



Service Manual / Le service Manual

Table Top Electric Skillets / Skillets électriques de comptoir
Installation & Operation / Installation et fonctionnement

SET-10

SET-15

**For models built after October 2010.
Pour les modèles construits après
Octobre 2010.**

For your future reference. / Pour votre future référence.

Model # _____

N° du modèle

Serial # _____

N° de série



SET-10

Model # & Serial #.
N° du modèle et N° de série.



SET-15

Model # & Serial #.
N° du modèle et
N° de série.

 **Cleveland**

1333 East 179th St., Cleveland, Ohio, U.S.A. 44110
Ph: 216.481.4900 Fx: 216.481.3782
www.clevelandrange.com



FOR THE USER

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

FOR YOUR SAFETY

Do not store or use gasoline or any other flammable liquids and vapours in the vicinity of this or any other appliance.

IMPORTANT

THE INSTALLATION AND CONNECTION MUST COMPLY WITH THE LOCAL AND NATIONAL ELECTRICAL CODES. ENSURE ELECTRICAL SUPPLY CONFORMS WITH ELECTRICAL CHARACTERISTICS SHOWN ON THE RATING LABEL. ALL SERVICE MUST BE PERFORMED BY A QUALIFIED CLEVELAND RANGE TECHNICIAN.

WARNING

The appliance is not to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.

This appliance is not for use by children and they must be supervised not to play with it.

RETAIN THIS MANUAL FOR YOUR REFERENCE

POUR L'UTILISATEUR

AVERTISSEMENT: Une installation, un réglage, une modification, un entretien ou une maintenance incorrect peut provoquer des dégâts matériels, des blessures voire la mort. Veuillez lire soigneusement les instructions d'installation et de fonctionnement avant d'installer ou d'effectuer l'entretien de cet équipement.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Ne pas stocker ni utiliser de l'essence ou tout autre vapeur ou liquide inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre dispositif.

IMPORTANT

L'INSTALLATION ET LA CONNEXION DOIVENT RESPECTER LES CODES ÉLECTRIQUES LOCAUX ET NATIONAUX. L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DOIT RESPECTER LES CARACTÉRISTIQUES INDIQUÉES SUR L'ÉTIQUETTE SIGNALÉTIQUE. UN TECHNICIEN CERTIFIÉ DE CLEVELAND RANGE DOIT S'OCCUPER DE L'ENTRETIEN.

ATTENTION

Les enfants et les personnes avec des manques de capacités physiques, sensorielles ou mentales et ceux qui ont un manque d'expérience ou de connaissances ne doivent pas utiliser l'appareil, à moins qu'ils soient supervisés ou éduqués.

Les enfants ne doivent pas utiliser cet appareil et ils doivent apprendre qu'ils sont défendus de jouer avec cet appareil.

CONSERVEZ CE MANUEL POUR VOTRE RÉFÉRENCE

FOR YOUR SAFETY / POUR VOTRE SÉCURITÉ / PARA SU SEGURIDAD / PER LA VOSTRA SICUREZZA / FÜR IHRE SICHERHEIT

DANGER / DANGER / PELIGRO / PERICOLO / GEFAHR



Keep hands away from moving parts and pinch points. / Gardez les mains loin des pièces mobiles et des points de pincement. / Mantenga las manos lejos de piezas móviles y puntos de presión muy localizada. / Tenere lontane le mani dalle parti in movimento e dalle strozzature. / Die Hände von beweglichen Teilen und Klemmstellen weghalten.

IMPORTANT / IMPORTANT / IMPORTANTE / IMPORTANTE / WICHTIG



Inspect unit daily for proper operation. / Inspectez l'unité tous les jours pour son bon fonctionnement. / Inspeccione diariamente el funcionamiento correcto de la unidad. / Ispezionare l'apparecchio quotidianamente per verificarne il buon funzionamento. / Die Einheit täglich auf richtige Funktion untersuchen.

CAUTION / ATTENTION / PRECAUCIÓN / ATTENZIONE / VORSICHT



Wear protective equipment when discharging hot product. / Portez un équipement de protection pour décharger un produit chaud. / Use equipo protector al descargar producto caliente. / Usare equipaggiamento di protezione quando si versa liquido bollente. / Schutzausrüstung beim Auslassen des heißen Produkts tragen.



Surfaces may be extremely hot! / Use protective equipment. / Les surfaces peuvent surchauffer! Utilisez un équipement de protection. / ¡Las superficies pueden estar extremadamente calientes! Use equipo protector. / Le superfici possono essere estremamente calde! Usare equipaggiamento di protezione. / Die Oberflächen können sehr heiß sein! Schutzausrüstung verwenden.



Stand clear of product discharge path when discharging hot product. / Écartez-vous du chemin de décharge d'un produit chaud. / Permanezca alejado de la ruta de descarga del producto al vaciar producto caliente. / Stare lontani dal getto quando si versa liquido bollente. / Beim Auslassen des heißen Produkts den Produktauslasspfad vermeiden.



Do not lean on or place objects on lip. / Ne vous appuyez pas et ne placez pas d'objets sur le bec. / No se apoye o coloque objetos en el borde. / Non appoggiarsi né posare oggetti sull'orlo del bollitore. / Nicht auf den Kesselrand lehnen oder Gegenstände daraufstellen.

SERVICING / ENTRETIEN / SERVICIO / RIPARAZIONI / WARTUNG



Remove electrical power prior to servicing. / Coupez l'alimentation électrique avant l'entretien. / Desconecte la energía eléctrica antes de darle servicio. / Staccare la corrente prima effettuare riparazioni. / Den Strom vor der Wartung trennen.

INSTALLATION

GENERAL INFORMATION

These instructions must be retained by the owner/user for future reference.

The serial plate is located on the right side of the control housing. Voltage, phase, amperage and wattage are stated on the plate.

This equipment is built to comply with applicable standards for manufacturers. Many local codes exist, and it is the responsibility of the owner and installer to comply with these codes.

GENERAL INSTALLATION

Check the electrical rating label to ensure that the unit is the correct voltage, phase, amperage and wattage are stated on this label.

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

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

Installation must be in accordance with local codes and/or the National Electric Code ANSI/NFPA No. 70- latest edition (USA) or the Canadian Electrical Code CSA Standard C22.1 (Canada). The skillet must be electrically grounded by the installer.

Electrically powered skillets require a separate fused disconnect switch which must be supplied and installed in the high voltage electrical supply line. The wire gauge size and electric supply must match the power requirements specified on the skillet's rating plate. The conduit-enclosed permanent copper wiring must be adequate to carry the required current at rated voltage. Refer to the specification sheet for electrical specifications and location of electrical connections.

INSPECTION / UNPACKING

1. Before unpacking visually inspect the unit for evidence of damage during shipping.
2. If damage is noticed, do not unpack the unit, follow "Shipping Damage Instructions".
3. Carefully remove unit from shipping carton. Remove any packing material from unit. After carefully unpacking check for "concealed" damage. If damage is noticed, follow "Shipping Damage Instructions" shown below.
4. Check the electrical rating label to ensure that the unit is the correct voltage, phase, amperage and wattage are stated on this label.
5. A protective material has been applied to the stainless steel panels. This material must be removed immediately after installation, as heat will melt the material and make it more difficult to remove.

SHIPPING DAMAGE INSTRUCTIONS

If shipping damage to the unit is discovered or suspected, observe the following guidelines in preparing a shipping damage claim.

1. Write down a description of the damage or the reason for suspecting damage as soon as it is discovered. This will help in filling out the claim forms later.
2. As soon as damage is discovered or suspected, notify the carrier that delivered the shipment.
3. Arrange for the carrier's representative to examine the damage.
4. Fill out all carrier claims forms and have the examining carrier sign and date each form.

INSTALLATION CLEARANCES

This unit must be installed in accordance with the following clearances in order to provide proper operation and servicing of the appliance. Also, it is recommended the unit be installed with sufficient clearances to provide proper cleaning and maintenance.

CLEARANCES -

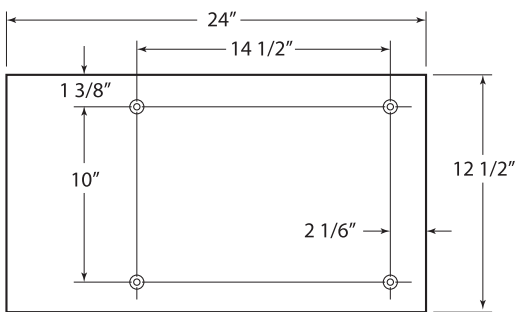
SET-10 - RIGHT: 3", LEFT: 0", REAR 1"

SET-15 - RIGHT: 4", LEFT: 4", REAR 1/2"

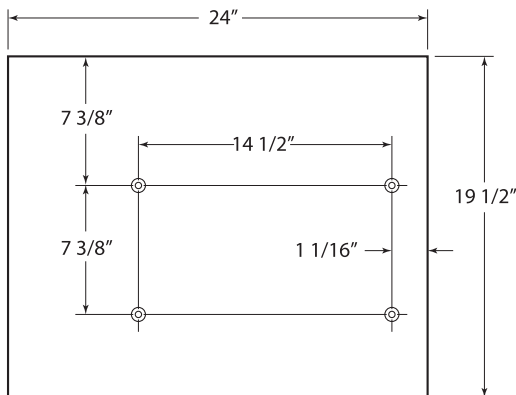
INSTALLATION

1. Carefully remove unit from carton or crate. Remove any packing material from unit. On stainless steel panels, the protective material should be removed before the unit is installed.
2. Set skillet in position where electrical services are nearby. Comply with clearances stated on the specification sheet. Ensure there is sufficient clearance between skillet and back wall.
3. Table-top models must be positioned on a firm, level stand or existing counter top, and bolted in place, using the four 5/16"-18 rods and nuts included with the skillet. These models are supplied with four 5/16"-18 weldnuts welded to underside of the base as illustrated below.

SET-10



SET-15



Make four 3/8" holes in an existing stand or countertop, in order to secure the base of the skillet. Once the holes are made, screw the threaded rods into the ferrules on the bottom of the skillet base. Then insert the threaded rods through the holes on the stand or countertop. Thread the nuts onto the threaded rod and tighten to secure base. Once secure and level, apply a seal of silicon, to the entire edge of the base at the countertop. This will prevent food particles from entering underneath the skillet base. Screw the tilt handle into the threaded mounting block welded to the side of the skillet.

ELECTRICAL CONNECTION

FUSED DISCONNECT

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

WIRE CONNECTION

SET-10: Remove the screw at the rear of the console cover, and remove the cover. A wiring diagram is affixed to the underside of the cover. Feed conduit enclosed permanent copper wiring through the cut-out in the rear of the console, and fasten to the three connection terminal block. Be sure to connect the ground wire to the separate ground terminal connector (ground lug). Replace the console cover and secure it with the screw.

SET-15: Remove the screw at the rear of the console cover, and remove the cover. A wiring diagram is affixed to the underside of the cover. Install a watertight fitting in the cut-out in the rear of the console. Feed conduit enclosed permanent copper wiring through fitting. Connect the power and Neutral wires as shown to the terminal block. Be sure to connect the ground wire to the separate ground terminal connector (ground lug). Replace the console cover and secure it with the screw.

INSTALLATION CHECK

Although the skillet has been thoroughly tested before leaving the factory, the installer is responsible for ensuring the proper operation of the skillet once installed.

1. Ensure that electric supply to the skillet is turned on.
2. Remove the lift-off cover.
3. Place the skillet's power on/off switch to the "on" position.
4. Dial the thermostat switch to the maximum setting. The indicator light near the thermostat switch should be illuminated until the set temperature is reached, then cycle on and off as the thermostat cycles on and off to maintain the set temperature.
5. Pour 2 gallons (8 liters) of cool tap water into preheated skillet pan.
6. It should take approximately 3 minutes for the water to begin to simmer. Shortly, the water should be bubbling uniformly across the entire cooking surface.
7. Dial the thermostat switch back to the "off" position.
8. Tilt skillet to drain the water out of the skillet pan, into an appropriate pan or other container.
9. Lower the skillet, place the power on/off switch to the "off" position.

INSTALLATION

INFORMATION GÉNÉRALE

Le propriétaire/utilisateur devrait garder ce mode d'emploi pour le consulter à l'avenir.

La plaque signalétique se trouve sur le côté droit du compartiment de commandes. La plaque inclut l'information sur la tension, la phase, l'intensité et la puissance.

Cet équipement est fabriqué pour respecter les normes applicables aux fabricants. Il y a plusieurs codes locaux et le propriétaire et l'installateur doivent respecter ces codes.

INSTALLATION GÉNÉRALE

Vérifiez l'étiquette du régime nominal électrique pour que l'unité ait la bonne tension, phase, intensité et puissance en lisant l'étiquette.

Observez toutes les demandes liées au dégagement pour avoir une alimentation d'air qui permet l'opération appropriée, ainsi qu'un dégagement adéquat pour l'entretien. Gardez la section pour la poêle à frire loin des produits combustibles. Les caractéristiques sur la taille et le dégagement apparaissent sur la fiche signalétique.

ATTENTION : Le personnel d'installation qualifié doit installer la poêle à frire pour qu'elle fonctionne selon les codes locaux et nationaux. L'installation inadéquate du produit pourrait causer des blessures ou des endommagements et annuler la garantie.

Il faut installer l'appareil conformément aux codes locaux et/ou le code électrique national ANSI/NFPA No. 70-dernière édition (aux États-Unis) ou le standard CSA C22.1 du code canadien de l'électricité (Canada). L'installateur professionnel doit mettre la poêle à frire à terre.

Les poêles à frire électriques exigent un interrupteur général thermo-fixé séparé fourni et installé à la conduite d'alimentation électrique de haute tension. Le calibre des fils et l'alimentation électrique doivent correspondre aux exigences électriques spécifiées sur la plaque signalétique de la poêle à frire. Le câblage en cuivre revêtu en permanence doit s'apparier au niveau de tension nominale actuelle. Consultez la fiche signalétique pour trouver les spécifications électriques et l'emplacement des connexions électriques.

INSPECTION / DÉBALLAGE

1. Avant le déballage, examinez l'unité pour voir s'il y a des endommagements liés à l'expédition.
2. Si vous constatez des endommagements, ne déballez pas l'unité, suivez les « Instructions en cas d'endommagement lors de l'expédition ».

3. Retirez l'unité soigneusement du carton d'expédition. Retirez le matériel d'emballage de l'unité. Après avoir déballé l'unité soigneusement, vérifiez s'il y a des endommagements « cachés ». Si vous remarquez qu'il y a des endommagements, suivez les « Instructions en cas d'endommagement lors de l'expédition » indiqués ci-dessous.
4. Consultez la plaque signalétique pour voir si l'unité a la bonne tension, phase, intensité et puissance, tel qu'indiquées sur cette étiquette.
5. Les panneaux en acier inoxydable sont construits d'un matériel de protection. Ce matériel doit être retiré immédiatement après l'installation, car le matériel fondra avec la chaleur et ne pourra pas être retiré aussi facilement.

INSTRUCTIONS EN CAS D'ENDOMMAGEMENT LORS DE L'EXPÉDITION

Si vous découvrez ou soupçonnez que votre unité a été endommagée lors de l'expédition, consultez les directives suivantes pour préparer une réclamation en cas d'endommagement lors de l'expédition.

1. Écrivez une description de l'endommagement – ou la raison pour laquelle vous soupçonnez un endommagement – dès que vous l'aurez découvert. Ceci vous aidera à remplir le formulaire plus tard.
2. Dès que vous aurez découvert l'endommagement – ou après le soupçon – avisez le transporteur qui vous a expédié le colis.
3. Assurez-vous que le transporteur examine l'endommagement.
4. Remplissez tous les formulaires de réclamation du transporteur. Le transporteur qui a examiné le colis doit signer et dater chaque formulaire.

DÉGAGEMENT POUR L'INSTALLATION

Cette unité doit être installée conformément aux paramètres de dégagement suivants pour opérer et entretenir l'appareil correctement. On recommande aussi que l'unité soit installée dans un endroit assez dégagé pour bien nettoyer et entretenir l'appareil.

DÉGAGEMENT -

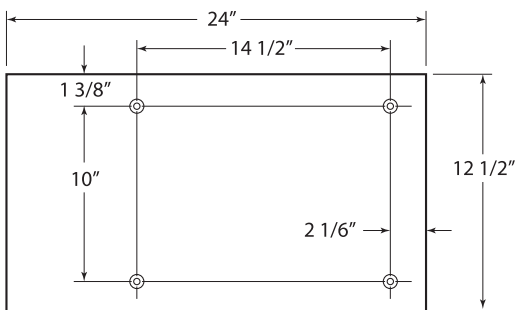
SET-10 – DROITE : 3 pouces, GAUCHE : 0 pouces, ARRIÈRE : 1 pouce

SET-15 – DROITE : 4 pouces, GAUCHE : 4 pouces, ARRIÈRE : 1/2 pouce

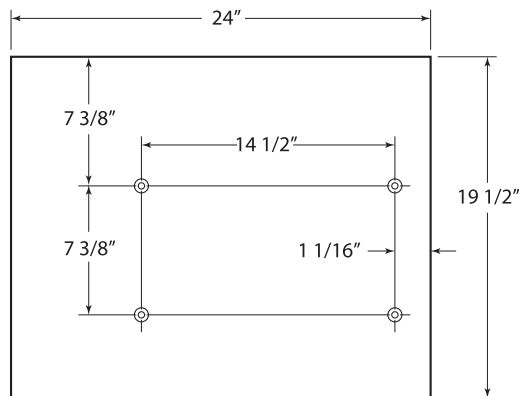
INSTALLATION

1. Retirez l'unité soigneusement du carton ou de la manne. Enlevez tout le matériel d'emballage de l'unité. Le matériel de protection sur les panneaux en acier inoxydable devrait être retiré avant d'installer l'unité.
2. Mettez la poêle à sa place proche des services électriques. Respectez les paramètres de dégagement qui se trouvent sur la fiche signalétique. Il doit y avoir un espace assez dégagé entre la poêle et le mur arrière.
3. Les modèles pour le comptoir doivent être placés sur un comptoir nivelé et solide ou sur une surface qui existe déjà et ils doivent être boulonnés en utilisant les quatre tiges 5/16 pouces-18 et les écrous inclus avec la poêle. Ces modèles incluent les quatre écrous de soudage de 5/16 pouces-18 soudés sous la base illustrée ci-dessous.

SET-10



SET-15



Faites quatre trous de 3/8 pouce dans un comptoir existant pour sécuriser la base de la poêle à frire. Après avoir foré les trous, vissez les tiges enfilées dans les bagues sous la base de la poêle à frire. Ensuite, placez les tiges enfilées dans les trous du comptoir. Enfilez les écrous sur la tige enfilée et fixez la base comme il faut. Une fois que l'unité est sécurisée et nivelée, appliquez un scellement en silicone tout le long de la base sur le comptoir. Ceci empêche les particules d'aliments de se faufiler sous la base de la poêle à frire. Vissez la poignée d'inclinaison du bloc d'installation enfilé soudé à la face latérale de la poêle à frire.

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.

CONNEXION DES CÂBLES

SET-10: Retirez la vis de l'arrière du couvercle de la console, puis retirez le couvercle. Un schéma de câblage est apposé sur le dessous de ce couvercle. Faites passer la filerie fixe en cuivre intégrée au conduit à travers la découpe à l'arrière de la console et fixez-la au bornier à triple jonction. Assurez-vous de raccorder le fil de terre au connecteur de borne de terre distinct (cosse de terre). Remettez le couvercle de la console en place et vissez-le fermement.

SET-15: Retirez la vis derrière le couvercle de la console et retirez le couvercle. Un diagramme du câblage est inclus au verso du couvercle. Installez un raccord étanche dans la partie découpée qui se trouve derrière la console. Acheminez le câblage en cuivre permanent dans le conduit à travers le raccord. Branchez l'alimentation électrique et les câbles neutres au bloc de branchement, tel qu'indiqué. Il faut s'assurer de brancher le câble de mise à la terre à la borne de masse séparée (tenon de masse). Remplacez le couvercle de la console et fixez-le avec la vis.

VÉRIFIER L'INSTALLATION

Même si la poêle à frire a été testée complètement avant de quitter l'usine, l'installateur est responsable pour s'assurer que la poêle fonctionne correctement une fois qu'elle est installée.

1. L'alimentation électrique de la poêle à frire doit être allumée.
2. Retirez le couvercle basculant.
3. Placez l'interrupteur d'alimentation électrique de la poêle à frire à la position « on ».
4. Tournez l'interrupteur du thermostat au réglage maximal. L'indicateur lumineux proche de l'interrupteur du thermostat devrait s'allumer jusqu'à ce que la température de consigne soit atteinte. Ensuite, le cycle s'allumera et s'éteindra au fur et à mesure que les cycles du thermostat s'allument et s'éteignent pour garder la température de consigne.
5. Versez 2 gallons (8 litres) d'eau froide du robinet dans une poêle à frire préchauffée.
6. L'eau devrait commencer à frémir dans l'espace d'environ 3 minutes. Sous peu, l'eau devrait commencer à bouillonner uniformément sur toute la surface de cuisson.
7. Remplacez l'interrupteur du thermostat à la position « off ».
8. Penchez la poêle à frire pour vider l'eau de la poêle dans une casserole ou un contenant approprié.
9. Baissez la poêle à frire, placez l'interrupteur

OPERATING INSTRUCTIONS



DO NOT ATTEMPT TO OPERATE THIS APPLIANCE DURING A POWER FAILURE. KEEP APPLIANCE AND AREA FREE AND CLEAR OF COMBUSTIBLES.



DO NOT LEAN ON OR PLACE OBJECTS ON SKILLET LIP. SERIOUS INJURY COULD RESULT IF KETTLE TIPPED OVER, SPILLING HOT CONTENTS.



SURFACES MAY BE EXTREMELY HOT! USE PROTECTIVE EQUIPMENT.



WEAR PROTECTIVE EQUIPMENT WHEN DISCHARGING HOT PRODUCT.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Ensure that the electrical supply to the skillet is turned on.
2. Before cooking, be sure that the skillet's cooking surface is clean, and that the skillet is in the fully lowered position.
3. Place the skillet's power on/off switch to the "on" position.
4. Pre-heat skillet for approximately 10 minutes by turning the temperature control knob to the desired temperature setting (see TEMPERATURE APPLICATION CHART). The indicator light will remain lit, indicating the heater elements are activated, until the temperature setting has been reached. When the indicator light goes off, heaters are off, and preheating is complete.

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

5. Place the food product into the skillet, distributing it evenly across the cooking surface. The indicator light will cycle on and off indicating the elements are cycling on and off. The cover should be off for most types of cooking or simmering. If cover is on, the vent cap can be used to reduce water content in product or allow steam to escape before lifting cover.
6. Pour the contents of the skillet into an appropriate container by tilting the skillet forward. Care should be taken to pour slowly enough to avoid splashing of the product.
7. Move the ON/OFF switch to the OFF position to power off unit.

NOTE: With the ON/OFF switch in the ON position and the thermostat set to minimum, the unit is in a standby mode, minimal heating is maintained.

NOTE: As with cleaning food soil from any cookware, and important part of skillet cleaning is to prevent foods from drying on. For this reason, cleaning should be completed immediately after cooked foods are removed. Refer to the "Cleaning Instructions" Instructions for detailed skillet washing procedures.

TEMPERATURE APPLICATION CHART

Application	Approximate Dial Temperature	
	°F	°C
Bain Marie	150-200	65-93
Slow Cooking	225	107
Braise	250-275	121-135
Sauce Pan, Low Griddle	325	163
Med. Griddle, Sauté, Steam	350	177
Hot Griddle	375	191
Fry, Shallow Oil	400-425	204-218

INSTRUCTIONS D'UTILISATION



N'ESSAYEZ PAS DE FAIRE FONCTIONNER CET APPAREIL PENDANT UNE COUPURE DE COURANT. DÉBARRASSEZ L'APPAREIL ET LA ZONE DE TOUT COMBUSTIBLE.



NE VOUS REPOSEZ PAS ET NE PLACEZ PAS DES OBJETS SUR LA LÈVRE DE SKILLET. DE GRAVES BLESSURES POURRAIENT S'ENSUIVRE SI LA CHAUDIÈRE SE RENVERSE ET DÉVERSE SON CONTENU CHAUD.



LES SURFACES PEUVENT ÊTRE EXTRÊMEMENT CHAUDES !
UTILISEZ UN ÉQUIPEMENT DE PROTECTION.



PORTEZ UN ÉQUIPEMENT DE PROTECTION LORS DU DÉVERSEMENT DU PRODUIT CHAUD.

MODE D'EMPLOI

1. L'alimentation électrique de la poêle à frire doit être allumée.
2. Avant la cuisson, la surface de cuisson de la poêle à frire doit être propre et à la position complètement baissée.
3. Placez l'interrupteur d'alimentation électrique de la poêle à frire à la position « on ».
4. Préchauffez la poêle à frire pendant environ 10 minutes en tournant le pommeau de réglage de température à la température de consigne désirée (consultez le TABLEAU DE TEMPÉRATURE SELON L'EMPLOI). L'indicateur lumineux restera allumé pour signaler que les éléments de chauffage sont activés, jusqu'à ce que la température de consigne soit atteinte. Si l'indicateur lumineux s'éteint, les éléments de chauffage s'éteindront et le préchauffage sera terminé.
5. Placez le produit alimentaire dans la poêle à frire en le distribuant uniformément sur la surface de cuisson. L'indicateur lumineux s'allumera et s'éteindra pour montrer le fonctionnement du cycle des éléments. Vous devez retirer le couvercle pour la plupart des types de cuisson ou de frémissement. Si le couvercle est allumé, vous pouvez utiliser le bouchon d'aération pour réduire la quantité d'eau dans le produit ou pour éliminer la vapeur avant de soulever le couvercle.
6. Versez les contenus de la poêle à frire dans un contenant adéquat en penchant la poêle à frire vers l'avant. Versez les contenus doucement pour ne pas éclabousser le produit.
7. Placez l'interrupteur ON/OFF à la position OFF pour éteindre le courant électrique de l'unité.

NOTE: Avec l'interrupteur ON/OFF à la position ON et le thermostat au minimum, l'unité est dans un mode en attente et il n'y a qu'un chauffage minimal.

NOTE: Tout comme le nettoyage de déchets alimentaires sur les batteries de cuisine, enlever les aliments avant qu'ils restent collés est la partie la plus importante dans le nettoyage de la poêle à frire. C'est pour ceci que le nettoyage devrait se faire tout de suite après avoir enlevé la nourriture cuisinée. Consultez les « instructions de nettoyage » pour obtenir les procédures détaillées pour nettoyer la poêle à frire.

TABLEAU DE TEMPÉRATURE SELON L'EMPLOI

Application	Température de consigne approximative	
	°F	°C
Bain-marie	150-200	65-93
Cuisson lente	225	107
Braiser	250-275	121-135
Casserole, plaque chauffante du bas	325	163
Plaque chauffante du milieu, sauté, vapeur	350	177
Plaque chauffante du haut	375	191
Frire, peu d'huile	400-425	204-218

CLEANING INSTRUCTIONS

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).

1. Turn unit off.
2. Prepare a warm water and mild detergent solution in the unit.
3. Remove food soil using a nylon brush.
4. Loosen food which is stuck by allowing it to soak at a low temperature setting.
5. Drain unit.
6. Rinse interior thoroughly.
7. 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 unit is not in use.
- ⇒ For more information on stainless steel equipment and cleaning go to www.nafem.org.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

Le matériel de cuisson doit être nettoyé régulièrement pour maintenir ses capacités de cuisson rapides et efficaces et assurer continuellement son fonctionnement sécurisé et fiable. Il faut nettoyer l'unité juste après chaque utilisation (laissez l'unité refroidir jusqu'à une température sûre).

1. Arrêtez l'unité.
2. Préparez une solution d'eau chaude et de détergent doux dans l'unité.
3. Retirez les souillures alimentaires à l'aide d'une brosse en nylon.
4. Éliminez les aliments collés en les laissant trempés à température basse.
5. Vidangez l'unité.
6. Rincez soigneusement l'intérieur.
7. Lavez l'extérieur à l'eau savonneuse douce et à l'aide d'une éponge humide, puis rincez et séchez.

REMARQUES

- ⇒ Pour des applications de nettoyage plus difficiles, l'un de ces produits peut être utilisé : Alcool, bicarbonate de soude, vinaigre ou une solution d'ammoniaque dans de l'eau.
- ⇒ Déposez le couvercle lorsque l'unité n'est pas utilisée.
- ⇒ Pour plus d'informations sur le matériel en acier inoxydable et le nettoyage, visitez le site Web www.nafem.org.



CAUTION:
SURFACES MAY BE EXTREMELY HOT!
USE PROTECTIVE EQUIPMENT.

ATTENTION:
LES SURFACES PEUVENT ÊTRE
EXTRÊMEMENT CHAUDES !
PORTEZ UN ÉQUIPEMENT DE
PROTECTION.

WARNINGS / AVERTISSEMENTS



Chloride Cleaners /
Nettoyants à base
de chlorure

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

N'utilisez pas de détergents ni de nettoyant à base de chlorure ou qui contiennent du sel quaternaire.



Wire Brush &
Scrapers /
Brosse métallique
et raclettes

Do not use a metal bristle brush or scraper.

N'utilisez pas de brosse métallique ni de raclette.



Steel Wool /
Coussinets
d'acier

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

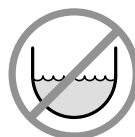
N'utilisez jamais de laine d'acier pour nettoyer l'acier inoxydable.



High Pressure
Spray Hose /
Tuyau d'arrosage
à haute pression

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

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



Stagnant Water /
Eau stagnante

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

Ne laissez pas d'eau stagner au fond de l'unité lorsqu'elle n'est pas utilisée.

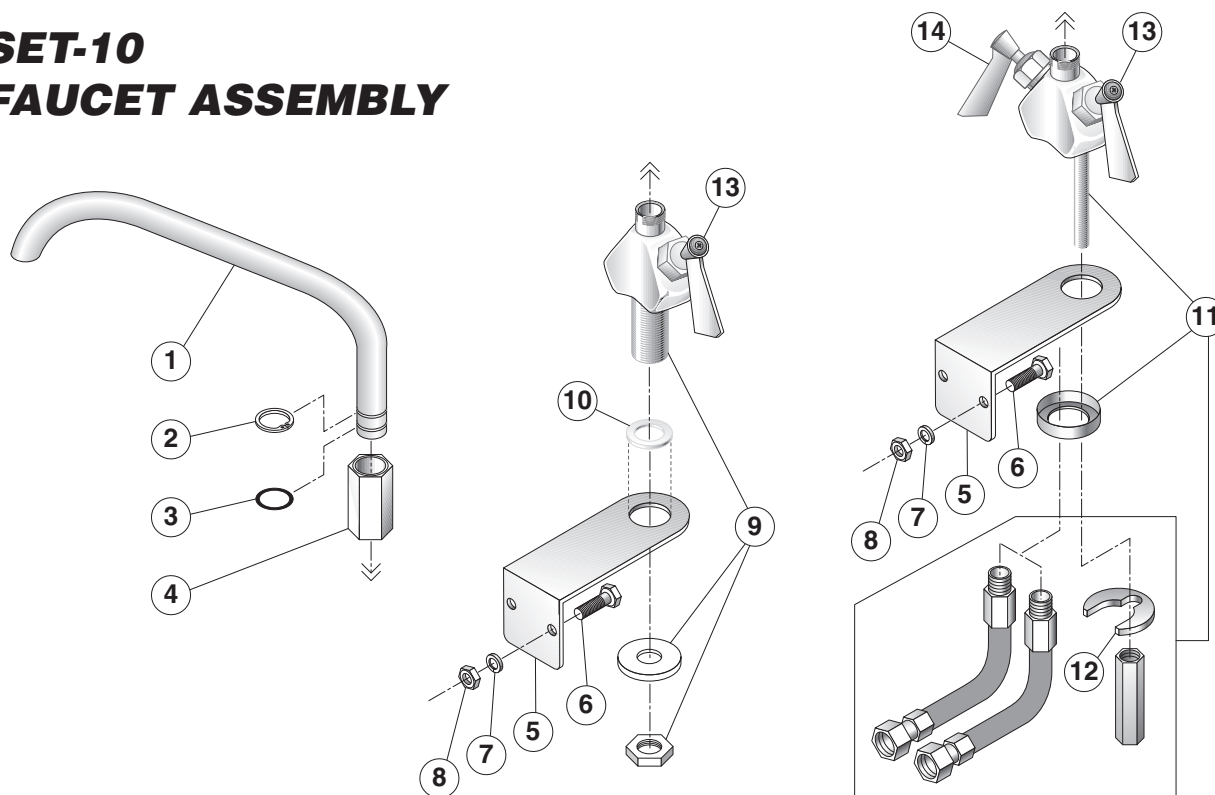
SERVICE PARTS

WARRANTY

Our Company supports a worldwide network of Maintenance and Repair Centers. Contact your nearest Maintenance and Repair Centre for replacement parts, service, or information regarding the proper maintenance and repair of your cooking equipment.

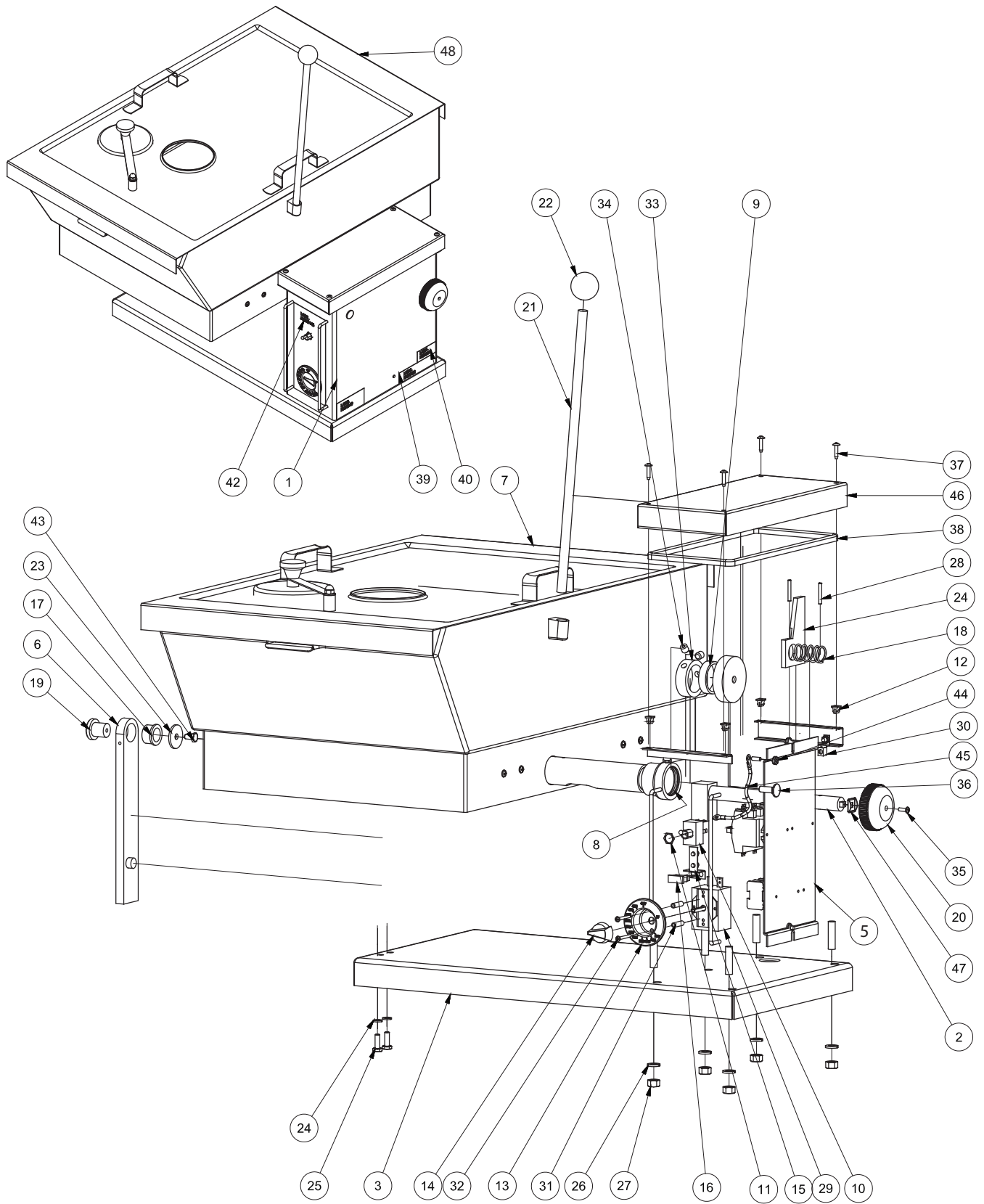
In order to preserve the various agency safety certification (UL, NSF, ASME/Ntl. Bd., etc.), only factory-supplied replacement parts should be used. The use of other than factory supplied replacement parts will void warranty.

SET-10 FAUCET ASSEMBLY



ITEM #	PART #	DESCRIPTION	QTY.
	SPK15	SINGLE PANTRY FAUCET (includes items 1-10)	
	DPK15	DOUBLE PANTRY FAUCET (includes items 1-8 & 11)	
1.	KE50825-6	3/4" SPOUT	1
2.	FA95007-10	RETAINING RING	1
3.	FA05002-19	"O" RING	1
4.	KE51736	LONG FAUCET NUT	1
5.	SK2308800	FAUCET MOUNTING BRACKET	1
6.	FA11258	HEX CAP SCREW	2
7.	FA31029	LOCK WASHER	2
8.	FA210028	HEX NUT	2
9.	KE51401	SINGLE PANTRY BODY (c/w item 13)	1
10.	KE50335	ADAPTER WASHER	1
11.	KE51403	DOUBLE PANTRY BODY (c/w item 13 & 14)	1
12.	SE50447	REPLACEMENT HORSESHOE WASHER	1
13.	SE50021	REPLACEMENT STEM ASSEMBLY, COLD WATER	1
14.	SE50020	REPLACEMENT STEM ASSEMBLY, HOT WATER	1

SET-10 ASSEMBLY DRAWING



SET-10

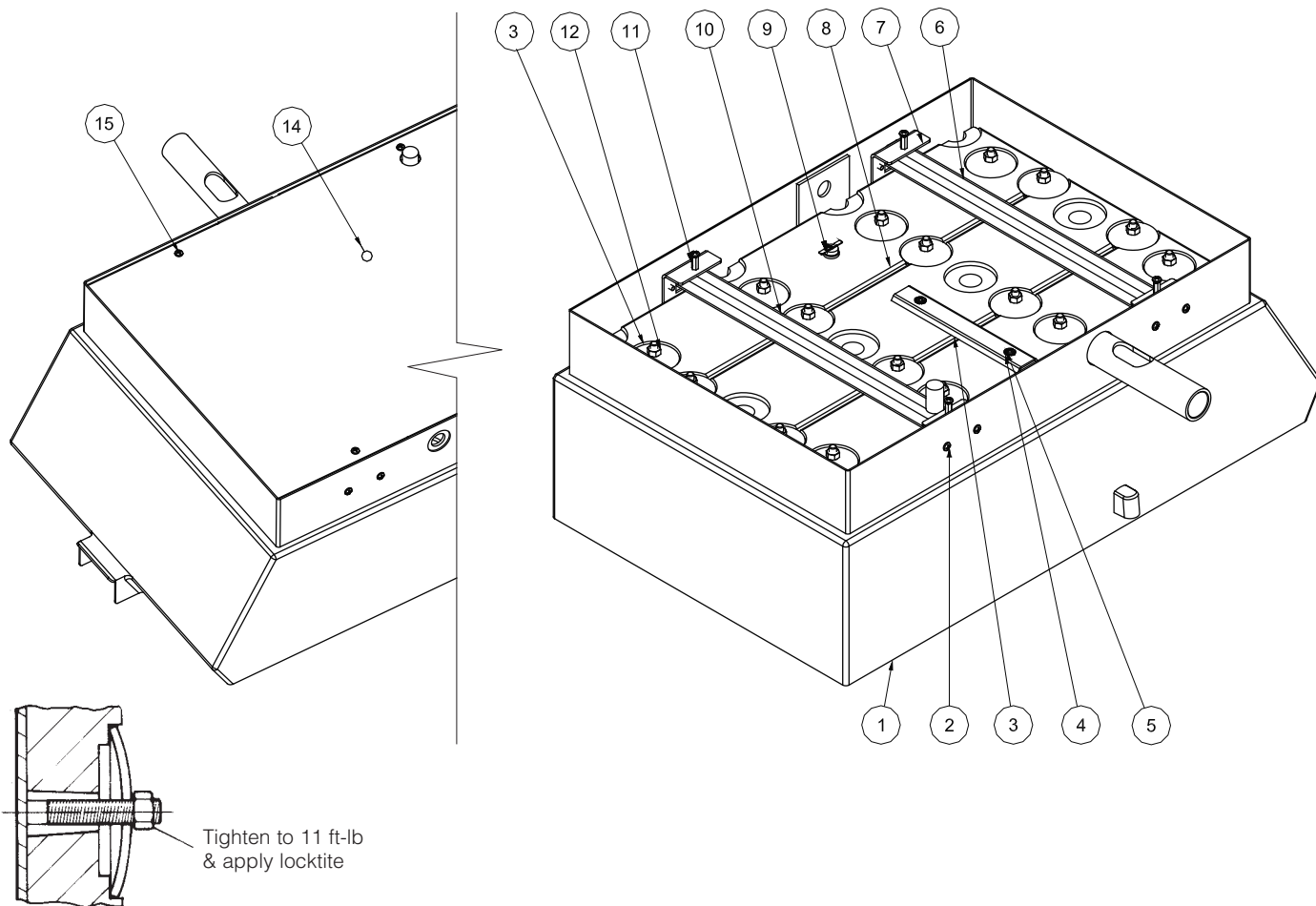
ASSEMBLY DRAWING

ITEM NO.	PART NO.	DESCRIPTION	QTY.
2	SK2238099	TILT STOP SHAFT ASS'Y	1
5	KE003702	COMPONENT ASSEMBLY (includes Contactor & Terminal Block)	1
6	SK2238999	SUPPORT BAR ASS'Y	1
7	SK603523	COVER & VENT ASS'Y	1
8	FA05002-20	O-RING	1
9	KE01833	BEARING HOUSING ASS'Y	1
10	SK50056	SWITCH	1
11	SK50062	RUBBER BOOT	1
12	FA95074	NYLON ANCHOR	4
13	SK2234800	DIAL; FAHRENEIT	1
	SK2234801	DIAL; CELCIUS	1
14	SK2234900	R.13-75 KNOB	1
15	SK50903-1	BRACKET, INDICATOR LIGHT	1
16	SK50905-3	INDICATOR LIGHT	1
17	KE51965	BUSHING MODIFICATION	1
18	SK2234200	SPRING, TILT STOP	1
19	SK2237800	BEARING PIN	1
20	KE50442	KNOB; STEAM CONTROL	1
21	KE50886-4	HANDLE	1
22	KE50151-2	KNOB; FOR HANDLE	1
23	SK2241500	WASHER	1
24	FA31029	SPRING LOCK WASHER, 1/4	2
25	FA10485	HEX BOLT, 1/4-20X3/4	2
26	FA31031	HELICAL SPRING LOCK WASHER, 3/8	5
27	FA20030	HEX NUT, 3/8-16	5
28	SK1019701	ROLLER PIN	2
29	KE55069-2	THERMOSTAT	1
30	KE50473	GROUND LUG	1
31	SK2234700	THERMOSTAT SPACER	2
32	FA10140	SCREW, 6-32X1 1/4	2
33	SK50047-2	TRUNNION LOCK COLLAR	1
34	FA19184	SET SCREW HEX SOCKET, 3/8-16X3/8 LG	2
35	FA11092	SCREW, 8-32X1/2	1
36	FA95073	ELEVATOR BOLT, 5/16 - 8 X 1"	1
37	FA95031	SCREW, 8x3/4 18-8	4
38	KE54846-1	GASKET, U-CHANNEL, LENGTH 32"	1
39	KE95250	LABEL; ELECTRIC RATING PLATE	1
40	KE95010	LABEL, KE95010	1
42	KE95555-9	LABEL; FRONT PLATE	1
43	FA95081-1	SCREW, HEX CAP, 1/4-20X1/2	1
44	FA20504-3	SCREW LOCKNUT, 10-24	5
45	SK2299500	GROUND WIRE	1
46	KE54218	COVER (SEALED KETTLES)	1
47	KE51888	KNOB RET. WASHER	1
48	SCL10	LIFT-OFF COVER	1

LEG OPTIONS

(NOT SHOWN)	LTK	LEG SET; 6"	1
(NOT SHOWN)	LTKS	LEG SET; 4"	1

SET-10 PAN ASSEMBLY



ITEM NO.	PART NO.	DESCRIPTION	QTY.
1	SK00008	PAN WELDMENT	1
2	FA11145	10/32X3/8 CROSS HEAD SCREW	8
3	SK2232000	THERMOSTAT CHANNEL	1
4	FA32006	#10 EXTERNAL TOOTH LOCK WASHER	2
5	FA10245	CROSS HEAD SCREW 8-23X1"	2
6	SK603281	CROSSBAR	1
7	SK603280	CROSS BAR SUPPORT	4
8	SK2231498	HEATING BLOCK, 208V	3
	SK2231499	HEATING BLOCK, 220V-380V, 240V-415V	3
9	KE55340	SAFETY THERMOSTAT BIMETAL	1
10	SK2231699	CROSS BAR WELDMENT	1
11	SK603284	1/2" MALE-FEMALE THREADED HEX STANDOFFS	4
12	FA21024	5/16-18 HEX. NUT	16
13	SK2231500	SPHERICAL WASHER	16
14	SK603282	BOTTOM COVER	1
15	FA11145	CROSS HEAD SCREW 10/32X3/8	1

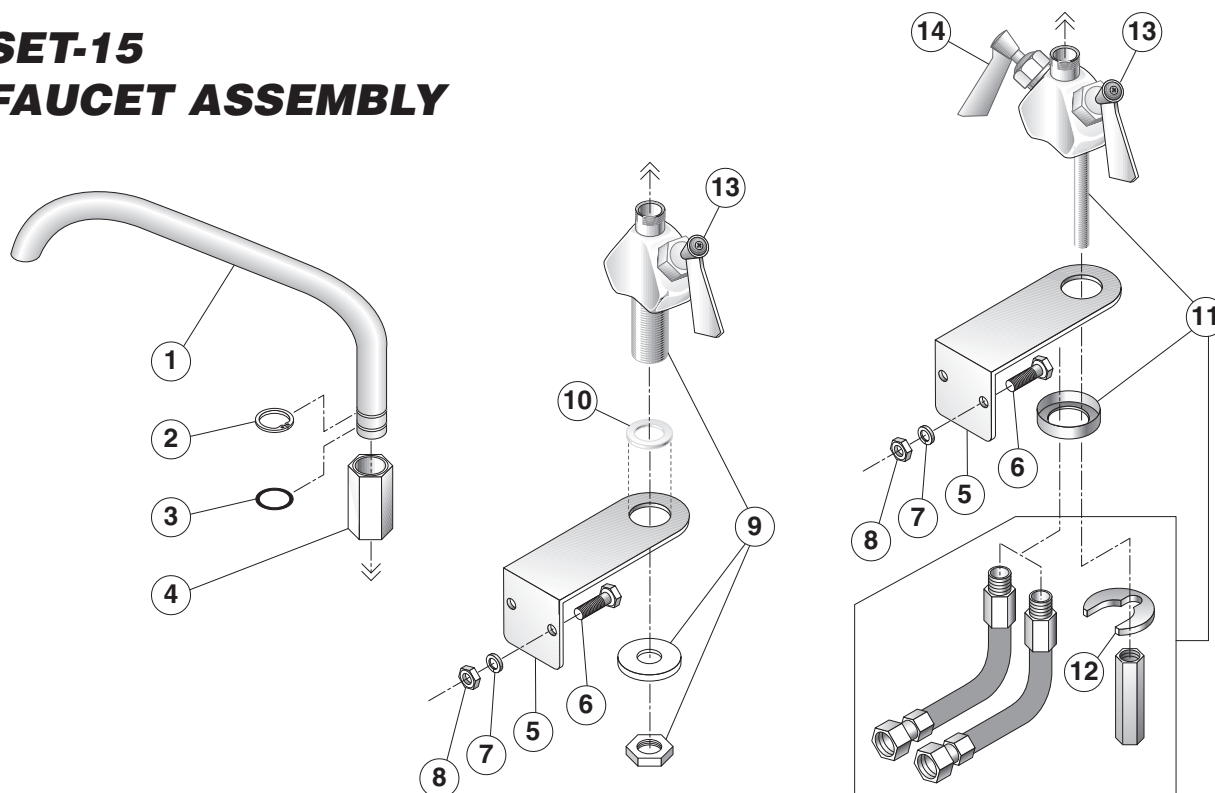
SERVICE PARTS

WARRANTY

Our Company supports a worldwide network of Maintenance and Repair Centers. Contact your nearest Maintenance and Repair Centre for replacement parts, service, or information regarding the proper maintenance and repair of your cooking equipment.

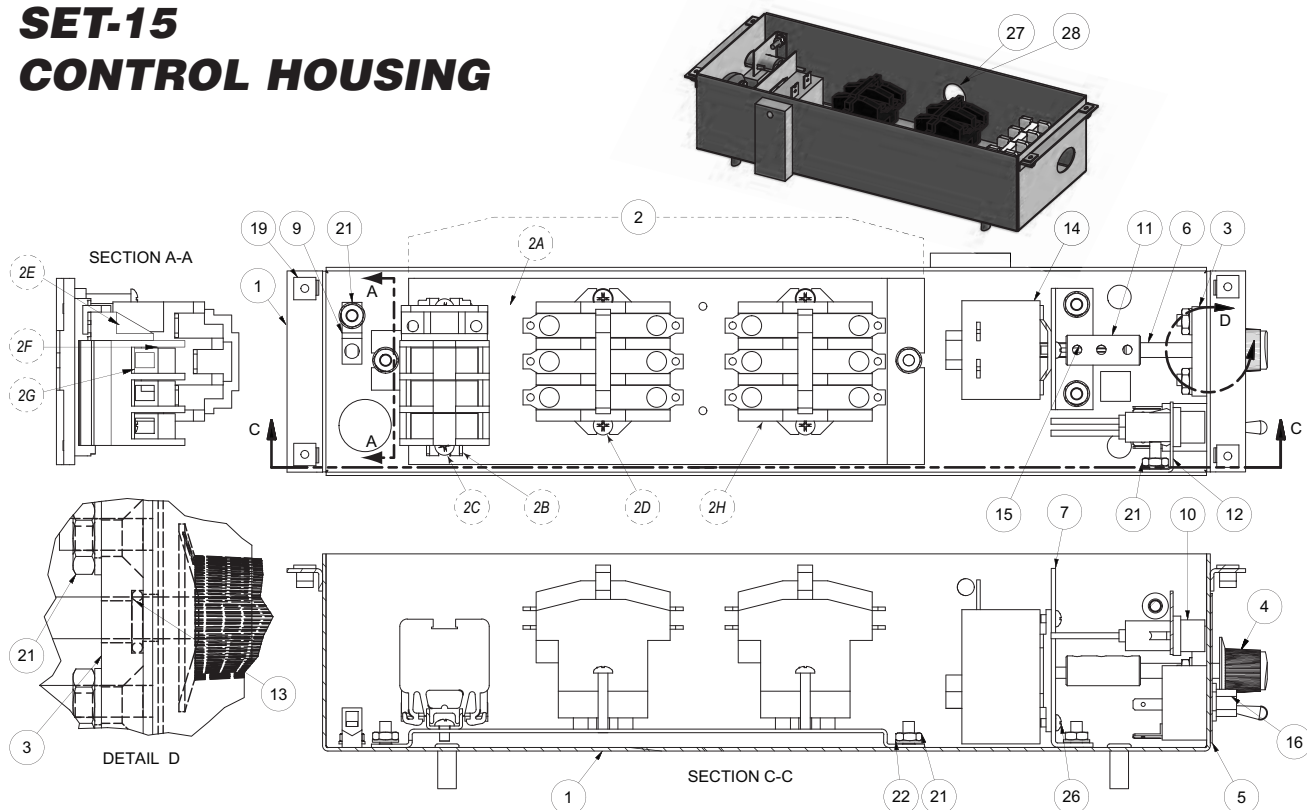
In order to preserve the various agency safety certification (UL, NSF, ASME/Ntl. Bd., etc.), only factory-supplied replacement parts should be used. The use of other than factory supplied replacement parts will void warranty.

SET-15 FAUCET ASSEMBLY



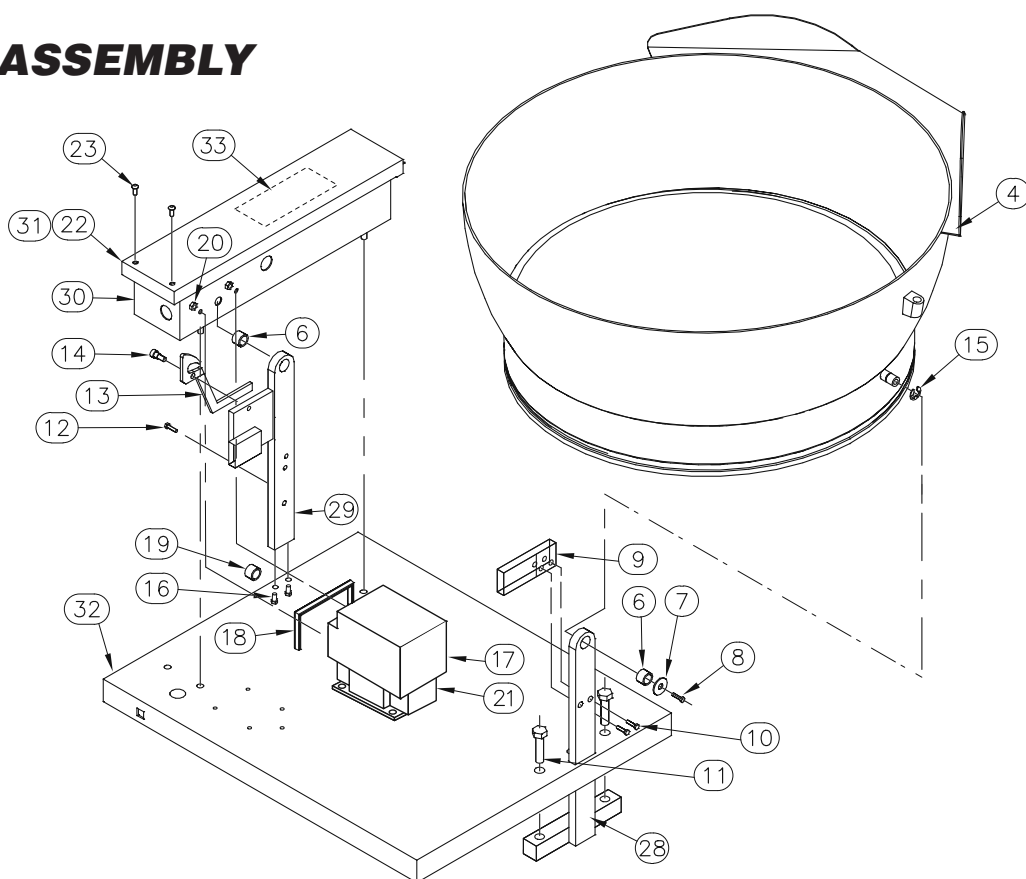
ITEM #	PART #	DESCRIPTION	QTY.
	SPK16	SINGLE PANTRY FAUCET (includes items 1-10)	
	DPK16	DOUBLE PANTRY FAUCET (includes items 1-8 & 11)	
1.	KE50825-6	3/4" SPOUT	1
2.	FA95007-10	RETAINING RING	1
3.	FA05002-19	"O" RING	1
4.	KE51736	LONG FAUCET NUT	1
5.	SK2302200	FAUCET MOUNTING BRACKET	1
6.	FA11258	HEX CAP SCREW	2
7.	FA31029	LOCK WASHER	2
8.	FA210028	HEX NUT	2
9.	KE51401	SINGLE PANTRY BODY (c/w item 13)	1
10.	KE50335	ADAPTER WASHER	1
11.	KE51403	DOUBLE PANTRY BODY (c/w item 13 & 14)	1
12.	SE50447	REPLACEMENT HORSESHOE WASHER	1
13.	SE50021	REPLACEMENT STEM ASSEMBLY, COLD WATER	1
14.	SE50020	REPLACEMENT STEM ASSEMBLY, HOT WATER	1

SET-15 CONTROL HOUSING



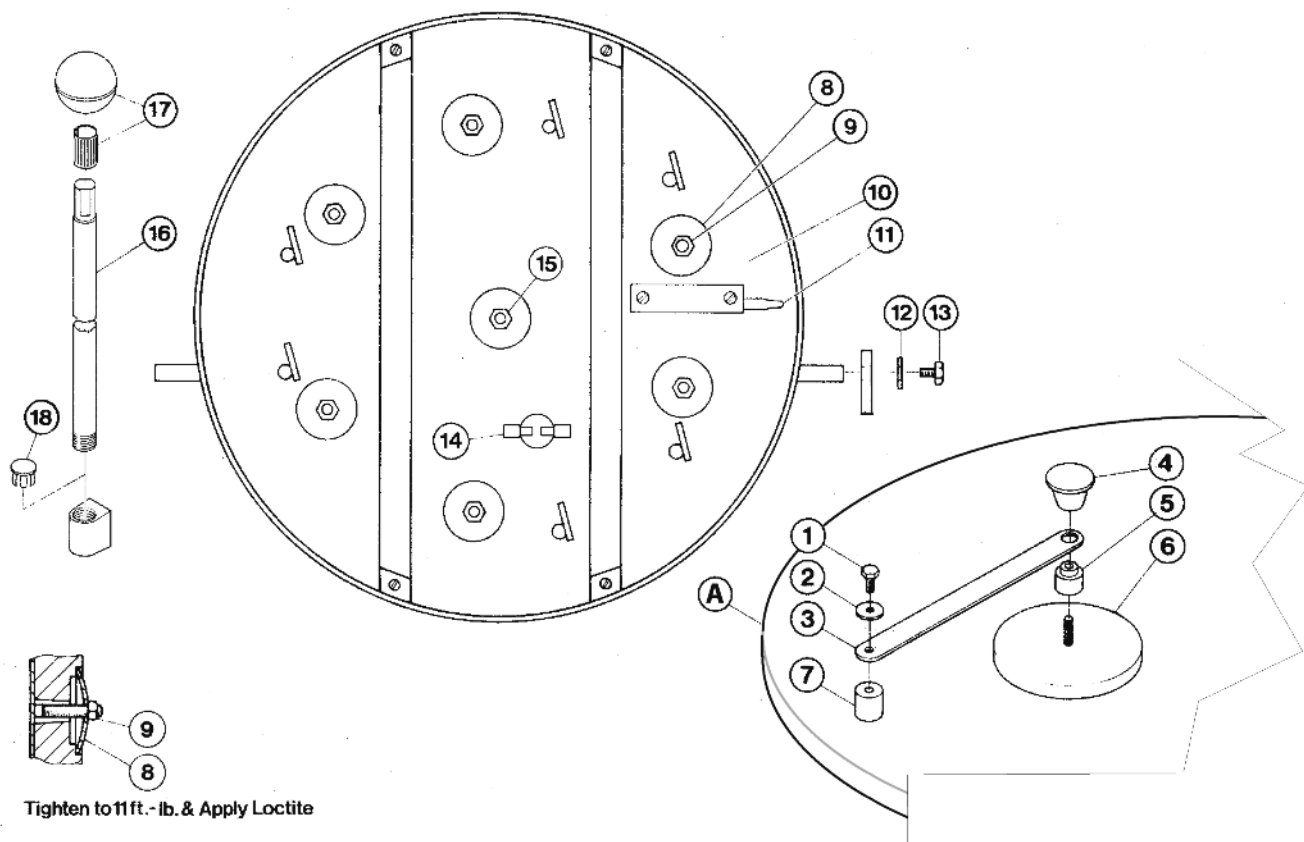
ITEM NO.	PART NO.	DESCRIPTION	QTY.
1	KE001075	BOX WELDMENT	1
2	KE001074	COMPONENT PLATE ASSEMBLY (includes 2A-2G)	1
2A	KE601020	COMPONENT PLATE	1
2B	KE54761	TERMINAL BLOCK MOUNTING RAIL	1
2C	FA11089	8-32 X 1/4	2
2D	FA11096	8-32 X 1"	4
2E	SK50054-2	TERMINAL BLOCK END BARRIER	1
2F	SK50054-1	TERMINAL BLOCK BARRIER	1
2G	SK50055-1	TERMINAL BLOCK	3
2H	KE603902-2	CONTACTOR, 208V - 380V	2
	KE603902-1	CONTACTOR, 480V	2
3	KE601103	HUB	1
4	KE50569-1	KNOB	1
5	KE601109-1	LABEL, °F	1
	KE601109-2	LABEL, °C	1
6	KE601081	SHAFT	1
7	KE601079	SUPPORT, SET-15 THERMOSTAT	1
9	KE50473	GROUND LUG	1
10	KE55486-5	LIGHT, 250V.1	1
11	KE600905	EXTENSION SHAFT	1
12	KE600914	BRACKET	1
13	FA05002-50	O-RING	1
14	KE55069-2	THERMOSTAT	1
15	FA11145	10-32 X 3/8 PAN HEAD, 18-8 S.S.	3
16	SK50056	SWITCH	1
19	FA95074	NYLON ANCHOR	4
21	FA21006	10 - 24, 18-8 S.S. HEX NUT	8
22	FA30505-2	WASHER NO. 10, S.S.	8
26	FA11052	6-32 X 1/4 S.S. SCREW SLOT	2
27	SK2274602	3/4 CONNECTOR; LIQUID TITE STRAIGHT (not shown)	1
28	FA05002-1	O-RING 1" X 1 1/4" O.D. X 1/8"W (not shown)	1

SET-15 BASE/PAN ASSEMBLY



ITEM NO.	PART NO.	DESCRIPTION	QTY.
4	SK2273599	PAN ASS'Y	1
6	SK50403	BEARING, BRONZE	2
7	SK50434	WASHER, PAN MTG. PIN	2
8	FA95081-3	BOLT, MODIFIED FA11322	2
9	KE603854	STOP BAR, LH	1
10	FA11224	HEX. BOLT, 5/16-18 X 1, S.S. 18.8	2
11	FA11509-2	HEX. BOLT, 1/2-13 X 1 1/4, S.S. 18.8	2
12	FA11258	HEX CAP SCREW, 1/4-20 X 3/4	1
13	KE600550	CAM	1
14	FA15019-5	SHOULDER BOLT, 1/4-20	1
15	SK2167201	RETAINING RING	2
16	FA11323	HEX SCREW, 5/16-18 X 3/4	2
17	SK00384	TRANSFORMER BOX ASS'Y, 480V	1
18	KE54846-6	GASKET, U-CHANNEL, 480V	1
19	KE54833-1	SNAP-IN BUSHING, 480V	1
20	FA21006	HEX NUT 10-3218-8 S.S., 480V	2
21	KE53838-16	TRANSFORMER, 480V	1
22	KE600284-3	GASKET, SILICONE	1
23	FA95031	8 X 3/4 18-8 PH. PAN HEAD	4
28	SK00384-2	SUPPORT BAR ASS'Y, L.H.	1
29	SK2274299-2	SUPPORT BAR ASS'Y, R.H.	1
30	KE001187-1	ELECTRONIC BOX ASS'Y	1
31	KE601034-1	COVER	1
32	KE000851-1	BASE WELDMENT	1
33	SK2242101	WIRING DIAGRAM, 208V-240V, 220V-380V, 240V-415V	1
	SK90104	WIRING DIAGRAM, 480V	1

SET-15 BOTTOM & COVER VENT CAP



ITEM NO.	PART NO.	DESCRIPTION	QTY.
A	SCL15	LIFT-OFF COVER (includes 1-7)	1
1	SK2211500	SCREW, 1/4"-20 X 3/8"	1
2	FA30505-1	WASHER	1
3	SK2211100	SUPPORT ARM	1
4	SK2209300	KNOB	1
5	SK2211300	SPACER	1
6	SK00054	COVER	1
7	SK2211200	SPACER	1
8	SK2275300	WASHER, SPHERICAL	7
9	FA21024	NUT, 5/16-18	7
10	SK2276097	ELEMENT BLOCK ASSEMBLY, 208V, 220V-380V, 240V-415V	1
	SK2276098	ELEMENT BLOCK ASSEMBLY, 220V - 240V	1
	SK2276099	ELEMENT BLOCK ASSEMBLY, 460V	1
11	KE55069-2	THERMOSTAT	1
	SK2232001	THERMOSTAT CHANNEL	1
12	SK2231500	WASHER	2
13	SK2274000	BOLT, 5/16-18 X 1/2"	2
14	KE55340	THERMOSTAT, HIGH LIMIT (575F, 302C)	1
15	SK2277100	COVER SPACER	1
16	KE50886-4	HANDLE	1
17	KE50151-2	KNOB, HANDLE	1
18	KE54907-15	PLUB BUTTON	1

MAINTENANCE

SERVICING GUIDE

This section contains servicing information intended for use by Authorized Service Personnel.

A/ PROBLEM: Skillet fails to heat with pilot light on.

<u>Probable Cause</u>	<u>Test and Remedy</u>
1. Faulty contactor(s)	Check coil(s) and contacts of contactor(s). Replace if necessary.
2. Faulty wiring	Check wiring to contactor(s). Replace if necessary.

B/ PROBLEM: Skillet fails to heat with pilot light off.(power switch must be on and thermostat set).

<u>Probable Cause</u>	<u>Test and Remedy</u>
1. Main power to skillet is off	Check incoming power at terminal block.
2. Defective power switch	With power source off, remove wiring from switch and test for continuity. Or with wiring connected and unit on, check for voltage across terminals of switch. Voltage indicates an open circuit. Replace switch if necessary.
3. Defective thermostat	Shut the unit off and disconnect wiring from thermostat. Check continuity of thermostat. An open circuit while in the "ON" position indicates a faulty thermostat. Or with thermostat connected and unit on, check for voltage across thermostat. Voltage indicates an open circuit, indicating a faulty thermostat.
4. Defective high limit thermostat	Repeat above procedure used for defective thermostat.

C/ PROBLEM: Skillet fails to reach maximum 425°F at #10 setting.

<u>Probable Cause</u>	<u>Test and Remedy</u>
1. Defective or improperly adjusted	As unit shuts off early, check for voltage across thermostat terminals. If there is voltage across terminals, re-calibrate or replace thermostat.
2. Defective safety thermostat	Repeat above procedure used for defective thermostat.

D/ PROBLEM: Skillet has uneven heat over pan surface.

<u>Probable Cause</u>	<u>Test and Remedy</u>
1. Defective contactor	Check contactor for burned out contacts and replace if required.
2. Defective heating element block	Check for continuity between element terminals and from terminals to ground. Either an open circuit between terminals or a short to ground indicates a faulty element. Replace if necessary.
3. Faulty wiring	Inspect condition of wires and connections to elements and contactors. Repair if necessary.
4. Uneven torquing of aluminum heating blocks	Follow element block torquing procedure.

HEATING ELEMENT REMOVAL

1. Tilt the skillet forward to access bottom cover plate.
2. Make sure power switch and external circuit breaker (at fuse box or breaker panel) are off.
3. Remove screws from bottom cover plate. Remove plate.
4. Remove all 7/16 inch nuts and washers from stainless retaining plate located at rear of skillet pan.
5. Remove screws and tooth lock washer from retaining bars and slide thru open end where retaining plate was previously removed.
6. Disconnect electrical lead wires from elements.
7. Remove 5/16 inch nuts and spherical washers from heating element blocks. Care should be taken when removing nuts and washers to prevent breaking studs.
8. Remove heating elements blocks. Replace as needed.

NOTE: With new element block in place re-tighten nuts on spherical washers with a torque wrench to 11ft-lbs torque.

9. Replace retaining bars, retaining back plate and bottom cover.
10. Switch external power back on and return skillet to operating position. **WARNING:** Heating element blocks are very heavy. Use care when handling.

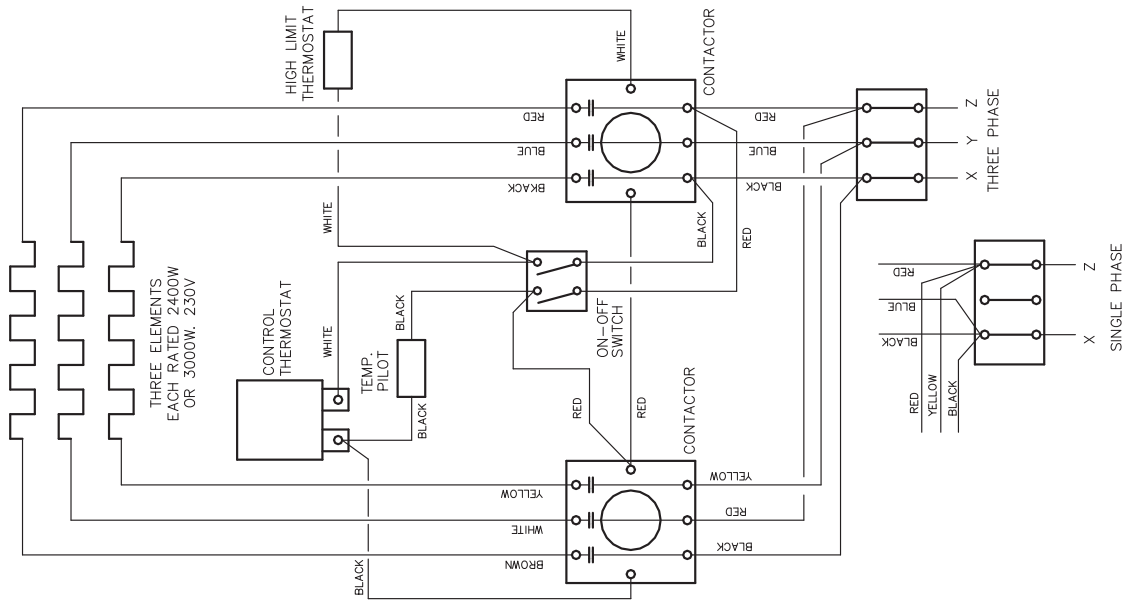
HEATING ELEMENT BLOCK TORQUING

Uneven torquing of heating element block retaining plate nuts may cause uneven heating of the cooking surface. To retorque, proceed as follows:

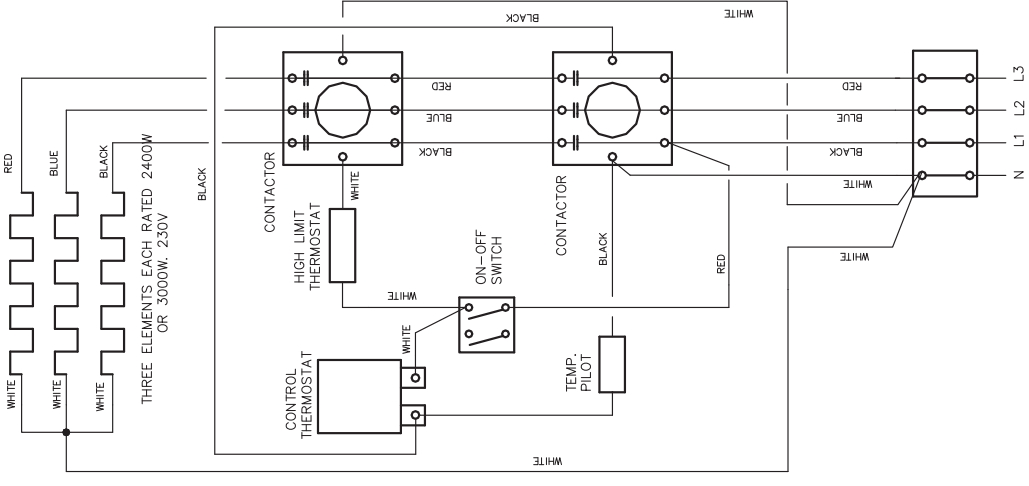
1. Tilt the skillet forward.
2. Ensure that the power switch and the external circuit breaker (at fuse box or breaker panel) are off. 3. Remove the bottom cover plate.
3. Loosen the 5/16 Inch nuts on the spherical washers.
4. Using a torque wrench, retighten the nuts to 11 ft-lbs torque.
5. Replace the bottom cover plate.

WIRING DIAGRAM, SET-10 & SET-15

**480V,
Single or Three Phase**



**208/380 or 240/415V,
Three Phase Y Connected**



**208, 220 or 240V,
Single or Three Phase**

