

BroilVection™ Model JF94 Gaz Kullanıcı Kılavuzu



ONAYLAR:



CE ONAYLI OTOMATİK KIZARTMA MAKİNELERİ İÇİN

EMNİYETİNİZ İÇİN:

Bu makinenin veya başka herhangi bir cihazın yanında benzin veya diğer yanıcı gazlar veya sıvıları depolamayın veya kullanmayın.

UYARI:

Yanlış montaj, ayarlama, değişiklik ve bakım işlemleri mal zararı, yaralanmalar veya ölüme neden olabilir. Bu ekipmanı monte etmeden veya hizmete almadan önce montaj, çalıştırma ve bakım talimatlarını baştan sona okuyun.

Kızartma alanında patlayıcı maddeler olmamalıdır ve yanma gazlarının akışından uzak tutulmalıdır ve havalandırmada engel olmamalıdır. Makineyi çalıştıran personel herhangi bir bakım veya tamir işlemi yapmamalıdır. Yetkili Nieco Temsilcisi ile iletişim kurun.

ÖNEMLİ: İLERİDE KULLANILMAK ÜZERE BU KILAVUZU GÜVENLİ BİR YERDE SAKLAYIN

UYARI

- 1. Bu makinenin veya başka herhangi bir cihazın yanında benzin veya diğer yanıcı gazlar veya sıvıları depolamayın veya kullanmayın.**
- 2. Kızartma alanında patlayıcı maddeler olmamalıdır ve yanma gazlarının akışından uzak tutulmalıdır ve havalandırmada engel olmamalıdır. Makineyi çalıştıran personel herhangi bir bakım veya tamir işlemi yapmamalıdır. Yetkili Nieco Temsilcisi ile iletişim kurun.**
- 3. Basıncı suyun kullanılabileceği alanlarda bu makineyi kullanmayın.**
- 4. Makineyi basınçlı su ile temizlemeyin.**
- 5. Besleme kablosu hasar görmüşse sadece üretici tarafından belirtilen bir tamirci tarafından değiştirilmelidir.**
- 6. Tüm kutup ayırıcılı ve en az 3 mm kontak ayırıcılı bir şalter sabit elektrik bağlantısında bulunmalıdır.**
- 7. Bu makinenin etrafındaki duvarlar vs. yanıcı olmayan malzemedan yapılmalıdır. Eğer bu mümkün değilse uygun bir yanmayı engelleyici ısı yalıtım malzemesi ile kaplanmalıdır ve yangın önleme mevzuatına özellikle dikkat edilmelidir.**
- 8. Bu makine; emniyetten sorumlu bir kişi tarafından bu makinenin kullanımı ile ilgili olarak takip edilmedikleri veya talimat verilmedikleri sürece fiziksel, duysal veya akli yetenekleri az olan kişiler tarafından (çocuklar dahil) kullanılmamalıdır. Çocukların bu makine ile oynamasına izin vermeyin.**

ÖNEMLİ:

İLERİDE KULLANILMAK ÜZERE BU KILAVUZU GÜVENLİ BİR YERDE SAKLAYIN

MONTAJ NOTLARI

- 1. Bu makine Ekteki belgede verilen IP 20 Elektrik Koruma Sınıfına sahiptir.**
- 2. Nominal Anma Gücü: 220V 6A 50/60 Hz**
- 3. Bu makine kalifiye bir montaj ustası tarafından tüm ulusal, yerel ve kanuni yönergelere uygun olarak monte edilmelidir.**
- 4. Bu makine uygun bir topraklaması olan bir elektrik fişine bağlanmalıdır.**

İÇİNDEKİLER

A. Genel Bilgiler	5
A.1 Tanım	5
A.2 Garanti Bilgisi	5
A.3 Servis/Teknik Destek	6
A.4 Güvenlik Bilgileri	6
B. Makine Montajı	8
B.1 Ön Montaj	8
B.2 Montaj	8
B.3 Düzleme	8
B.4 Davlumbaz Gereksinimleri	8
B.5 Açıklık	8
B.6 Gaz Bağlantısı	9
B.7 Esnek Gaz Hattı Montajı	9
C. Çalıştırma	10
C.1 Kontroller ve Göstergeler	10
C.2 Adım-Adım Isıtma için Ateşleme Prosedürü	12
C.3 Kapatma Prosedürü	13
C.4 Kontrol Çalışması	14
D. Montaj/Demontaj ve Temizleme	17
E. Arıza Giderme Kılavuzu	31
F. Parça Yerleri Çizimleri	32
G. Parça Değişim Listesi	36
H. Kablo Şemaları	39
I. Şartnameler	43

A. GENEL BİLGİLER

A.1 Tanım

The Nieco® Model JF94G otomatik kızartma makinesi; temizlemeyi kolaylaştıran ve kızartma problemlerinin ortadan kaldırılmasına yardım eden ve operatörün kızartma işlemi üzerinde daha çok kontrol sahibi olmasını sağlayan basit ve sezgisel kontrol özellikleri sunan yüksek ısı yayımına sahip ocaklara ve Patentli BroilVection™ hava sistemi teknolojisine sahiptir.

Bu kılavuz Nieco Otomatik Kızartma Makinesi Model JF94 için emniyet, montaj ve çalışma prosedürlerini içermektedir. Kızartma makinesini monte etmeden ve çalıştırmadan önce bu kılavuzda yer alan tüm bilgilerin okunmasını öneririz.

A.2 Garanti Bilgisi

Lütfen bu kılavuzda yer alan sınırlı Garanti metninin tamamını okuyun.

Ünite hasarlı olarak gelmişse derhal taşıyıcı firma ile iletişime geçin ve hasar tazmini için firmaya başvurun. Bir hasar tazmini için başvururken tüm paketleme malzemelerini saklayın. Nakliye hasarlarının tazmini alıcının sorumluluğundadır ve garanti kapsamında **DEĞİLDİR**.

Garanti **aşağıdakileri** kapsamaz:

- Nakliye nedeniyle meydana gelen hasar veya yanlış kullanım sonucu oluşan hasar.
- Elektrik bağlantısının montajı.
- Bu kılavuzda belirtildiği şekilde normal bakım.
- Bu kılavuzda yer alan adımlara uygun olmayan ve uygun eğitim almadan yapılan bakımdan kaynaklanan arızalar.
- Bu kılavuzda yer alan normal çalışma prosedürlerinin dışında dikkatsiz kullanım ve kötü kullanımdan kaynaklanan hasar.
- Elektrik aksamlarındaki nemden kaynaklanan hasar.
- Herhangi bir emniyet cihazı ile oynanması veya sökülmesi nedeniyle meydana gelen hasar.

ÖNEMLİ!

İleride kullanmak üzere bu talimatları saklayın. Ünite el değiştirirse bu kılavuzun ekipmanla birlikte verildiğinden emin olun.

ÖNEMLİ

Nieco Corporation, spesifikasyonları ve ürün tasarımını BÜRGER KING®/Bayi Anlaşmasında verilen genel şartlar ve koşullar uyarınca değiştirme hakkını saklı tutar. Bu revizyonlar alıcıya daha önceden satın alınan ekipmanlar için de ilgili değişiklikler, geliştirmeler, eklemeler veya yenilemelere sahip olma hakkı getirmez.

A.3 Servis/Teknik Destek

Kızartma makinenizin montajı ve çalışması ile ilgili bir sorun yaşarsanız yerel Yetkili Nieco Distribütörü ile iletişime geçin.

Aşağıdaki bilgileri doldurun ve destek için yetkili servisi aradığınızda elinizin altında bulundurun. Seri numarası, ünitenin arka tarafında ızgara tanıtım plakasında yazılıdır.

Makineyi satan: _____

Satın alma Tarihi: _____

Model No: _____

Seri No: _____



Yerel Yetkili Nieco Distrübütörünüzün adı için lütfen (800) 821-2141 numarasını arayın.



Kızartma makinenizde sadece orijinal Nieco yedek parçalarını kullanın. Yetkili Nieco Distrübütörleri ve Servisleri tarafından belirtilenlerin dışında yedek parçaların kullanımı garantiyi geçersiz kılar ve ızgaranızın performansını önemli ölçüde azaltır. Nieco dışında yedek parçaların kullanılması bu kriterlerin olumsuz etkilenmesine neden olabilir ve ızgaranın performansını, parçaların ömrünü ve gıda güvenliğini etkileyebilir. Yerel Yetkili Nieco Distrübütörünüz ve Servisiniz fabrikada eğitilmişlerdir ve Nieco Otomatik Izgaranızın tüm yedek parçalarını tedarik edebilirler.



Yerel Nieco Distrübütörünüzün bulmakta zorluk çekiyorsanız doğrudan +1-707-284-7100 telefon numarasını arayarak fabrika ile iletişime kurabilirsiniz.



A.4 Önemli Emniyet Bilgisi

Bu kılavuzda, ekipmanın çalıştırılması ve bakımı ile ilgili önemli emniyet hususlarını belirten aşağıdaki emniyet kelimelerini ve sembollerini bulacaksınız.

 UYARI 
GENEL UYARI. Ekipmanın düzgün çalışması için önemli olan bir bilgiyi belirtir. Bu uyarıya uymamak ekipmanın zarar görmesine ve/veya ciddi bedensel yaralanmalara veya ölüme neden olabilir.

 UYARI 
ELEKTRİK UYARISI. Olası elektrik çarpması ile ilgili bilgiyi belirtir. Bu uyarıya uymamak ekipmanın zarar görmesine ve/veya ciddi bedensel yaralanmalara veya ölüme neden olabilir.

 İKAZ 
GENEL İKAZ Ekipmanın düzgün çalışması için önemli olan bir bilgiyi belirtir. Bu uyarıya uymamak ekipmana zarar verebilir.

 UYARI 
SICAK YÜZEY UYARISI Ekipman ve parçalarda yapılacak işlemlerle ilgili önemli olan bir bilgiyi belirtir. Bu uyarıya uymamak kişisel yaralanmaya neden olabilir.

A.4 Önemli Emniyet Bilgisi (Devam)

Bu kılavuzdaki ikazlara ve uyarılara ek olarak Nieco Otomatik Izgaranızın emniyetli çalışması için aşağıdaki yönergeleri kullanın.

- Bu ekipmanı kullanmadan önce tüm talimatları okuyun ve takip edin.
- Izgarayı sadece bu kılavuzda tarif edildiği şekilde amaçlanan kullanımı için monte edin ve yerleştirin.
 - Hasarlı kablosu veya fişi varsa, düzgün çalışmıyorsa veya başka bir şekilde hasar görmüşse bu ekipmanı çalıştırmayın.
 - Bu ekipmanın bakım ve onarımı sadece yetkili kişiler tarafından yapılmalıdır. Ayar ve tamir işlemleri için yerel Nieco Distribütörünüz ile iletişime geçin.
 - Izgaranızda sadece orijinal Nieco yedek parçalarını kullanın. Aksi takdirde, ürün garanti kapsamında çıkar ve izgaranızın performansında önemli değişiklikler olabilir. Nieco dışında yedek parçaların kullanılması bu kriterlerin olumsuz etkilenmesine neden olabilir ve izgaranın performansını, parçaların ömrünü ve gıda güvenliğini etkileyebilir.

Aşağıdaki ikaz ve uyarılar bu kılavuzda yer almaktadır ve bunlara dikkatlice uyulmalıdır:

- Izgarada herhangi bir servis, bakım veya temizlik işlemi yapmadan önce izgarayı kapalı konuma getirin,
 - ana gaz valfini kapatın ve fişini çekin.
- Herhangi bir servis işlemi, bakım veya temizlik yapmadan önce her zaman izgaranın tamamen soğumasını bekleyin. Izgaranın tamamen soğumasını beklememek kişisel yaralanmalara neden olabilir.
- Bu kılavuzdaki prosedürler kimyasal ürünlerin kullanımını içerebilir. Nieco Şirketi herhangi bir özel temizleyicinin /yağ çözücünün kullanımını onaylamamaktadır. Sadece mutfağınızda kullanılması onaylanmış kimyasalları kullanın.
- Izgara, olası elektrik çarpmalarını önlemek için yerel elektrik mevzuatına uygun olarak topraklanmalıdır. Sigortalar veya uygun sınıftaki devre kesiciler ile korunan ve ayrı elektrik hatları olan bir sıva altı topraklanmış priz gereklidir.
- Tüm elektrik bağlantıları, yerel elektrik mevzuatı ve diğer uygulanabilir kurallara uygun olmalıdır.
- Izgara için yeterli bir şekilde havalandırmanın kullanılması (bu kılavuzda belirtilen değerde) zorunludur. Bu ünitenin yeterli şekilde havalandırılmaması ve güvenli bir çalışma mesafesi sağlanmaması (bu kılavuzda tanımlandığı şekilde) yangın tehlikesi oluşturur. Izgaranın herhangi bir acil durumda durdurulması için acil durum talimatlarını izleyin.
- Elektrik arızası durumunda izgara çalıştırılmamalıdır.

İKAZ ELEKTRİK ÇARPMASI TEHLİKESİ. BU AŞAĞIDAKİ TALİMATLARA UYMAMAK CİDDİ YARALANMALARA VEYA ÖLÜME NEDEN OLABİLİR:

- Bu makinede elektrik topraklaması yapılması gereklidir.
- Ekipmanın düzgün şekilde topraklanıp topraklanmadığından emin değilseniz kalifiye bir elektrik teknisyenine kontrol ettirin.
- Elektrik çarpması nedeniyle ciddi yaralanma ve ölüm riski olduğu için kontrol kutusunda veya yakınında su kullanmayın.

İKAZ, KIZGIN YÜZEYLERDEKİ YÜKSEK SICAKLIKLAR BU PROSEDÜRLERE UYMAMAK CİDDİ YARALANMALARA VEYA ÖLÜME NEDEN OLABİLİR.

- Bu kılavuzda bulunan talimatlara uygun olarak ünite tamamen soğumadan izgara üzerinde temizlik, demontaj işlemi veya bakım yapmayın.

B. MONTAJ

B.1 Ön Montaj

Izgaranın ambalajını açın ve herhangi bir nakliye hasarı olup olmadığını kontrol edin. Makine parçalarını sabitleyen bantları sökün ve parçaları uygun yerlere monte edin. Izgaranın herhangi bir parçasında bariz veya gizli bir hasar varsa lütfen nakliye firmanız ile iletişime geçin. Fabrika garantisi nakliye hasarlarını kapsamamaktadır.

B.2 Montaj

Bu işlem montaj ustası tarafından yapılmamışsa montaj talimatlarını takip edin.

B.3 Düzleme

Yağ drenaj sistemi, bir cazibeli akış tasarımına dayanır. Bu nedenle izgaranın zemin düzlemine konulması çok önemlidir.

B.4 Davlumbaz Gereksinimleri

Bu ekipman uygun boyuttaki bir havalandırma davlumbazının altına monte edilmelidir. Yanma ve havalandırma havasının akışını engellemeyin. Emniyetli ve düzgün bir çalışma için yeterli miktarda bir hava beslemesi bulunmalıdır.

Massachusetts Eyaleti'nde yapılacak montajlarda aşağıdaki standart uygulanacaktır: Tahliye JF93 Modeli için NFPA Bölüm 10.3.5.2 uyarınca yapılacaktır.

B.5 Açıklık

Ekipman alanında yanıcı maddeler bulundurmayın.

Ünitenin demontajı ve servisi için izgaranın kontrol panelinde (besleme ucu) en az 24 inç (610 mm) açıklık bırakılmalıdır.

GEREKLİ VE ÖNERİLEN AÇIKLIKLAR

	Yanıcı duvarlar ve yapıların yanında yapılacak montaj için GEREKLİLİK	Yanıcı olmayan duvarlar ve yapıların yanında yapılan montaj için GEREKLİ AÇIKLIK	Uygun demontaj ve bakım için Nieco tarafından önerilen ÖNERİLEN AÇIKLIK
Izgaranın arkası	12 inç (305 mm)	0 inç (0 mm)	0 inç (0 mm)
Izgaranın yan tarafları	12 inç (305 mm)	0 inç (0 mm)	0 inç (0 mm)
Izgaranın önü (Besleme ucu)	12 inç (305 mm)	0 inç (0 mm)	24 inç (610 mm)



B.6 Gaz Bağlantısı- 3/4 inç N.P.T.

Anma giriş gaz beslemesi, doğal gaz için ızgara bağlantısında en az 15 mbar (6 inç su sütunu) basınç sağlamalıdır. Gelen gaz besleme basıncı 50 mbar'ı (14 inç su sütunu) geçmemelidir.

1. 1/2 psi (3,45 kPa) seviyesini aşan test basınçlarında yapılan herhangi bir sistem basınç testi sırasında ekipman ve bağımsız kapama valfinin gaz kaynağı boru hattı sistemiyle bağlantısı kesilmelidir.

2. 1/2 psi (3,45 kPa) seviyesine eşit veya daha düşük test basınçlarında yapılan herhangi bir gaz kaynağı boru hattı sistemi basınç testi sırasında ekipman bağımsız manüel kapama valfi kapatılarak gaz kaynağından izole edilmelidir.

Kaliforniya Eyaleti, kamu girişimi olarak gazlı aletler de dahil olmak üzere farklı ürün tipleri üreticilerinin tüketicileri ürünlerinin Kaliforniya Eyaleti tarafından kanser, doğum kusurları veya üremeye ilgili diğer zararlara yol açabilecek maddeler olarak sıralan kimyasallar içerdiği veya bu tür maddeler üretebileceği konusunda uyarmasını gerekli kılan mevzuatı (65 Sayılı Öneri) benimsemiştir.

	UYARI	
Bu ürün, üretici talimatlarına uygun olarak çalıştırılmaması ve bakımının yapılmaması durumunda sizi yakıtın içinde bulunan veya yakıtın yanmasından doğan kanser, doğum kusurları veya üremeye ilgili diğer zararlara yol açabilecek maddelere maruz bırakabilir.		

B.7 Gaz Yakan Alet Konektörleri ve Esnek Gaz Hatlarının Doğru Bağlanması

Mutfak alanında güvenliği ve maksimum hizmet ömrünü sağlamak için, konektörlerin doğru bağlanması hayati öneme sahiptir. Konektör ANSI Z21.69 veya CAN/CGA-6.16 sayılı Hareket Edebilir Gaz Yakan Alet Konektörleri Standardına uygun olacak ve ANSI Z21.41 veya CAN1-6.9 sayılı gaz yakıtla kullanıma uygun Hızlı-Bağlantı Sökme Aygıtları Standardına uygun bir hızlı bağlantı sökme aygıtı olacaktır.

Konektör üzerinde zarar verici bir etkisi olabilecek keskin kıvrımlar veya aşırı bükülmeleri önlemek için, konektörü doğru düzleme getirmek amacıyla boru dirsekleri bağlanması gerekebilir. Ekipmanın kolay hareket etmesi için, konektör minimum gerilme sağlayacak şekilde bir "zayıf" ilmik ile takılmalıdır.

Not: Maksimum hareketten önce gaz ekipmanları bağlantısı sökülmalıdır. (Hortumu bağlamak için minimum hareket mümkündür.)

C. ÇALIŞTIRMA

C.1 Kontroller ve Göstergeler

ANA YÜZDE

1. Bant Hız Kontrolü (P/N 13727 B) - Et bandındaki ızgara zamanını ayarlamak için kullanılır.
2. Sıcaklık Kontrol (P/N 19076) - Izgara aşırı dolu olduğunda ızgara sıcaklığını sabit tutmaya yardım eder.



EĞİMLİ YÜZDE

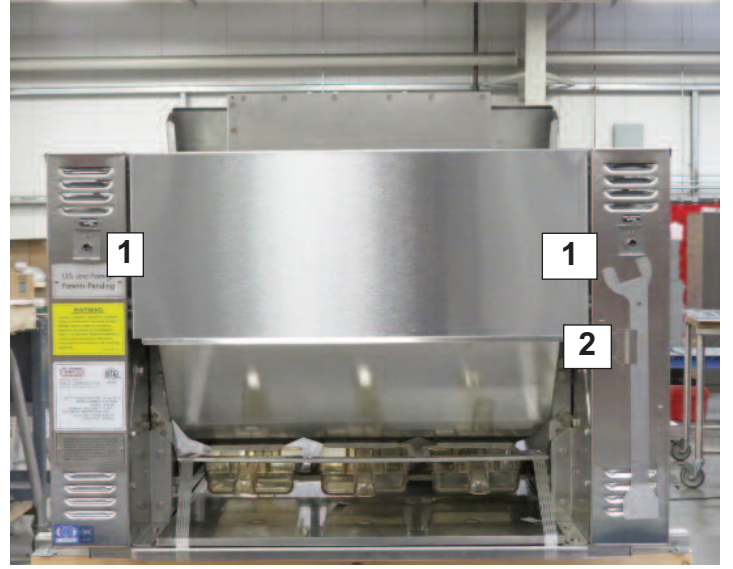
1. Çoklu Ürün Kontrolü (P/N 15161-B) - Farklı ayarlar gerektiren çeşitli ürünlerin ızgarada pişirilmesi için kullanılır (WHOPPERS®, Chicken, XT)
2. Ana açma/kapama anahtarı. Izgaraya giden gücü açmak veya kapatmak için kullanılır.
3. Güç göstergesi lambası. Izgaraya giden güç açıkken yeşil ılık yanar.
4. Ateşleme hatası lambası. Izgara yakıcılarının ateşleme yapamaması durumunda bu lamba yanıp söner. Sıfırlamak için açma/kapama anahtarını tam döngü çevirin. Yakıcı çalışmıyorsa arıza giderme kılavuzuna başvurun.



C.1 Kontroller ve Göstergeler (Devam)

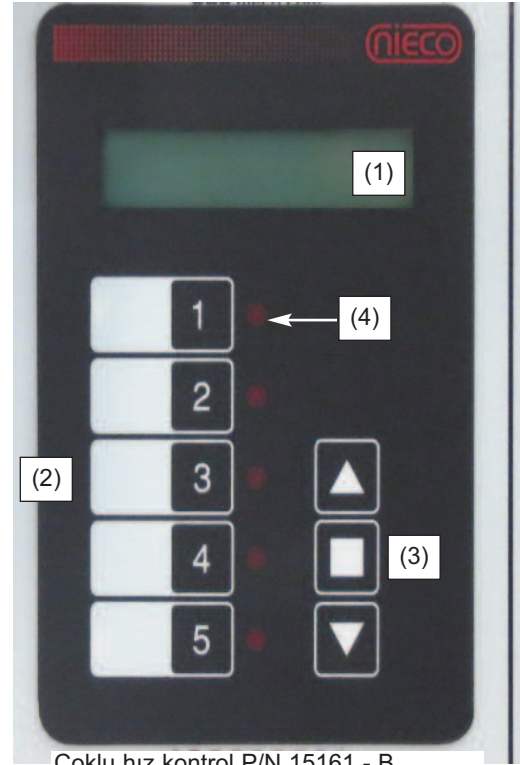
IZGARANIN ARKASINDA

1. Bant ters dönüş düğmeleri. Bir bant sıkışmasını ortadan kaldırmaya yardımcı olmak amacıyla bant yönünü tersine çevirmek için bu düğmelere basılı tutun.
2. Mil temizleme aleti. Kazıyarak temizlemek için tahrik ve avare mil üzerindeki bu aleti kullanın.



ÇOKLU ÜRÜN KONTROLÜ

1. LED EKRAN - Mevcut ürün seçimini ve pişirme zamanını gösterir.
2. ÜRÜN SEÇİM DÜĞMELERİ - Farklı ürünler için farklı ön ayarları seçmek için düğmelere basın.
3. AYAR DÜĞMELERİ - Ürün pişirme zamanlarını, ısıtma elemanı ayarlarını ve ürün isimlerini ayarlamak için kullanılır.
4. SEÇİM GÖSTERGE LAMBASI - Hangi düğmenin seçildiğini göstermek için yanar.



C.2 Isıtma için Ateşleme Prosedürleri

ISITMA ÖNCESİ HAZIRLIK

1. Izgara davlumbazın altında merkezlenmiş ve fişi takılmış
2. Kol boru ile aynı hattayken (boruya paralel) gaz valfı açıktır
3. Havalandırma sistemini çalıştırın



UYARI



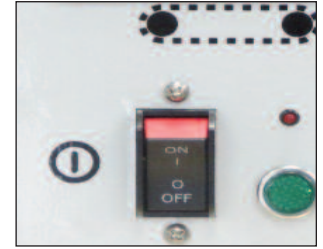
IZGARANIN ÇALIŞMA SIRASINDA HAVALANDIRMA SİSTEMİ HER ZAMAN ÇALIŞIR DURUMDA OLMALIDIR. IZGARANIN UYGUN HAVALANDIRMA İŞLEMİ YAPILMADAN ÇALIŞTIRILMASI CİDDİ BİR YANGIN TEHLİKESİDİR.

NORMAL ATEŞLEME

JF94 otomatik ateşleme özelliği ile donatılmıştır. Izgara çalıştırıldığında bir sıcak yüzey ateşleyicisi gaz akışından 5 saniye önce çalışmaya başlar. Daha sonra gaz tüm yakıcılara akar. Yakıcılar 10 saniye içinde yanmazsa kontrol sıfırlar ve yeniden 10 saniye boyunca tekrar yakmaya çalışır. Bu döngü 3 kez olur. Üçüncü denemeden sonra ızgara yanmazsa, ateşleme arızası lambası yanıp sönmeye başlar ve prosedürü tekrarlamak için ana açma/kapama düğmesi kapatılıp açılmalıdır. Eğer bu ızgarayı hala yakmıyorsa, MANÜEL ATEŞLEME talimatlarına bakın.

1. **ANA GÜÇ DÜĞMESİNİ** açın.

1.



2. Pişirmeden önce ızgaranın 45 dakika ısınmasını sağlayın.

2.



C.2 Isıtma için Ateşleme Prosedürleri (Devamı.)

MANÜEL ATEŞLEME

1. Geri Gönderme Kızağını Çıkarın. **ANA GÜÇ DÜĞMESİNİ** açın. Yakıcı yanıcaya kadar çıkış ucundaki Üst Yakıcıya bir çakmak/kibrit tutun. İlk yakıcı yandıktan sonra tüm yakıcıların ateşlendiğini kontrol edin.



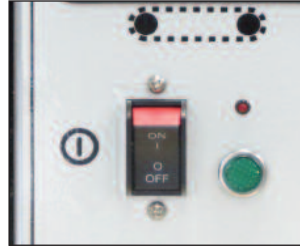
C.3 Kapatma Prosedürleri

PLANLI KAPATMA

1. Izgaranın içinde herhangi bir ürün olmadan 10 dakika çalışmasını sağlayın.

Bu işlem zinciri yakarak temizler.

2. Ana gaz valfini kapatın ve ızgaranın 10 dakika gazsız kalmasını sağlayın.



3. **Ana Güç Düğmesini** Kapatın.

4. Izgaranın soğumasını bekleyin.

ACIL DURUMDA KAPATMA

1. **ANA GÜÇ DÜĞMESİNİ KAPATIN.**



2. **ANA GAZ VALFİNİ KAPATIN**

Boruya dik olduğu zaman valf kapalıdır.



Nieco Otomatik Izgaranız, elektrik kesilmesi, gaz basıncı kaybı veya ilgili herhangi bir başka olay durumunda ızgaraya gaz akışını otomatik olarak durduracak şekilde tasarlanmıştır. Elektrik kesintisi durumunda bu cihazı çalıştırmaya kalkışmayın.

⚠ İKAZ ⚠

Önemli bir konumdaysa, kullanıcının gaz kokusu aldığı durumda takip edilmesi gereken talimatları asın. Bu bilgi yerel gaz tedarikçinize danışılarak elde edilebilir.

⚠ İKAZ ⚠

EMNİYETİNİZ İÇİN: Bu makinenin veya başka herhangi bir cihazın yanında benzin veya diğer yanıcı gazlar veya sıvıları depolamayın veya kullanmayın.

⚠ İKAZ ⚠

EMNİYETİNİZ İÇİN: Uzun süren bir elektrik arızası durumunda ızgara çalıştırılmamalıdır.

C.4. Kontrol Çalışması

ÖNEMLİ: BU IZGARA DEĞİŞTİRİLMESİ GEREKEN FABRİKA ÖN AYARLARINA SAHİPTİR.

Bu ızgaranızın ilk çalıştırması ise, TÜM kontrol ayarları BURGER KING® spesifikasyonlarına göre yapılmalıdır. Kalibrasyon ve önceden ayarlanmış zamanlar için belirtilmiş adımları takip edin.

ANA YÜZ KONTROLLERİ

1. BANT HIZI AYARLARI

Izgara zamanını artırmak için yukarı oka basın; ızgara zamanını azaltmak için aşağı oka tıklayın. Kontrolü ayarlamadan sonra ekran yanıp sönecektir. Ortadaki kareye basarak değişikliklerinizi kaydedin. NOT: Izgara zamanında değişiklik yaptıktan sonra ortadaki kare düğmesine basmazsanız değişiklikleriniz kaydedilmeyecektir.

Zamanı ayarlamak için yukarı ve aşağı okları kullanın. Değişikliklerinizi kaydetmek için ortadaki kare düğmesine basın.



2. SICAKLIK KONTROLÜ

Gazlı ızgaralar, ızgaranın kullanıldığını algılayan ve ızgara çok dolu olduğunda ızgarayı sıcak tutmak için sıcaklığı ayarlayan bir Izgara Sıcaklık Dengeleme Kontrolü ile donatılmışlardır. Kontrol iki parçadan oluşmuştur - ızgaranın dahili sıcaklığını algılayan bir sıcaklık probu ve kontrolün kendisi.



3. SICAKLIK KONTROLÜ AYARI

Düzenli çalışmanın sağlanması için Sıcaklık Kontrolü restoranda çalışma için ayarlanmalıdır. Izgara yeni olduğunda ve ayda bir kere bu talimatları adım adım takip edin.

1'inci Adım: Izgaranın tüm parçalarının yerlerinde olduğundan emin olun. Izgaranın fişinin takılı ve gaz çıkış davlumbazının çalışır olduğundan emin olun. Izgarayı çalıştırın.

2'inci Adım: Sol yüz: Sıcaklığı (alttaki sayı) 1000° F'ye (537°C) ayarlayın. Sıcaklığı ayarlamak için aşağı ve yukarı okları kullanın. Izgarayı 25 dakika 1000° F sıcaklıkta tutun. BU ESNADA PİŞİRME İŞLEMİ YAPMAYIN . 25 dakika dolduktan sonra, ayar noktasını gerçek sıcaklığa getirmek için okları kullanın. Alttaki sayı ayar sıcaklığıdır ve üstteki sayı ise gerçek sıcaklıktır.

EĞİMLİ YÜZ KONTROLLERİ

1. Çoklu-Ürün Kontrolü

Nasıl çalışır: Çoklu ürün kontrolü, kızartma makinesinin eğimli yüzünde farklı ürünleri pişirmeniz için tasarlanmıştır. Kontrol, her bir ürün seçim düğmesi için farklı kızartma makinesi ayarlarına sahip olmanızı sağlar. Beyaz alana ürün ismini yazmak için yağlı boya kalem kullanın.

2. Normal Çalışma

Pişirmek istediğiniz ürün için ürün seçim düğmesine (sayı) basın. Ekranda ürün ismi ve pişirme zamanı görüntülenecektir ve ürün seçim düğmesinin yanındaki lamba yanacaktır.

NOT: Yeni bir ürün seçim düğmesine basmadan önce bantta herhangi bir ürün olmadığından emin olun.

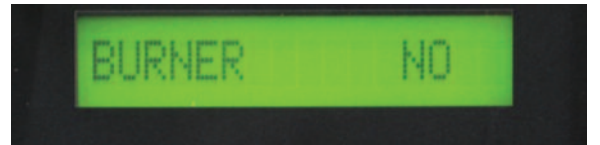
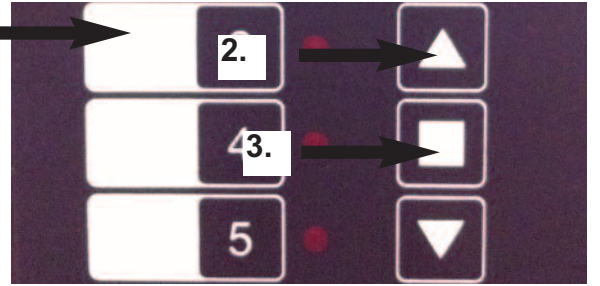
3. Bant Hızlarının Değiştirilmesi
Ayarlamak istediğiniz ürün seçim düğmesine basın (1) ve daha sonra değişiklikleri yapmak için aşağı ve yukarı oklara basın (2) ve sonra kaydetmek için ortadaki kare düğmeye (3) basın.

4. Izgara Ayarlarını Değiştirme
Değiştirmek istediğiniz ürün seçim düğmesine basın. Izgara seçim ekranına gitmek için ürün seçim düğmesine iki kez (2X) basın. Üst veya alt düğmesine EVET veya HAYIR olarak basın. Değişiklikleri tamamladıysanız, ızgarayı ayarladıktan sonra değişiklikleri kaydetmek için ortadaki kare düğmesine basın.

2.

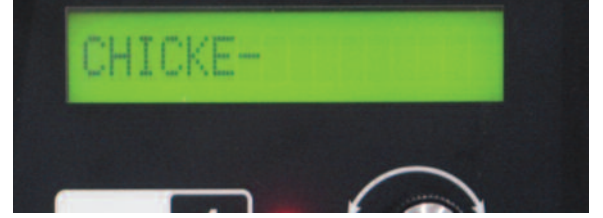


1.



5. Ürün İsimlerinin Değiştirilmesi

Bir isim vermek istediğiniz ürün seçim düğmesine basın. Ortadaki kare düğmesine basın ve 15 saniye basılı tutun. Kontrol bu düğme için bir isim düzenleme ekranını girecektir. Harfleri değiştirmek için yukarı ve aşağı okları kullanın. Bu düğme için ürün ismini (10 karakterle sınırlıdır) düzenleme işiniz bitinceye kadar bir sonraki karaktere geçmek için ortadaki kare düğmesine bir kez basın. Değişiklikleri kaydetmek ve normal çalışmaya dönmek için ÜRÜN SEÇİM DÜĞMESİNE basın ve 5 saniye boyunca basılı tutun.



D. TEMİZLEME VE DEMONTAJ

Izgarayı kapatın ve ana gaz valfini kapatın. Temizleme ve bakım yapmadan önce elektrik fişini çıkartın. Izgara bir sabitleyici kullanarak bağlanmışsa ve temizleme veya ızgarayı hareket ettirmek için sabitleyicinin ayrılması gerekiyorsa, ızgara orijinal montaj konumuna döndürüldükten sonra sabitleyici tekrar bağlanmalıdır. Temizleme/demontajdan önce ızgaranın 30 dakika soğumasını sağlayın. Soğuma sırasında havalandırma sistemini çalışır durumda bırakın. Sadece onaylanmış temizleme, yağ çözücü ve sterilizasyon solüsyonlarını kullanın.

⚠ UYARI ⚠
SOĞUMA SIRASINDA HAVALANDIRMA DAVLUMBAZINI ÇALIŞIR DURUMDA BIRAKIN. HAVALANDIRMANIN ÇALIŞMAMASI BİR YANGIN TEHLİKESİ OLUŞTURABİLİR.


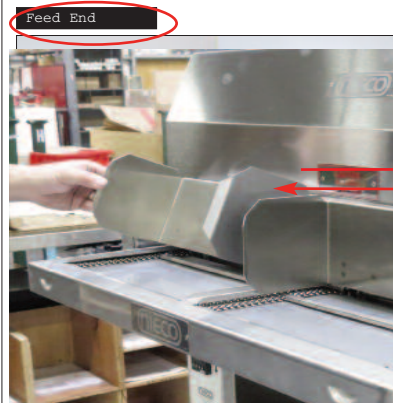
⚠ İKAZ ⚠
Izgaranın düzgün çalışmasını sağlamak için Demontaj ve Tekrar Montaj adımlarını takip edin. Adımları takip etmemek çalışma sorunlarına yol açabilir.

⚠ UYARI ⚠
IZGARA PARÇALARI SICAKTIR. TAMAMEN SOĞUYUNCAYA KADAR IZGARAYI DEMONTE ETMEYE ÇALIŞMAYIN. BU TALİMATA UYMAMAK CİDDİ YARALANMAYA NEDEN OLABİLİR.

BAŞKA ŞEKİLDE BELİRTİLMEDİĞİ SÜRECE TÜM PARÇALAR HER GÜN TEMİZLENİR.

Düzgün demontaj için adımları takip edin. Tekrar montaj için demontaj sıralamasını tersten takip edin.

Temizleme bölümü nasıl okunmalı?

	Temizlenecek parçanın adı.	Parçanın yeri.	Temizleme zamanı.
	Meat Guides		Clean: Every 4 hours
Parçayı temizlemek için gerekli aletler	Tools 	Feed End 	
Parçalar nasıl sökülür ve temizlenir?	Instructions <ol style="list-style-type: none">1 Pull each meat guide out slightly from the bottom, then lift off.2 Wash, rinse, and sanitize in the 3-compartment sink.	Sökülecek ve temizlenecek parçanın resmi.	

Izgaranın Temizlenmesi



Gerekli Aletler



3 Bölümlü Eviye



Yağ



Isiya Dayanıklı



Çizmeyen Bez



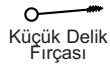
Ovalama



Yumuşak Kılılı Fırça



Havlü



Küçük Delik Fırçası



Büyük Delik Fırçası



Mil Temizleme Aleti

DUR-

Önemli Semboller



Bu "Stop (Dur)" sembolü tam olarak takip edilmesi gereken bir adımı gösterir yoksa kişisel emniyet olumsuz yönde etkilenebilir.



Bu ısınma sembolü tam olarak takip edilmesi gereken bir adımı gösterir yoksa ızgaranın performansı etkilenebilir.



Bu "bulmaca" sembolü tekrar montajda takip edilmesi gereken bir adımı gösterir.



Talimatlar

1. Kapatmadan önce ızgaranın içinde herhangi bir ürün olmadan 10 dakika çalışmasını sağlayın. Bu işlem zincirlerde kalmış kalıntıların yanmasını sağlar.
2. Izgarayı kapatın ve demontaj ve temizlemeden önce 30 dakika soğumasına izin verin.
3. Temizlikten önce ana gaz valfini kapatın ve ızgaranın fişini çekin.
4. 30 dakikalık soğuma süresi boyunca havalandırma davlumbazını her zaman çalışır durumda bırakın.
5. Sadece onaylanmış temizleme solüsyonlarını kullanın.
6. Temizlikten sonra parçaların kurumasını sağlayın.

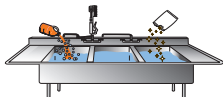
Temizlikten sonra parçaların kurumasını sağlayın.

Et Kılavuzları

Temizlik: Her 4 saatte



Araçlar



3-Bölümlü Eviye



Ovalama Bezi



Talimatlar

1. Et kılavuzlarını kaldırın ve besleyiciden çıkartın.
2. 3 bölümlü eviyede yıkayın, durulayın ve sterilize edin.

Besleme Ucu



Besleme Kapağı

Temizlik: Her 4 saatte



Araçlar



3-Bölmü Eviye



Ovalama Bezi



Talimatlar

1. Çıkana kadar besleme kapağını kendinize doğru kaydırın.
2. 3 bölümlü eviyede yıkayın, durulayın ve sterilize edin.

Besleme Ucu



Çubuklu Besleyici Tabanı (2)

Temizlik: Her 4 saatte



Araçlar



3-Bölmü Eviye



Ovalama Bezi



Talimatlar

1. Bırakma pimini çekin.
2. Çubuklu besleyici tabanlarını kaldırın ve çıkartın.
3. 3 bölümlü eviyede yıkayın, durulayın ve sterilize edin.

! Besleme tabanını, besleme çubuğu veya zincirler ile birlikte **KALDIRMAYIN**. Böyle yapılması besleme tabanına zarar verir.



YENİDEN MONTAJ: Bırakma pimini çekin ve besleme tabanını yerine yerleştirin.

Besleme Ucu



Tel Örgülü Besleyici Tabanı (Mevcutsa)

Temizlik: Her 4 saatte



Araçlar



3-Bölmümlü Eviye



Ovalama Bezi



Talimatlar

1. Bırakma pimini çekin.
2. Tel örgülü besleyici tabanını kaldırın ve çıkartın.
3. 3 bölümlü eviyede yıkayın, durulayın ve sterilize edin.



Besleyici tabanını tel örgü ile KALDIRMAYIN.
Böyle yapılması besleme tabanına zarar verir.



YENİDEN MONTAJ: Bırakma pimini çekin ve

Besleme Ucu



Besleyici Mahfazası

Temizlik: Günlük



Araçlar



3-Bölmümlü Eviye



Ovalama Bezi



Talimatlar

1. Kaldırın ve sökün.
2. 3 bölümlü eviyede yıkayın, durulayın ve sterilize edin.



YENİDEN MONTAJ: Besleme mahfazasını rafa takın.

Besleme Ucu



Yağ Tavası

Temizlik: Günlük



Araçlar



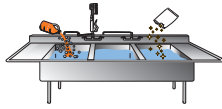
Isıya Dayanıklı Eldivenler



Ovalama Bezi



Yağ çözücü



3-Bölmümlü Eviye



Talimatlar

1. Yağ tavasını kaydırarak çıkartın.

! Yağ tavasının suya konmadan önce soğuduğundan emin olun yoksa tavada bombe oluşabilir.

2. Daldırma kısmına alın ve yağ çözücü sıkın.

3. 3-bölmümlü eviyede ovalama bezi ile yıkayın, durulayın ve sterilize edin.

Besleme Ucu



Isıtma Tavası Koruyucusu

Temizlik: Günlük



Araçlar



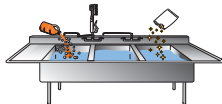
Isıya Dayanıklı Eldivenler



Ovalama Bezi



Yağ çözücü



3-Bölmümlü Eviye



Talimatlar

1. Isıtma tavası koruyucusunu kaydırarak çıkartın.

2. Daldırma kısmına alın ve yağ çözücü sıkın.

3. 3-bölmümlü eviyede ovalama bezi ile yıkayın, durulayın ve sterilize edin.

Besleme Ucu



Tutma Tavası Braketi

Temizlik: Günlük



Araçlar



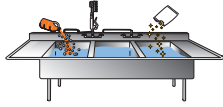
Isıya Dayanıklı Eldivenler



Ovalama Bezi



Yağ çözücü



3-Bölmümlü Eviye



Talimatlar

1. Rafı kaldırın ve kaydırarak dışarı çıkartın.
2. Daldırma kısmına alın ve yağ çözücü sıkın.
3. 3-bölmümlü eviyede ovalama bezi ile yıkayın, durulayın ve sterilize edin.

Besleme Ucu



Kırıntı Tepsisi

Temizlik: Günlük



Araçlar



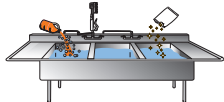
Isıya Dayanıklı Eldivenler



Ovalama Bezi



Yağ çözücü



3-Bölmümlü Eviye



Talimatlar

1. Kırıntı tepsisini kaydırarak çıkarın.
2. Daldırma kısmına alın ve yağ çözücü sıkın.
3. 3-bölmümlü eviyede ovalama bezi ile yıkayın, durulayın ve sterilize edin.

Besleme Ucu



Ürün Tutma Alanı

Temizlik: Günlük



Araçlar



Sabunlu Havlu



Steril Havlu



Talimatlar

1. Hala sıcak iken ürün tutma alanını temizleyin.
2. Bir sabunlu havluyu sıkıp ürün tutma bölümünü yıkayın.
3. Bir steril havluyu sıkıp ürün tutma bölümünü silin.

Besleme Ucu



Ürün Çıkışı Isı Koruyucusu

Temizlik: Günlük



Araçlar



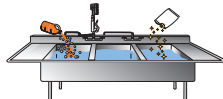
Isıya Dayanıklı Eldivenler



Ovalama Bezi



Yağ çözücü



3-Bölümlü Eviye



Talimatlar

1. Kaldırın ve çıkartın.
2. Daldırma kısmına alın ve yağ çözücü sıkın.
3. 3 bölümlü eviyede yıkayın, durulayın ve sterilize edin.

Çıkış Ucu





Araçlar



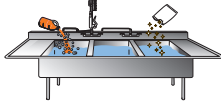
Isıya Dayanıklı Eldivenler



Ovalama Bezi



Yağ çözücü



3-Bölümlü Eviye



Talimatlar

1. Pimleri kancalardan eğerek çıkartın; kaldırın.
2. Daldırma kısmına alın ve yağ çözücü sıkın.
3. 3 bölümlü eviyede yıkayın, durulayın ve sterilize edin.

YENİDEN MONTAJ: Tava ekleme parçalarının yerinde olduğundan emin olun ve tava askılarını yeniden braketlere yerleştirin.

Çıkış Ucu



Araçlar



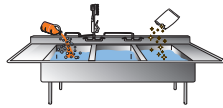
Isıya Dayanıklı



Ovalama Bezi



Yağ çözücü



3-Bölümlü Eviye



Talimatlar

1. Sıyırıcı bıçağı eğerek zincirden uzaklaştırın; braketleri kaldırın.

! Sıyırıcı bıçağın suya konmadan önce soğuduğundan emin olun yoksa bıçakta bombe oluşabilir.

2. Daldırma kısmına alın ve yağ çözücü sıkın.
3. 3-bölümlü eviyede ovalama bezi ile yıkayın, durulayın ve sterilize edin.

YENİDEN MONTAJ: Sıyırıcı bıçağı braketlere asın.

Çıkış Ucu



Yağ Kutusu

Temizlik: Günlük



Araçlar



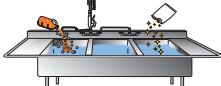
Isıya Dayanıklı Eldivenler



Ovalama Bezi



Yağ çözücü



3-Bölmümlü Eviye



Talimatlar

1. Yağ kutusunu kaldırarak çıkarın.
2. Daldırma kısmına alın ve yağ çözücü sıkın.
3. 3-bölmümlü eviyede ovalama bezi ile yıkayın, durulayın ve sterilize edin.

Yan Taraf



Yağ Oluğu

Temizlik: Günlük



Araçlar



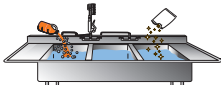
Isıya Dayanıklı Eldivenler



Ovalama Bezi



Yağ çözücü




3-Bölmümlü Eviye



Talimatlar

1. Yağ oluğunu kaldırın ve kaydırarak ızgaradan çıkartın.
2. Daldırma kısmına alın ve yağ çözücü sıkın.
3. 3-bölmümlü eviyede ovalama bezi ile yıkayın, durulayın ve sterilize edin.

 **YENİDEN MONTAJ:** Yağ oluğunun tam olarak ızgaraya girdiğinden emin olun.

Yan Taraf



Alt Yakıcı

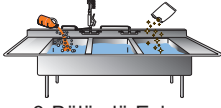
Temizlik: Günlük



Araçlar



Isıya Dayanıklı Eldivenler



3-Bölmümlü Eviye



Ovalama Bezi



Talimatlar

1. Yakıcı mandalını kaldırın.
2. Yakıcıyı kaydırarak çıkartın.
3. 3 bölümlü eviyeye alın ve ovalama bezi veya naylon fırça ile yıkayın.
4. Eğer gerekiyorsa sert bir diş fırçası ile yakıcının tıkanmış deliklerini temizleyin.

YENİDEN MONTAJ: Yakıcıdaki deliklerin yukarı baktığından emin olun.

! Yeniden montajdan önce yakıcı tamamen kuru olmalıdır. Bir kağıt havlu ile kurutun.

Yan Taraf



Incendalyst™

Temizlik: Günlük



Araçlar



Isıya Dayanıklı Eldivenler



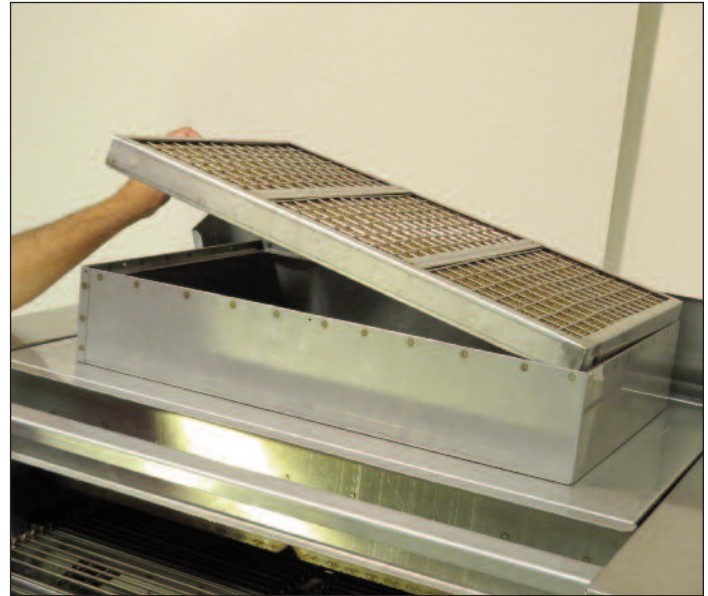
Talimatlar



AŞIRI SICAK! Kendinizi yakmamaya dikkat edin.

1. Kolu tutun ve Incendalyst™'i kaldırarak bacadan çıkartın.
2. SICAK SUDA 1 SAAT BEKLETİN. SADECE SU İLE DURULAYIN. KATALİZÖR ÜZERİNDE ASLA KİMYASALLAR KULLANMAYIN.
3. Suyun akması için düz yatırın ve gece boyu havanın kurutmasını sağlayın.
4. Incendalyst™'i ızgaraya geri koymadan önce kuru olduğundan emin olun.

Üst



UYARI: Aşırı Sıcak





Araçlar



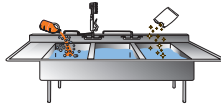
Isiya Dayanıklı Eldivenler



Ovalama Bezi



Yağ çözücü



3-Bölmümlü Eviye



Talimatlar



AŞIRI SICAK! Kendinizi yakmamaya dikkat edin.

1. Incendalyst™ bacayı kaldırın ve çıkartın.
2. Daldırma kısmına alın ve yağ çözücü sıkın.
3. 3-bölmümlü eviyede ovalama bezi ile yıkayın, durulayın ve sterilize edin.

Üst



UYARI: Aşırı Sıcak



Üst Isı Reflektörü



Araçlar



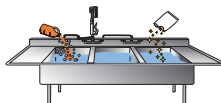
Isiya Dayanıklı Eldivenler



Ovalama Bezi



Yağ çözücü



3-Bölmümlü Eviye



Talimatlar



AŞIRI SICAK! Kendinizi yakmamaya dikkat edin.

1. Üst ısı reflektörünü kaldırın ve çıkartın.
2. Daldırma kısmına alın ve yağ çözücü sıkın.
3. 3-bölmümlü eviyede ovalama bezi ile yıkayın, durulayın ve sterilize edin.
4. Yeniden montaj sırasında Isı Koruyucunun ızgaranın arkasına doğru yukarı eğim yaptığını ve ayakların arka hava kutusu üzerinde kaldığını unutmayın.

Üst



UYARI: Aşırı Sıcak



Pilot Orifisleri

Temizlik: Aylık



Araçlar



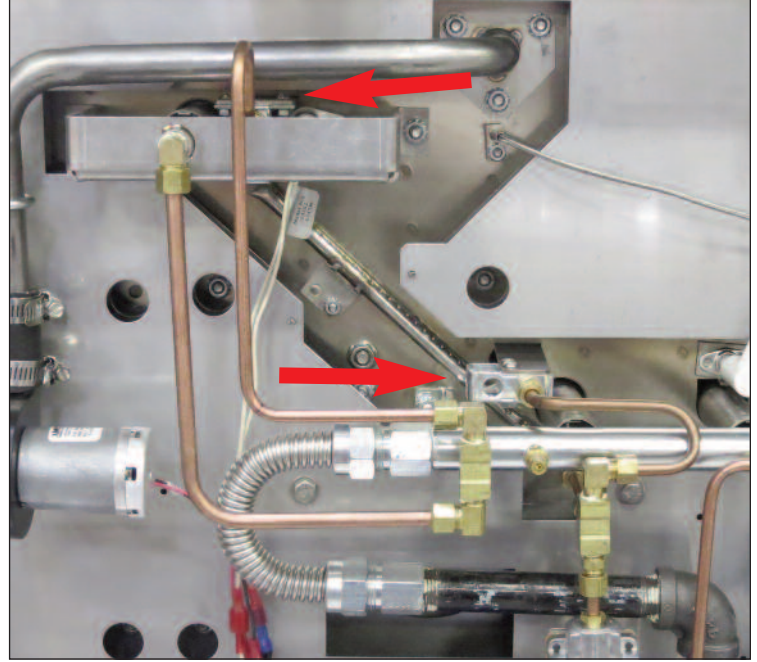
Düz Başlı
Tornavida



Talimatlar

1. Pilotlar ve orifisleri sökün ve temizleyin.

Dahili



Alev Sensörü

Temizlik: Aylık



Araçlar



Ovalama Bezi



Talimatlar

1. Sol taraf kontrol kutusu kapağını sökün.
2. Alev sensörünün arkasındaki seramik dirseği sökün.
3. Alev sensörünü yerinde tutan kanatlı somununu gevşetin.
4. Alev sensörünü sökün ve metal ucu KURU ve temiz bir ovalama bezi ile temizleyin.

Yan Taraf



Üst Yakıcı/Hava Kutuları

Temizlik: Günlük



Araçlar



Isıya Dayanıklı Eldivenler



3-Bölmümlü Eviye



Ovalama Bezi



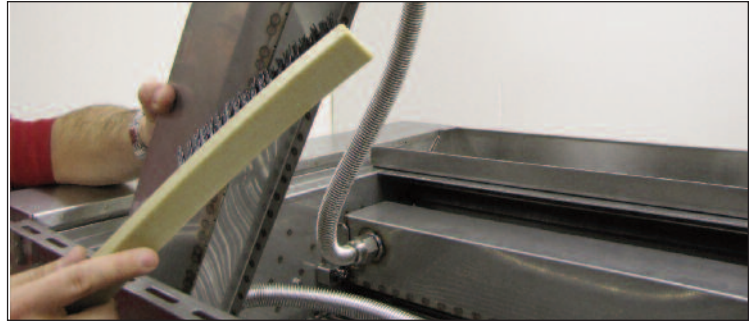
Talimatlar

1. Hava üst yakıcısını ve hava kutusunu ızgaranın üstünden kaldırarak çıkartın. Bunları ayırmaya gerek yoktur.
2. Tıkanmış yakıcı deliklerini temizlemek için sert bir fırça kullanın.



Her ki hava kutusu düzeneğinin monte edildiğinden ve braketlerine düz oturduğundan emin olun.

Üst



Ana Yakıcı Orifisleri

Temizlik: Aylık



Araçlar



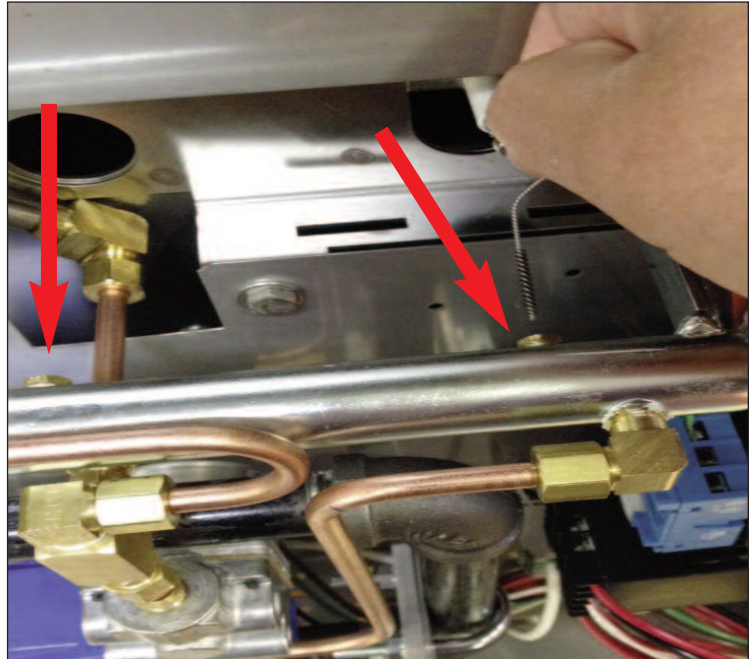
Küçük Delik Fırçası



Talimatlar

1. Ana yakıcı orifislerini temizlemek için ufak bir fırça kullanın

Yan Taraf



Zincir Milleri

Temizlik: Günlük



Araçlar



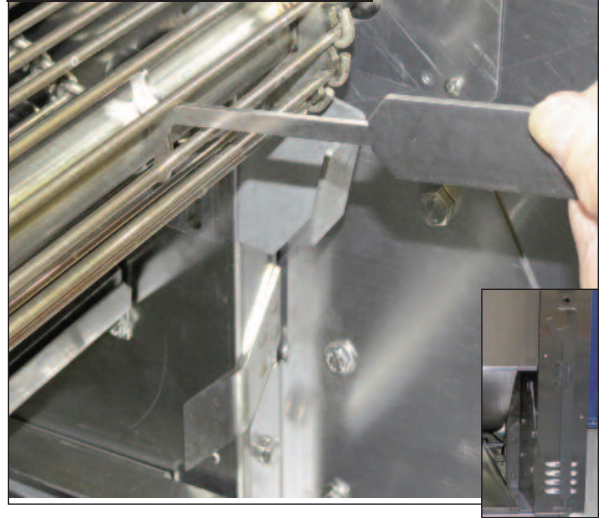
Mil Temizleme
Aleti



Talimatlar

1. rn ıkış ucuındaki her iki bandın her milini geniş uçlu mil temizleme aleti ile ovun. Alet ızgaranın çıkış ucu üzerindeki kliptedir.
2. Mil temizleme aletini bir havlu ile silin.

ıkış Ucu



DAHİLİ İSİ KORUYUCULAR

Temizlik: Günlük



Araçlar

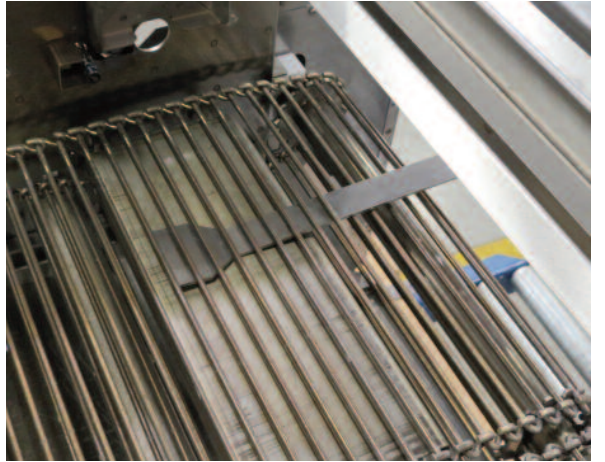


Mil Temizleme
Aleti



Talimatlar

1. Dahili koruyucudaki birikintileri kazımak için Mil Temizleme Aleti ile bant arasına ulaşın.



BANT AYARI

Gerektiği Şekilde

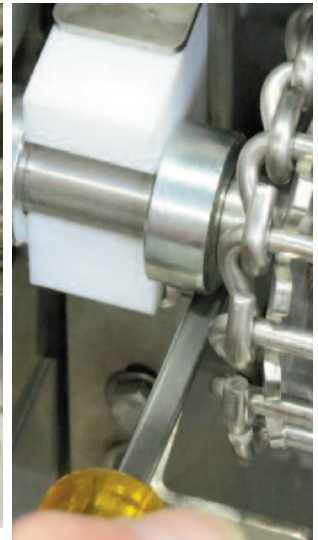


Araçlar



Talimatlar

1. Geri döndürme kızığı ve sıyırma bıçağını skn.
2. Oluklu bağlama çubuğu braketini gevşetin.
3. Bantı ayarlamak için mili gözleyin.
4. Cıvataları sıkıştırın.



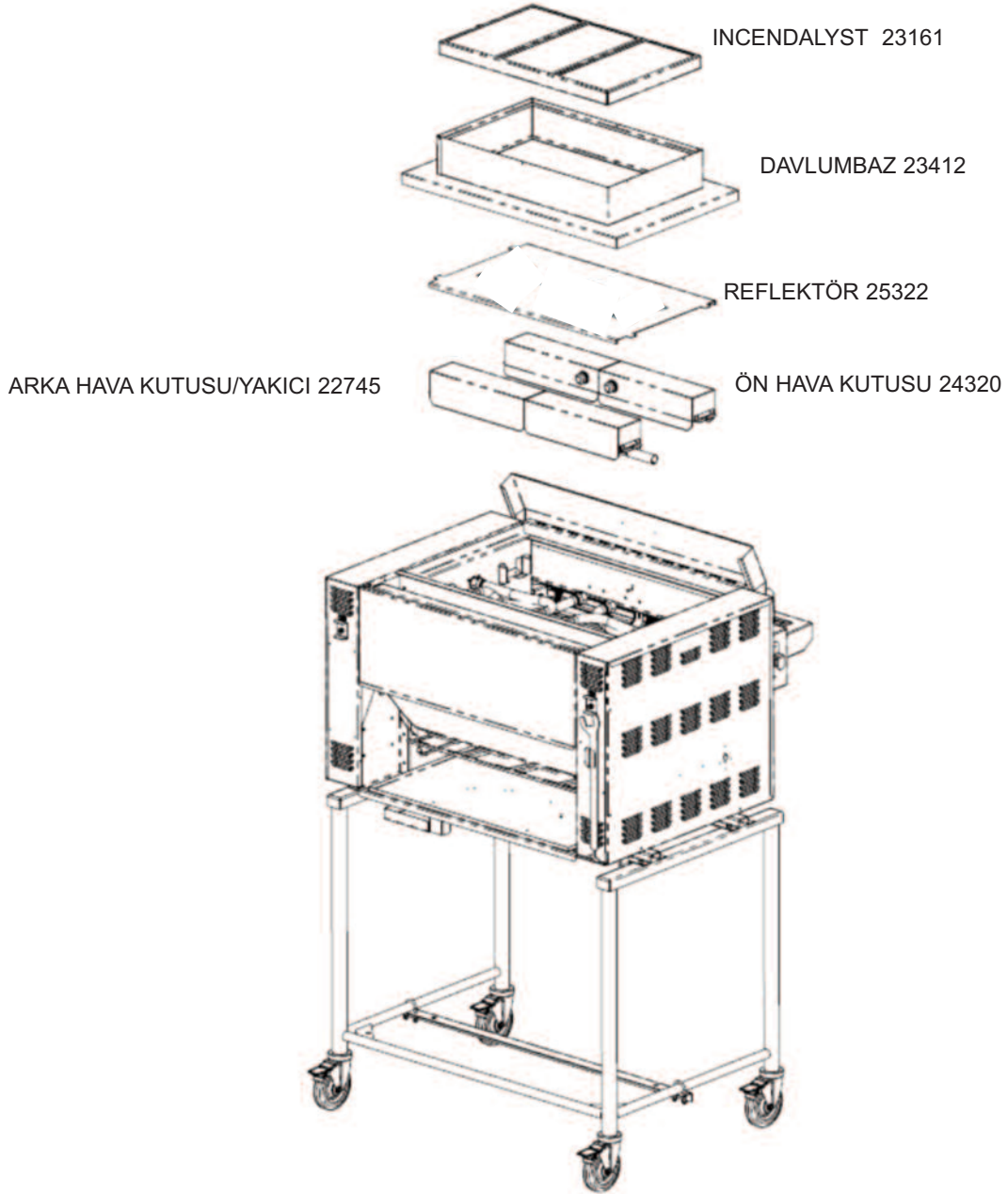
E. ARIZA GIDERME

Her zaman ızgaranın düzgün olarak monte edildiğini, davlumbazın çalıştığını, gaz valfinin açık ve ızgaranın fişe takılı olduğunu kontrol edin.

Anahtar açıldığında ızgaraya elektrik gelmiyor.	Kontrol et: ızgaranın fişi takılı. Havalandırma davlumbazı çalışıyor. Duvar panosundaki Devre Kesici açık.
ızgaraya güç geliyor fakat yakıcılar yanmıyor.	Kontrol et: Havalandırma davlumbazı çalışıyor. Gaz hattı düzgün bağlı. Manüel gaz valfi (mevcutsa) açık. Yakıcılar doğru monte edilmiş. Yakıcılar temiz ve kuru. Alev sensörü kablo bağlantısı. Manüel ateşleme talimatlarını izleyin.
Sol kontrol kutusundaki yanıp sönen kırmızı lamba.	Yanmayan yakıcılar için yukarıdaki kalemleri kontrol edin. Ateşlemeyi sıfırlamak için gücü kapatın ve tekrar açın. Manüel ateşleme talimatlarını izleyin.
Sıcak yüzey ateşleyicisi ısıtmıyor.	Sıcak yüzey ateşleyicisine bağlı gevşek kablo olup olmadığını kontrol edin. Manüel ateşleme talimatlarını izleyin.
Elektrik var, ızgara yandı fakat taşıma bantları dönmüyor.	Taşıma bantında sıkışma olup olmadığını kontrol edin. Sıyırma bıçağının ve kıvılcım önleyicilerin düzgün olarak monte edildiğini kontrol edin.
Besleme bandı hareket etmiyor.	Beslemenin düzgün çalıştığından emin olun. Sıkışma olup olmadığını kontrol edin. Tahrik piminin takılı olduğundan emin olun.
Besleme sıkışmış.	Burger'ların birbirlerine bağlı donuk olmadığından emin olun.
Burgerlar kızağa veya sıyırıcı bıçağa yapışıyor.	Kızak ve sıyırıcı bıçağı iyice temizleyin. Pişme sıcaklığını kontrol edin (az pişme sorunu için).
PIŞİRME PROBLEMLERİ Burger'lar az veya çok pişmiş.	Taşıyıcı bant hızını ayarlayın. Izgaraları ve orifisleri temizleyin.
Izgarada aşırı alev var.	Varsa katalizörü temizleyin. Davlumbazın düzgün çalışıp çalışmadığını kontrol edin. Fazla pişme nedenini bulmak için ürünü kontrol edin.

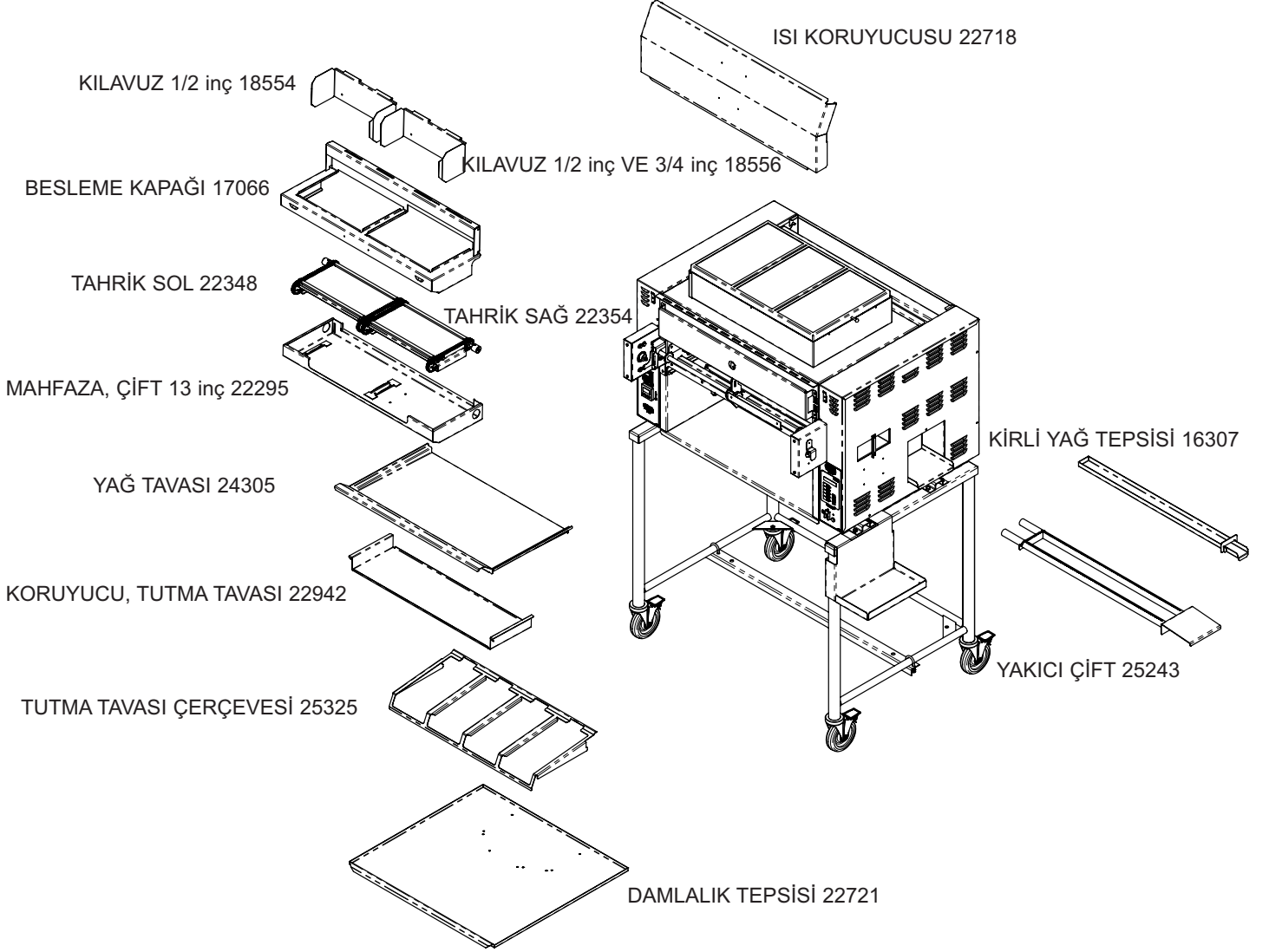
F. PARÇA YERLERİ ÇIZIMLARI

Boşaltma Ucu Görünümü



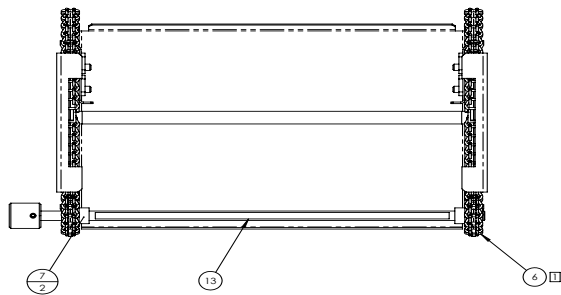
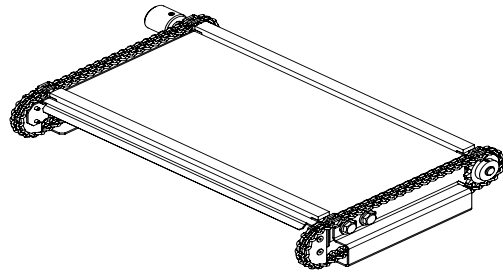
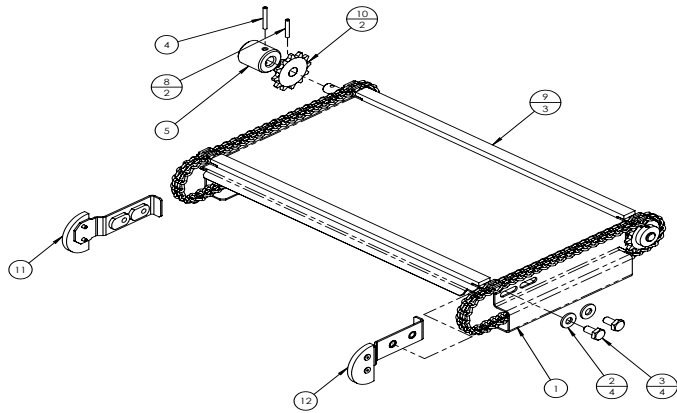
F. PARÇA YERLERİ ÇIZIMLARI

Besleme Ucu Görünümü



F. PARÇA YERLERİ ÇIZIMLARI

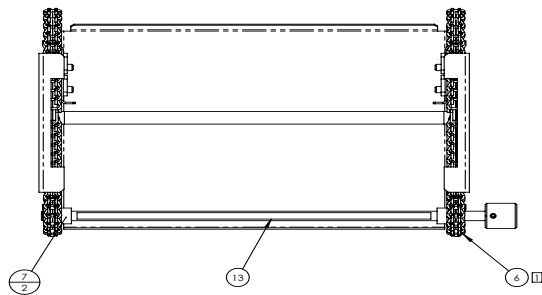
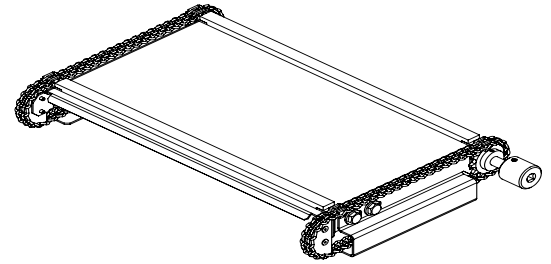
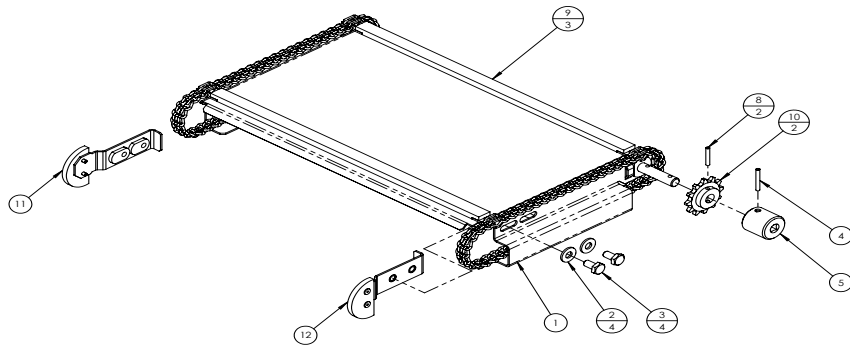
Besleme Aksamı



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:	#17	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						



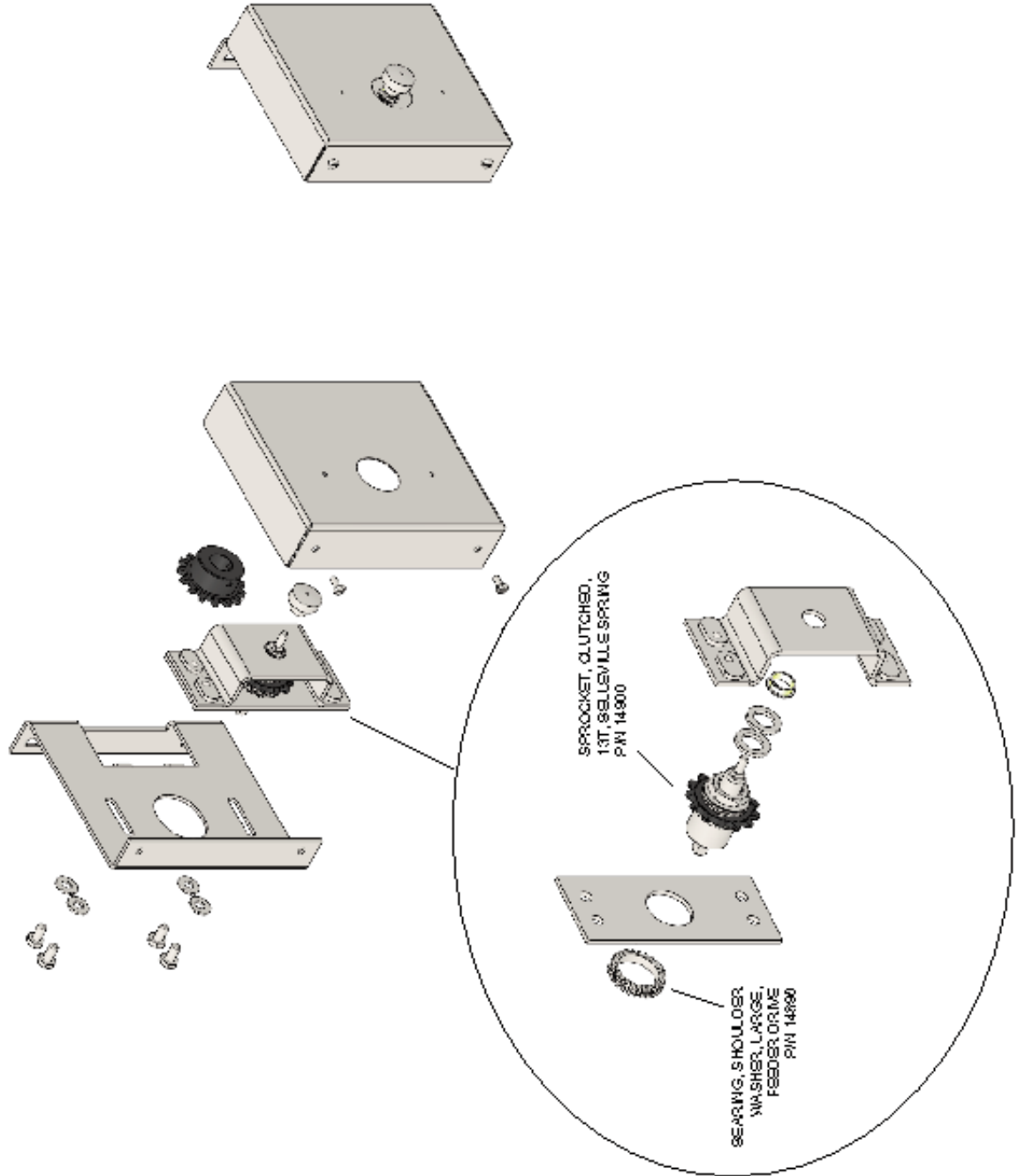
NOTE:
CHAIN TO BE ASSEMBLED IN (6) 17 LINK SEGMENTS.
6 X 17 = 102 LINKS PER DRIVE UNIT. 102 X .353/12 = 3 FT.

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:	#17	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. PARÇA YERLERİ ÇIZIMLARI

Kavrama Aksamı



G. PARÇA DEĞİŞİM LİSTESİ

<u>PARÇA NO</u>	<u>TANIM</u>
GAZLI YAKICI VE HAVA SİSTEMİ	
22745	YAKICILI HAVA KUTUSU (ARKA)
24320	HAVA KUTUSU (ÖN)
25322	ÜST ISI REFLEKTÖRÜ
25243	ALT YAKICI, ÇİFT TAM
22626	HAVA TÜBÜ MANİFOLDU SOL
23333	HAVA TÜBÜ MANİFOLDU SAĞ
20909	ESNEK KONEKTÖR (3/4 X 16)
19277	ESNEK KONEKTÖR (3/4 X 8)
18447	FAN
ATEŞLEME SİSTEMİ	
2047	ALT PİLOT ORİFİS D.GAZ (5232)
2182	ÜST PİLOT ORİFİS D.GAZ (3225)
18150	ÜST YAKICI ORİFİSİ - DÜZ UÇLU D.GAZ #50
16590	ALT YAKICI ORİFİS D.GAZ# 42
22930	KABLO TÜPÜ ORİFİS D.GAZ #70
17276	ÜST VE ALT PİLOT ORİFİS Alçak Basınç (4214)
18157	ÜST YAKICI ORİFİS - DÜZ UÇLU Alçak Basınç #57
2066	ALT YAKICI ORİFİS D.GAZ# 53
23481	KABLO TÜPÜ ORİFİS Alçak Basınç #78
2179	PİLOT YAKICI - ALT
2180	PİLOT YAKICI - ÜST
18096	VALF, BASINÇ MUSLUĞU
10291	ATEŞLEYİCİ (AKKOR BUJİ)
25222	ALEV SENSÖRÜ
18052	ATEŞLEME KABLOSU / KILIF
2049-A	REGÜLATÖR, RV48, 1/2 inç
21316	VALF, Ø½, MODÜLASYONLU, 24V
19054	SOLENOİD VALF, 1/2 NPT, 24VAC
16921	ATEŞLEME MODÜLÜ
17201	ATEŞLEME HATASI LAMBASI
12741	SOLENOİD VALF - 24V - PİLOT KAPATMA
20786	TAHRİK MOTORU,DC,FIRÇASIZ,TERS DÖNÜŞ MİLİ
18168	MOTOR KONTROL KABLOSU

G. PARÇA DEĞİŞİM LİSTESİ

BANT TAHRİK SİSTEMİ VE YATAKLARI	
6027	# 35 DRIVE CHAIN
6048	ANA BAĞLANTI
6035	13 inç ÇUBUK BANT (HER BİR YÜZÜ 5FT)
6046	TEFLON YATAK (DIŞ TAHRİK MİLİNDEN TAHLİYE)
6047	TEFLON YATAK (İÇ TAHRİK MİLİNDEN TAHLİYE)
6049	TEFLON YATAK (BESLEME UCU)
20774	YATAK BLOKU, ALUM/BRZ
17899	MOTOR ZİNCİR DİŞLİSİ - 10T (P/N 17932 İLE KU)
13699	TAHRİK ZİNCİR DİŞLİSİ -32T
11081	AVARA KASNAK ZİNCİR DİŞLİSİ - 19T
6037	AVARA KASNAK MİLİ ZİNCİR DİŞLİSİ, 35B10, 5/8
18997	DIŞ TAHRİK MİLİ
35900	FLANŞLI BURÇ - DIŞ TAHRİK MİLİ
19862	İÇ TAHRİK MİLİ
15565	AVARA KASNAK MİLİ - 13 inç
6300	ÇAPRAZ ÇUBUK - GERİLME MİLİ
6028	AYAR MANŞONU - 5/8 inç
19912	BRAKET - Ü - GERİLME MİLİ
ELEKTRİK BİLEŞENLERİ VE KON-	
22965	ISITICI ELEMAN - 120V - 1100W YERLİ
16599	ISITICI ELEMAN - 220V - 1100W İHRAÇ
4402	YEŞİL LAMBA - 28V
22929	ANA TRAFO
16034	TRAFO - SICAKLIK KONTROLÜ
19076	SICAKLIK KONTROLÜ
13727-B	HIZ KONTROLÜ
4136	HIZ KONTROLÜ TABANI - 8PIN
15161-B	ÇOKLU ÜRÜN KONTROLÜ
15480	ANA AÇMA/KAPAMA ANAHTARI - PANDÜL - 50A
12725	KÖPRÜ REDRESÖR
18092	8 PİM RÖLE TABANI, DIN BAĞLANTISI
18093	8 PİM RÖLE, 24BOBİN
13579	MOTOR TERS DÖNÜŞ ANAHTARI
18861	SICAKLIK KONTROL ÇUBUĞU - 1,88 inç
4405-01	KAPAMA MUSLUĞU
18871	TERMİNAL BLOĞU - GRİ - ANA ŞALTER
18873	TERMİNAL BLOĞU - ZEMİN - ANA ŞALTER
18872	UÇ KAPAĞI - ANA ŞALTER
4405-31	SİGORTA YUVASI - TERMİNAL BLOĞU
4405-30	UÇ BÖLME - GRİ - SİGORTA YUVASI
4621-02	SİGORTA 2A
4621-0025	SİGORTA 25A
18686	TERMİNAL BLOĞU-GRİ
18688	TERMİNAL BLOĞU - ZEMİN
18687	UÇ KAPAĞI - TERMİNAL BLOĞU

G. PARÇA DEĞİŞİM LİSTESİ

LEVHA METAL PARÇALAR

22616	ELEKTRİK KUTUSU KAPAĞI - SAĞ
22615	ELEKTRİK KUTUSU KAPAĞI - SOL
22718	BESLEME UCU ISI KORUYUCUSU
22724	ISI KORUYUCU - ARKA
23431	ARKA KIZAK - 4 YOLLU
24305	YAĞ TAVASI
22940	SIYIRMA BIÇAĞI 13 in ve 13 in
16402	BAĞLANTI BRAKETİ - SIYIRMA BIÇAĞI - SOL
16403	BAĞLANTI BRAKETİ - SIYIRMA BIÇAĞI - SAĞ
16307	KİRLİ YAĞ TEPSİSİ
22898	HOTEL TAVA (1/9 in X 4 inç)
25325	ÇERÇEVE DESTEĞI - TUTMA TAVASI - 2 YOLLU
22721	YAĞ DAMLALIK TEPSİSİ - ALT
23412	DAVLUMBAZ / BACA
22942	ISITMA TAVASI KORUYUCUSU
22936	ALET, MİL TEMİZLİĞI İÇİN, 12 in UZUNLUKTA

BESLEYİCİ

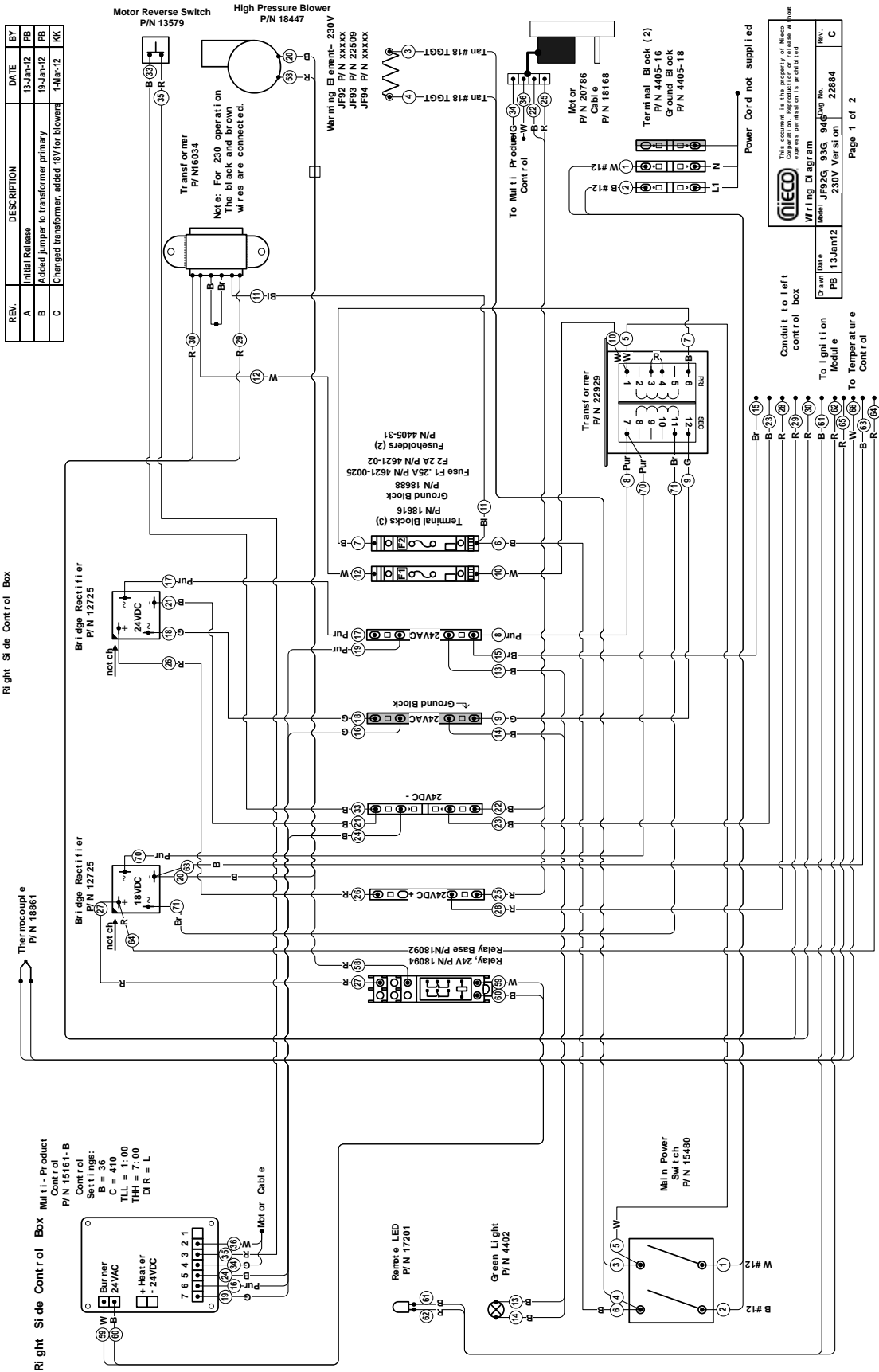
17066	BESLEME KAPAĞI
22295	MAHFAZA
22348	TAHRİK ÜNİTESİ İTME ÇUBUĞU - SOL
22354	TAHRİK ÜNİTESİ İTME ÇUBUĞU - SAĞ
15617	BESLEME ÇUBUĞU - 13 in
11381	BESLEME ZİNCİRİ
11478	FLANŐ BURCU - İTME ÇUBUĞU BESLEYİCİ
22296	GERĐ BRAKETİ - İTME ÇUBUĞU BESLEYİCİ SOL
22297	GERĐ BRAKETİ - İTME ÇUBUĞU BESLEYİCİ SAĞ
18554	KÖFTE AYIRICI ANA YÜZ
18556	KÖFTE AYIRICI EĞİMLİ YÜZ
20504	KAVRAMA KAPAĞI
17494	KAVRAMA BASKI BRAKETİ
15882	TAM KAVRAMA AKSAMI
14900	ÇOKLU KAVRAMA - SADECE -
14896	RULMAN / TESPİT PARÇASI RONDELASI-BEYAZ- (KAVRAMA)
10275	BASKI RONDELASI
10627	RULMAN KLİPİ
11608	SİYAH TOPUZ - KAVRAMA AKSAMI
20975	BESLEYİCİ BAĞLANTI BRAKETİ - SOL
20976	BESLEYİCİ BAĞLANTI BRAKETİ - SAĞ
20503	BRAKET, KAVRAMA BAĞLANTISI

MUHTELİF HÜKÜMLER

23161	8 X 15 X 1,5 KATALİZÖR
25332	TEMİZLEME ALETİ, KOMBİNE
25333	ALET, MİL TEMİZLİĞI
23307	TEMİZLEME FIRASI
9133	ÇUBUKLU BANT KERPETENLERİ
9134	#35 CHAIN BREAKER TOOL
12744	GAZ HATTI 3/4

H. KABLO ŞEMALARI

230V Kablo Hattı



REV.	DESCRIPTION	DATE	BY
A	Initial Release	13-Jan-12	PB
B	Added jumper to transformer primary	19-Jan-12	RB
C	Changed transformer, added 18V for blowing	14-Mar-12	RK

Right Side Control Box
 P/N 18861
 Thermocouple
 P/N 18861
 Bridge Rectifier
 P/N 12725
 Bridge Rectifier
 P/N 12725
 Relay Base P/N 1892
 Green LED
 P/N 17201
 Green Light
 P/N 4402
 Mini Power Switch
 P/N 15480

Left Side Control Box
 P/N 22884
 Motor Reverse Switch
 P/N 13579
 High Pressure Blower
 P/N 18447
 Transformer
 P/N 18166
 Terminal Block
 P/N 18166
 Multi-Protection Control
 P/N 20786

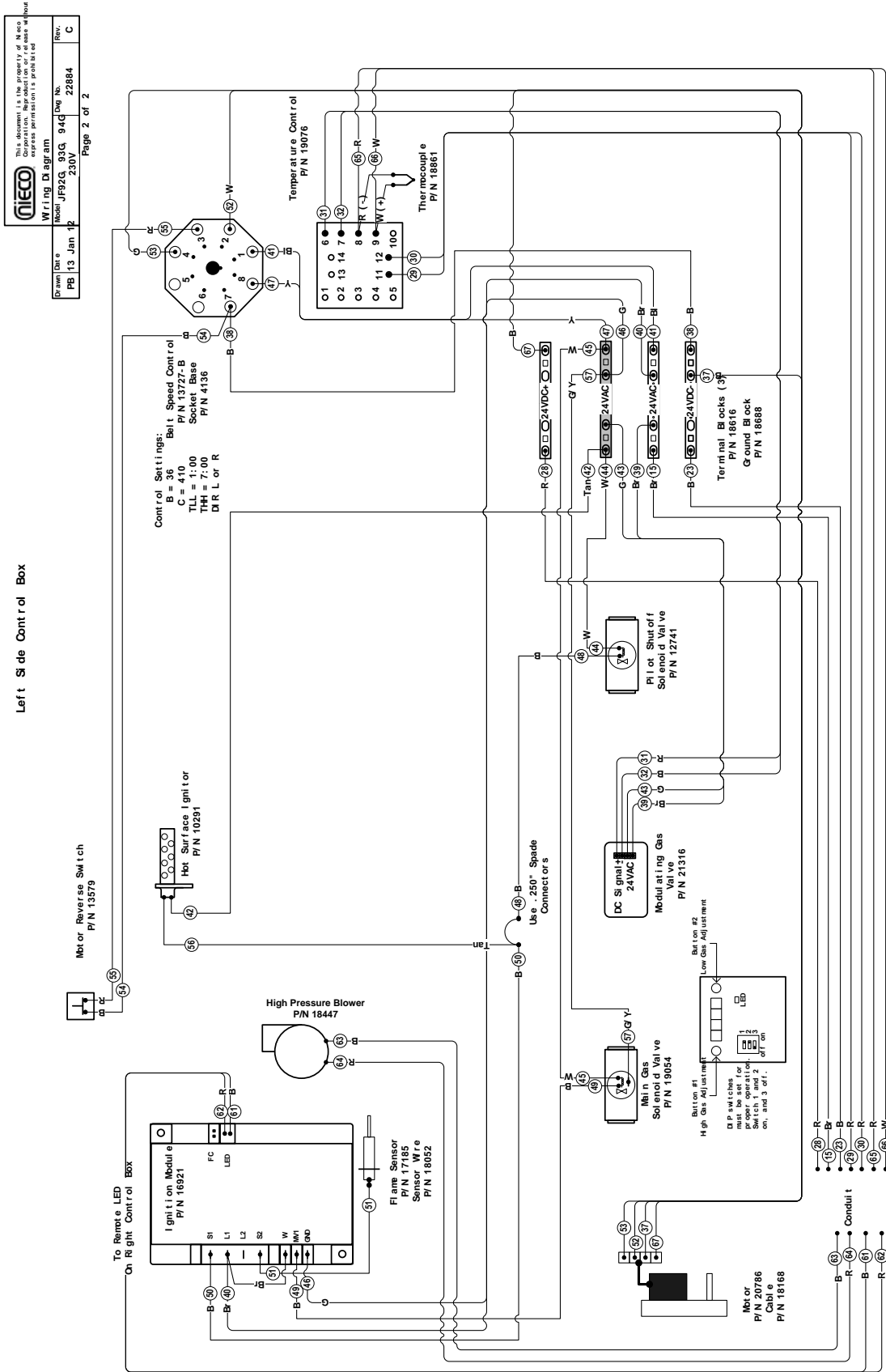
Drawn Date: PB 13Jan12
 Rev: C
 Writng Diagram: 22884
 Model: JF94G, 93G, 94G
 230V Version

Page 1 of 2



H. KABLO ŞEMALARI

230V Kablo Hattı



Wiring Diagram

Model JF94G 94G 230V

Page 2 of 2

Rev. No.	Date	Rev.
1	13 Jan 14	C
2	28 Aug 14	
3	28 Aug 14	
4	28 Aug 14	
5	28 Aug 14	
6	28 Aug 14	
7	28 Aug 14	
8	28 Aug 14	
9	28 Aug 14	
10	28 Aug 14	
11	28 Aug 14	
12	28 Aug 14	
13	28 Aug 14	
14	28 Aug 14	
15	28 Aug 14	
16	28 Aug 14	
17	28 Aug 14	
18	28 Aug 14	
19	28 Aug 14	
20	28 Aug 14	
21	28 Aug 14	
22	28 Aug 14	
23	28 Aug 14	
24	28 Aug 14	
25	28 Aug 14	
26	28 Aug 14	
27	28 Aug 14	
28	28 Aug 14	
29	28 Aug 14	
30	28 Aug 14	
31	28 Aug 14	
32	28 Aug 14	
33	28 Aug 14	
34	28 Aug 14	
35	28 Aug 14	
36	28 Aug 14	
37	28 Aug 14	
38	28 Aug 14	
39	28 Aug 14	
40	28 Aug 14	
41	28 Aug 14	
42	28 Aug 14	
43	28 Aug 14	
44	28 Aug 14	
45	28 Aug 14	
46	28 Aug 14	
47	28 Aug 14	
48	28 Aug 14	
49	28 Aug 14	
50	28 Aug 14	
51	28 Aug 14	
52	28 Aug 14	
53	28 Aug 14	
54	28 Aug 14	
55	28 Aug 14	
56	28 Aug 14	
57	28 Aug 14	
58	28 Aug 14	
59	28 Aug 14	
60	28 Aug 14	
61	28 Aug 14	
62	28 Aug 14	
63	28 Aug 14	
64	28 Aug 14	
65	28 Aug 14	
66	28 Aug 14	
67	28 Aug 14	
68	28 Aug 14	
69	28 Aug 14	
70	28 Aug 14	
71	28 Aug 14	
72	28 Aug 14	
73	28 Aug 14	
74	28 Aug 14	
75	28 Aug 14	
76	28 Aug 14	
77	28 Aug 14	
78	28 Aug 14	
79	28 Aug 14	
80	28 Aug 14	
81	28 Aug 14	
82	28 Aug 14	
83	28 Aug 14	
84	28 Aug 14	
85	28 Aug 14	
86	28 Aug 14	
87	28 Aug 14	
88	28 Aug 14	
89	28 Aug 14	
90	28 Aug 14	
91	28 Aug 14	
92	28 Aug 14	
93	28 Aug 14	
94	28 Aug 14	
95	28 Aug 14	
96	28 Aug 14	
97	28 Aug 14	
98	28 Aug 14	
99	28 Aug 14	
100	28 Aug 14	



Bu sayfa özellikle boş bırakılmıştır.

Bu sayfa özellikle boş bırakılmıştır.

I. ŞARTNAMESLER

OTOMATİK IZGARA

Model JF94

BOYUTLAR	İNÇ	MM
Boy	39,32	999
Yükseklik	65,75	1670
En	42,17	1071

ENERJİ

Gaz Bağlantısı 3/4 inç N.P.T.

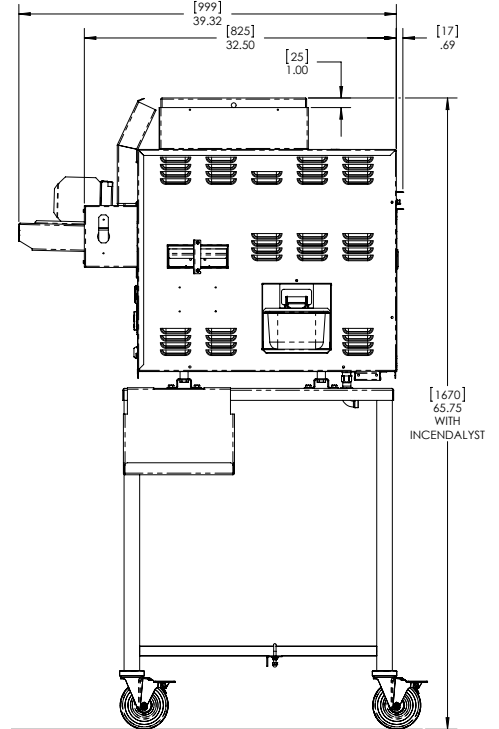
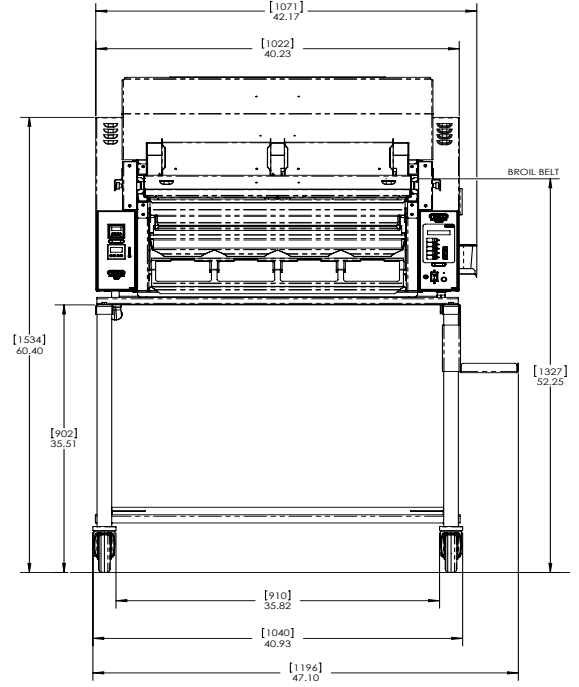
Elektrik bağlantısı:
220V 6A 50/60 Hz

Doğal/Alçak Basınç Gazla Çalıştırma Kullanım

Ortalama kullanım:

BTU/saat 75,000

AĞIRLIK	LBS	KG
Izgara	565	256



⚠ UYARI ⚠
Tüm elektrik bağlantıları, yerel elektrik mevzuatı ve diğer uygulanabilir kurallara uygun olmalıdır.

⚠ UYARI ⚠
Izgarayı burada belirtilen gaz basınçlarından farklı basınçlarda çalıştırmayın. Bu şekilde çalıştırmak ızgaranızın çalışmasını etkileyebilir.

Revizyon Geçmişi:

Tarih	Notlar	REV
11-7-2014	Basım	A



Nieco Corporation
7950 Cameron Drive
Windsor, CA 95492 ABD
(707) 284-7100 Ofis • (707) 284-7430 Faks
www.nieco.com • e-posta:
service@nieco.com ABD'de basılmıştır © 2012
Nieco Corporation
Tüm Hakları Saklıdır P/N 99002