

BroilVection™



Модель JF94E

Руководство пользователя

APPROVALS:



АВТОМАТИЧЕСКИЕ ЖАРОЧНЫЕ ШКАФЫ, РАЗРЕШЕННЫЕ ЕС



ВНИМАНИЕ!

1. Не храните и не используйте бензин или другие воспламеняющиеся жидкости поблизости от этого или любого другого электроприбора.
2. В месте расположения жарочного шкафа не должны находиться горючие вещества, а воздух для горения и вентиляции должен проходить беспрепятственно. Рабочий персонал не должен выполнять никаких работ по техническому обслуживанию или ремонту. Свяжитесь с вашим авторизованным представителем корпорации Niesco.
3. Не используйте этот электроприбор в местах, где могут использоваться струи воды.
4. Не очищайте электроприбор струями воды.
5. При повреждении шнура питания он должен заменяться только в ремонтной мастерской, указанной производителем.
6. В стационарную электропроводку должен быть включен переключатель с разъединением всех полюсов и размыканием контактов не менее чем на 3 мм.
7. Рекомендуется, чтобы стены и тому подобное поблизости от электроприбора были выполнены из негорючего материала, иначе их необходимо облицевать подходящим негорючим теплоизолирующим материалом, и необходимо особое внимание уделять выполнению требований противопожарной безопасности.
8. Этот электроприбор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ослабленными физическими, моторными или умственными способностями, или имеющими недостаточные знания и опыт, если они не находятся под наблюдением либо не прошли инструктаж ответственного за технику безопасности. За детьми необходим надзор, гарантирующий, что они не играют с электроприбором.

ВАЖНО:

**ХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО В БЕЗОПАСНОМ МЕСТЕ ДЛЯ
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В КАЧЕСТВЕ СПРАВОНОГО МАТЕРИАЛА**



ЗАМЕЧАНИЯ ДЛЯ МОНТАЖНИКА

1. Этот электроприбор имеет класс IP 20, степень защиты обеспечивается кожухом.
2. Номинальная мощность: 380-415 В, 3 фазы, 25 А

Модель	кВт	Электрическая схема
JF94E	19	20110
Расчетное среднее потребление	16	

3. Этот электроприбор должен устанавливаться квалифицированным монтажником, в соответствии со всеми государственными и местными нормативными документами и соответствующими органами.
4. Это устройство должно подсоединяться к электросети с правильно заземленной вилкой.

СОДЕРЖАНИЕ

A. Общие сведения	5
A.1 Описание	5
A.2 Гарантия	5
A.3 Обслуживание/техническое обеспечение	6
A.4 Техника безопасности	6
B. Установка устройства	8
B.1 Перед установкой	8
B.2 Монтаж	8
B.3 Выравнивание	8
B.4 Требования к вытяжке	8
B.5 Свободное пространство	8
B.6 Электрическое подсоединение	8
B.7 Проверка перед началом работы	8
C. Эксплуатация	9
C.1 Органы управления и индикаторы	9
C.2 Пошаговая процедура зажигания	11
C.3 Порядок отключения	12
C.4 Операции управления	13
D. Сборка/разборка и очистка	14
E. Руководство по поиску неисправностей	25
F. СХЕМА РАСПОЛОЖЕНИЯ ДЕТАЛЕЙ	28
G. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАМЕНЯЕМЫХ ДЕТАЛЕЙ	37
H. СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ СОЕДИНЕНИЙ	39
I. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	42

А. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

А.1 Описание

Автоматический жарочный шкаф Niесо модели JF94E, отличающийся запатентованной воздушной технологией Jet-Flow™, использующей отходящее тепло в качестве вспомогательного средства для жарки продуктов, что создает большое энергосбережение. JF94 также легко очищается и имеет простой и интуитивно понятный блок управления, помогающий исключить проблемы при жарке и предоставляющий оператору прекрасное плавное управление режимами работы при жарке.

Настоящее руководство содержит информацию по технике безопасности и порядку установки и эксплуатации автоматического жарочного шкафа Niесо модели JF94E. Мы рекомендуем, чтобы вся информация, содержащаяся в настоящем руководстве, была прочитана перед установкой и эксплуатацией жарочного шкафа.

А.2 Гарантия

Прочитайте полный текст ограниченной гарантии, приведенный в настоящем руководстве.

Если полученное устройство повреждено, немедленно свяжитесь с перевозчиком и заполните акт-рекламацию вместе с ним. При предъявлении иска сохраните все упаковочные материалы. За иск о возмещении убытков при грузовых перевозках ответственность покупатель, и **он НЕ** покрывается гарантией.

Гарантия **не** распространяется на:

- Ущерб, причиненный при отгрузке, или повреждения в результате ненадлежащего использования.
- Монтаж внутренней электропроводки.
- Техническое обслуживание в обычном объеме, как уже указано в настоящем руководстве.
- Неисправности, являющейся результатом неправильного технического обслуживания, проведенного не в соответствии с шагами, содержащимися в настоящем руководстве, и любое соответствующее обучение.
- Ущерб причиненный при неправильном использовании или небрежном, выходящим за рамки обычных рабочих процедур, содержащихся в настоящем руководстве.
- Повреждения из-за попадания влаги на электрические компоненты.
- Повреждения из-за умышленного нарушения настройки или удаления предохранительного устройства.

ВАЖНО!

Сохраняйте эти инструкции для использования в дальнейшем в качестве справочного пособия. При передаче устройства в собственность, передайте это руководство вместе с оборудованием.

ВАЖНО

Корпорация Niесо оставляет за собой право изменения технических характеристик и конструкции изделия в соответствии с общими положениями и условиями, изложенными в соглашении с BURGER KING®/поставщиком. Такие изменения не дают права покупателю на соответствующие изменения, усовершенствования, доработки или замену ранее приобретенного оборудования.



А.3 Обслуживание/техническое обеспечение

Если у вас появились какие-либо проблемы с установкой или эксплуатацией вашего жарочного шкафа, свяжитесь с вашим местным дистрибьютором корпорации Niесо.

Заполните ниже информацию и держите под рукой, когда позвоните в ваше авторизованное сервисное агентство для получения помощи. Серийный номер находится на заводской табличке жарочного шкафа, расположенной на его боковой стороне.

Куплено у: _____
Дата покупки: _____
Номер модели: _____
Серийный номер: _____

Чтобы узнать, кто ваш местный дистрибьютор корпорации Niесо позвоните (800) 821-2141 (только в США).

Для вашего жарочного шкафа используйте только оригинальные запасные части Niесо. Использование иных запасных частей, кроме поставляемых авторизованными дистрибьютором корпорации Niесо и сервисными агентствами аннулирует гарантию и может существенно ухудшить эксплуатационные параметры вашего жарочного шкафа. Корпорация Niесо и корпорация Burger King работают вместе для создания комплекса стандартов эксплуатационных параметров жарочного шкафа, качества пищи и безопасности пищевых продуктов. Использование деталей, не произведенных корпорацией Niесо, могут сказаться на этих критериях, и могут повлиять на эксплуатационные параметры жарочного шкафа, срок службы деталей и безопасность пищевых продуктов. Ваши авторизованные дистрибьютор корпорации Niесо и сервисное агентство прошли обучение на предприятии и имеют комплект поставки деталей для вашего автоматического жарочного шкафа Niесо.

Если не знаете, где находится ваш местный дистрибьютор корпорации Niесо, вы можете связаться с заводом напрямую по телефону +1-707-284-7100.

А.4 Важная информация по технике безопасности

На всем протяжении настоящего руководства вы будете находить следующие лова и символы по безопасности, которые обозначают важные проблемы по технике безопасности, касающиеся эксплуатации или поддержания в исправности оборудования:

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ⚠
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ОБЩЕГО НАЗНАЧЕНИЯ. Указывает на важную информацию, касающуюся правильной работы оборудования. Несоблюдение может привести к повреждению оборудования и/или серьезной травме либо гибели лица.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ⚠
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ О ПОРАЖЕНИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ. Указывает на информацию связанную с возможностью поражения электрическим током. Несоблюдение может привести к повреждению оборудования и/или серьезной травме либо гибели лица.

⚠ ОСТОРОЖНО! ⚠
ОПАСНОСТЬ ОБЩЕГО НАЗНАЧЕНИЯ. Указывает на информацию, важную для правильной эксплуатации оборудования. Несоблюдение может привести к повреждению оборудования.

🔥 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ 🔥
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ О ГОРЯЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ. Указывает на информацию, важную при обращении с оборудованием или его частями. Несоблюдение может привести к травме персонала.



А.4 Важная информация по технике безопасности (продолжение).

Помимо предупреждений и предостережений в этом руководстве, используйте следующие рекомендации по безопасной работе вашего автоматического жарочного шкафа Niесо:

- Перед использованием оборудования прочитайте все инструкции и следуйте им.
- Устанавливайте или размещайте жарочный шкаф только для использования его по прямому назначению, указанному в настоящем руководстве.
- Не эксплуатируйте это оборудование, если имеются повреждения электрического шнура или вилки, если оно неправильно работает, либо имеет другие повреждения.
- Это оборудование должно обслуживаться только авторизованным персоналом. Для выполнения регулировки или ремонта свяжитесь с вашим местным дистрибьютором корпорации Niесо.
- Для вашего жарочного шкафа используйте только оригинальные запасные части Niесо. Невыполнение этого аннулирует гарантию и может существенно ухудшить эксплуатационные параметры вашего жарочного шкафа. Корпорация Niесо и корпорация Burger King работают вместе для создания комплекса стандартов эксплуатационных параметров жарочного шкафа, качества пищи и безопасности пищевых продуктов. Использование деталей, не произведенных корпорацией Niесо, могут сказаться на этих критериях, и могут повлиять на эксплуатационные параметры жарочного шкафа, срок службы деталей и безопасность пищевых продуктов.

Следующие предупреждения и предостережения появляются на всем протяжении руководства и должны тщательно соблюдаться:

- Перед выполнением любого обслуживания, технического обслуживания или очистки выключите жарочный шкаф и выдерните вилку.
- Перед выполнением любого обслуживания, технического обслуживания или очистки всегда дайте жарочному шкафу остыть. Невыполнение требования полного остывания жарочного шкафа может привести к травме персонала.
- Процедуры настоящего руководства могут включать использование химических продуктов. Корпорация Niесо не одобряет использование произвольных специальных чистящих/обезжиривающих средств. Используйте только те химикаты, которые разрешены к применению корпорацией **BURGER KING® SYSTEM**.
- Для предотвращения возможности поражения электрическим током жарочный шкаф должен быть заземлен в соответствии с местными электротехническими нормами. Требуется заземленная розетка с отдельным электрическим проводом, защищенным плавкими предохранителями или размыкателями цепи соответствующего номинала.
- Все электрические соединения должны соответствовать местным электротехническим правилам и нормам и любым другим применимым нормам.
- Обязательно использование с этим жарочным шкафом соответствующей вентиляции (как указывается в настоящем руководстве). Вентиляция, не соответствующая этому устройству, не соблюдение указанного безопасного рабочего расстояния (определенного в настоящем руководстве) приводит к опасности пожара. В аварийной ситуации следуйте инструкциям по аварийному останову.
- Не пытайтесь эксплуатировать этот электроприбор в случае отключения электросети.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ О ПОРАЖЕНИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ. НЕВЫПОЛНЕНИЕ ЭТИХ УКАЗАНИЙ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СЕРЬЕЗНОЙ ТРАВМЕ ИЛИ ГИБЕЛИ:

- Этот электроприбор требует электрического заземления.
- Если у вас есть сомнение в правильности заземления этого электроприбора, заземление должен проверить квалифицированный электрик.
- Не используйте воду внутри отсека управления или около него из-за опасности серьезной травмы или гибели в результате поражения электрическим током.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ВЫСОКАЯ ТЕМПЕРАТУРА ОТ ГОРЯЧИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ. НЕВЫПОЛНЕНИЕ ЭТИХ ПРОЦЕДУР МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СЕРЬЕЗНОЙ ТРАВМЕ.

- Не пытайтесь чистить, разбирать или выполнять техническое обслуживание жарочного шкафа до его полного остывания в соответствии с инструкциями, содержащимися в этом руководстве.



В. УСТАНОВКА

В.1 Перед установкой

Выньте жарочный шкаф из ящика и проверьте на повреждения, полученные при перевозке. Снимите ленты, крепящие детали устройства, и установите все детали в нужные места. При обнаружении очевидных или скрытых повреждений на любой детали жарочного шкафа, свяжитесь с вашим грузоперевозчиком. Заводская гарантия на распространяется на повреждения, полученные при перевозке.

В.2 Монтаж

Если эту работу вы выполняете самостоятельно без привлечения монтажника, следуйте инструкциям настоящего руководства.

В.3 Выравнивание

Конструкция системы слива жира основана на движении самотеком. Поэтому чрезвычайно важно, чтобы жарочный шкаф располагался на ровной поверхности.

В.4 Требования к вытяжке

Этот электроприбор должен устанавливаться под вытяжным колпаком соответствующего размера.

Не преграждайте поток воздуха для горения и вентиляции. Для безопасности и правильности работы должна быть обеспечена соответствующая подача воздуха.

В.5 Свободное пространство

Не храните в пространстве вокруг электроприбора горючие вещества.

Для облегчения разборки и обслуживания устройства должно быть обеспечено свободное пространство перед панелью управления (загрузочная сторона) жарочного шкафа не менее 24" (610 мм).

ТРЕБУЕМОЕ И РЕКОМЕНДУЕМОЕ СВОБОДНОЕ ПРОСТРАНСТВО

	ТРЕБУЕМОЕ при установке около стен и конструкций из горючего материала	ТРЕБУЕМОЕ при установке около стен и конструкций из негорючего материала	РЕКОМЕНДУЕМОЕ компании Niесо для правильной разборки и обслуживания
Задняя стенка жарочного шкафа	12" (305 мм)	0" (0 мм)	0" (0 мм)
Боковые стенки жарочного шкафа	12" (305 мм)	0" (0 мм)	0" (0 мм)
Передняя часть жарочного шкафа (загрузочная сторона)	12" (305 мм)	0" (0 мм)	24" (610 мм)

В.6 Электрическое подключение

Требуемая мощность указана на заводской табличке устройства и должна подводиться соответствующим образом. Перед запуском жарочного шкафа затяните все соединения в отсеке управления. Схему электрических соединений можно найти внутри отсека управления.

Примечание: Перед обслуживанием отсоедините электропитание.

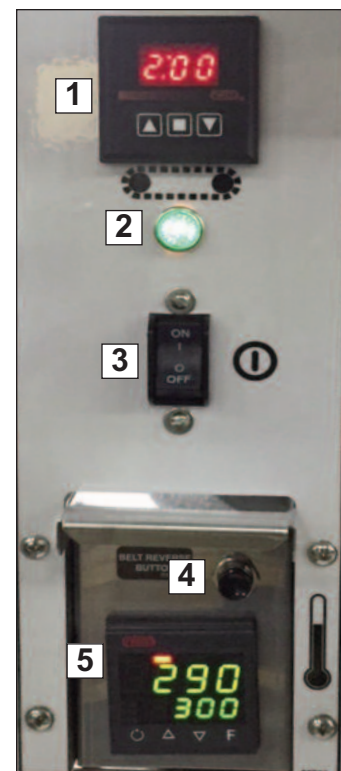
В.7 Проверка перед началом работы

Убедитесь, что все детали установлены на соответствующие места.

С. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

С.1 Органы управления и индикаторы НА ОСНОВНОЙ ПАНЕЛИ

1. Управление скоростью ленты конвейера (№ детали 13727-В) - используется для задания времени жарки на ленте мяса.
2. Индикаторная лампа On/Off (Вкл/Выкл) (№ детали 4402) - горит, когда жарочный шкаф включен.
3. Главный выключатель (№ детали 15480) - используется для включения и выключения питания жарочного шкафа.
4. Кнопка обратного хода ленточного транспортера (№ детали 13579) - в случае заклинивания ленты конвейера нажмите и удерживайте кнопку обратного хода ленты конвейера, чтобы освободить то, что зажато лентой конвейера .
5. Регулятор температуры (№ детали 25919) - позволяет сохранять температуру жарочного шкафа постоянной, при большой нагрузке жарочного шкафа.

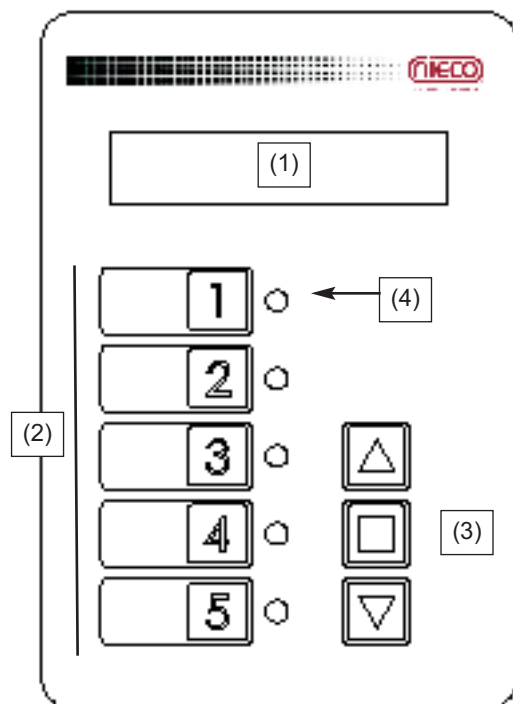


НА МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОЙ ПАНЕЛИ

1. Управление мультипродукцией (№ детали 15161-В) - используется для жарки различных продуктов, которые могут требовать разных настроек (WHOPPERS®, цыплята, ХТ)
2. Кнопка обратного хода ленты конвейера (№ детали 13579) - в случае заклинивания ленты конвейера нажмите и удерживайте кнопку обратного хода ленты конвейера, чтобы освободить то, что зажато лентой конвейера.
3. Регулятор температуры (№ детали 25919) - позволяет сохранять температуру жарочного шкафа постоянной, при большой нагрузке жарочного шкафа.



С.1 Органы управления и индикаторы (продолжение)



Многоскоростное управление, № детали 15161-B

- (1) ЖИДКОКРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ ДИСПЛЕЙ - показывает выбранный текущий продукт и время жарки.
- (2) КНОПКИ ВЫБОРА ПРОДУКТА - нажмите для выбора разных предварительных настроек для разных продуктов.
- (3) КНОПКИ РЕГУЛИРОВКИ - используются для настройки времени жарки, настройки нагревательного элемента и названия продукта.
- (4) ИНДИКАТОР ВЫБОРА - загорается, показывая какая кнопка выбрана.

С.2 Процедура зажигания

ПЕРЕД ЗАЖИГАНИЕМ

1. Установите жарочный шкаф по центру колпака и вставьте вилку в розетку
2. Включите систему вентиляции

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ⚠

СИСТЕМА ВЕНТИЛЯЦИИ ДОЛЖНА БЫТЬ ВКЛЮЧЕНА ВСЕ ВРЕМЯ, ПОКА РАБОТАЕТ ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЖАРОЧНОГО ШКАФА БЕЗ СООТВЕТСТВУЮЩЕЙ ВЕНТИЛЯЦИИ ПРИВОДИТ К ОПАСНОСТИ СИЛЬНОГО ВОЗГОРАНИЯ.

НОРМАЛЬНОЕ ЗАЖИГАНИЕ

1. Включить **ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ПИТАНИЯ** .
2. Перед жаркой дать жарочному шкафу прогреться в течение 45 минут. Не жарить во время нагрева.

1.



С.3 Порядок отключения

ПЛАНОВОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ

1. Дать жарочному шкафу поработать без продуктов 10 минут. Это очистит цепь обжигом.
2. Выключить **питание**.



3. Подождите 30 минут, чтобы дать жарочному шкафу остыть.

АВАРИЙНОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ

1. Выключить **ПИТАНИЕ**.



⚠ ОСТОРОЖНО ⚠

ДЛЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ: Не храните и не используйте бензин или другие воспламеняющиеся жидкости поблизости от этого электроприбора или любого другого такого.

⚠ ОСТОРОЖНО ⚠

ДЛЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ: В случае длительного отключения электроэнергии не пытайтесь эксплуатировать этот электроприбор.

С.4 Операция управления

ВАЖНО: ЭТОТ ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ ОТГРУЖАЕТСЯ С ЗАВОДА С ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫМИ УСТАНОВКАМИ, КОТОРЫЕ НЕОБХОДИМО ИЗМЕНЕНЫ.

При первичном запуске жарочного шкафа, ВСЕ настройки управления должны быть выполнены в соответствии со спецификацией корпорации BURGER KING®. Следуйте шагам, изложенным для настройки и измените предустановленные значения времени.

ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ НА ОСНОВНОЙ СТОРОНЕ

1. ЗАДАНИЕ СКОРОСТИ ЛЕНТЫ КОНВЕЙЕРА

Нажмите стрелку вверх для увеличения времени жарки; нажмите стрелку вниз для уменьшения времени жарки. После того как вы зададите настройку управляющего параметра, дисплей начнет мигать. Нажмите центральную квадратную кнопку для сохранения сделанного вами изменения. ПРИМЕЧАНИЕ. Если после изменения времени жарки вы не нажмете центральную квадратную кнопку, то ваши изменения не будут сохранены.

Используйте стрелки вверх и вниз для задания времени. Нажмите центральную квадратную кнопку для сохранения сделанного вами изменения.



2. УПРАВЛЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРОЙ

Электрические жарочные шкафы имеют регулятор стабилизатора температуры жарочного шкафа, который определяет, используется ли жарочный шкаф, и регулирует температуру для сохранения жарочного шкафа горячим во время горячего использования. Устройство управления состоит из двух частей - датчика температуры, воспринимающего внутреннюю температуру жарочного шкафа, и собственно устройства управления.



3. НАСТРОЙКА УПРАВЛЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРОЙ

Чтобы гарантировать правильную работу, управление температурой должно быть настроено для работы на предприятии общественного питания. Для нового жарочного шкафа и один раз в месяц выполняйте следующую пошаговую инструкцию.

Шаг 1: Убедитесь, что все части жарочного шкафа на месте. Убедитесь, что жарочный шкаф подключен в розетку и вытяжной колпак включен. Включите жарочный шкаф.

Шаг 2: **ОСНОВНАЯ ПАНЕЛЬ ЖАРОЧНОГО ШКАФА:** Задайте температуру (нижнее число) 360° C (680° F). Для установки температуры используйте стрелки вверх и вниз на панели управления. Нижнее число показывает заданную температуру, а верхнее - текущую температуру.

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ ЖАРОЧНОГО ШКАФА: Задайте температуру (нижнее число) 360° C (680° F). Для установки температуры используйте стрелки вверх и вниз на панели управления. Нижнее число показывает заданную температуру, а верхнее - текущую температуру.

1. Многоцелевой орган управления

Как это работает Многоцелевой орган управления предназначен для того, чтобы позволить вам жарить различные продукты с использованием многофункциональной панели жарочного шкафа. Этот орган управления позволяет вам иметь разные настройки жарки для каждой кнопки выбора продукта. Используйте жировую ручку для нанесения названия продукта на белом поле.

2. Стандартный режим работы

Нажмите кнопку выбора продукта (номер) для того продукта, который вы хотите жарить. На дисплее будет показано название продукта и время жарки, а индикатор около кнопки выбора продукта будет гореть.

ПРИМЕЧАНИЕ: Перед тем, как нажать новую кнопку выбора продукта убедитесь, что лента конвейера свободна от любых продуктов.

3. Изменение скорости ленты

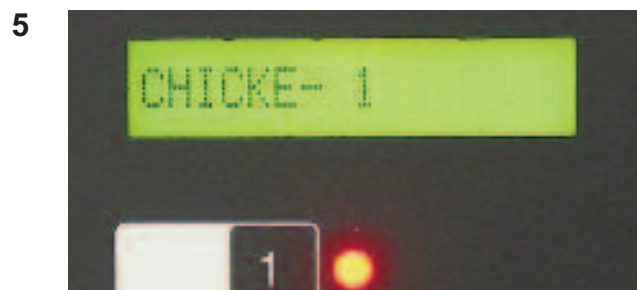
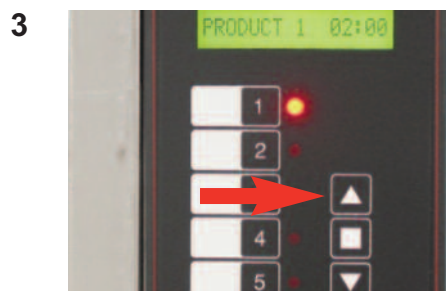
После нажатия кнопки выбора продукта стрелками вверх и вниз нужно выполнить изменения, а потом нажать центральную квадратную кнопку для их сохранения.

4. Изменение настроек верхнего нагревательного элемента

Для регулировки настроек нагревательного элемента нажмите кнопку выбора продукта, для которого вы хотите внести изменения, а затем нажмите эту же кнопку еще раз. На экране появится Duty Cycle (рабочий цикл) и будут показаны проценты. Нажимайте кнопки вверх и вниз для увеличения или уменьшения мощности, подаваемой на нагревательный элемент (0 = выкл.; 100% = полностью включен). Нажав на центральную квадратную кнопку сохраните сделанное изменение продолжительности включения.

5. Изменение названия продуктов

Нажмите кнопку выбора продукта, которому вы хотите назначить название. Нажмите и удерживайте центральную квадратную кнопку в течение 15 секунд. Управление перейдет на экран редактирования имени для этой кнопки. Используйте стрелки вверх и вниз для изменения букв. Однократно нажмите центральную квадратную кнопку для перехода к следующей букве, и так продолжайте до тех пор, пока не закончите редактирование названия для этой кнопки (не более 10 букв). Нажмите и удерживайте КНОПКУ ВЫБОРА ПРОДУКТА в течение 5 секунд для записи изменения и возврата к стандартному режиму работы.



D. ЧИСТКА И РАЗБОРКА

Выключите жарочный шкаф. Перед чисткой или обслуживанием отсоедините жарочный шкаф от электросети. Перед чисткой/разборкой дайте остыть в течение 30 минут. На время охлаждения оставьте вентиляционную систему включенной. Используйте только разрешенные чистящие, обезжиривающие и дезинфицирующие растворы.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ⚠

НА ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ ОСТАВЬТЕ ВЕНТИЛЯЦИОННУЮ СИСТЕМУ ВКЛЮЧЕННОЙ. НЕВЫПОЛНЕНИЕ ЭТОГО ТРЕБОВАНИЯ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ОПАСНОСТИ ВОЗГОРАНИЯ.

⚠ ОСТОРОЖНО ⚠

Для обеспечения надежной работы жарочного шкафа следуйте шагам его разборки и последующей сборки. Невыполнение этого требования также может привести к проблемам при эксплуатации.




⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ⚠

ЧАСТИ ЖАРОЧНОГО ШКАФА ГОРЯЧИЕ. НЕ ПРОБУЙТЕ РАЗБИРАТЬ ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ ДО ЕГО ПОЛНОГО ОСТЫВАНИЯ. НЕВЫПОЛНЕНИЕ ЭТИХ ИНСТРУКЦИЙ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СЕРЬЕЗНОЙ ТРАВМЕ.

ВСЕ ДЕТАЛИ ОЧИЩАЮТСЯ ИСХОДЯ ИЗ ТЕКУЩИХ ПОТРЕБНОСТЕЙ ПРОИЗВОДСТВА, ЕСЛИ НЕ УКАЗАНО ИНАЧЕ

Для правильной разборки следуйте приведенным шагам. Сборка выполняется в обратной последовательности.

Как читать раздел очистки

	Название детали, подлежащей очистке.	Местоположение детали.	Когда очищать деталь.
	Направляющая для мяса - № детали 19762		Очищать: Каждые 4 часа
Инструменты, необходимые для очистки детали	 Инструменты  Раковина с тремя отделениями  Губка для мытья посуды	 Загрузочная сторона	
Как вынимать и чистить деталь.	 Инструкции 1. Плавно вытащить направляющую для мяса из нижней части, а затем снять. 2. Вымыть, прополоскать и продезинфицировать в раковине с тремя отделениями.		 Изображение вынимаемой и очищаемой детали.

Очистка жарочного шкафа



Необходимые инструменты



Раковина с тремя отделениями



Обезжиривающее средство



Теплопроницаемые перчатки



Универсальный нож



Не царапающая губка



Губка со щеткой



Мягкая волосяная щетка



Салфетка



Щетка для маленьких отверстий



Щетка для больших отверстий



Инструмент для очистки вала

СТОП

Важные символы



Этот значок "Стоп" указывает на шаг процедуры, которому следует точно следовать. В противном случае нарушается личная безопасность.



Этот предупреждающий символ указывает на шаг процедуры, которому следует точно следовать. В противном случае могут измениться эксплуатационные характеристики жарочного шкафа.



Этот символ "puzzle" ("пазл") указывает на шаг процедуры повторной сборки, которому необходимо следовать.



Инструкции

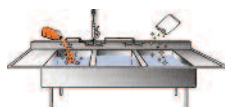
1. Перед выключением дайте жарочному шкафу поработать без продукта 10 минут. Это позволит выжечь любые остатки на цепях.
2. Выключите жарочный шкаф и перед разборкой и чисткой дайте остыть 30 минут.
3. Перед чисткой закройте главный газовый кран и выдернуть вилку жарочного шкафа из розетки.
4. На время охлаждения 30 минут всегда оставляйте вентиляцию включенной.
5. Используйте только разрешенные чистящие растворы.
6. После чистки дайте деталям высохнуть на воздухе.

Направляющая для мяса - № детали 19762

Очищать: Каждые 4 часа



Инструменты



Раковина с тремя отделениями



Губка для мытья посуды



Инструкции

1. Плавно вытащить направляющую для мяса из нижней части, а затем снять.
2. Вымыть, прополоскать и продезинфицировать в раковине с тремя отделениями.

Загрузочная сторона





Инструменты



Раковина с тремя отделениями



Губка для мытья посуды



Инструкции

1. Сдвигать крышку загрузчика на себя до тех пор, пока она не отсоединится.
2. Вымыть, прополоскать и продезинфицировать в раковине с тремя отделениями.

Загрузочная сторона



Инструменты



Раковина с тремя отделениями



Губка для мытья посуды



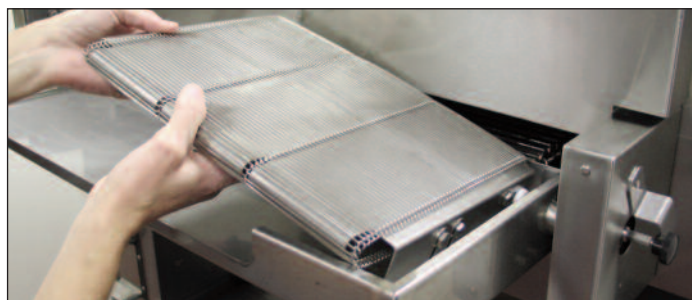
Инструкции

1. Вытащить освобождающий шток.
2. Поднять толкатель и основание сетчатого ленточного конвейера загрузчика вверх и вытащить.
3. Вымыть, прополоскать и продезинфицировать в раковине с тремя отделениями.

⚠ НЕ поднимайте основание загрузчика с толкателем загрузчика или цепями. Это повредит основание загрузчика.

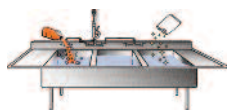
🔧 УСТАНОВКА НА МЕСТО: Вытащить освобождающий шток и поместить основание загрузчика на место.

Загрузочная сторона





Инструменты



Раковина с тремя отделениями



Губка для мытья посуды



Инструкции

1. Поднять и вынуть.
2. Вымыть, прополоскать и продезинфицировать в раковине с тремя отделениями.

УСТАНОВКА НА МЕСТО: Повесить корпус загрузчика на кронштейны.

Загрузочная сторона



Инструменты



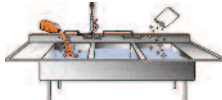
Теплопроницаемые перчатки



Губка для мытья посуды



Обезжиривающее средство



Раковина с тремя отделениями



Инструкции

1. Поднять экран вверх и вытащить.
2. Перенести в раковину и обрызгать обезжиривающим средством.
3. Вымыть губкой со щеткой, прополоскать и продезинфицировать в раковине с тремя отделениями.

Загрузочная сторона





Инструменты



Инструкции

1. Выдвинуть противень для жира.

⚠ Перед опусканием в воду убедиться, что противень для жира остыл, иначе он может покоробиться.

2. Перенести в раковину и обрызгать обезжиривающим средством.

3. Вымыть губкой со щеткой, прополоскать и продезинфицировать в раковине с тремя отделениями.

Загрузочная сторона



Инструменты



Инструкции

1. Выдвинуть экран подогревателя противня.

2. Перенести в раковину и обрызгать обезжиривающим средством.

3. Вымыть губкой со щеткой, прополоскать и продезинфицировать в раковине с тремя отделениями.

Загрузочная сторона





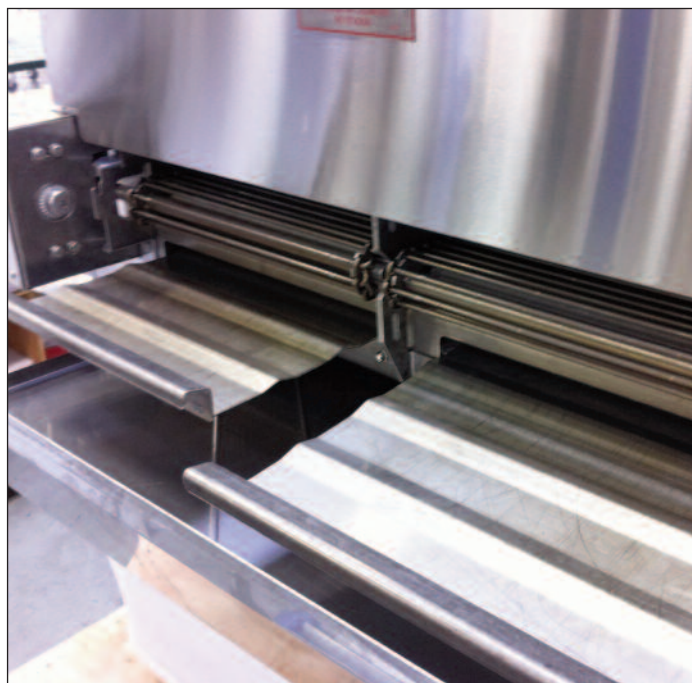
Инструменты



Инструкции

1. Выдвинуть теплоотражатели.
2. Перенести в раковину и обрызгать обезжиривающим средством.
3. Вымыть губкой со щеткой, прополоскать и продезинфицировать в раковине с тремя отделениями.

Загрузочная сторона



Инструменты



Инструкции

1. Поднять и выдвинуть кронштейн.
2. Перенести в раковину и обрызгать обезжиривающим средством.
3. Вымыть губкой со щеткой, прополоскать и продезинфицировать в раковине с тремя отделениями.

Загрузочная сторона





Инструменты



Мыльная салфетка



Дезинфицирующая салфетка



Инструкции

1. Очистить зону хранения продуктов пока она еще остается подогретой.
2. Выжать мыльную салфетку и вымыть зону хранения продуктов.
3. Выжать дезинфицирующую салфетку и вытереть зону хранения продуктов.

Загрузочная сторона



Желоб для жира на загрузочной стороне - № детали 17052

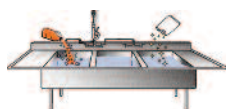
Очищать: Ежедневно



Инструменты



Губка для мытья посуды



Раковина с тремя отделениями



Инструкции

1. Выдвинуть желоб для жира на себя.
2. Перенести в раковину и обрызгать обезжиривающим средством.
3. Вымыть губкой со щеткой, прополоскать и продезинфицировать в раковине с тремя отделениями.

Загрузочная сторона





Инструменты



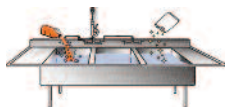
Теплопроницаемые перчатки



Губка для мытья посуды



Обезжиривающее средство



Раковина с тремя отделениями



Инструкции

1. Поднять и снять с жарочного шкафа.
2. Перенести в раковину и обрызгать обезжиривающим средством.
3. Вымыть, прополоскать и продезинфицировать в раковине с тремя отделениями.

 **УСТАНОВКА НА МЕСТО:** Убедиться, что кронштейны легли поверх рамы жарочного шкафа.

Разгрузочная сторона



Инструменты



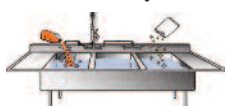
Теплопроницаемые перчатки



Губка для мытья посуды



Обезжиривающее средство



Раковина с тремя отделениями



Инструкции

1. Наклонить и поднять штифты из зацепа; вынуть
2. Перенести в раковину и обрызгать обезжиривающим средством.
3. Вымыть, прополоскать и продезинфицировать в раковине с тремя отделениями.

 **УСТАНОВКА НА МЕСТО:** Убедиться, что возвратный противень надет на кронштейны.

Разгрузочная сторона





Инструменты



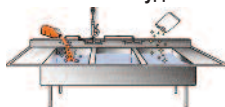
Теплопроницаемые перчатки



Губка для мытья посуды



Обезжиривающее средство



Раковина с тремя отделениями



Инструкции

1. Наклонить лопатку съемника в сторону от цепи; поднять с кронштейнов.

! Перед опусканием в воду убедиться, что лопатка съемника остыла, иначе она может покоробиться.

2. Перенести в раковину и обрызгать обезжиривающим средством.
3. Вымыть губкой со щеткой, прополоскать и продезинфицировать в раковине с тремя отделениями.

+ УСТАНОВКА НА МЕСТО: Повесить лопатку съемника на кронштейны

Разгрузочная сторона



Инструменты



Инструмент для очистки вала
№ детали 9128



Инструкции

1. Отскоблить каждый вал обеих транспортерных лент на стороне разгрузки широким концом инструмента для очистки вала. Инструмент расположен в зажиме на основном отсеке управления.
2. Вытереть инструмент для очистки вала салфеткой.

Разгрузочная сторона





Инструменты



Инструкции

1. Приподнять и выдвинуть желоб для жира из жарочного шкафа.
2. Перенести в раковину и обрызгать обезжиривающим средством.
3. Вымыть губкой со щеткой, прополоскать и продезинфицировать в раковине с тремя отделениями.

УСТАНОВКА НА МЕСТО: Убедиться, что желоб для жира продвинут на всю глубину жарочного шкафа.

Сбоку



Инструменты



Инструкции

1. Приподняв вынуть поддон для жира.
2. Перенести в раковину и обрызгать обезжиривающим средством.
3. Вымыть губкой со щеткой, прополоскать и продезинфицировать в раковине с тремя отделениями.

УСТАНОВКА НА МЕСТО: Поддон для жира устанавливается прежде желоба для жира.

Сбоку





Инструменты



Теплопроницаемые перчатки



Инструкции



КРАЙНЕ ГОРЯЧО! Осторожно, не обожгитесь.

1. Зажать подъемный штифт и поднимите катализатор до удаления из вытяжной трубы.
2. **ВЫМАЧИВАТЬ В ТЕПЛОЙ ВОДЕ 1 ЧАС. ПРОМЫВАТЬ ТОЛЬКО ВОДОЙ. НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ НИКАКИЕ ХИМИКАТЫ ДЛЯ КАТАЛИЗАТОРА.**
3. Положите горизонтально для слива воды и оставьте сушиться на воздухе на ночь.
4. Перед возвращением в жарочный шкаф убедиться, что катализатор высох.

Сверху



ОСТОРОЖНО!
Крайне горячо 



Инструменты



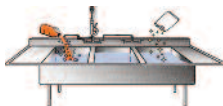
Теплопроницаемые перчатки



Губка для мытья посуды



Обезжиривающее средство



Раковина с тремя отделениями



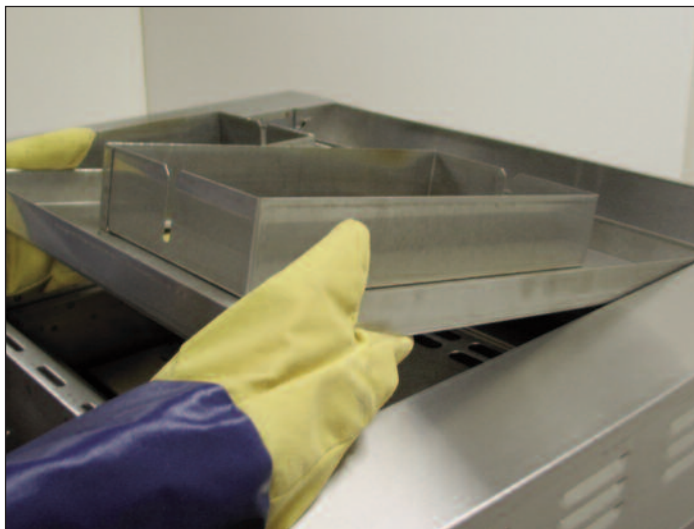
Инструкции



КРАЙНЕ ГОРЯЧО! Осторожно, не обожгитесь.

1. Поднять вытяжную трубу с верхней части жарочного шкафа.
2. Перенести в раковину и обрызгать обезжиривающим средством.
3. Вымыть губкой со щеткой, прополоскать и продезинфицировать в раковине с тремя отделениями.

Сверху



ОСТОРОЖНО!
Крайне горячо 



Инструменты



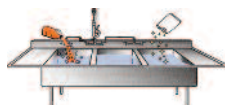
Теплопроницаемые
перчатки



Губка для
мытья посуды



Обезжиривающее
средство



Раковина с тремя
отделениями



Инструкции




КРАЙНЕ ГОРЯЧО! Осторожно, не обожгитесь.

1. Поднять отражатель с верхней части воздушных камер.
2. Перенести в раковину и обрызгать обезжиривающим средством.
3. Вымыть губкой со щеткой, прополоскать и продезинфицировать в раковине с тремя отделениями.

Сверху



ОСТОРОЖНО! 
Крайне горячо



Инструменты



Теплопроницаемые
перчатки



Мягкая
волосяная
щетка



Щетка для
больших
отверстий



Инструкции



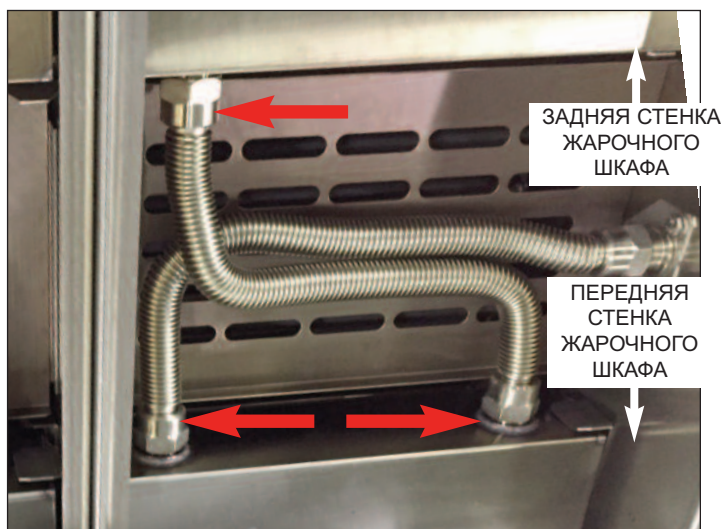
КРАЙНЕ ГОРЯЧО! Осторожно, не обожгитесь.

1. Отвернуть и снять шланги, указанные стрелками.
2. Вынуть воздушные камеры из жарочного шкафа. Помните, что передняя воздушная камера имеет два (2) впускных вентиля, а задняя - только один (1).
3. Очистить отверстия для воздуха (пример показан стрелкой) на обеих камерах щеткой либо щеткой для отверстий, если они сильно забиты.
4. При повторной установке убедитесь, что передняя воздушная камера с двумя впускными вентилями установлена у передней стенки жарочного шкафа.

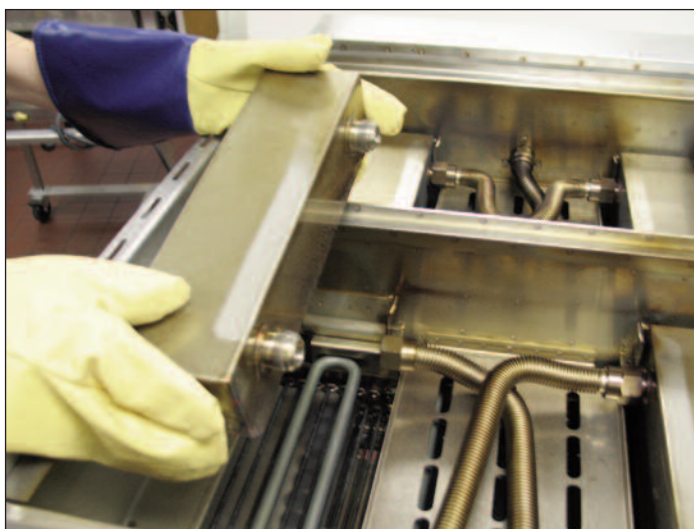
ОСТОРОЖНО!
Крайне горячо

Сверху

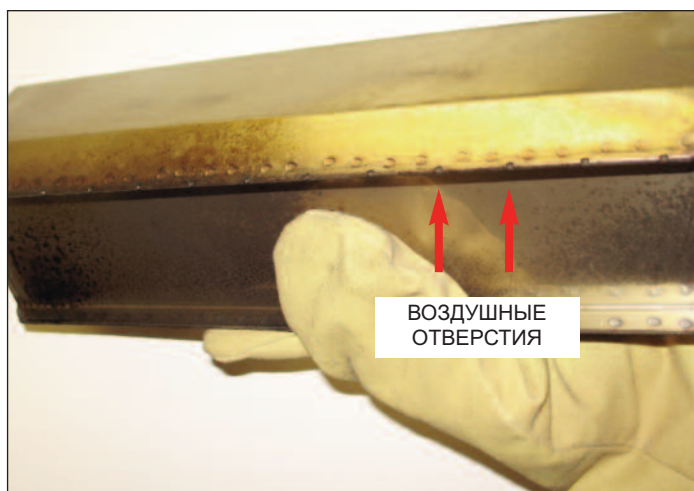
1.



2.



3.



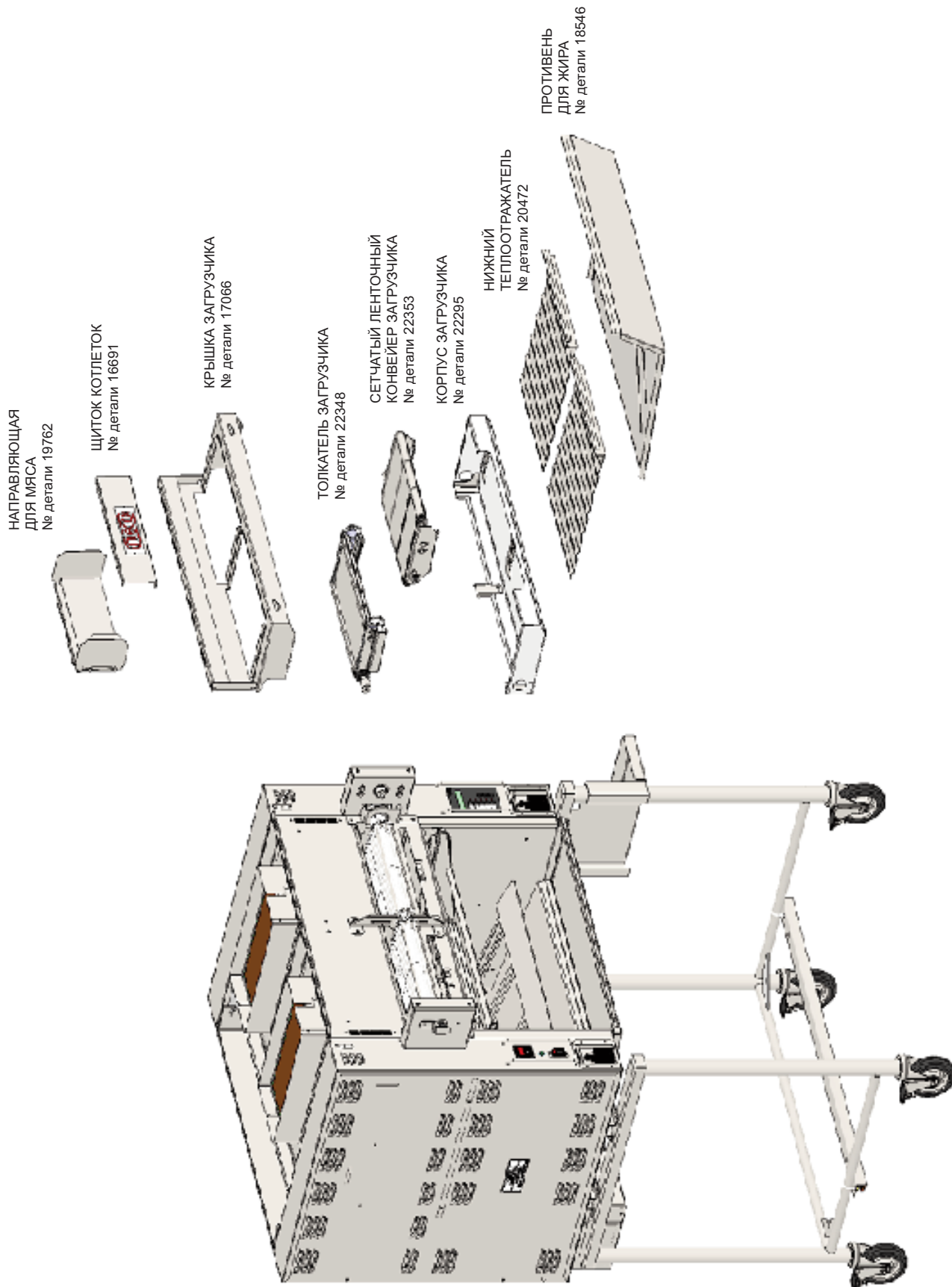
Е. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Всегда проверяйте, что жарочный шкаф правильно собран, вытяжка включена и жарочный шкаф подключен к розетке.

При включении жарочного шкафа нет питания.	Проверить: подключен ли жарочный шкаф. Включена ли вытяжная вентиляция. Включен ли автоматический выключатель на стене.
Питание подано, жарочный шкаф работает, а транспортерные ленты не движутся.	Проверить ленту конвейера на заклинивание. Убедиться в правильности установки лопатки съемника.
Подающие ленты не движутся.	Убедиться в правильности сборки загрузчика. Проверить на заклинивание. Убедиться, что направляющий штырь зацеплен.
Загрузчик заклинен.	Убедиться, что гамбургеры не смерзлись друг с другом.
Гамбургеры застревают в спускном желобе или на лопатке съемника.	Тщательно очистить спускной желоб и лопатку съемника. Проверить температуру жарки (недожаривание).
ПРОБЛЕМЫ С ЖАРКОЙ Гамбургеры снизу или сверху подгорают.	На основной панели: отрегулировать скорость конвейерной ленты. На многофункциональной панели: отрегулировать скорость конвейера и продолжительность включения.
Слишком жаркое горение в жарочном шкафу.	Очистить катализатор, если имеется. Проверить правильность работы вытяжки. Проверить продукт на пережаривание.

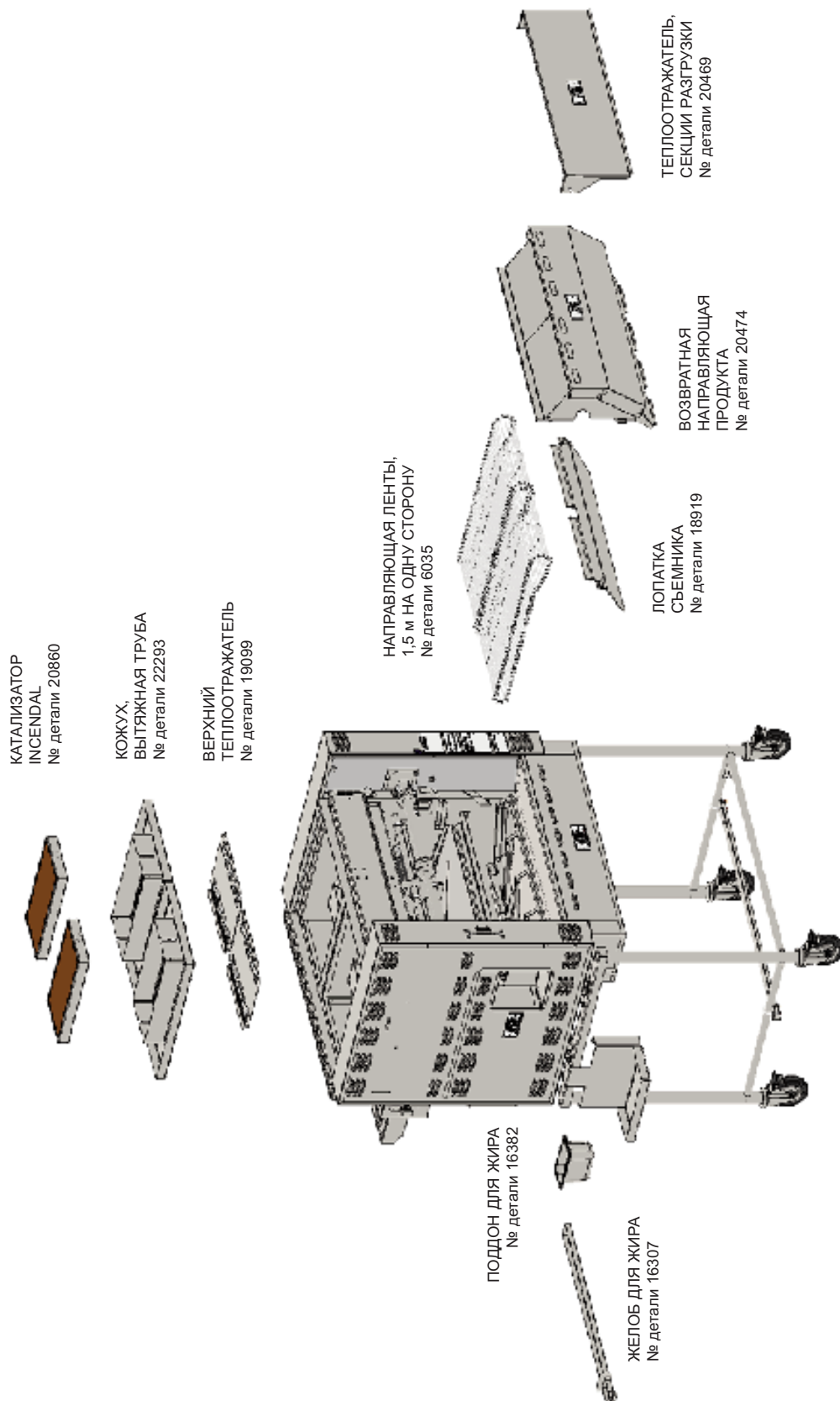
Ф. СХЕМА РАСПОЛОЖЕНИЯ ДЕТАЛЕЙ

Вид с загрузочной стороны



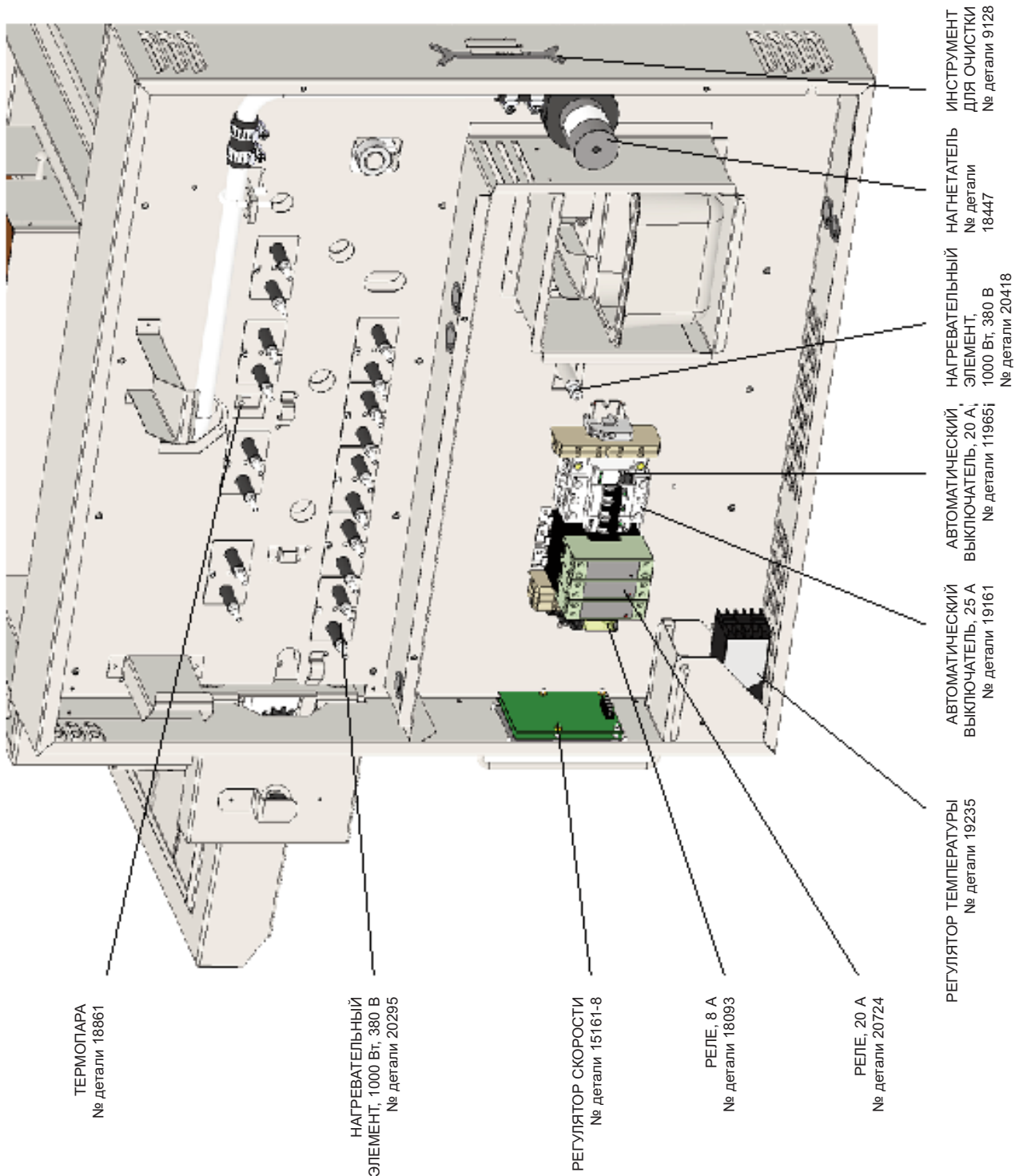
Ф. СХЕМА РАСПОЛОЖЕНИЯ ДЕТАЛЕЙ

Вид со стороны разгрузки, сбоку и сверху



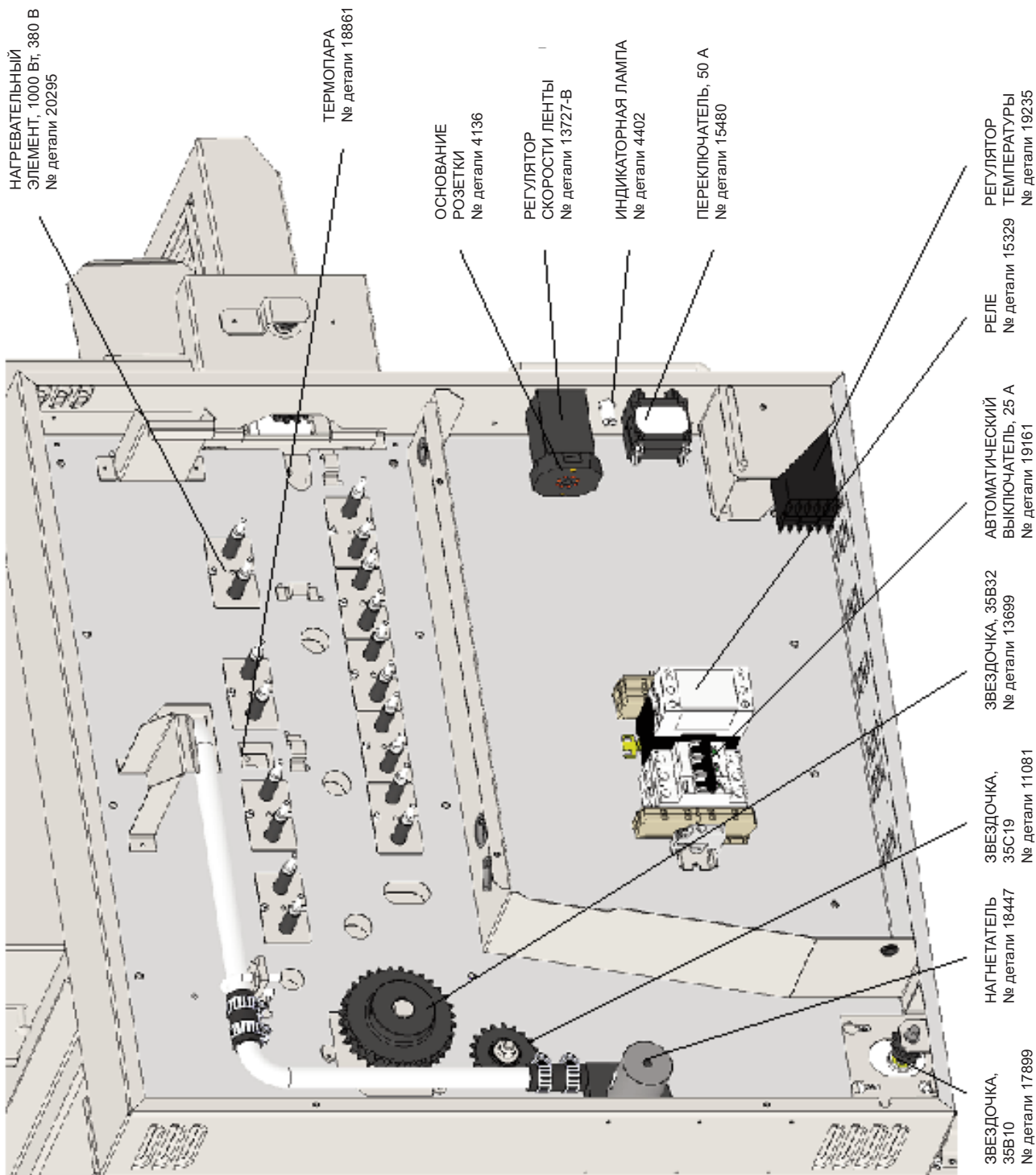
Г. СХЕМА РАСПОЛОЖЕНИЯ ДЕТАЛЕЙ

Правый отсек управления



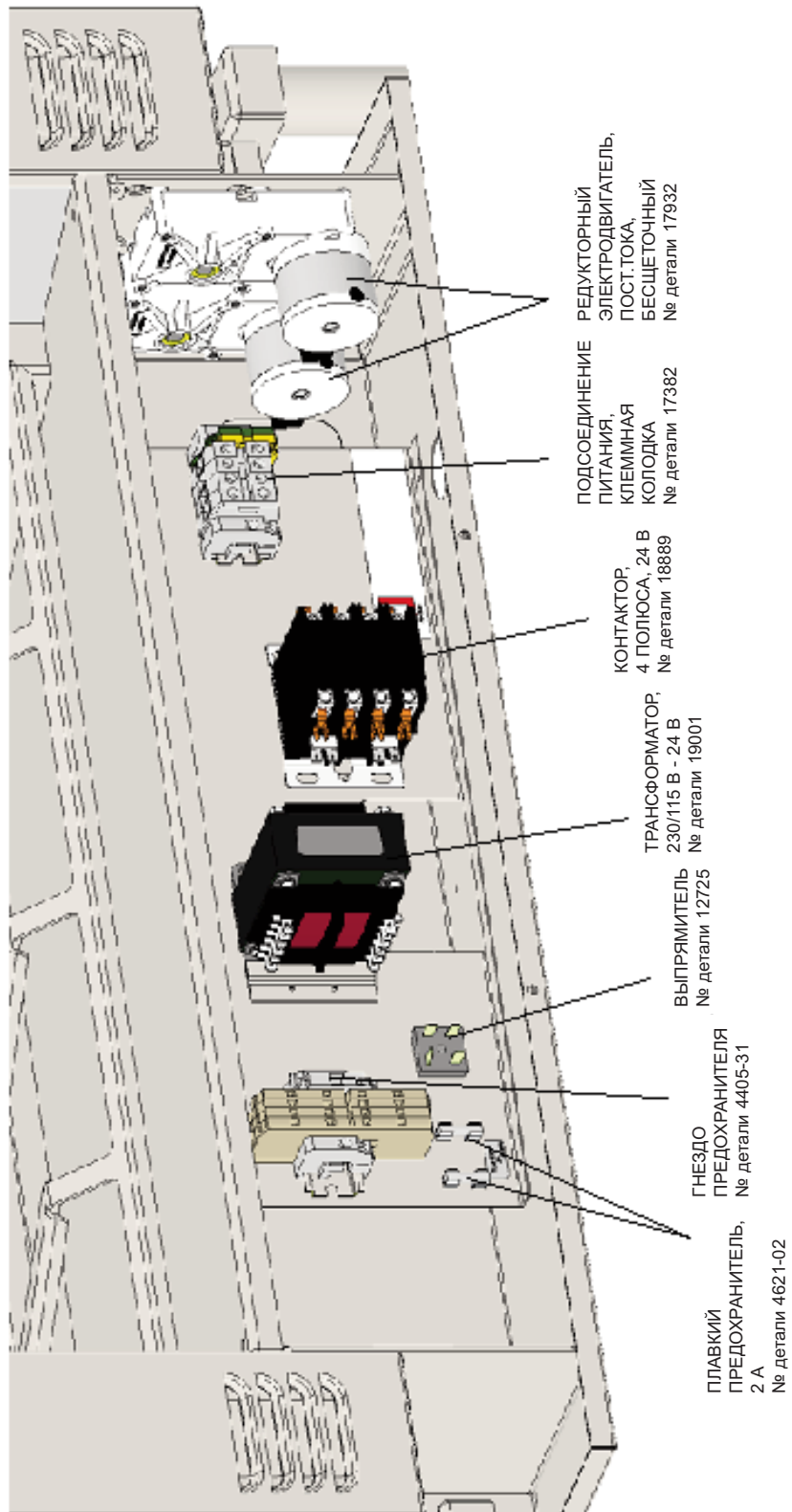
Ф. СХЕМА РАСПОЛОЖЕНИЯ ДЕТАЛЕЙ

Левый отсек управления



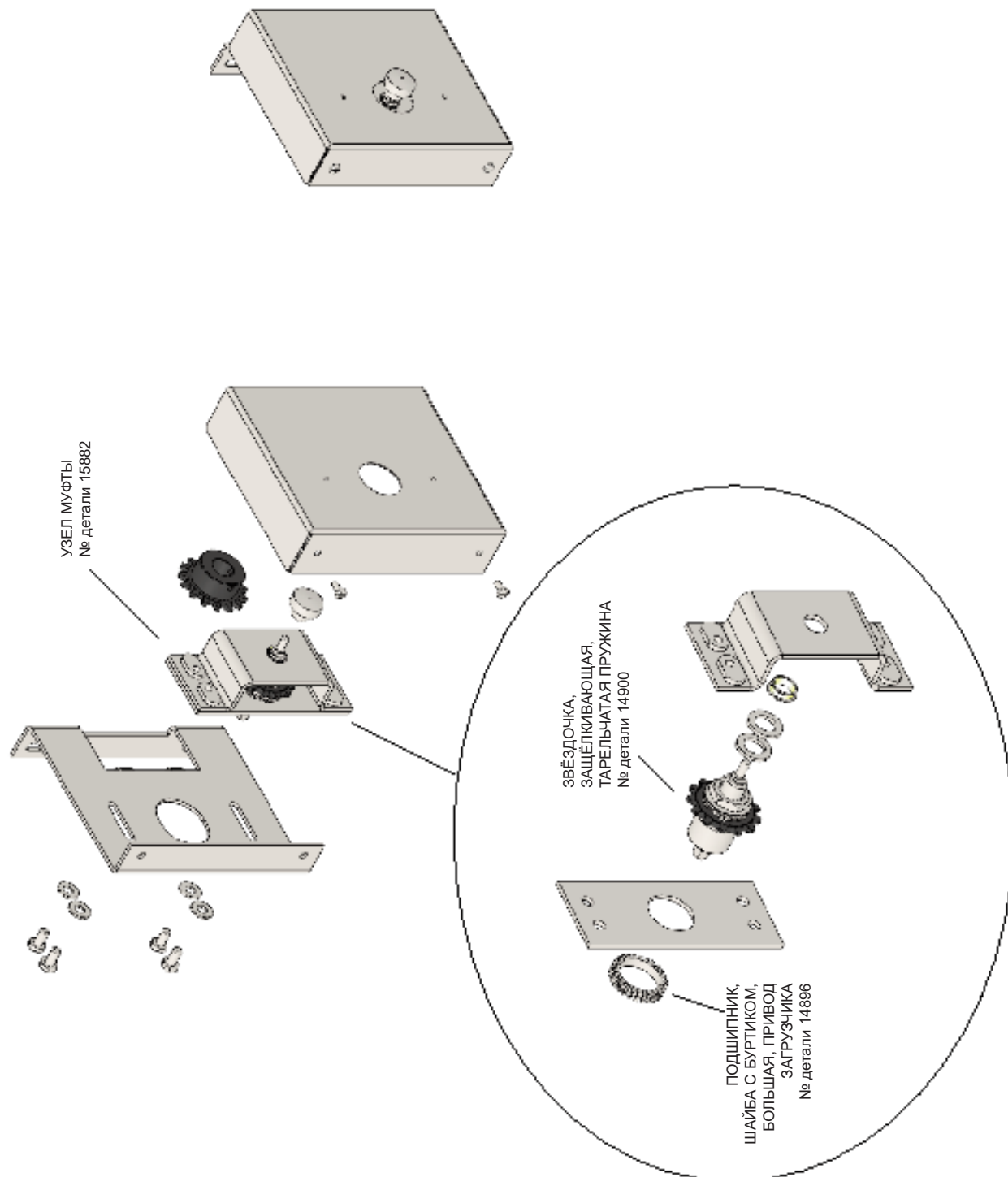
Ф. СХЕМА РАСПОЛОЖЕНИЯ ДЕТАЛЕЙ

Отсек управления двигателем (на стороне разгрузки жарочного шкафа)



Ф. СХЕМА РАСПОЛОЖЕНИЯ ДЕТАЛЕЙ

Узел муфты



Г. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАМЕНЯЕМЫХ ДЕТАЛЕЙ

11 ОКТЯБРЯ 2011

НОМЕР ДЕТАЛИ ОПИСАНИЕ

ВОЗДУШНАЯ СИСТЕМА

20909	СОЕДИНИТЕЛЬ, ГИБКИЙ, 3/4 X 16" - В СБОРЕ
20821	ВОЗДУХОВОД, КОЛЛЕКТОР, ВЕНТИЛЯТОР - WLDMT
19764	ШЛАНГ НАГРЕВАТЕЛЯ, 3/4" ВНУТР. ДИАМ. X 2"
19040	ВОЗДУШНАЯ КАМЕРА, ПЕРЕДНЯЯ, 13.38", JF-G/E - WLDMT
19022	ВОЗДУШНАЯ КАМЕРА, ЗАДНЯЯ, ПЛОСКАЯ, 13.38", JF-E - WLDMT
18447	НАГНЕТАТЕЛЬ ВЫСОКОГО ДАЛЕНИЯ, 24 В ПОСТ. ТОКА, 2 ПРОВОДА

СИСТЕМА ПРИВОДА ТРАНСПОРТЕРА И ПОДШИПНИКИ

17932	РЕДУКТОРНЫЙ ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЬ ПОСТОЯННОГО ТОКА, БЕСКОЛЛЕКТОРНЫЙ, НЕСООСНЫЙ ВАЛ
17907	ВТУЛКА ПОДШИПНИКА, 3/8", НА ЗАЩЕЛКЕ
17906	ОПОРА КРОНШТЕЙНА, ВАЛ ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЯ, 3/8"
17899	ЗВЕЗДОЧКА, 35B10, ДИАМЕТР ОТВЕРСТИЯ 3/8"
20430	КРЫШКА ЦЕПИ/ПАЛЬЦЕОТВОД, ВАЛ ПРИВОДА, JF
17907	ВТУЛКА ПОДШИПНИКА, 3/8", НА ЗАЩЕЛКЕ
18998	ДВУСТОРОННИЙ ВАЛ ПРИВОДА, ЛЕНТА КОНВЕЙЕРА ШИРИНОЙ 13" - В СБОРЕ
13699	ЗВЕЗДОЧКА, 35B32, ВНУТР. ДИАМ. 3/4"
18997	НАРУЖНЯЯ ТРУБКА ВАЛА ПРИВОДА, 13" ЛЕНТА КОНВЕЙЕРА - WLDMT
18996	ВАЛ ПРИВОДА, 33.33", ЛЕНТА 13", JF - WLDMT
18919	ДВОЙНАЯ НЕПОДВИЖНАЯ ЛОПАТКА СЪЕМНИКА, ЛЕНТА 13", JF
15655	ЗАПИРАЮЩИЙ ШТОК 5/8" X 16-3/4" ДЛИНОЙ, ЛЕНТА 13" - WLDMT
6049	ПОДШИПНИК, ТЕФЛОН, 1" Ш X 1-7/8" В, ВАЛ O5/8"
6047	ПОДШИПНИК, ТЕФЛОН, 1" Ш X 1-7/8" В, ВАЛ O3/4"
6046	ПОДШИПНИК, ТЕФЛОН, 1" Ш X 1-7/8" В, ВАЛ O1-1/4"
6035	НАПРАВЛЯЮЩАЯ ЛЕНТЫ КОНВЕЙЕРА, 7GA, ШАГ 5/8", ШИРИНА 13"
6027	ЦЕПНОЙ РОЛИК, #35
20430	КРЫШКА ЦЕПИ/ПАЛЬЦЕОТВОД, ВАЛ ПРИВОДА, JF
22293	КОЛПАК ВЫТЯЖНОЙ ТРУБЫ INCENDALYST, JF - WLDMT
22291	ТЕПЛООТРАЖАТЕЛЬ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА, JF94/84
20474	СПУСКНОЙ ЖЕЛОБ, 4 ПРОХОДА, РАМА 28,5", JF - WLDMT
20472	ОТРАЖАТЕЛЬ НИЖНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА, 12.5" Ш - WLDMT
20469	ЗАДНИЙ ТЕПЛОЗАЩИТНЫЙ ЭКРАН, РАМА 28,5", JF
20468	ТЕПЛОЗАЩИТНЫЙ ЭКРАН ЗАГРУЗЧИКА/РАМЫ, РАМА 28,5", JF
19099	ВЕРХНИЙ ТЕПЛООТРАЖАТЕЛЬ, JF94E
18546	ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ЖИРА, БЕЗ СПУСКА - РАМА 28,5"
17052	ЛОТОК ДЛЯ СПУСКА ЖИРА - РАМА 28,5"
16946	ОПОРА РАМЫ ДЕРЖАТЕЛЯ ПРОТИВЕНЯ, 4 КАНАЛА, МРВ
16840	ТЕПЛОЗАЩИТНЫЙ ЭКРАН ЧЕЛНОЧНОЙ ТЕЛЕЖКИ
16794	РЕЙКА ДЛЯ ШТАБЕЛИРОВАНИЯ ФОРМ ДЛЯ КОТЛЕТОК
16382	СТОЛИК ДЯ УСТАНОВКИ ПРОТИВЕНЯ, ГЛУБИНА 1/9 X 4"
16307	ЛОТОК ДЛЯ САЛА - РАМА 28,5" - WLDMT
9128	ИНСТРУМЕНТ ДЛЯ ОЧИСТКИ ВАЛА



G. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАМЕНЯЕМЫХ ДЕТАЛЕЙ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОМПОНЕНТЫ И ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ

22288	ЗАДНЯЯ КРЫШКА КОЖУХА ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЯ, JF
22287	КРЫШКА КОЖУХА ЭЛЕКТРОВЕНТИЛЯТОРА, JF-E, R
22286	КРЫШКА КОЖУХА ЭЛЕКТРОВЕНТИЛЯТОРА, JF-E, R
22285	ЗАДНИЙ КОЖУХ ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЯ, JF-E - В СБОРЕ
22278	ПРАВЫЙ КОЖУХ ЭЛЕКТРОВЕНТИЛЯТОРА, JF94/84E, RIGHT - В СБОРЕ
20876	ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНАЯ РЕШЕТКА ОТСЕКА УПРАВЛЕНИЯ, ДЛИНА 7", БЛОК УПРАВЛЕНИЯ
20724	ПОЛУПРОВОДНИКОВОЕ РЕЛЕ, 20 А, 600 В, ОБМОТКА ПОСТ. ТОКА
19161	АВТОМАТИЧЕСКИЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ, 277/480 В, 25 А., 3-ПОЛЮСНЫЙ
19235	ЦИФРОВОЙ РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ, 24 В ПЕРЕМ. ТОКА, ВЫХОДНОЕ П/П РЕЛЕ
15161-B	МНОГОКАНАЛЬНЫЙ РЕГУЛЯТОР СКОРОСТИ, ВЕРТ.
19161	АВТОМАТИЧЕСКИЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ, 277/480 В, 25 А., 3-ПОЛЮСНЫЙ
11965	АВТОМАТИЧЕСКИЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ, 20 А
18092	ОСНОВАНИЕ РЕЛЕ, КРЕПЛЕНИЕ ПО DIN, 8 КОНТАКТОВ
18093	РЕЛЕ, 250 В ПЕР. ТОКА, ОБМОТКА 24 В, 8 А, 8 КОНТАКТОВ
18686	КЛЕММНАЯ КОЛОДКА, 4 X 4 ММ, SC, СЕРАЯ
4621-02	ПЛАВКИЙ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬ, 2 А
4405-31	КЛЕММНАЯ КОЛОДКА, ДЕРЖАТЕЛЬ ПРЕДОХРАНИТЕЛЯ, ТИП М
19001	ТРАНСФОРМАТОР, 230/115-24 В, 7,3 А
18889	КОНТАКТОР, 4-ПОЛЮСНЫЙ, ОБМОТКА 24 В
12725	ВЫПРЯМИТЕЛЬ, ОДНОФАЗНЫЙ МОСТ, 25 А 200 В
4621-02	ПЛАВКИЙ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬ, 2 А
15480	ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, КУЛИСНОГО ТИПА, 50 А, РАЗМЫКАТЕЛЬ ЦЕПИ
13727-B	БЕСКОЛЛЕКТОРНЫЙ УПРАВЛЯЮЩИЙ ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЬ
IDLER	ЗВЕЗДОЧКА, 35С19, ДИАМЕТР ОТВЕРСТИЯ 3/8"
4402	ЗЕЛЕНАЯ ИНДИКАТОРНАЯ ЛАМПА, 28 В
4136	ОСНОВАНИЕ ТИРИСТОРНОГО ПРЕОБРАЗОВАТЕЛЯ
20418	НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ - 31", 1000 Вт, 230 В, О 0,55
20295	НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ - 17.5", 1000 Вт, 380 В, О 0,49 - WLDMT (CE)
20291	НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ - 17.5", 1000 Вт, 208 В, О 0,49 - WLDMT (DOMESTIC)
18168	КАБЕЛЬНАЯ МУФТА НА 4 ПРОВОДА ДЛЯ КАБЕЛЯ ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЯ
18861	ТЕРМОПАРА, 1,88", ТИП J, КАНАЛ ТРУБКИ 48"
13579	ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, ОБРАТНОГО ХОДА ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЯ
18687	ТОРЦЕВАЯ КРЫШКА, 2 X 4 ММ, SC, СЕРАЯ
4405-01	КОНЦЕВОЙ ОГРАНИЧИТЕЛЬ, СЕРЫЙ (103 002.26)
22269	ЛЕВЫЙ КОЖУХ ВЕНТИЛЯТОРА, JF94/84E, - В СБОРЕ

ДЕТАЛИ ИЗ ЛИСТОВОЙ СТАЛИ

16403	ОПОРА КРОНШТЕЙНА ЛОПАТКИ СЪЕМНИКА - ПРАВАЯ
16402	ОПОРА КРОНШТЕЙНА ЛОПАТКИ СЪЕМНИКА - ЛЕВАЯ
15689	ПОПЕРЕЧНЫЙ УПОР ШТОКА - 0,63" X 28,5"
6300	ПОПЕРЕЧНЫЙ УПОР ШТОКА - 5/8" X 26,875"
6028	УСТАНОВОЧНАЯ ВТУЛКА, ДИАМЕТР ОТВЕРСТИЯ 5/8"
16838	НАТЯЖНОЙ КРОНШТЕЙН ЛЕНТЫ КОНВЕЙЕРА

G. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАМЕНЯЕМЫХ ДЕТАЛЕЙ

18910	ЗАДНЯЯ ВЕРХНЯЯ ОПОРА НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА ВЕТИЛЯТОРА, JF-E
19610	ПОДШИПНИК, АЛЮМИНИЙ/ЛАТУНЬ, ВАЛ 5/8" X 1.44" ШИРИНОЙ
20300	ЛЕВЫЙ КРОНШТЕЙН ОПОРЫ ЗАГРУЗЧИКА, JF
20301	ПРАВЫЙ КРОНШТЕЙН ОПОРЫ ЗАГРУЗЧИКА, JF
20312	ЦЕНТРАЛЬНАЯ ОПОРА ПОДШИПНИКА, JF-E - WLDMT
20417	ЭКРАН ПОДОГРЕВАТЕЛЯ КОТЛЕТ, JF - WLDMT
20419	ОПОРА ЛЕНТЫ КОНВЕЙЕРА (1/8" SS PIPE, 2" LONG)
20309	КРОНШТЕЙН ОТРАЖАТЕЛЯ/СКРЕБКА, JF-E - WLDMT

ЗАГРУЗЧИК

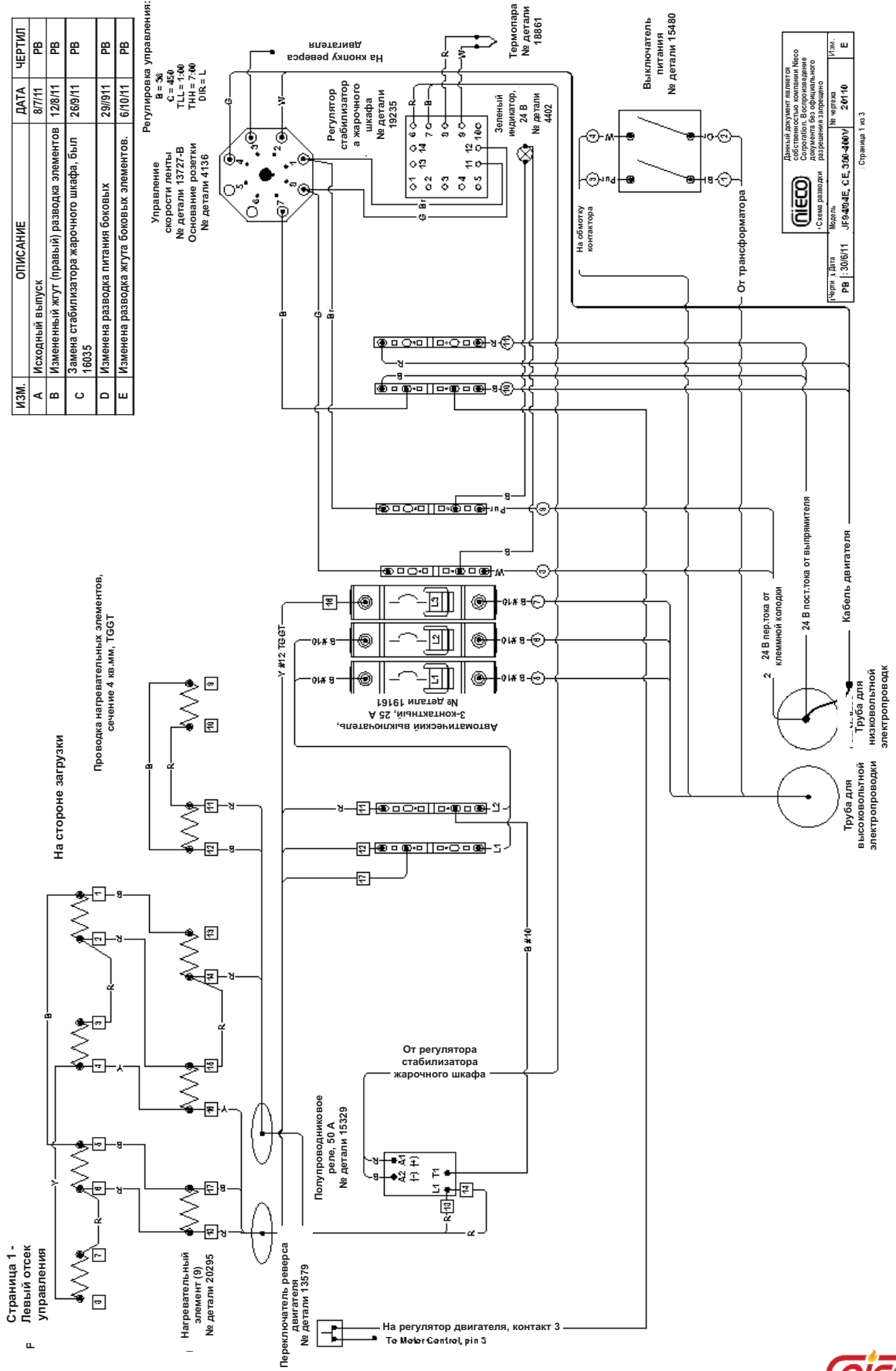
22214	ЗАГРУЗЧИК С ПРИВОДОМ, ДВУСТОРОННИЙ 13", РВ/ВВ, JF
22353	БЛОК ПРИВОДА, СЕТОЧНАЯ ЛЕНТА, ЛЕНТА КОНВЕЙЕРА 13", RH - В СБОРЕ
22298	ВАЛ ПРИВОДА, РВ/ВВ, 14.53" L, ШТОК ЛЕНТЫ КОНВЕЙЕРА 13"
22297	НАТЯЖНОЕ УСТРОЙСТВО, ТОЛКАТЕЛЬ, ТЕФЛОН, ПРАВЫЙ - В СБОРЕ
22296	НАТЯЖНОЕ УСТРОЙСТВО, ТОЛКАТЕЛЬ, ТЕФЛОН, ЛЕВОЕ - В СБОРЕ
20883	ЗВЕЗДОЧКА ЦЕПНОГО РОЛИКА, 12Т, ДИАМЕТР ОТВЕРСТИЯ 3/8"
15617	ТОЛКАТЕЛЬ, НАПРАВЛЯЮЩАЯ ЛЕНТЫ 13" - WLDMT
11478	ВКЛАДЫШ С ФЛАНЦЕМ, ВАЛ 3/8", С ПЛОСКИМ ТОРЦОМ
11381	ЦЕПЬ ЗАГРУЗЧИКА, ШАГ 0,353", 13 GA
11194	МУФТА ПРИВОДА, 1/4" SQ X 3/8" ВНУТР. ДИАМ.
22347	ТРОЙНОЙ ТОЛКАТЕЛЬ ПЛАТФОРМЫ, ЛЕНТА КОНВЕЙЕРА 13"
22353	БЛОК ПРИВОДА, СЕТОЧНАЯ ЛЕНТА, ЛЕНТА КОНВЕЙЕРА 13", RH - В СБОРЕ
22352	ВАЛ, 01/2", 1/4-20 РЕЗЬБОВОЙ X 12,.88"
22351	НАТЯЖИТЕЛЬ СЕТОЧНОЙ ЛЕНТЫ, ЛЕНТА КОНВЕЙЕРА 13" - WLDM
20882	ЗВЕЗДОЧКА СЕТОЧНОЙ ЛЕНТЫ, 24Т, ДИАМЕТР ОТВЕРСТИЯ 03/8"
19913	ВКЛАДЫШ С ФЛАНЦЕМ, ВАЛ, 0 3,8" X 0,275", С ПЛОСКИМ ТОРЦОМ
17409	СЕТОЧНАЯ ЛЕНТА КОНВЕЙЕРА, 72 X 0,050 ЯЧЕЙКА X 12" ШИРИНА X 3 ПРОМЕЖУТКА
11114	ПРИВОДНОЙ РОЛИК, 01/8 X 1", НЕРЖ.СТАЛЬ
6099	МУФТА ВАЛА С УСТАНОВОЧНЫМ ВИНТОМ, ДИАМЕТР ОТВЕРСТИЯ 3/8"
22349	ПЛАТФОРМА СЕТОЧНОЙ ЛЕНТЫ, ЛЕНТА КОНВЕЙЕРА 13", JF
19762	РАМА, КОТЛЕТА РАЗМЕРОМ ОТ 1/2" ДО 1", ЛЕНТА КОНВЕЙЕРА 13" - В СБОРЕ
17494	КРОНШТЕЙН ЗАЖИМНОЙ МУФТЫ ПРИВОДА ЗАГРУЗЧИКА
17066	КРЫШКА ЗАГРУЗЧИКА, ДВОЙНАЯ 13" - МРВ
16691	КРЫШКА ЗАГРУЗЧИКА, 2 ПРОХОДА, ГНУТАЯ СТОРОНА
22295	КОЖУХ, ДВОЙНОЙ, 13" ЗАГРУЗЧИК, JF - WLDMT
20884	УЗЕЛ ПРИВОДА В СБОРЕ С МУФТОЙ, ЗАГРУЗЧИК 15Т, UNIV
20504	КРЫШКА ПРИВОДА ЗАГРУЗЧИКА В СБОРЕ С МУФТОЙ, JF
11608	РУЧКА, ЧЕРНАЯ, ВСТАВНАЯ, 10-32
6053	ПЕРЕДВИЖНАЯ ПЕРЕМЫЧКА, ЦЕПНОЙ РОЛИК #35
6048	ЗАМЫКАЮЩЕЕ ЗВЕНО, ЦЕПНОЙ РОЛИК #35
6037	ЗВЕЗДОЧКА ЦЕПНОГО РОЛИКА, 35В 15, ДИАМЕТР ОТВЕРСТИЯ 5/8"
6027	ЦЕПНОЙ РОЛИК, #35
14900	ЗВЕЗДОЧКА СЦЕПЛЕНИЯ, 13Т, ТАРЕЛЬЧАТАЯ ПРУЖИНА
14896	БОЛЬШАЯ УПОРНАЯ ШАЙБА ПОДШИПНИКА ПРИВОДА ЗАГРУЗЧИКА
10627	ЗАЖИМНАЯ СКОБА ПОДШИПНИКА, ВНУТР. ДИАМ. 1/2", 12 ТНК

G. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАМЕНЯЕМЫХ ДЕТАЛЕЙ

РАЗНОЕ

20860	INCENDALYST, 15.19" X 8" X 1.5", 29 CPI
22400	КОМПЛЕКТ ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ
22342	КОМПЛЕКТ ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ УСИЛЕННОГО ТИПА

Н. СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ СОЕДИНЕНИЙ - На основной панели



ИЗМ.	ОПИСАНИЕ	ДАТА	ЧЕРТИЛ
А	Исходный выпуск	8/7/11	PB
В	Измененный жгут (правый) разводка элементов	12/8/11	PB
С	Замена стабилизатора жарочного шкафа, был 16035	2/6/9/11	PB
Д	Изменена разводка питания боковых	2/9/9/11	PB
Е	Изменена разводка жгута боковых элементов.	6/10/11	PB

Регулировка управления:
 В = 3K
 Управление скорости ленты
 № детали 13727-В
 TL = 45,00
 Основание розетки
 № детали 4136

Данная документация является собственностью компании Nisco Corporation. Воспроизведение или распространение без письменного разрешения запрещено.

NISCO

Модель: JF94E-CE, С.Е. 330-400V
 № заказа: 20110
 Дата: 3/06/11
 Изд.: E

Страница 1 из 3

Страница 1 - Левый отсек управления



I. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

АВТОМАТИЧЕСКИЙ ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ

Модель JF94E

РАЗМЕРЫ	ДЮЙМ	ММ
Длина	35,48	901
Высота	64,02	1626
Ширина	40,11	1019

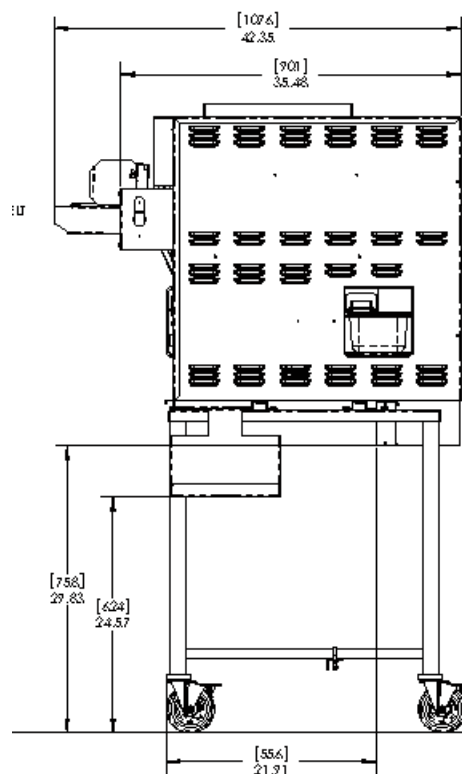
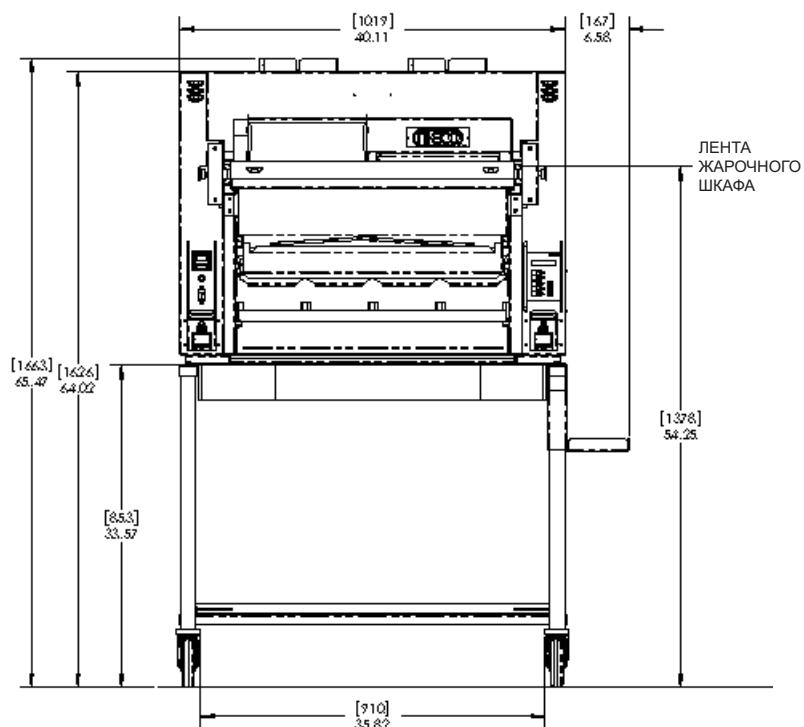
ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЯ

Электрическое соединение (указано требуемое напряжение)

ЕС 380-415 В, 3 фазы, 25 А, 19 кВт

Расчетная потребляемая мощность: 16 кВт

МАССА	ФУНТ	КГ
Транспортная масса	690	313
Жарочный шкаф на основании	565	256



⚠ ОСТОРОЖНО ⚠

Все электрические соединения должны соответствовать местным электротехническим нормам и любым другим применимым нормам.

⚠ ОСТОРОЖНО ⚠

Не эксплуатируйте жарочный шкаф, если давление газа иное, чем указано здесь. Делая так, вы ухудшаете характеристики вашего жарочного шкафа.

История пересмотра:

Дата	Пояснение	ИЗМ.
4/1/2018	Выпуск	A



Корпорация Nieceo
7950 Cameron Drive
Windsor, CA 95492
+1-707-284-7100
+1-707-284-7430 Факс
www.nieceo.com
sales@nieceo.com • service@nieceo.com
© 2011 Nieceo Corporation Все права защищены
Отпечатано в США

