

BroilVection™

Modell JF94 Gas Eigentümer-Handbuch



ZULASSUNGEN:



FÜR AUTOMATISCHE BROILER MIT CE-ZULASSUNG

ZUR EIGENEN SICHERHEIT:

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

ACHTUNG:

Inkorrekte Installation, Einstellung, Veränderung oder Instandhaltung können zu Sachschäden, Verletzungen oder tödlichen Verletzungen führen. Lesen Sie alle Installations-, Betriebs- und Wartungsanweisungen sorgfältig durch, bevor diese Küchenmaschine installiert oder gewartet wird.

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.

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

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 Mindestkontaktspalt 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: 220 V; 6 A; 50/60 Hz**
- 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

A. Allgemeine Informationen	5
A.1 Beschreibung	5
A.2 Garantieinformationen	5
A.3 Service/Technische Unterstützung	6
A.4 Sicherheitsinformationen	6
B. Maschineninstallation	8
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 Gasanschluss	9
B.7 Einbau der flexiblen Gasleitung	9
C. Betrieb 10	
C.1 Bedienelemente und Anzeigen	10
C.2 Schrittweises Zündverfahren	12
C.3 Abschaltverfahren	13
C.4 Bedienung der Steuerung	14
D. Zusammenbau/Zerlegen und Reinigung	17
E. Anleitung zur Fehlersuche	31
F. Zeichnungen der Einzelteile	32
G. Ersatzteilliste	36
H. Stromlaufpläne	39
I. Spezifikationen	43

A. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

A.1 Beschreibung

Der automatische Broiler Nieco®-Modell JF64G zeichnet sich durch Hochleistungs-Konvektionsbrenner, das BroilVection™-Luftsystem (Patent angemeldet), das Abwärme zur Verringerung des Energiebedarfs nutzt, einfache Reinigung sowie eine einfache und intuitive Steuerung aus, 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 JF94, 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 Rückseite 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.

Im Broiler nur Original-Nieco-Ersatzteile 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. 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 wurden im Werk eingeschult und sie 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:

 ACHTUNG 
ALLGEMEINER WARNHINWEIS. 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.

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

 ACHTUNG 
ELEKTRISCHER WARNHINWEIS. 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.

 ACHTUNG 
WARNHINWEIS HEISSE FLÄCHE. 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 zu 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 Original-Nieco-Ersatzteile verwendet werden. Andernfalls wird die Garantie ungültig und die Leistung des Broilers kann beachtlich verändert werden. 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, das Hauptgasventil zudrehen und das Netzkabel abziehen, bevor Service, Wartungs- oder Reinigungsarbeiten am Broiler durchgeführt werden.
- Den Broiler stets 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 aufordern. Nieco Corporation empfiehlt keine bestimmten Reinigungsmittel/Entfetter. Es dürfen nur Chemikalien verwendet werden, die zum Gebrauch in Ihrer Küche 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.

Bei Installationen im Commonwealth of Massachusetts gilt Folgendes: Die Entlüftung muss NFPA Abschnitt 10.3.5.2 für das Modell JF93 entsprechen.

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

	ERFORDERLICH für Installation in der Nähe von brennbaren Wänden und Einrichtungen	ERFORDERLICH für Installation in der Nähe von nicht brennbaren Wänden und Einrichtungen	EMPFOHLEN 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 Gasanschluss – ¾ Zoll N.P.T.

Als Nennversorgung muss die Gasversorgung einen Mindestdruck von 15 mbar (6 Zoll Wassersäule) am Broiler-Anschluss für Erdgas liefern. Der Druck der Gasversorgung darf nicht mehr als 50 mbar (14 Zoll Wassersäule) betragen.

1. Das Gerät und das separate Absperrventil müssen für einen Drucktest des Systems bei einem Druck von mehr als 3,45 kPa (0,5 psi) von der Gasversorgung getrennt werden.
2. Das Gerät muss für einen Drucktest des Gasversorgung-Rohrleitungssystems bei einem Prüfdruck von bis zu maximal 3,5 kPa (0,5 psi) am separaten Absperrventil von der Gasversorgung getrennt werden.

Durch öffentliche Initiative hat der Bundesstaat Kalifornien Gesetze erlassen (Proposition 65), nach denen Hersteller von vielen Arten von Produkten, einschließlich gasbetriebenen Geräten, die Verbraucher ihrer Produkte warnen müssen, wenn diese Chemikalien enthalten oder Stoffe erzeugen, die vom Bundesstaat Kalifornien als krebserregend, als Verursacher von Geburtsschäden oder anderen Schäden des menschlichen Reproduktionssystems eingestuft werden.

	ACHTUNG	
<p>Wenn dieses Produkt nicht gemäß den Herstelleranweisungen installiert, betrieben und gewartet wird, kann es Personen Stoffen aus dem Brennstoff oder aus der Verbrennung des Brennstoffs aussetzen, die Krebs, Geburtsschäden oder andere Schäden des menschlichen Reproduktionssystems verursachen können.</p>		

B.7 Korrekte Installation von Anschlüssen und flexiblen Gasleitungen für gasbetriebene Geräte

Zur Sicherheit im Küchenbereich und zur Gewährleistung einer möglichst langen Einsatzdauer ist es sehr wichtig, die Anschlüsse korrekt herzustellen. Der Anschluss muss der Norm für Anschlüsse von beweglichen gasbetriebenen Geräten, ANSI Z21.69 oder CAN/CGA-6.16 entsprechen; eine Schnelltrennvorrichtung muss der Norm für Schnelltrennvorrichtungen für den Einsatz mit Brenngas, ANSI Z21.41 oder CAN1-6.9 entsprechen.

Um Knickstellen oder zu enge Biegungen zu vermeiden, die den Anschluss beschädigen könnten, kann es erforderlich sein, Rohrwinkel einzubauen, damit der Anschluss in der vorgesehenen Ausrichtung hergestellt werden kann. Zum einfachen Bewegen der Küchenmaschine muss der Anschluss mit einem durchhängenden Leistungsabschnitt hergestellt werden, der Zugspannungen minimiert.

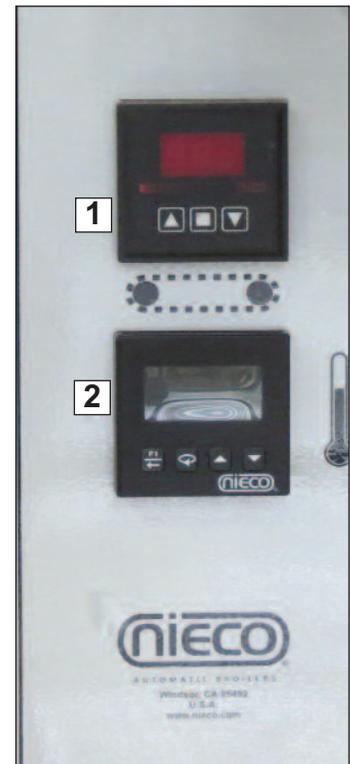
Hinweis: Gasbetriebene Küchenmaschinen müssen vor größeren Umplatzierungen abgetrennt werden. (Minimale Bewegung zum Anschließen des Schlauchs ist möglich.)

C. BETRIEB

C.1 Bedienelemente und Anzeigen

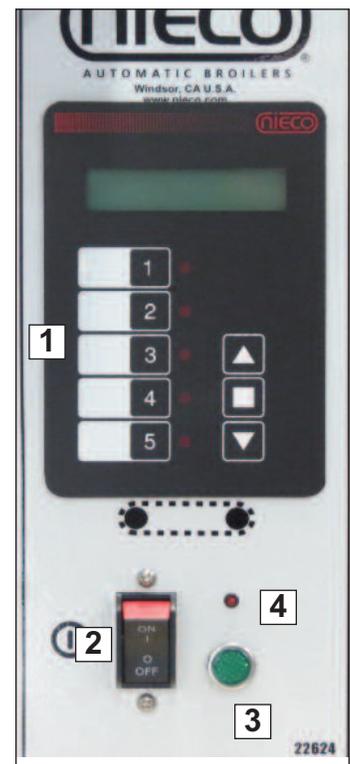
AUF DER BROILERHAUPTSEITE

1. Bandgeschwindigkeitsteuerung (Artikelnr. 13727-B) - Dient zum Einstellen der Grillzeit auf dem Fleischband.
2. Temperatursteuerung (Artikelnr. 19076) - Hilft die Broiler-Temperatur konstant zu halten, wenn der Broiler stark ausgelastet ist.



AUF DER FLEX-SEITE

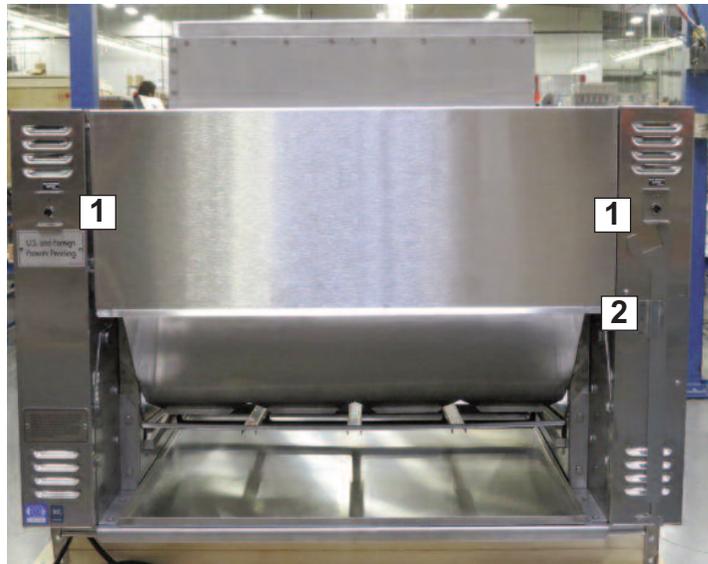
1. Mehrproduktsteuerung (Artikelnr. 15161-B) - Dient zum Grillen verschiedener Produkte, für die evtl. verschiedene Einstellungen erforderlich sind (WHOP-PERS®, Hühnchen, XT)
2. Hauptversorgung Ein/Aus-Schalter. Dient zum Ein- und Abschalten des Broilers.
3. Stromversorgung-Kontrollleuchte. Leuchtet grün, wenn die Stromversorgung zum Broiler eingeschaltet ist.
4. Zündausfallleuchte. Diese Leuchte blinkt, wenn die Broiler- Brenner nicht zünden. Zum Zurücksetzen den Ein/Aus-Schalter aus- und wieder einschalten. Schlagen Sie in der Fehlersuchanleitung nach, wenn der Brenner nicht zündet.



C.1 Bedienelemente und Anzeigen (Forts.)

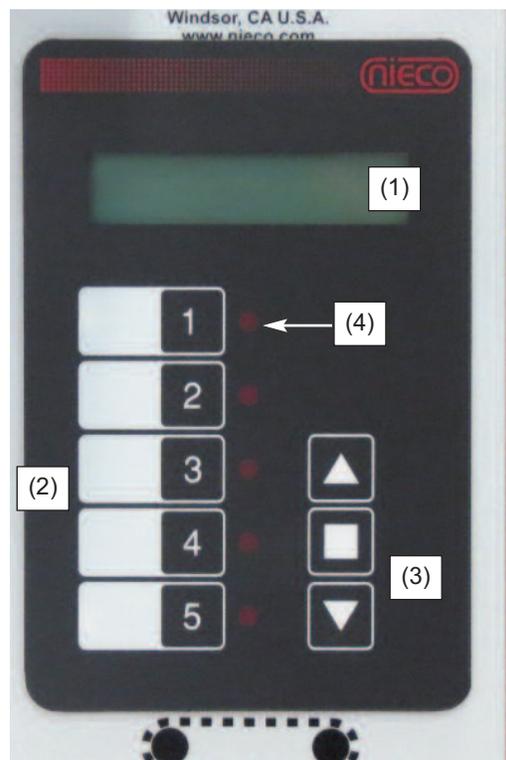
AN DER RÜCKSEITE DES BROILERS

1. Bandreversierknöpfe. Halten Sie diese Knöpfe gedrückt, um das Band in verkehrter Richtung zu fahren, wenn ein Stau beseitigt werden muss.
2. Wellenreinigungswerkzeug. Mit diesem Werkzeug können Sie die Antriebs- und Umlenkwellen sauber kratzen.



MEHRPRODUKTSTEUERUNG

1. LED-ANZEIGE - Zeigt die aktuelle Produktauswahl und die Grillzeit.
2. PRODUKT- AUSWAHL- KNÖPFE – Drücken, um verschiedene Voreinstellungen für unterschiedliche Produkte auszuwählen.
3. EINSTELLKNÖPFE – Dienen zum Einstellen der Produktgrillzeiten, Heizelementeinstellungen und Produktbezeichnungen.
4. AUSWAHL-KONTROLLLEUCHTE – Leuchtet auf, um die ausgewählte Taste auszuweisen.



Mehrgeschwindigkeitssteuerung (Artikelnr. P/N 15161-B)

C.2 Zündverfahren

VORBEREITUNG ZUM ZÜNDEN

1. Broiler ist unter der Haube zentriert und angeschlossen
2. Gasventil ist offen, wenn der Griff parallel zur Rohrleitung parallel ist
3. Entlüftungssystem einschalten

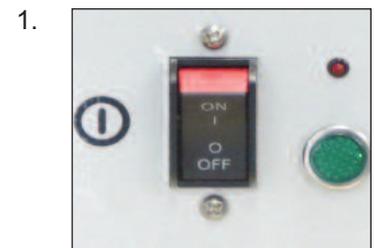
⚠ ACHTUNG ⚠

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

NORMALES ZÜNDEN

Das Modell JF94 ist mit einer automatischen Zündung ausgestattet. Wenn der Broiler eingeschaltet wird, schaltet sich ein Heißflächen-Zünder 5 Sekunden vor Einleitung des Gases ein. Das Gas strömt dann zu allen Brennern. Falls die Brenner nicht innerhalb von 10 Sekunden zünden, setzt sich die Steuerung zurück und versucht weitere 10 Sekunden lang zu zünden. Das wird 3 Mal wiederholt. Falls der Broiler nach dem dritten Versuch nicht gezündet wurde, blinkt die Zündausfalleuchte und der Ein/Aus-Schalter für die Hauptversorgung muss aus- und wieder eingeschaltet werden, um das Verfahren zu wiederholen. Wenn der Broiler dadurch nicht gezündet wird, unter **MANUELLES ZÜNDEN** nachschlagen.

1. Den **HAUPTNETZSCHALTER** einschalten.



2. Den Broiler vor dem Braten 45 Minuten lang vorwärmen lassen.



C.2 Zündverfahren (Forts.)

MANUELLES ZÜNDEN

1. Die Rücklauftrampe abnehmen. Den **HAUPT NETZSCHALTER** einschalten. Ein Feuerzeug bzw. ein Zündholz an den oberen Brenner auf der Austragungsseite halten, bis der Brenner zündet. Nachdem der erste Brenner gezündet wurde, sicherstellen, dass alle Brenner gezündet wurden.

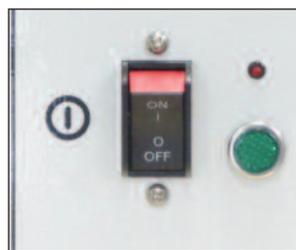


C.3 Abschaltverfahren

GEPLANTES ABSCHALTEN

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

2. Das Haupt-Gasventil schließen und warten, bis der Broiler 10 Minuten lang ohne Gas ist.

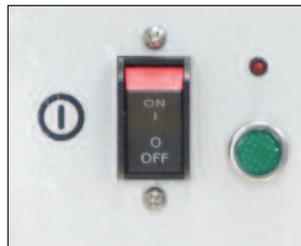


3. Den Haupt-netzschalter ausschalten.

4. Warten, bis der Broiler abgekühlt ist.

AUSSCHALTEN IM NOTFALL

1. Den Haupt-**NETZSCHALTER AUSSCHALTEN.**



2. Das Haupt-**GASVENTIL SCHLIEßEN.**

Das Ventil ist geschlossen, wenn der Griff im rechten Winkel zur Rohrleitung steht.



Der automatische Nieco Broiler stellt die Gaszufuhr zum Broiler bei einem Stromausfall oder einem anderen ähnlichen Vorfall automatisch ab. Bei einem Stromausfall darf nicht versucht werden, diese Maschine zu betreiben.

⚠ VORSICHT ⚠

An einer gut sichtbaren Stelle Anweisungen anbringen, die vom Benutzer bei Gasgeruch eingehalten werden müssen. Diese Informationen müssen in Absprache mit dem Gasversorgungsunternehmen verfasst werden.

⚠ 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. TEMPERATURREGLER

Gasbetriebene 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. KALIBRIEREN 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: Linke Seite: Die Temperatur (untere Angabe) auf 537 °C (1000 °F) einstellen. Die Temperatur mit den Auf- und Ab-Pfeiltasten auf der Steuerung einstellen. Den Broiler eine Stunde lang bei 537 °C betreiben. WÄHREND DIESER STUNDE NICHTS GRILLEN. Nach einer Stunde die Ab-Pfeiltaste drücken, um den Sollwert auf 20° UNTER die tatsächliche Temperatur einzustellen. 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

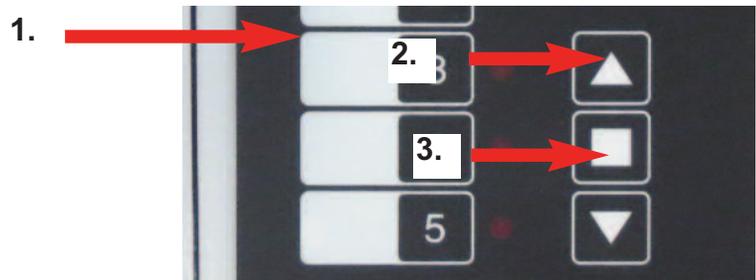
Die Produktauswahl-taste (Nummer) für das Produkt drücken, das gegrillt werden soll. Die Anzeige blendet die Produktbezeichnung und die Grillzeit ein und die Leuchte neben der Produktauswahl-taste leuchtet.

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

3. Ändern der Bandgeschwindigkeiten
Die Produktauswahl-taste (1) drücken, die korrigiert werden soll. Danach mit den Auf- und Ab-Pfeiltasten (2) die Änderungen vornehmen und danach die mittlere Quadrattaste (3) drücken, um diese zu speichern.

4. Ändern der Brennereinstellungen
Die Produktauswahl-taste drücken, die geändert werden soll. Die Produktauswahl-taste zweimal (2X) drücken, um den Bildschirm für die Brennerauswahl anzuzeigen. Mit den Auf- und Ab-Pfeiltasten YES (Ja) oder NO (Nein) einstellen.

Nachdem die Einstellungen am Brenner gemacht wurden, 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 und das Hauptgasventil zudrehen. Vor Reinigungsarbeiten oder Service die Spannungsversorgung zum Broiler unterbrechen. Wenn der Broiler mit einer Sicherungsvorrichtung befestigt ist und diese zur Reinigung oder Umstellung des Broilers abgetrennt werden muss, muss diese wieder angebracht werden, nachdem der Broiler wieder in die ursprüngliche Einbauposition zurückgebracht wurde. 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 ABGECÜHLT IST. WENN DIESE ANWEISUNGEN NICHT BEFOLGT WERDEN, BESTEHT DIE GEFAHR SCHWERER VERLETZUNGEN.

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

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

Erläuterungen für den Reinigungsabschnitt

Bezeichnung des zu reinigenden Teils.

Lage des Teils.

Zeitpunkt, zu dem das Teil gereinigt werden muss.

Bezeichnung des zu reinigenden Teils.	Lage des Teils.	Zeitpunkt, zu dem das Teil gereinigt werden muss.
Meat Guides		Clean: Every 4 hours
Feed End		

Tools

- 3-Compartment Sink
- Scrub Pad

Instructions

- 1 Pull each meat guide out slightly from the bottom, then lift off.
- 2 Wash, rinse, and sanitize in the 3-compartment sink.

Bild des zu entfernenden und reinigenden Teils.

Werkzeuge, die zum Reinigen des Teils benötigt werden.

Wie die Teile entfernt und gereinigt werden müssen.

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

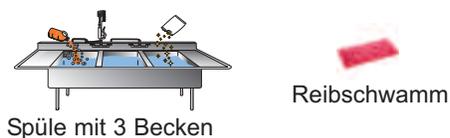
1. Den Broiler ohne Produkt 10 Minuten lang laufen lassen, bevor er ausgeschaltet wird. Dadurch können Reste von den Ketten abbrennen.
2. Den Broiler ausschalten und vor dem Zerlegen und Reinigen 30 Minuten lang abkühlen lassen.
3. Vor der Reinigung das Hauptgasventil zudrehen und das Netzkabel abziehen.
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.

Burgerführungen

Reinigen: Alle 4 Stunden



Werkzeuge



Anweisungen

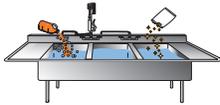
1. Burgerführungen anheben und aus der Zufuhr entfernen.
2. In der Spüle mit 3 Becken waschen, spülen und desinfizieren.

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 Druckstangen-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. Den Freigabestift drücken.
2. Den Drahtband-Zufuhrsocket anheben und herausnehmen.
3. In der Spüle mit 3 Becken waschen, spülen und desinfizieren.



Den Zufuhrsocket NICHT am Drahtband heben. Dadurch wird der Zufuhrsocket beschädigt.



ZUSAMMENBAU: Am Freigabestift ziehen und den Zufuhrsocket einsetzen.

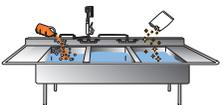
Zufuhrseite



Zufuhrgehäuse



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. 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



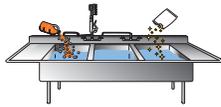
Hitzeschutzhandschuhe



Reibschwamm



Entfetter



Spüle mit 3 Becken



Anweisungen

1. Die 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



Hitzeschutzhandschuhe



Reibschwamm



Entfetter



Spüle mit 3 Becken



Anweisungen

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

Zufuhrseite



Werkzeuge



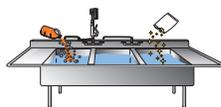
Hitzeschutzhandschuhe



Reibschwamm



Entfetter



Spüle mit 3 Becken



Anweisungen

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

Austragungsseite





Werkzeuge



Anweisungen

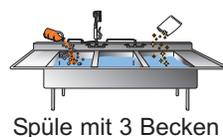
1. Neigen und Stifte von den Haken heben; Rampe abheben.
2. Im Bereich der Spüle mit Entfetter einsprühen.
3. In der Spüle mit 3 Becken waschen, spülen und desinfizieren.

ZUSAMMENBAU: Sicherstellen, dass die Wanneneinsätze angebracht sind und die Rücklaufwanne auf den Halterungen hängt.

Austragungsseite



Werkzeuge



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



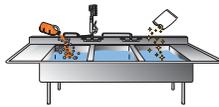
Hitzeschutzhandschuhe



Reibschwamm



Entfetter



Spüle mit 3 Becken



Anweisungen

1. Die Fettwanne 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.

Seite



Werkzeuge



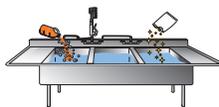
Hitzeschutzhandschuhe



Reibschwamm



Entfetter



Spüle mit 3 Becken



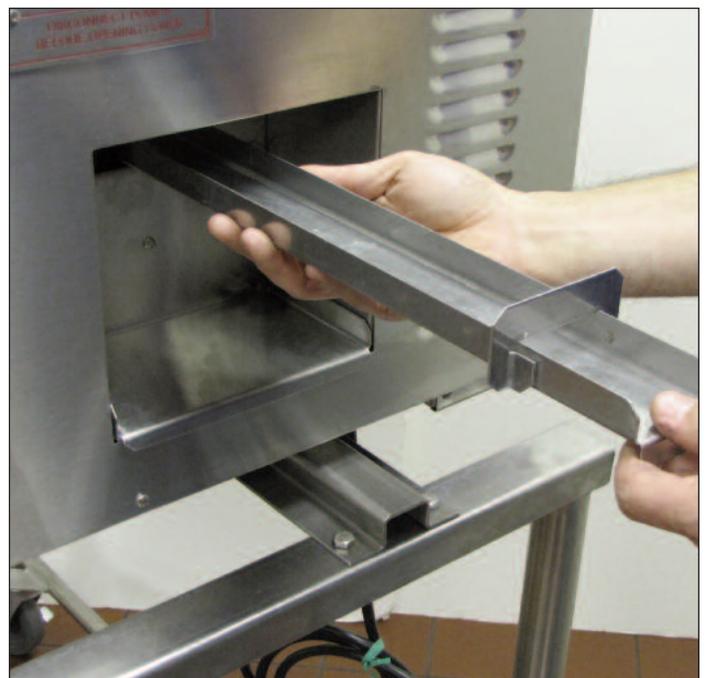
Anweisungen

1. Den Fettrog 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 Fettrog ganz in den Broiler geschoben wird.

Seite



Unterer Brenner

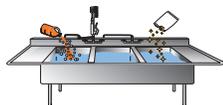
Reinigen: Täglich



Werkzeuge



Hitzeschutzhandschuhe



Spüle mit 3 Becken



Reibschwamm



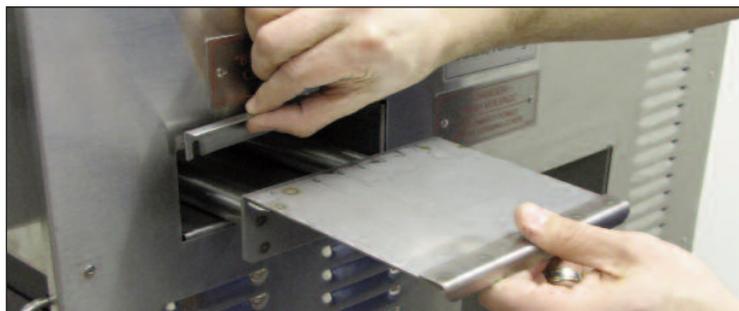
Anweisungen

1. Brennerverriegelung anheben.
2. Brenner herausziehen.
3. Zur Spüle mit 3 Becken bringen und mit Reibschwamm oder Bürste reinigen.
4. Nach Bedarf verstopfte Brennerlöcher mit einer steifen Zahnbürste reinigen.

 **ZUSAMMENBAU:** Die Löcher am Brenner müssen nach oben zeigen.

 **Der Brenner muss vor dem Zusammenbau komplett trocken sein. Mit einem Papiertuch trocken wischen.**

Seite



Incendalyst™

Reinigen:Täglich



Werkzeuge



Hitzeschutzhandschuhe



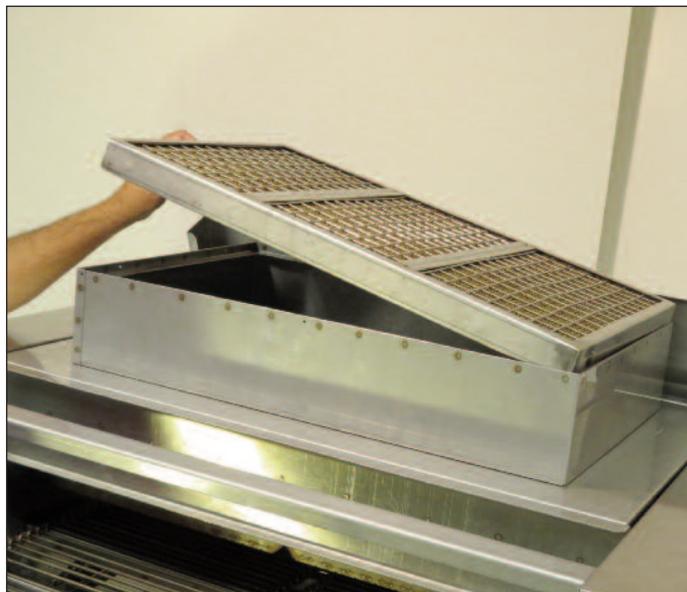
Anweisungen



EXTREM HEISS! Darauf achten sich nicht zu verbrennen.

1. Den Griff anfassen und den Incendalyst™ anheben, um ihn 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 Incendalyst™ trocken ist, bevor er wieder in den Broiler eingesetzt wird.

Oberseite



VORSICHT: Extrem heiß





Werkzeuge



Hitzeschutzhandschuhe



Reibschwamm



Entfetter



Spüle mit 3 Becken



Anweisungen



EXTREM HEISS! Darauf achten sich nicht zu verbrennen.

1. Incendalyst™-Abzug 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.

Oberseite



VORSICHT: Extrem heiß 



Werkzeuge



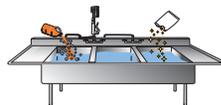
Hitzeschutzhandschuhe



Reibschwamm



Entfetter



Spüle mit 3 Becken



Anweisungen



EXTREM HEISS! Darauf achten sich nicht zu verbrennen.

1. Oberen Hitzeschutz 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.
4. Beim Einbau beachten, dass das Hitzeschutzblech in Richtung Broiler-Rückseite nach oben geneigt ist und dass die Standbeine auf dem hinteren Luftkasten aufliegen.

Oberseite



VORSICHT: Extrem heiß 



Werkzeuge



Hitzeschutzhandschuhe



Drahtbürste



Anweisungen

1. Den oberen Brenner und Luftkasten oben vom Broiler abheben. Es ist nicht erforderlich, sie loszulösen.
2. Verstopfte Brennerlöcher mit einer steifen Bürste reinigen.



Sicherstellen, dass beide Luftkasten-Baugruppen installiert sind und bündig auf den Halterungen sitzen.

Oberseite



Kettenwellen

Reinigen: Täglich



Werkzeuge



Wellenreinigungswerkzeug



Anweisungen

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

Austragungsseite



INNERE HITZESCHUTZBLECHE

Reinigen: Täglich



Werkzeuge

Wellenreinigungswerkzeug



Anweisungen

1. Mit dem Wellenreinigungswerkzeug zwischen das Band langen, um Ablagerungen vom inneren Sitzeschutzblech abzukratzen.



REINIGUNG FLAMMENSSENSOR

Reinigen: Täglich



Werkzeuge

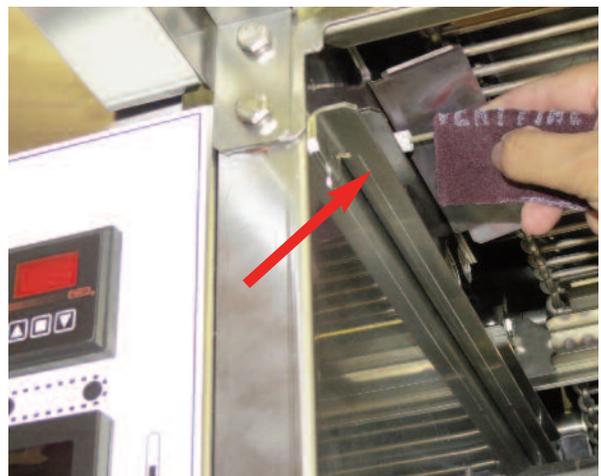


Reibschwamm



Anweisungen

1. Reinigen flammensensor mit einem trockenen reibschwamm.



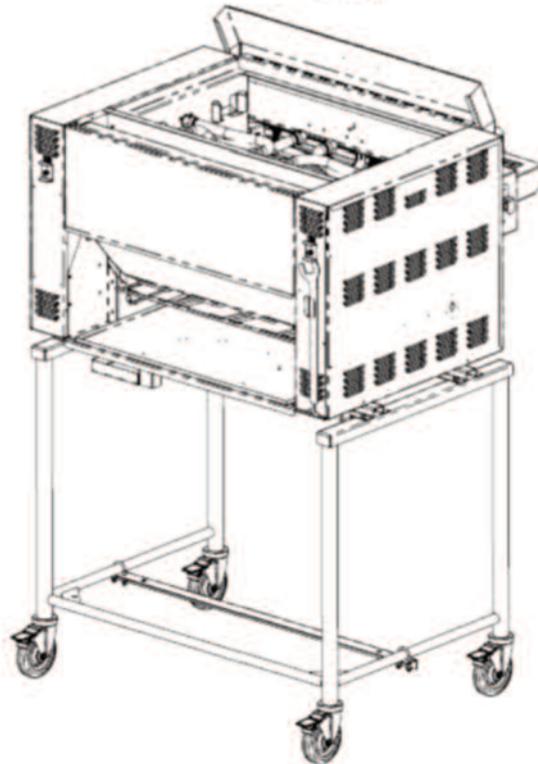
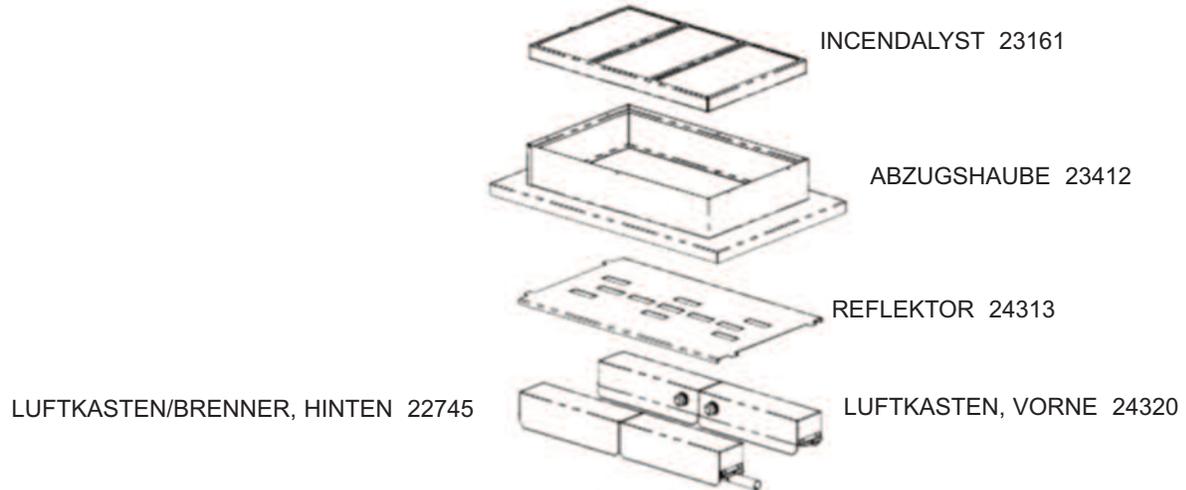
E. ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE

Immer sicherstellen, dass der Broiler korrekt zusammgebaut, die Abzugshaube angebracht, das Gasventil geöffnet 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.
Broiler wird mit Strom versorgt, aber Brenner zünden nicht.	Prüfen: Abzugshaube ist eingeschaltet. Gasleitung ist korrekt angeschlossen. Manuelles Gasventil (falls vorhanden) ist eingeschaltet. Brenner sind korrekt eingebaut. Brenner sind sauber und trocken. Flammensensor-Kabelverbindung. Anweisungen zum manuellen Zünden befolgen.
Rote Leuchte blinkt auf linkem Steuerkasten.	Die Punkte oben prüfen, wenn Brenner nicht zünden. Stromversorgung aus- und wieder einschalten, um Zündung zurückzusetzen. Anweisungen zum manuellen Zünden befolgen.
Heißflächen-Zünderheizt nicht.	Auf lose Kabelverbindungen am Heißflächen-Zünder prüfen. Anweisungen zum manuellen Zünden befolgen.
Spannungsversorgung ist eingeschaltet, Broiler ist gezündet, aber Transportbänder drehen sich nicht.	Auf Blockierung auf dem Transportband prüfen. Abstreifblech und Funkenfänger prüfen, um sicherzustellen, dass sie korrekt eingebaut sind.
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).
GRILLPROBLEME Burger zu wenig oder zu stark gegrillt.	Transportbandgeschwindigkeit einstellen. Brenner und Öffnungen reinigen.
Zu starke Flammenbildung im Broiler.	Katalysator reinigen, sofern vorhanden. Abzugshaube auf korrekte Funktionsweise prüfen. Produkt auf zu starkes Grillen prüfen.

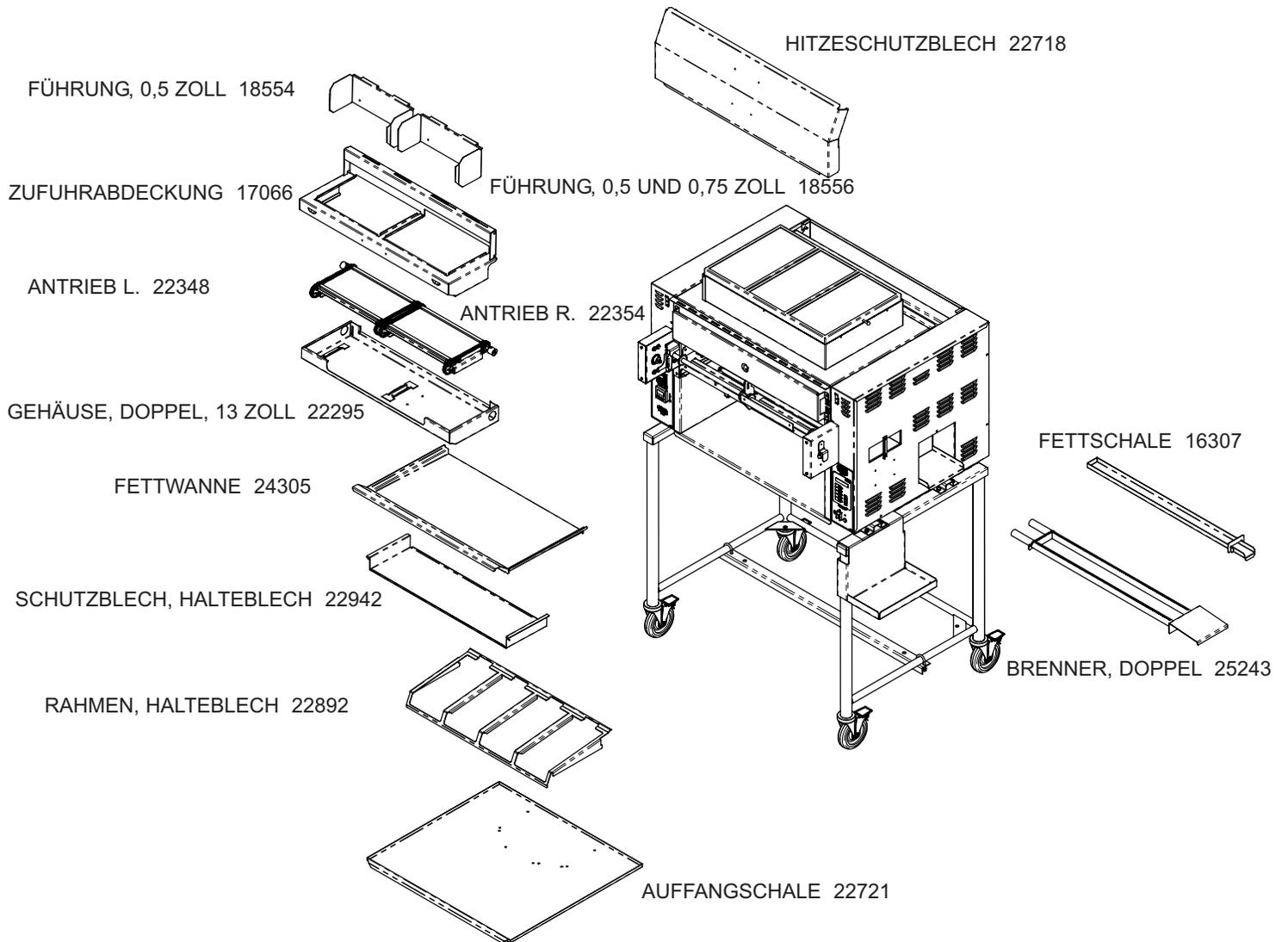
F. ZEICHNUNGEN DER EINZELTEILE

Ansicht der Austragungsseite



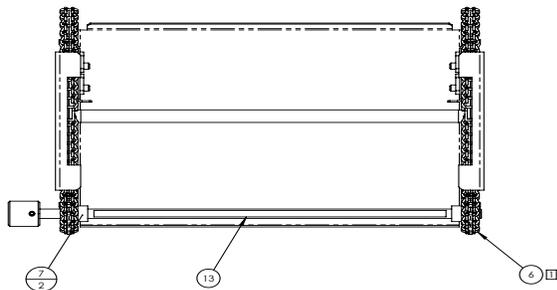
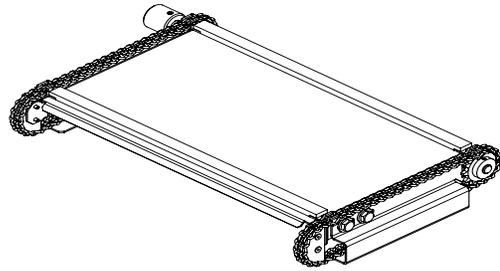
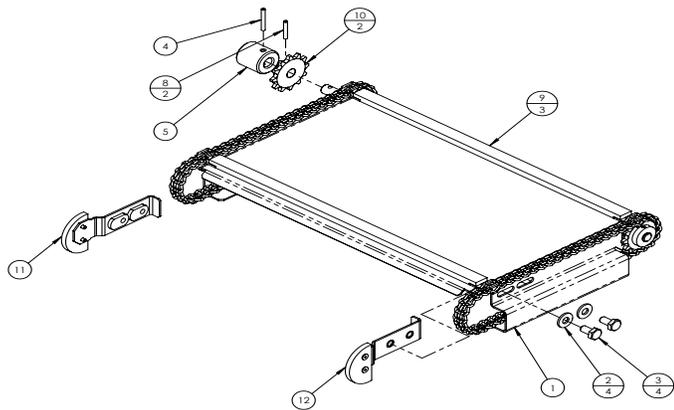
F. ZEICHNUNGEN DER EINZELTEILE

Ansicht von der Zufuhrseite



F. ZEICHNUNGEN DER EINZELTEILE

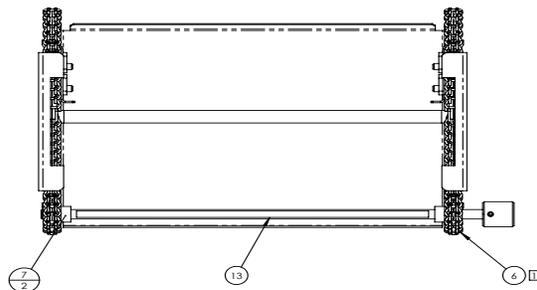
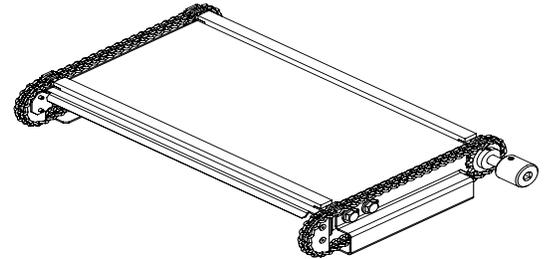
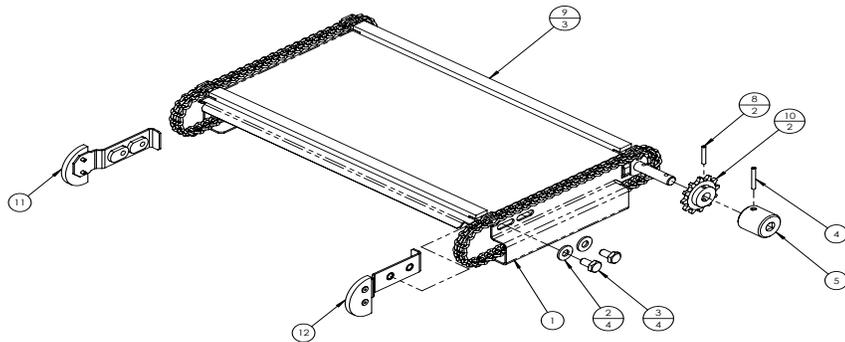
Zufuhrbaugruppe



ASSEMBLED IN (6) 17 LINK SEGMENTS.
LINKS PER DRIVE UNIT. 102 X .353/12 = 3 FT.

QTY.	PART NO.	DESCRIPTION	ITEM NO.
1	22298	SHAFT DRIVE, PB/WB, 14.53" L, 13" ROD BELT	13
1	22297	TENSIONER, PUSH BAR, PIPE, RIGHT - ASSY	12
1	22296	TENSIONER, PUSH BAR, PIPE, LEFT - ASSY	11
2	20883	SPROCKET, ROLLER CHAIN, 12T, Ø3/8" BORE	10
3	15617	PUSH-BAR, 13" ROD BELT - W/DMT	9
2	14924	PIN, ROLL, 1/8 X 13/16, SS1	8
2	11478	BUSHING, FLANGED, Ø3/8" SHAFT, W/FLAT	7
1	11381	CHAIN LADDER, .555" PITCH, 13 GA	6
1	11194	COUPLER DRIVE, 1/4" SQ X Ø3/8" ID	5
1	11114	ROLL PIN, Ø1/8 X 1", SS	4
4	5555	SCREW, HHMS, SS, 1/4-20 X 1/2	3
4	5550	WASHER, FLAT, SS, 1/4"	2
1	22347	PLATFORM, TRIPLE PUSH-BAR, 13" BELT	1

UNLESS OTHERWISE SPECIFIED DIMS ARE IN INCHES		DATE	NAME	nieco		UNLESS OTHERWISE SPECIFIED DIMS ARE IN INCHES	
TOLERANCES:	FRACTIONAL ± 1/32	DRAWN	9-22-11	DC	SIZE	DWG. NO.	REV
ANGLES	± 1°	CHECKED	9-22-11	DC	B	22348	A
TWO PLACE DECIMAL	± .03	SEE PARTS LIST					
THREE PLACE DECIMAL	± .01	TITLE: DRIVE UNIT, PB, 13" BELT, JF, LEFT - ASSY					
MATERIAL:	SEE PARTS LIST						



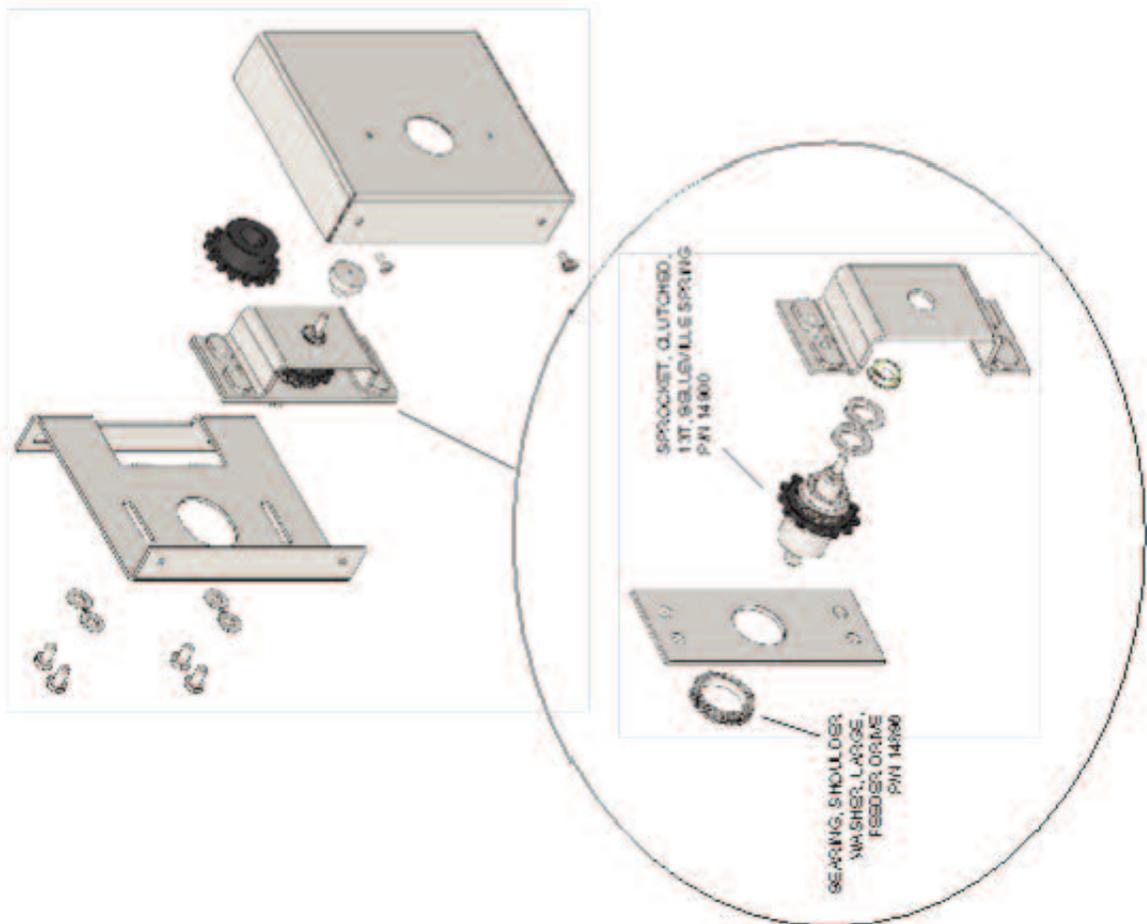
NOTE:
CHAIN TO BE ASSEMBLED IN (6) 17 LINK SEGMENTS.
6 X 17 = 102 LINKS PER DRIVE UNIT. 102 X .353/12 = 3 FT.

QTY.	PART NO.	DESCRIPTION	ITEM NO.
1	22298	SHAFT DRIVE, PB/WB, 14.53" L, 13" ROD BELT	13
1	22297	TENSIONER, PUSH BAR, PIPE, RIGHT - ASSY	12
1	22296	TENSIONER, PUSH BAR, PIPE, LEFT - ASSY	11
2	20883	SPROCKET, ROLLER CHAIN, 12T, Ø3/8" BORE	10
3	15617	PUSH-BAR, 13" ROD BELT - W/DMT	9
2	14924	PIN, ROLL, 1/8 X 13/16, SS1	8
2	11478	BUSHING, FLANGED, Ø3/8" SHAFT, W/FLAT	7
1	11381	CHAIN LADDER, .555" PITCH, 13 GA	6
1	11194	COUPLER DRIVE, 1/4" SQ X Ø3/8" ID	5
1	11114	ROLL PIN, Ø1/8 X 1", SS	4
4	5555	SCREW, HHMS, SS, 1/4-20 X 1/2	3
4	5550	WASHER, FLAT, SS, 1/4"	2
1	22347	PLATFORM, TRIPLE PUSH-BAR, 13" BELT	1

UNLESS OTHERWISE SPECIFIED DIMS ARE IN INCHES		DATE	NAME	nieco		UNLESS OTHERWISE SPECIFIED DIMS ARE IN INCHES	
TOLERANCES:	FRACTIONAL ± 1/32	DRAWN	11-6-11	DC	SIZE	DWG. NO.	REV
ANGLES	± 1°	CHECKED	11-6-11	DC	B	22354	
TWO PLACE DECIMAL	± .03	SEE PARTS LIST					
THREE PLACE DECIMAL	± .01	TITLE: DRIVE UNIT, PB, 13" BELT, JF, RIGHT - ASSY					
MATERIAL:	SEE PARTS LIST						

F. ZEICHNUNGEN DER EINZELTEILE

Kupplungsbaugruppe



G. ERSATZTEILLISTE

TEILE-NR.	BESCHREIBUNG
GASBRENNER	
22745	LUFTKASTEN MIT BRENNER (HINTEN)
24320	LUFTKASTEN (VORNE)
23430	OBERER HITZEREFLAKTOR
25243	UNTERER BRENNER, DOPPEL, VOLL
22626	LUFTLEITUNG, VERTEILER, LINKS
23333	LUFTLEITUNG, VERTEILER, RECHTS
20909	STECKVERBINDER, FLEX, (3/4 X 16)
19277	STECKVERBINDER, FLEX, (3/4 X 8)
18447	GEBLÄSE
ZÜNDSYSTEM	
2047	UNTERE ZÜNDFLAMMENÖFFNUNG, ERDG. (5232)
2182	OBERE ZÜNDFLAMMENÖFFNUNG, ERDG. (3225)
18152	OBERE BRENNERÖFFNUNG – FLACHE SPITZE, ERDG. #52
2070	UNTERE BRENNERÖFFNUNG, ERDG. #40
22930	ZIP-ROHR-ÖFFNUNG ERDG. #70
17276	OBERE U. UNTERE ZÜNDFLAMMENÖFFNUNG, FG (4214)
18159	OBERE BRENNERÖFFNUNG – FLACHE SPITZE, FG #59
2066	UNTERE BRENNERÖFFNUNG, ERDG. #53
23481	ZIP-ROHR-ÖFFNUNG FG #78
2179	ZÜNDELEMENT – UNTERES
2180	ZÜNDELEMENT – OBERES
18096	VENTIL, DRUCKABGRIFF
10291	ZÜNDMODUL (GLÜHKERZE)
17185	FLAMMENSSENSOR
18052	ZÜNDKABEL/MANSCHETTE
2049-A	REGLER, RV48, 1/2 ZOLL
21316	MODULATIONSVENTIL, Ø½, 24 V
19054	MAGNETVENTIL, 1/2 NPT, 24 V~
16921	ZÜNDMODUL
17201	ZÜNDAUSFALLEUCHE
12741	MAGNETVENTIL – 24 V – ZÜNDELEMENTABSPERRUNG
20786	GLEICHSTROM-GETRIEBEMOTOR, BÜRSTENLOS, REVERSIERWELLE
18168	MOTORSTEUERKABEL

G. ERSATZTEILLISTE

BANDANTRIEBSSYSTEM	
6027	# 35 DRIVE CHAIN
6048	HAUPTGLIED
6035	13 ZOLL STANGENBAND (5 FUSS PRO SEITE)
6046	TEFLONLAGER (AUSTRAGUNG, ÄUSSERE ANTRIEBSWELLE)
6047	TEFLONLAGER (AUSTRAGUNG, INNERE ANTRIEBSWELLE)
6049	TEFLONLAGER (ZUFUHRSEITE)
20774	STEHLAGER, ALUM/BRZ
17899	MOTORZAHNRAD – 10T (10 MM BOHRUNG, BENUTZT MIT TE)
13699	ANTRIEBSZAHNRAD – 32T
11081	UMLENKRAD – 19T
6037	ZAHNRAD, ROLLENKETTE, 35B 15, 5/8 ZOLL BOHRUNG
18997	ÄUSSERE ANTRIEBSWELLE
35900	FLANSCHBUCHSE – ÄUSSERE ANTRIEBSWELLE
19862	INNERE ANTRIEBSWELLE
15565	UMLENKRADWELLE – 13 ZOLL
6300	QUERSTREBENSTANGE – SPANNWELLE
6028	EINSTELLBUND – 5/8 ZOLL
19912	HALTERUNG – U – SPANNWELLE
ELEKTRISCHE	
22965	WÄRMERELEMENT – 120 V – 1100 W (USA)
16599	WÄRMERELEMENT – 220 V – 1100 W (EXPORT)
4402	GRÜNE LEUCHE – 28 V
22929	HAUPTTRAFO
16034	TRAFO – TEMP.-STEUERUNG
19076	TEMPERATURREGLER
13727-B	GESCHWINDIGKEITSSTEUERUNG
4136	GESCHWINDIGKEITSSTEUERUNG, SOCKEL – 8-POLIG
15161-B	MEHRPRODUKTSTEUERUNG
15480	EIN/AUS-KIPPSCHALTER, HAUPTVERSORGUNG – 50 A
12725	BRÜCKENGLEICHRICHTER
18092	RELAISOCKEL, DIN-BEFESTIGUNG, 8-POLIG
18093	RELAISOCKEL, 24-V-SPULE, 8-POLIG
13579	MOTORREVERSIRSCHALTER
18861	TEMPERATURSONDE – 1,88 ZOLL
4405-01	ANSCHLAG
18871	KLEMMLEISTE – GRAU – HAUPTSTROMVERSORGUNG
18873	KLEMMLEISTE – MASSE – HAUPTSTROMVERSORGUNG
18872	ENDABDECKUNG – HAUPTSTROMVERS.
4405-31	SICHERUNGSHALTER – KLEMMLEISTE
4405-30	ANSCHLAG – GRAU – SICHERUNGSHALTER
4621-02	SICHERUNG, 2 A
4621-0025	SICHERUNG, 0,25 A
18686	KLEMMLEISTE, GRAU
18688	KLEMMLEISTE, MASSE
18687	ENDABDECKUNG – KLEMMLEISTE

G. ERSATZTEILLISTE

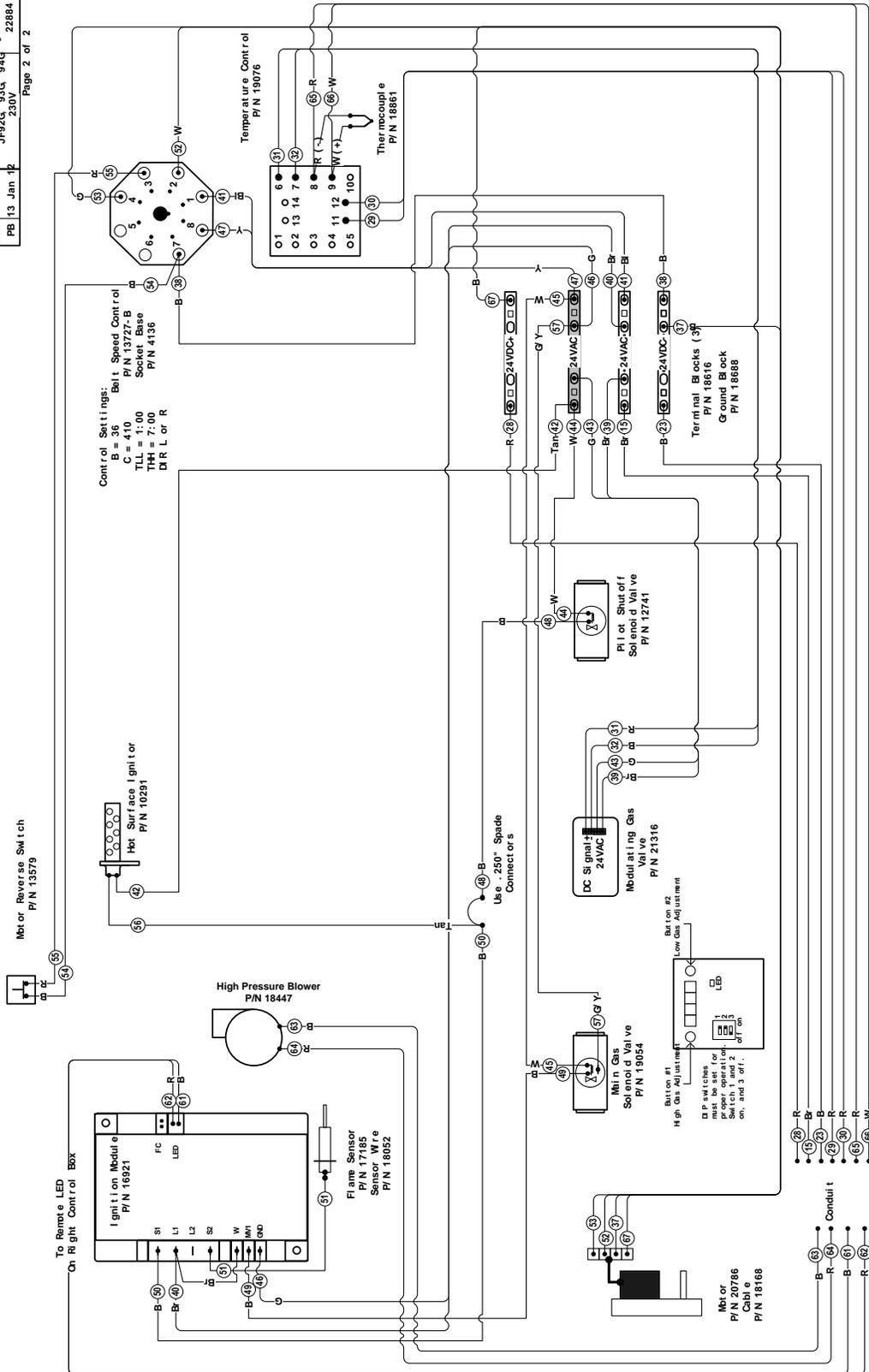
BLECHTEILE	
22616	ELEKTRIKKASTENABDECKUNG – R
22615	ELEKTRIKKASTENABDECKUNG – L
22718	ZUFUHRSEITE – HITZESCHUTZBLECH
22724	HITZESCHUTZBLECH, HINTEN
23431	HINTERE RAMPE – 4 BAHNEN
24305	FETTWANNE
22940	ABSTREIFBLECH 13 U. 13 ZOLL
16402	BEFESTIGUNGSHALTERUNG, ABSTREIFBLECH - L
16403	BEFESTIGUNGSHALTERUNG, ABSTREIFBLECH - R
16307	FETTSCHALE
22898	HOTEL-BLECH, (1/9 X 4 ZOLL)
22892	RAHMENSTÜTZE – HALTEBLECH – 2 BAHNEN
22721	FETTTRÖPFWANNE – UNTEN
23412	ABZUGSHAUBE
22942	WÄRMEBLECH-HITZESCHUTZBLECH
22936	WELLENREINIGUNGSWERKZEUG, 305 MM LANG
ZUFUHR	
17066	ZUFUHRABDECKUNG
22295	GEHÄUSE
22348	ANTRIEBSEINHEIT, DRUCKSTANGE – L
22354	ANTRIEBSEINHEIT, DRUCKSTANGE – R
15617	ZUFUHRSTANGE – 13 ZOLL
11381	ZUFUHRKETTE
11478	FLANSCHBUCHSE – DRUCKSTANGENZUFUHR
22296	SPANNERHALTERUNG – DRUCKSTANGENZUFUHR L
22297	SPANNERHALTERUNG – DRUCKSTANGENZUFUHR R
18554	BURGERTRENNLEISTE, HAUPTSEITE
18556	BURGERTRENNLEISTE, FLEX-SEITE
20504	KUPPLUNGSABDECKUNG
17494	KUPPLUNGSSICHERUNGSHALTERUNG
15882	VOLLST. KUPPLUNGSBAUGRUPPE
14900	COMBO-KUPPLUNG – EINZELN –
14896	LAGER/ANSATZSCHEIBE, WEISS (KUPPLUNGSBAUGRUPPE)
10275	DRUCKSCHEIBE
10627	LAGER-CLIP
11608	SCHWARZER KNOPF – KUPPLUNGSBAUGRUPPE
20975	ZUFUHR-STÜTZHALTERUNG – L
20976	ZUFUHR-STÜTZHALTERUNG – R
20503	HALTERUNG, KUPPLUNGSBEFESTIGUNG
VERSCHIEDENES	
23161	8 X 15 X 1,5 KATALYSATOR
23265	WELLENREINIGUNGSWERKZEUG, 305 MM LANG
22961	OFFENER RINGSCHLÜSSEL, LUFTKASTEN
23307	REINIGUNGSBÜRSTE
9133	STANGENBANDZANGE
9134	#35 CHAIN BREAKER TOOL
12744	GASLEITUNG 3/4 ZOLL

H. STROMLAUFPLÄNE

230-V-Verkabelung

	
Drawing Date PB 13 Jan 14	Revision 22884 C
Model: JF92G 93G 94G Voltage: 230V	
Page 2 of 2	

Left Side Control Box



Diese Seite wurde absichtlich frei gelassen

Diese Seite wurde absichtlich frei gelassen

I. SPEZIFIKATIONEN

AUTOMATISCHER BROILER

Modell JF94

ABMESSUNGEN	ZOLL	mm
Länge	39,32	999
Höhe	65,75	1670
Breite	42,17	1071

STROMVERSORGUNG

Gasanschluss 3/4 Zoll N.P.T.

Elektrischer Anschluss:

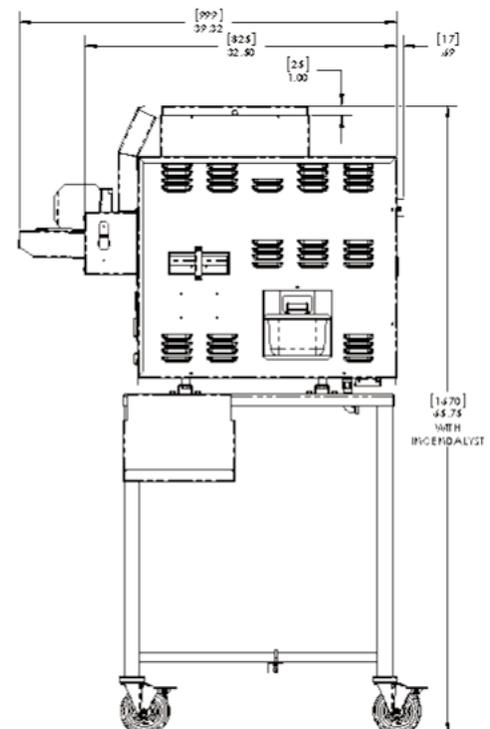
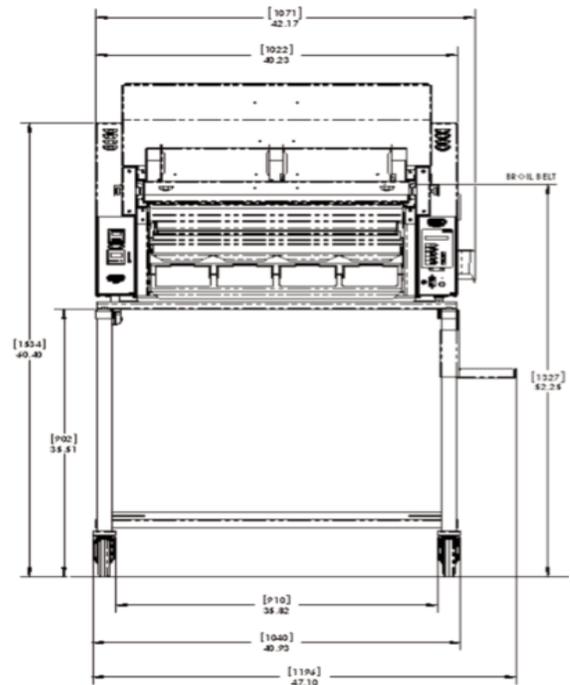
220 V; 6 A; 50/60 Hz

Erdgas/Flüssiggas – Betrieb

Durchschnittliche Leistungsaufnahme:

BTU/Std. 75.000

GEWICHT	LBS	KG
Broiler	565	256



⚠ VORSICHT ⚠

Alle elektrischen Anschlüsse müssen unter Einhaltung der lokalen Elektrovorschriften und von anderen geltenden Vorschriften hergestellt werden.

⚠ VORSICHT ⚠

Den Broiler nicht mit anderen Gasdruckwerten als den hier angegebenen betreiben. Andernfalls wird die Leistung des Broilers verändert.

Revisionsgeschichte:

Datum	Notizen	REV
11-7-2014	Veröffentlichungsdatum	A
12-17-2014	Aktuelles	B



Nieco Corporation
7950 Cameron Drive
Windsor, CA 95492
(+01) 707-284-7100 Büro • (+01) 707-284-7430 Fax
www.nieco.com • E-Mail: service@nieco.com
Gedruckt in den USA © 2012 Nieco Corporation
Alle Rechte vorbehalten. Bestellnummer 99002