

Operators Manual

Installation, Operation & Service

Electric Table Top Kettles

Manuel de l'opérateur

Installation, fonctionnement et entretien

Marmites électriques de table

Manual del Operador

Instalación, Operación y Servicio

Marmitas Eléctricas de Mesa

Bedienungsanleitung

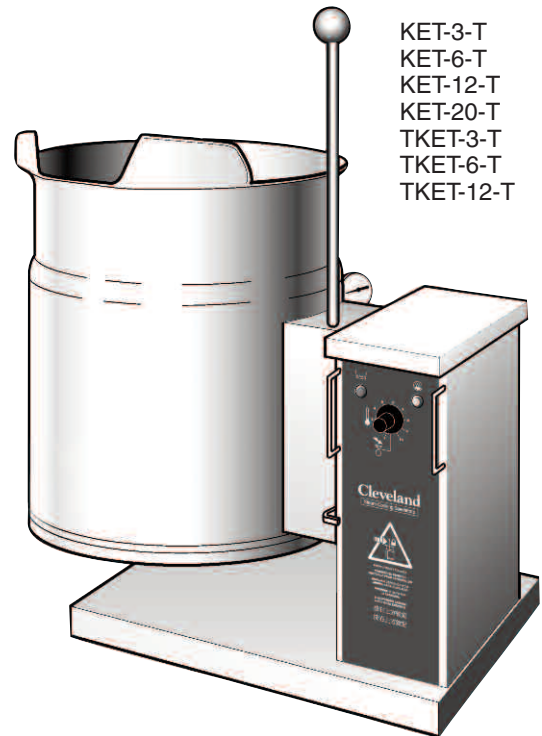
Installierung, Bedienung und Wartung

Elektrischer Kochtopf für den Küchenschalter

Bedieningshandleiding

Installatie, bediening & service

Elektrische tafelblad ketels



KET-3-T
KET-6-T
KET-12-T
KET-20-T
TKET-3-T
TKET-6-T
TKET-12-T

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.

VOOR UW VEILIGHEID BELANGRIJK!

Zorg er voor dat de ketel op kamertemperatuur is en de drukmeter lagere druk vertoont voordat onderdelen verwijderd worden.

United Kingdom

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

Français

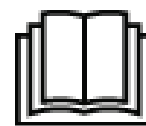
Enodis France S.A
23, Rue Condorcet
Fleury-Merogis
91712 Ste Genevieve des-Bois
Cedex, France
33-1-69022502/69022525
Fax: 33-1-690-222500
www.enodis.fr
sleboeuf@enodis.fr

Español

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

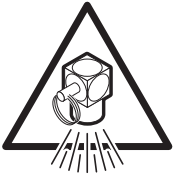
Deutsch

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



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

DANGER / DANGER / PELIGRO / GEFAHR



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



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

IMPORTANT / IMPORTANT / IMPORTANTE / WICHTIG



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



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

CAUTION / ATTENTION / PRECAUCIÓN / VORSICHT



Surfaces may be extremely hot! Use protective equipment. / Les surfaces peuvent être extrêmement chaudes ! Utiliser des équipements de protection. / ¡Las superficies pueden estar muy calientes! Utilice equipo protector. / Die Oberflächen können sehr heiß werden! Schutzrüstung tragen. / Oppervlakten kunnen enorm heet zijn! Gebruik beschermende uitrusting.



Wear protective equipment when discharging hot product. / Porter des équipements de protection lors de la purge des produits chauds. / Utilice equipo protector al descargar producto caliente. / Beim entleeren des heißen Produkts Schutzrüstung tragen. / Draag beschermende uitrusting bij het loslaten van een heet product.



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



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

SERVICING / ENTRETIEN / SERVICIO / WARTUNG

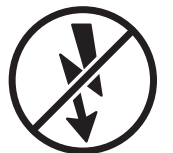


Shut off power at main fuse disconnect prior to servicing. / Couper l'alimentation sur le principal fusible sectionneur avant l'entretien. / Apague la alimentación eléctrica en el fusible desconector principal antes de darle servicio. / Vor der Wartung den Strom am Haupttrennschalter abschalten. / Zet alle stroom af bij de hoofdschakelaar voordat service begint.



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

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



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



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

MAINTENANCE / ENTRETIEN / MANTENIMIENTO / WARTUNG



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

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

FOR THE USER



Read the Operating instructions thoroughly before using this equipment.



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

WARNING:

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

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

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

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

PRODUCT RANGE:

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

Style	Model Number	Canadian Registration Number	Pressure PSI (Bar)	Volume (Litres)	PV @ 3.45 Bar	Category	Drawing Number
EK	KET-3-T	04947.5	50(3,45)	4.0	13.8	I	KE02124
EK	KET-6-T	L6592.5	50(3,45)	8.9	30.7	I	
	KET-12-T			13.9	47.96	I	KE02125

INSTALLATION

GENERAL

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

INSTALLATION

WARNING: Installation must be accomplished by qualified installation personnel, working to all applicable local and national codes. Improper installation could cause injury or damage, and void the warranty.

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.

Observe all clearance requirements to provide air supply for proper operation, as well as sufficient clearance for servicing. Keep the area free and clear of combustibles. Dimensions and clearance specifications are shown on the specification sheet.

Position unit on a firm, level surface and bolt in place. Screw tilt handle into the threaded hole.

ELECTRICAL CONNECTION

Fused disconnect

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

Model	Std/High Wattage	Supply voltage	Phase	Wires	Total Wattage	Supply Amps	Wire Size mm2	Fused Disconnect AMPS
KET-6-T	S	200-208	1	2	6134	29	8.3	35
	S	200-208	3	3	6134	17	5.3	25
	S	220-240	1	2	8166	34	8.3	45
	S	220-240	3	3	8166	20	5.3	25
	S	380-416	1	2	7536	18	5.3	25
	S	380-416	3	3	7536	10	2.1	15
	S	440	1	2	6862	16	3.3	20
	S	440	3	3	6862	9	2.1	15
	H	200-208	1	2	9814	47	13.3	60
	H	200-208	3	3	9814	27	8.3	35
	H	220-240	1	2	13066	54	13.3	70
	H	220-240	3	3	13066	31	8.3	40
	H	380-416	1	2	12058	29	8.3	35
	H	380-416	3	3	12058	17	5.3	25
KET-12-T	S	200-208	1	2	9814	47	13.3	60
	S	200-208	3	3	9814	27	8.3	35
	S	220-240	1	2	13066	54	13.3	70
	S	220-240	3	3	13066	31	8.3	40
	S	380-416	1	2	12058	29	8.3	35
	S	380-416	3	3	12058	17	5.3	25
	S	440	1	2	10979	25	8.3	35
	S	440	3	3	10979	14	3.3	20
	H	200-208	1	2	12268	59	21.2	80
	H	200-208	3	3	12268	34	8.3	50
	H	220-240	1	2	16333	68	21.2	90
	H	220-240	3	3	16333	39	13.3	50
	H	380-416	1	2	15072	36	8.3	50
	H	380-416	3	3	15072	21	5.3	30
KET-20-T	S	200-208	1	2	12268	59	21.2	80
	S	200-208	3	3	12268	34	8.3	45
	S	220-240	1	2	16333	68	21.2	90
	S	220-240	3	3	16333	39	13.3	50
	S	380-416	1	2	15072	36	8.3	50
	S	380-416	3	3	15072	21	5.3	30
	S	440	1	2	10979	25	8.3	35
	S	440	3	3	10979	14	5.3	20
	H	200-208	1	2	14721	71	26.7	90
	H	200-208	3	3	14721	41	13.3	60
	H	220-240	1	2	19599	82	26.7	100
	H	220-240	3	3	19599	47	13.3	60
	H	380-416	1	2	18087	43	13.3	60
	H	380-416	3	3	18087	25	8.3	35
H	440	1	2	16469	37	13.3	50	
H	440	3	3	16469	22	5.3	30	

ELECTRICAL

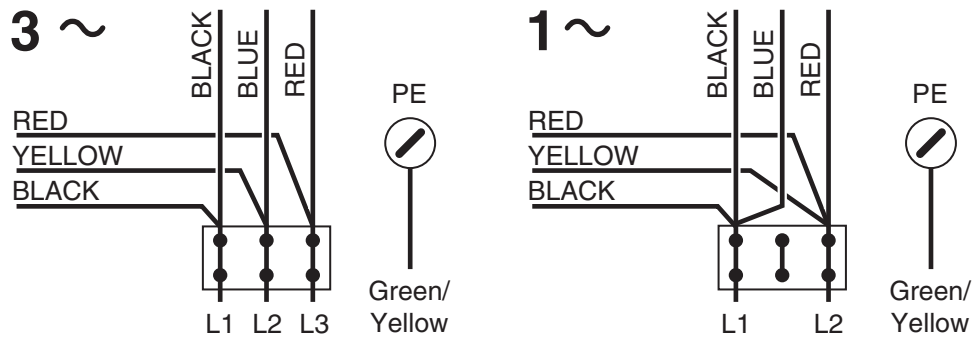
NOTE: Ensure the electrical supply matches the unit's requirements as stated on the rating label.

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

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

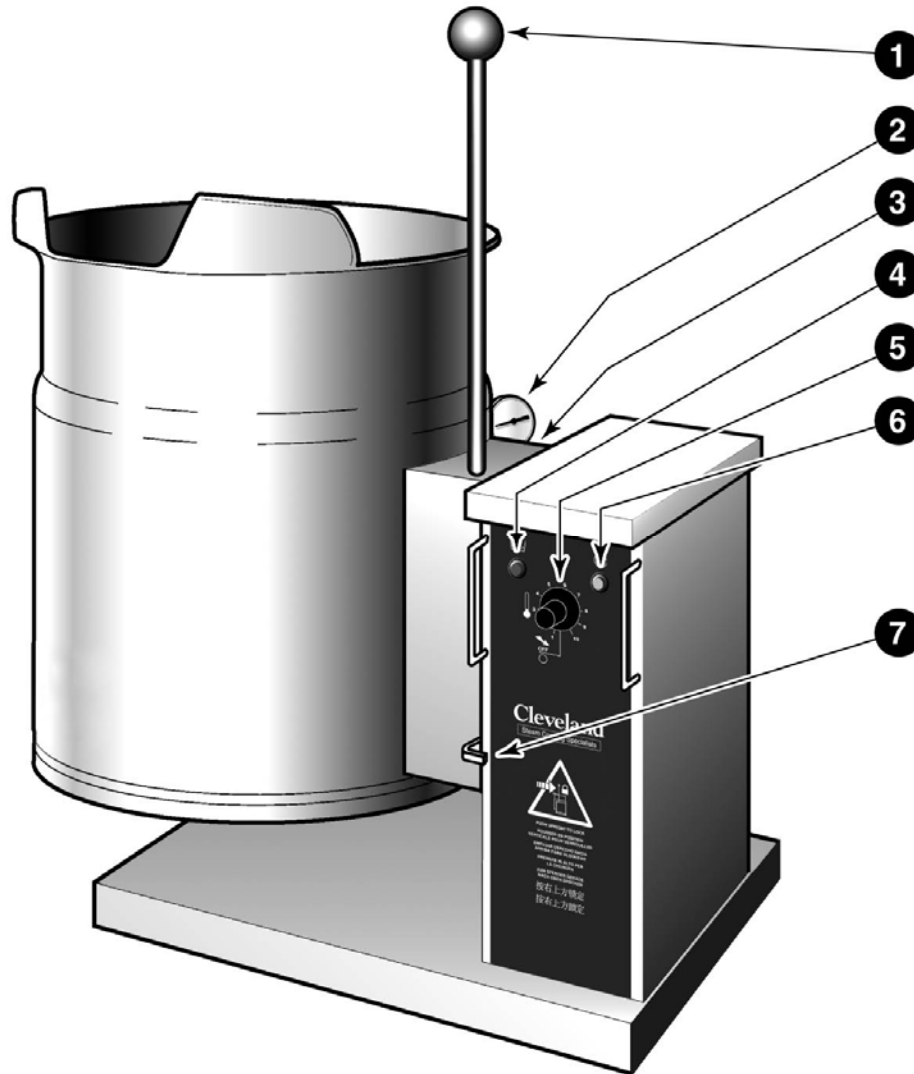
WIRE CONNECTION

Remove the four screws securing the console cover and remove the 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 three connection terminal block, which is mounted on the top of the console's control panel. Be sure to connect the ground wire to the separate ground terminal connector (ground lug). Replace console cover and secure it with the four screws.



The kettle is wired for 3-phase operation at the factory. For single phase operation, rewire the terminal block to that shown in the above diagram.

OPERATING INSTRUCTIONS



General Parts Drawing

ITEM #	DESCRIPTION
1.	Tilting Handle
2.	Vacuum/Pressure Gauge
3.	Pressure Relief Valve
4.	Low Water Indicator Light (Red)
5.	On-Off Switch / Solid State Temperature Control
6.	Heat Indicator Light (Green)
7.	Marine Lock

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

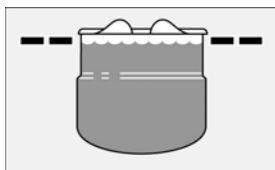
Temperature Control Setting	Approximate Product Temperature	
	°F	°C
1.	130	54
2.	145	63
3.	160	71
4.	170	77
5.	185	85
6.	195	91
7.	210	99
8.	230	110
9.	245	118
10.	260	127

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



Chloride Cleaners

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

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

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



Wire Brush & Scrapers

1. Place the kettle's On-Off Switch/Solid State Temperature Control to the "OFF" position.

2. Prepare a warm water and mild detergent solution in the kettle.

3. Remove food soil inside the kettle using a nylon brush.

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

4. Loosen food which is stuck to the kettle by allowing it to soak at a low temperature setting.

5. If the kettle is equipped with a draw-off valve, it should be cleaned as follows:

a) Remove drain screen from bottom of kettle. Thoroughly wash and rinse the screen either in a sink or a dishwasher, then replace it into the kettle.

b) Disassemble the draw-off valve first by turning the valve knob counter-clockwise, then turning the large hex nut counter-clockwise until the valve stem is free of the valve body.

c) In a sink, wash and rinse the inside of the valve body using a nylon brush.

d) Reassemble the draw-off valve by reversing the procedure for disassembly. The valve's hex nut should be hand tight only.

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

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

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

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

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

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

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



Steel Pads

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.

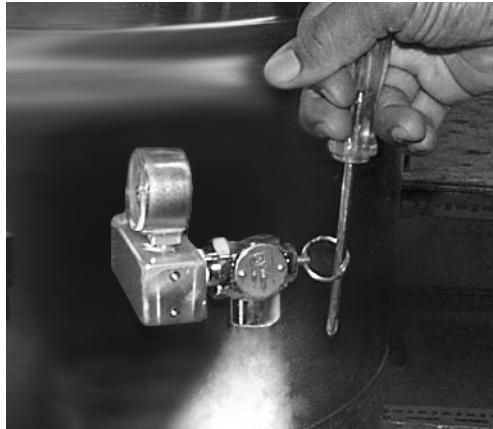
NOTE: The following instruction is intended for use by qualified service personnel.

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.

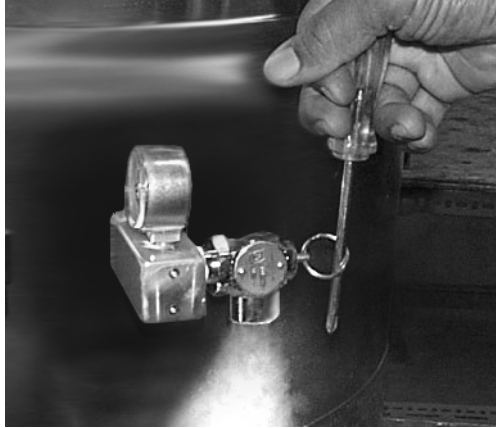
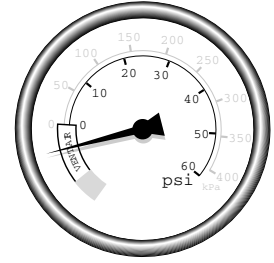
If foreign material is discharged then drain kettle and replace pressure relief valve.

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.

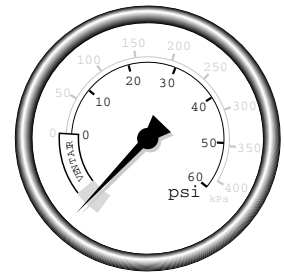
1. Turn kettle ON and set Temperature Control to 10 (Max.), heat the empty kettle until unit cycles off.



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.





POUR L'UTILISATEUR



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

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

ATTENTION :

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

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

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

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

LES PORTÉES DES PRODUITS :

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

Style	Numéro de modèle	Numéro d'inscription canadien	Pression PSI (Bars)	Volume (Litres)	PV	Catégorie	Numéro de dessin
EK	KET-3-T	04947.5	50(3,45)	4.0	13.8	I	KE02124
EK	KET-6-T	L6592.5	50(3,45)	8.9	30.7	I	
	KET-12-T			13.9	47.96	I	KE02125

INSTALLATION

GÉNÉRALITÉS

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

INSTALLATION

AVERTISSEMENT : Le personnel d'installation qualifié doit installer le produit pour qu'il fonctionne selon les codes locaux et nationaux. L'installation inadéquate du produit pourrait causer des blessures ou des dommages et annuler la garantie.

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.

Observer toutes les demandes liées au dégagement pour avoir une alimentation d'air qui permet l'opération appropriée, ainsi qu'un dégagement adéquat pour l'entretien. Garder la zone libre et loin des produits combustibles. Les caractéristiques de dimensions et de dégagement apparaissent sur la fiche de spécification.

Positionner l'unité sur une surface solide à niveau et immobiliser à l'aide de boulons. Visser la poignée d'inclinaison dans le trou fileté.

CONNEXION ÉLECTRIQUE

Interrupteur de sectionnement fusionné

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

modèle	Std/Haut Wattage	Tension d'alimentation	Ph	Fils	Total Wattage	Approvisionnement ampères	Wire Size mm2	Fused Débranchez ampères
KET-6-T	S	200-208	1	2	6134	29	8.3	35
	S	200-208	3	3	6134	17	5.3	25
	S	220-240	1	2	8166	34	8.3	45
	S	220-240	3	3	8166	20	5.3	25
	S	380-416	1	2	7536	18	5.3	25
	S	380-416	3	3	7536	10	2.1	15
	S	440	1	2	6862	16	3.3	20
	S	440	3	3	6862	9	2.1	15
	H	200-208	1	2	9814	47	13.3	60
	H	200-208	3	3	9814	27	8.3	35
	H	220-240	1	2	13066	54	13.3	70
	H	220-240	3	3	13066	31	8.3	40
	H	380-416	1	2	12058	29	8.3	35
	H	380-416	3	3	12058	17	5.3	25
	H	440	1	2	10979	25	8.3	40
	H	440	3	3	10979	14	3.3	20
KET-12-T	S	200-208	1	2	9814	47	13.3	60
	S	200-208	3	3	9814	27	8.3	35
	S	220-240	1	2	13066	54	13.3	70
	S	220-240	3	3	13066	31	8.3	40
	S	380-416	1	2	12058	29	8.3	35
	S	380-416	3	3	12058	17	5.3	25
	S	440	1	2	10979	25	8.3	35
	S	440	3	3	10979	14	3.3	20
	H	200-208	1	2	12268	59	21.2	80
	H	200-208	3	3	12268	34	8.3	50
	H	220-240	1	2	16333	68	21.2	90
	H	220-240	3	3	16333	39	13.3	50
	H	380-416	1	2	15072	36	8.3	50
	H	380-416	3	3	15072	21	5.3	30
	H	440	1	2	13724	31	8.3	40
	H	440	3	3	13724	18	3.3	25
KET-20-T	S	200-208	1	2	12268	59	21.2	80
	S	200-208	3	3	12268	34	8.3	45
	S	220-240	1	2	16333	68	21.2	90
	S	220-240	3	3	16333	39	13.3	50
	S	380-416	1	2	15072	36	8.3	50
	S	380-416	3	3	15072	21	5.3	30
	S	440	1	2	10979	25	8.3	35
	S	440	3	3	10979	14	5.3	20
	H	200-208	1	2	14721	71	26.7	90
	H	200-208	3	3	14721	41	13.3	60
	H	220-240	1	2	19599	82	26.7	100
	H	220-240	3	3	19599	47	13.3	60
	H	380-416	1	2	18087	43	13.3	60
	H	380-416	3	3	18087	25	8.3	35
	H	440	1	2	16469	37	13.3	50
	H	440	3	3	16469	22	5.3	30

ALIMENTATION EN COURANT

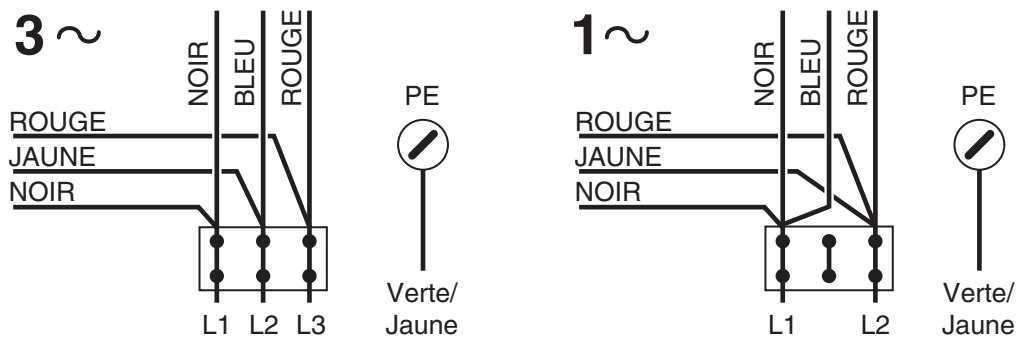
NOTE: S'assurer que l'alimentation en courant correspond aux exigences de l'unité indiquées sur l'étiquette des caractéristiques assignées.

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

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

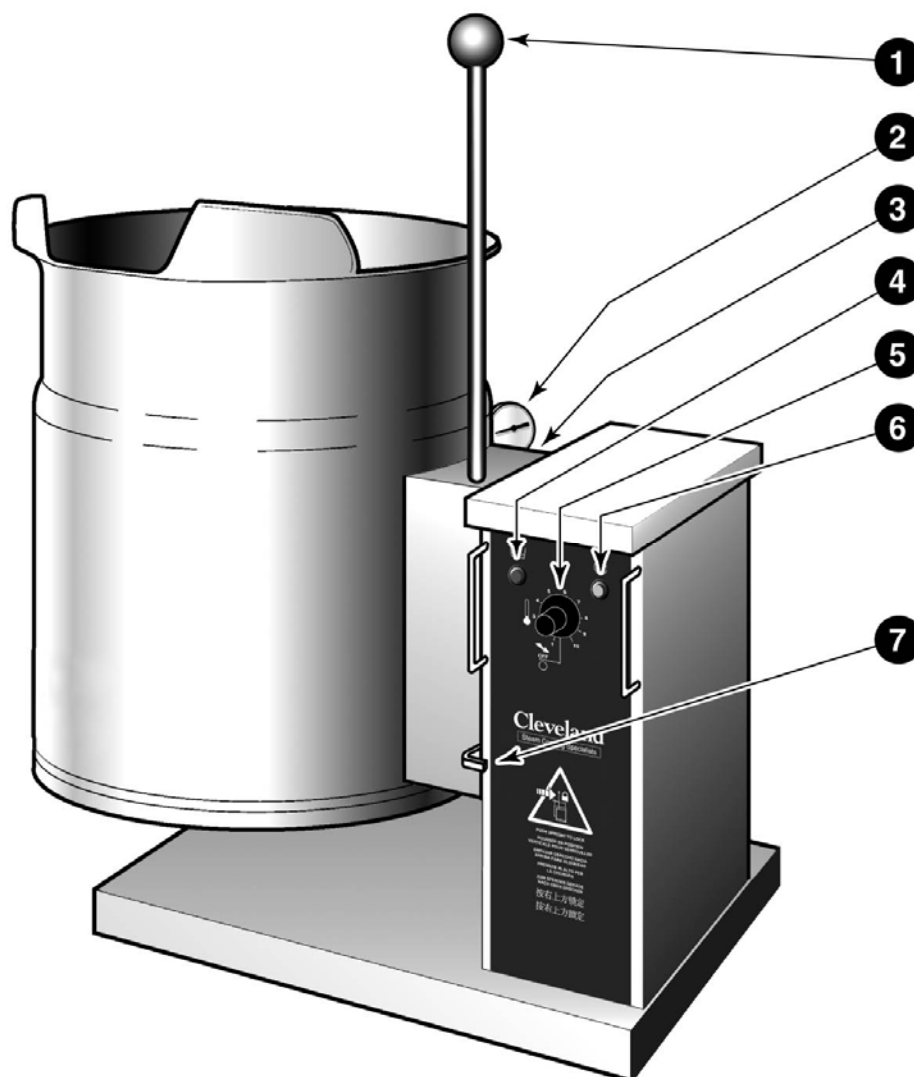
CONNEXION DES CÂBLES

Un sectionneur à fusible séparé doit être fourni et installé sur la ligne d'alimentation en électricité haute tension. La taille de la gauge pour conducteur et de l'alimentation électrique doivent correspondre aux exigences de l'alimentation spécifiées sur la plaque des caractéristiques. Le conduit contenant les fils permanents en cuivre doit être adéquat pour transporter le courant à la tension nominale requise. Consulter la feuille de spécifications en ce qui concerne les caractéristiques et l'emplacement des connexions électriques.



L'unité est câblée à l'usine pour le fonctionnement triphasé. Pour le fonctionnement monophasé, câbler la plaque à bornes selon la configuration montrée dans le diagramme ci-dessus.

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT



Dessin général des pièces

N° D'ARTICLE	DESCRIPTION
1.	Poignée d'inclinaison
2.	Indicateur de vide/pression
3.	Soupape de sûreté
4.	Indicateur de bas niveau d'eau (rouge)
5.	Interrupteur marche-arrêt/commande de température
6.	Indicateur lumineux de chaleur (vert)
7.	Fermeture marine

FONCTIONNEMENT DE LA MARMITE

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

1. Avant de mettre la marmite 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 marmite. Lorsque la marmite 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

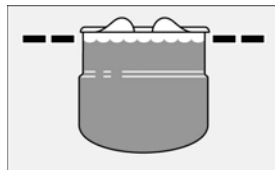
Réglage de la commande de température	Température approximative du produit	
	°F	°C
1.	130	54
2.	145	63
3.	160	71
4.	170	77
5.	185	85
6.	195	91
7.	210	99
8.	230	110
9.	245	118
10.	260	127

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

2. Préchauffer la marmite 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 marmite, car des produits de ce genre collent aux surfaces de cuisson chaudes. Placer ce genre de produits dans la marmite avant de commencer le chauffage.

3. Placer le produit alimentaire dans la marmite. 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 marmite au-dessus du niveau recommandé marqué sur l'extérieur de la marmite.

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

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

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

AVERTISSEMENT: Remplacer ou réparer immédiatement tout joint défectueux.

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

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

4. Décoller tout aliment collé à la marmite en le laissant se tremper à une température peu élevée.
5. Si la marmite est munie d'une soupape de soutirage, la nettoyer comme suit:

a) Enlever le tamis de vidange du fond de la marmite. Laver et rincer à fond le tamis dans un évier ou un lave-vaisselle, ensuite le réinstaller dans la marmite.

b) Démontez la soupape de soutirage. D'abord tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Ensuite tourner le grand écrou hexagonal dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la tige sorte du corps de la soupape.

c) Dans un évier, laver et rincer l'intérieur du corps de la soupape de soutirage à l'aide d'une brosse en nylon.

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

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

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

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

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

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

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

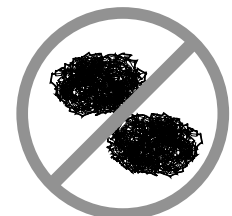
8. Lorsque la marmite n'est pas en service, enlever le couvercle.



Nettoyants au chlorure



Brosses métalliques et racloirs



Tampons métalliques à récurer

SERVICE

PROCÉDÉ D'ÉTALONNAGE

1. Pour exécuter ce procédé, la marmite doit être vide.
2. Avant de commencer le procédé d'étalonnage, s'assurer que la marmite est à la température ambiante et qu'il y a un vide à l'intérieur. S'il faut évacuer l'air de la marmite, consulter les instructions sur l'évacuation de l'air de la marmite.
3. Mettre la marmite 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 marmite.
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 marmite, 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 marmite 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 marmite. Nous recommandons l'exécution de cet essai deux fois par an.

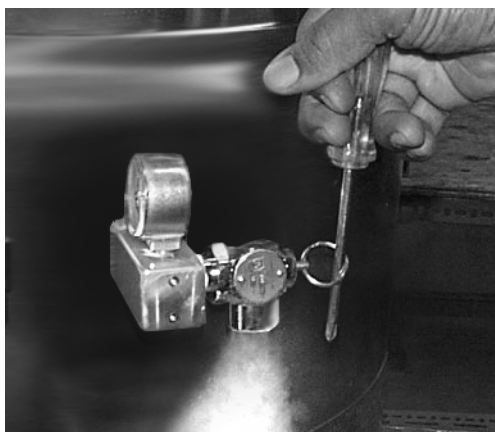
NOTE: Les instructions suivantes sont conçues pour l'utilisation par des techniciens de service qualifiés.

AVERTISSEMENT: Pendant l'essai, la surface de la marmite 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 marmite vide sous tension, et régler la commande de température à 10 (max.). Permettre à la marmite 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.



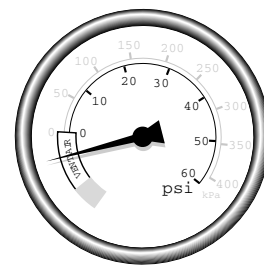
3. Se tenir à côté du tube de décharge de la soupape de sûreté, et ouvrir la soupape pour un maximum d'une seconde. Répéter l'essai trois ou quatre fois. Le mécanisme devrait s'ouvrir librement et laisser échapper de la vapeur rapidement.

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

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

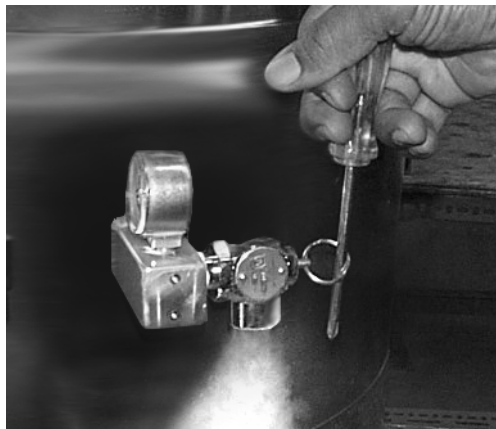
INSTRUCTIONS POUR L'ÉVACUATION DE L'AIR DE LA MARMITE

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.

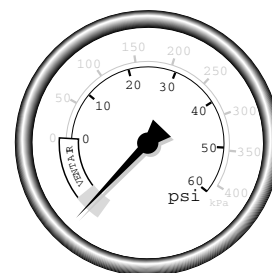
1. Mettre la marmite sous tension, et régler le cadran de température à 10 (max.). Réchauffer la marmite vide jusqu'à la fin du cycle.



2. Évacuer l'air de la marmite 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 marmite s'arrête avant de continuer.

3. Mettre la marmite hors tension. Ajouter de l'eau froide à la marmite 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 marmite.





PARA EL USUARIO



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

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

ADVERTENCIA:

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

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

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

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

SURTIDO DE PRODUCTOS:

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

Estilo	Número de modelo	Número de registro canadiense	Presión Lb/pulg ² (Baria)	Volumen (Litros)	PV	Categoría	Número de dibujo
EK	KET-3-T	04947.5	50(3,45)	4.0	13.8	I	KE02124
EK	KET-6-T	L6592.5	50(3,45)	8.9	30.7	I	
	KET-12-T			13.9	47.96	I	KE02125

INSTALACIÓN

GENERALIDADES

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

INSTALACIÓN

ADVERTENCIA: La instalación de la unidad debe ser realizada por personal de instalación calificado, ciñéndose a todos los códigos locales y nacionales que sean de aplicación. La instalación indebida del producto podría causar lesiones o daños, e invalidar la garantía.

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. Retire todos los soportes y elementos de fijación que fijan la unidad a la base.

Obedezca los requisitos de espacios libres a fin de proporcionar el suministro de aire requerido para el funcionamiento correcto, así como la distancia mínima para el mantenimiento. Mantenga la zona de la unidad libre de combustibles. Las dimensiones y las especificaciones en cuanto a espacios libres se muestran en la hoja de especificaciones.

Coloque la unidad en posición sobre una superficie firme y nivelada y fíjela en su sitio con pernos. Enrosque el mango inclinable en el agujero roscado.

CONEXIONES ELÉCTRICAS

Desconectador con fusible

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

Modelo	Estd. / Alta Potencia	Tensión de alimentación	Fase	Wires	Potencia total	Amplificadores de suministro	Tamaño de cable mm2	Desconecte fundido Amplificadores
KET-6-T	S	200-208	1	2	6134	29	8.3	35
	S	200-208	3	3	6134	17	5.3	25
	S	220-240	1	2	8166	34	8.3	45
	S	220-240	3	3	8166	20	5.3	25
	S	380-416	1	2	7536	18	5.3	25
	S	380-416	3	3	7536	10	2.1	15
	S	440	1	2	6862	16	3.3	20
	S	440	3	3	6862	9	2.1	15
	H	200-208	1	2	9814	47	13.3	60
	H	200-208	3	3	9814	27	8.3	35
	H	220-240	1	2	13066	54	13.3	70
	H	220-240	3	3	13066	31	8.3	40
	H	380-416	1	2	12058	29	8.3	35
	H	380-416	3	3	12058	17	5.3	25
KET-12-T	H	440	1	2	10979	25	8.3	40
	H	440	3	3	10979	14	3.3	20
	S	200-208	1	2	9814	47	13.3	60
	S	200-208	3	3	9814	27	8.3	35
	S	220-240	1	2	13066	54	13.3	70
	S	220-240	3	3	13066	31	8.3	40
	S	380-416	1	2	12058	29	8.3	35
	S	380-416	3	3	12058	17	5.3	25
	S	440	1	2	10979	25	8.3	35
	S	440	3	3	10979	14	3.3	20
	H	200-208	1	2	12268	59	21.2	80
	H	200-208	3	3	12268	34	8.3	50
	H	220-240	1	2	16333	68	21.2	90
	H	220-240	3	3	16333	39	13.3	50
KET-20-T	H	380-416	1	2	15072	36	8.3	50
	H	380-416	3	3	15072	21	5.3	30
	H	440	1	2	13724	31	8.3	40
	H	440	3	3	13724	18	3.3	25
	S	200-208	1	2	12268	59	21.2	80
	S	200-208	3	3	12268	34	8.3	45
	S	220-240	1	2	16333	68	21.2	90
	S	220-240	3	3	16333	39	13.3	50
	S	380-416	1	2	15072	36	8.3	50
	S	380-416	3	3	15072	21	5.3	30
	S	440	1	2	10979	25	8.3	35
	S	440	3	3	10979	14	5.3	20
	H	200-208	1	2	14721	71	26.7	90
	H	200-208	3	3	14721	41	13.3	60
H	220-240	1	2	19599	82	26.7	100	
H	220-240	3	3	19599	47	13.3	60	
H	380-416	1	2	18087	43	13.3	60	
H	380-416	3	3	18087	25	8.3	35	
H	440	1	2	16469	37	13.3	50	
H	440	3	3	16469	22	5.3	30	

ELÉCTRICO

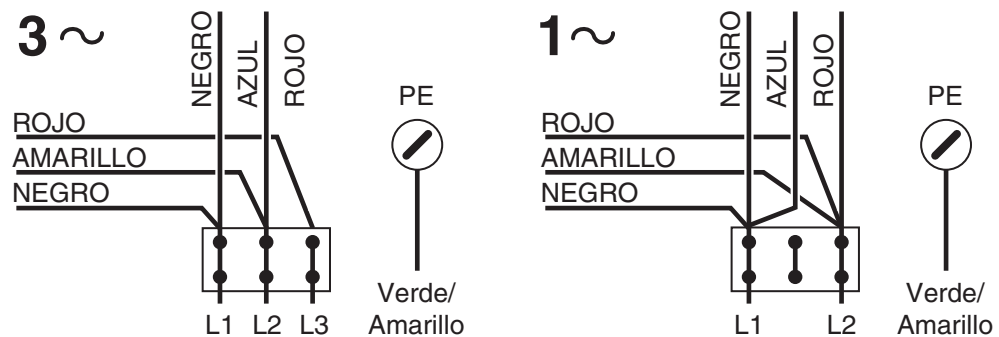
NOTA: Asegúrese que el suministro eléctrico corresponde a los requisitos de la unidad según se indican en la etiqueta del fabricante.

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

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

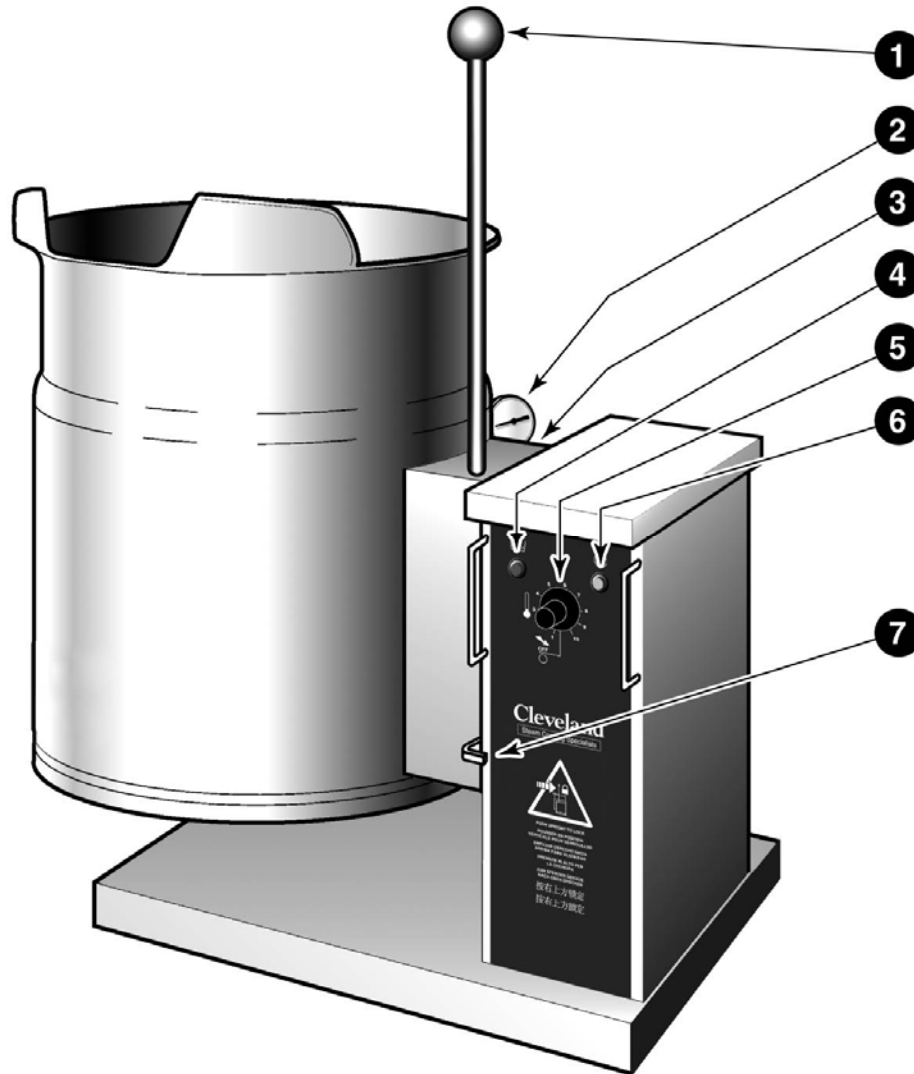
CABLEADO

Se requiere y es obligatorio proveer e instalar por separado un interruptor de desconexión con fusible en la línea de alimentación eléctrica de alto voltaje. El calibre de alambre y el suministro eléctrico deben coincidir con los requisitos especificados en la placa indicadora. El cableado de los alambres de cobre permanentes protegidos por conductos debe ser el adecuado para conducir la corriente eléctrica necesaria con el voltaje nominal especificado. Consulte en la ficha de datos técnicos las especificaciones eléctricas y la ubicación de las conexiones eléctricas.



La unidad se cablea en fábrica para operación trifásica. Para operación monofásica, cambie el bloque terminal según lo mostrado en el diagrama superior.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN



Dibujo General de Partes

ÍTEM #	DESCRIPCIÓN
1.	Mango inclinable
2.	Manómetro de Vacío/Presión
3.	Válvula de alivio de presión
4.	Luz indicadora de bajo nivel de agua (Roja)
5.	Interruptor On-Off [Encender/Apagar] / Control electrónico de temperatura
6.	Luz indicadora de calor (Verde)
7.	Seguro marino

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

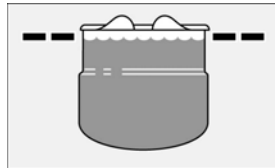
Ajuste de Control de Temperatura	Temperatura Aproximada del Producto	
	°F	°C
1.	130	54
2.	145	63
3.	160	71
4.	170	77
5.	185	85
6.	195	91
7.	210	99
8.	230	110
9.	245	118
10.	260	127

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

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

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



Limpiadores de Cloruro

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

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



Cepillo de alambre y rasquetas

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

4. Afloje los desechos de alimentos adheridos a la marmita dejándolos remojar a temperatura baja.
5. Si la marmita cuenta con una espita de descarga, ésta debe limpiarse de la siguiente manera:
 - a) Retire la rejilla de drenaje del fondo de la marmita. Lave bien y enjuague la rejilla ya sea en un lavadero o lavavajillas, luego vuelva a colocarla en la marmita.
 - b) Desarme la espita de descarga girando primero la perilla de la espita a la izquierda, luego girando la tuerca hexagonal grande a la izquierda hasta que el vástago de la espita quede libre.
 - c) En un lavadero, lave y enjuague el interior del cuerpo de la espita usando un cepillo de nilón.
 - d) Vuelva a ensamblar la espita de descarga siguiendo el procedimiento de ensamble al revés. La tuerca hexagonal de la espita debe ajustarse a mano solamente.
6. Enjuague bien el interior de la marmita, luego descargue el agua de enjuague. No deje agua en la unidad cuando ésta no se esté usando.
7. Usando una solución de agua y jabón suave y una esponja húmeda, lave el exterior de la marmita, enjuague y seque.

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

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

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



Cojines de acero

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

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

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. 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.

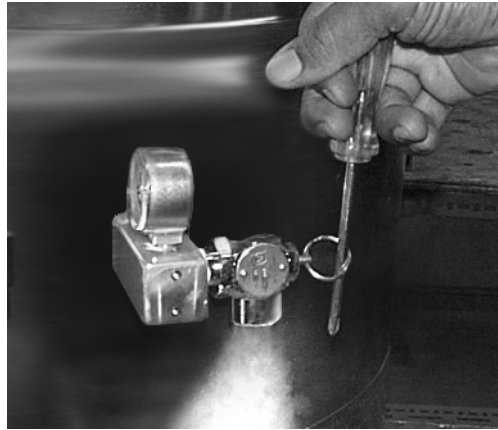
Si se descarga materia extraña, drene la marmita y cambie la válvula de alivio de presión.

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.

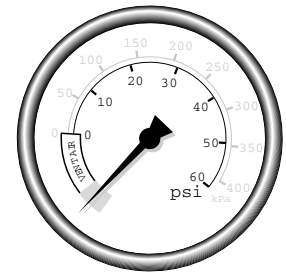
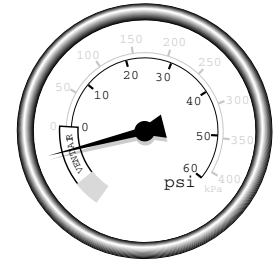
1. Encienda la marmita y fije el Control de Temperatura en 10 (Máx.), caliente la marmita estando vacía hasta que se complete el ciclo.



2. 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.

3. 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



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

WARNUNG:

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

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

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

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

PRODUKTPALETTE:

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

Stil	Modellnummer	Kanadische Registrierungsnummer	Druck PSI (Bar)	Volumen (Liter)	PV	Kategorie	Zeichnungsnummer
EK	KET-3-T	04947.5	50(3,45)	4.0	13.8	I	KE02124
EK	KET-6-T	L6592.5	50(3,45)	8.9	30.7	I	
	KET-12-T			13.9	47.96	I	KE02125

INSTALLIERUNG

ALLGEMEINES

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

INSTALLIERUNG

WARNUNG: Die Installation der Einheit muss von qualifizierten Installateuren durchgeführt werden und allen örtlichen und nationalen Vorschriften entsprechen. Unsachgemäße Installation der Einheit kann Verletzungen oder Schäden verursachen sowie die Garantie löschen.

Als erster Installierungsschritt werden in dem Spezifikationsblatt die genauen Abstands- und Verschraubungserfordernisse nachgelesen. Dann wird der Karton vorsichtig aufgeschnitten und entfernt. Alle Stützen und Halterungen, die die Einheit auf der Palette befestigen, werden ebenfalls entfernt.

Beachten Sie alle Abstandsanforderungen, damit die Luftversorgung für ordentlichen Betrieb ausreicht und genug Raum für die Wartung vorhanden ist. Brennbare Stoffe dürfen nicht im Bereich der Einheit vorhanden sein. Größen- und Abstandsspezifikationen werden im Spezifikationsblatt angegeben.

Das Gerät auf einer festen, ebenen Fläche aufstellen und festschrauben. Den Kipphebel in das Gewindeloch einschrauben.

STROMVERBINDUNGEN

Trennschalter mit Sicherung

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

Modell	Std/Hohe Leistung	Versorgungsspannung	Ph	Drähte	Total Leistung	Supply Amps	Kabelquerschnitt mm2	Fused Trennen Amps
KET-6-T	S	200-208	1	2	6134	29	8.3	35
	S	200-208	3	3	6134	17	5.3	25
	S	220-240	1	2	8166	34	8.3	45
	S	220-240	3	3	8166	20	5.3	25
	S	380-416	1	2	7536	18	5.3	25
	S	380-416	3	3	7536	10	2.1	15
	S	440	1	2	6862	16	3.3	20
	S	440	3	3	6862	9	2.1	15
	H	200-208	1	2	9814	47	13.3	60
	H	200-208	3	3	9814	27	8.3	35
	H	220-240	1	2	13066	54	13.3	70
	H	220-240	3	3	13066	31	8.3	40
	H	380-416	1	2	12058	29	8.3	35
	H	380-416	3	3	12058	17	5.3	25
	KET-12-T	H	440	1	2	10979	25	8.3
H		440	3	3	10979	14	3.3	20
S		200-208	1	2	9814	47	13.3	60
S		200-208	3	3	9814	27	8.3	35
S		220-240	1	2	13066	54	13.3	70
S		220-240	3	3	13066	31	8.3	40
S		380-416	1	2	12058	29	8.3	35
S		380-416	3	3	12058	17	5.3	25
S		440	1	2	10979	25	8.3	35
S		440	3	3	10979	14	3.3	20
H		200-208	1	2	12268	59	21.2	80
H		200-208	3	3	12268	34	8.3	50
H		220-240	1	2	16333	68	21.2	90
H		220-240	3	3	16333	39	13.3	50
KET-20-T		H	380-416	1	2	15072	36	8.3
	H	380-416	3	3	15072	21	5.3	30
	H	440	1	2	13724	31	8.3	40
	H	440	3	3	13724	18	3.3	25
	S	200-208	1	2	12268	59	21.2	80
	S	200-208	3	3	12268	34	8.3	45
	S	220-240	1	2	16333	68	21.2	90
	S	220-240	3	3	16333	39	13.3	50
	S	380-416	1	2	15072	36	8.3	50
	S	380-416	3	3	15072	21	5.3	30
	S	440	1	2	10979	25	8.3	35
	S	440	3	3	10979	14	5.3	20
	H	200-208	1	2	14721	71	26.7	90
	H	200-208	3	3	14721	41	13.3	60
	H	220-240	1	2	19599	82	26.7	100
H	220-240	3	3	19599	47	13.3	60	
H	380-416	1	2	18087	43	13.3	60	
H	380-416	3	3	18087	25	8.3	35	
H	440	1	2	16469	37	13.3	50	
H	440	3	3	16469	22	5.3	30	

ELEKTRISCHE INSTALLIERUNG

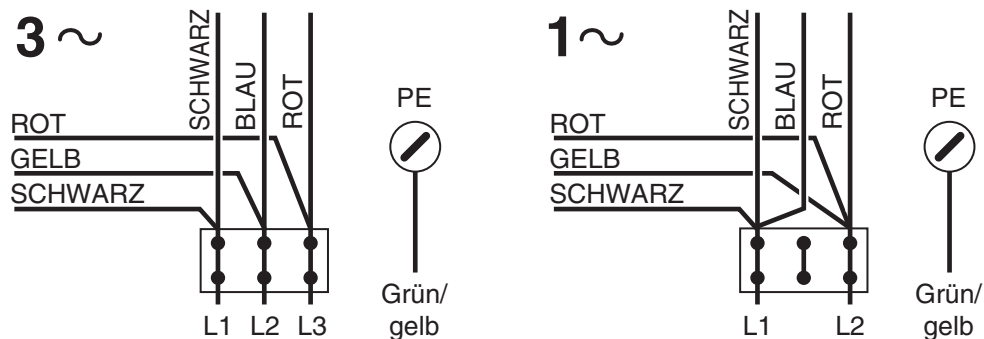
ACHTUNG: Vergewissern Sie sich, dass die Stromversorgung den Anforderungen auf dem Nennleistungsschild der Einheit entspricht.

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

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

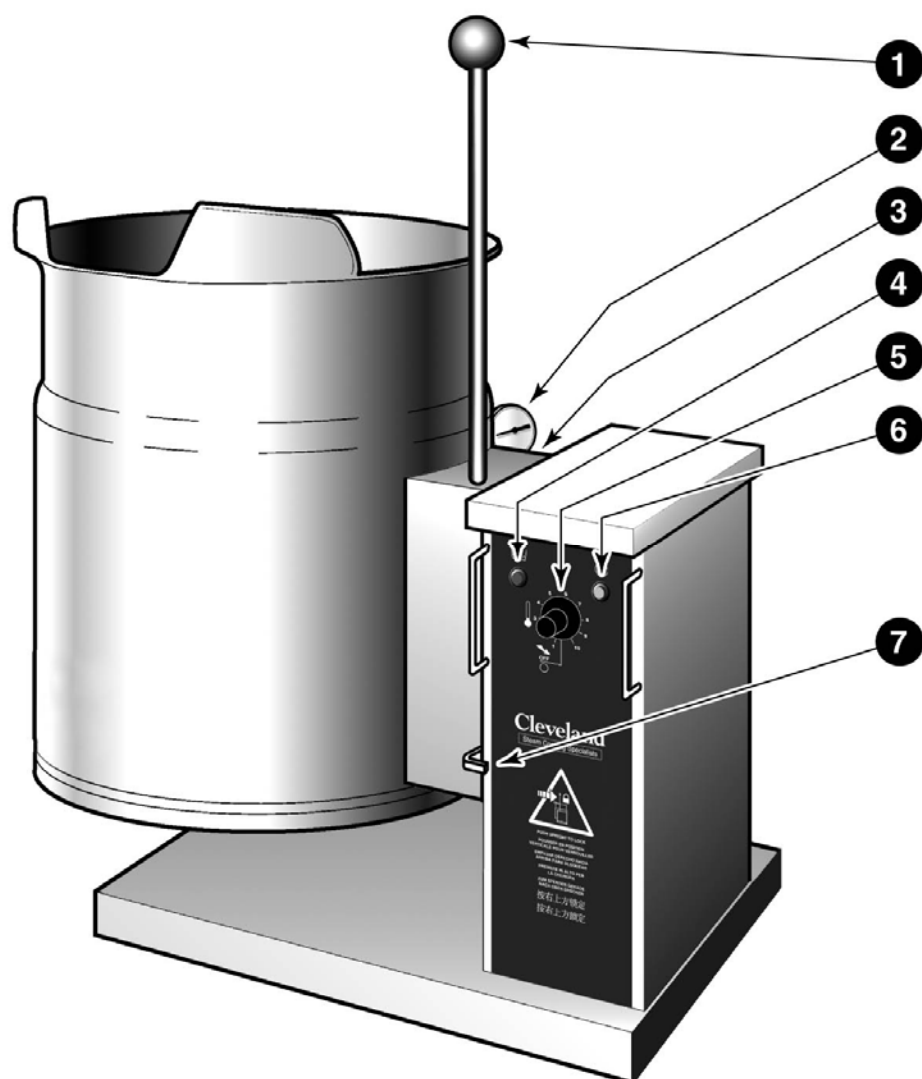
DRAHTANSCHLÜSSE

Ein separater Trennschalter mit Sicherung, der nicht mitgeliefert wird, ist erforderlich und muss in der Hochspannungsversorgungsleitung angebracht werden. Die Drahtgröße und Stromversorgung muss den Stromanforderungen des Nennleistungsschildes entsprechen. Der umhüllte permanente Kupferdraht muss ausreichen, um die Nennspannung zu halten. Die elektrischen Spezifikationen und die Lage der elektrischen Anschlüsse sind im Spezifikationsblatt enthalten.



Die Einheit wurde im Werk für Dreiphasen-Strom verdrahtet. Für Einphasen-Strom, die Anschlußleiste wie in dem oben gezeigten Diagramm anschliessen.

BEDIENUNGSANLEITUNGEN



Allgemeine Zeichnung der Teile

POS. No.	BEZEICHNUNG
1.	Kipphebel
2.	Vakuum-/Druckmeßgerät
3.	Druckablaßventil
4.	Wasserniedrigstandsanzeigelicht (rot)
5.	AN-AUS-Schalter/Festkörpertemperaturregulierung
6.	Hitzeanzeigelicht (grün)
7.	Bootsschloß

KOCHTOPFBEDIENUNG WICHTIG

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

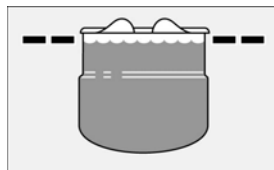
Temperatur Kontrolle Einstellung	(ungefähr) Produkttemperatur	
	°F	°C
1.	130	54
2.	145	63
3.	160	71
4.	170	77
5.	185	85
6.	195	91
7.	210	99
8.	230	110
9.	245	118
10.	260	127

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

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

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



Chloridhaltige Reinigungsmittel

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

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



Drahtbürsten und Schaber

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

4. Lebensmittelreste, die sich festgesetzt haben, werden abgelöst, indem sie bei einer niedrigen Temperatureinstellung eingeweicht werden.
5. Wenn der Kochtopf mit einem Abzugsventil ausgestattet ist, sollte es wie folgt gereinigt werden:
 - a) Das Abflussgitter vom Kochtopfboden entfernen. Das Gitter entweder im Spülbecken oder der Geschirrspüle gründlich reinigen und abspülen, dann wieder in den Kochtopf einsetzen.
 - b) Das Abzugsventil auseinander nehmen, indem der Ventilknopf zuerst entgegen dem Uhrzeigersinn gedreht wird, und dann die große Hexagonalmutter entgegen dem Uhrzeigersinn drehen bis der Ventilstiel vom Ventilhauptteil frei ist.
 - c) In einem Waschbecken, das Innere des Ventilhauptteils waschen und mit einer Nylonbürste reinigen.
 - d) Das Abzugsventil wieder zusammensetzen, indem das obige Verfahren in umgekehrter Reihenfolge durchgeführt wird. Die Hexagonalmutter des Ventils sollte nur mit der Hand festgezogen werden.
6. Das Innere des Kochtopfs gründlich ausspülen, dann das Spülwasser ablassen. Wenn es nicht verwendet wird, sollte kein Wasser in dem Gerät gelassen werden.
7. Verwenden Sie mildes seifiges Wasser und einen feuchten Schwamm um die Kochtopfaussenseite zu waschen, abzuspülen und zu trocknen.

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

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

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

Stahlwollschrubber

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

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



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.

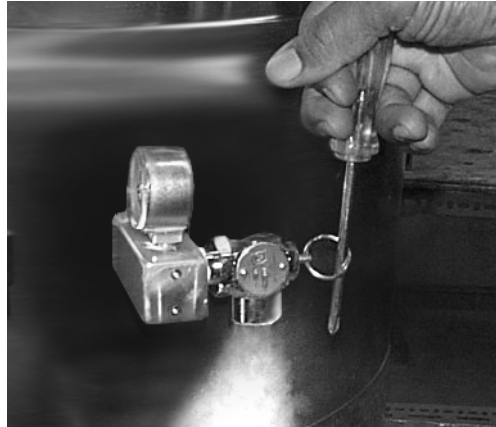
Wenn Fremdmaterial austritt, den Kochtopf ablassen und das Dampfablassventil ersetzen

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.

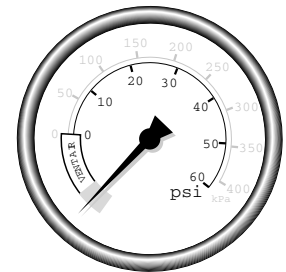
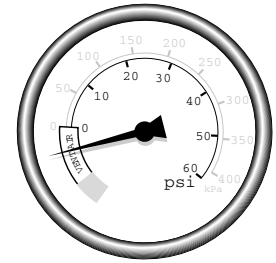
1. Den Kochtopf auf AN schalten und die Temperaturkontrolle auf 10 (Max.) stellen, dann den Kochtopf aufheizen bis die Einheit sich automatisch abschaltet.



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.



VOOR DE BEDIENER



Lees de bedieningsaanwijzingen zorgvuldig door voordat dit apparaat gebruikt wordt.



Lees de installatie aanwijzingen zorgvuldig door voor de installatie of bediening van dit apparaat.

WAARSCHUWING:

ONJUISTE INSTALLATIE, AANPASSING, WIJZIGING, BEDIENING OF ONDERHOUD KAN SCHADE, LETSEL OF DE DOOD VEROORZAKEN.

DIT APPARAAT MAG NIET DOOR MENSEN BEDIEND WORDEN MET BEPERKTE LICHAAMELIJKE, ZINTUIGELIJKE OF GEESTELIJKE BEKWAAMHEID, OF GEBREK AAN ERVARING EN KENNIS, OF ZE MOETEN SUPERVISIE OF INLICHTINGEN HEBBEN GEKREGEN VAN EEN PERSOON, VERANTWOORDELIJK VOOR HUN VEILIGHEID WAT BETREFT HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT.

DIT APPARAAT IS NIET GESCHIKT VOOR KINDEREN EN ER MOET TOEZICHT GEHOUDEN WORDEN DAT ER NIET MEE GESPEELD WORDT.

REPARATIES AAN HET DRUKVAT MOETEN GEDAAN WORDEN DOOR EEN ERKEND REPARATIE BEDRIJF EN ALLE REPARATIE METHODEN EN MATERIALEN MOETEN DOOR DE FABRIKANT GOEDGEKEURD ZIJN.

PRODUKTBEREIK:

Het bereik van de ketels, samen met hun druk en volume wordt in de tabel hieronder aangegeven:

Stijl	Model nummer	Canadees Registratie nummer	Druk PSI (Bar)	Volume (Litres)	PV @ 3.45 Bar	Categorie	Tekening nummer
EK	KET-3-T	04947.5	50(3,45)	4.0	13.8	I	KE02124
EK	KET-6-T	L6592.5	50(3,45)	8.9	30.7	I	
	KET-12-T			13.9	47.96	I	KE02125

INSTALLATIE

IN HET ALGEMEEN

Bedieningsmaatstaven	Acceptable bereik
Luchttemperatuur van omgeving	15°C to 40°C
Relatieve vochtigheidsgraad	0-80%
Hoogte	0 to 3000 meter
Voltage	Zie "elektrische aansluiting"

INSTALLATIE

WAARSCHUWING: Installatie moet gedaan worden door bevoegd personeel, rekening houdend met alle plaatselijke en nationale codes. Onjuiste installatie zou letsel of schade kunnen veroorzaken en de garantie ongeldig maken.

De eerste stap is te verwijzen naar de specificatie pagina voor uitvoerige ruimte en schroef vereisten. Daarna knipt U de verzendoos voorzichtig open en verwijder het. Verwijder alle stutten en sluitingen die het apparaat op de remschoen vasthouden.

Alle ruimte vereisten moeten in acht gehouden worden om luchttoevoer te verstrekken voor juiste bediening, zowel als voldoende ruimte voor service. Zorg dat de ruimte geen ontvlambare stoffen bevat, Afstanden en ruimtespecificaties kunt U op de specificatie pagina bekijken.

Zet het apparaat op een vaste, platte oppervlakte en schroef vast. Schroef de draaibare handgreep in het bedraadde gat.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Zekering verbreker

U heeft een aparte zekering verbreker (geleverd door de installateur) nodig voor dit apparaat. Volg de tabel hieronder voor de juiste maat verbreking.

Model	Std/Hoog Wattage	Toevoer voltage	Fase	Draden	Totale Wattage	Toevoer Amps	Draad Maat mm2	Zekering verbreker AMPS
KET-6-T	S	200-208	1	2	6134	29	8.3	35
	S	200-208	3	3	6134	17	5.3	25
	S	220-240	1	2	8166	34	8.3	45
	S	220-240	3	3	8166	20	5.3	25
	S	380-416	1	2	7536	18	5.3	25
	S	380-416	3	3	7536	10	2.1	15
	S	440	1	2	6862	16	3.3	20
	S	440	3	3	6862	9	2.1	15
	H	200-208	1	2	9814	47	13.3	60
	H	200-208	3	3	9814	27	8.3	35
	H	220-240	1	2	13066	54	13.3	70
	H	220-240	3	3	13066	31	8.3	40
	H	380-416	1	2	12058	29	8.3	35
	H	380-416	3	3	12058	17	5.3	25
KET-12-T	H	440	1	2	10979	25	8.3	40
	H	440	3	3	10979	14	3.3	20
	S	200-208	1	2	9814	47	13.3	60
	S	200-208	3	3	9814	27	8.3	35
	S	220-240	1	2	13066	54	13.3	70
	S	220-240	3	3	13066	31	8.3	40
	S	380-416	1	2	12058	29	8.3	35
	S	380-416	3	3	12058	17	5.3	25
	S	440	1	2	10979	25	8.3	35
	S	440	3	3	10979	14	3.3	20
	H	200-208	1	2	12268	59	21.2	80
	H	200-208	3	3	12268	34	8.3	50
	H	220-240	1	2	16333	68	21.2	90
	H	220-240	3	3	16333	39	13.3	50
KET-20-T	H	380-416	1	2	15072	36	8.3	50
	H	380-416	3	3	15072	21	5.3	30
	H	440	1	2	13724	31	8.3	40
	H	440	3	3	13724	18	3.3	25
	S	200-208	1	2	12268	59	21.2	80
	S	200-208	3	3	12268	34	8.3	45
	S	220-240	1	2	16333	68	21.2	90
	S	220-240	3	3	16333	39	13.3	50
	S	380-416	1	2	15072	36	8.3	50
	S	380-416	3	3	15072	21	5.3	30
	S	440	1	2	10979	25	8.3	35
	S	440	3	3	10979	14	5.3	20
	H	200-208	1	2	14721	71	26.7	90
	H	200-208	3	3	14721	41	13.3	60
KET-20-T	H	220-240	1	2	19599	82	26.7	100
	H	220-240	3	3	19599	47	13.3	60
	H	380-416	1	2	18087	43	13.3	60
	H	380-416	3	3	18087	25	8.3	35
	H	440	1	2	16469	37	13.3	50
	H	440	3	3	16469	22	5.3	30

ELEKTRISCH

N.B. Zorg er voor dat de elektrische toevoer gelijk staat aan de vereisten van het apparaat, zoals aangegeven in de bereiktabel.

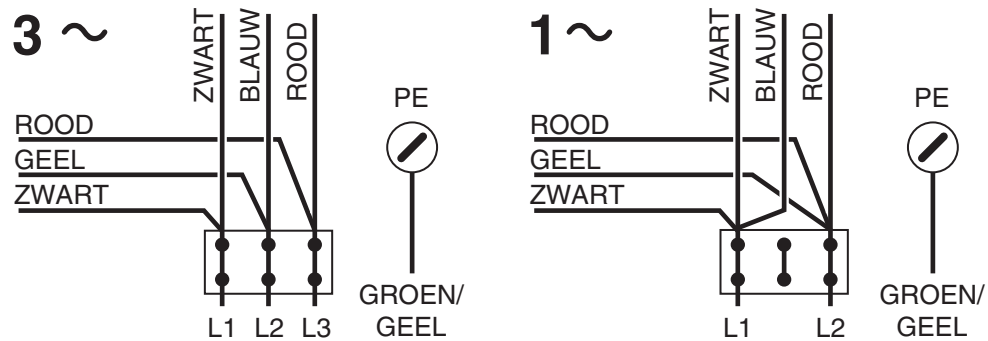
Dit apparaat is gebouwd overeenkomstig de CE normen. Er bestaan veel plaatselijke codes en de eigenaar en installateur zijn verantwoordelijk om zich aan deze codes te houden.

N.B.

De maximum voltage voor LVD is 440volt voor CE toegekende apparaten.

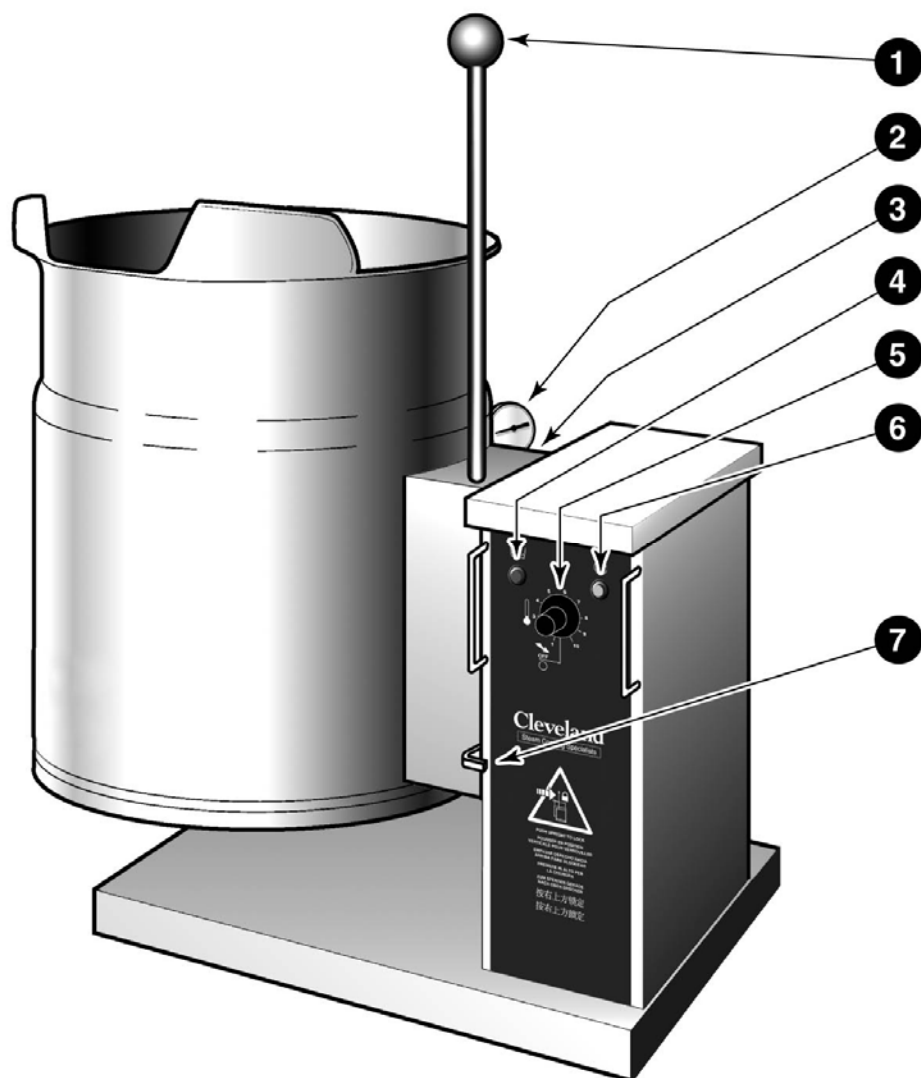
DRAAD AANSLUITING

Verwijder de vier schroeven die de bedekking van het bedieningspaneel vasthouden en verwijder de bedekking. Er is een bedradingsdiagram aan de onderkant van de bedekking. Leidt permanent koperen bedrading door het uitgesneden stukje achter of onder het bedieningspaneel, en maak het vast aan de drie-aansluiting terminal blok, te vinden boven op het controle paneel van het bedieningspaneel. Zorg er voor dat de aardbedrading vastgezet wordt aan de aparte aard terminal koppeling (aardklep). Dek het bedieningspaneel weer af en maak het goed vast met de vier schroeven.



De ketel is door de fabriek bedraad voor 3-fase bediening. Voor enkele fase bediening, bedraad de terminal blok opnieuw, zoals aangegeven in het bovenstaande diagram.

BEDIENINGSAANWIJZINGEN



NR. BESCHRIJVING

- | | |
|----|---|
| 1. | Draaibare handgreep |
| 2. | Lucht/Druk Meter |
| 3. | Drukuitlaatklep |
| 4. | Laag Water Aanwijzingslicht (rood) |
| 5. | Aan/Uit schakelaar/Solid State temperatuur beheer |
| 6. | Hitte aanwijzingslicht (groen) |
| 7. | Marine Slot |

HET BEDIENEN VAN DE KETEL

BELANGRIJK: Leun of zet niets op de lip van de ketel. Het zou ernstig letsel kunnen veroorzaken als de ketel kantelt, waardoor de hete inhoud zou overlopen.

1. Lees de Lucht/Druk Meter voor het aanzetten van de ketel. De naald van de meter moet in de groene zone zijn. Als de naald in de "VENT AIR" zone is, verwijst dan naar de Ketel Uitlaat Aanwijzingen (Kettle Venting Instructions). Als de ketel eenmaal heet is, is de maximum bedieningsdruk ongeveer 10-12psi tijdens het koken van een op water gebaseerd product.

TEMPERATUUR BEREIK TABEL

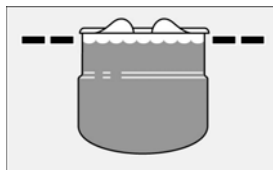
Temperatuur Beheer Instelling	+/- Produkt Temperatur	
	°F	°C
1.	130	54
2.	145	63
3.	160	71
4.	170	77
5.	185	85
6.	195	91
7.	210	99
8.	230	110
9.	245	118
10.	260	127

N.B. Zekere combinaties van bestanddelen veranderen de temperatuur.

2. Verwarm de ketel voor door de AAN/UIT Schakelaar/Solid State temperatuur beheer op de gewenste temperatuur te zetten (zie "temperatuur beheer tabel). Het Hitte Aanwijzingslicht (groen) blijft aan, een teken dat het element aan is totdat de juiste temperatuur is bereikt. Als het groene licht en de elementen uit gaan, is de voorverwarming compleet.

N.B. Als U eieren of melkproducten kookt, mag de ketel niet voorverwarmd worden, omdat dit soort producten vastkleven aan de hete bodems. Dit soort voedsel moet in de ketel geplaatst worden voor de verwarming begint.

3. Doe het voedsel in de ketel. Het Hitte Aanwijzingslicht (groen) draait aan en uit, wat aantoont dat elementen ook aan en uit draaien om een ingestelde temperatuur te behouden.



N.B. Vul de ketel niet hoger dan aangegeven aan de buitenkant.

4. Als U klaar bent met koken, zet U de AAN/UIT Schakelaar/Solid State temperatuur beheer in de 'UIT' positie.

SCHOONMAAK AANWIJZINGEN

VERZORGING EN HET SCHOONMAKEN

Uw ketel moet regelmatig schoongemaakt worden om het snelle, efficiënte koken te handhaven en zeker te zijn van veilige en betrouwbare werking.

WAARSCHUWING: Gebruik geen op chloride-gebaseerde schoonmaakmiddelen. Er zijn voldoende schoonmaakmiddelen te koop zonder chloride. Als U niet zeker bent van de chloor inhoud, spreek met Uw leverancier. Gebruik ook geen schoonmaakmiddelen met quartair zout, omdat dit kuiltjes en roest in het roestvrij staal kan veroorzaken.

WAARSCHUWING: Als er pakkingen of sluitingen zijn die niet werken, moeten deze onmiddellijk gerepareerd of vervangen worden.



1. Zet de Aan-Uit Schakelaar/Solid State Temperatuur beheer van de ketel in de "UIT" positie.
2. Prepareer een warm water en zacht schoonmaakmiddel oplossing in de ketel.
3. Verwijder voedselvuil binnen in de ketel met een nylon borstel.



WAARSCHUWING: Gebruik geen metalen borstel of schraper. Dit zou permanente schade kunnen aanbrengen aan het roestvrije staal.

4. Maak het voedsel los dat vastzit in de ketel door het op een lage temperatuur te laten weken.
5. Als de ketel een afdruiptklep heeft, moet het als volgt schoongemaakt worden:
 - a) Verwijder het afdruipt scherm van onder in de ketel. Was en spoel het goed in een gootsteen of vaatwasser en zet het daarna terug in de ketel.
 - b) Maak de afdruiptklep los door de knop van de klep tegen de klok in te draaien; dan draait U de grote zesvoetige moer tegen de klok in totdat de schacht van de klep helemaal los is.
 - c) Was en spoel de binnenkant van de klep in de gootsteen met een nylon borstel.
 - d) Zet de afdruiptklep weer in de ketel op de tegenovergestelde manier van (b). De grote zesvoetige moer van de klep mag alleen maar handvast zijn.
6. Spoel de binnenkant van de ketel goed door en laat het weglopen. Laat geen water in de ketel staan als het niet gebruikt wordt.
7. Gebruik zacht zeepachtig water en een vochtige spons om de buitenkant van de ketel te wassen, spoelen en drogen.

N.B. Als het niet makkelijk is de ketel schoon te maken, kunnen de volgende middelen gebruikt worden: alcohol, baksoda, azijn, of een oplossing van ammoniak met water.

Gebruik geen schoonmaakmiddelen met chloride. Het zou de roestvrije ketel kunnen beschadigen.

WAARSCHUWING: U mag nooit staalwol gebruiken om de kookpot van de ketel schoon te maken. Stukjes staalwol kunnen vastzitten en roesten. Dit zou het roestvrije staal kunnen uitbijten.

N.B. De ketel mag nooit met een waterjet schoongemaakt worden.

8. Doe de deksel niet op de ketel als de ketel niet gebruikt wordt.

SERVICE

SCHAALVERDELING METHODE

1. De ketel moet leeg zijn als deze methode uitgevoerd wordt.
2. Zorg dat de ketel op kamertemperatuur, en er luchtafvoer is voor de methode uitgevoerd wordt. Als de ketel lucht nodig heeft, verwijst naar de "Kettle Venting Instructions".
3. Zet de ketel AAN en stel de temperatuurknop in op 10 (max.)
4. Laat de ketel tweemaal draaien.
5. Met gebruik van een digitale oppervlakte thermometer, bepaalt U het heetste deel op de oppervlakte van de inwendige ketel.
6. Kijk naar de temperatuur als het draaien klaar is. Het moet tussen 260-265F zijn.
7. Als er wijzigingen moeten worden aangebracht, draai de potentiometer ietsjes met de klok mee om TE VERHOGEN of tegen de klok in om de temperatuur te VERLAGEN.
8. Laat de ketel tweemaal draaien.
9. Bepaal het heetste punt en controleer de temperatuur van de inwendige ketel oppervlakte weer met een digitale oppervlakte thermometer.
10. Herhaal stappen 5 tot en met 8 totdat de schaalverdeling compleet is.

PERIODIEKE TEST METHODE VOOR DE DRUKUITLAATKLEP

WAARSCHUWING: Als de ketelhoes niet juist opnieuw wordt gevuld, ontstaat onomkeerbare schade.

De meeste verzekeringsmaatschappijen eisen het periodieke testen van drukuitlaatkleppen op onder druk staande apparaten. Deze methode geeft U de kans de drukuitlaatklep van de ketel veilig en snel te testen. Wij adviseren U deze test tweemaal per jaar te doen.

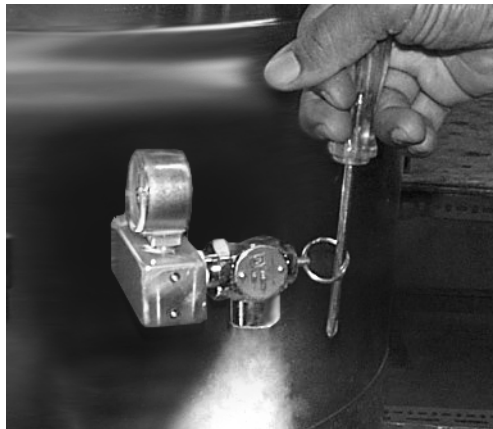
N.B. De volgende aanwijzingen zijn alleen voor gebruik van bekwaam service personeel.

WAARSCHUWING: De oppervlakte van de ketel is heet en tijdens het testen komt stoom los. Tref de noodzakelijke voorzorgsmaatregelen, inclusief het gebruik van handschoenen en oogbescherming om persoonlijk letsel te voorkomen.

GEVAAR: De drukuitlaatklep laat hoge temperatuur stoom los. Contact met de huid kan ernstige brandwonden veroorzaken. Houdt Uw gezicht, handen en lichaam weg van de uitlaat.

GEVAAR: Het werken op machines met stroom kan ernstige elektrische schokken voortbrengen.

1. Als de ketel leeg is, zet U het AAN en stel de temperatuur in op 10 (max.) Laat de ketel heet worden totdat het stopt met draaien.
2. Schakel de ketel UIT en maak de hoofdstroom aanvoer los bij de zekeringsverbreker schakelaar.



3. Sta aan de zijkant van de ontheffingsbuis van de drukuitlaatklep en trek de klep open voor maximum 1 seconde. Herhaal de test drie tot viermaal. Het mechanisme moet iedere keer makkelijk bewegen en begeleid zijn door een snelle loslating van stoom.

Als het lijkt alsof de klep vast zit, vervang de drukuitlaatklep.

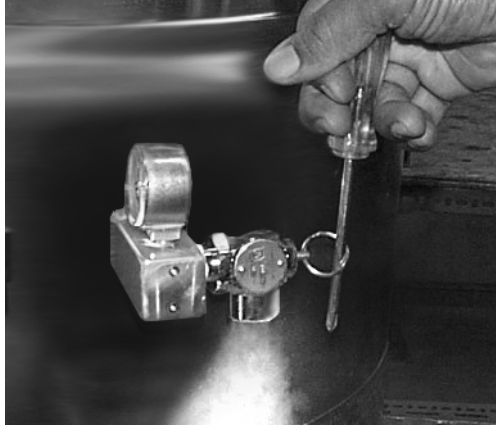
Als er vuiltjes uitkomen, moet U de ketel laten leeglopen en de drukuitlaatklep vervangen.

AANWIJZINGEN VOOR HET LUCHTEN VAN DE KETEL

De volgende luchtmethode moet gevolgd worden als de Lucht/Druk Meter naald in de "vent air" zone is.

N.B. Kijk of er lekkage is en verwijder het voor het luchten.

1. Zet de ketel AAN en stel de temperatuur in op 10 (max). Verwarm de lege ketel totdat het uitgedraaid is.

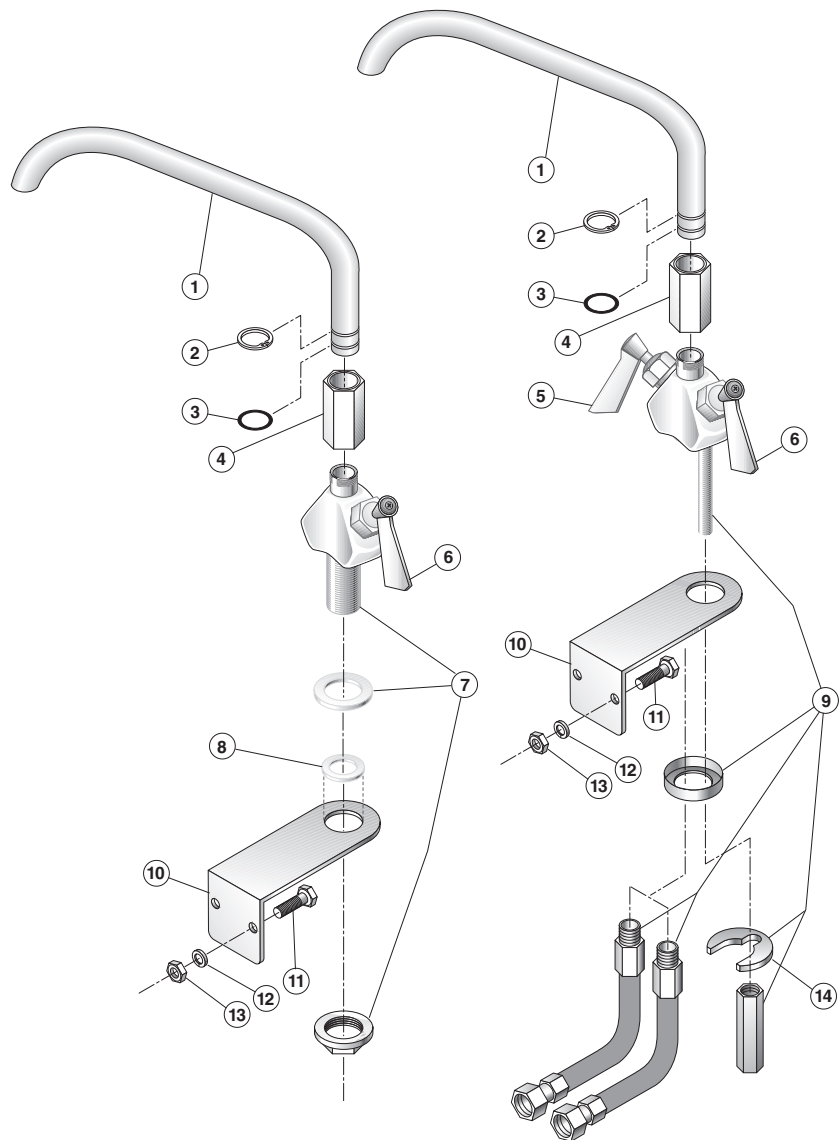


2. Lucht de ketel door aan de veiligheidsklepring 8-10 maal in korte 2-3 seconden stoten te trekken, met 5 seconden er tussen.

N.B. Als het apparaat AAN draait, stop met luchten en wacht totdat het is UIT is voor U verder gaat.

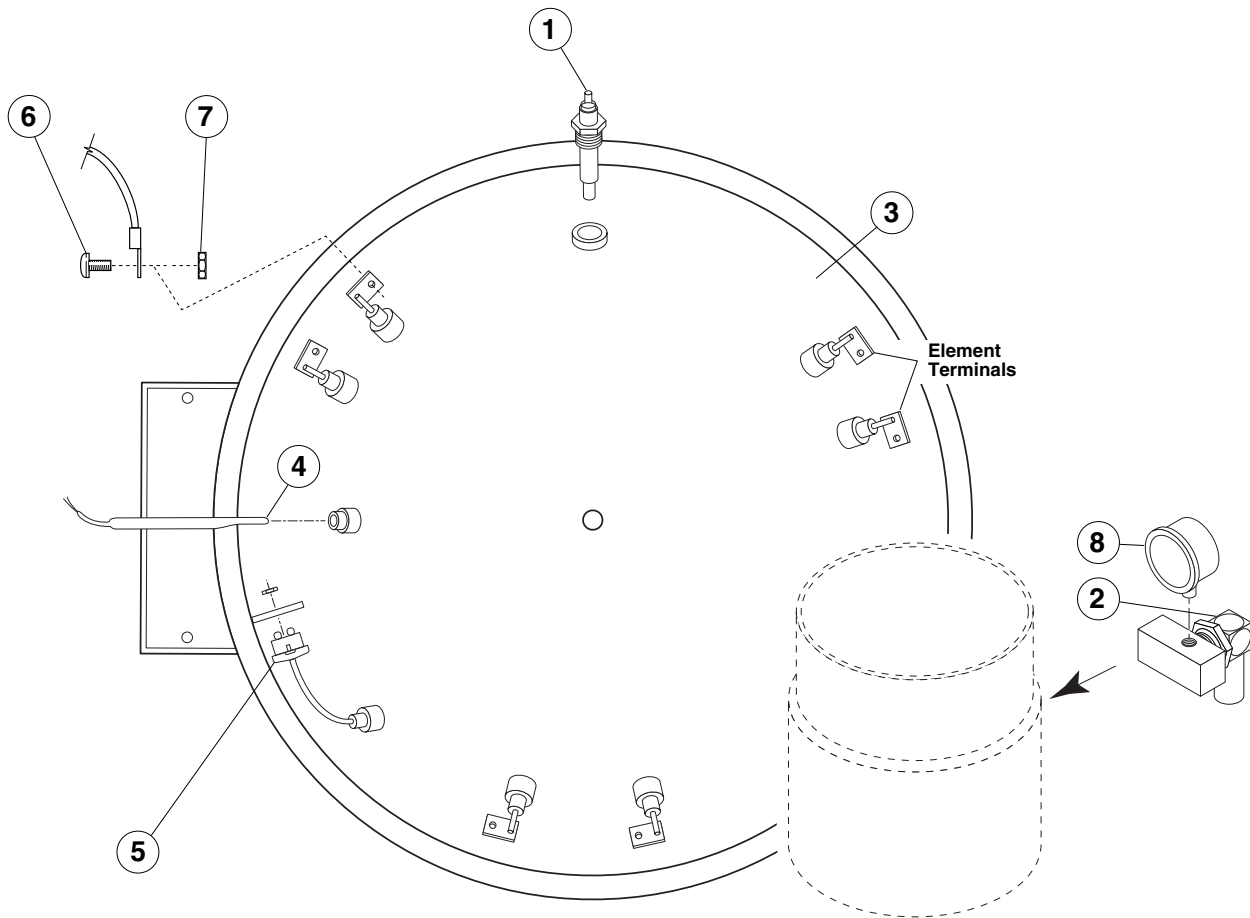
3. Zet de ketel UIT. Voeg voldoende koud water toe totdat de temperatuur van de oppervlakte onder 100F is. De drukmeternaald moet in de groene zone zijn; dit geeft aan dat er lucht in hoest van de ketel is.

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



ITEM	PART	NOTES	DESCRIPTION					QTY
			English	Français	Deutsch	Español	Nederlands	
1	KE50825-2	KET-T	spout	bec	Auslauföffnung	pico	sputgat	1
	KE50825-9	TKET-T	spout	bec	Auslauföffnung	pico	sputgat	1
2	FA95022		retainer	dispositif de retenue	Klemmring	retén	Vazal	1
3	FA05002-19		"O" ring	joint torique	O-ring	anillo en "O"	Ö"ring	1
4	KE51736		nut	écrou	Mutter	tuerca	Moer	1
5	SE50020		Stem hot	tige chaud	Ventilschaft heiß	vástago caliente	hete stoom	1
6	SE50021		Stem cold	tige froid	Ventilschaft kalt	vástago frío	stoom koude	1
7	KE51401		body	corps	Gehäuse	cuerpo	romp	1
8	KE50335		washer	rondelle	Ring	arandela	sluitring	1
9	KE51403		body	corps	Gehäuse	cuerpo	romp	1
10	KE54159		bracket	support	Klammer	soporte	Klamp	1
11	FA11258		screw	vis	Schraube	tomillo	sluitring	1
12	FA30505		washer	rondelle	Ring	arandela	sluitring	1
13	FA21008		nut	écrou	Mutter	tuerca	Moer	1
14	SE50447		washer	rondelle	Ring	arandela	sluitring	1

KETTLE BOTTOM / Dessous de la bassine / KOCHTOPFBODEN / FONDO DE LA MARMITA / Lato Inferiore Bollitore / onderkant van de ketel / onderkant van de kete

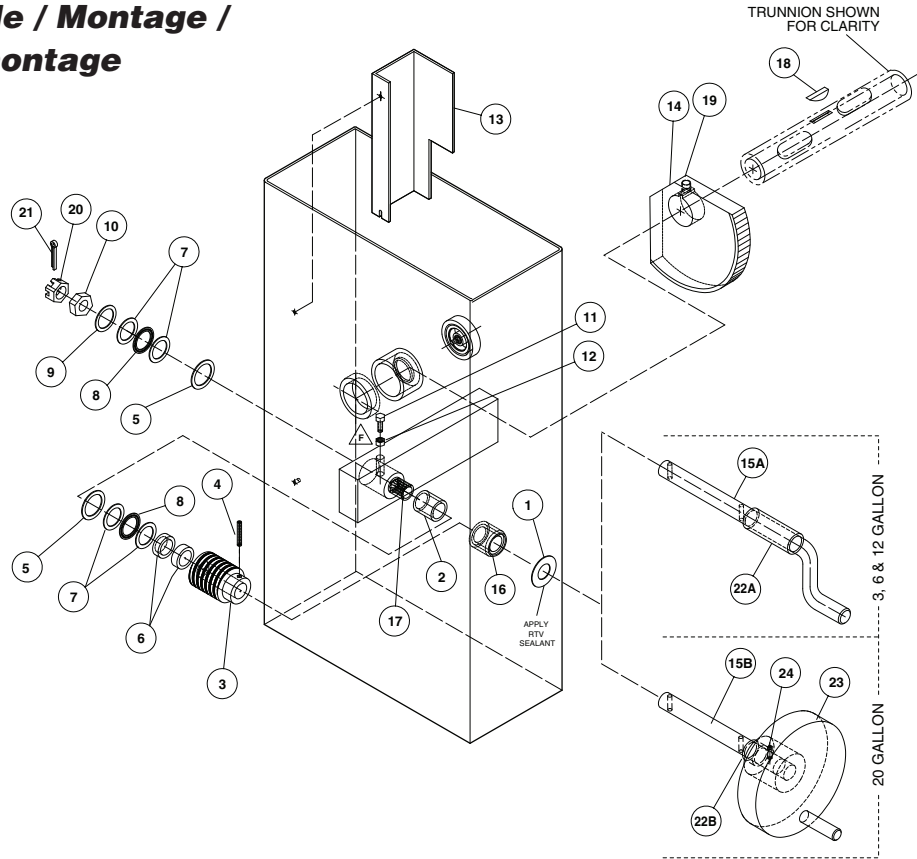


ITEM	PART	NOTES	DESCRIPTION					QTY
			English	Français	Deutsch	Español	Nederlands	
1	KE50556-1		probe	sonde	Sonde	sonda	Sonde	1
2	KE54941-31	381 lbs/hr, 3.45 bar	valve	soupape	Ventil	válvula	Klep	1
CE & UV approved /Approuvé CE et UV / CE- und UV-zugelassen / Certificación CE y UV / Ce & UV Goedgekeurd								
3	KE52455	KET-3-T	gasket	joint d'étanchéité	Dichtungsplatte	empaquetadura	Pakking	1
	KE52456	KET-6-T	gasket	joint d'étanchéité	Dichtungsplatte	empaquetadura	Pakking	1
	KE52457	KET-12-T	gasket	joint d'étanchéité	Dichtungsplatte	empaquetadura	Pakking	1
	KE52459	KET-20-T	gasket	joint d'étanchéité	Dichtungsplatte	empaquetadura	Pakking	1
4	KE00515		resistor	résistance	Widerstand	resistor	résistance	1
5	KE55069-5		thermostat	thermostat	Thermostat	termostato	thermostaat	1
6	FA11145		screw	vis	Schraube	tornillo	Schroef	2-12
7	FA21007		nut	écrou	Mutter	tuerca	Moer	2-12
8	KE50429-5		gauge	indicateur	Meßgerät	medidor	Meter	1

**CONSOLE COMPONENTS & MARINE LOCK /
 Éléments de la console et fermeture marine /
 KONSOLENBESTANDTEILE UND BOOTSSCHLOSS /
 COMPONENTES DE LA CONSOLA Y SEGURO MARINO /
 Componenti Consolle & Lucchetto Marino /
 console bestanddelen & marine slot**

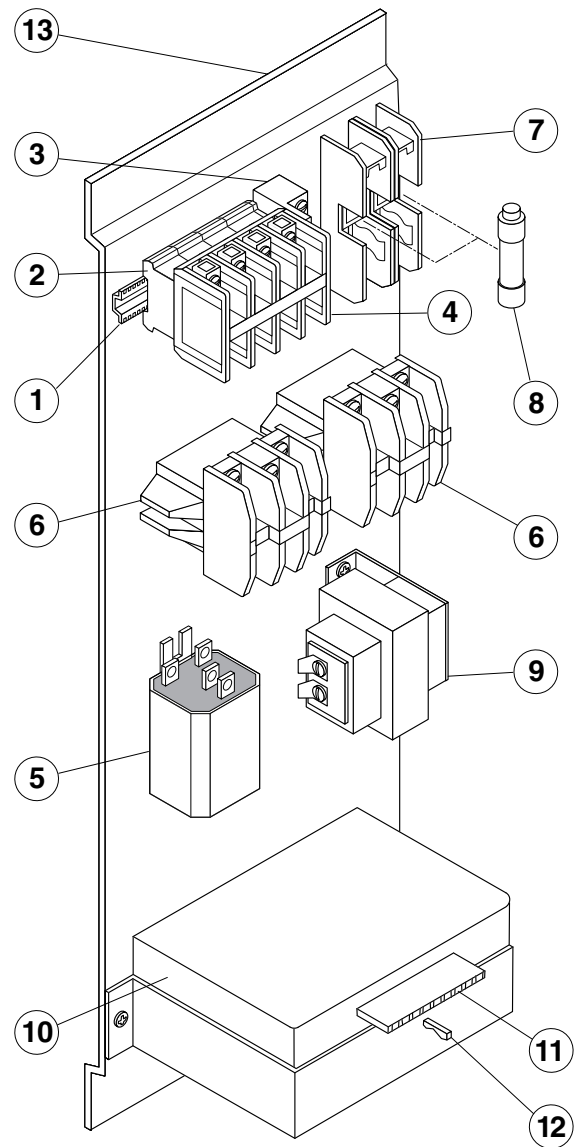
ITEM	PART	NOTES	DESCRIPTION					QTY
			English	Français	Deutsch	Español	Nederlands	
1	SE00113		temperature control	commande de température	Temperaturregelung	control de temperatura	temperatuur bediening	1
2	KE51005		seal	joint	Dichtung	sello	verzegeling	1
3	KE50569-1		knob	bouton	Knopf	perilla	Knop	1
4	SE003013-1	LED	red	rouge	rot	verde	Rood	1
5	SE003013-2	LED	green	vert	grün	verde	Groen	1
6	FA05002-18		"O" ring	joint torique	O-ring	anillo en "O"	Ö"ring	1
7	KE55319 KE54234	6 & 12 3 & 20	bearing bearing	roulement roulement	Lager Lager	cojinete cojinete	lager lager	1 1
8	FA05002-20		"O" ring	joint torique	O-ring	anillo en "O"	Ö"ring	1
9	FA19184		screw	vis	Schraube	tornillo	schroef	1
10	SK50047		collar	collier	Stellingring	collarín	Boord	1
11	FA21024		nut	écrou	Mutter	tuerca	Moer	1
13	KE01834		assembly	ensemble	Montage	conjunto	montage	1
14	KE50473		ground lug	oeillet de mise à la terre	Masseanschlußöse	oreja de tierra	aardings handvat	1
15	FA95074		anchor	ancre	Anker, Verankerung	anclaje	anker	4
16	FA95031		screw	vis	Schraube	tornillo	schroef	4
17	KE54218	KET	cover	couvercle	Abdeckung	cubierta	bedekking	1
	KE542181	TKET	cover	couvercle	Abdeckung	cubierta	bedekking	1
18	FA15019-1		bolt	boulon	Schraube	perno	Bout	1
19	FA31029		washer	rondelle	Ring	arandela	sluitring	1
20	KE02078-1		lock left	serrure gauche	Schloß linke Seite	cerradura izquierda	Slot linker	1
	KE02078-2		lock right	serrure droit	Schloß rechte Seite	cerradura derecha	Slot rechter	
21	FA21008		nut	écrou	Mutter	tuerca	Moer	1
22	KE95555-1 KE95555-3 KE95555-4	KET TKET-3-T TKET-6-T, TKET-12-T	label	étiquette	Schild	etiqueta	Etiket	1
23	KE53838-11 KE53838-12 KE53838-13	380-415v 440-480v 600V	transformer	transformateur	Transformator	transformador	transformator	1
24	KE54846-1 KE54846-2	KET-3/6/12/20-T, TKET-3-T TKET-6/12-T	gasket gasket	joint d'étanchéité joint d'étanchéité	Dichtungsplatte Dichtungsplatte	empaquetadura empaquetadura	Pakking Pakking	1 1
25	FA95073		bolt	boulon	Schraube	perno	Bout	1

ASSEMBLY / ensemble / Montage / conjunto / gruppo / montage



ITEM	PART	NOTES	DESCRIPTION					QTY
			English	Français	Deutsch	Español	Nederlands	
1.	KE54738-3		washer	rondelle	"Dichtungsring"	arandela	sluitring	1
2.	KE51738		tube	tuyau	Rohr	tubería	pijp	1
3.	KE50315		gear	vitesse	Gang	engranaje	Versnelling	1
4.	FA95005		pin	axe	Bolzen	pasador	Pen	1
5.	KE51891	1 1/2" O.D.X13/16" I.D.	washer	rondelle	"Dichtungsring"	arandela	sluitring	2
6.	KE52193-1		spacer	pièce d'écartement	Abstandhalter	espaciador	spatiebalk	2
7.	KE52192		washer	rondelle	"Dichtungsring"	arandela	sluitring	4
8.	KE52191		bearing	roulement	Lager	cojinete	lager	2
9.	FA30088		washer	rondelle	"Dichtungsring"	arandela	sluitring	1
10.	FA95008	3/4-16	nut	écrou	Mutter	tuerca	Moer	1
11.	FA19177	5/16-24 X 1	screw	vis	Schraube	tornillo	Schroef	1
12.	FA20047	5/16-24	nut	écrou	Mutter	tuerca	Moer	1
13.	KE54927		bracket	support	Klammer	soporte	Klamp	1
14.	KE00151-2		gear	vitesse	Gang	engranaje	Versnelling	1
15A.	KE50306-2	(3, 6 & 12 GALLON)	shaft	arbre	Welle	eje	schacht	1
15B.	KE50375	(20 GALLON)	shaft	arbre	Welle	eje	schacht	1
16.	KE02057-1		assembly	ensemble	Montage	conjunto	montage	1
17.	KE50245		bearing	roulement	Lager	cojinete	lager	1
18.	FA95083	#808	key	clavette	Keil	chaveta	sleutel	1
19.	FA19500-4	1/4-28 X 3/4	screw	vis	Schraube	tornillo	schroef	2
20.	KE55431		nut	écrou	Mutter	tuerca	Moer	1
21.	KE55432	3/32 X 1 3/4	pin	axe	Bolzen	pasador	Pen	1
22A.	KE55433-1	(3, 6 & 12 GALLON)	spacer	pièce d'écartement	Abstandhalter	espaciador	spatiebalk	1
22B.	KE55433-2	(20 GALLON)	spacer	pièce d'écartement	Abstandhalter	espaciador	spatiebalk	1
23.	KE00508		assembly	ensemble	Montage	conjunto	montage	1
24.	FA19505		screw	vis	Schraube	tornillo	schroef	1

**ELECTRICAL PANEL /
Tableau de distribution /
SCHALTTAFEL /
PANEL ELÉCTRICO /
Quadro Comandi Elettrici /
elektrisch paneel**

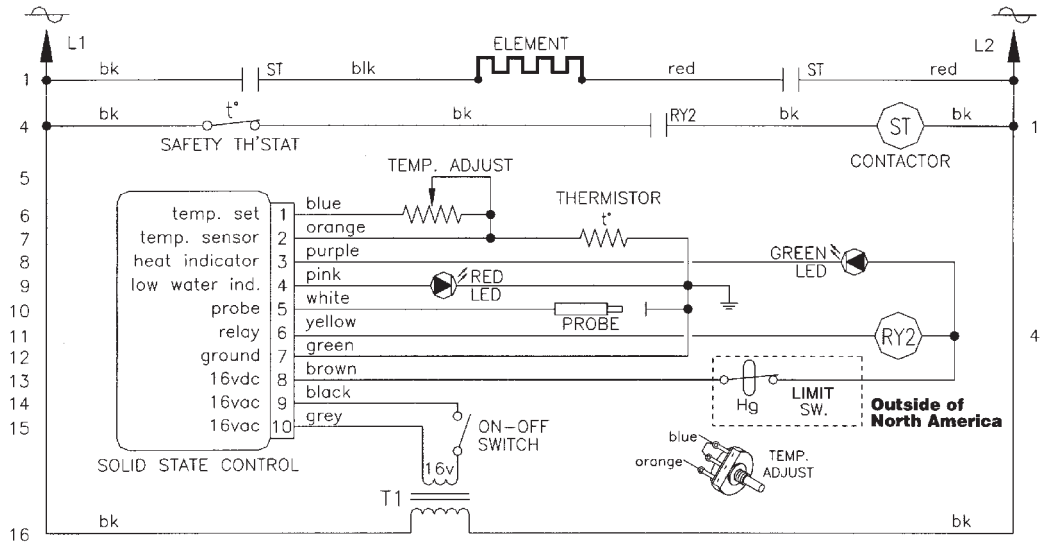


ITEM	PART	NOTES	DESCRIPTION					QTY
			English	Français	Deutsch	Español	Nederlands	
1	KE54761		mounting	châssis	Halterung	montaje	Montuur	1
2	SK50055-1		terminal block	plaque à bornes	Anschlußleiste	bloque terminal	terminal blok	3
3	SK50054-2		anchor	ancre	Anker, Verankerung	anclaje	anker	1
4	SK50054-1		barrier	barrière	Dämmung	barrera	hinderpaal	1
5	KE50753-7		relay	relais	Relais	relé	relay	1
6	KE50749-2	208-240v	contactor	contacteur	Schaltenschutz	contactor	contactor	2
7	KE51139-1	480v	fuse holder	porte-fusible	Sicherungseinsatz	soporte de fusible	zekering houder	2
8	KE52936-1	480v	fuse	fusible	Sicherung	fusible	zekering	2
9	KE53838-21		transformer	transformateur	Transformator	transformador	transformator	1
10	KE00458		control box	boîte de commande	Schaltschrank	caja de control	bedieningsbox	1
11	KE51225		connector	connecteur	Steckverbinder	Conector	Connector	1
12	KE51226		connector	connecteur	Steckverbinder	Conector	Connector	10
13	KE50343-1		mounting	châssis	Halterung	montaje	Montuur	1

**WIRING DIAGRAM / Schéma électrique / SCHALTPLAN /
 DIAGRAMA DE CABLEADO / Schema Elettrico
 3 Gallon / draadwerk grafiek**

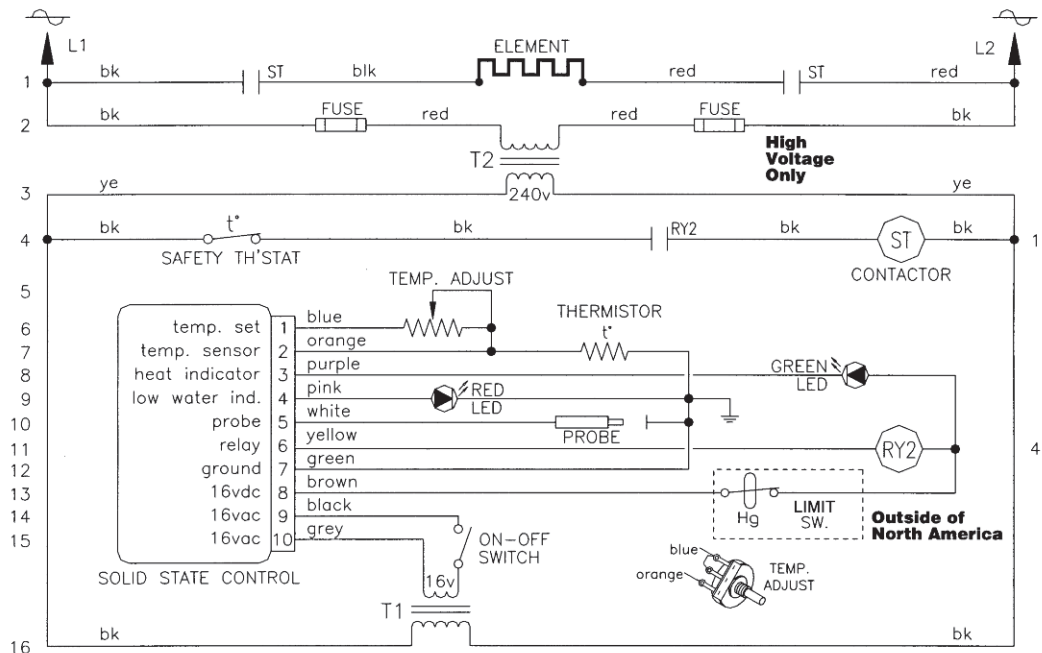
200-240v

1 ~



380-480v

1 ~



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

DESCRIPTION	English	Français	Deutsch	Español	Nederlands
bk	black	noir	schwarz	negro	zwart
red	red	rouge	rot	rojo	rood
bl	blue	bleu	blau	azul	blauw
ye	yellow	jaune	gelb	amarillo	geel
or	orange	orange	orange	naranja	sinaasappel
pk	pink	rose	rosa	rosado	roze
wh	white	blanc	weiß	blanco	wit
gr	green	vert	grün	verde	groen
gy	gray	gris	grau	gris	grijs
br	brown	brun	braun	marrón	bruin
pr	purple	pourpre	purpum	morado	purper
T	transformer	transformateur	Transformator	transformador	transformator
ST	contactor	contacteur	Schalterschütz	contactor	contactor
L	Line	ligne	Zeile	línea	lijn
RY	relay	relais	Relais	relé	relais
bridge rectifier	bridge rectifier	redresseur en pont	Gleichrichterbrücke, Brückengleichrichter	rectificador de puente	brug gelijkrichter
safety th'most	safety thermostat	thermostat de sécurité	Sicherheitsthermostat	termostato de seguridad	veiligheids thermostaat
on-off switch	on-off switch	interrupteur marche/arrêt	An-Aus-Schalter	interruptor encender/apagar	aan-uit- schakelaar
up	up	haut	hoch, nach oben	arriba	op
off	off	arrêt	aus	apagado	van
down	down	bas	herunter, nach unten	abajo	onderaan
element	element	élément	Element	elemento	element
std. W	standard wattage	watts std	Normwattzahl	vatiaje estándar	standaard wattage
high W	high wattage	watts haut	hohe Wattzahl	vatiaje alto	hoge wattage
probe	probe	sonde	Sonde	sonda	Sonde
mercury sw.	mercury switch	interrupteur à mercure	Quecksilberschalter	interruptor de mercurio	kwik schakelaar
temp. adjust	temperature adjust	réglage temp	Temperaturfeineinstellung	ajuste de temperatura	de temperatuur past aan
tilting unit only	tilting unit only	unité basculante seulement	nur kippende Einheiten	sólo unidad de inclinación	overhellende slechts eenheid
thermistor	thermistor	thermistor	Thermistor	termistor	thermistor
single phase	single phase	monophase	einphasig	monofásico	enige fase
limit sw.	limit switch	interrupteur limiteur	Endschalter	interruptor de limitación	grens schakelaar
temp. set	temperature set	température réglée	Temperatureinstellung	punto de temperatura	temperatuur reeks
temp. sensor	temperature sensor	capteur de température	Temperatursensor	sensor de temperatura	temperatuur sensor
heat indicator	heat indicator	indicateur de chaleur	Hitzeanzeiger	indicador de calor	hitte indicator
low water ind.	low water indicator	Indicateur bas niveau d'eau	Wasserniedrigstandanzeiger	indicador de nivel bajo de agua	lage waterindicator
probe	probe	sonde	Sonde	sonda	Sonde
relay	relay	relais	Relais	relé	relais
ground	ground	terre	Erdung	conexión a tierra	grond
vac	volts alternating current	v.c.a.	Voltzahl, Wechselstrom	voltios corriente alterna	volts wisselstroom
adc	volts direct current	v.c.c.	Voltzahl, Gleichstrom	voltios corriente continua	volts gelijkstroom
solid state control	solid state control	commande transistorisée	Festkörpersteuerung	control electrónico	controle in vaste toestand
circuit breaker	circuit breaker	disjoncteur	Trennschalter	cortacircuitos	stroomonderbreker
up limit switch	up limit switch	interrupteur limiteur haut	oberer Endschalter	interruptor de limite superior	op grensschakelaar
down limit switch	down limit switch	interrupteur limiteur bas	unterer Endschalter	interruptor de limite inferior	onderaan grensschakelaar
LED	LED	LED	LED	LED	LED