

Operators Manual

Installation, Operation & Service

Gas T1 Skillets

Manuel de l'opérateur

Installation, fonctionnement et entretien

Poêle à gaz T1

Manual del Operador

Instalación, Operación y Servicio

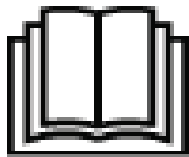
Sartén de gas T1

Bedienungsanleitung

Installierung, Bedienung und Wartung

T1-Gasbratpfanne

SGL-30-T1
SGL-40-T1



 **Cleveland**

Enodis

United Kingdom

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

Français

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

Español

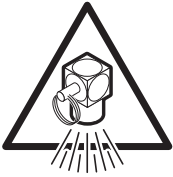
Enodis de Espana, S.A.
C/Caetagna, 182 Bjs.
08013 Barcelona, Spain
34-93-265-8979
Fax: 34-93-231-0016
enodis@jnpcom.com

Deutsch

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

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

DANGER / DANGER / PELIGRO / GEFAHR



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



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

IMPORTANT / IMPORTANT / IMPORTANTE / WICHTIG



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



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

CAUTION / ATTENTION / PRECAUCIÓN / VORSICHT



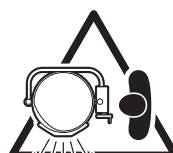
Surfaces may be extremely hot! Use protective equipment. / Les surfaces peuvent être extrêmement chaudes! Utiliser des équipements de protection. / ¡Las superficies pueden estar muy calientes! Utilice equipo protector. / Die Oberflächen können sehr heiß werden! Schutzausrüstung tragen.



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



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



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

SERVICING / ENTRETIEN / SERVICIO / WARTUNG

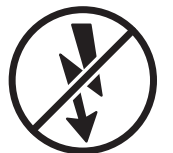


Shut off power at main fuse disconnect prior to servicing. / Couper l'alimentation sur le principal fusible sectionneur avant l'entretien. / Apague la alimentación eléctrica en el fusible desconectador principal antes de darle servicio. / Vor der Wartung den Strom am Haupttrennschalter abschalten.



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

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



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



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

MAINTENANCE / ENTRETIEN / MANTENIMIENTO / WARTUNG



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

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

FOR THE USER



Read the Operating instructions thoroughly
before using this equipment.



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

WARNING:

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

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

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

IMPORTANT!

Keep appliance area free and clear from combustibles.

Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.

Installation and service must be performed by a qualified technician.

For unit equipped with casters adequate means must be provided to limit the movement of the appliance without depending on the connector and the quick-disconnect device or its associated piping to limit the appliance movement. A restraint can be attached to the rear leg next to the gas connection.

This appliance is only for professional use and it shall be operated by qualified people.

These instructions are only valid if the country code appears on the appliance. If the code does not appear on the appliance, refer to the technical instructions which give the necessary instructions for adapting the appliance to the utilization conditions of that country.

Gas valves, orifices, air switches, temperature controls, etc. are preset and require no adjustment unless specifically stated in the manual.

RETAIN THIS MANUAL FOR YOUR REFERENCE.

INSTALLATION

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'

GENERAL

Observe all clearance requirements to provide proper make-up air flow. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air. Check rating plate to ensure that unit has been equipped to operate with the type of gas available at the installation.

Gas valves, orifices, air switches, temperature controls, etc. are preset and require no adjustment unless specifically stated in the manual.

Installation of the unit must be executed by qualified installation personnel working to all applicable local and national codes of the country the unit is being installed in. Improper installation of product could cause injury or damage.

CLEARANCE REQUIREMENTS

Clearances

Left	Right	Rear
0	3" / 77mm (manual tilt) 0 (power tilt)	0 (noncombustible walls) 3 1/2" / 89mm (combustible walls)

INSTALLATION

1. Position the unit in its permanent location, and level the unit by turning the adjustable feet.
2. Once positioned and leveled, permanently secure the unit's rear flanged feet to the floor using lag bolts (supplied by the installer). Three bolts are required to secure each of the flanged feet.

GAS

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

It is recommended that a sediment trap (drip leg) be installed in the gas supply line. If the gas pressure exceeds 45 mBAR, a pressure regulator must be installed, to provide a maximum of 45 mBAR gas pressure to the gas control valve.

Connect the gas line to the manual valve located at the rear of the control box. Use a gas pipe joint compound which is resistant to L.P. gas. Test all pipe joints for leaks with soap and water solution. Ensure that the gas pressure regulator is set for the manifold pressure indicated on the gas rating plate.

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

Gas Consumption Rate

SGL-30-T

Qn = 33 kw
G20 = 3.49 m3/h
G25 = 4.06 m3/h
G31 = 2.56 kg/h

SGL-40-T

Qn = 50 kw
G20 = 5.29 m3/h
G25 = 6.15 m3/h
G31 = 3.88 kg/h

Approved Gas Types (SGL-30-T & SGL-40-T)

Cntry	G20 20mbar	G25 25mbar	G25 20mbar	G31 37mbar	G31 50mbar	Categ
BE	X	X		X		I2Er+I3P
DE	X		X		X	I2ELL+I3P
DK-GR-IT	X					I2H
FR-LU	X	X		X	X	I12Esi3P
ES-GB	X			X	X	I12H3P
NL		X			X	I12L3P
IE-PT	X			X		I12H3P
U=230V	1ph;	f=50Hz;	1=6 Amps.	Ip=359		

NOTE: The above chart shows acceptable gas types for different countries, where any doubt exist a local gas supplier shall be consulted on the precise categories that are applicable.

ELECTRICAL CONNECTION

Fused disconnect

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

Model	Supply voltage	Amps	Phase	Wire Size mm2	Fused Disconnect AMPS
SGL-30-T1	220-240	1.5	1	1.3	5
SGL-40-T1	220-240	1.5	1	1.3	5



Plug purchased and installed by others on site.

The unit is supplied with a 2 meter cord.

Installer is required to obtain a approved plug to match local receptical.

NOTE: Wiring diagram is located on the underside of the unit's control panel.

ENSURE THE ELECTRICAL SUPPLY MATCHES THE UNIT'S REQUIREMENTS AS STATED ON THE RATING LABEL.

When a unit is ordered and built for 208/240 volt, the supply line must be connected to the wiring terminations located inside the console.

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.

VENTILATION

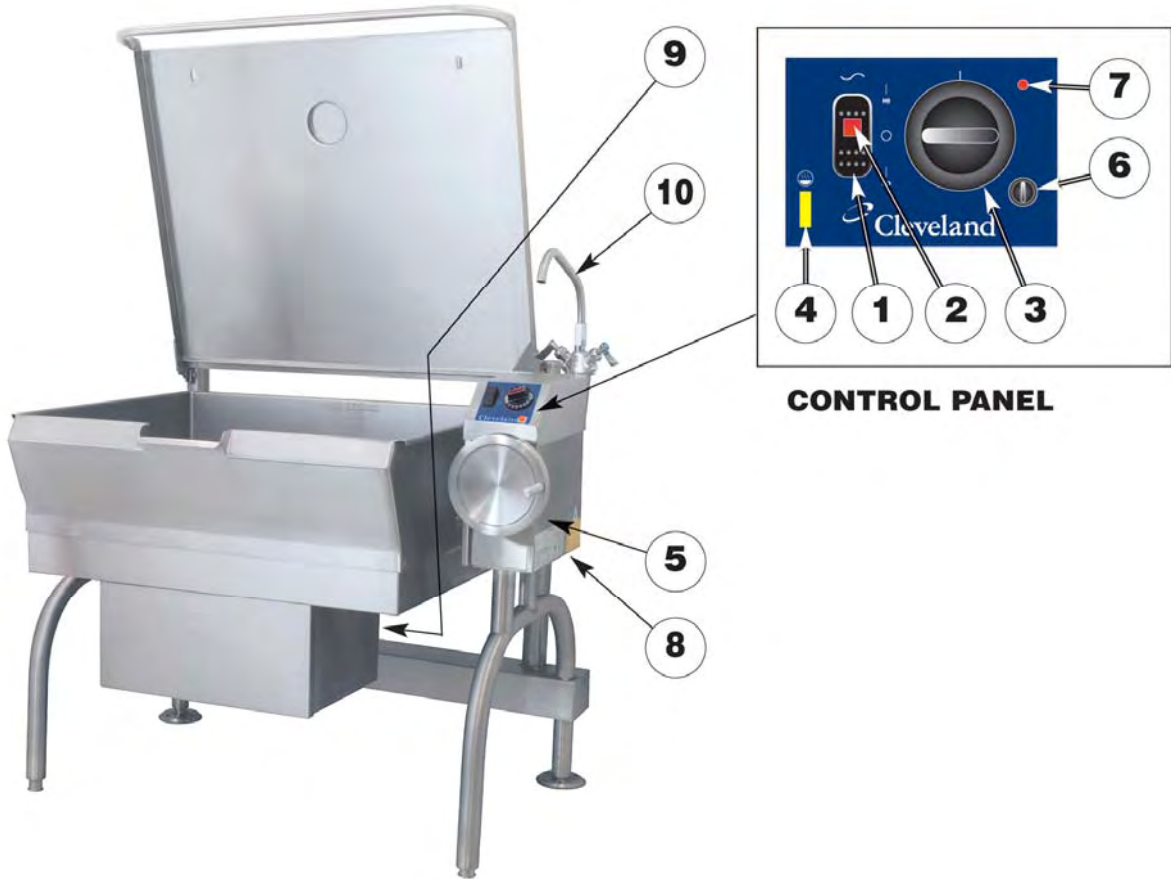
Gas fired units are only to be installed under a ventilation hood in a room which has provisions for adequate make up air.

WATER CONNECTION

(OPTIONAL)

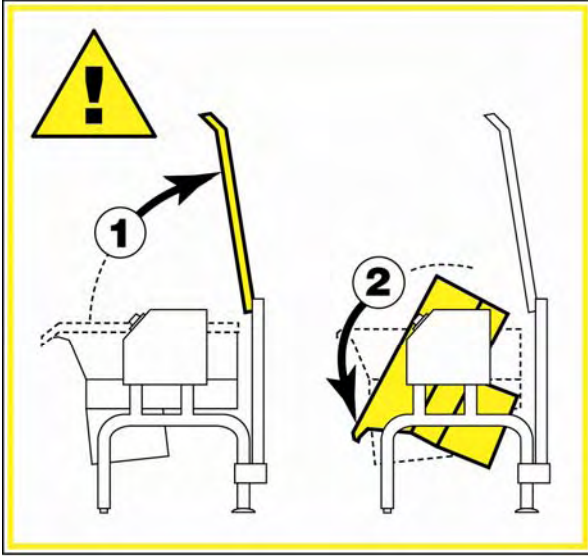
A 1/2" NPT cold water line and/or a 1/2" NPT hot water line are required if unit is equipped with a single or double pantry faucet.

OPERATING INSTRUCTIONS



CONTROL PANEL

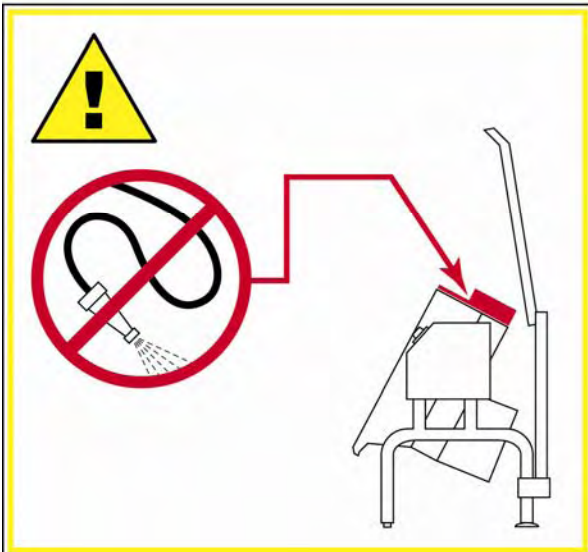
ITEM #	DESCRIPTION
1.	HI / OFF / LO Switch
2.	Power Indicator Light (red)
3.	Temperature Dial
4.	Heat Indicator Light (yellow)
5.	Hand Tilt Wheel
6.	Power Tilt Switch (location may vary)
7.	Reset Button (location may vary)
8.	Manual Tilt Override
9.	Gas Shut Off Valve
10.	Faucet
11.	Tangent Draw-Off Valve



INSERT LID BEFORE TILTING PAN



HOT



DO NOT HOSE THIS AREA DOWN

OPERATING THE UNIT

1. Ensure the gas and electrical supply to the unit are in the ON position.

FOR YOUR SAFETY:

This skillet will automatically shut off the gas supply when pan is raised more than 8°. Before commencing to cook, ensure pan is in the lowered position.

2. **MANUAL TILT:** Cleveland skillets are equipped with a manual tilt mechanism for raising and lowering the pan. To raise pan, raise the cover and turn the crank clockwise. To lower pan, turn counterclockwise.

POWER TILT: Cleveland skillets can also be equipped with an optional electric power tilt mechanism for raising and lowering the pan. To raise pan, raise the cover and press up on the tilt switch. To lower pan, press down on the tilt switch.

3. Toggle HI / OFF / LO Switch to the "HI" or "LO" position. The red Power Indicator Light indicates power is on. The yellow Heat Indicator Light indicates burners are on.
4. To preheat, set Temperature Dial to desired cooking temperature. Unit is preheated when the yellow light goes out.
5. Insert product in pan.
6. If desired, once product has cooked, it can be held prior to serving at a lower temperature setting.
7. When cooking is completed, set Temperature Dial and HI / OFF / LO Switch to the OFF position.
8. The best time to clean the skillet is immediately after use, once skillet has cooled down. Refer to section titled "CLEANING INSTRUCTIONS" for details.

OPERATING SUGGESTIONS

1. Turn power switch to the "OFF" position when skillet is not in use.
2. Allow skillet to preheat before adding product.
3. Always lift the spring assist cover before activating the tilt mechanism.
4. During an electrical power interruption, turn Power Switch to the OFF position. This unit cannot be made to operate without electrical power.

CLEANING INSTRUCTIONS

CARE AND CLEANING

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

WARNINGS:



**Chloride
Cleaners**

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



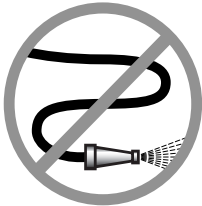
Steel Pads

Do not use a metal bristle brush or scraper.



**Wire Brush
& Scrapers**

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



**High Pressure
Spray Hose**

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



Stagnant Water

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

CLEANING INSTRUCTIONS

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

NOTES:

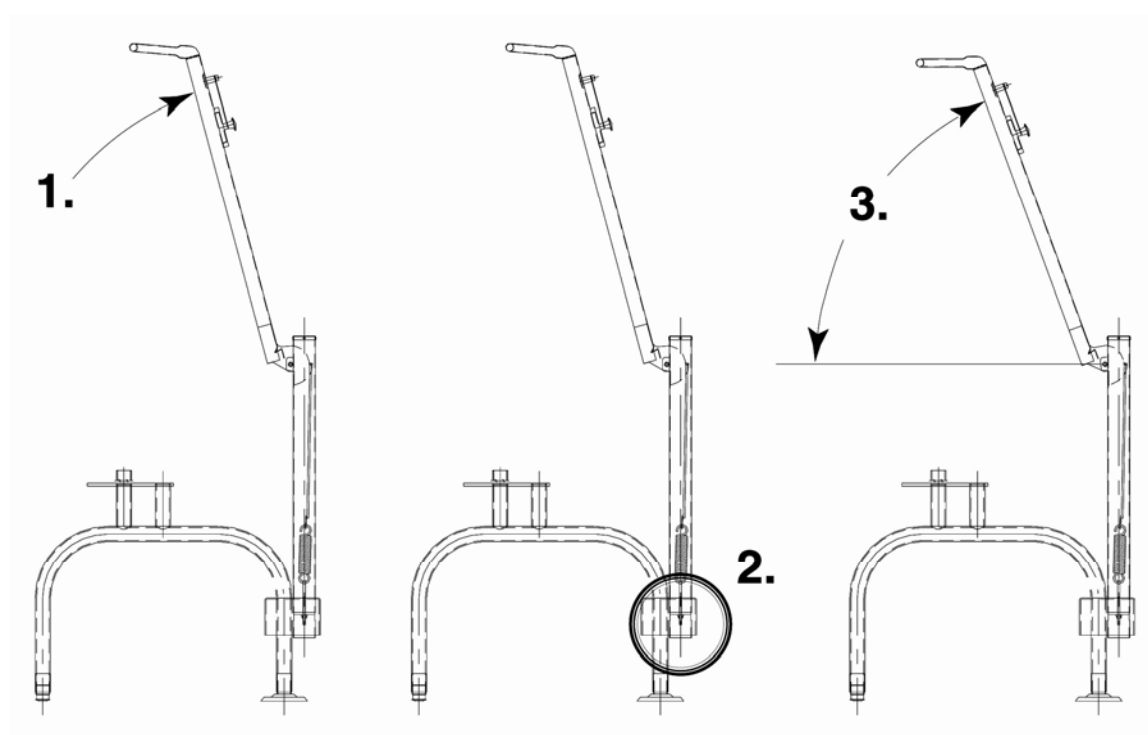
- For more difficult` cleaning applications one of the following can be used: alcohol, baking soda, vinegar, or a solution of ammonia in water.
- Leave the cover off when the kettle is not in use.
- For more detailed instructions refer to the Nafem Stainless Steel Equipment Care and Cleaning manual (supplied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

MAINTENANCE

WARNING:

Any maintenance or service involving disassembly of components should be made by a qualified service technician. Ensure gas, electrical and water supply (if applicable) to the unit are shut off.

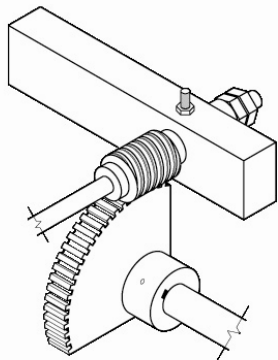
HINGE ADJUSTMENT INSTRUCTIONS



1. Fully lift cover to release spring tension.
2. Using a 7/16" deep socket adjust left and right bolts evenly.
3. When properly adjusted, cover should rest at 70°.

LUBRICATION PROCEDURE

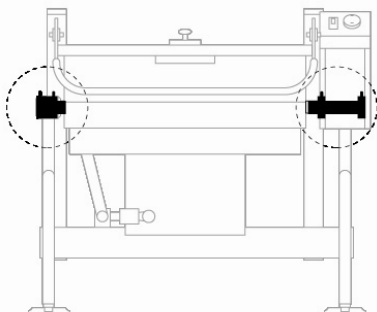
Lubricate the following parts every three months to insure smooth operation and reduce wear.



TRUNNION HOUSING, WORM SCREW AND TILT GEAR (prior to May 2006)

These parts are accessed through the top cover of the console.

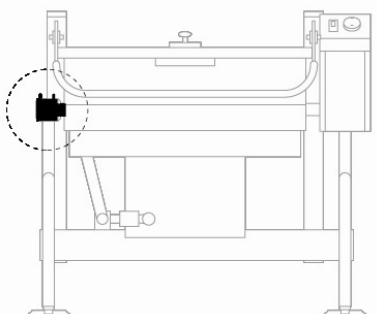
Apply grease to gear teeth. Check for excessive play and adjust with adjusting screw located on top of cross bar.



TRUNNIONS (prior to May 2006)

On the left hand side of the skillet there are two grease nipples on the top back portion of the trunnion housing.

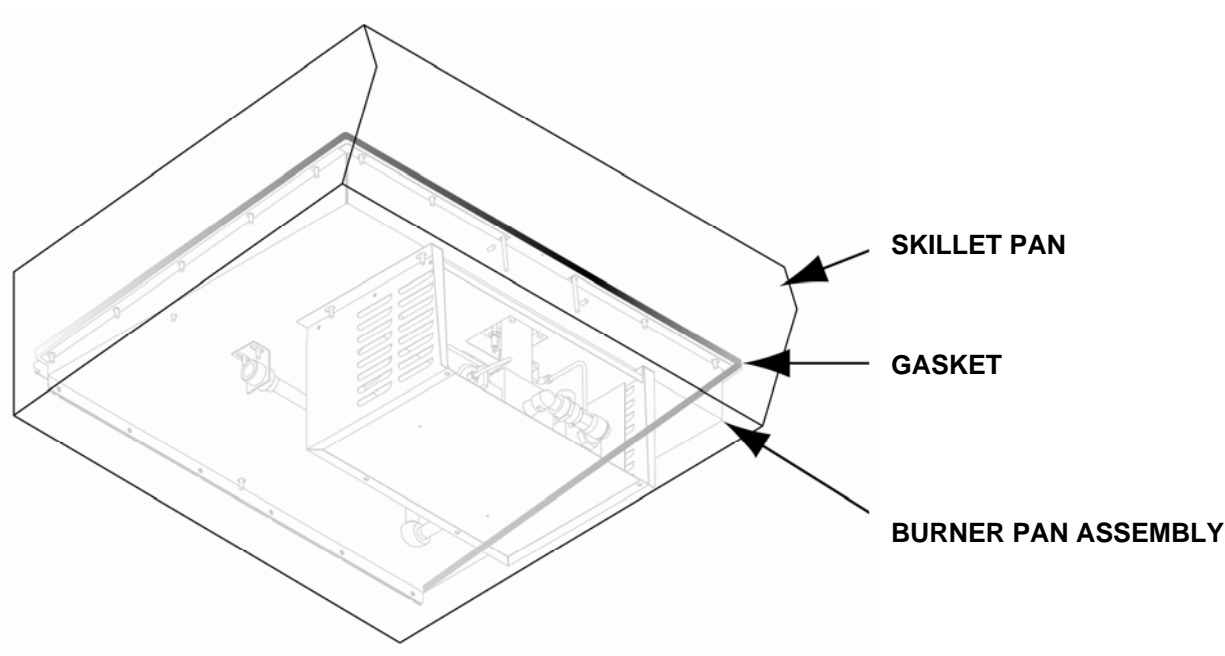
On the right hand side of the kettle you must remove the console cover to access the two grease nipples.



TRUNNIONS (after May 2006)

On the left hand side of the skillet there are two grease nipples on the top back portion of the trunnion housing.

BURNER ASSEMBLY GASKET EXAMINATION PROCEDURE



NOTE: It is imperative that this procedure be completed at least twice yearly.

1. Turn skillet to ON. The burner must be firing during this procedure.
2. Using a stainless steel extension mirror, inspect gasket between burner pan assembly and skillet pan (sides and front only).
3. Replace gasket if:
 - gasket shows signs of deterioration
 - a flame can be seen coming through the gasket
 - condensation forms on the extension mirror (indicating escaping heat)

GASKET PART #s

	30 GALLON	40 GALLON
SIDES	SK2472402	SK2472402
FRONT	SK2472400	SK2472401

POWER TILT MANUAL OVERRIDE



In case of power failure or malfunction the skillet pan can be tilted manually following these instructions.

1. (prior to May 2006) - Fit a 10mm SIX point socket over the Manual Tilt Shaft as shown above.
(after May 2006) - Fit a 1/2" SIX point socket over the Manual Tilt Shaft as shown above.
2. Turn socket wrench clockwise to empty contents.



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.

IMPORTANT!

Gardez l'espace autour de l'appareil dégagé et loin des produits combustibles.

N'obstruez pas le débit de combustion et de ventilation d'air.

L'installation et l'entretien doivent être réalisés par un technicien qualifié.

Pour l'unité équipée de roulettes, vous devez fournir des moyens adéquats de limiter le mouvement de l'appareil sans dépendre du connecteur et de l'appareil à raccord démontable ou des tuyaux associés pour limiter le mouvement de l'appareil. Vous pouvez attacher une pièce de retenue à la jambe arrière, à côté de la connexion de gaz.

Cet appareil doit uniquement être utilisé au niveau professionnel et devra être opéré par des gens qualifiés.

Ces instructions sont uniquement valides si le code du pays apparaît sur l'appareil. Si le code n'apparaît pas sur cet appareil, veuillez référer aux instructions techniques qui donnent les instructions nécessaires pour adapter l'appareil aux conditions d'emploi de ce pays.

Les robinets de gaz, les orifices, les commutateurs de débit d'air, les commandes de température, etc. sont préréglés et n'exigent pas d'ajustement, à moins que ce soit indiqué spécifiquement dans le guide.

GARDEZ CE GUIDE POUR VOTRE RÉFÉRENCE.

INSTALLATION

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 "

GÉNÉRAL

Observez toutes les exigences de dégagement pour fournir le débit d'air d'appoint approprié. Ne bloquez pas le débit de combustion et de ventilation d'air. Vérifiez la plaque de notation pour vous assurer que l'unité a été équipée pour opérer avec le type de gaz disponible pendant l'installation.

Les robinets de gaz, les orifices, les commutateurs de débit d'air, les commandes de température, etc. sont pré-réglés et n'exigent pas d'ajustement, à moins que ce soit indiqué spécifiquement dans le guide.

L'installation de l'unité doit être exécutée par un employé d'installation qualifié qui travaille selon tous les codes locaux et nationaux applicables du pays où l'unité est installée. L'installation inappropriée du produit peut causer des lésions ou des endommagements.

EXIGENCES DE DÉGAGEMENT

Dégagements

Gauche

0

Droite

3 pouces / 77 mm (basculement manuel)
0 (basculement électrique)

Arrière

0 (murs non combustibles)
3 ½ pouces / 89 mm (murs combustibles)

INSTALLATION

1. Positionnez l'unité dans son emplacement permanent et nivelez l'unité en tournant le pied ajustable.
2. Une fois que l'unité est positionnée et nivelée, sécurisez les pieds arrière à embase au plancher en utilisant les vis à bois à tête carrée (fournies par l'installateur). Il vous faut trois boulons pour sécuriser chacun des pieds à embase.

GAZ

ASSUREZ-VOUS QUE L'ALIMENTATION EN GAZ S'APPARIE AUX EXIGENCES DU CHAUDRON, TEL QU'INDIQUÉ SUR LA PLAQUE DE NOTATION.

Il est recommandé qu'un collecteur de sédiments (point de purge) soit installé dans la ligne d'alimentation en gaz. Si la pression de gaz excède 45 mBAR, un régulateur de pression doit être installé pour fournir une pression de gaz maximale de 45 mBAR au robinet de distribution de gaz.

Branchez la ligne de gaz au robinet manuel situé derrière la boîte de commandes. Utilisez une pâte à joints de tuyau de gaz qui est résistant aux gaz de pétrole liquéfiés. Essayez tous les joints de tuyau pour voir s'il y a des fuites avec une solution d'eau et de savon. Assurez-vous que le régulateur de pression du gaz est réglé pour la pression d'admission indiquée sur la plaque de notation de gaz.

L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés du système de tuyaux d'alimentation en gaz pendant l'épreuve sous pression de ce système pour les épreuves sous pression qui excèdent ½ psi (3,45 kPa). L'appareil doit être isolé du système de tuyaux d'alimentation en gaz en fermant le robinet d'arrêt individuel pendant toute épreuve sous pression du système de tuyaux d'alimentation en gaz pour les épreuves sous pression qui équivalent ou sont inférieures à ½ psi (3,45 kPa).

Taux de consommation de gaz

SGL-30-T

Qn = 33 kw
G20 = 3,49 m³/h
G25 = 4,06 m³/h
G31 = 2,56 kg/h

SGL-40-T

Qn = 50 kw
G20 = 5,29 m³/h
G25 = 6,15 m³/h
G31 = 3,88 kg/h

Types de gaz approuvés (SGL-30-T & SGL-40-T)

Pays	G20 20 mbar	G25 25 mbar	G25 20 mbar	G31 37 mbar	G31 50 mbar	Catégorie
BE	X	X		X		I2Er+I3P
DE	X		X		X	I2ELL+I3P
DK-GR-IT	X					I2H
FR-LU	X	X		X	X	I12Esi3P
ES-GB	X			X	X	I12H3P
NL		X			X	I12L3P
IE-PT	X			X		I12H3P
U = 230 V	1 ph;	f = 50 Hz;	1 = 6 Amp	Ip = 359		

NOTE : Le tableau ci-dessus montre les types de gaz acceptables pour les différents pays. Si vous avez des doutes, consultez un fournisseur de gaz local pour obtenir les catégories précises applicables.

CONNEXION ÉLECTRIQUE

Interrupteur de sectionnement fusionné

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

Modèle	Tension d'alimentation	Ampères	Ph	Wire Size mm2	Fused Débranchez ampères
SGL-30-T1	220-240	1.5	1	1.3	5
SGL-40-T1	220-240	1.5	1	1.3	5



La prise de courant a été achetée et installée par d'autres sur place.

L'unité est accompagnée d'un câble de 2 mètres.

L'installateur doit obtenir une prise de courant approuvée qui corresponde à la prise de courant locale.

NOTE : Le diagramme de câblage est situé sous le panneau de commandes de l'unité.

ASSUREZ-VOUS QUE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE S'APPARIE AUX EXIGENCES DE L'UNITÉ, TEL QU'INDIQUÉ SUR L'ÉTIQUETTE D'AVERTISSEMENT.

Lorsqu'une unité est commandée et conçue pour 208/240 Volts, l'alimentation électrique doit être branchée aux bornes de câblage situées dans la console.

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.

VENTILATION

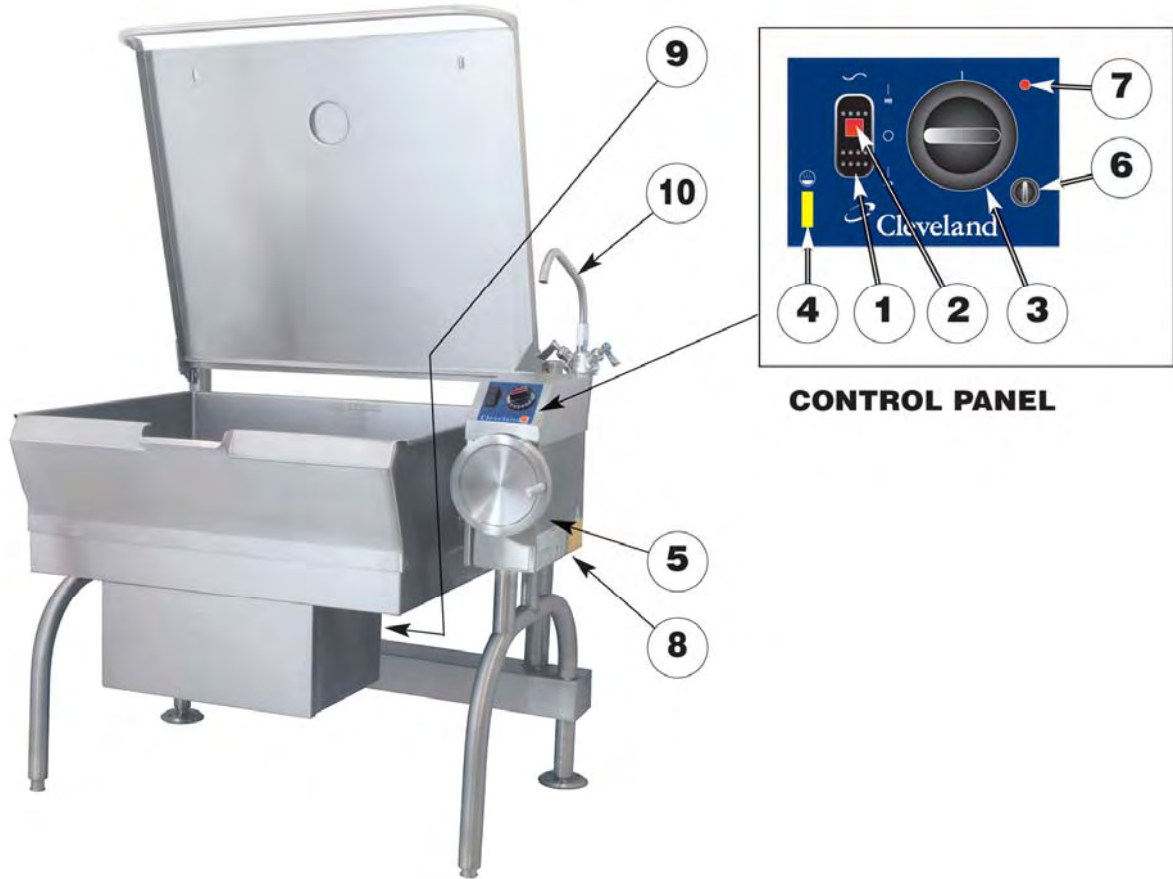
Les unités chauffées directement au gaz doivent uniquement être installées sous une hotte de ventilation dans une salle qui est aménagée pour donner un appoint d'air adéquat.

CONNEXION À L'EAU

(FACULTATIF)

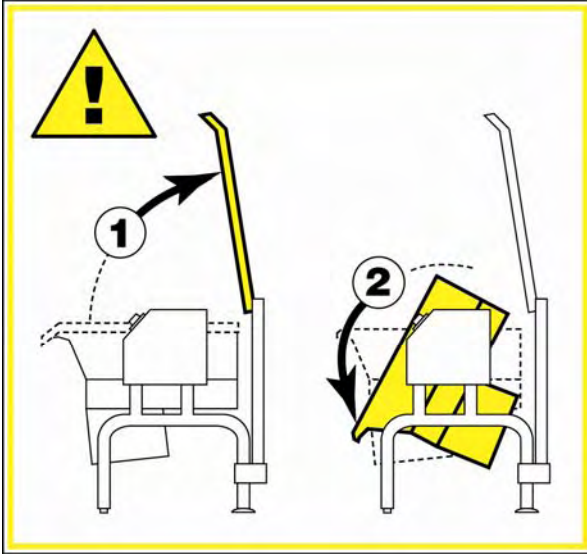
Un tuyau d'eau froide NPT de ½ pouces et/ou un tuyau d'eau chaude NPT de ½ pouces sont exigés si l'unité est équipée d'un robinet simple ou double.

INSTRUCTIONS D'OPÉRATION



D'ARTICLE DESCRIPTION

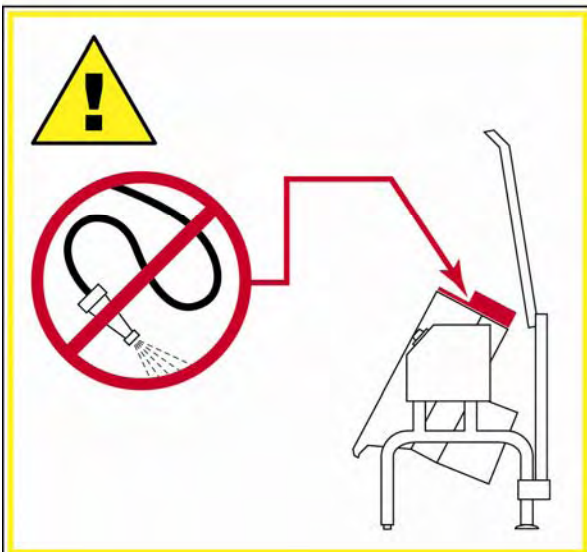
1. Interrupteur HI / OFF / LO
2. Lampe d'indication d'alimentation électrique (rouge)
3. Cadran de la température
4. Témoin de chaleur (jaune)
5. Roue à basculement manuel
6. Interrupteur de basculement électrique (l'emplacement peut varier)
7. Bouton de remise à zéro (l'emplacement peut varier)
8. Annulation du basculement manuel
9. Robinet d'arrêt du gaz
10. Robinet
11. Soupape de soutirage tangentiel



INSÉREZ LE COUVERCLE AVANT LA CUVETTE BASCULANTE



CHAUD



N'ARROSEZ PAS CETTE PARTIE

OPÉRER L'UNITÉ

1. Assurez-vous que l'alimentation de gaz et électrique de l'unité sont dans la position ON.

POUR VOTRE PROTECTION :

Cette poêle va arrêter l'alimentation de gaz automatiquement si la cuvette augmente de plus de 8°.

Avant de commencer la cuisson, assurez-vous que la cuvette est dans la position abaissée.

2. BASCULEMENT MANUEL : Les poêles Cleveland sont équipées d'un mécanisme de basculement manuel pour soulever et baisser la cuvette. Pour soulever la cuvette, soulevez le couvercle et tournez la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour baisser la cuvette, tournez-la dans le sens opposé des aiguilles d'une montre.

BASCULEMENT ÉLECTRIQUE : Les poêles Cleveland peuvent aussi être équipées d'un mécanisme de basculement électrique pour soulever et baisser la cuvette. Pour soulever la cuvette, soulevez le couvercle et appuyez sur l'interrupteur de basculement. Pour baisser la cuvette, appuyez sur l'interrupteur de basculement.

3. Basculez l'interrupteur HI / OFF / LO à la position « HI » ou « LO ». La lampe d'indication d'alimentation électrique indique que l'unité est allumée. Le témoin de chaleur jaune indique que les brûleurs sont allumés.

4. Pour le préchauffage, réglez le cadran de la température à la température de cuisson désirée. L'unité est préchauffée lorsque la lampe jaune s'éteint.

5. Insérez le produit dans la cuvette.

6. Si désiré, une fois que le produit a fini de cuire, il peut être gardé avant de servir à une température plus basse.

7. Lorsque la cuisson est complétée, réglez le cadran de la température et l'interrupteur HI / OFF / LO à la position OFF.

8. Le meilleur moment pour nettoyer la poêle est immédiatement après l'emploi, une fois que la poêle a refroidi. Référez à la section intitulée « CLEANING INSTRUCTIONS » pour obtenir plus de détails.

SUGGESTIONS D'OPÉRATION

1. Tournez l'interrupteur d'alimentation électrique à la position « OFF » lorsque la poêle n'est pas utilisée.

2. Permettez à la poêle de préchauffer avant d'ajouter le produit.

3. Soulevez toujours le couvercle assisté par ressort avant d'activer le mécanisme de basculement.

4. Pendant une panne électrique, tournez l'interrupteur d'alimentation électrique à la position OFF. Cette unité ne peut pas opérer sans alimentation électrique.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

SOIN ET NETTOYAGE

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

AVERTISSEMENTS :



Nettoyants au chlorure

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



Tampons métalliques à récurer

Ne pas utiliser de brosses métalliques ou de racloirs métalliques.



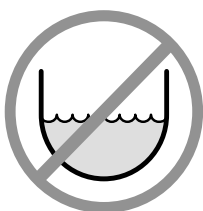
Brosse métallique et racloir

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



Tuyau d'arrosage à haute pression

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



Eau stagnante

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

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

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

NOTES :

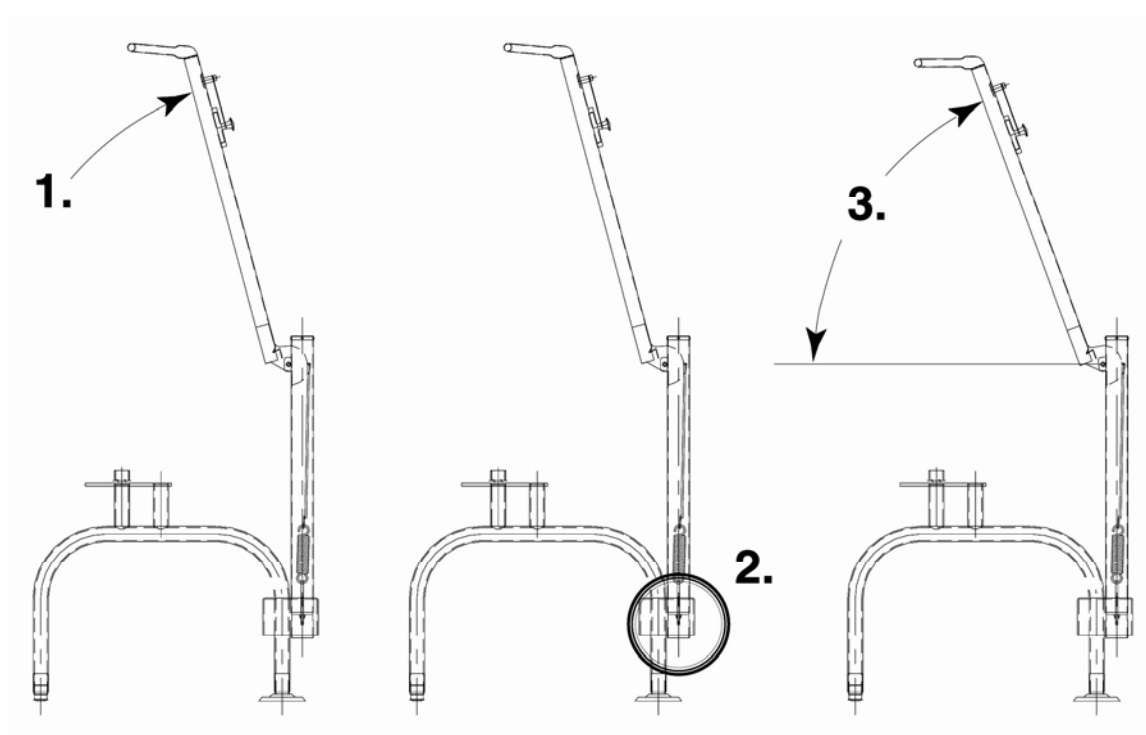
- Pour les applications de nettoyage plus difficiles, un des produits suivants peut être employé : l'alcool, le bicarbonate de soude, le vinaigre ou une solution d'ammoniac dans de l'eau.
- Retirer le couvercle lorsque la bouilloire n'est pas utilisée.
- Pour obtenir des instructions plus détaillées,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

ENTRETIEN

AVERTISSEMENT :

Tout entretien qui implique le démontage des composantes devrait être réalisé par un technicien d'entretien qualifié. Assurez-vous que les alimentations de gaz, électrique et d'eau (si applicable) à l'unité sont éteintes.

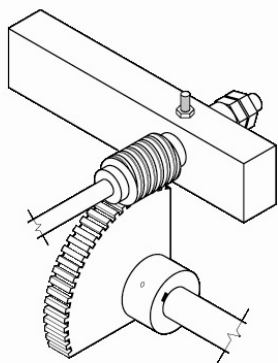
INSTRUCTIONS POUR AJUSTER LES CHARNIÈRES



1. Soulevez le couvercle complètement pour détacher la tension des ressorts.
2. En utilisant une douille longue de 7/16 pouces, ajustez les boulons de gauche et de droite uniformément.
3. Lorsque le couvercle est ajusté correctement, il devrait rester à un angle de 70°.

PROCÉDURE DE LUBRIFICATION

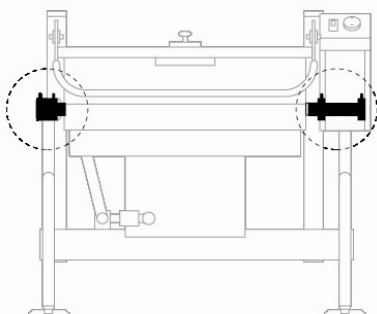
Lubrifiez les pièces suivantes à tous les trois mois pour assurer une opération lisse et pour réduire l'usure.



COMPARTIMENT DU TOURILLON, VIS TANGENTE ET EMBRAYAGE DE BASCULEMENT (avant mai 2006)

Vous pouvez obtenir l'accès à ces pièces par le couvercle supérieur de la console.

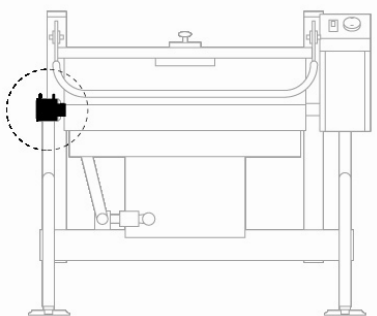
Appliquez de la graisse aux dents de l'embrayage. Vérifiez s'il y a trop de jeu et faites l'ajustement avec la vis d'ajustement située sur la traverse.



TOURILLONS (avant mai 2006)

Sur le côté gauche de la poêle, il y a deux mamelons de graisse sur la portion arrière du haut du compartiment de tourillons.

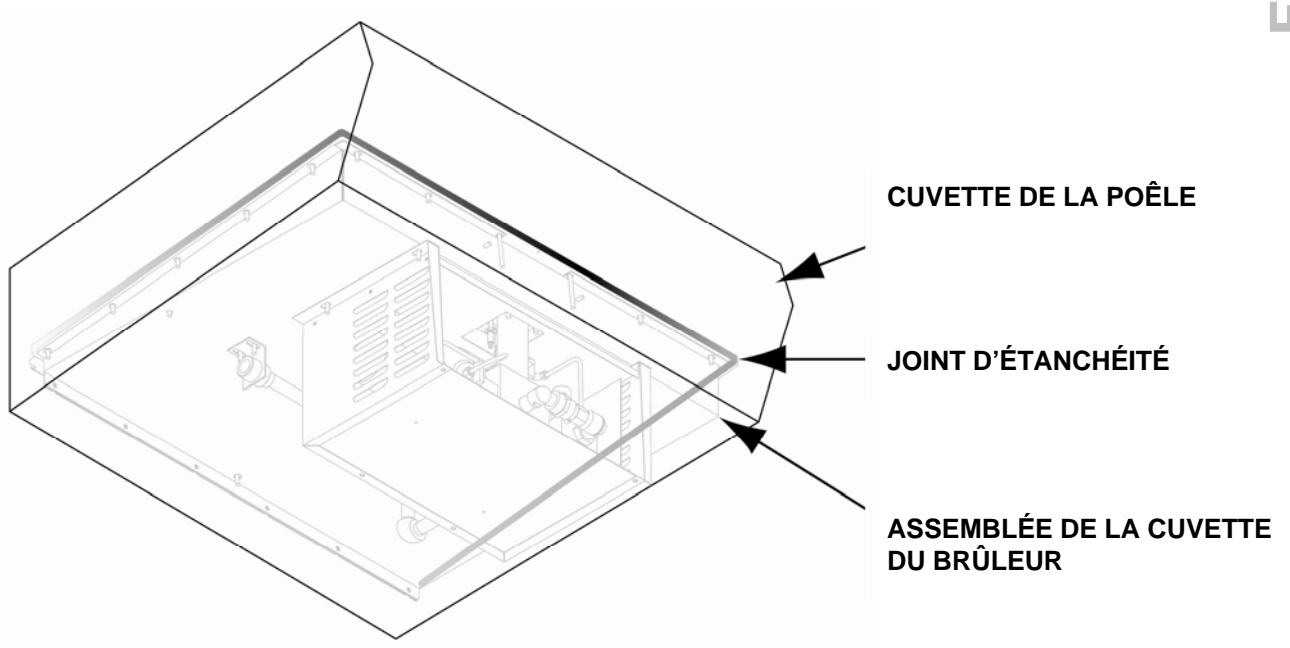
Sur le côté droit du chaudron, vous devez retirer le couvercle de la console pour obtenir l'accès aux deux mamelons de graisse.



TOURILLONS (après mai 2006)

Sur le côté gauche de la poêle, il y a deux mamelons de graisse sur la portion arrière du haut du compartiment de tourillons.

PROCÉDURE D'EXAMEN DU JOINT D'ÉTANCHÉITÉ DE L'ASSEMBLÉE DU BRÛLEUR



NOTE : Il est essentiel que cette procédure soit complétée au moins deux fois par an.

1. Allumez la poêle. Le brûleur doit être allumé pendant cette procédure.
2. En utilisant un miroir de fouille en acier inoxydable, examinez le joint d'étanchéité entre l'assemblage du brûleur de la cuvette et la cuvette de la poêle (uniquement les côtés et l'avant).
3. Remplacez la douille d'étanchéité si :
 - le joint d'étanchéité montre des signes de détérioration
 - vous voyez une flamme à travers le joint d'étanchéité
 - il y a une formation de condensation sur le miroir de fouille (ceci indique que la chaleur s'échappe)

DE PIÈCES DU JOINT D'ÉTANCHÉITÉ

	30 GALLONS	40 GALLONS
CÔTÉS	SK2472402	SK2472402
AVANT	SK2472400	SK2472401

ANNULATION MANUELLE DU BASCULEMENT ÉLECTRIQUE



S'il y a une défaillance ou une panne électrique, la cuvette de la poêle peut être basculée manuellement en suivant les instructions suivantes.

1. (avant mai 2006) – Cadrez une douille à SIX points de 10 mm au-dessus du levier de basculement manuel, tel qu'indiqué ci-dessus.

(après mai 2006) – Cadrez une douille à SIX points de ½ pouces au-dessus du levier de basculement manuel, tel qu'indiqué ci-dessus.

2. Tournez la clé à douilles dans le sens des aiguilles d'une montre pour vider les contenus.



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.

¡IMPORTANTE!

Guarde el aparato lejos de productos combustibles.

No bloquee el flujo de combustión y de aire ventilado.

La instalación y el mantenimiento deben de ser realizados por un técnico calificado.

Para la unidad equipada de ruedas, debe de proveer una manera adecuada de restringir el movimiento del aparato sin depender del conector y del aparato de conexión rápida o los tubos asociados para restringir el movimiento del aparato. Se puede amarrar una pieza de limitación a la pata trasera, al lado de la conexión de gas.

Este aparato es únicamente para el uso profesional y debe de ser operado por gente calificada.

Estas instrucciones son válidas únicamente si el código del país aparece sobre el aparato. Si el código no aparece sobre el aparato, refiérase a las instrucciones técnicas que le dan las instrucciones necesarias para adaptar el aparato a las condiciones de uso de ese país.

Las válvulas de gas, los orificios, los interruptores de aire, los controles de temperatura, etc. han sido preprogramados y no exigen ningún ajuste, a menos de que sea específicamente indicado en el manual.

GUARDE ESTE MANUAL PARA SU REFERENCIA.

INSTALACIÓN

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"

GENERAL

Observe todas las exigencias de despeje para brindar corrientes de aire con circulación forzada apropiadas. No bloquee el flujo de combustión y de ventilación de aire. Verifique la placa de índice para asegurarse que la unidad ha sido equipada para operar con el tipo de gas disponible durante la instalación.

Las válvulas de gas, los orificios, los interruptores de aire, los controles de temperatura, etc. han sido preprogramados y no exigen ningún ajuste, a menos de que sea específicamente indicado en el manual.

La instalación de la unidad debe de ser ejecutada por un experto de instalación calificado que trabaja bajo todos los códigos locales y nacionales aplicables del país dónde la unidad va a ser instalada. La instalación incorrecta del producto puede causar lesiones o daños.

EXIGENCIAS DE DESPEJE

Despejes

Izquierda

0

Derecha

3 plgs / 77 mm (inclinación manual)
0 (inclinación eléctrica)

Detrás

0 (paredes no combustibles)
3 ½ plgs / 89 mm (paredes combustibles)

INSTALACIÓN

1. Coloque la unidad en su lugar permanente y nivele la unidad dándole vuelta a la pata ajustable.
2. Una vez que la unidad ha sido colocada y nivelada, sujete la pata con brida trasera de la unidad de manera permanente al suelo usando los bulones (proporcionados por el instalador). Necesita tres bulones para asegurar cada pata con brida.

GAS

ASEGÚRESE QUE LA FUENTE DE GAS CORRESPONDE A LAS EXIGENCIAS DEL HERVIDOR, TAL COMO INDICADO SOBRE LA PLACA DE ÍNDICE.

Se recomienda que una trampa de sedimento (punto de purga) sea instalada en la línea de fuente de gas. Si la presión de gas excede 45 mBAR, se debe de instalar un regulador de presión para brindar una presión de gas máxima de 45 mBAR a la válvula para controlar el gas.

Conecte la línea de gas a la válvula manual que se ubica detrás de la caja de controles. Use un compuesto de junta al tubo de gas que resiste a los gases de baja presión. Examine todas las juntas de tubería para ver si hay agujeros con una solución de jabón y agua. Asegúrese que el regulador de presión de gas esté puesto para la presión de admisión indicada sobre la placa de índice de gas.

El aparato y su válvula de cierre rápido deben de ser desconectados del sistema de tubos para la fuente de gas durante los exámenes de presión que exceden ½ psi (3.45 kPa). El aparato debe de ser aislado del sistema de tubos para la fuente de gas cerrando la válvula de cierre rápido manual individual durante los exámenes de presión que equivalen o que son inferiores a ½ psi (3.45 kPa).

Índice de consumo de gas

SGL-30-T

Qn = 33 kw
G20 = 3.49 m³/h
G25 = 4.06 m³/h
G31 = 2.56 kg/h

SGL-40-T

Qn = 50 kw
G20 = 5.29 m³/h
G25 = 6.15 m³/h
G31 = 3.88 kg/h

Tipos de gases aprobados (SGL-30-T & SGL-40-T)

País	G20 20 mbar	G25 25 mbar	G25 20 mbar	G31 37 mbar	G31 50 mbar	Categoría
BE	X	X		X		I2Er+I3P
DE	X		X		X	I2ELL+I3P
DK-GR-IT	X					I2H
FR-LU	X	X		X	X	I12Esi3P
ES-GB	X			X	X	I12H3P
NL		X			X	I12L3P
IE-PT	X			X		I12H3P
U = 230 V	1 ph;	f = 50Hz;	1 = 6 Amp	Ip = 359		

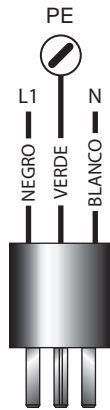
NOTA: Esta tabla indica los tipos de gases aceptables para diferentes países. Si tiene alguna duda, por favor consulte un proveedor de gas local para obtener las categorías precisas que se aplican a esa región.

CONEXIONES ELÉCTRICAS

Desconectador con fusible

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

Modelo	Tensión de alimentación	Amplificadores de suministro	Fase	Tamaño de cable mm2	Desconecte fundido Amplificadores
SGL-30-T1	220-240	1.5	1	1.3	5
SGL-40-T1	220-240	1.5	1	1.3	5



Enchufe comprado e instalado por terceros en el sitio.

La unidad viene provista de un cable de 2 metros.

El instalador debe obtener un enchufe aprobado para coincidir con el receptáculo local.

NOTA: El diagrama de cableado se ubica en la parte de abajo del panel de control de la unidad.

ASEGÚRESE QUE LA FUENTE ELÉCTRICA CORRESPONDE A LAS EXIGENCIAS DE LA UNIDAD, TAL COMO INDICADO SOBRE LA ETIQUETA DE ÍNDICE.

Cuando se pide una unidad y es desarrollada para 208/240 voltios, la fuente eléctrica debe de ser conectada a las terminaciones de hilos que se ubican en la consola.

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

VENTILACIÓN

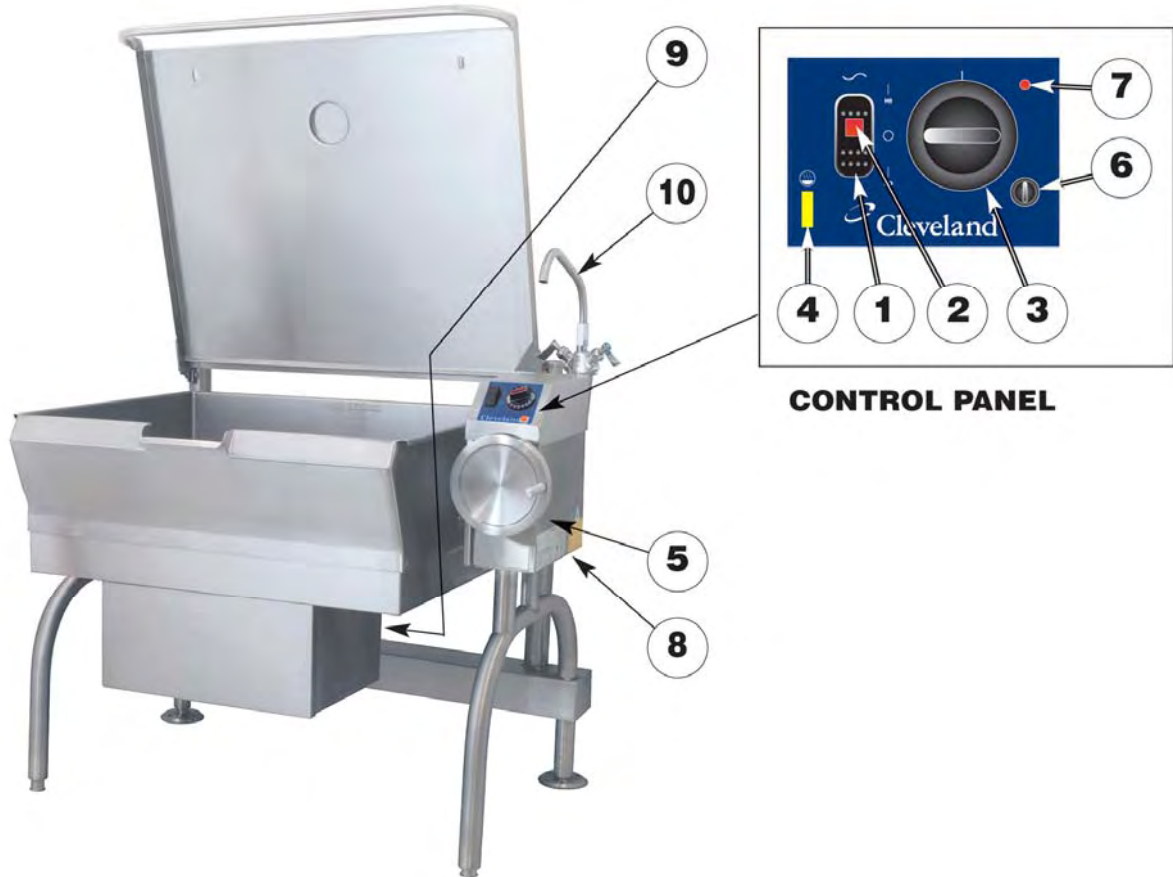
Las unidades calentadas directamente por el gas deben de ser instaladas únicamente debajo de una campana de ventilación en una sala que tiene instalaciones para brindar aire con circulación forzada.

CONEXIÓN DE AGUA

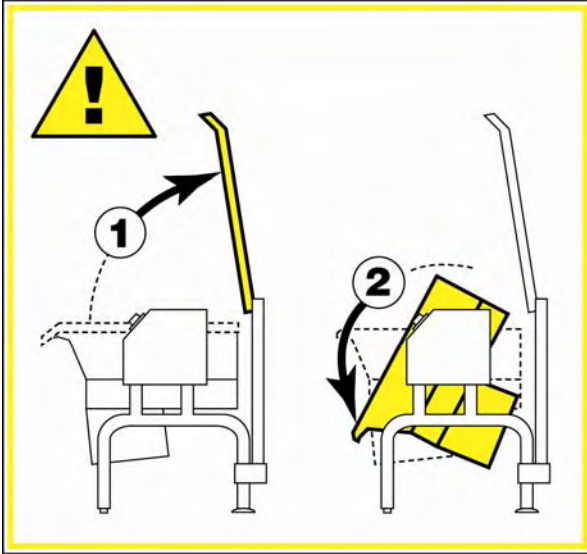
(OPCIONAL)

Se exige un tubo de agua fría NPT de ½ pulgada y/o un tubo de agua caliente NPT de ½ pulgada si la unidad viene equipada con uno o dos grifos de dispensa.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN



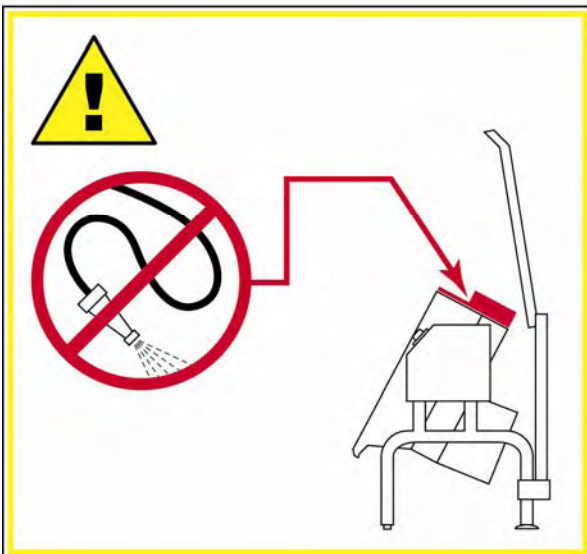
# DE ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN
1.	Interruptor HI / OFF / LO
2.	Indicador luminoso de corriente eléctrica (rojo)
3.	Cuadrante de temperatura
4.	Indicador luminoso del calor (amarillo)
5.	Rueda de inclinación manual
6.	Interruptor de inclinación eléctrica (el lugar puede variar)
7.	Botón de reajuste (el lugar puede variar)
8.	Anulación de la inclinación manual
9.	Válvula para cerrar el gas
10.	Grifo
11.	Válvula tangencial de extracción



COLOCAR LA TAPA ANTES DE LA TAZA INCLINABLE



CALIENTE



NO RIEGUE ESTA ÁREA

OPERACIÓN DE LA UNIDAD

1. Asegúrese que la fuente de gas y eléctrica de la unidad están en la posición ON.

PARA SU SEGURIDAD:

Este sartén cerrará la fuente de gas automáticamente cuando la taza sube a más de 8°. Antes de empezar a cocinar, asegúrese que la taza está en la posición bajada.

2. INCLINACIÓN MANUAL: Los sartenes Cleveland vienen equipados con un mecanismo de inclinación manual para levantar y bajar el sartén. Para levantar la taza, levante la tapa y déle vuelta a la manivela en el sentido de las agujas del reloj. Para bajar la taza, déle vuelta en el sentido contrario de las agujas del reloj.

INCLINACIÓN ELÉCTRICA: Los sartenes Cleveland también vienen equipados con un mecanismo de inclinación eléctrico opcional para levantar y bajar la taza. Para levantar la taza, levante la tapa y apriete el interruptor de inclinación hacia arriba. Para bajar la taza, apriete el interruptor de inclinación hacia abajo.

3. Cambie el interruptor HI / OFF / LO a la posición "HI" o "LO". El indicador luminoso de corriente eléctrica indica que la unidad está encendida. El indicador luminoso del calor amarillo indica que los quemadores están prendidos.
4. Para precalentar, ajuste el cuadrante de temperatura a la temperatura de cocina deseada. La unidad ha sido precalentada cuando la luz amarilla se apaga.
5. Meta el producto en la taza.
6. Si deseado, una vez que el producto ha sido cocinado, puede ser guardado hasta que sea servido a una temperatura más baja.
7. Cuando acabó de cocinar, coloque el cuadrante de temperatura y el interruptor HI / OFF / LO a la posición OFF.
8. El mejor momento para limpiar el sartén es inmediatamente después de usarlo, una vez que el sartén se ha enfriado. Por favor refiera a la sección intitulada "INSTRUCCIONES PARA LIMPIAR" para obtener más detalles.

SUGERENCIAS DE OPERACIÓN

1. Coloque el interruptor eléctrico a la posición "OFF" cuando el sartén no está siendo usado.
2. Permita que el sartén se precaliente antes de añadir el producto.
3. Siempre levante la tapa asistida del resorte antes de activar el mecanismo de inclinación.
4. Durante un fallo de alimentación eléctrica, coloque el interruptor eléctrico a la posición OFF. Esta unidad no puede operar sin corriente eléctrica.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

CUIDADO Y LIMPIEZA

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

ADVERTENCIAS:



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

Limpiadores con cloro



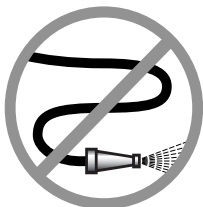
No use un cepillo de cerdas metálicas ni una rasqueta.

Cojines de acero



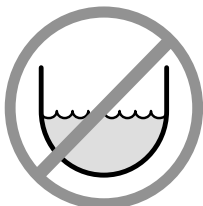
La lana de acero nunca debe usarse para limpiar acero inoxidable.

Cepillo de alambre y rasquetas



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

Manguera de rociado a alta presión



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

Agua estancada

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

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

NOTAS:

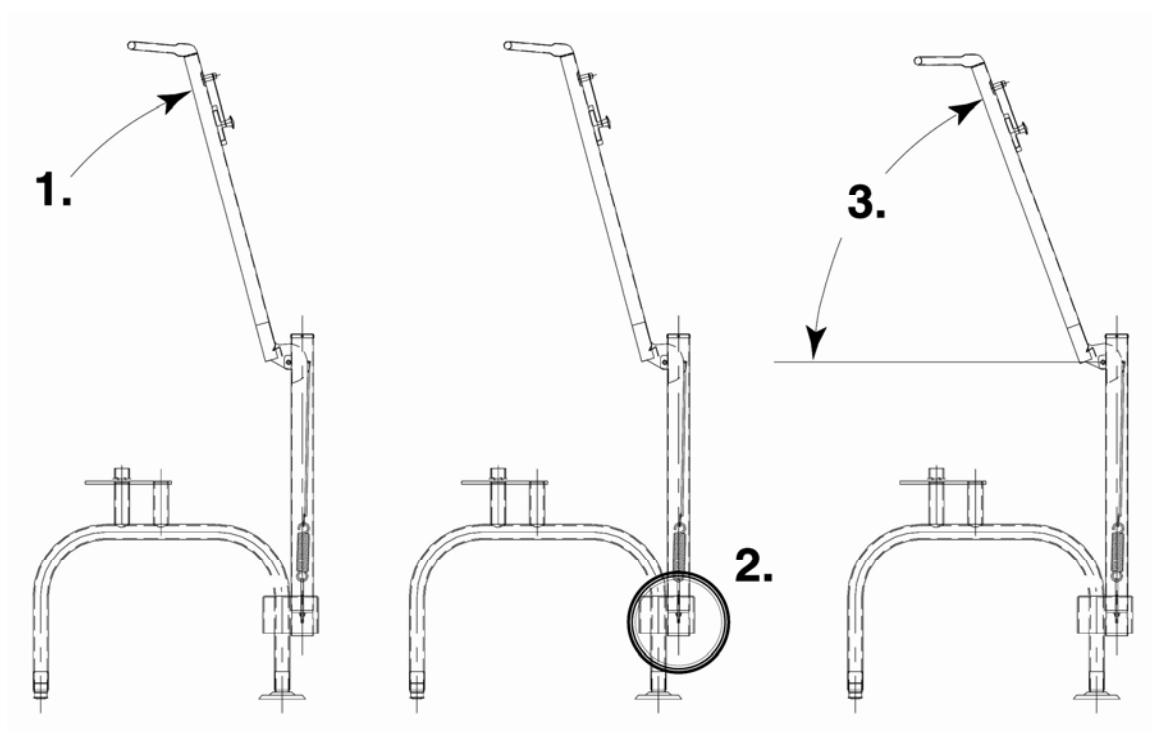
- Para aplicaciones de limpieza más difíciles puede usarse uno de los siguientes materiales: alcohol, bicarbonato de soda, vinagre o una solución de amoníaco en agua.
- Deje la cubierta afuera cuando la marmita no esté en uso.
- Para instrucciones más detalladas consulte el manual de Cuidado y Limpieza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

MANTENIMIENTO

CUIDADO:

Todo mantenimiento que involucra el desmontaje de componentes debería de ser realizado por un técnico de mantenimiento calificado. Asegúrese que las fuentes de gas, eléctrica y de agua (si aplicable) de la unidad estén apagadas.

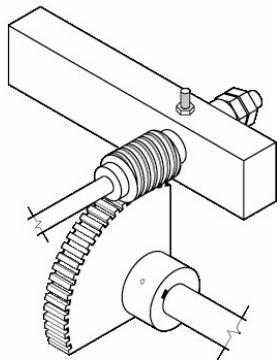
INSTRUCCIONES PARA AJUSTAR LA BISAGRA



1. Levante la tapa completamente para quitar el resorte de tensión.
2. Usando un zócalo profundo de 7/16 pulgadas, ajuste los bulones izquierdo y derecho igualmente.
3. Cuando la tapa esta correctamente ajustada, debería de estar en una posición de 70°.

PROCEDIMIENTO DE LUBRICACIÓN

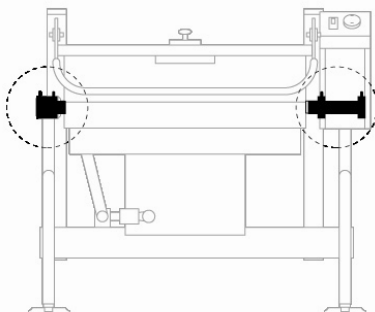
Lubrique las partes siguientes a cada tres meses para asegurar una operación suave y para reducir el desgaste.



COMPARTIMIENTO DE MUÑÓN, TORNILLO SIN FIN Y EQUIPO DE INCLINACIÓN (antes de mayo 2006)

Puede obtener acceso a estas partes por la tapa superior de la consola.

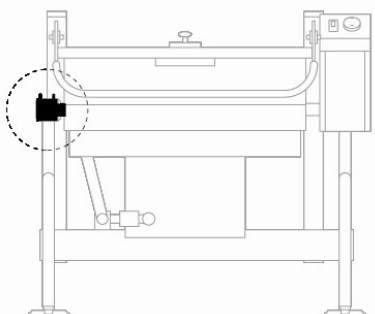
Aplique grasa a los dientes del equipo. Examine si hay demasiado juego y ajuste con un tornillo de ajuste ubicado sobre la barra transversal.



MUÑONES (antes de mayo 2006)

Del lado izquierdo del sartén, hay dos empalmes de grasa sobre la parte trasera superior del compartimiento de muñón.

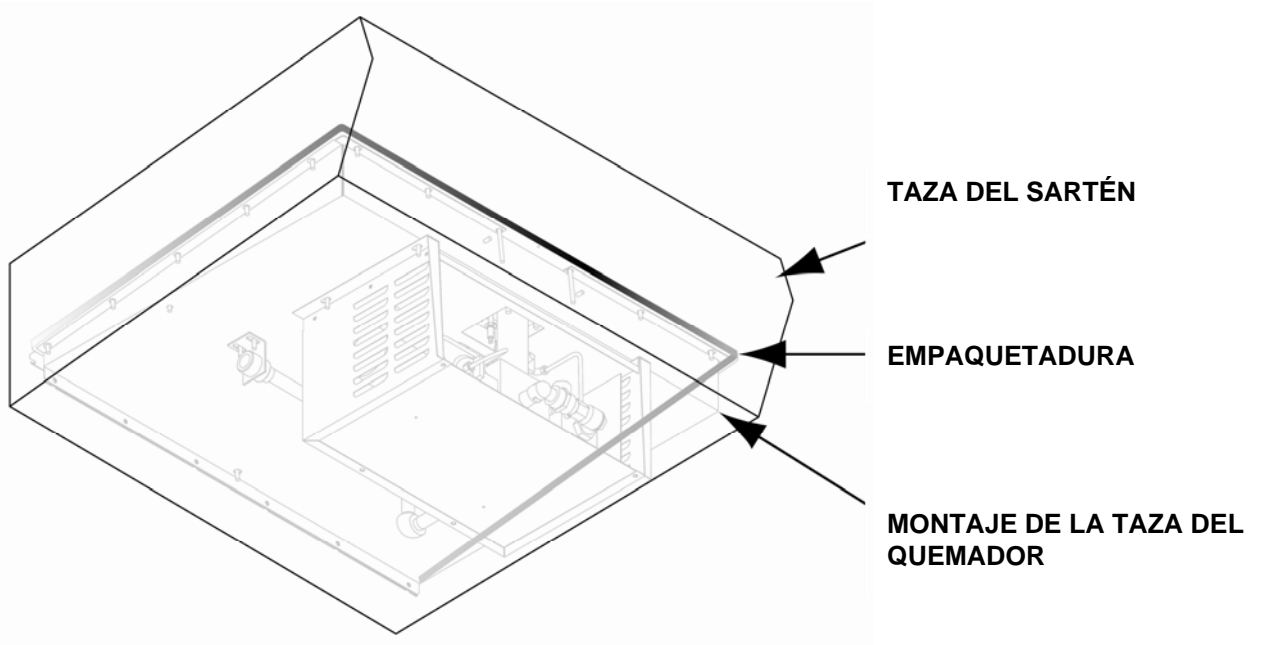
Del lado derecho del hervidor, debe de quitar la tapa de la consola para obtener el acceso a los dos empalmes de grasa.



MUÑONES (después de mayo 2006)

Del lado izquierdo del sartén, hay dos empalmes de grasa sobre la parte trasera superior del compartimiento de muñón.

PROCEDIMIENTO DE EXÁMEN DE LA EMPAQUETADURA DEL MONTAJE DEL QUEMADOR



NOTA: Es esencial que este procedimiento se realice por lo menos dos veces al año.

1. Prenda el sartén. El quemador debe de estar encendido durante este procedimiento.
2. Usando un espejo prolongado de acero inoxidable, examine la empaquetadura entre el montaje de la taza del quemador y la taza del sartén (nada más los lados y la parte de en frente).
3. Remplace la empaquetadura si:
 - la empaquetadura tiene signos de deterioración
 - se puede ver una llama que atraviesa la empaquetadura
 - aparece condensación sobre el espejo de prolongación (esto indica un escape de calor)

DE PIEZA DE LA EMPAQUETADURA

	30 GALONES	40 GALONES
LADOS	SK2472402	SK2472402
FRENTE	SK2472400	SK2472401

ANULACIÓN MANUAL DE LA INCLINACIÓN ELÉCTRICA



En caso de fallo de alimentación eléctrica o del mal funcionamiento, la taza del sartén puede ser inclinada manualmente, siguiendo las instrucciones siguientes.

1. (antes de mayo 2006) – Coloque un zócalo de SEIS puntos de 10 mm por encima del mango de inclinación manual, tal como indicado más arriba.

(después de mayo 2006) – Coloque un zócalo de SEIS puntos de ½ pulgada por encima del mango de inclinación manual, tal como indicado más arriba.

2. Déle vuelta a la llave del zócalo en el sentido de las agujas del reloj para vaciar los contenidos.



FÜR DEN BENUTZER

DIESE BETRIEBSANLEITUNGEN 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.

WICHTIG!

Der Bereich um das Gerät muss von brennbaren Materialien freigehalten werden.

Die Zufuhr von Brenn- und Ventilationsluft darf nicht beeinträchtigt werden.

Installations- und Wartungsarbeiten müssen durch einen Fachtechniker ausgeführt werden.

Die Bewegung von Einheiten mit Rollern muss eingeschränkt werden ohne dass man sich dabei auf die Steckverbindung, die Schnell-Entkuppelungsvorrichtung oder damit zusammenhängende Leitungen verlässt. Eine Haltevorrichtung kann am Hinterbein bei der Gasverbindung angebracht werden.

Dieses Gerät ist für professionellen Gebrauch konzipiert und sollte nur von Fachleuten bedient werden.

Diese Anleitungen sind nur gültig, wenn der entsprechende Länder-Code auf dem Gerät angebracht ist. Wenn dieser Code nicht auf dem Gerät angebracht ist, stehen die Anweisungen für die erforderliche Anpassung des Geräts an die Benutzungsbedingungen des jeweiligen Standorts in den technischen Anleitungen zur Verfügung.

Gasventile, Öffnungen, Umluftschalter, Temperaturkontrollen usw. wurden im Werk voreingestellt und müssen daher nicht eingestellt werden, es sei denn, dies wird ausdrücklich in der Anleitung verlangt.

BEHALTEN SIE DIESER ANLEITUNG ALS REFERENZMATERIAL.

INSTALLATION

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

ALLGEMEIN

Alle Abstandsanforderungen müssen eingehalten werden, damit die Luftzufuhr gewährleistet ist. Die Zufuhr von Brenn- und Ventilationsluft darf nicht beeinträchtigt werden. Überprüfen Sie auf dem Leistungsschild, ob die Einheit für die Verwendung des am Installationsort zur Verfügung stehenden Gas ausgerüstet ist.

Gasventile, Öffnungen, Umluftschalter, Temperaturkontrollen usw. wurden im Werk voreingestellt und müssen daher nicht eingestellt werden, wenn dies nicht ausdrücklich in der Anleitung gefordert wird.

Die Installation der Einheit muss durch Fachmonteure gemäß den örtlichen und nationalen Vorschriften des Lands, in dem die Einheit aufgestellt wird, ausgeführt werden. Unsachgemäße Installation dieses Produkts kann Verletzungen oder Schäden verursachen.

ABSTANDSANFORDERUNGEN

Abstand

Links

0

Rechts

3" / 77 mm (manuelles Kippen)
0 (automatisches Kippen)

Hinten

0 (brandsichere Wände)
3 1/2" / 89 mm (brennbare Wände)

INSTALLATION

1. Die Einheit wird an ihrem dauernden Standort aufgestellt und begradigt, indem die verstellbaren FüÙe gedreht werden.
2. Wenn die Einheit aufgestellt und begradigt ist, werden die Hinterbeine dauerhaft mit den Schraubenbolzen (die der Monteur liefert) am Fußboden befestigt. Drei Bolzen werden zur Befestigung eines jeden Fußes gebraucht.

GAS

DIE GASZUFUHR MUSS DEN ANFORDERUNGEN DER PFANNE GEMÄSS DEM LEISTUNGSSCHILD ENTSPRECHEN.

Es wird empfohlen, dass ein Sedimentfang (Kondensatabscheider) in die Gaszufuhrleitung eingebaut wird. Wenn der Gasdruck über 45 mbar liegt, muss ein Druckregelventil eingebaut werden, damit ein Gasdruck von höchstens 45 mbar dem Gasventil zugeführt wird.

Die Gasleitung wird hinten am Steuerungskasten an das manuelle Ventil angebracht. Eine Dichtungsmasse für Niederdruckgas sollte an den Verbindungsstellen der Leitung verwendet werden. Alle Verbindungsstellen der Leitung sollten auf Undichtigkeiten mit einer Wasser- und Seifenlösung geprüft werden. Das Gasdruckregelventil sollte auf den Verteilerdruck, den das Leistungsschild angibt, eingestellt sein.

Das Gerät und sein spezielles Absperrventil muss vom Gaszufuhrsystem während der Druckprüfung getrennt werden, wenn der Druck 3.45 kPa übersteigt. Das Gerät muss während sämtlichen Druckprüfungen im Gasleitungssystem vom Gaszufuhrsystem durch Schließen aller manuellen Absperrventile isoliert werden, wenn der Testdruck bei 3.45 kPa oder geringer liegt.

Gasverbrauch

SGL-30-T

Q_n = 33 kw
G20 = 3.49 m³/h
G25 = 4.06 m³/h
G31 = 2.56 kg/h

SGL-40-T

Q_n = 50 kw
G20 = 5.29 m³/h
G25 = 6.15 m³/h
G31 = 3.88 kg/h

Zugelassene Gastypen (SGL-30-T & SGL-40-T)

Cntry	G20 20 mbar	G25 25 mbar	G25 20 mbar	G31 37 mbar	G31 50 mbar	Categ
BE	X	X		X		I2Er+I3P
DE	X		X		X	I2ELL+I3P
DK-GR-IT	X					I2H
FR-LU	X	X		X	X	I12Esi3P
ES-GB	X			X	X	I12H3P
NL		X			X	I12L3P
IE-PT	X			X		I12H3P
U=230V	1ph;	f=50Hz;	1=6 Amp.	Ip=359		

HINWEIS: Die obige Tabelle zeigt zulässige Gastypen in verschiedenen Ländern. Bei Fragen sollten Sie genaue Auskünfte über die zur Verfügung stehenden Gaskategorien bei einem Gaswerk vor Ort einholen.

STROMVERBINDUNGEN

Trennschalter mit Sicherung

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

Modell	Versorgungsspannung	Amps	Ph	Kabelquerschnitt mm ²	Fused Trennen Amps
SGL-30-T1	220-240	1.5	1	1.3	5
SGL-40-T1	220-240	1.5	1	1.3	5



Der Stecker wird von Dritten gekauft und installiert.

Die Einheit wird mit einem 2-Meter-Kabel geliefert.

Der Installateur muss sich einen zugelassenen Stecker, der zur Steckdose vor Ort passt, beschaffen.

HINWEIS: Der Schaltplan befindet sich an der Unterseite der Steuertafel der Einheit.

DIE ELEKTRISCHE VERSORGUNG MUSS DEN ANFORDERUNGEN DER EINHEIT GEMÄSS DEM LEISTUNGSSCHILD ENTSPRECHEN.

Wenn eine Einheit bestellt und für 208/240 Volt gebaut wurde, muss die Zufuhrleitung an die Drahtabschlüsse in der Konsole angeschlossen werden.

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

VENTILATION

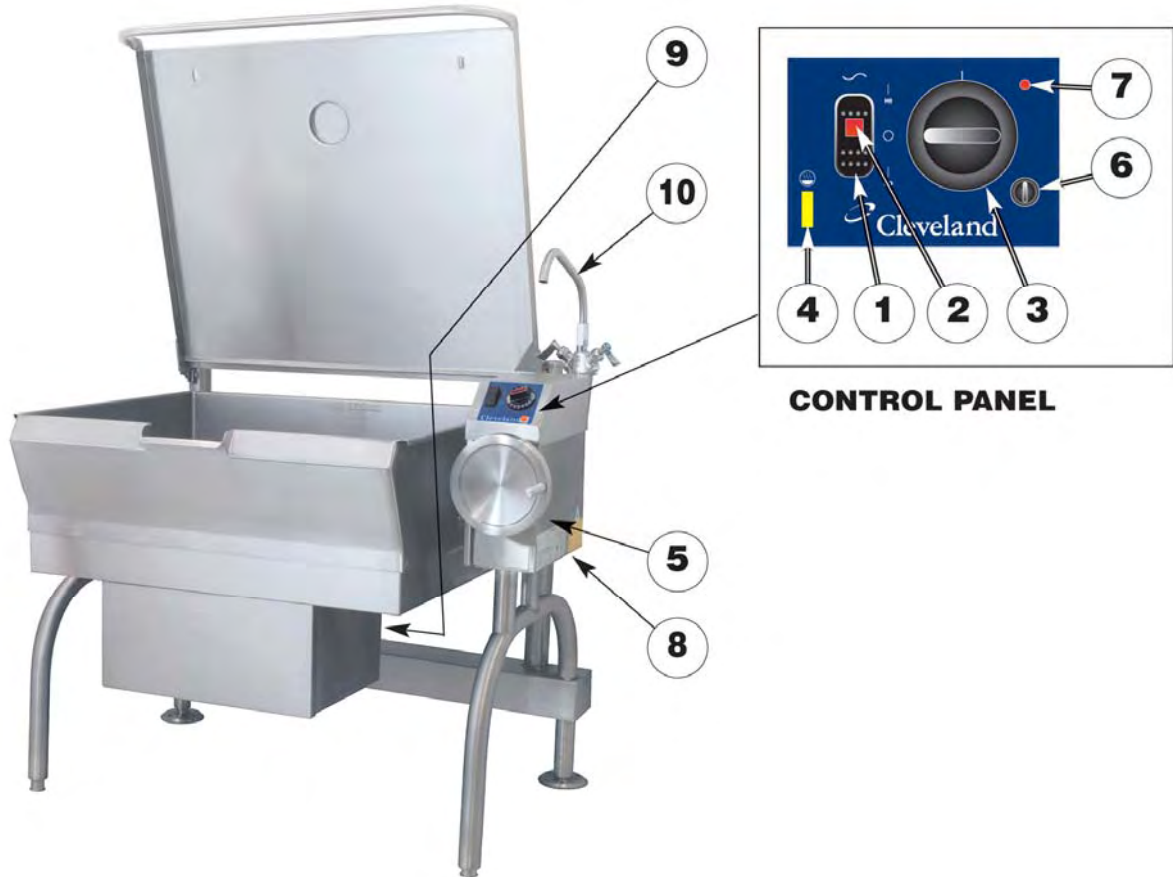
Gas-betriebene Einheiten sollten nur unter einem Gasabzug in einem Raum mit ausreichender Luftzufuhr installiert werden.

WASSERANSCHLUSS

(OPTIONAL)

Eine 1/2"-NPT-Kaltwasserleitung und/oder eine 1/2"-NPT-Heißwasserleitung werden benötigt, erforderlich falls die Einheit mit einem einzelnen oder doppelten Küchenwasserhahn ausgestattet ist.

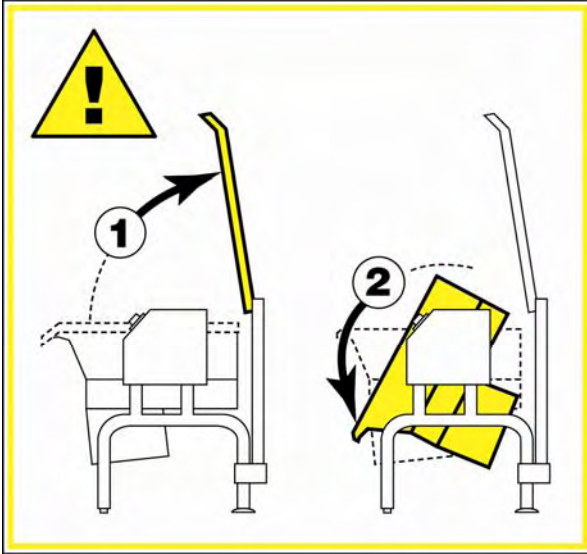
BEDIENUNGSANLEITUNGEN



POS. NR.:

BESCHREIBUNG

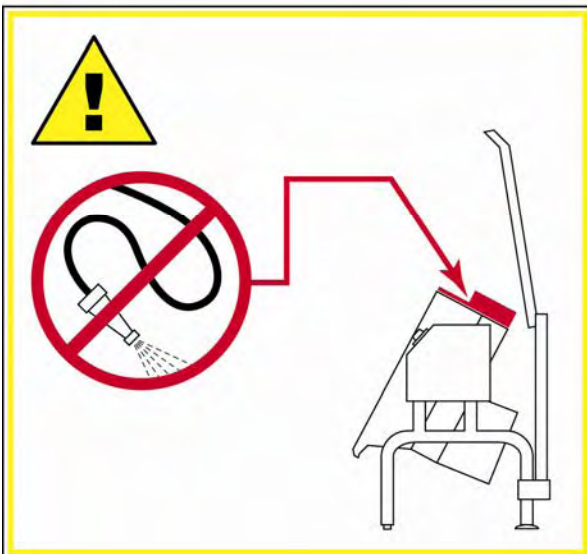
- | | |
|-----|--|
| 1. | HOCH / AUS / NIEDRIG SCHALTER |
| 2. | Stromanzeigelicht (rot) |
| 3. | Temperaturschalter |
| 4. | Wärmeanzeigelicht (gelb) |
| 5. | Manuelles Kipprad |
| 6. | Automatisches Kipprad (Lage kann verschieden sein) |
| 7. | Rückstellungsknopf (Lage kann verschieden sein) |
| 8. | Manuelle Kippübersteuerung |
| 9. | Gasabsperrentil |
| 10. | Wasserhahn |
| 11. | Tangent-Ablassventil |



DEN DECKEL VOR DEM KIPPEN DER PFANNE AUFSETZEN



HEISS



DIESEN BEREICH NICHT MIT DEM SCHLAUCH ABSPÜLEN

BETREIBEN DER EINHEIT

1. Vergewissern Sie, dass die Gas- und Stromzufuhr der Einheit auf „ON“ (An) gestellt sind.

FÜR IHRE SICHERHEIT:

Die Pfanne schaltet die Gaszufuhr automatisch ab, wenn die Pfanne um mehr als 8° erhitzt wird. Ehe das Kochen anfängt, muss die Pfanne sich in der gesenkten Stellung befinden.

2. **MANUELLE KIPPVORRICHTUNG** Pfannen der Firma Cleveland sind mit einer manuellen Kippvorrichtung zum Anheben und Senken der Pfanne ausgestattet. Um die Pfanne anzuheben, wird die Abdeckung angehoben und der Hebel im Uhrzeigersinn drehen. Um die Pfanne herabzulassen, wird entgegen dem Uhrzeigersinn gedreht.

AUTOMATISCHE KIPPVORRICHTUNG Pfannen der Firma Cleveland können auch mit einer optischen Kippautomatik zum Anheben und Senken der Pfanne versehen werden. Um die Pfanne anzuheben, wird die Abdeckung angehoben und auf den „Kippen“-Schalter gedrückt. Um die Pfanne zu senken, wird „Senken“ auf dem „Kippen“-Schalter gedrückt.

3. Den HI / OFF / LO-Schalter auf „HI“ (hoch) oder „LO“ (niedrig) stellen. Das rote Stromanzeigelicht zeigt, dass der Strom angeschaltet ist. Das gelbe Wärmeanzeigelicht zeigt, dass die Heizelemente an sind.
4. Um das Gerät vorzuheizen, den Temperaturschalter auf die gewünschte Kochtemperatur stellen. Die Einheit ist vorgeheizt, wenn das gelbe Licht ausgeht.
5. Das Produkt in die Pfanne eingeben.
6. Wahlweise kann das fertiggekochte Produkt vor dem Servieren bei einer niedrigeren Temperatureinstellung gehalten werden.
7. Wenn das Kochen fertig ist, den Temperaturschalter und „HI / OFF / LO“-Schalter auf „OFF“ (Aus) stellen.
8. Die beste Zeit zum Reinigen der Pfanne ist unmittelbar nach der Verwendung sobald die Pfanne abgekühlt ist. Details sind im Abschnitt „REINIGUNGSANLEITUNGEN“ nachzulesen.

BEDIENUNGSHINWEISE

1. Den Stromschalter auf „OFF“ (Aus) stellen, wenn die Pfanne nicht verwendet wird.
2. Die Pfanne vorheizen lassen ehe das Produkt eingegeben wird.
3. Immer die gefederte Abdeckung vor dem Aktivieren der Kippvorrichtung anheben.
4. Während einer Stromunterbrechung den Stromschalter auf „OFF“ (Aus) stellen. Diese Einheit kann nicht ohne Strom betrieben werden.

REINIGUNGSANLEITUNGEN

PFLEGE UND REINIGUNG

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

WARNUNGEN:



**Chloride
Reinigungsmittel**

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



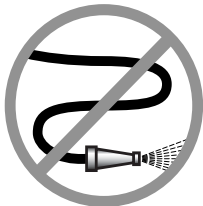
Stahlwolle

Keine Metallbürsten und Schaber verwenden.



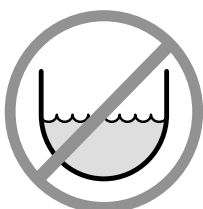
**Metallbürste
& Schaber**

Stahlwolle sollte nie zur Reinigung von Edelstahl verwendet werden.



**Hochdruck-
Wasserschlauch**

Die Einheit sollte nie mit einem Hochdruckwasserschlauch gereinigt werden.



Abgestandenes Wasser

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

REINIGUNGSANLEITUNGEN

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

HINWEISE:

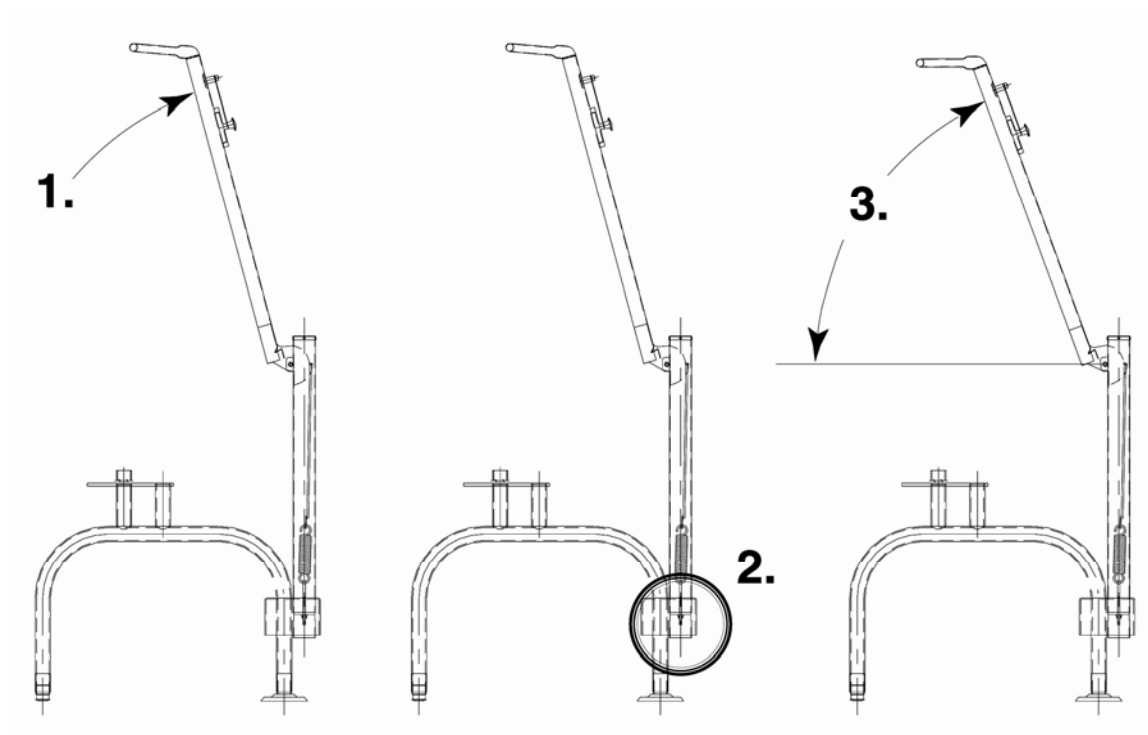
- Für schwierigere Reinigungsvorgänge kann eins der folgenden Mittel verwendet werden: Alkohol, Natriumbicarbonat, Essig oder eine Ammoniak- und Wasserlösung.
- Wenn der Kochtopf nicht verwendet wird, den Deckel nicht aufsetzen.
- Für genauere Anleitungen bitte die Nafem-Anleitungen zur Pflege und Reinigung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

WARTUNG

WARNUNG:

Wartung oder Instandhaltung, bei der Komponenten abmontiert werden müssen, sollten von qualifizierten Fachtechnikern durchgeführt werden. Die Gas-, Strom- und Wasserzufuhr (falls vorhanden) muss abgesperrt sein.

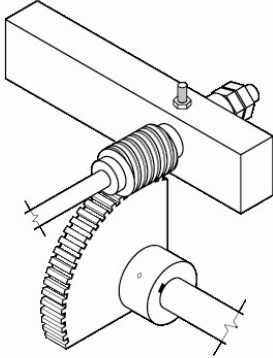
ANLEITUNGEN ZUR EINSTELLUNG DES GELENKS



1. Die Abdeckung ganz anheben, um die Federspannung zu entladen.
2. Mit einem tiefen 7/16"-Steckschlüssel die linken und rechten Schrauben einstellen.
3. Wenn die Abdeckung richtig eingestellt ist, sollte sie mit einem Winkel von 70° anstehen.

SCHMIERVERFAHREN

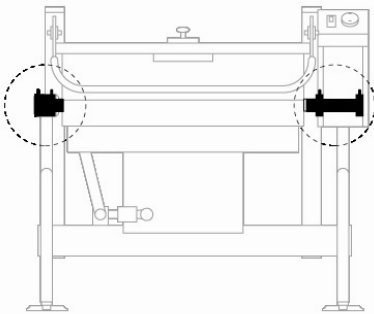
Die folgenden Teile sollten alle drei Monate geschmiert werden, um reibungsloses Funktionieren zu gewährleisten.



DREHZAPFENGEHÄUSE, SCHRAUBENRAD UND KIPPGETRIEBE (vor Mai 2006)

Zugang zu diesen Teilen über die obere Konsolenabdeckung.

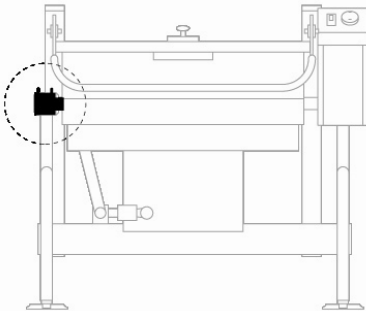
Schmiermittel auf den Getriebezähnen anbringen. Auf zu viel Spiel überprüfen und mit der Einstellschraube auf der Querstange einstellen.



DREHZAPFEN (vor Mai 2006)

Links an der Pfanne am Hinterteil des Drehzapfengehäuses befinden sich zwei Schmiernippel.

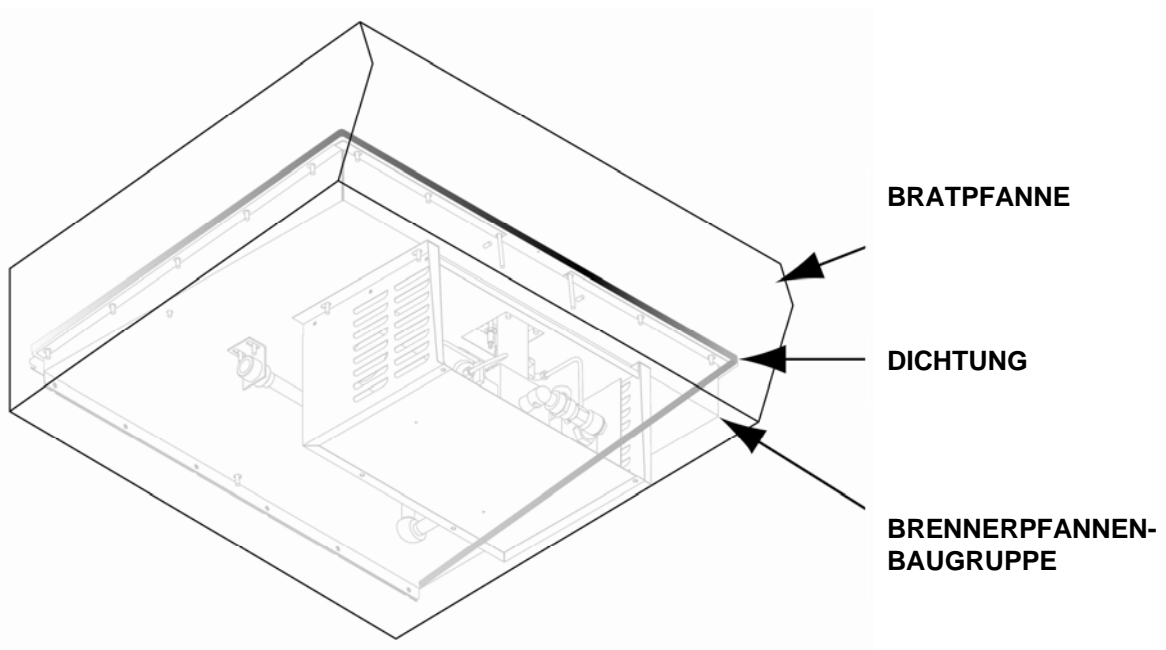
Die Konsolenabdeckung an der rechten Kesselseite muss abgenommen werden, um Zugang zu den beiden Schmiernippeln zu bekommen.



DREHZAPFEN (nach Mai 2006)

Links an der Pfanne hinten am Drehzapfengehäuse befinden sich zwei Schmiernippel.

UNTERSUCHUNGSVERFAHREN FÜR DIE DICHTUNG DER BRENNER-BAUGRUPPE



HINWEIS: Es ist unablässig, dass dieses Verfahren mindestens zweimal jährlich durchgeführt wird.

1. Die Pfanne auf „ON“ (An) stellen. Der Brenner muss während dieses Vorgangs anspringen.
2. Mit einem Edelstahl-Schieb Spiegel die Dichtung zwischen der Brennerpfannen-Baugruppe und der Bratpfanne untersuchen (nur vorne und an den Seiten).
3. Die Dichtung ersetzen wenn:
 - die Dichtung Zersetzungsspuren anzeigt
 - eine Flamme durch die Dichtung gesehen werden kann
 - Kondensat sich auf dem Schieb Spiegel bildet (zeigt Wärmeaustritt an)

DICHTUNGSTEIL-NUMMERN

	135 LITER	180 LITER
SEITEN	SK2472402	SK2472402
VORNE	SK2472400	SK2472401

MANUELLE ÜBERSTEUERUNG DER AUTOMATISCHEN



KIPPVORRICHTUNG

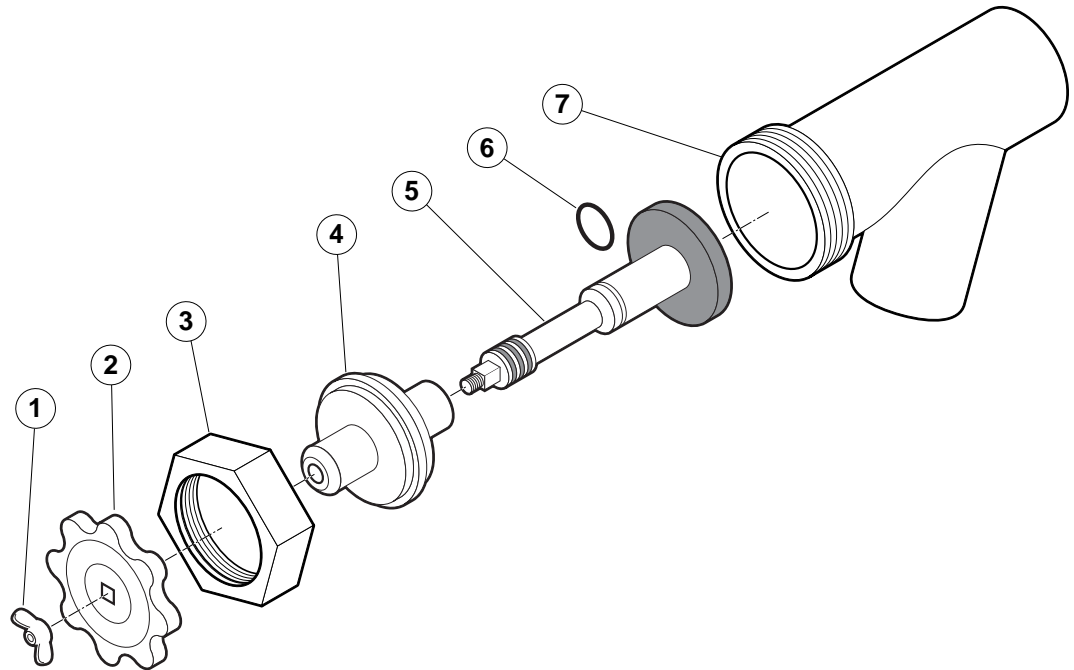
Bei einem Stromausfall oder einer Betriebsstörung kann die Bratpfanne gemäß den nachfolgenden Anleitungen manuell gekippt werden.

1. (vor Mai 2006) - Stecken Sie eine 10-mm-Hexagonalsteckschlüssel auf den manuellen Kippschaft wie oben dargestellt.

(nach Mai 2006) - Setzen Sie einen 1/2"-Hexagonalsteckschlüssel auf den manuellen Kippschaft wie oben dargestellt.

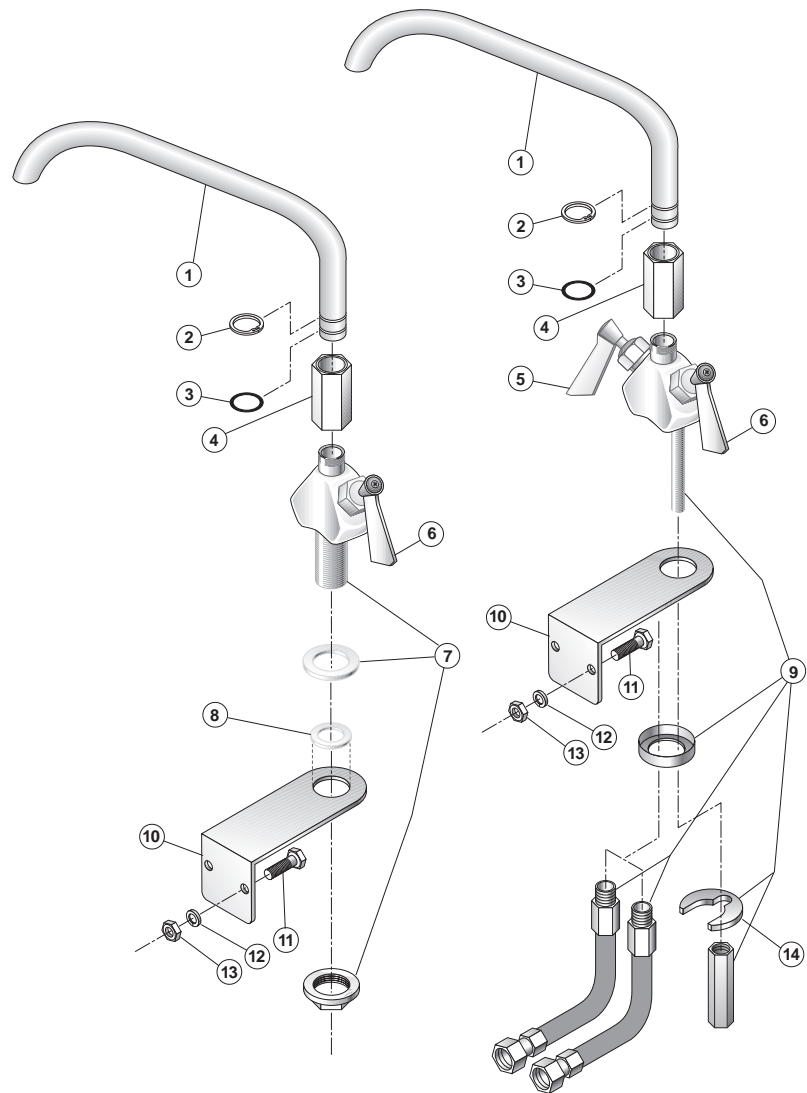
2. Den Steckschlüssel im Uhrzeigersinn drehen, um den Inhalt zu entleeren.

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



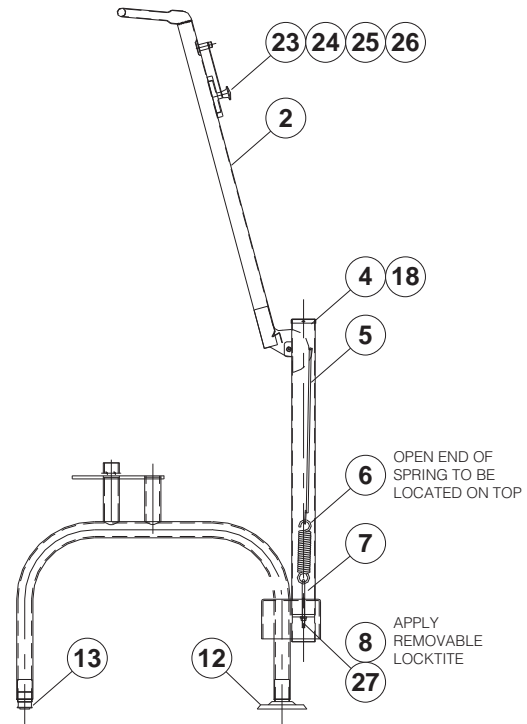
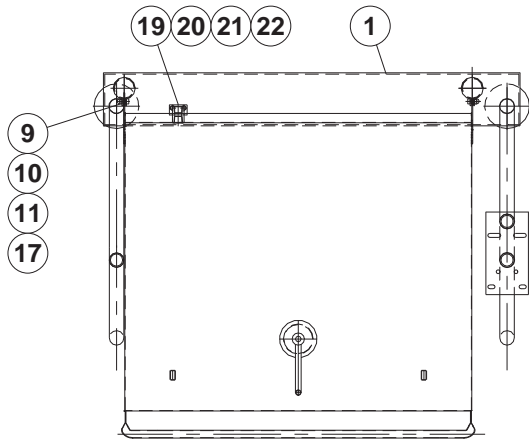
ITEM	PART	NOTES	DESCRIPTION					QTY
			English	Français	Deutsch	Español	Italiano	
1. - 7.	KE50972-B		assembly	ensemble	Montage	conjunto	gruppo	1
1.	FA95049		nut	écrou	Mutter	tuerca	dado	1
2.	KE527551		knob	bouton	Knopf	perilla	pomello	1
3.	KE52754		nut	écrou	Mutter	tuerca	dado	1
4.	KE52753		retainer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

**FAUCET ASSEMBLY /
Assemblée du robinet /
Montaje del grifo /
Wasserhahn-Baugruppe**



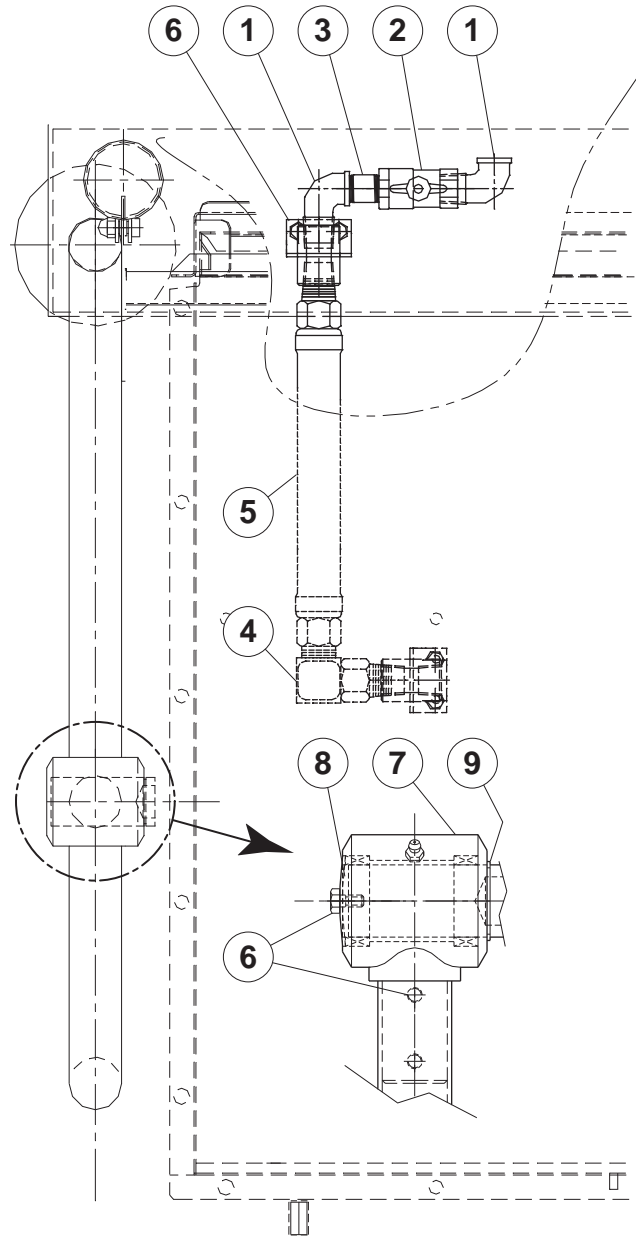
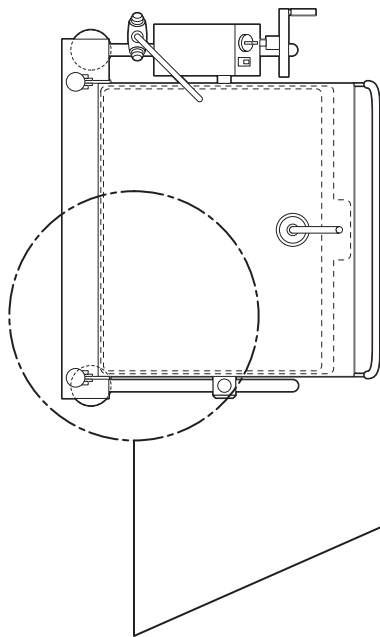
ITEM	PART	NOTES	DESCRIPTION					QTY
			English	Français	Deutsch	Español	Italiano	
1	KE50825-6		spout	bec	Auslauföffnung	pico	tubo di scarico	1
2	FA95022		retainer	dispositif de retenue	Klemmring	retén	fermo	1
3	FA05002-19		"O" ring	joint torique	O-ring	anillo en "O"	O ring	1
4	KE51736		nut	écrou	Mutter	tuerca	dado	1
5	SE50020		Stem hot	tige chaud	Ventilschaft heiß	vástago caliente	stelo caldo	1
6	SE50021		Stem cold	tige froid	Ventilschaft kalt	vástago frío	stelo freddo	1
7	KE51401		body	corps	Gehäuse	cuerpo	corpo	1
8	KE50335		washer	rondelle	Ring	arandela	rondella	1
9	KE51403		body	corps	Gehäuse	cuerpo	corpo	1
10	KE54159		bracket	support	Klammer	soporte	staffa	1
11	FA11258		screw	vis	Schraube	tornillo	vite	1
12	FA30505		washer	rondelle	Ring	arandela	rondella	1
13	FA21008		nut	écrou	Mutter	tuerca	dado	1
14	SE50447		washer	rondelle	Ring	arandela	rondella	1

**FRAME/LID ASSEMBLY /
Assemblée du cadre/couvercle /
Montaje del cuadro/tapa /
Rahmen- und Deckelbaugruppe**



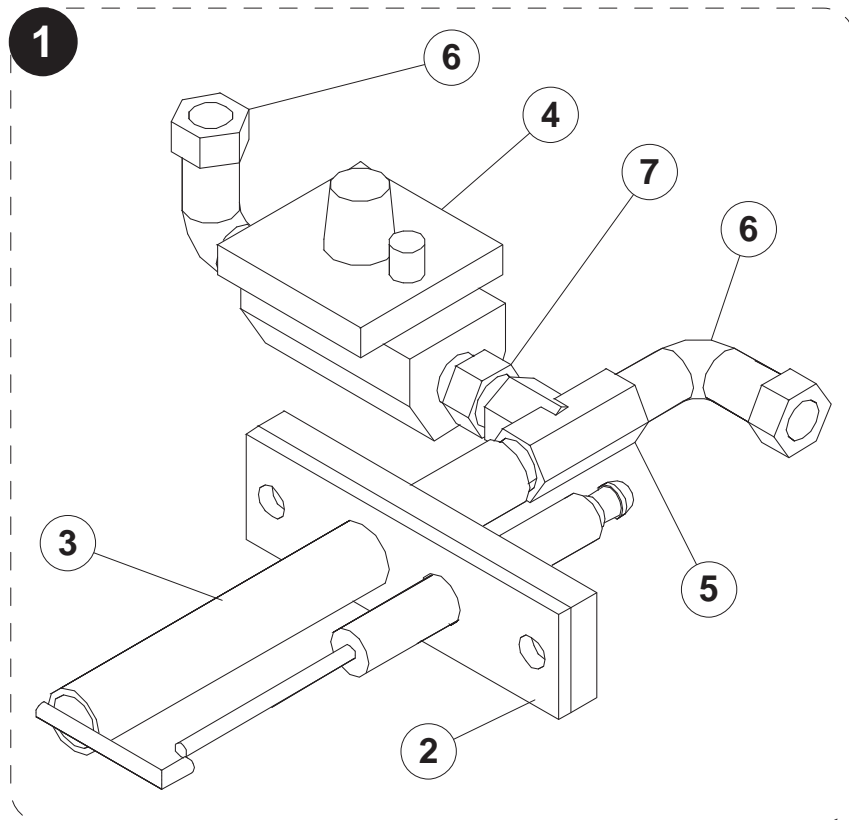
ITEM	PART	NOTES	DESCRIPTION					QTY
			English	Français	Deutsch	Español	Italiano	
1.	SK00392-1		frame	cadre	Rahmen	marco	telaio	1
	SK00392-2		frame	cadre	Rahmen	marco	telaio	1
2.	SK2457192		lid	couvercle	Deckel	tapa	coperchio	1
	SK2457193		lid	couvercle	Deckel	tapa	coperchio	1
4.	KE50187-1		cap	couvercle	Haube	tapa	cappuccio	2
5.	SK00394-1		hook	crochet	Haken	gancho	gancio	2
6.	SK2452300		spring	ressort	Feder	resorte	molla	2
7.	FA95087-1		bolt	boulon	Schraube	perno	bullone	2
8.	FA20008		nut	écrou	Mutter	tuerca	dado	2
9.	KE53573-1		bearing	roulement	Lager	cojinete	cuscinetto a sfere	2
10.	FA15019-4		bolt	boulon	Schraube	perno	bullone	2
11.	FA21501-2		nut	écrou	Mutter	tuerca	dado	2
12.	KE00099		foot	ped	Fuß	pata	base	2
13.	KE50249-1		foot	ped	Fuß	pata	base	2
17.	FA31029		washer	rondelle	Dichtungsring	arandela	rondella	2
18.	FA11054		screw	vis	Schraube	tornillo	vite	4
19.	SK2459299		coupling	accouplement	Muffe, Kupplung	copla	accoppiamento	1
20.	FA21024	(5/16-18)	nut	écrou	Mutter	tuerca	dado	2
21.	FA31030		washer	rondelle	Dichtungsring	arandela	rondella	2
22.	FA30055		washer	rondelle	Dichtungsring	arandela	rondella	2
23.	SK00054		cover	couvercle	Abdeckung	cubierta	coperchio	1
24.	SK2211200		spacer	pièce d'écartement	Abstandhalter	espaciador	distanziale	1
25.	FA95081-1		bolt	boulon	Schraube	perno	bullone	1
26.	SK50179		washer	rondelle	Dichtungsring	arandela	rondella	1
27.	FA30504		washer	rondelle	Dichtungsring	arandela	rondella	2

**GAS TRAIN, TRUNNION
ASSEMBLIES /
Assemblées du circuit de
gaz et de croisillon /
Montajes de muñón y del
hilo de gas /
Gassequenz- und
Drehzapfen-Baugruppen**



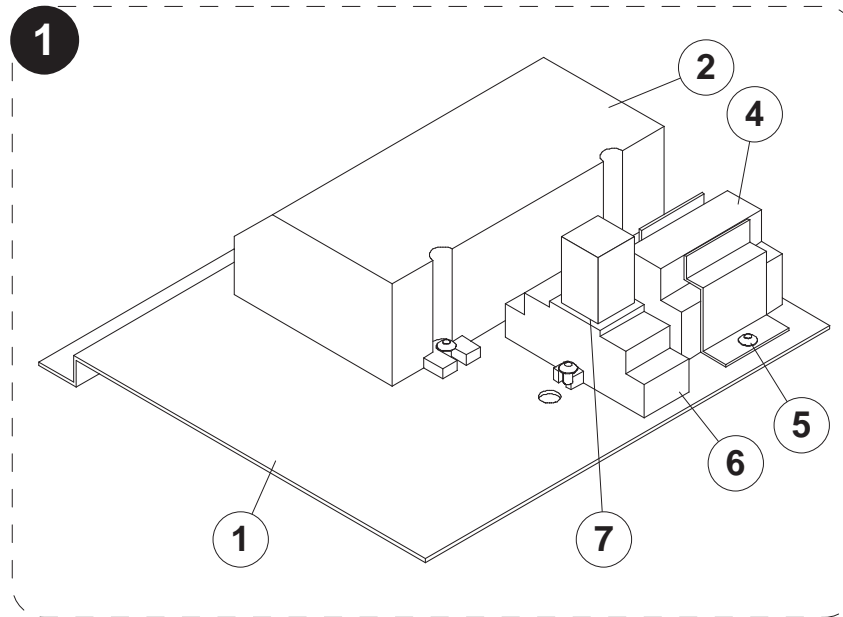
ITEM	PART	NOTES	DESCRIPTION					QTY
			English	Français	Deutsch	Español	Italiano	
1.	FI00134		elbow	coude	Knierohr	codo	gomito	2
2.	F01518-1		valve	soupape	Ventil	válvula	valvola	1
3.	FI00607		nipple	manchon fileté	Nippel	niple	ugello	1
4.	SK2472702		connector	connecteur	Steckverbinder	Conector	connettore	1
5.	SK2472701		hose	boyau	Schlauch	manguera	tubo	1
6.	FA95027		bolt	boulon	Schraube	perno	bullone	3
7.	KE00351		housing	bâti	Gehäuse	caja	abitacolo	1
8.	KE50666		washer	rondelle	Dichtungsring	arandela	rondella	1
9.	FA95007-1		retaining ring	bague de retenue	Haltering	anillo de retención	anello di fermo	1

**PILOT ASSEMBLY /
Assemblée du pilote /
Montaje del piloto /
Zündlicht-Baugruppe**



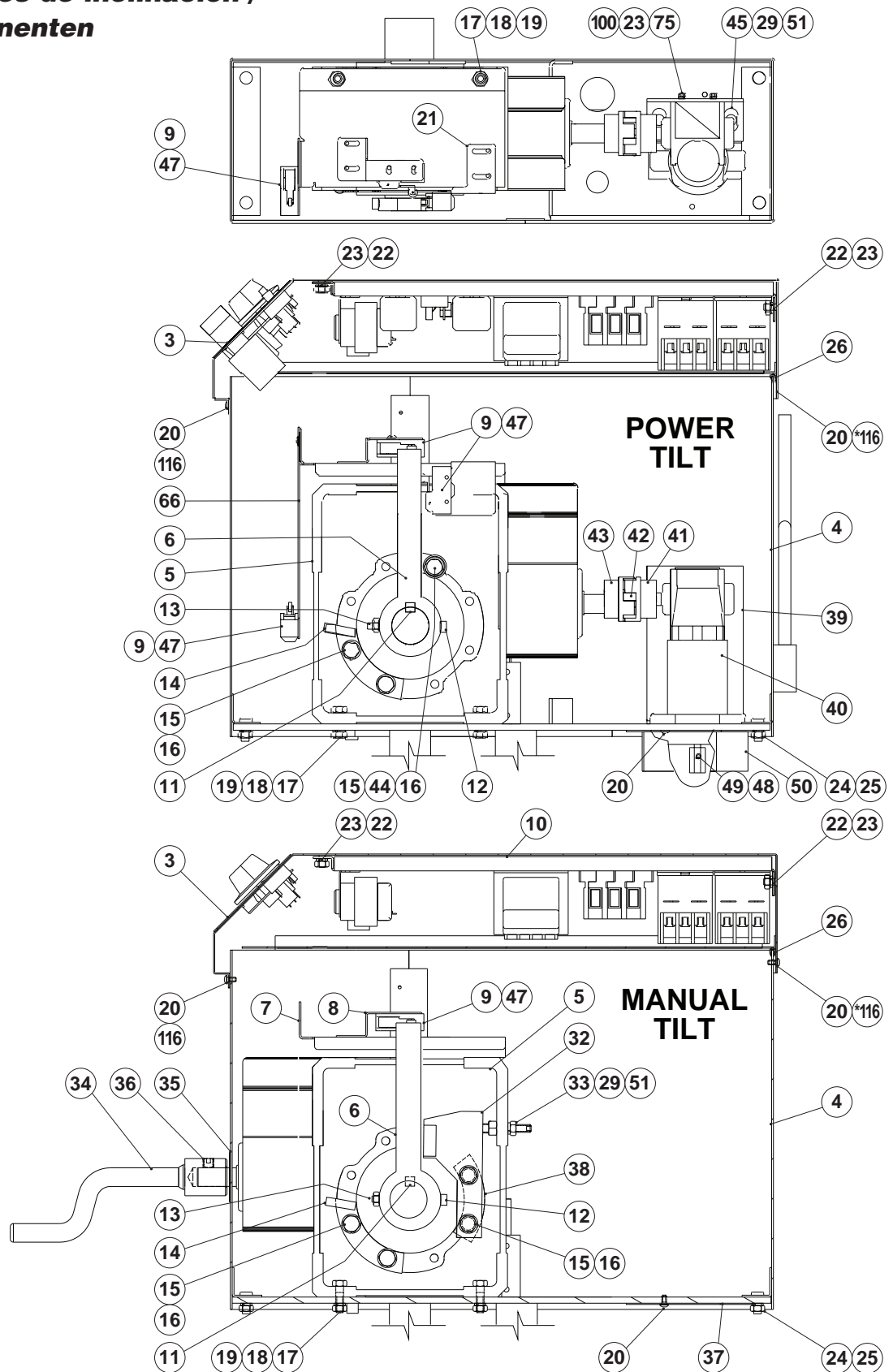
ITEM	PART	NOTES	DESCRIPTION					QTY
			English	Français	Deutsch	Español	Italiano	
1.	SK00398-1	NATURAL GAS	assembly	ensemble	Montage	conjunto	gruppo	1
	SK00398-2	LP	assembly	ensemble	Montage	conjunto	gruppo	1
2.	SK2460100		gasket	joint d'étanchéité	Dichtungsplatte	empaquetadura	guarnizione	1
3.	SK2477000		pilot	Pilote	Zündlicht	piloto	semprevivo	1
4.	SK2488300		regulator	régulateur	Regulervorrichtung	regulador	regolatore	1
5.	SK2489800	1/8"	tee	té	T-Stück	"T"	derivazione a T	1
6.	FI05198-1	1/8"	elbow	coude	Knierohr	codo	gomito	2
7.	SK2488400	NATURAL GAS	orifice	orifice	Öffnung	orificio	orifizio	1
	SK2488401	LP	orifice	orifice	Öffnung	orificio	orifizio	1

**GAS IGNITION CONTROL SYSTEM /
 Système de commande d'allumage au gaz /
 Sistema de control del encendido de gas /
 Gaszündungssteuerungssystem**



ITEM	PART	NOTES	DESCRIPTION					QTY
			English	Français	Deutsch	Español	Italiano	
1.	SK00397-1		assembly	ensemble	Montage	conjunto	gruppo	1
2.	KE55495		gas control	commande de gaz	Gasregelanlage	control de gas	controllo gas	1
3.	SK50931		bracket	support	Klammer	soporte	staffa	1
4.	KE55069-7		high limit	limite supérieure	Höchstwert	limite alto	limite superiore	1
5.	FA12	10-24 X 3/8	screw	vis	Schraube	tornillo	vite	8
6.	SK2475600		base	base	Basis	base	base	1
7.	SK2475500		relay	relais	Relais	relé	relé	1
	SK2475700		spring	ressort	Feder	resorte	molla	1

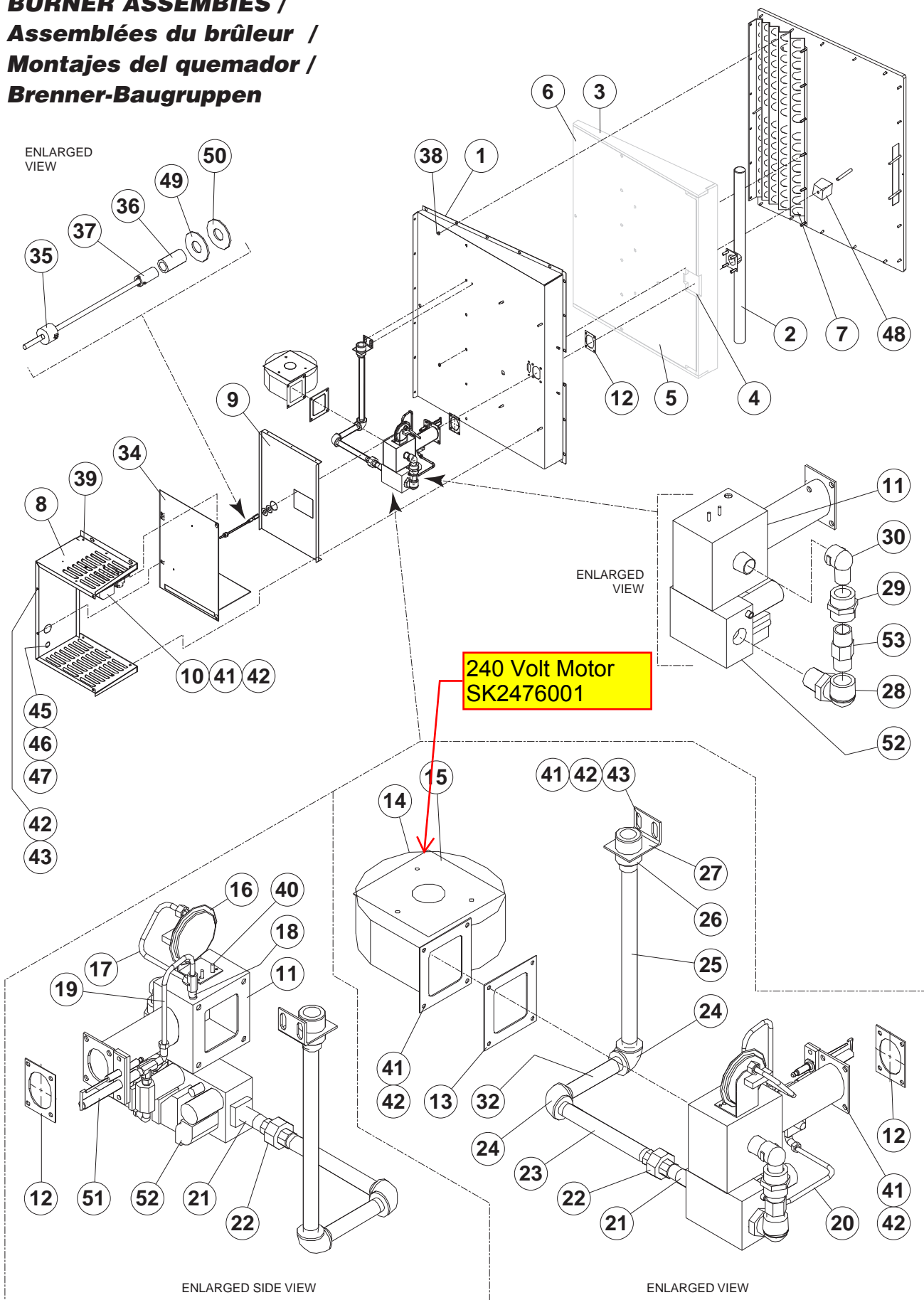
TILT COMPONENTS /
Composantes de basculement /
Componentes de inclinación /
Kippkomponenten



ITEM	PART	NOTES	DESCRIPTION					QTY
			English	Français	Deutsch	Español	Italiano	
3.	REF.SK00387		cover	couvercle	Abdeckung	cubierta	coperchio	1
4.	KE002590		housing	bâti	Gehäuse	caja	abitacolo	1
5.	KE55513		gearbox	boîte d'engrenages	Getriebekasten	caja de engranajes	trasmissione	1
6.	KE602239		stop arm	bras d'arrêt	Anschlagarm	brazo de parada	braccio arresto	1
7.	KE602587		bracket	support	Klammer	soporte	staffa	1
8.	Ke602598		bracket	support	Klammer	soporte	staffa	1
9.	SK2474500		switch	interrupteur	Schalter	interruptor	interruttore	1
10.	REF.SK00410		assembly	ensemble	Montage	conjunto	gruppo	1
11.	FA95055-13	3/8 X 3/8 X 5	key	clavette	Keil	chaveta	Chiave	1
12.	FA15019-6		bolt	boulon	Schraube	perno	bullone	1
13.	FA21024	5-16, 18-8 S.S.	nut	écrou	Mutter	tuerca	dado	1
14.	KE002527		stop assembly	butée	Anschlagbaugruppe	conjunto de parada	sistema di arresto	1
15.	fa15021	M10 X 30	bolt	boulon	Schraube	perno	bullone	2
16.	FA31500	M10	washer	rondelle	Ring	arandela	rondella	2
17.	FA11526	7/16-14 X 1-1/4" S.S. 18-8	screw	vis	Schraube	tornillo	vite	6
18.	FA31011	7/16, S.S. 18-8	washer	rondelle	Ring	arandela	rondella	6
19.	FA21506	7/16-14 S.S. 18-8	nut	écrou	Mutter	tuerca	dado	6
20.	FA11135	10-24 X 1/2	screw	vis	Schraube	tornillo	vite	7
21.	KE602573		bracket	support	Klammer	soporte	staffa	1
22.	FA21008	1/4-20	nut	écrou	Mutter	tuerca	dado	6
23.	FA31029	1/4	washer	rondelle	Ring	arandela	rondella	6
24.	FA21024	5/16 - 18, 18-8 S.S.	nut	écrou	Mutter	tuerca	dado	4
25.	FA31030	5/16	washer	rondelle	Ring	arandela	rondella	4
26.	KE600284-4		gasket	joint d'étanchéité	Dichtungsplatte	empaquetadura	guarnizione	1
29.	FA31031		washer	rondelle	Ring	arandela	rondella	2
32.	KE002215		stop arm	bras d'arrêt	Anschlagarm	brazo de parada	braccio arresto	1
33.	FA19196	3/8-16 X 2 1/2"	screw	vis	Schraube	tornillo	vite	1
34.	KE002509		hand wheel	volant à main	Handdrehrad, Drehrad	manubrio	Volantino	1
35.	KE54738-5		washer	rondelle	Ring	arandela	rondella	1
36.	FA19505	3/8-24 X 3/8"	screw	vis	Schraube	tornillo	vite	1
37.	KE602511		cover	couvercle	Abdeckung	cubierta	coperchio	1
38.	KE602032		spacer	pièce d'écartement	Abstandhalter	espaciador	distanziale	1
39.	KE601725		bracket	support	Klammer	soporte	staffa	1
40.	KE52832-5		motor	moteur	Motor	motor	motore	1
41.	KE50582-5	1/2	coupling	accouplement	Muffe, Kupplung	copla	accoppiamento	1
42.	KE50583-1		insert	pièce rapportée	Einsatz	inserto	Inserire	1
43.	KE50582-4	3/4	coupling	accouplement	Muffe, Kupplung	copla	accoppiamento	1
44.	KE601886		stop	butée	Anschlag	parada	arresto	1
45.	FA11384	3/8-16 X 1	screw	vis	Schraube	tornillo	vite	2
47.	fa10140	6-32 X 1 1/4	screw	vis	Schraube	tornillo	vite	2
48.	KE602542		extension	rallonge	Verlängerung	extensión	prolunga	1
49.	KE602543		screw	vis	Schraube	tornillo	vite	1
50.	KE602507		cover	couvercle	Abdeckung	cubierta	coperchio	1

51.	FA21026	3/8	nut	écrou	Mutter	tuerca	dado	2
66.	KE602571		bracket	support	Klammer	soporte	staffa	1
75.	FA11258	1/4-20 X 3/4, 18-8 S.S.	bolt	boulon	Schraube	perno	bullone	4
100.	FA30505-1	1/4	washer	rondelle	Ring	arandela	rondella	4
116.	FA11511-2	10-32 X 3/8	screw	vis	Schraube	tornillo	vite	1

**BURNER ASSEMBLIES /
Assemblées du brûleur /
Montajes del quemador /
Brenner-Baugruppen**



ITEM	PART	NOTES	DESCRIPTION					QTY
			English	Français	Deutsch	Español	Italiano	
1.	SK00399-1	30	assembly	ensemble	Montage	conjunto	gruppo	1
	SK00389-1	40	assembly	ensemble	Montage	conjunto	gruppo	1
2.	SK2495500	30	burner	brûleur	Brenner	quemador	becco	1
	SK2478800	40	burner	brûleur	Brenner	quemador	becco	1
3.	SK2460300		insulation	isolant	Isolierung	aislamiento	isolante	2
4.	SK2460700		insulation	isolant	Isolierung	aislamiento	isolante	1
5.	SK2460500	30	insulation	isolant	Isolierung	aislamiento	isolante	1
	SK2460400	40	insulation	isolant	Isolierung	aislamiento	isolante	1
6.	SK50939-1	30	insulation	isolant	Isolierung	aislamiento	isolante	1
	SK50919-1	40	insulation	isolant	Isolierung	aislamiento	isolante	1
7.	SK2494999	30	affle	chicane	Klappe	deflector	deflettore	1
	SK2471099	40	affle	chicane	Klappe	deflector	deflettore	1
8.	SK00396-1		box	Coffret	Kasten	Caja	scatola	1
9.	SK2471200	30	shield	boucle	Schutzblech	blindaje	schermo	1
	SK50927-1	40	shield	boucle	Schutzblech	blindaje	schermo	1
10.	SK00397-1		ignitor	Igniteur	Zünder	ignitor	candela di accensione	1
11.	SK2463299		mixing chamber	Chambre de mélange	Mischkammer	cámara de mezcla	camera di miscela	1
12.	SK2460000		gasket	joint d'étanchéité	Dichtungsplatte	empaquetadura	guarnizione	1
13.	SK2460200		gasket	joint d'étanchéité	Dichtungsplatte	empaquetadura	guarnizione	1
14.	SK2476000		blower	ventilateur soufflant	Gebälse	ventilador	ventola	1
15.	SK2480101	30	orifice	orifice	Öffnung	orificio	orifizio	1
	SK2480100	40	orifice	orifice	Öffnung	orificio	orifizio	1
16.	SK2488100		air switch	commutateur de débit d'air	Druckluftschalter	interruptor neumático	interruttore ad aria	1
17.	SK2491100	1/4	tube	tuyau	Rohr	tubería	tubo	1
18.	SK2473000		tee	té	T-Stück	"T"	derivazione a T	1
19.	SK2491200	1/4	tube	tuyau	Rohr	tubería	tubo	1
20.	SK2491300	1/4	tube	tuyau	Rohr	tubería	tubo	1
21.	FI05226-1		nipple	manchon fileté	Nippel	niple	ugello	1
22.	FI00073-1		union	raccord	Rohrverschraubung	unión	raccordo	1
23.	FI05226-7		nipple	manchon	Nippel	niple	ugello	1
24.	FI00040-1		elbow	coude	Knierohr	codo	gomito	2
25.	SK01477-11	30	nipple	manchon	Nippel	niple	ugello	1
	SK01477-12	40	nipple	manchon	Nippel	niple	ugello	1
26.	FI05231		reducer	réducteur	Reduzierstück	reductor	riduttore	1
27.	SK2459299		coupling	accouplement	Muffe	copla	giunto	1
28.	SK076015-2	3/4	elbow	coude	Knierohr	codo	gomito	1
29.	SK076029-70		union	raccord	Rohrverschraubung	unión	raccordo	1
30.	SK2489700		elbow	coude	Knierohr	codo	gomito	1
32.	FI05226-8		nipple	manchon	Nippel	niple	ugello	1
34.	SK2462899		cover	couvercle	Abdeckung	cubierta	coperchio	1
35.	SK50933-1		sensor	capteur	Sensor	sensor	temperatura	1
36.	SK2490600		coupling	accouplement	Muffe, Kupplung	copla	accoppiamento	1

37.	SK2487800		adapter	adaptateur	Anschlussstück	adaptador	adattatore	1
38.	F95		nut	écrou	Mutter	tuerca	dado	15-19
39.	F10	8-32X3/8	screw	vis	Schraube	tornillo	vite	6
40.	F900	10-24	nut	écrou	Mutter	tuerca	dado	3
41.	FA21008	1/4 -20 S.S.	nut	écrou	Mutter	tuerca	dado	23-25
42.	FA31029	1/4-S.S.	washer	rondelle	Ring	arandela	rondella	23-25
43.	FA11258	1/4-20 X 3/4	screw	vis	Schraube	tornillo	vite	8-10
44.	FA30505-1	1/4	washer	rondelle	Ring	arandela	rondella	13-15
45.	SK50399	1/2	connector	connecteur	Steckverbinder	Conector	connettore	1
46.	KE54617-1	45 DEG. 1/2	connector	connecteur	Steckverbinder	Conector	connettore	1
47.	KE51916-2	1/2	tube	tuyau	Rohr	tuberia	tubo	1
48.	SK50941-1	30	insulation	isolant	Isolierung	aislamiento	isolante	1
	SK50941-2	40	insulation	isolant	Isolierung	aislamiento	isolante	1
49.	FA30505-3		washer	rondelle	Ring	arandela	rondella	1
50.	SK2460900		gasket	joint d'étanchéité	Dichtungsplatte	empaquetadura	guarnizione	1
51.*	SK00398-1	NATURAL GAS	pilot	SK24882-3 gas valve for natural and propane	Zündlicht	piloto	semprevivo	1
	SK00398-2	LP	pilot		Zündlicht	piloto	semprevivo	1
52.	SK2488200	NATURAL GAS	gas valve	robinet de gaz	Gasventil	válvula de gas	valvola gas	1
	SK2488201	LP	gas valve	robinet de gaz	Gasventil	válvula de gas	valvola gas	1
53.	SK2499600	NATURAL GAS (30)	orifice	orifice	Öffnung	orificio	orifizio	1
	SK2473100	NATURAL GAS (40)	orifice	orifice	Öffnung	orificio	orifizio	1
	SK2499700	LP (30)	orifice	orifice	Öffnung	orificio	orifizio	1
	SK2473200	LP (40)	orifice	orifice	Öffnung	orificio	orifizio	1

FLUE DIVERTOR

ASSEMBLY /

Assemblée du

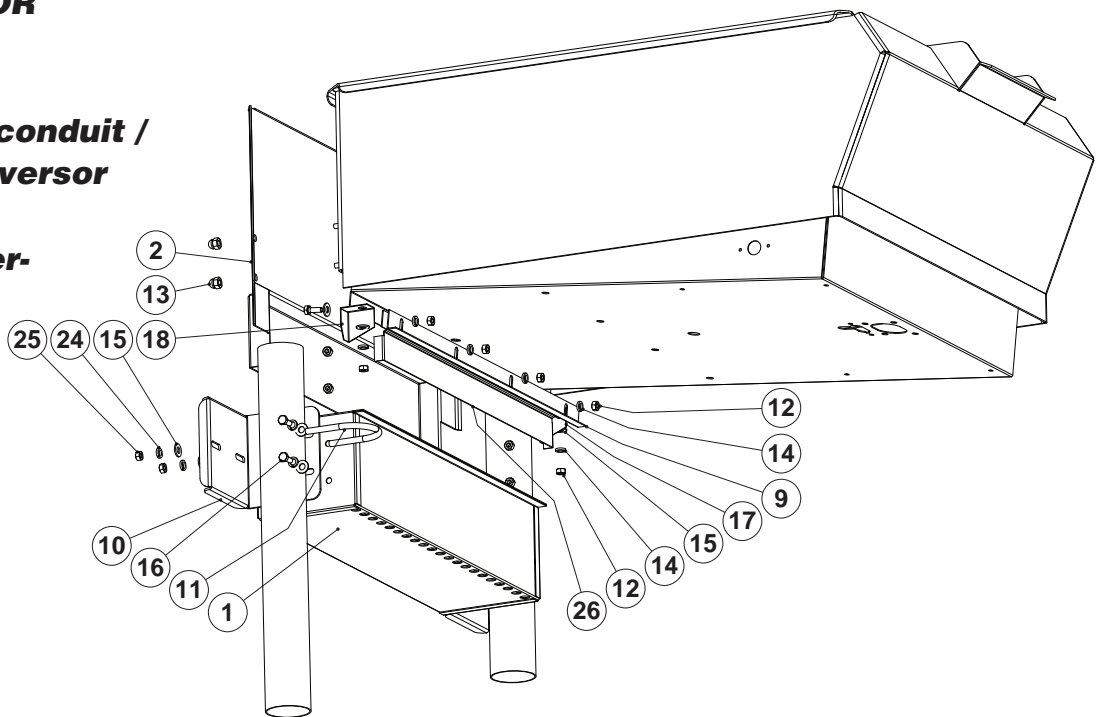
défecteur du conduit /

Montaje del inversor

de humero /

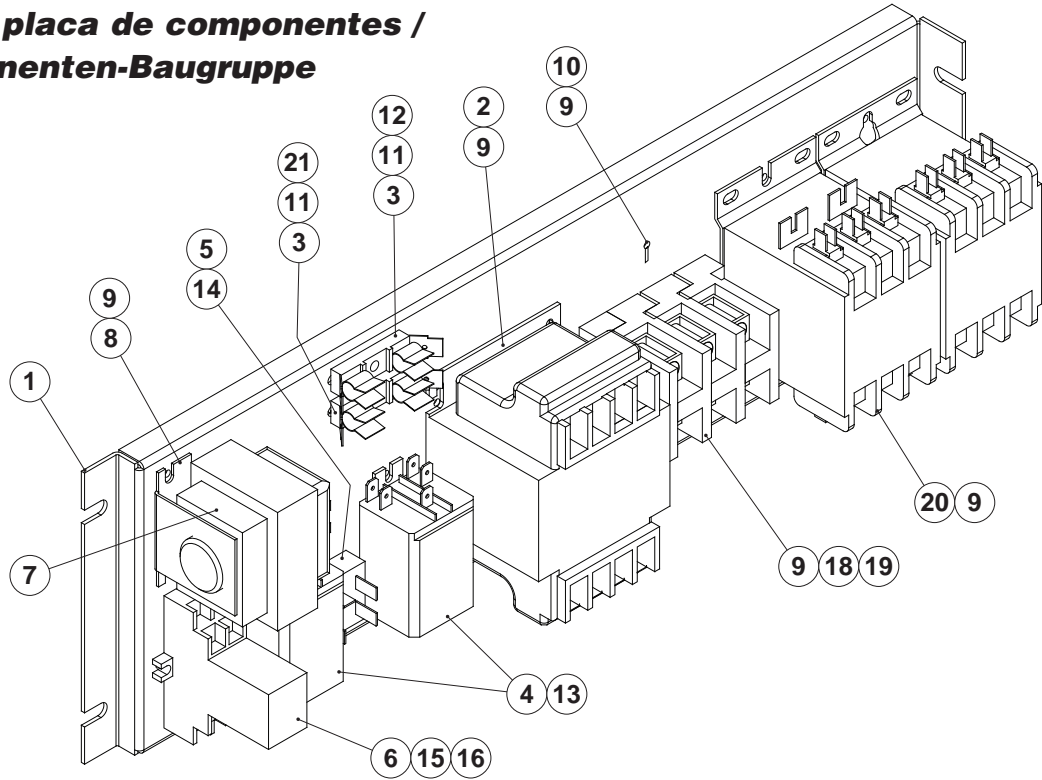
Abzugumsteller-

Baugruppe



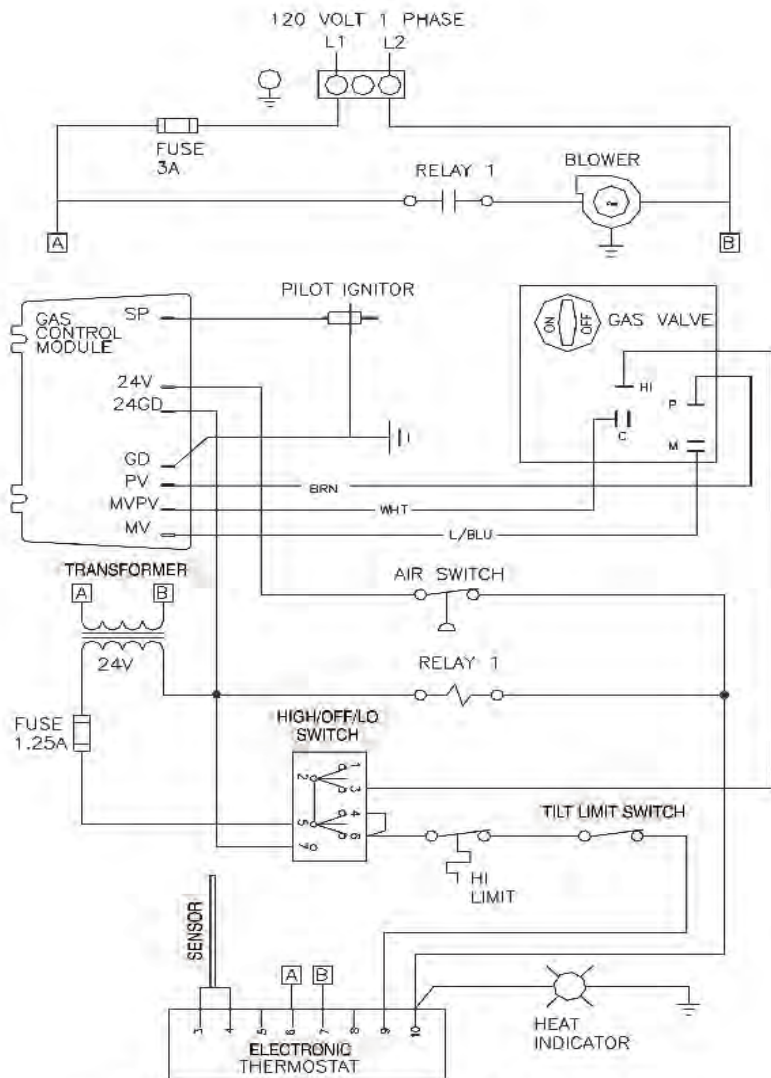
ITEM	PART	NOTES	DESCRIPTION					QTY
			English	Français	Deutsch	Español	Italiano	
1.	KE002440-1	30	assembly	ensemble	Montage	conjunto	gruppo	1
	KE002440-2	40	assembly	ensemble	Montage	conjunto	gruppo	1
2.	KE602434-1	30	flue	carneau	Abzug	canal de humos	condotto	1
	KE602434-2	40	flue	carneau	Abzug	canal de humos	condotto	1
9.	KE602438-1	30	bracket	support	Klammer	soporte	staffa	1
	KE602438-2	40	bracket	support	Klammer	soporte	staffa	1
10.	KE602444		bracket	support	Klammer	soporte	staffa	1
11.	FA95092-3	3"	clamp	pince	Klemme	abrazadera	morsetto	2
12.	FA21008	S.S.; 1/4-20	nut	écrou	Mutter	tuerca	dado	6/8
13.	FA21501-2	S.S.; 1/4-20	nut	écrou	Mutter	tuerca	dado	4
14.	FA31029	1/4 I.D.	washer	rondelle	Dichtungsring	arandela	rondella	10/12
15.	FA30505-1	S.S.; 1/4 I.D.	washer	rondelle	Dichtungsring	arandela	rondella	14/16
	S.S.; 1/4-20 X3/416.	FA11258	screw	vis	Schraube	tornillo	vite	8/10
17.	KE602373-1	R.H.	bracket	support	Klammer	soporte	staffa	1
18.	KE602373-2	L.H.	bracket	support	Klammer	soporte	staffa	1
19.	SK2330100		Silicone	silicone	Silikat	Silicona	Silicone	1
22.	SK2472405	30	gasket	joint d'étanchéité	Dichtungsplatte	empaquetadura	guarnizione	1
	SK2472406	40	gasket	joint d'étanchéité	Dichtungsplatte	empaquetadura	guarnizione	1
23.	KE602382		insulation	isolant	Isolierung	aislamiento	isolante	1
24.	FA31030	5/16" I.D.	washer	rondelle	Dichtungsring	arandela	rondella	4
25.	FA21024	S.S. 5/16"-18	nut	écrou	Mutter	tuerca	dado	4
26.	KE602568-1	30	flue back	carneau arrière	Abzug hinten	parte trasera del canal de humos	retro condotto	1
	KE602568-2	40	flue back	carneau arrière	Abzug hinten	parte trasera del canal de humos	retro condotto	1
27.	KE802607		Instructions	instructions	Anleitungen	Instrucciones	Istruzioni	1

**COMPONENT PLATE ASSEMBLY /
Assemblées de la plaque de composantes /
Montaje de la placa de componentes /
Plattenkomponenten-Baugruppe**



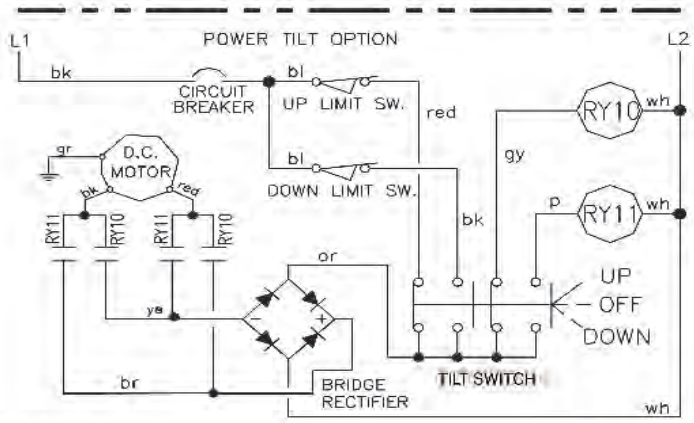
ITEM	PART	NOTES	DESCRIPTION					QTY
			English	Français	Deutsch	Español	Italiano	
1.	KE602092		plate	plaque	Platte	placa	piastra	1
2.	KE53838-10		transformer	transformateur	Transformator	transformador	trasformatore	1
3.	KE51139		fuse holder	porte-fusible	Sicherungseinsatz	soporte de fusible	portafusibili	2
4.	KE50753-10	DTDP / 10A / 120VAC	relay	relais	Relais	relé	relé	2
5.	KE50581		rectifier	redresseur	Gleichrichter	rectificador	rettificatore	1
6.	SK2475500	(electric)	relay	relais	Relais	relé	relé	1
7.	KE53838-25		transformer	transformateur	Transformator	transformador	trasformatore	1
8.	KE53444		bracket	support	Klammer	soporte	staffa	1
9.	F10	8-32 x 3/8	screw	vis	Schraube	tornillo	vite	3
10.	KE50473		ground lug	oeillet de mise à la terre	Masseanschlußöse	oreja de tierra	forcella di massa	1
11.	FA904	6-32 x 5/8	screw	vis	Schraube	tornillo	vite	2
12.	KE52936-8	1.25 amp	fuse	fusible	Sicherung	fusible	fusibile	1
14.	FA15018-8	8-32 X 1	screw	vis	Schraube	tornillo	vite	1
15.	SK2475600	(electric)	housing	bâti	Gehäuse	caja	abitacolo	1
16.	SK2475700	(electric)	spring	ressort	Feder	resorte	molla	1
17.	F904	(electric) 6-32 X 5/8	screw	vis	Schraube	tornillo	vite	2
18.	KE50577	(electric)	terminal block	plaque à bornes	Anschlußleiste	bloque terminal	ai morsetti	3
19.	KE50576	(electric)	terminal block end section	section d'extrémité de plaque à bornes	Anschluss- blockendprofi	sección de extremo del bloque terminal	Sezione estremità à blocco terminale	1
20.	KE50750-7	(electric)	contactor	contacteur	Schaltenschutz	contactor	contattore	2
21.	KE52936-6	3 amp	fuse	fusible	Sicherung	fusible	fusibile	1

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



KE55495

FUSE 3A	KE52936-6
FUSE 1.25A	KE52936-8
RELAY 1	SK2475500
BLOWER	SK2476000
PILOT IGNITOR	SK2477000
GAS CONTROL MODULE	SK2475300
GAS VALVE (NATURAL)	SK2488200
GAS VALVE (LP)	SK2488201
TRANSFORMER, 24V	KE53838-25
AIR SWITCH	SK2488100
HIGH/OFF/LO SWITCH	SK2474102
HIGH LIMIT	KE55069-7
TILT LIMIT SWITCH	SK2474500
THERMOSTAT	SK2142002
SENSOR	SK50933-1
HEAT INDICATOR	SK50905-1
CIRCUIT BREAKER	KE50579-2
RY10 (RELAY)	KE50753-10
RY11 (RELAY)	KE50753-10
DC MOTOR	KE52832-5
BRIDGE RECTIFIER	KE50581
TILT SWITCH	KE53137-3
- SECTION	KE53184
- CONTACT BLOCK	KE53138-1



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

DESCRIPTION	English	Français	Deutsch	Español	Italiano
bk	black	noir	schwarz	negro	nero
red	red	rouge	rot	rojo	rosso
bl	blue	bleu	blau	azul	blu
ye	yellow	jaune	gelb	amarillo	giallo
or	orange	orange	orange	naranja	arancione
pk	pink	rose	rosa	rosado	rosa
wh	white	blanc	weiß	blanco	bianco
gr	green	vert	grün	verde	verde
gy	gray	gris	grau	gris	grigio
br	brown	brun	braun	marrón	bruno
pr	purple	pourpre	purpur	morado	viola
T	transformer	transformateur	Transformator	transformador	trasformatore
ST	contactor	contacteur	Schalterschütz	contactor	impreditore
L	Line	ligne	Zeile	línea	riga
RY	relay	relais	Relais	relé	relé
bridge rectifier	bridge rectifier	redresseur en pont	Gleichrichterbrücke, Brückengleichrichter	rectificador de puente	raddrizzatore a ponte
safety th'most	safety thermostat	thermostat de sécurité	Sicherheitsthermostat	termostato de seguridad	termostato di sicurezza
on-off switch	on-off switch	interrupteur marche/arrêt	An-Aus-Schalter	interruptor encender/apagar	interruttore ON/OFF
up	up	haut	hoch, nach oben	arriba	su
off	off	arrêt	aus	apagado	OFF
down	down	bas	herunter, nach unten	abajo	giù
element	element	élément	Element	elemento	elemento
std. W	standard wattage	watts std	Normwattzahl	vatiaje estándar	potenza elettrica standard
high W	high wattage	watts haut	hohe Wattzahl	vatiaje alto	alta potenza
probe	probe	sonde	Sonde	sonda	sonda
mercury sw.	mercury switch	interrupteur à mercure	Quecksilberschalter	interruptor de mercurio	interruttore a mercurio
temp. adjust	temperature adjust	réglage temp	Temperaturfeineinstellung	ajuste de temperatura	regolazione temperatura
tilting unit only	tilting unit only	unité basculante seulement	nur kippende Einheiten	sólo unidad de inclinación	solo gruppo girevole
thermistor	thermistor	thermistor	Thermistor	termistor	termistore
single phase	single phase	monophase	einphasig	monofásico	fase singola
limit sw.	limit switch	interrupteur limiteur	Endschalter	interruptor de limitación	interruttore fine corsa
temp. set	temperature set	température réglée	Temperatureinstellung	punto de temperatura	impostazione temperatura
temp. sensor	temperature sensor	capteur de température	Temperatursensor	sensor de temperatura	sensore temperatura
heat indicator	heat indicator	indicateur de chaleur	Hitzeanzeiger	indicador de calor	indicatore riscaldamento
low water ind.	low water indicator	Indicateur bas niveau d'eau	Wasserniedrigstandanzeiger	indicador de nivel bajo de agua	indicatore basso livello acqua
probe	probe	sonde	Sonde	sonda	sonda
relay	relay	relais	Relais	relé	relé
ground	ground	terre	Erdung	conexión a tierra	terra
vac	volts alternating current	v.c.a.	Voltzahl, Wechselstrom	voltios corriente alterna	Volt corrente alternata
adc	volts direct current	v.c.c.	Voltzahl, Gleichstrom	voltios corriente continua	volt corrente continua
solid state control	solid state control	commande transistorisée	Festkörpersteuerung	control electrónico	controllo a stato solido
circuit breaker	circuit breaker	disjoncteur	Trennschalter	cortacircuitos	rottore circuito
up limit switch	up limit switch	interrupteur limiteur haut	oberer Endschalter	interruptor de limite superior	interruttore fine corsa su
down limit switch	down limit switch	interrupteur limiteur bas	unterer Endschalter	interruptor de limite inferior	interruttore fine corsa giù