

# BroilVection™

## Modell JF94E

### Bedienungsanleitung



APPROVALS:



**FÜR AUTOMATISCHE BROILER MIT CE-ZULASSUNG**



# ACHTUNG

1. Keinen Benzin oder andere brennbare Dämpfe oder Flüssigkeiten in der Nähe dieser oder einer anderen Maschine aufbewahren.
2. Der Broiler-Bereich muss frei von brennbaren Materialien sein und die Strömung von Verbrennungsgasen und Ventilationsluft darf nicht behindert werden. Bedienungspersonal darf keine Wartungsaufgaben oder Reparaturfunktionen durchführen. Wenden Sie sich an Ihren autorisierten Nieco-Händler.
3. Diese Küchenmaschine darf nicht in Bereichen benutzt werden, in denen ein Wasserstrahl eingesetzt werden könnte.
4. Die Küchenmaschine nicht mit einem Wasserstrahl reinigen.
5. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einer vom Hersteller beauftragten Reparaturwerkstatt ersetzt werden.
6. Bei fester Verdrahtung muss ein Schalter mit einer Unterbrechung aller Leiter und einem Mindestkontaktpalt von 3 mm vorgesehen werden.
7. Es ist empfehlenswert, dass Wände und andere Einrichtungen in der Nähe der Küchenmaschine aus nichtbrennbarem Material bestehen. Andernfalls müssen diese mit einer hitzeisolierenden Beschichtung versehen und Brandverhütungsmaßnahmen genau beachtet werden.
8. Diese Küchenmaschine ist nicht zur Bedienung durch Personen (einschließlich Kindern) mit verringerten physischen, mentalen oder sensorischen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder Kenntnissen geeignet, es sei denn sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder erhalten von einer solchen Person Anweisungen im Umgang mit der Küchenmaschine. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit diese nicht mit der Küchenmaschine spielen.

**WICHTIG:  
DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG ZUR BEZUGNAHME AN EINER SICHEREN  
STELLE AUFBEWAHREN**

# HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

1. Diese Küchenmaschine ist ein Gerät der Schutzklasse IP 20, die durch das Gehäuse erzielt wird.
2. Nennleistung: 380-415 V 3 Ø 25 A

Modell	kW	Stromlaufplan
JF94E	19	20110
Berechnete durchschnittliche Leistungsaufnahme	16	

3. Diese Küchenmaschine muss von einem qualifizierten Installateur unter Einhaltung aller staatlichen und örtlichen Vorschriften sowie Vorschriften der zuständigen Gesetzgebung installiert werden.
4. Diese Küchenmaschine muss über einen geerdeten Stecker mit der Spannungsversorgung verbunden werden.

# INHALTSVERZEICHNIS

<b>A. Allgemeine Informationen</b>	<b>5</b>
A.1 Beschreibung	5
A.2 Garantieinformationen	5
A.3 Service/Technische Unterstützung	6
A.4 Sicherheitsinformationen	6
<b>B. Maschineninstallation</b>	<b>8</b>
B.1 Vorbereitung der Installation	8
B.2 Montage	8
B.3 Nivellierung	8
B.4 Anforderungen an die Abzugshaube	8
B.5 Freiräume	8
B.6 Anschluss an die Spannungsversorgung	8
B.7 Prüfung vor der Inbetriebnahme	8
<b>C. Betrieb</b>	<b>9</b>
C.1 Bedienelemente und Anzeigen	9
C.2 Schrittweises Zündverfahren	11
C.3 Abschaltverfahren	11
C.4 Bedienung der Steuerung	12
<b>D. Zusammenbau/Zerlegen und Reinigung</b>	<b>14</b>
<b>E. Anleitung zur Fehlersuche</b>	<b>27</b>
<b>F. Zeichnungen der Einzelteile</b>	<b>28</b>
<b>G. Stromlaufplan</b>	<b>35</b>
<b>H. Spezifikationen</b>	<b>39</b>

# A. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

## A.1 Beschreibung

Der automatische Broiler Modell JF94E von Nieco ist mit der patentierten Jet-Flow™ Lufttechnologie ausgerüstet, die Abwärme zum Grillen des Produktes nutzt und so große Energieeinsparungen bietet. Das Modell JF94 ist auch einfach zu reinigen und verfügt über eine einfache und intuitive Steuerung, um Probleme beim Grillen zu vermeiden und dem Bediener bessere Kontrolle über das Grillen zu geben.

Diese Bedienungsanleitung enthält die Sicherheitsinformationen, Installations- und Betriebsanweisungen für den automatischen Broiler, Modell JF94E, von Nieco. Wir empfehlen, dass alle Informationen in diesem Handbuch vor dem Installieren oder Benutzen des Broilers gelesen werden.

## A.2 Garantieinformationen

Lesen Sie bitte den gesamten Text der beschränkten Garantie in diesem Handbuch.

Wenn die Küchenmaschine beschädigt angeliefert wird, verständigen Sie sofort den Spediteur und reichen Sie bei diesem eine Schadensforderung ein. Heben Sie das gesamte Verpackungsmaterial auf, wenn eine Forderung eingereicht wird. Forderungen bei Frachtschäden liegen im Verantwortungsbereich des Käufers und **SIND NICHT** von der Garantie gedeckt.

Die Garantie erstreckt sich **nicht** auf:

- Schäden auf dem Transportweg oder Schäden durch unsachgerechten Einsatz.
- Installation der Spannungsversorgung.
- Normale Wartung, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- Defekte aufgrund von unsachgemäßer Wartung, nicht in Übereinstimmung mit den Schritten in dieser Bedienungsanleitung und der entsprechenden Einschulung.
- Schäden aufgrund von Missbrauch oder sorglosem Umgang außerhalb der normalen Bedienungsverfahren, die in dieser Anleitung beschrieben sind.
- Schäden durch Eindringen von Feuchtigkeit in elektrische Komponenten.
- Schäden durch Manipulation oder Entfernung von Sicherheitsvorrichtungen.

### WICHTIG!

**Diese Anweisungen zur Bezugnahme aufbewahren. Wenn die Küchenmaschine weiterverkauft wird, muss diese Bedienungsanleitung mit übergeben werden.**

### WICHTIG

**Nieco Corporation behält sich das Recht vor, Spezifikationen und das Produktdesign den allgemeinen Bedingungen in der BURGER KING®/Lieferantenvereinbarung gemäß zu verändern. Solche Revisionen berechtigen den Käufer nicht zu entsprechenden Änderungen, Verbesserungen, Ergänzungen oder Ersatzleistungen für bereits gekaufte Maschinen.**

### A.3 Service/Technische Unterstützung

Wenn bei der Installation oder dem Betrieb des Broilers Probleme auftreten, wenden Sie sich an Ihre lokale autorisierte Nieco-Vertriebsgesellschaft.

Füllen Sie die Informationen unten ein und halten Sie diese bei einem Anruf der autorisierten Wartungsagentur um Hilfestellungen bereit. Die Seriennummer ist an der Seite der Maschine auf dem Broiler-Typenschild angegeben.

Gekauft von: \_\_\_\_\_  
Kaufdatum: \_\_\_\_\_  
Modellnummer: \_\_\_\_\_  
Seriennummer: \_\_\_\_\_

Den Namen Ihrer lokalen autorisierten Nieco-Vertriebsgesellschaft erhalten Sie unter der Rufnummer (800) 821-2141 (nur USA) .

Im Broiler nur Nieco-Originalersatzteile verwenden. Der Einsatz von Ersatzteilen, die nicht von autorisierten Nieco-Vertriebsgesellschaften und Serviceagenturen geliefert werden, macht die Garantie ungültig und kann die Leistung des Broilers beachtlich verändern. Nieco und Burger King Corporation arbeiten zusammen, um einen Satz von Standards für die Leistung von Broilern, die Qualität der Speisen und Nahrungsmittelsicherheit auszuarbeiten. Der Einsatz von Nachbau-Ersatzteilen (nicht von Nieco) kann diese Kriterien beeinflussen und kann die Broiler-Leistung, Lebensdauer der Teile und die Lebensmittelsicherheit beeinträchtigen. Die Mitarbeiter Ihrer lokalen autorisierten Nieco-Vertriebsgesellschaft und Serviceagentur wurde im Werk eingeschult und diese verfügen über alle Ersatzteile, die der automatische Nieco-Broiler benötigt.

Sie können sich unter der Rufnummer (+1) 707-284-7100 direkt an das Werk wenden, wenn Sie Schwierigkeiten haben, eine lokale Nieco-Vertriebsgesellschaft zu finden.

### A.4 Wichtige Sicherheitsinformationen

In dieser gesamten Bedienungsanleitung finden Sie die folgenden Sicherheitsbegriffe und -symbole, die Sie auf wichtige Sicherheitsbelange bzgl. dem Betrieb oder der Wartung der Küchenmaschine aufmerksam machen:

 <b>ACHTUNG</b> 
<b>ALLGEMEINER WARNHINWEIS.</b> Gibt Informationen an, die für den korrekten Betrieb der Küchenmaschine wichtig sind. Wenn sie nicht befolgt werden, kann die Küchenmaschine beschädigt werden und/oder es können schwere oder tödliche Verletzungen verursacht werden.

 <b>ACHTUNG</b> 
<b>ELEKTRISCHER WARNHINWEIS.</b> Gibt Informationen über Stromschlaggefahr an. Wenn sie nicht befolgt werden, kann die Küchenmaschine beschädigt werden und/oder es können schwere oder tödliche Verletzungen verursacht werden.

 <b>VORSICHT</b> 
<b>ALLGEMEINER VORSICHTSHINWEIS.</b> Gibt Informationen an, die für den korrekten Betrieb der Küchenmaschine wichtig sind. Nichtbeachtung kann zu Schäden an der Küchenmaschine führen.

 <b>ACHTUNG</b> 
<b>WARNHINWEIS HEISSE FLÄCHE.</b> Gibt Informationen an, die für den korrekten Umgang mit der Küchenmaschine und den Teilen wichtig sind. Nichtbeachtung kann zu Verletzungen führen.

## A.4 Wichtige Sicherheitsinformationen (Forts.)

Zusätzlich zur den Warn- und Vorsichtshinweisen in dieser Bedienungsanleitung müssen folgende Richtlinien für den sicheren Betrieb des automatischen Nieco-Broilers beachtet werden:

- Lesen und befolgen Sie alle Anweisungen, bevor diese Küchenmaschine benutzt wird.
- Den Broiler nur für den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zweck installieren oder aufstellen.
- Diese Küchenmaschine nicht betreiben, wenn Netzkabel oder Stecker beschädigt sind, wenn sie nicht korrekt funktioniert oder wenn sie auf andere Weise beschädigt ist.
- Diese Küchenmaschine darf nur von autorisiertem Personal gewartet werden. Wenden Sie sich bei erforderlichen Einstellungen oder Reparaturen an Ihre lokale Nieco-Vertriebsgesellschaft.
- Im Broiler dürfen nur Nieco-Originalersatzteile verwendet werden. Andernfalls wird die Garantie ungültig und die Leistung des Broilers kann beachtlich verändert werden. Nieco und Burger King Corporation arbeiten zusammen, um einen Satz von Standards für die Leistung von Broilern, die Qualität der Speisen und Nahrungsmittelsicherheit auszuarbeiten. Der Einsatz von Nachbau-Ersatzteilen (nicht von Nieco) kann diese Kriterien beeinflussen und kann die Broiler-Leistung, Lebensdauer der Teile und die Lebensmittelsicherheit beeinträchtigen.

**Die folgenden Warn- und Vorsichtshinweise sind in der gesamten Bedienungsanleitung zu finden und müssen sorgfältig beachtet werden:**

- **Den Broiler ausschalten und den Stecker abziehen, bevor Service, Wartungsarbeiten oder Reinigungsarbeiten am Broiler durchgeführt werden.**
- **Den Broiler immer ganz abkühlen lassen, bevor Service, Wartungsarbeiten oder Reinigungsarbeiten durchgeführt werden. Wenn der Broiler nicht ganz abgekühlt ist, können Verletzungen verursacht werden.**
- **Die Verfahren in dieser Betriebsanleitung können zur Benutzung von Chemikalien auffordern. Nieco Corporation empfiehlt keine bestimmten Reinigungsmittel/Entfetter. Es dürfen nur Chemikalien verwendet werden, die zum Gebrauch im BURGER KING® SYSTEM zugelassen sind.**
- **Der Broiler muss örtlichen Elektrovorschriften gemäß geerdet sein, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden. Es ist eine geerdete Steckdose mit separate Leitern erforderlich, die durch Sicherungen oder Unterbrecher mit entsprechendem Nennwert geschützt sind.**
- **Alle elektrischen Anschlüsse müssen unter Einhaltung der lokalen Elektrovorschriften und von anderen geltenden Vorschriften hergestellt werden.**
- **Mit diesem Broiler muss eine angemessene Entlüftung eingesetzt werden (wie in dieser Bedienungsanleitung vorgeschrieben). Wenn diese Küchenmaschine nicht ausreichend entlüftet wird und wenn keine sicheren Betriebsabstände eingehalten werden (wie in dieser Bedienungsanleitung angegeben), besteht Brandgefahr. Bei einem Notfall die Anweisungen zur Notabschaltung des Broilers befolgen.**
- **Bei einem Stromausfall darf nicht versucht werden, diese Maschine zu betreiben.**

**ACHTUNG STROMSCHLAGEFAHR. WENN DIESE ANWEISUNGEN NICHT BEFOLGT WERDEN, BESTEHT DIE GEFAHR SCHWERER ODER TÖDLICHER VERLETZUNGEN:**

- Diese Küchenmaschine muss geerdet sein.
- Im Zweifelsfall von einem Elektriker prüfen lassen, ob die Küchenmaschine geerdet ist.
- Kein Wasser auf oder in der Nähe des Steuerkastens benutzen, da Gefahr schwerer oder tödlicher Verletzungen durch Stromschlag besteht.

**ACHTUNG, HOHE TEMPERATUREN AN HEISSEN FLÄCHEN. WENN DIESE ANWEISUNGEN NICHT BEFOLGT WERDEN, BESTEHT DIE GEFAHR SCHWERER VERLETZUNGEN:**

- Nicht versuchen diesen Broiler zu reinigen, zerlegen oder warten, bevor er ganz abgekühlt ist, wie in den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.

# B. INSTALLATION

## B.1 Vorbereitung der Installation

Den Broiler auspacken und auf Transportschäden untersuchen. Das Band entfernen, mit dem die Maschinenteile gesichert sind, und die Teile an den entsprechenden Stellen anbringen. Wenn offensichtliche oder verdeckte Schäden an Teilen des Broilers vorhanden sind, kontaktieren Sie bitte den Spediteur. Die Werksgarantie deckt keine Frachtschäden.

## B.2 Montage

Die Montageanweisungen befolgen, wenn diese Aufgabe nicht vom Installateur durchgeführt wird.

## B.3 Nivellierung

Das Fettentleerungssystem basiert auf einem Schwerkraftdesign. Daher ist es besonders wichtig, dass der Broiler auf einer waagrechteten Fläche aufgestellt wird.

## B.4 Anforderungen an die Abzugshaube

Diese Küchenmaschine muss unter einer Abzugshaube ausreichender Größe installiert werden.

Den Verbrennungsluft- und Ventilationsluftstrom nicht blockieren. Für sicheren und sachgerechten Betrieb muss eine ausreichende Luftversorgung vorhanden sein.

## B.5 Freiräume

Den Bereich um die Küchenmaschine frei von brennbaren Stoffen halten.

Um das Zerlegen und den Service der Küchenmaschine zu erleichtern, muss um die Bedientafel (Zufuhrbereich) des Broilers mindestens 610 mm Freiraum vorhanden sein.

### ERFORDERLICHE UND EMPFOHLENE FREIRÄUME

	<b>ERFORDERLICH</b> für Installation in der Nähe von brennbaren Wänden und Einrichtungen	<b>ERFORDERLICH</b> für Installation in der Nähe von nicht brennbaren Wänden und Einrichtungen	<b>EMPFOHLEN</b> von Nieco zum korrekten Zerlegen und für Service
Broiler-Rückseite	12 Zoll (305 mm)	0 Zoll (0 mm)	0 Zoll (0 mm)
Broiler-Seiten	12 Zoll (305 mm)	0 Zoll (0 mm)	0 Zoll (0 mm)
Broiler-Vorderseite (Zufuhrbereich)	12 Zoll (305 mm)	0 Zoll (0 mm)	24 Zoll (610 mm)

## B.6 Anschluss an die Spannungsversorgung

Anforderungen an die Spannungsversorgung sind auf dem Typenschild angegeben und der Anschluss muss dementsprechend hergestellt werden. Vor Inbetriebnahme des Broilers alle elektrischen Anschlüsse im Steuerkasten festziehen. Im Steuerkasten ist ein Stromlaufplan angebracht.

**Hinweis:** Die Spannungsversorgung vor der Wartung abklemmen.

## B.7 Prüfung vor der Inbetriebnahme

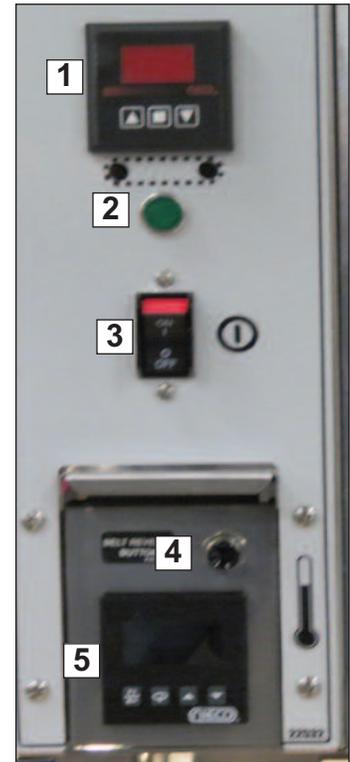
Sicherstellen, dass alle Teile an den vorgeschriebenen Stellen eingebaut sind.

# C. BETRIEB

## C.1 Bedienelemente und Anzeigen

### AUF DER BROILERHAUPTSEITE

1. Bandgeschwindigkeitsteuerung (Artikelnr. 13727-B) - Dient zum Einstellen der Grillzeit auf dem Fleischband.
2. Ein/Aus-Kontrollleuchte (Artikelnr. 4402) - Leuchtet, wenn der Broiler eingeschaltet ist.
3. Hauptversorgung Ein/Aus-Schalter (Artikelnr. 15480) - Dient zum Ein - oder Aussschalten der Netzversorgung zum Broiler.
4. Bandgeschwindigkeitsteuerung (Artikelnr. 13579) - Bei einer Bandblockierung den Bandreversierknopf drücken, um Blockierungen am Band zu lösen und die Blockierungen zu beseitigen.
5. Temperatursteuerung (Artikelnr. 19235) - Hilft die Broiler-Temperatur konstant zu halten, wenn der Broiler stark ausgelastet ist.

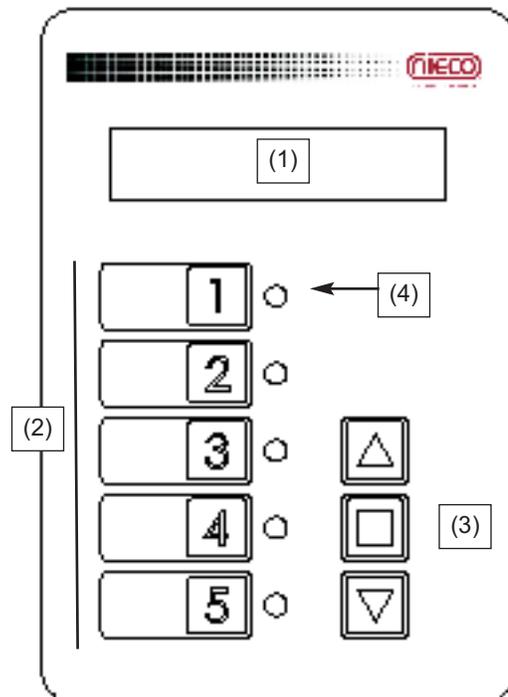


### AUF DER FLEX-SEITE

1. Mehrproduktsteuerung (Artikelnr. 15161-B) - Dient zum Grillen verschiedener Produkte, für die evtl. verschiedene Einstellungen erforderlich sind (WHOPPERS®, Hühnchen, XT)
2. Bandgeschwindigkeitsteuerung (Artikelnr. 13579) - Bei einer Bandblockierung den Bandreversierknopf drücken, um Blockierungen am Band zu lösen und Blockierungen zu beseitigen.
3. Temperatursteuerung (Artikelnr. 19235) - Hilft die Broiler-Temperatur konstant zu halten, wenn der Broiler stark ausgelastet ist.



## C.1 Bedienelemente und Anzeigen (Forts.)



Mehrgeschwindigkeitssteuerung (Artikelnr. 15161-B)

- (1) LED-ANZEIGE - Zeigt die aktuelle Produktauswahl und die Grillzeit.
- (2) PRODUKTAUSWAHLTASTEN - Dienen zum Auswählen verschiedener Voreinstellungen für verschiedene Produkte.
- (3) EINSTELLKNÖPFE - Dienen zum Einstellen der Produktgrillzeiten, Heizelementeinstellungen und Produktbezeichnungen.
- (4) AUSWAHL-KONTROLLLEUCHTE - Leuchtet auf, um die ausgewählte Taste auszuweisen.

## C.2 Zündverfahren

### VORBEREITUNG ZUM ZÜNDEN

1. Broiler ist unter der Haube zentriert und angeschlossen
2. Entlüftungssystem einschalten

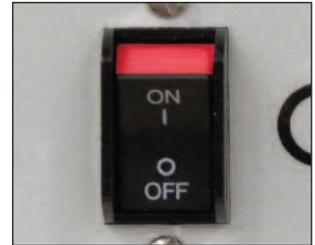
#### ⚠ ACHTUNG ⚠

DAS ENTLÜFTUNGSSYSTEM MUSS WÄHREND DES BROILERBETRIEBS IMMER EINGESCHALTET SEIN. WENN DER BROILER OHNE AUSREICHENDE ENTLÜFTUNG BETRIEBEN WIRD, BESTEHT HÖCHSTE BRANDGEFAHR.

### NORMALES ZÜNDEN

1. Den **HAUPTNETZSCHALTER** einschalten.
2. Den Broiler vor dem Grillen 45 Minuten lang vorwärmen lassen. Während der Vorwärmperiode darf nicht gegrillt werden.

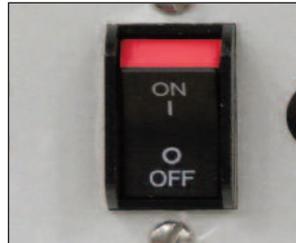
1.



## C.3 Abschaltverfahren

### GEPLANTES ABSCHALTEN

1. Den Broiler ohne Produkt 10 Minuten lang betreiben. Dadurch wird die Kette sauber gebrannt.
2. Den **Hauptnetzschalter ausschalten**.



3. 30 Minuten warten, bis der Broiler abgekühlt ist.

### AUSSCHALTEN IM NOTFALL

1. Den **Haupt-Netzschalter AUSSCHALTEN.**



#### ⚠ VORSICHT ⚠

ZUR EIGENEN SICHERHEIT: Keinen Benzin oder andere brennbare Dämpfe oder Flüssigkeiten in der Nähe dieser oder einer anderen Maschine aufbewahren.

#### ⚠ VORSICHT ⚠

ZUR EIGENEN SICHERHEIT: Bei einem längeren Stromausfall darf nicht versucht werden, diese Maschine zu betreiben.

## C.4 Bedienung der Steuerung

**WICHTIG: DIESER BROILER WIRD MIT WERKSEINSTELLUNGEN GELIEFERT, DIE GEÄNDERT WERDEN MÜSSEN.**

Wenn dies die anfängliche Inbetriebnahme des Broilers ist, müssen ALLE Einstellungen gemäß den Angaben von BURGER KING® hergestellt werden. Die zur Kalibrierung und Änderung der voreingestellten Zeitdauern angegebenen Schritte einhalten.

### BEDIENELEMENTE AN DER BROILERHAUPTSEITE

#### 1. EINSTELLEN DER BANDGESCHWINDIGKEITEN

Die Auf-Pfeiltaste drücken, um die Grillzeit zu verlängern; die Ab-Pfeiltaste drücken, um die Grillzeit zu verringern. Nach Einstellung der Steuerung blinkt die Anzeige. Auf die mittlere Quadrattaste drücken, um die Änderungen zu speichern. HINWEIS: Wenn nach Änderungen an der Grilldauer nicht die mittlere Quadrattaste gedrückt wird, werden die Änderungen nicht gespeichert.

Die Zeit mit den Auf- und Ab-Pfeiltasten einstellen. Auf die mittlere Quadrattaste drücken, um die Änderungen zu speichern.



#### 2. TEMPERATURSTEUERUNG

Elektrische Broiler sind mit einem Grilltemperatur-Stabilisator ausgerüstet, der feststellt, wann der Broiler benutzt wird und die Temperatur korrigiert, um die Broiler-Temperatur bei starker Auslastung konstant zu halten. Der Stabilisator besteht aus einer Temperatursonde, die die Kammertemperatur des Broilers misst, und der zugehörigen Steuerung.

#### 3. EINSTELLEN DER TEMPERATURSTEUERUNG

Um korrekte Funktionsweise zu gewährleisten, muss die Temperatursteuerung für den Betrieb im Restaurant eingestellt werden. Befolgen Sie diese schrittweise Anleitung für einen neuen Broiler und danach einmal pro Monat.

Schritt 1: Sicherstellen, dass alle Teile des Broilers angebracht sind. Sicherstellen, dass der Broiler angeschlossen und die Abzugshaube eingeschaltet ist. Den Broiler einschalten.

Schritt 2: HAUPTSEITE DES BROILERS: Die Temperatur (untere Angabe) auf 360°C (680° F) einstellen. Die Temperatur mit den Auf- und Ab-Pfeiltasten auf der Steuerung einstellen. Die untere Nummer ist der Temperatursollwert und die obere Nummer die tatsächliche Temperatur.

FLEX-SEITE DES BROILERS: Die Temperatur (untere Angabe) auf 360°C (680° F) einstellen. Mit den Auf- oder Ab-Pfeiltasten auf der Steuerung die Temperatur einstellen. Die untere Nummer ist der Temperatursollwert und die obere Nummer die tatsächliche Temperatur.

### 1. Mehrproduktsteuerung

Funktionsweise: Mit der Mehrproduktsteuerung können gleichzeitig verschiedene Produkte an der Flex-Seite des Broilers gegrillt werden. Damit können für jede Produktauswahl-taste verschiedene Broiler-Einstellungen angegeben werden. Die Produktbezeichnung mit einem Fettstift auf der weißen Fläche eintragen.

### 2. Normalbetrieb

Die Produktauswahl-taste (Nummer) für das Produkt drücken, das gegrillt werden soll. Die Anzeige blendet die Produktbezeichnung und die Grillzeit ein und die Leuchte neben der Produktauswahl-taste leuchtet.

HINWEIS: Sicherstellen, dass auf dem Band keine Produkte liegen, bevor eine neue Produktauswahl-taste gedrückt wird.

### 3. Ändern der Bandgeschwindigkeiten

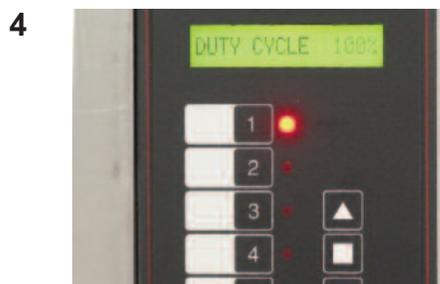
Die Produktauswahl-taste drücken, die korrigiert werden soll. Danach mit den Auf- und Ab-Pfeiltasten die Änderungen vornehmen und danach die mittlere Quadrattaste drücken, um diese zu speichern.

### 4. Ändern der oberen Heizelement-Einstellungen

Zum Einstellen der Heizelementwerte die gewünschte Produktauswahl-taste drücken. Danach die Produktauswahl-taste noch einmal drücken. Auf der Anzeige wird „Duty Cycle“ (Einschaltdauer) und ein Prozentwert eingeblendet. Die Auf- und Ab-Pfeiltasten drücken, um die Leistung des Heizelements zu erhöhen oder zu verringern (0 = aus; 100 % = ganz ein). Nach Einstellung der Einschaltdauer auf die mittlere Quadrattaste drücken, um die Änderungen zu speichern.

### 5. Ändern der Produktbezeichnungen

Die Produktauswahl-taste drücken, die benannt werden soll. Die mittlere Quadrattaste 15 Sekunden lang gedrückt halten. Nun wird die Anzeige zum Bearbeiten der Bezeichnung dieser Taste eingeblendet. Die Zeichen mit den Auf- und Ab-Pfeiltasten ändern. Die mittlere Quadrattaste noch einmal drücken, um zur nächsten Stelle zu gelangen. Dies wiederholen, bis die Produktbezeichnung für diese Taste fertig eingegeben ist (maximal 10 Stellen). Die PRODUKTAUSWAHLTASTE 5 Sekunden lang gedrückt halten, um die Änderungen zu speichern und wieder den Normalbetrieb aufzunehmen.



## D. REINIGUNG UND ZERLEGEN

Den Broiler ausschalten. Vor Reinigungsarbeiten oder Service die Spannungsversorgung zum Broiler unterbrechen. Vor dem Reinigen/Zerlegen 30 Minuten lang abkühlen lassen. Das Ventilationssystem während des Abkühlens eingeschaltet lassen. Nur zugelassene Reinigungs-, Entfettungs- und Hygienelösungen verwenden.

### ⚠ ACHTUNG ⚠

DIE ABZUGSHAUBE WÄHREND DES ABKÜHLENS EINGESCHALTET LASSEN. ANDERNFALLS BESTEHT BRANDGEFAHR.

### ⚠ VORSICHT ⚠

Die Schritte zum Zerlegen und Zusammenbauen befolgen, um die korrekte Funktionsweise des Broilers zu gewährleisten. Andernfalls kann es zu Funktionsproblemen kommen.

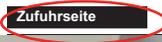
### 👉 ACHTUNG 👈

BROILER-TEILE SIND HEISS. NICHT VERSUCHEN DEN BROILER ZU ZERLEGEN, BEVOR ER GANZ ABGEKÜHLT IST. WENN DIESE ANWEISUNGEN NICHT BEFOLGT WERDEN, BESTEHT DIE GEFAHR SCHWERER VERLETZUNGEN.

**ALLE TEILE MÜSSEN TÄGLICH GEREINIGT WERDEN, ES SEI DENN DIES IST ANDERS ANGEGEBEN.**

Die Schritte zum Zerlegen genau befolgen. Diese Schritte beim Zusammenbauen in umgekehrter Reihenfolge durchführen.

## Erläuterungen für den Reinigungsabschnitt

	Bezeichnung des zu reinigenden Teils.	Lage des Teils.	Zeitpunkt, zu dem das Teil gereinigt werden muss.
	<b>Fleischführung - Artikelnr. 19762</b>		<b>Reinigen: Alle 4 Stunden</b>
Werkzeuge, die zum Reinigen des Teils benötigt werden.	 <b>Werkzeuge</b>   <p>Spüle mit 3 Becken      Reibschwamm</p>		
Wie die Teile entfernt und gereinigt werden müssen.	 <b>Anweisungen</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Die Fleischführung etwas vom Boden herausziehen und dann abheben.</li> <li>2. In der Spüle mit 3 Becken waschen, spülen und desinfizieren.</li> </ol>		<b>Bild des zu entfernenden und reinigenden Teils.</b>

# Reinigen des Broilers



## Benötigte Werkzeuge



**STOP**

## Wichtige Symbole



Dieses „Stopp“-Zeichen zeigt einen Schritt im Verfahren, der exakt befolgt werden muss, damit keine Sicherheitsgefahr für Personal entsteht.



Dieses Warnsymbol zeigt einen Schritt im Verfahren, der exakt befolgt werden muss, damit die Broiler-Leistung nicht beeinträchtigt werden könnte.



Dieses „Puzzle“-Symbol zeigt einen Schritt im Zusammenbauverfahren, der exakt befolgt werden muss.



## Anweisungen

1. Den Broiler ohne Produkt 10 Minuten lang laufen lassen, bevor er ausgeschaltet wird. Dadurch können Reste von den Ketten abbrennen.
2. Den Broiler ausschalten und vor dem Zerlegen und Reinigen 30 Minuten lang abkühlen lassen.
3. Vor der Reinigung das Hauptgasventil zudrehen und das Netzkabel abziehen.
4. Die Abzugshaube muss während der 30 Minuten langen Abkühlperiode immer eingeschaltet bleiben.
5. Nur zugelassene Reinigungslösungen verwenden.
6. Die Teile nach dem Reinigen an der Luft trocknen lassen.

# Fleischführung - Links 18544, Recht 18556

Reinigen: Alle 4 Stunden



## Werkzeuge



## Anweisungen

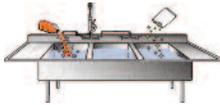
1. Die Fleischführung etwas vom Boden herausziehen und dann abheben.
2. In der Spüle mit 3 Becken waschen, spülen und desinfizieren.

## Zufuhrseite





## Werkzeuge



Spüle mit 3 Becken



Reibschwamm



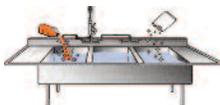
## Anweisungen

1. Die Zufuhrabdeckung in Richtung eigenen Körper ziehen, bis sie sich löst.
2. In der Spüle mit 3 Becken waschen, spülen und desinfizieren.

### Zufuhrseite



## Werkzeuge



Spüle mit 3 Becken



Reibschwamm



## Anweisungen

1. Den Freigabestift drücken.
2. Die Druckstange und die Drahtband-Zufuhrsockel anheben und herausnehmen.
3. In der Spüle mit 3 Becken waschen, spülen und desinfizieren.

**!** Den Zufuhrsockel NICHT an der Zufuhrstange oder den Ketten anheben. Dadurch wird der Zufuhrsockel beschädigt.

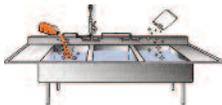
**+** ZUSAMMENBAU: Am Freigabestift ziehen und den Zufuhrsockel einsetzen.

### Zufuhrseite





## Werkzeuge



Spüle mit 3 Becken



Reibschwamm



## Anweisungen

1. Anheben und entfernen.
2. In der Spüle mit 3 Becken waschen, spülen und desinfizieren.

 **ZUSAMMENBAU:** Zufuhrgehäuse auf die Halterungen hängen.

### Zufuhrseite



## Werkzeuge



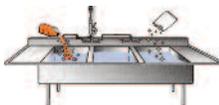
Hitzeschutzhandschuhe



Reibschwamm



Entfetter



Spüle mit 3 Becken



## Anweisungen

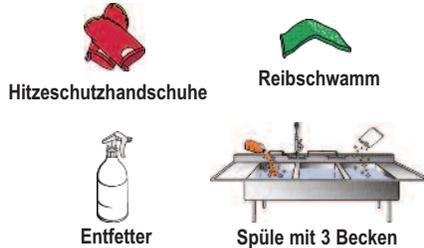
1. Schutzblech anheben und entfernen.
2. Im Bereich der Spüle mit Entfetter einsprühen.
3. In der Spüle mit 3 Becken mit einem Reibschwamm waschen, spülen und desinfizieren.

### Zufuhrseite





## Werkzeuge



Hitzeschutzhandschuhe

Reibschwamm

Entfetter

Spüle mit 3 Becken



## Anweisungen

1. Die Fettwanne herausziehen.

**!** Sicherstellen, dass die Fettwanne kühl ist, bevor sie in Wasser getaucht wird, damit sie sich nicht verformt.

2. Im Bereich der Spüle mit Entfetter einsprühen.
3. In der Spüle mit 3 Becken mit einem Reibschwamm waschen, spülen und desinfizieren.

### Zufuhrseite



## Werkzeuge



Hitzeschutzhandschuhe

Reibschwamm

Entfetter

Spüle mit 3 Becken



## Anweisungen

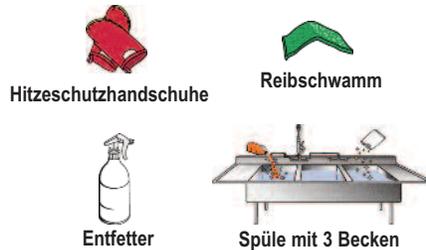
1. Das Wärmeblech-Hitzeschutzblech herausziehen.
2. Im Bereich der Spüle mit Entfetter einsprühen.
3. In der Spüle mit 3 Becken mit einem Reibschwamm waschen, spülen und desinfizieren.

### Zufuhrseite





## Werkzeuge



Hitzeschutzhandschuhe

Reibschwamm

Entfetter

Spüle mit 3 Becken



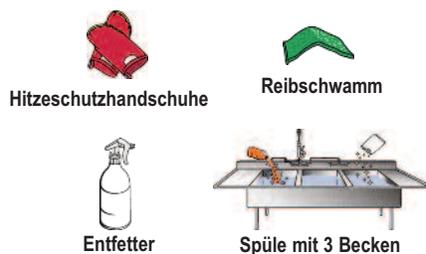
## Anweisungen

1. Die Reflektoren herausziehen.
2. Im Bereich der Spüle mit Entfetter einsprühen.
3. In der Spüle mit 3 Becken mit einem Reibschwamm waschen, spülen und desinfizieren.

### Zufuhrseite



## Werkzeuge



Hitzeschutzhandschuhe

Reibschwamm

Entfetter

Spüle mit 3 Becken



## Anweisungen

1. Die Halterung anheben und herausziehen.
2. Im Bereich der Spüle mit Entfetter einsprühen.
3. In der Spüle mit 3 Becken mit einem Reibschwamm waschen, spülen und desinfizieren.

### Zufuhrseite





## Werkzeuge



Seifiges Tuch



Desinfiziertes Tuch



## Anweisungen

1. Den Produktthaltebereich reinigen, wenn er noch warm ist.
2. Ein seifiges Tuch auswringen und den Produktthaltebereich waschen.
3. Ein desinfiziertes Tuch auswringen und den Produktthaltebereich abwischen.

### Zufuhrseite



## Werkzeuge



Reibschwamm



Spüle mit 3 Becken



## Anweisungen

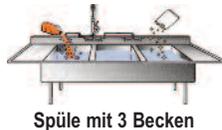
1. Den Fettrog zu sich herausziehen.
2. Im Bereich der Spüle mit Entfetter einsprühen.
3. In der Spüle mit 3 Becken mit einem Reibschwamm waschen, spülen und desinfizieren.

### Zufuhrseite





## Werkzeuge



## Anweisungen

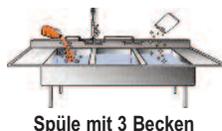
1. Vom Broiler abheben und entfernen.
2. Im Bereich der Spüle mit Entfetter einsprühen.
3. In der Spüle mit 3 Becken waschen, spülen und desinfizieren.

**ZUSAMMENBAU:** Sicherstellen, dass die Halterungen über den Broiler-Rahmen passen.

### Austragungsseite



## Werkzeuge



## Anweisungen

1. Neigen und Stifte von den Haken heben; Rampe abheben.
2. Im Bereich der Spüle mit Entfetter einsprühen.
3. In der Spüle mit 3 Becken waschen, spülen und desinfizieren.

**ZUSAMMENBAU:** Sicherstellen, dass die Rücklaufwanne auf den Halterungen hängt.

### Austragungsseite





## Werkzeuge



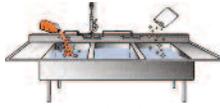
Hitzeschutzhandschuhe



Reibschwamm



Entfetter



Spüle mit 3 Becken



## Anweisungen

1. Das Abstreifblech von der Kette weg klappen und von den Halterungen abheben.

**⚠** Sicherstellen, dass das Abstreifblech kühl ist, bevor es in Wasser getaucht wird, damit es sich nicht verformt.

2. Im Bereich der Spüle mit Entfetter einsprühen.
3. In der Spüle mit 3 Becken mit einem Reibschwamm waschen, spülen und desinfizieren.

**🧩** ZUSAMMENBAU: Das Abstreifblech auf die Halterungen hängen.

### Austragungsseite



## Werkzeuge



Wellenreinigungswerkzeug -  
Artikelnr. 25333



## Anweisungen

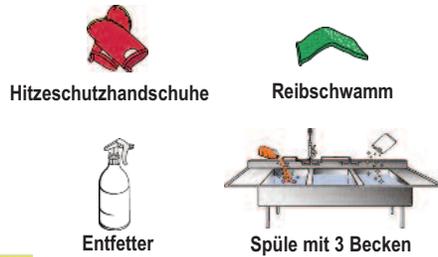
1. Alle Wellen beider Bänder auf der Austragungsseite mit dem breiten Ende des Wellenreinigungswerkzeugs reinigen. Das Werkzeug befindet sich in einem Halter am Hauptsteuerkasten.
2. Das Wellenreinigungswerkzeug mit einem Tuch sauber wischen.

### Austragungsseite





## Werkzeuge



Hitzeschutzhandschuhe

Reibschwamm

Entfetter

Spüle mit 3 Becken



## Anweisungen

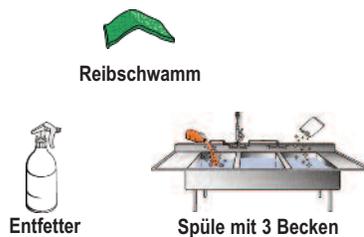
1. Den Fetttrog anheben und durch den Broiler herausziehen.
2. Im Bereich der Spüle mit Entfetter einsprühen.
3. In der Spüle mit 3 Becken mit einem Reibschwamm waschen, spülen und desinfizieren.

**ZUSAMMENBAU:** Sicherstellen, dass der Fetttrog ganz in den Broiler geschoben wird.

### Seite



## Werkzeuge



Reibschwamm

Entfetter

Spüle mit 3 Becken



## Anweisungen

1. Den Fettbecher herausheben.
2. Im Bereich der Spüle mit Entfetter einsprühen.
3. In der Spüle mit 3 Becken mit einem Reibschwamm waschen, spülen und desinfizieren.

**ZUSAMMENBAU:** Den Fettbecher vor dem Fetttrog einsetzen.

### Seite





## Werkzeuge



Hitzeschutzhandschuhe



## Anweisungen



**EXTREM HEISS! Darauf achten sich nicht zu verbrennen.**

1. Den Hebestift anfassen und den Katalysator anheben, um ihm aus dem Abzug zu entfernen.
2. 1 Stunde lang in warmem Wasser einweichen. Nur mit Wasser spülen. NIEMALS CHEMIKALIEN AM KATALYSATOR VERWENDEN.
3. Flach ablegen, damit Wasser abrinnen kann, und über Nacht trocknen lassen.
4. Sicherstellen, dass der Katalysator trocken ist, bevor er wieder in den Broiler eingesetzt wird.

Oben



**VORSICHT:  
Extrem heiß**



## Werkzeuge



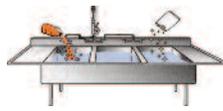
Hitzeschutzhandschuhe



Reibschwamm



Entfetter



Spüle mit 3 Becken



## Anweisungen



**EXTREM HEISS! Darauf achten sich nicht zu verbrennen.**

1. Den Abzug oben vom Broiler abheben.
2. Im Bereich der Spüle mit Entfetter einsprühen.
3. In der Spüle mit 3 Becken mit einem Reibschwamm waschen, spülen und desinfizieren.

Oben



**VORSICHT:  
Extrem heiß**





## Werkzeuge



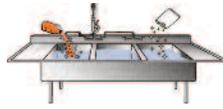
Hitzeschutzhandschuhe



Reibschwamm



Entfetter



Spüle mit 3 Becken



## Anweisungen



**EXTREM HEISS! Darauf achten sich nicht zu verbrennen.**

1. Den Reflektor oben aus den Luftkästen herausheben.
2. Im Bereich der Spüle mit Entfetter einsprühen.
3. In der Spüle mit 3 Becken mit einem Reibschwamm waschen, spülen und desinfizieren.

### Oben



**VORSICHT:  
Extrem heiß**



## Werkzeuge



Reinigungswerkzeug 25332



## Anweisungen

1. Verwenden Sie Werkzeug, um abkratzen Einlagen





## Werkzeuge



Hitzeschutzhandschuhe



Weiche Borstenbürste



Große Flaschenbürste



## Anweisungen



**EXTREM HEISS! Darauf achten sich nicht zu verbrennen.**

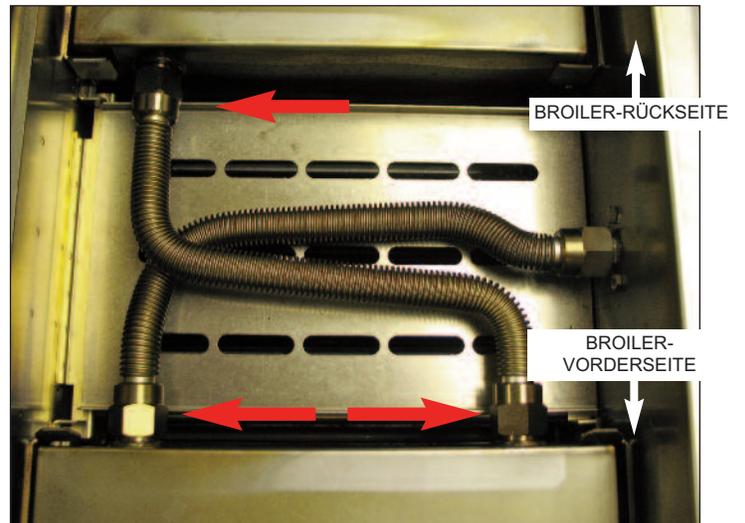
1. Schläuche lockern und entfernen, wie durch die Pfeile gekennzeichnet.
2. Die Luftkästen aus dem Broiler herausheben. Es ist zu beachten, dass der vordere Luftkasten über zwei (2) Einlassventile und der hintere Luftkasten nur über ein (1) Einlassventil verfügt.
3. Die Luftlöcher (Beispiel mit einem Pfeil abgebildet) an beiden Kästen mit einer Bürste oder Flaschenbürste reinigen, wenn sie stark verstopft sind.
4. Die Teile wieder zusammenbauen; dabei darauf achten dass der vordere Luftkasten mit zwei Einlassventilen an der Broiler-Vorderseite angebracht wird.

**VORSICHT:**  
Extrem heiß



### Oben

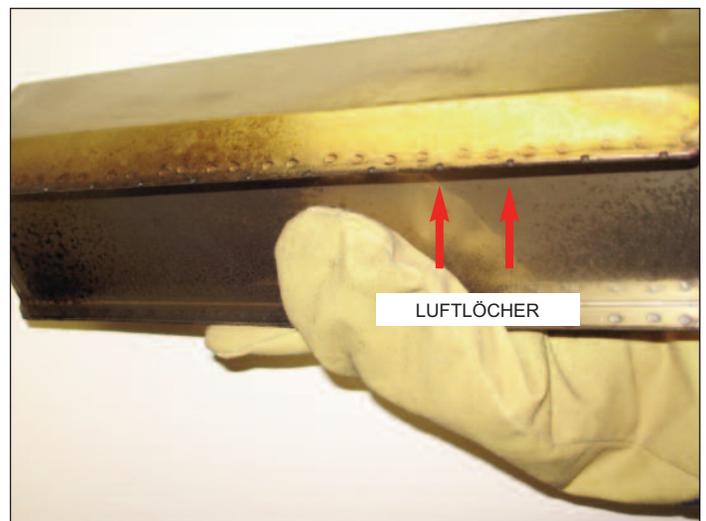
1.



2.



3.



## E. ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE

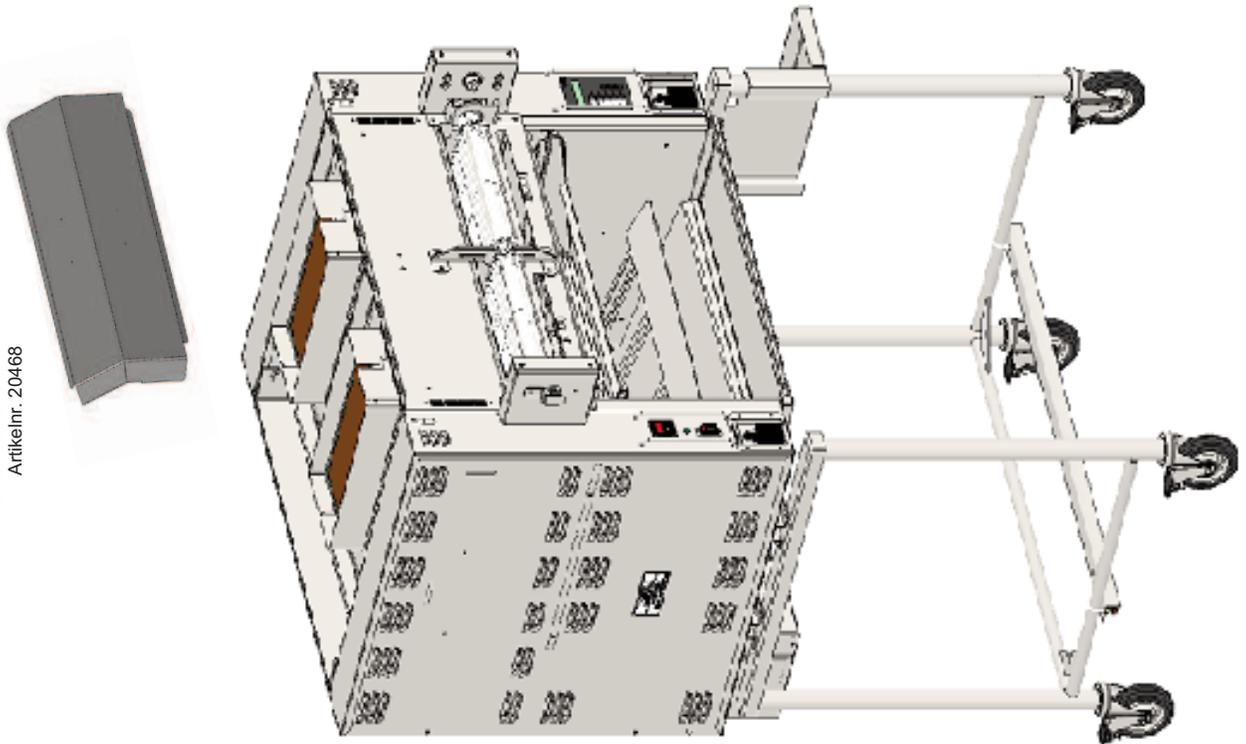
**Immer sicherstellen, dass der Broiler korrekt zusammengebaut, die Abzugshaube angebracht und der Broiler angeschlossen ist.**

Keine Spannungsversorgung am Broiler, wenn der Schalter eingeschaltet wird.	Prüfen: Broiler ist angeschlossen. Abzugshaube ist eingeschaltet. Trennschalter an der Wandtafel ist eingeschaltet.
Spannungsversorgung ist eingeschaltet, Broiler ist gezündet, aber Transportbänder drehen sich nicht.	Auf Blockierung auf dem Transportband prüfen. Abstreifblech prüfen, um sicherzustellen, dass es korrekt eingebaut ist.
Zufuhrband bewegt sich nicht.	Sicherstellen, dass die Zufuhr korrekt eingebaut ist. Auf eine Blockierung prüfen. Sicherstellen, dass der Antriebsstift eingreift.
Zufuhr verstopft.	Sicherstellen, dass die Burger nicht zusammengefroren sind.
Burger kleben an Rampe oder Abstreifblech.	Rampe und Abstreifblech gründlich reinigen. Die Grilltemperatur prüfen (zu wenig gegrillt).
<b>GRILLPROBLEME</b> Burger zu wenig oder zu stark gegrillt.	Hauptgrillseite: Transportbandgeschwindigkeit einstellen. Flex-Seite: Transportbandgeschwindigkeit und Einschaltdauer einstellen.
Zu starke Flammenbildung im Broiler.	Katalysator reinigen, sofern vorhanden. Abzugshaube auf korrekte Funktionsweise prüfen. Produkt auf zu starkes Grillen prüfen.

# F. ZEICHNUNGEN DER EINZELTEILE

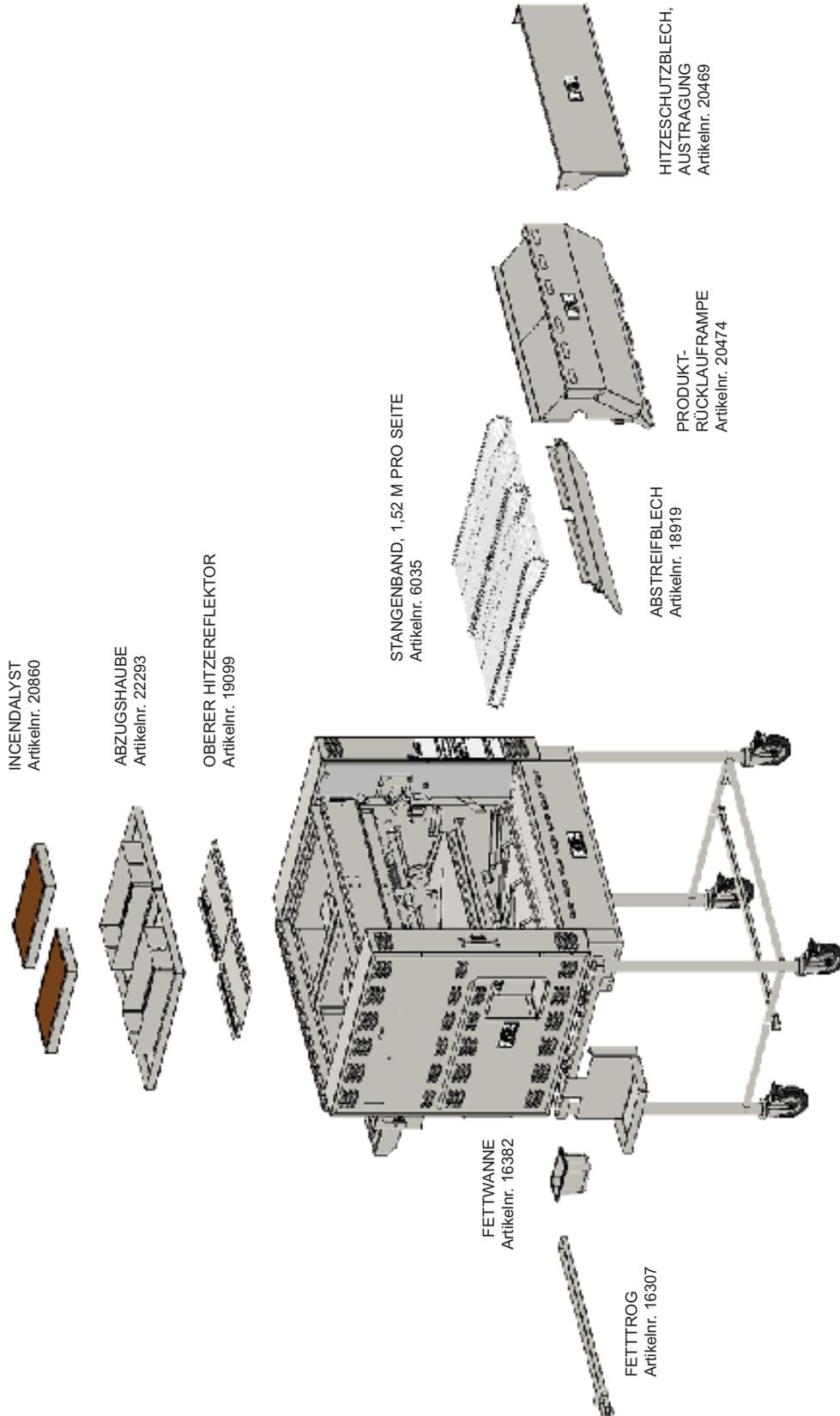
Ansicht von der Zufuhrseite

ZUFUHRSEITE -  
HITZESCHUTZBLECH  
Artikelnr. 20468



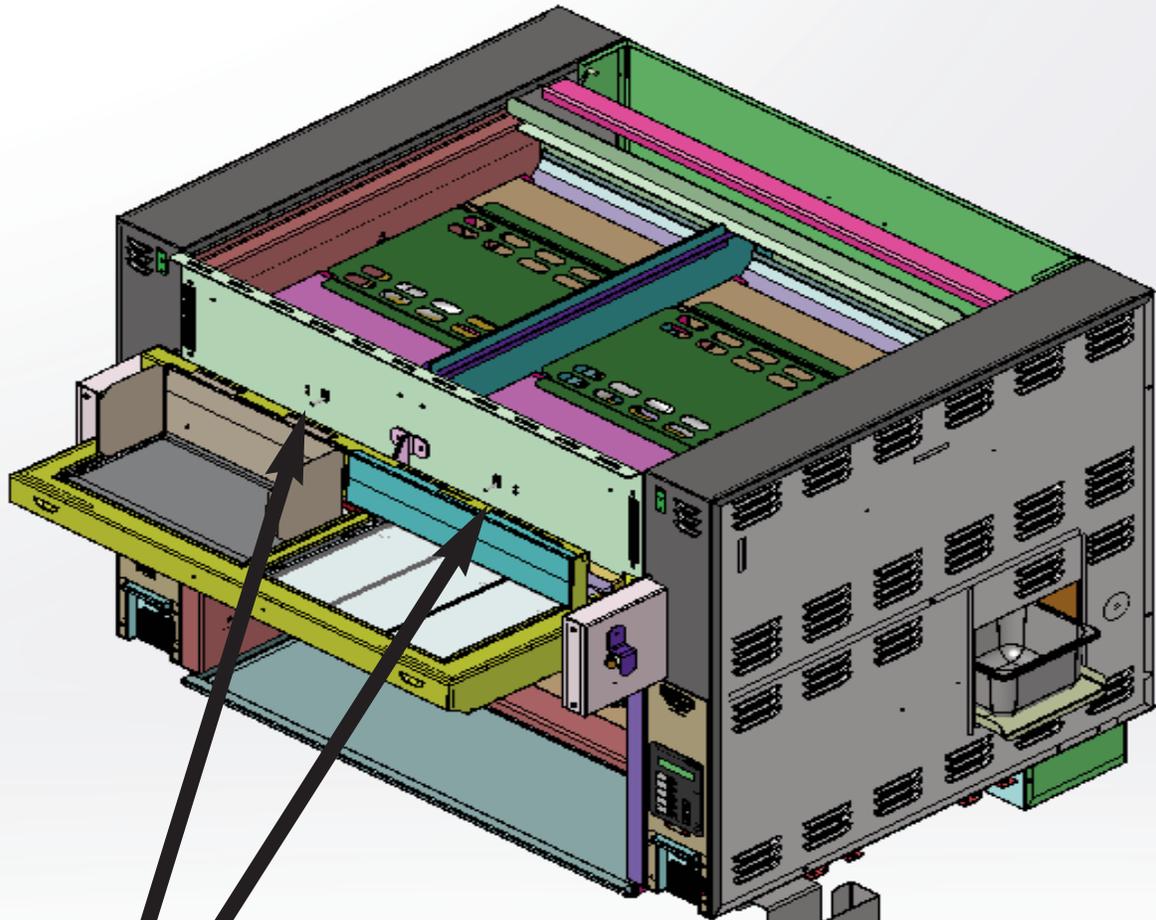
# F. ZEICHNUNGEN DER EINZELTEILE

## Austragung, Seitenansicht und Draufsicht



# F. ZEICHNUNGEN DER EINZELTEILE

Ansicht von der Zufuhrseite

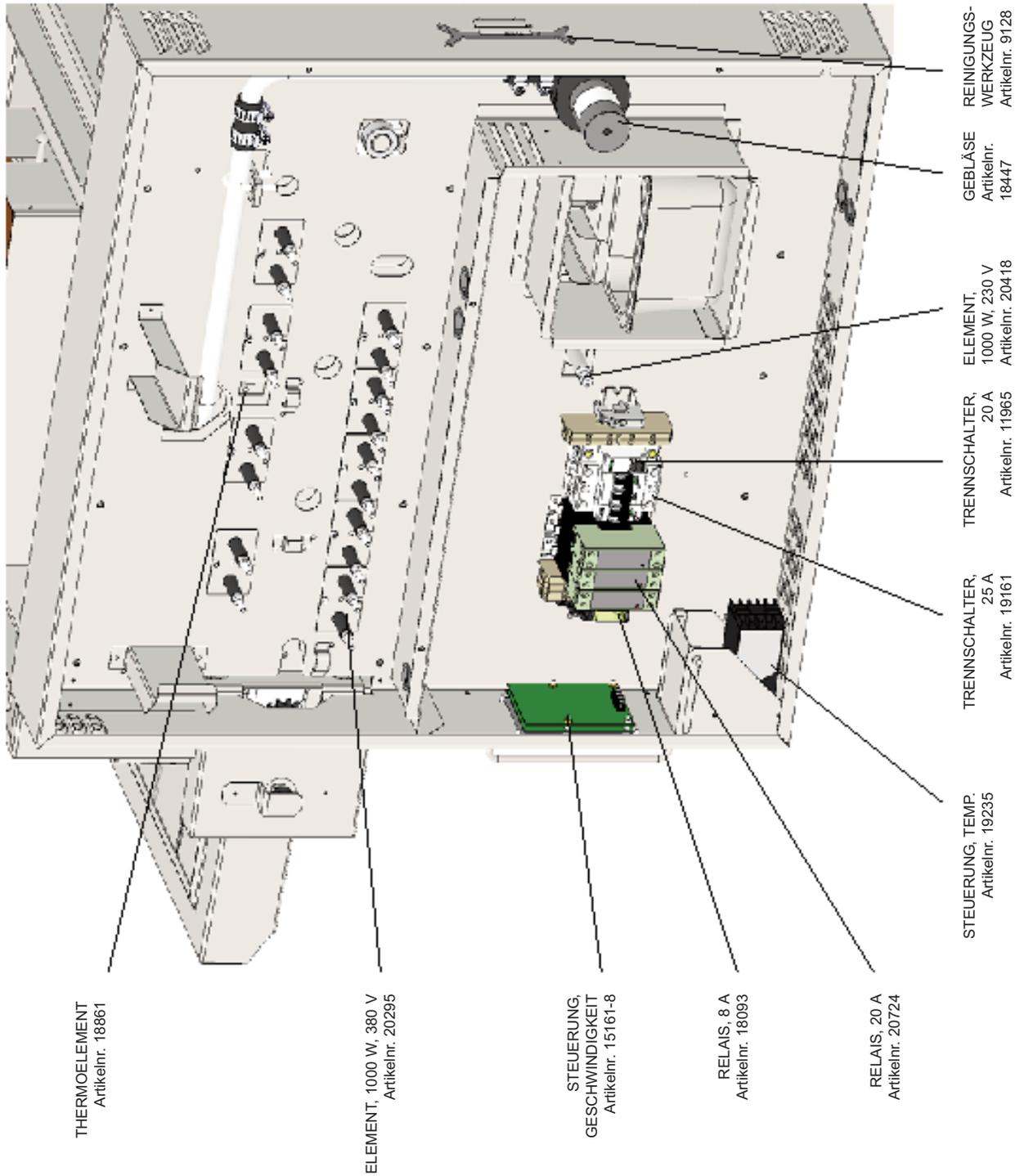


**Thermoelement**  
Artikelnr. 18861

**Pfanne Gestell**  
Artikelnr. 16794

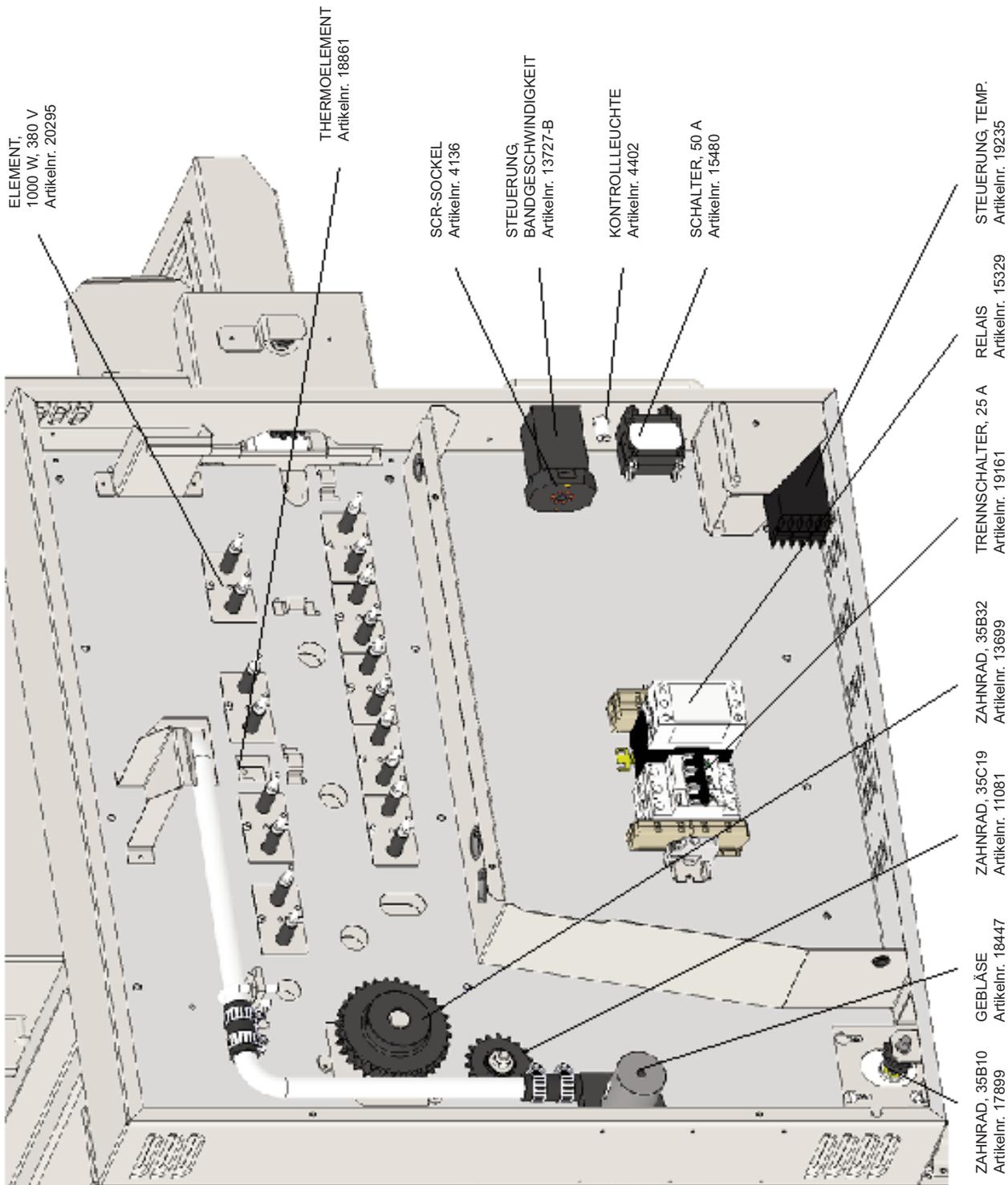
# F. ZEICHNUNGEN DER EINZELTEILE

## Rechter Steuerkasten



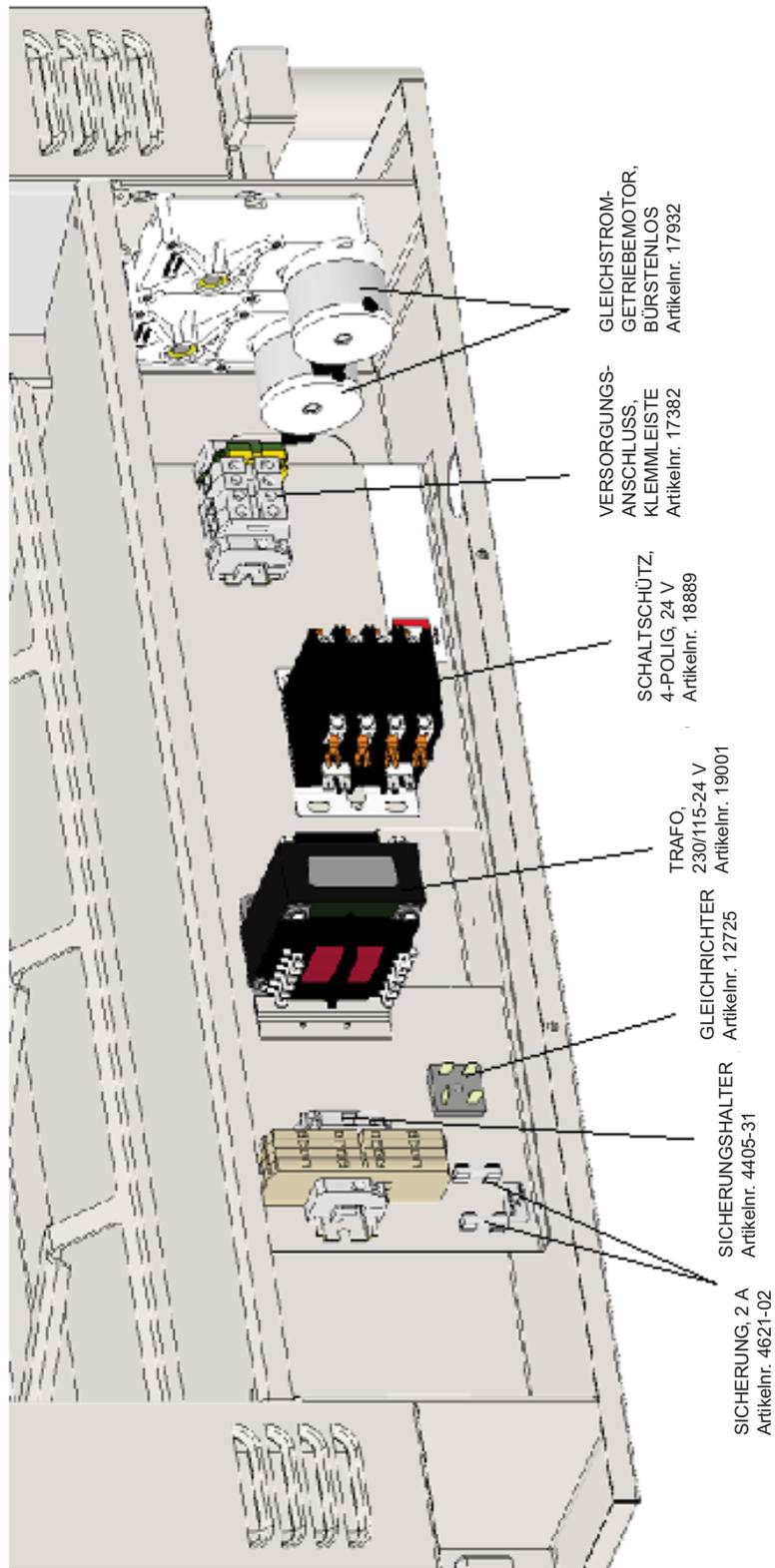
# F. ZEICHNUNGEN DER EINZELTEILE

## Linker Steuerkasten



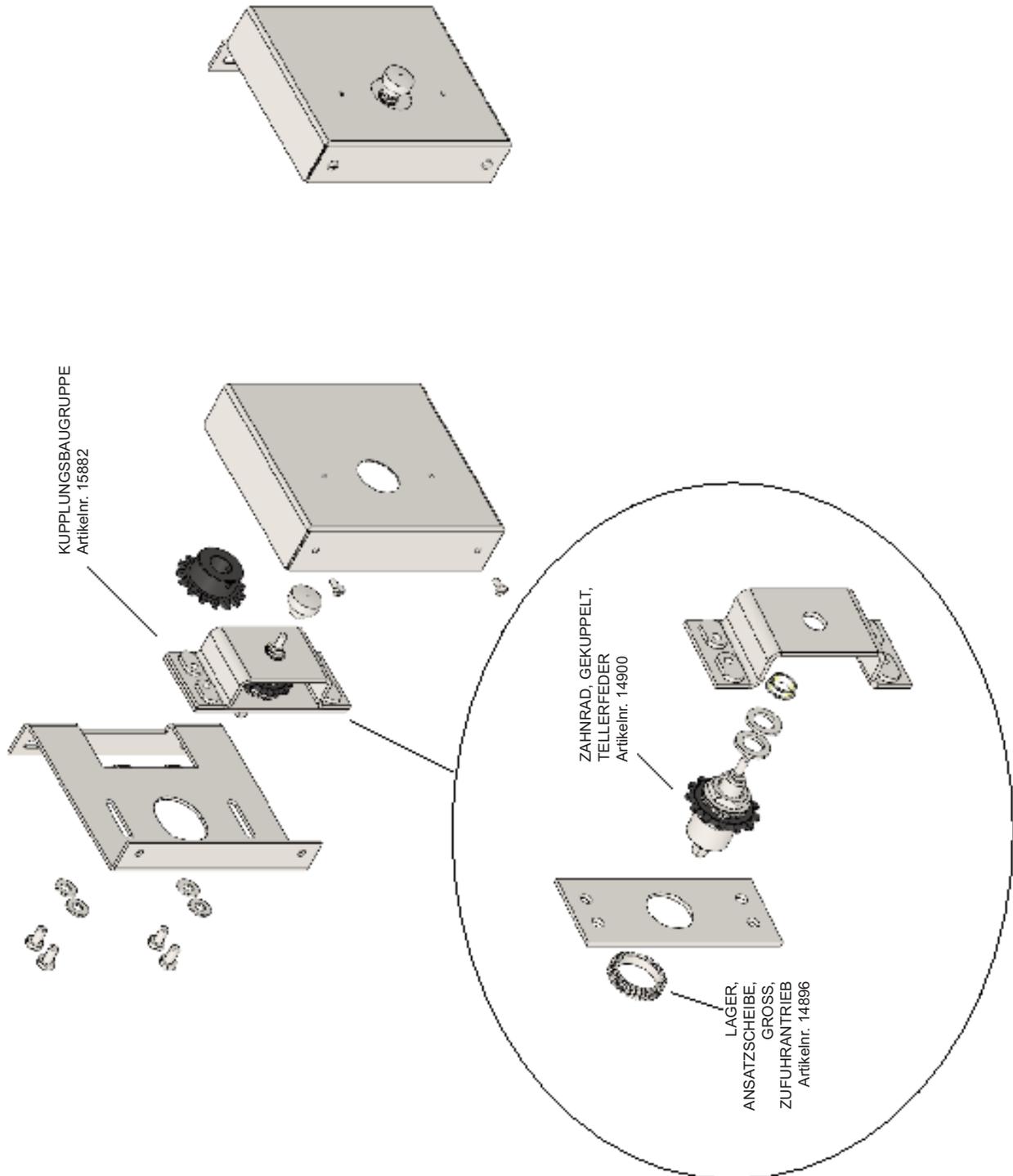
# F. ZEICHNUNGEN DER EINZELTEILE

## Motorsteuerkasten (an Austragungsseite des Broilers)



# F. ZEICHNUNGEN DER EINZELTEILE

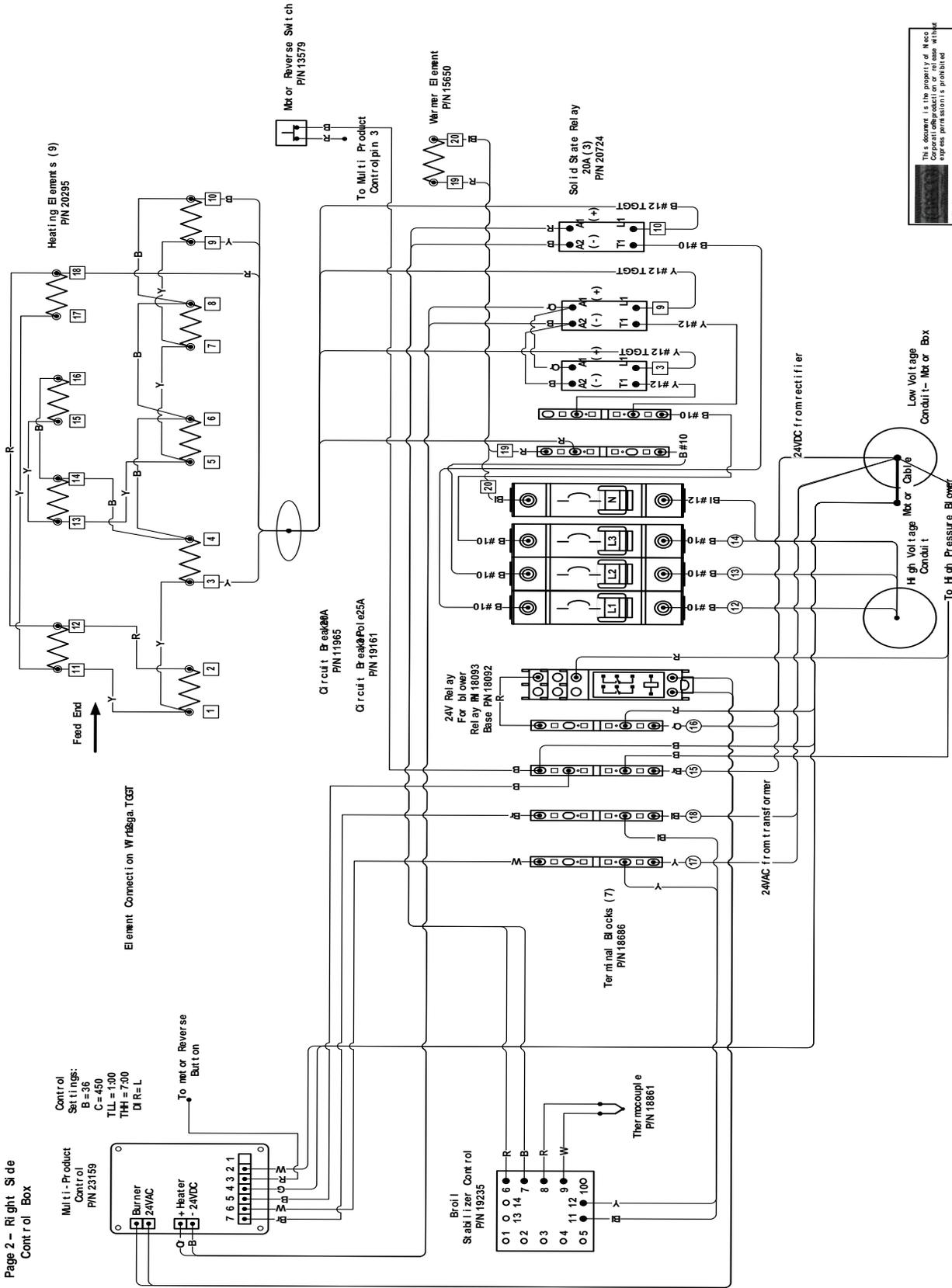
## Kupplungsbaugruppe





# G. STROMLAUFPLAN - Flex-Seite

Page 2 - Right Side  
Control Box



Control Settings:  
B=36  
C=450  
TLL=100  
THH=700  
DIR=L

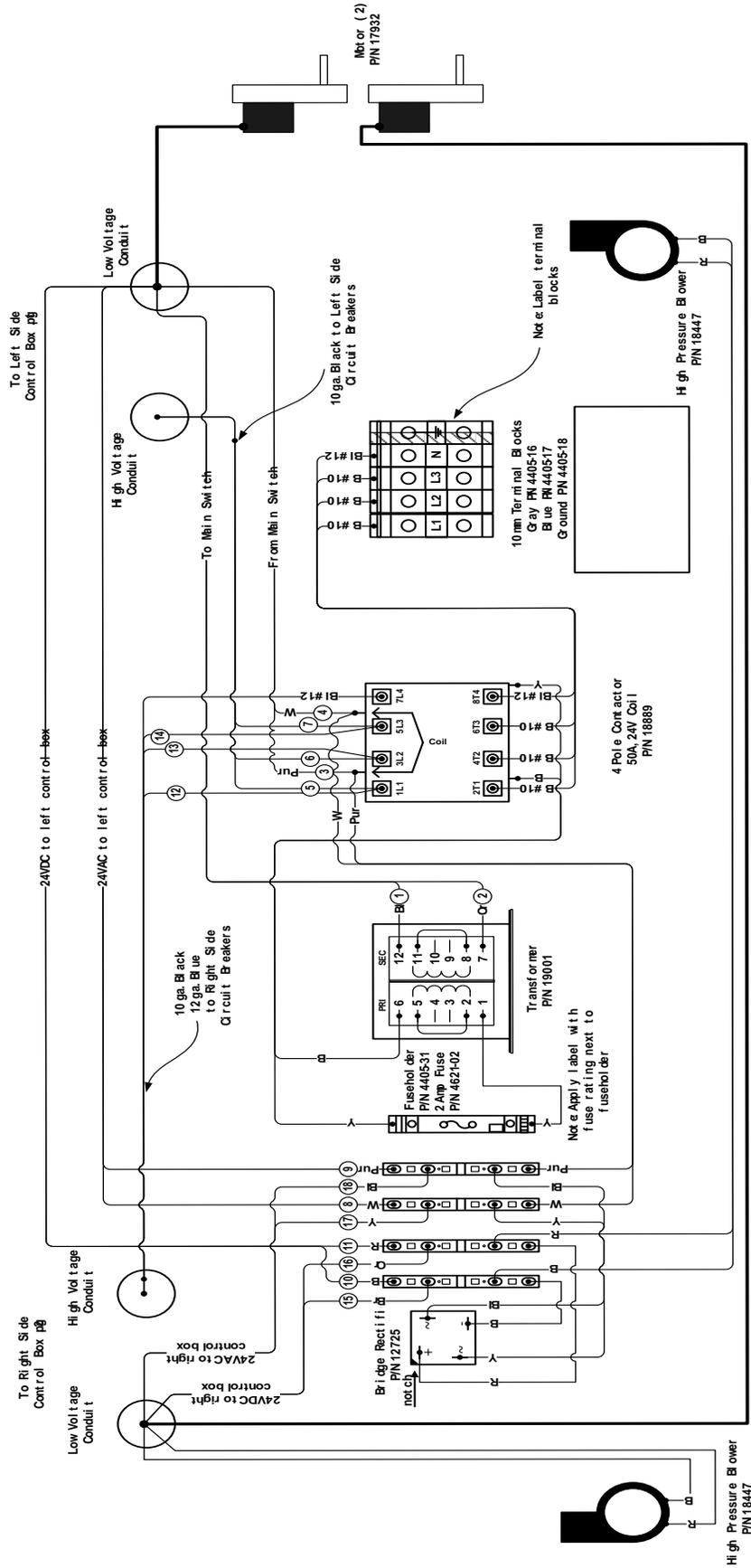
Drawn/Date	Rev.
FB 300.un11	N
Mod.	Dwg No.
Writing Diagram	JF94E.CE.380-400V
	2010

Page 2 of 3



# G. STROMLAUFPLAN - Motorkasten

Page 3 - Motor Box



This document is the property of Nieco Corporation. Reproduction or distribution without express permission is prohibited.

Drawn	Date	Modifi	Dwg No.	Rev.
PB	30Jun11	JF94E	CE-380-400	20110 N

Wiring Diagram



This page intentionally left blank.



Revisionsgeschichte:

Datum	Notizen	REV
13/1/2010	Veröffentlichungsdatum	A
4/2/2010	Stromlaufplan 20110	B
15/8/2011	Stromlaufdiagramm aktualisiert auf 20110-B, geänderte Bedienungsanweisungen	C
25/10/2011	Zeichnungen der Einzelteile hinzugefügt; Ersatzteilliste	D
2/11/2011	Zeichnungen der Einzelteile aktualisiert	E
12/12/2012	Aktualisiert verdrahtend Zeichnung zu 20110-L; hat Fotografien aktualisiert	F
7-1-2013	Aktualisierte Temperatur Steuerung Anweisungen	G
8-4-2015	Allgemeine Aktualisierungen	H



Nieco Corporation  
 7950 Cameron Drive  
 Windsor, CA 95492  
 +1-707-284-7100  
 +1-707-284-7430 Fax  
 www.nieco.com  
 sales@nieco.com • service@nieco.com  
 © 2011 Nieco Corporation.  
 Alle Rechte vorbehalten.  
 Gedruckt in den USA