

# Operators Manual

Installation, Operation & Service  
Table-Top Direct Steam Kettles

## Manuel de l'opérateur

Installation, fonctionnement et entretien  
Marmites à vapeur directe de table

## Manual del Operador

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

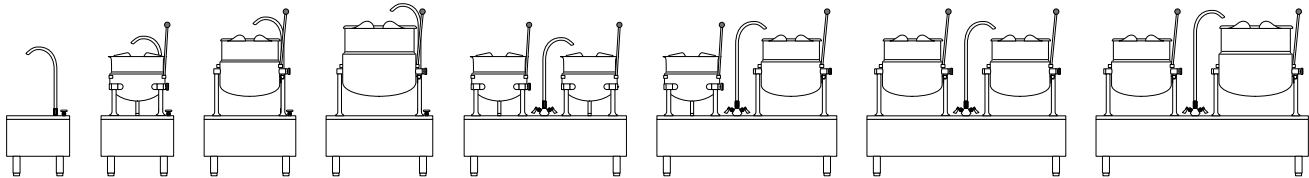
## Bedienungsanleitung

Installierung, Bedienung und Wartung  
Dampfgartöpfe für den  
Küchenschalter

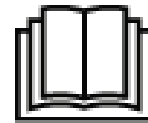
KDT-1-T  
KDT-3-T  
KDT-6-T  
KDT-12-T  
KDT-20-T

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

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



 **Cleveland**



Enodis

### United Kingdom

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

### Français

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

### Español

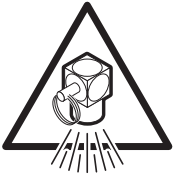
Enodis de Espana, S.A.  
C/Caetagna, 182 Bjs.  
08013 Barcelona, Spain  
34-93-265-8979  
Fax: 34-93-231-0016  
enodis@jnpcom.com

### Deutsch

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

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

## DANGER / DANGER / PELIGRO / GEFAHR



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



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

## IMPORTANT / IMPORTANT / IMPORTANTE / WICHTIG



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



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

## CAUTION / ATTENTION / PRECAUCIÓN / VORSICHT



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



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



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



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

## SERVICING / ENTRETIEN / SERVICIO / WARTUNG

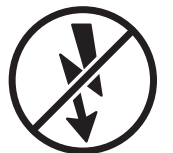


Shut off power at main fuse disconnect prior to servicing. / Couper l'alimentation sur le principal fusible sectionneur avant l'entretien. / Apague la alimentación eléctrica en el fusible desconector principal antes de darle servicio. / Vor der Wartung den Strom am Haupttrennschalter abschalten.



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

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



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



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

## MAINTENANCE / ENTRETIEN / MANTENIMIENTO / WARTUNG



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

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

# FOR THE USER



Read the Operating instructions thoroughly before using this equipment.



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

## WARNING:

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

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

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

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

### **PRODUCT RANGE:**

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

Style	Model Number	Canadian Registration Number	Pressure PSI (Bar)	Volume (Litres)	PV @ 3.45 Bar	Category	Drawing Number
DSK	KDT-1-T	H5527.EXP	50(3,45)	1.68	5.8	Art 3 Para 3	KE00511
	KDT-3-T	04941.5	50(3,45)	4.0	13.8	Art 3 Para 3	KE95187
	KDT-6-T	L6590.5	50(3,45)	3.2	11.04	Art 3 Para 3	
	KDT-12-T		50(3,45)	5.05	17.42	Art 3 Para 3	KE95171
DSK	KDM-25-T KDM-25		25 (1.72)	2.8		Art 3 Para 3	KE02255-6
	KDM-40-T KDM-40	L6591.5	50(3,45)	4.35	15.01	Art 3 Para 3	
	KDM-60-T KDM-60			5.6	19.32	Art 3 Para 3	
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'

**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.

## GENERAL

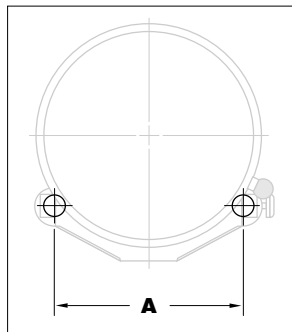
Installation of the kettle must be accomplished by qualified electrical installation personnel working to all applicable local and national codes. Improper installation of product could cause injury or damage.

## INSTALLATION

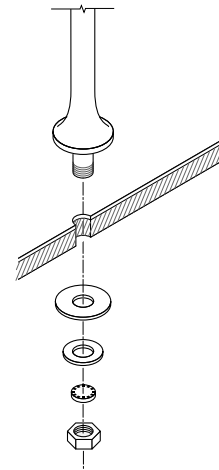
The first installation step is to refer to the Specification Sheet for detailed clearance and bolting requirements. Next, carefully cut open and remove the shipping carton. Remove all supports and fasteners holding unit to the skid.

## KETTLES

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



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



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

## KETTLES WITH SD STAND

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

### STEAM

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

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

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

### CONDENSATE (Kettles without SD Stands)

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

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

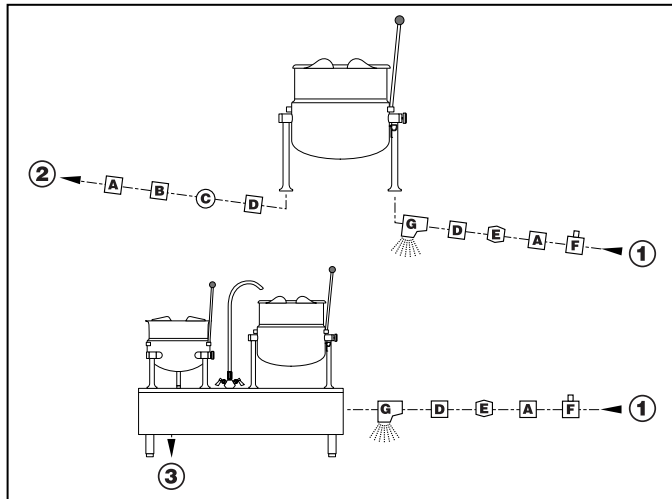
If the steam boiler to which this kettle is installed has a condensate return (closed loop system), a 1/2" steam strainer, a 1/2" steam trap, and a 1/2" check valve must be installed on the output (condensate) side of the kettle.

### CONDENSATE (Kettles c/w SD Stands)

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

### RECOMMENDED PIPING SCHEMATICS

(all service connections shown supplied by others)

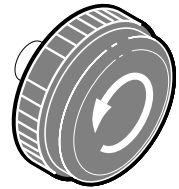


- 1 STEAM IN
- 2 TO DRAIN OR BOILER CONDENSATE LINE
- 3 TO DRAIN (CONDENSATE RETURN PLUMBED TO 1 1/2" DRAIN MANIFOLD)
- A UNION
- B CHECK VALVE
- C STEAM TRAP
- D STRAINER
- E PRESSURE REDUCING VALVE
- F SHUT OFF VALVE
- G RELIEF VALVE

# OPERATING INSTRUCTIONS

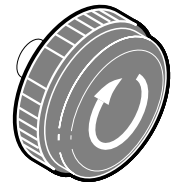
## OPERATION

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



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

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



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

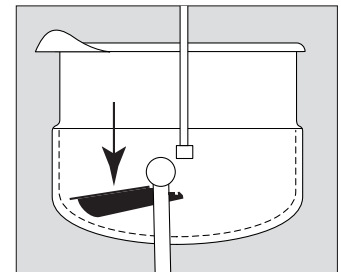
If the boiler in a steamer is supplying steam to a kettle, always heat the kettle first. After the kettle contents are heated, and the boiler's steam pressure returns to normal, the steamer may be used. Pressure steamer compartments should be sequentially started, and preheated before cooking.

### **Marine Lock (12 & 20 gallons)**

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

Use the following procedure to tilt the kettle.

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



# CLEANING INSTRUCTIONS

## CARE AND CLEANING

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



**Chloride Cleaners**

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

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

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



**Wire Brush & Scrapers**

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

4. Loosen food which is stuck to the kettle by allowing it to soak at a low temperature setting.
5. If the kettle is equipped with a draw-off valve, it should be cleaned as follows:
  - a) Remove drain screen from bottom of kettle. Thoroughly wash and rinse the screen either in a sink or a dishwasher, then replace it into the kettle.
  - b) Disassemble the draw-off valve first by turning the valve knob counter-clockwise, then turning the large hex nut counter-clockwise until the valve stem is free of the valve body.
  - c) In a sink, wash and rinse the inside of the valve body using a nylon brush.

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

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

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

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

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



**Steel Pads**

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

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

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

## **MAINTENANCE**

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

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

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

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

### **STEAM TRAP**

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

### **MARINE LOCK**

Inspect lock at least twice yearly.

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



# 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
DSK	KDT-1-T	H5527.EXP	50(3,45)	1.68	5.8	Art 3 Para 3	KE00511
	KDT-3-T	04941.5	50(3,45)	4.0	13.8	Art 3 Para 3	KE95187
	KDT-6-T	L6590.5	50(3,45)	3.2	11.04	Art 3 Para 3	
	KDT-12-T		50(3,45)	5.05	17.42	Art 3 Para 3	KE95171
DSK	KDM-25-T KDM-25		25 (1.72)	2.8		Art 3 Para 3	KE02255-6
	KDM-40-T KDM-40	L6591.5	50(3,45)	4.35	15.01	Art 3 Para 3	
	KDM-60-T KDM-60			5.6	19.32	Art 3 Para 3	
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 "

**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.

## GÉNÉRALITÉS

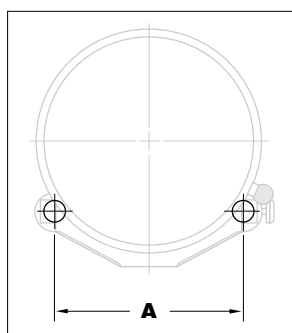
La marmite doit être installée par un technicien électrique qualifié conformément à tous les codes locaux et nationaux applicables. L'installation incorrecte du produit pourrait avoir pour résultat des dégâts ou des blessures.

## INSTALLATION

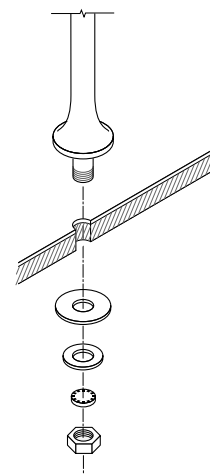
D'abord consulter la feuille de spécifications pour les exigences détaillées en matière de dégagement et de boulonnage. Ensuite couper avec soin, ouvrir et enlever la boîte d'expédition. Enlever les supports et les fixations attachant l'unité à la palette.

## MARMITES

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



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



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

## MARMITES À SUPPORT SD

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

### VAPEUR

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

En général, les marmites exigent des tuyaux 1/2 po IPS conçus pour une pression de vapeur de 10 à 45 lb/po<sup>2</sup>.

Si la pression de l'alimentation en vapeur dépasse 45 lb/po<sup>2</sup>, un réducteur de pression est nécessaire.

L'entrée de la vapeur se trouve du côté droit de la marmite lorsque celle-ci est vue de l'avant.

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

### CONDENSAT (marmites sans support SD)

La pression nominale maximale des marmites de table est de 50 lb/po<sup>2</sup>. Il est recommandé d'installer une soupape de sûreté ayant une pression nominale égale ou inférieure à cette pression sur le tuyau d'entrée de la vapeur près de la marmite.

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

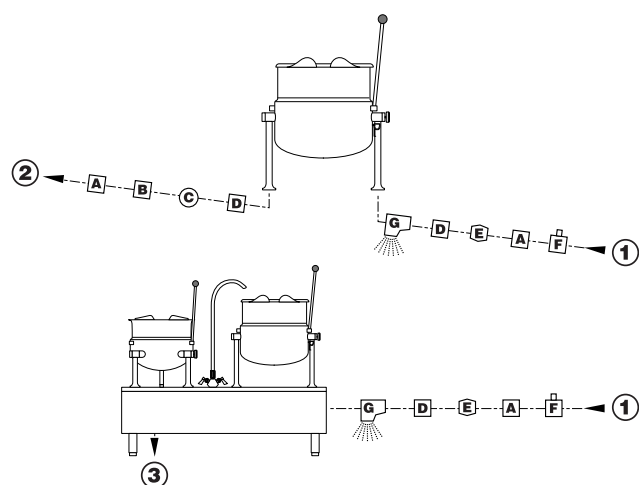
Si la chaudière à vapeur à laquelle cette marmite est raccordée est munie d'un système de retour du condensat (système à boucle fermée), un filtre de vapeur 1/2 po, un purgeur de condensat 1/2 po et un clapet de non-retour 1/2 po doivent être installés sur le côté de sortie (condensat) de la marmite.

### CONDENSAT (marmites à support SD)

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

### SCHÉMAS DE TUYAUTERIE RECOMMANDÉS

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



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

# INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

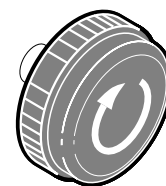
## FONCTIONNEMENT

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



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



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

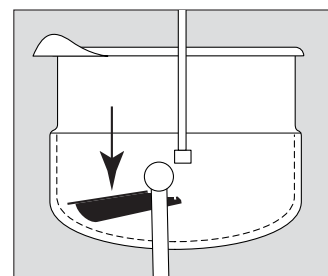
Si la chaudière d'un cuiseur à vapeur alimente en vapeur une marmite, toujours réchauffer d'abord la marmite. Lorsque le contenu de la marmite sera réchauffé et la pression de la vapeur de la chaudière sera descendue au niveau normal, le cuiseur à vapeur peut être utilisé. Les compartiments d'un cuiseur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

### **Fermeture marine (12 et 20 gallons)**

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

### **Suivre le procédé ci-dessous pour basculer la marmite.**

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



# INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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



Nettoyants au chlorure

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

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

1. Tourner la soupape de commande de la vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre à la position fermée.
2. Préparer une solution d'eau tiède et de détergent doux dans la marmite.
3. Enlever les restes d'aliments de l'intérieur de la marmite à l'aide d'une brosse en nylon.



Brosses métalliques et racloirs

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

4. Décoller tout aliment collé à la marmite en le laissant se tremper à une température peu élevée.
5. Si la marmite est munie d'une soupape de soutirage, la nettoyer comme suit:
  - a) Enlever le tamis de vidange du fond de la marmite. Laver et rincer à fond le tamis dans un évier ou un lave-vaisselle, ensuite le réinstaller dans la marmite.

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

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

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

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

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

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

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



Tampons métalliques à récurer

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

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

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

## ENTRETIEN

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

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

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

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

### **PURGEUR DE CONDENSAT**

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

### **FERMETURE MARINE**

#### **Examiner la fermeture au moins deux fois par an.**

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



# 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 <sup>2</sup> (Baria)	Volumen (Litros)	PV	Categoría	Número de dibujo
DSK	KDT-1-T	H5527.EXP	50(3,45)	1.68	5.8	Art 3 Para 3	KE00511
	KDT-3-T	04941.5	50(3,45)	4.0	13.8	Art 3 Para 3	KE95187
	KDT-6-T	L6590.5	50(3,45)	3.2	11.04	Art 3 Para 3	
	KDT-12-T		50(3,45)	5.05	17.42	Art 3 Para 3	KE95171
DSK	KDM-25-T KDM-25		25 (1.72)	2.8		Art 3 Para 3	KE02255-6
	KDM-40-T KDM-40	L6591.5	50(3,45)	4.35	15.01	Art 3 Para 3	
	KDM-60-T KDM-60			5.6	19.32	Art 3 Para 3	
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

Crterios 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'

**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.

## GENERALIDADES

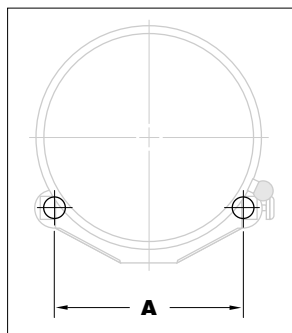
La instalación de la marmita debe ser efectuada por personal calificado de instalación eléctrica que trabaje según todos los códigos aplicables locales y nacionales. La instalación incorrecta del producto podría causar lesiones o daños.

## INSTALACIÓN

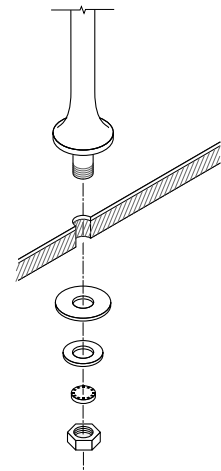
El primer paso de la instalación es consultar la Hoja de Especificaciones para obtener los requisitos detallados de luces libres y emperrado. Luego, abra cortando con cuidado la caja de cartón y retírela. Retire todos los soportes y elementos de fijación que fijan la unidad al patín.

## MARMITAS

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



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



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

## MARMITAS CON PEDESTAL SD

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

### VAPOR

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

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

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

### CONDENSADO (Marmitas sin Pedestales SD)

La máxima calificación de presión para las marmitas modelo de mesa es 50 lbs/pg<sup>2</sup>. Se recomienda enfáticamente instalar una válvula de alivio de presión igual o menor que esta presión en la tubería de ingreso de vapor cerca a la marmita.

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

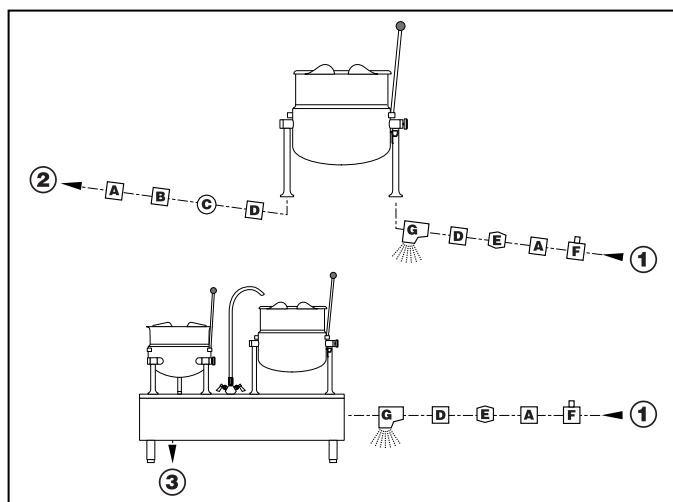
Si el caldero de vapor en el que está instalada esta marmita tiene una línea de retorno de condensado (sistema de circuito cerrado), debe instalarse un cedazo de vapor de 1/2", una trampa de vapor de 1/2", y una válvula de retención de 1/2" en el lado de salida (condensado) de la marmita.

### CONDENSADO (Marmitas con Pedestales SD)

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

### ESQUEMAS RECOMENDADOS DE TUBERÍA

(todas las conexiones de servicio mostradas suministradas por otros)

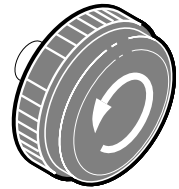


- 1 INGRESO DEL VAPOR
  - 2 AL DRENAJE O A LA LÍNEA DE CONDENSADO DEL CALDERO
  - 3 AL DRENAJE (EL RETORNO DEL CONDENSADO CONECTADO AL MÚLTIPLE DE DRENAJE DE 1-1/2")
- A UNIÓN  
 B VÁLVULA DE RETENCIÓN  
 C TRAMPA DE VAPOR  
 D CEDAZO  
 E VÁLVULA REDUCTORA DE PRESIÓN  
 F VÁLVULA DE CIERRE  
 G VÁLVULA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

# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

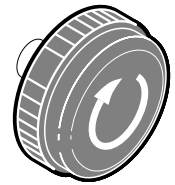
## OPERACIÓN

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



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

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



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

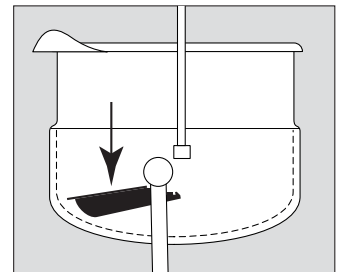
Si el caldero de vapor está surtiendo vapor a una marmita, siempre caliente la marmita primero. Después que el contenido de la marmita está calentado, y la presión de vapor en el caldero regresa a lo normal, puede usar el caldero. Los compartimentos del caldero de vapor deben ser arrancados en secuencia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

### **Seguro Marino (12 y 20 galones)**

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

Use el siguiente procedimiento para inclinar la marmita.

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



# INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

## CUIDADO Y LIMPIEZA

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



Limpiadores de Cloruro

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

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

1. Gire a la derecha la válvula de control de vapor de la marmita a la posición cerrada
2. Prepare una solución de agua tibia y detergente suave en la marmita.
3. Remueva los desechos de alimentos dentro de la marmita usando un cepillo de nilón.



Cepillo de alambre y rasquetas

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

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

c) En un lavadero, lave y enjuague el interior del cuerpo de la espita usando un cepillo de nilón.

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

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

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

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

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



Cojines de acero

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

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

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

## **MANTENIMIENTO**

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

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

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

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

### **TRAMPA DE VAPOR**

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

### **SEGURO MARINO**

Inspeccione el seguro por lo menos dos veces al año.

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



# 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
DSK	KDT-1-T	H5527.EXP	50(3,45)	1.68	5.8	Art 3 Para 3	KE00511
	KDT-3-T	04941.5	50(3,45)	4.0	13.8	Art 3 Para 3	KE95187
	KDT-6-T	L6590.5	50(3,45)	3.2	11.04	Art 3 Para 3	
	KDT-12-T		50(3,45)	5.05	17.42	Art 3 Para 3	KE95171
DSK	KDM-25-T KDM-25		25 (1.72)	2.8		Art 3 Para 3	KE02255-6
	KDM-40-T KDM-40	L6591.5	50(3,45)	4.35	15.01	Art 3 Para 3	
	KDM-60-T KDM-60			5.6	19.32	Art 3 Para 3	
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“

**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.

## ALLGEMEINES

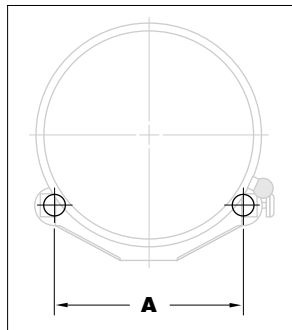
Die Installierung des Kochtopfs muss den geltenden örtlichen und nationalen Vorschriften entsprechend von einem Fachelektriker ausgeführt werden. Unsachgemäße Installierung des Produkts kann Verletzungen oder Schäden verursachen.

## INSTALLIERUNG

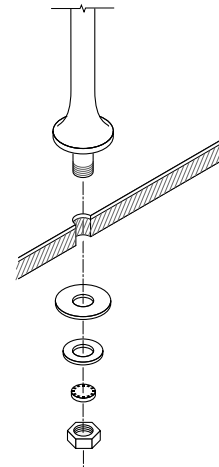
Als ersten Installierungsschritt müssen die genauen Abstands- und Verschraubungsanforderungen in dem Spezifikationsblatt nachgelesen werden. Dann vorsichtig den Karton aufschneiden und abnehmen. Alle Stützen und Halterungen, die die Einheit auf dem Untersatz befestigen, entfernen.

## KOCHTÖPFE

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



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



1. Zwei 2.5 cm (1") Löcher für die Kochtopfbeine bohren.
2. Die an den Kochtopfbeinen angebrachten Sicherungsmuttern und Scheiben entfernen.
3. Die Beine in den beiden 2.5 cm Löchern einsetzen.
4. Die Scheiben wie abgebildet aufsetzen und den Kochtopf von unten an seinem Untersatz -- dem Schrank oder Küchenschalter -- mit den Sicherungsmuttern befestigen.
5. Wenn der Kochtopf sicher angebracht ist, den Kipphebel in dem an der Kochtopfseite angeschweißten Montageblock einschrauben.
6. Die Stromversorgung den Anforderungen gemäß installieren.

## KOCHTÖPFE MIT SD-STAND

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

### DAMPF

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

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

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

### KONDENSAT (Kochtöpfe ohne SD-Stand)

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

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

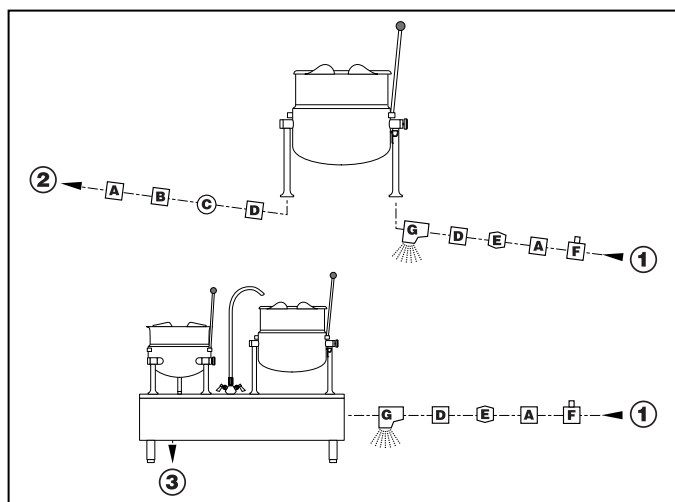
Falls der Dampferzeuger, an den der Kochtopf montiert ist, einen Kondensatrücklauf (System mit geschlossenem Kreislauf) hat, müssen ein 1.25 cm (1/2") Schmutzfänger, ein 1.25 cm (1/2") Kondensatableiter und ein 1.25 cm (1/2") Kontrollventil an der Auslauf- oder Kondensatseite des Kochtopfs installiert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

### KONDENSAT (Kochtöpfe mit SD-Ständer)

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

### EMPFOHLENER ROHRPLAN

(alle abgebildeten Anschlüsse werden von Dritten geliefert)



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

# BEDIENUNGSANLEITUNG

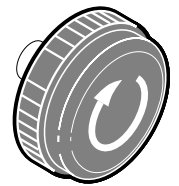
## BEDIENUNG

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



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

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

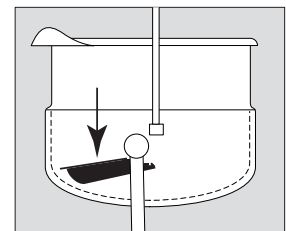


### ***Kochtopf- und Dampfgarerkombinationen:***

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

### **Einrastverschluss (12 & 20 Gallonen)**

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



Das folgende Verfahren verwenden um den Kochtopf zu kippen:

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

# REINIGUNGSANLEITUNGEN

## PFLEGE UND REINIGUNG

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



Chloridhaltige Reinigungsmittel

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

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

1. Das Dampfgreguliertventil des Kochtopfs im Uhrzeigersinn in die "Aus" Stellung drehen.
2. Etwas warmes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel in den Kochtopf eingeben.
3. Lebensmittelreste mit einer Nylonbürste aus dem Kochtopf entfernen.



Drahtbürsten und Schaber

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

4. Lebensmittelreste, die sich festgesetzt haben, werden abgelöst, indem sie bei einer niedrigen Temperatureinstellung eingeweicht werden.
5. Wenn der Kochtopf mit einem Abzugsventil ausgestattet ist, sollte es wie folgt gereinigt werden:

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

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

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



Stahlwollschrubber

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

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

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

## **WARTUNG**

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

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

### **PRÜFUNGSVERFAHREN FÜR DAS DRUCKABLASSVENTIL**

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

### **KONDENSATABLEITER**

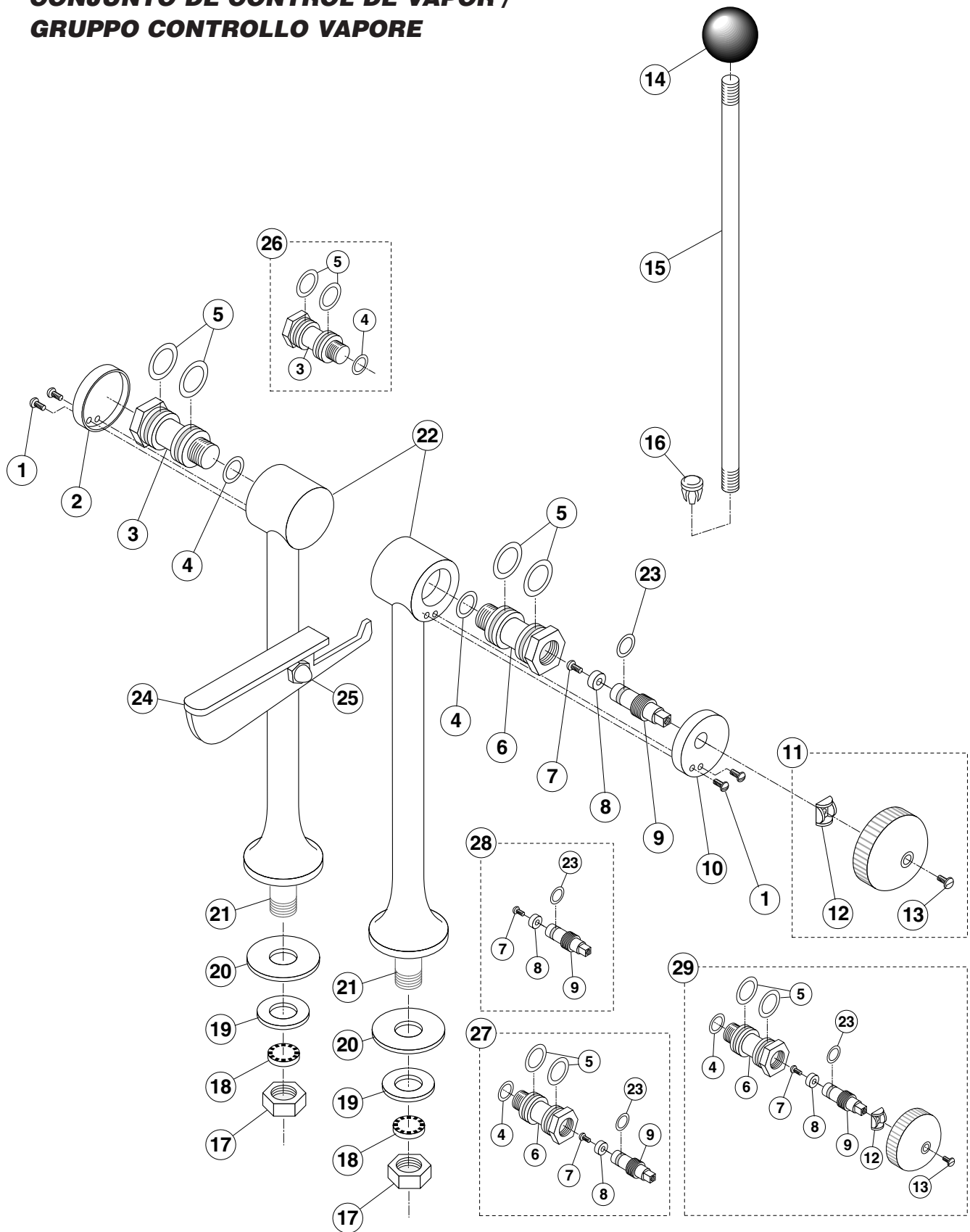
Um das Leitungskondensat, das sich an der Innenseite des Dampfmantels bildet, zu entfernen, sollte jeder Kochtopf mit einem Kondensatableiter am Auslauf in der Kochtopfleitung ausgerüstet sein. Ein guter Kondensatableiter gibt beim Starten einige Minuten lang Luft und feuchten Dampf in die Auslauffleitung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

### **Einrastverschluss (Bootsschloss)**

Das Schloss zweimal jährlich prüfen.

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

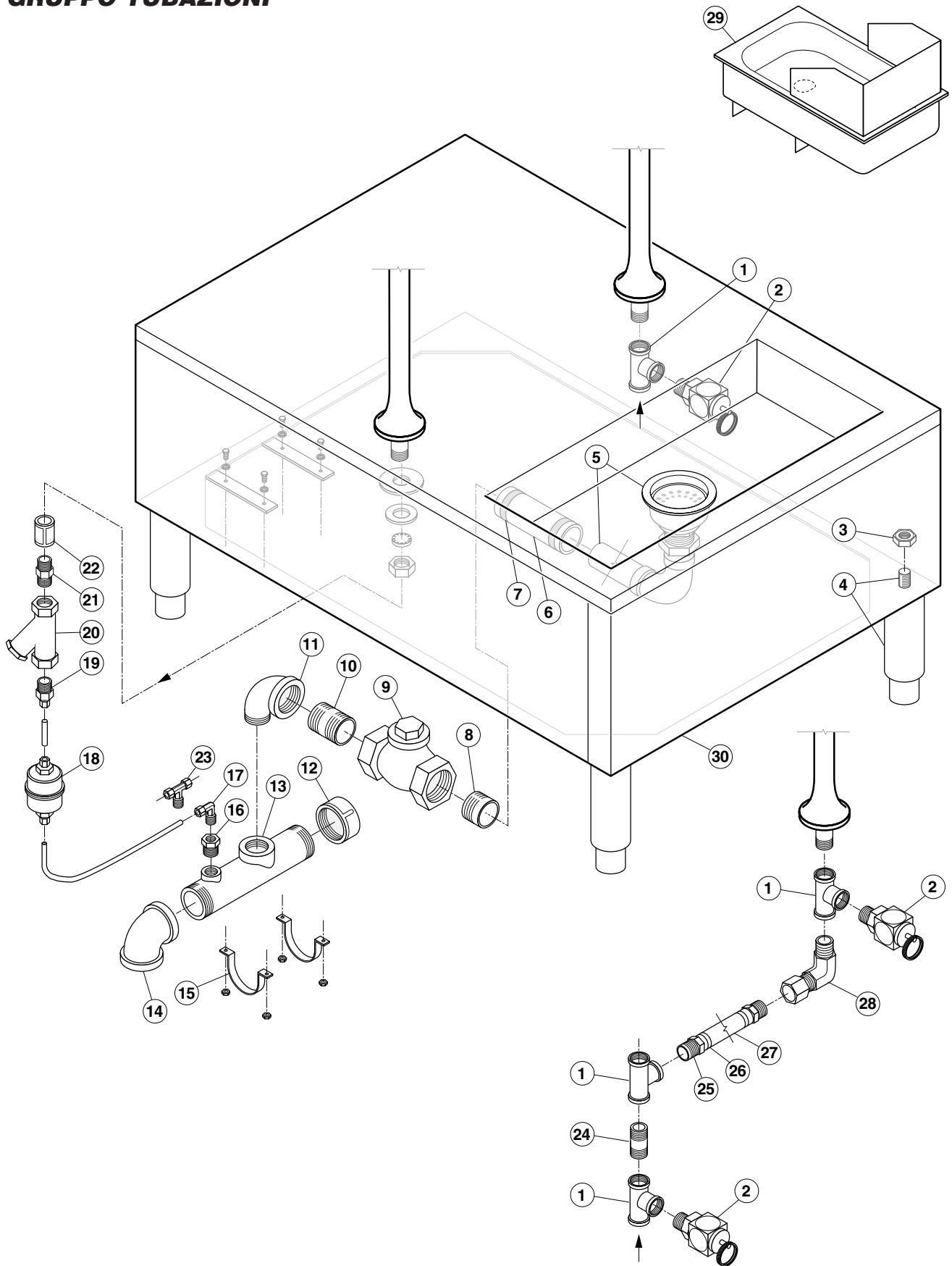
**STEAM CONTROL ASSEMBLY / ensemble de commande de la vapeur /  
 DAMPFKONTROLLMONTAGE, DAMPFREGULIERMONTAGE  
 CONJUNTO DE CONTROL DE VAPOR /  
 GRUPPO CONTROLLO VAPORE**



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

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

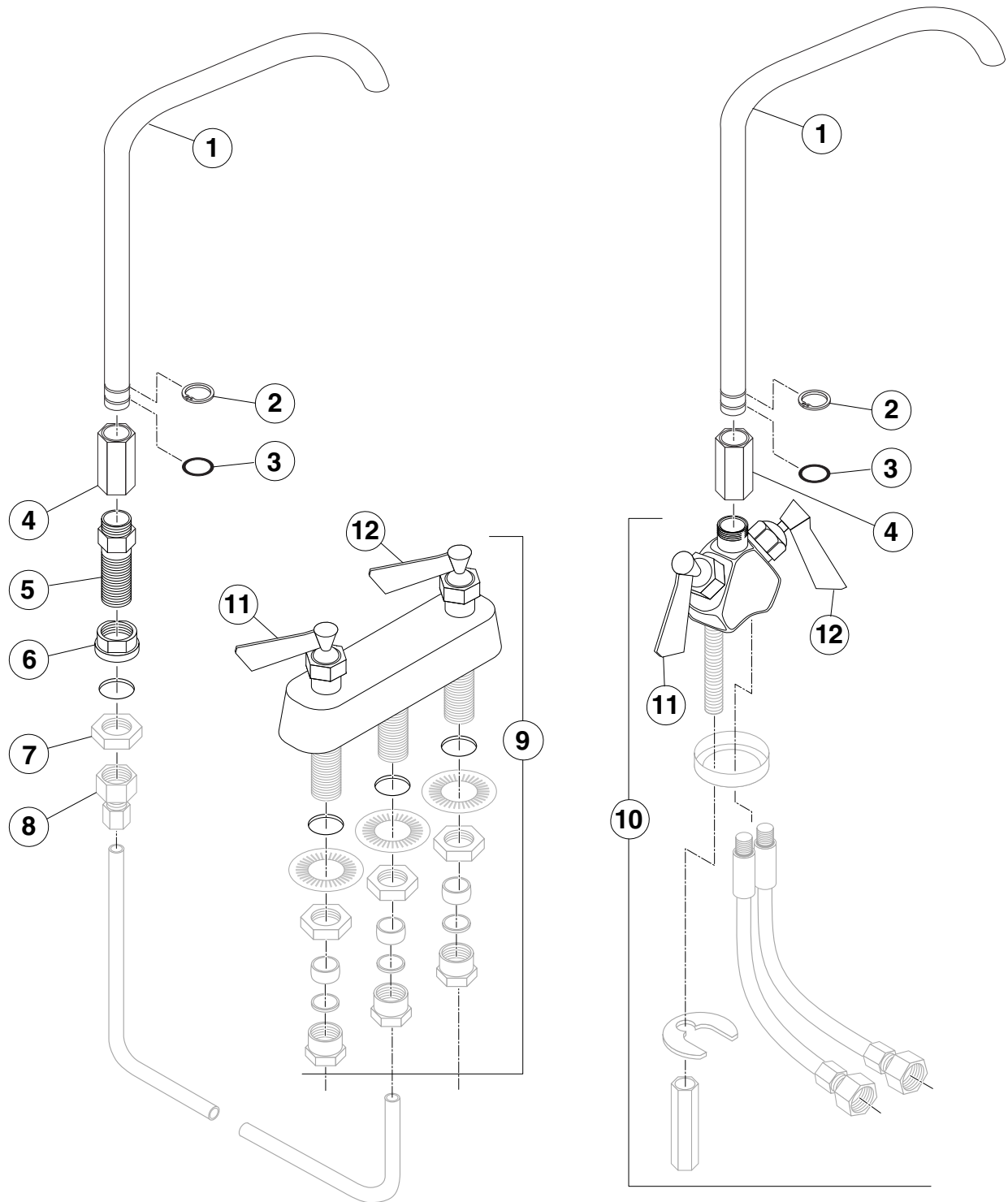
**PLUMBING ASSEMBLY / ensemble de tuyauterie /  
ROHRMONTAGE / CONJUNTO DE TUBERÍA /  
GRUPPO TUBAZIONI**



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

ITEM	PART	NOTES	DESCRIPTION					QTY
			English	Français	Deutsch	Español	Italiano	
1.	FI00169		tee	té	T-Stück	"T"	derivazione a T	1/3
2.	KE54941-31	381 lbs/hr, 3.45 bar	valve	soupape	Ventil	válvula	valvola	1
		CE & UV approved /Approuvé CE et UV / CE- und UV-zugelassen / Certificación CE y UV						
3.	FA95010		nut	écrou	Mutter	tuerca	dado	4
4.	KE51340		leg	ped	Bein	pata	gamba	4
5.	SD50000		strainer	filtre	Schmutzfänger	cedazo	filtro	1
6.	SD50042		hose	boyau	Schlauch	manguera	tubo	1
7.	FI05131		clamp	pince	Klemme	abrazadera	morsetto	2
8.	SD50043		nipple	manchon	Nippel	niple	ugello	1
9.	KE51367		valve	soupape	Ventil	válvula	valvola	1
10.	FI00670		nipple	manchon	Nippel	niple	ugello	1
11.	FI00136		elbow	coude	Knierohr	codo	gomito	1
12.	FI00191		cap	couvercle	Haube	tapa	cappuccio	1
13.	KE00648		pipe	tube	Rohr	tubo	tubo	1
14.	FI00044		elbow	coude	Knierohr	codo	gomito	1
15.	FI05027		strap	sangle	Riemen	banda	reggetta	2
16.	FI05047		reducer	réducteur	Reduzierstück	reductor	riduttore	1
17.	FI05077		elbow	coude	Knierohr	codo	gomito	1
18.	SD50027		steam trap	purgeur de condensat	Kondensatableiter	trampa de vapor	scaricatore di condensa	1
19.	FI05049		connector	connecteur	Steckverbinder	Conector	connettore	1
20.	KE51249		strainer	filtre	Schmutzfänger	cedazo	filtro	1
21.	FI00596		nipple	manchon	Nippel	niple	ugello	1
22.	FI00266		coupling	accouplement	Muffe, Kupplung	copla	accoppiamento	1
23.	FI05048		tee	té	T-Stück	"T"	derivazione a T	1
24.	FI00586		nipple	manchon	Nippel	niple	ugello	1
25.	FI05029		fitting	raccord	Armatur	conexión	raccordo	2
26.	KE51391		clamp	pince	Klemme	abrazadera	morsetto	2
27.	SD50034	20" (SD1050K66)	hose	boyau	Schlauch	manguera	tubo	1
	SD50035	17" (SD1200K612)	hose	boyau	Schlauch	manguera	tubo	1
	SD50036	27" (SD1600K620, 1212, 12,20 & 2020)	hose	boyau	Schlauch	manguera	tubo	1
28.	FI05028		elbow	coude	Knierohr	codo	gomito	1
29.	SDP		assembly	ensemble	Montage	conjunto	gruppo	1
30.			access panel	panneau d'accès	Zugangspaneel	panel de acceso	Pannello di accesso	
	SD50067	(SD450 series)						1
	SD50068	(SD650 series)						1
	SD50106	(SD760 series)						1
	SD50069	(SD1050 series)						1
	SD50070	(SD1200 series)						1
	SD50071	(SD1600 series)						1

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



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

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