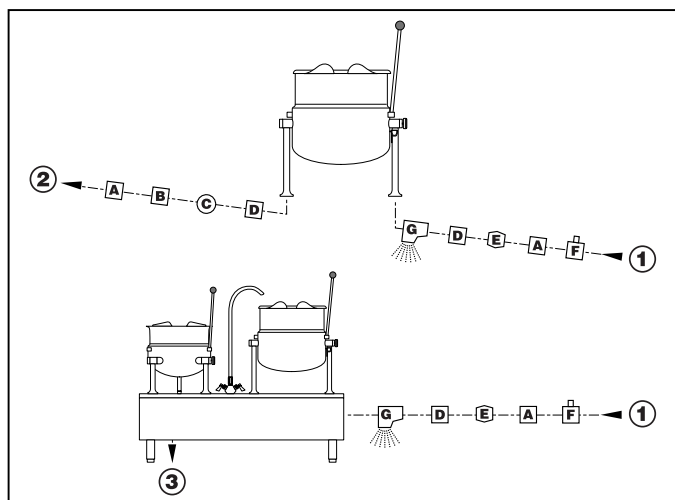
Falls der Dampferzeuger, an den der Kochtopf montiert ist, einen Kondensatrücklauf (System mit geschlossenem Kreislauf) hat, müssen ein 1.25 cm (1/2") Schmutzfänger, ein 1.25 cm (1/2") Kondensatableiter und ein 1.25 cm (1/2") Kontrollventil an der Auslauf- oder Kondensatseite des Kochtopfs installiert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

KONDENSAT (Kochtöpfe mit SD-Ständer)

Der Stand wird mit den Leitungen, die das Kondensat am Abflussverteiler des Stands anschliessen, von der Fabrik geliefert.

EMPFOHLENER ROHRPLAN

(alle abgebildeten Anschlüsse werden von Dritten geliefert)

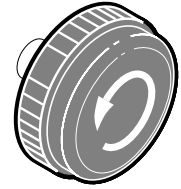


- 1 DAMPFEINLASS
- 2 ZUR ABFLUSS- ODER DAMPFERZEUGERKONDENSAT-LEITUNG
- 3 ZUM ABFLUSS (KONDENSAT RÜCKLAUF AN EINEN 1.25 CM (1/2") ABFLUSSVERTEILER ANGESCHLOSSEN)
- A VERBINDUNG
- B KONTROLLVENTIL
- C KONDENSatableITER
- D SCHMUTZFÄNGER
- E DRUCKMINDERVENTIL
- F ABSPERRVENTIL
- G ABLASSVENTIL

BEDIENUNGSANLEITUNG

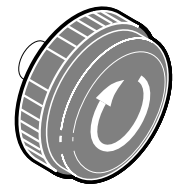
BEDIENUNG

1. Vergewissern Sie, dass der Kochtopf eine ausreichende Dampfversorgung hat.
2. Damit der Kochtopf vorheizt, das Dampfregulierventil auf Offen stellen, indem man den Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn dreht.



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 Aufheizen in den Kochtopf eingegeben werden.

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

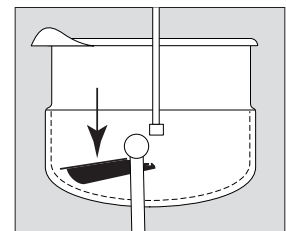


Kochtopf- und Dampfgarerkombinationen:

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

Einrastverschluss (12 & 20 Gallonen)

Falls Ihr Kochtopf mit einem Einrastverschluss (Bootschloss) ausgestattet ist, um ein versehentliches Umkippen zu verhindern, muss die Einheit täglich geprüft werden, um festzustellen, ob sie sich frei bewegt und das Schloss einrastet, wenn der Kochtopf in die aufrechte Stellung zurückgeführt wird.



Das folgende Verfahren verwenden um den Kochtopf zu kippen:

1. Den Kipphebel fest anfassen.
2. Den Einrastverschlussknopf nach unten drücken, um den Kippmechanismus zu öffnen.
3. Den Hebel ziehen um den Kochtopf zu kippen.
4. Wenn Sie den Kochtopf in die ursprüngliche, aufrechte Stellung zurückführen, sollte das Schloss von selbst einrasten.

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.



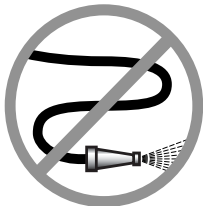
Stahlwolle

Keine Metallbürsten und Schaber verwenden.



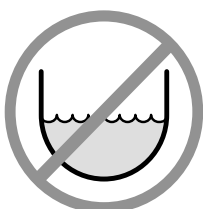
**Metallbürste
& Schaber**

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.
 - e) 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.
 - c) Mit sauberem Wasser abspülen.
 - d) Das Ventil offen lassen wenn die Einheit nicht verwendet wird.
10. Verwenden Sie mildes, seifiges Wasser und einen feuchten Schwamm um die Kochtopfaussenseite zu waschen, abzuspülen und zu trocknen.

HINWEISE:

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

WARTUNG

WARTUNG MUSS GRUNDSÄTZLICH VON EINEM QUALIFIZIERTEN WARTUNGSTECHNIKER AUSGEFÜHRT WERDEN.

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

PRÜFUNGSVERFAHREN FÜR DAS DRUCKABLASSVENTIL

Das Druckablassventil (von Dritten geliefert) muss mindestens zweimal jährlich im Zuge der normalen Wartung geprüft werden. Bitte bei der Prüfung den Anweisungen des Herstellers folgen.

KONDENSATABLEITER

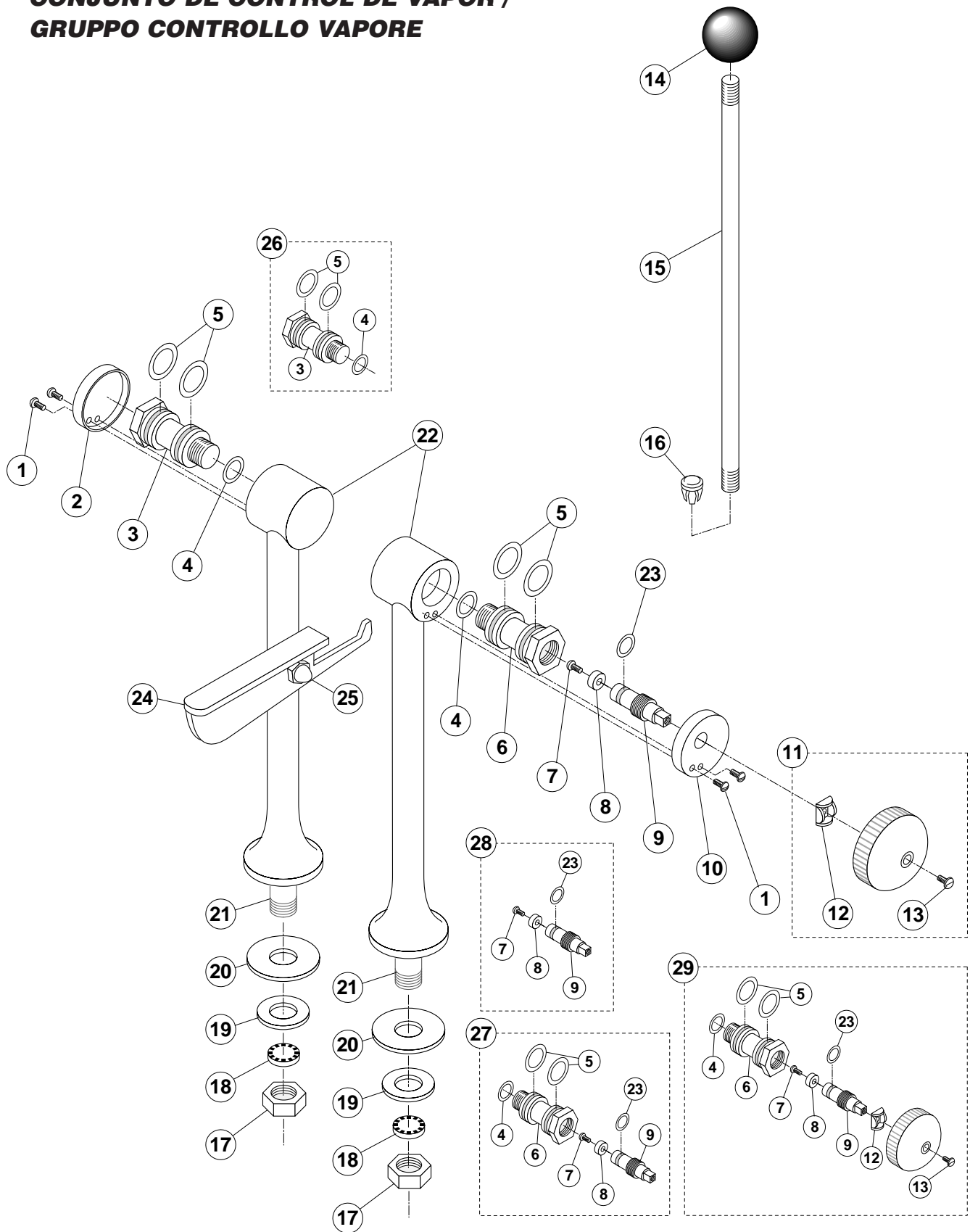
Um das Leitungskondensat, das sich an der Innenseite des Dampfmantels bildet, zu entfernen, sollte jeder Kochtopf mit einem Kondensatableiter am Auslauf in der Kochtopfleitung ausgerüstet sein. Ein guter Kondensatableiter gibt beim Starten einige Minuten lang Luft und feuchten Dampf in die Auslauffleitung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

Einrastverschluss (Bootsschloss)

Das Schloss zweimal jährlich prüfen.

1. Auf zu viel Bewegungsspielraum und Abnutzung am Drehelement achten. Nach Bedarf ersetzen oder reparieren.
2. Vergewissern Sie, dass es über der Mitte des Stopstifts einrastet und nicht in die eine oder andere Richtung verbogen ist. Nach Bedarf ersetzen oder reparieren.

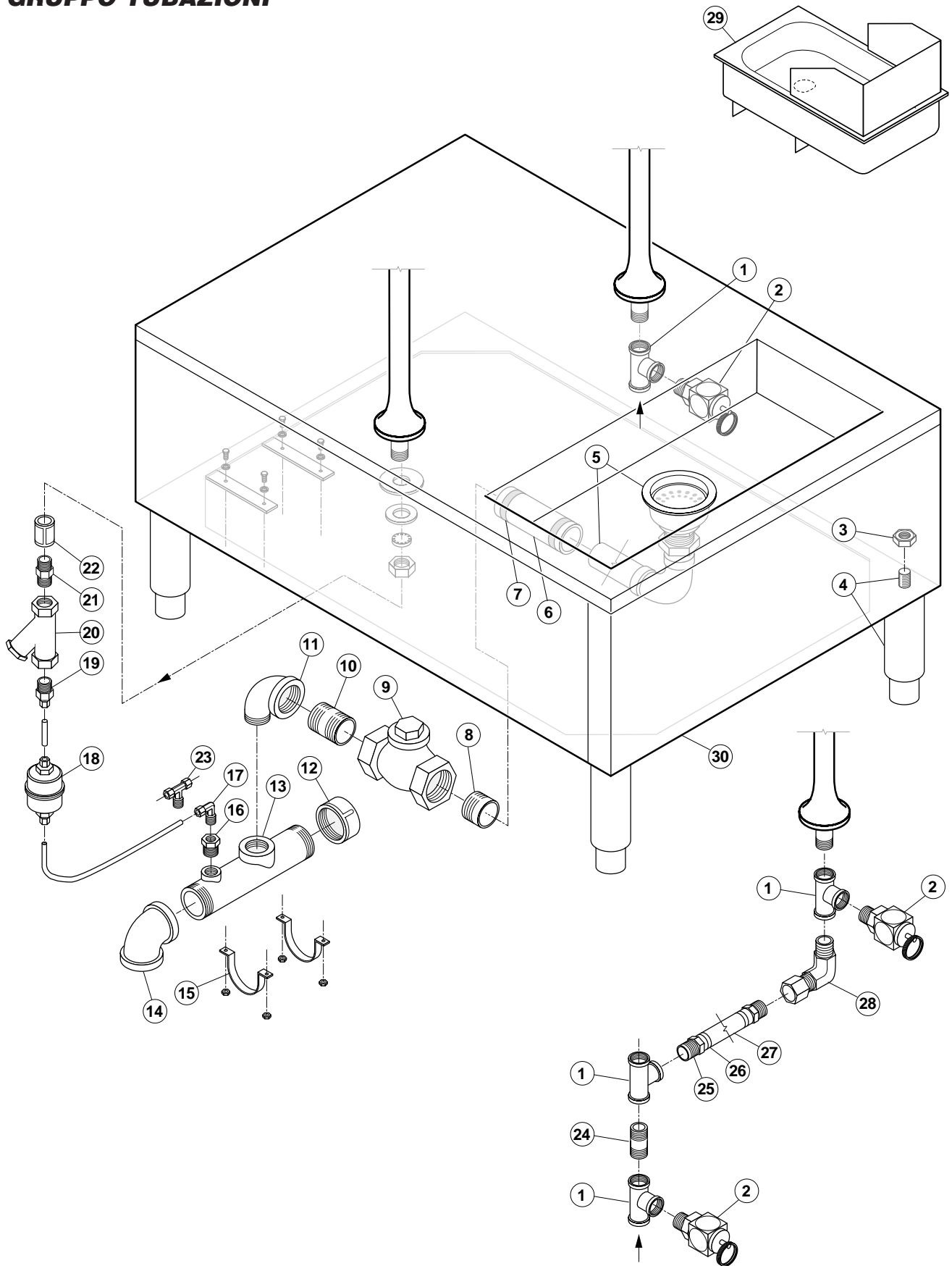
**STEAM CONTROL ASSEMBLY / ensemble de commande de la vapeur /
DAMPFKONTROLLMONTAGE, DAMPFREGULIERMONTAGE
CONJUNTO DE CONTROL DE VAPOR /
GRUPPO CONTROLLO VAPORE**



**STEAM CONTROL ASSEMBLY / ensemble de commande de la vapeur /
DAMPFKONTROLLMONTAGE, DAMPFREGULIERMONTAGE
CONJUNTO DE CONTROL DE VAPOR /
GRUPPO CONTROLLO VAPORE**

ITEM	PART	NOTES	DESCRIPTION				QTY	
			English	Français	Deutsch	Español		Italiano
1.	FA11056		screw	vis	Schraube	tornillo	vite	4
2.	KE50458		end piece	embout	Endstück	pieza del extremo	estremità	1
3.	KE50455-1		trunnion	tourillon	Zapfen	muñón	perno di articolazione	1
4.	FA05002-35		O ring	joint torique	O-ring	anillo en "O"	O ring	2
5.	FA05002-37		O ring	joint torique	O-ring	anillo en "O"	O ring	4
6.	KE50460-1		trunnion	tourillon	Zapfen	muñón	perno di articolazione	1
7.	FA11089		screw	vis	Schraube	tornillo	vite	1
8.	KE51713		washer	rondelle	Ring	arandela	rondella	1
9.	KE50459		stem	tige	Ventilschaft	vástago	stelo	1
10.	KE50457		end piece	embout	Endstück	pieza del extremo	estremità	1
11.	SE00028		assembly	ensemble	Montage	conjunto	gruppo	1
12.	KE51888		washer	rondelle	Ring	arandela	rondella	1
13.	FA11092		screw	vis	Schraube	tornillo	vite	1
14.	KE50151-E	>07/94	knob	bouton	Knopf	perilla	pomello	1
	KE50151	<06/94	knob	bouton	Knopf	perilla	pomello	1
15.	KE50886-1	KDT-1-T	handle	poignée	Griff	mango	impugnatura	1
	KE50886-2	KDT-3-T	handle	poignée	Griff	mango	impugnatura	1
	KE50886-3	KDT-6-T & KDT-12-T	handle	poignée	Griff	mango	impugnatura	1
	KE50886-4	KDT-20-T	handle	poignée	Griff	mango	impugnatura	1
16.	KE50475		plug button	bouchon	Bohrloch-Abdeckkappe	botón tapón	pulsante tappo	1
17.	KE52697		nut	écrou	Mutter	tuerca	dado	2
18.	FA32500		washer	rondelle	Ring	arandela	rondella	2
19.	FA30502		washer	rondelle	Ring	arandela	rondella	2
20.	KE50467		washer	rondelle	Ring	arandela	rondella	2
21.	KE50465	KDT-1-T & KDT-3-T	pipe	tube	Rohr	tubo	tubo	2
	KE50462	KDT-6-T.	pipe	tube	Rohr	tubo	tubo	2
	KE50463	KDT-12-T	pipe	tube	Rohr	tubo	tubo	2
	KE50464	KDT-20-T	pipe	tube	Rohr	tubo	tubo	2
22.	KE00203		assembly	ensemble	Montage	conjunto	gruppo	2
23.	FA05002-12		O ring	joint torique	O-ring	anillo en "O"	O ring	1
24.	KE01115	KDT-12-T & KDT20-T	latch	verrou	Sperrvorrichtung	cerrojo	catenaccio	1
25.	KE52632	KDT-12-T & KDT20-T	nut	écrou	Mutter	tuerca	dado	1
26.	SE00096		assembly	ensemble	Montage	conjunto	gruppo	1
27.	SE00011		assembly	ensemble	Montage	conjunto	gruppo	1
28.	SE00029		assembly	ensemble	Montage	conjunto	gruppo	1
29.	SE00030		assembly	ensemble	Montage	conjunto	gruppo	1

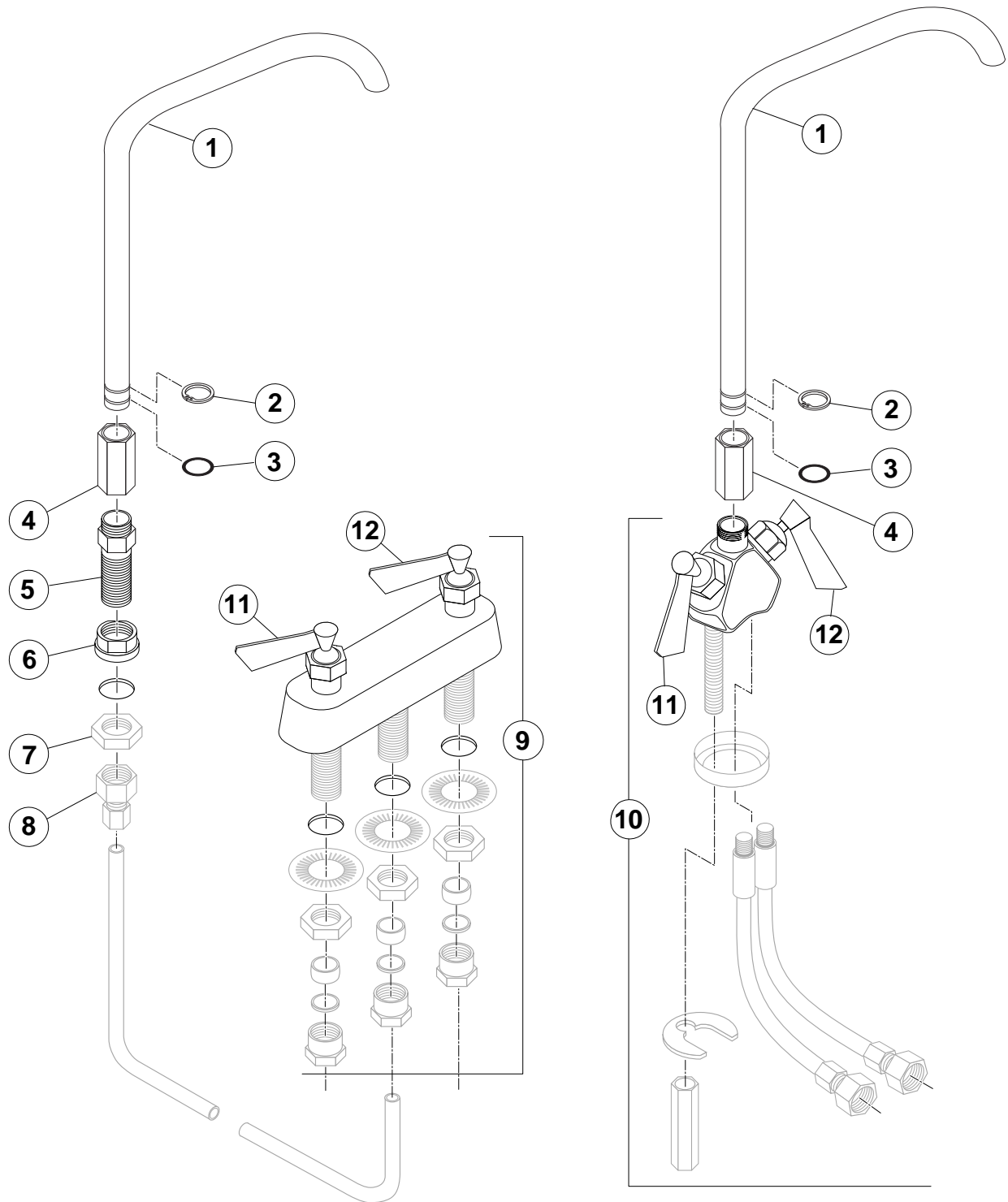
**PLUMBING ASSEMBLY / ensemble de tuyauterie /
ROHRMONTAGE / CONJUNTO DE TUBERÍA /
GRUPPO TUBAZIONI**



**PLUMBING ASSEMBLY / ensemble de tuyauterie /
ROHRMONTAGE / CONJUNTO DE TUBERÍA /
GRUPPO TUBAZIONI**

ITEM	PART	NOTES	DESCRIPTION					QTY
			English	Français	Deutsch	Español	Italiano	
1.	FI00169		tee	té	T-Stück	"T"	derivazione a T	1/3
2.	KE51723		valve	soupape	Ventil	válvula	valvola	1/2
3.	FA95010		nut	écrou	Mutter	tuerca	dado	4
4.	KE51340		leg	ped	Bein	pata	gamba	4
5.	SD50000		strainer	filtre	Schmutzfänger	cedazo	filtro	1
6.	SD50042		hose	boyau	Schlauch	manguera	tubo	1
7.	FI05131		clamp	pince	Klemme	abrazadera	morsetto	2
8.	SD50043		nipple	manchon	Nippel	niple	ugello	1
9.	KE51367		valve	soupape	Ventil	válvula	valvola	1
10.	FI00670		nipple	manchon	Nippel	niple	ugello	1
11.	FI00136		elbow	coude	Knierohr	codo	gomito	1
12.	FI00191		cap	couvercle	Haube	tapa	cappuccio	1
13.	KE00648		pipe	tube	Rohr	tubo	tubo	1
14.	FI00044		elbow	coude	Knierohr	codo	gomito	1
15.	FI05027		strap	sangle	Riemen	banda	reggetta	2
16.	FI05047		reducer	réducteur	Reduzierstück	reductor	riduttore	1
17.	FI05077		elbow	coude	Knierohr	codo	gomito	1
18.	SD50027		steam trap	purgeur de condensat	Kondensatableiter	trampa de vapor	scaricatore di condensa	1
19.	FI05049		connector	connecteur	Steckverbinder	Conector	connettore	1
20.	KE51249		strainer	filtre	Schmutzfänger	cedazo	filtro	1
21.	FI00596		nipple	manchon	Nippel	niple	ugello	1
22.	FI00266		coupling	accouplement	Muffe, Kupplung	copla	accoppiamento	1
23.	FI05048		tee	té	T-Stück	"T"	derivazione a T	1
24.	FI00586		nipple	manchon	Nippel	niple	ugello	1
25.	FI05029		fitting	raccord	Armatur	conexión	raccordo	2
26.	KE51391		clamp	pince	Klemme	abrazadera	morsetto	2
27.	SD50034	20" (SD1050K66)	hose	boyau	Schlauch	manguera	tubo	1
	SD50035	17" (SD1200K612)	hose	boyau	Schlauch	manguera	tubo	1
	SD50036	27" (SD1600K620, 1212, 12,20 & 2020)	hose	boyau	Schlauch	manguera	tubo	1
28.	FI05028		elbow	coude	Knierohr	codo	gomito	1
29.	SDP		assembly	ensemble	Montage	conjunto	gruppo	1
30.			access panel	panneau d'accès	Zugangspaneel	panel de acceso	Pannello di accesso	
	SD50067	(SD450 series)						1
	SD50068	(SD650 series)						1
	SD50106	(SD760 series)						1
	SD50069	(SD1050 series)						1
	SD50070	(SD1200 series)						1
	SD50071	(SD1600 series)						1

FAUCET ASSEMBLY / Robinet / HAHN-MONTAGE / CONJUNTO DE GRIFO / Gruppo Rubinetto



FAUCET ASSEMBLY / Robinet / HAHN-MONTAGE / CONJUNTO DE GRIFO / Gruppo Rubinetto

ITEM	PART	NOTES	DESCRIPTION					QTY
			English	Français	Deutsch	Español	Italiano	
1.	KE50825-8	6 gallon	spout	bec	Auslauföffnung	pico	tubo di scarico	1
	KE50825-1	12 gallon	spout	bec	Auslauföffnung	pico	tubo di scarico	1
	KE50825-1	20 gallon	spout	bec	Auslauföffnung	pico	tubo di scarico	1
2.	FA95022		retainer	dispositif de retenue	Klemmring	retén	fermo	1
3.	FA05002-19		"O" ring	joint torique	O-ring	anillo en "O"	O ring	1
4.	KE51736		nut	écrou	Mutter	tuerca	dado	1
5.	SD50097		nut	écrou	Mutter	tuerca	dado	1
6.	KE51585		nut	écrou	Mutter	tuerca	dado	1
7.	SD50098		nut	écrou	Mutter	tuerca	dado	1
8.	FI00266		coupling	accouplement	Muffe, Kupplung	copla	accoppiamento	1
9.	KE51899	double/double/Doppel/ doble/doppio	assembly	ensemble	Montage	conjunto	gruppo	1
10.	KE51403	double/double/Doppel/ doble/doppio	assembly	ensemble	Montage	conjunto	gruppo	1
	KE51401	single/simple/Einzel/ simple/singolo	assembly	ensemble	Montage	conjunto	gruppo	1
11.	SE50020	hot/chaud/heiß/caliente/caldo	stem	tige	Ventilschaft	vástago	stelo	1
12.	SE50021	cold/froid/kalt/frío/freddo	stem	tige	Ventilschaft	vástago	stelo	1