

BroilVection™

Modèle JF63/63-2 électrique
Guide du propriétaire

niECO

AUTOMATIC BROILERS

APPROBATIONS :



POUR LES GRILS AUTOMATIQUES APPROUVÉS CE



AVERTISSEMENT

- 1. N'entreposez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres produits produisant des vapeurs ou des liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**
- 2. La zone du gril doit être libre de matériaux combustibles, et le flux d'air de combustion et de ventilation ne doit pas être obstrué. Le personnel de fonctionnement ne doit pas effectuer des fonctions d'entretien ou de réparation. Contactez votre revendeur agréé Nieco.**
- 3. N'utilisez pas cet appareil dans une zone où un jet d'eau peut être utilisé.**
- 4. Ne nettoyez pas l'appareil avec un jet d'eau.**
- 5. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé que par un atelier de réparation agréé par le fabricant.**
- 6. Un interrupteur avec une coupure sur tous les pôles et une séparation de contact d'au moins 3 mm doit être incorporé au câblage fixe.**
- 7. Il est recommandé que les murs, etcetera, dans la proximité de l'appareil soient faits de matériaux non combustibles, sinon, ils doivent être revêtue d'un matériau d'isolation thermique non-combustible approprié et que la plus grande attention soit accordée aux réglementations de prévention des incendies.**
- 8. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient encadrées et formées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**

IMPORTANT :

CONSERVEZ CE MANUEL EN LIEU SÛR POUR RÉFÉRENCE FUTURE

NOTES POUR L'INSTALLATEUR

1. Cet appareil est classé IP 20, degré de protection obtenu à partir du boîtier.
2. Classification de puissance nominale : 380-415V 3Ø 23A

Modèle	kW
JF63E	15,1kW

3. Cet appareil doit être installé par un installateur qualifié, en conformité avec toutes les réglementations nationales, locales et les institutions compétentes.
4. Cette machine devrait être raccordée à l'alimentation avec une prise avec mise à la terre appropriée.

TABLES DES MATIÈRES

A. Information générale	3
A.1 Description	3
A.2 Informations sur la garantie	3
A.3 Service/Assistance technique	4
A.4 Consignes de sécurité importantes	4
B. Installation de la machine	6
B.1 Pré-Installation	6
B.2 Montage	6
B.3 Mise à niveau	6
B.4 Exigences hotte	6
B.5 Jeu	6
B.9 Raccordement électrique	8
B.10 Inspection pré-fonctionnement	8
C. Fonctionnement	9
C.1 Commandes et Indicateurs	9
C.2 Procédure d'allumage étape par étape	11
C.3 Procédure d'arrêt	11
C.4 Contrôle de l'opération	12
D. Montage/démontage et nettoyage	13
E. Guide de dépannage	24
F. Spécifications	26

A. INFORMATIONS GÉNÉRALES

A.1 Description

Le gril automatique Nieco® Modèle JF63 est équipé du système d'air BroilVection™ en instance de brevet qui utilise la chaleur recyclée pour réduire considérablement les besoins en énergie, un nettoyage facile et un ensemble de contrôle simple et intuitif pour aider à éliminer les problèmes de grillage et fournir à l'opérateur un contrôle accru sur l'environnement de grillage.

Ce manuel fournit les procédures de sécurité, d'installation et de fonctionnement pour le gril automatique Nieco Modèle JF62. Nous vous recommandons de lire toutes les informations dans ce manuel avant d'installer et d'utiliser le gril.

A.2 Informations sur la garantie

Si'il vous plaît lisez le texte intégral de la garantie limitée dans ce manuel.

Si l'appareil arrive endommagé, contactez le transporteur immédiatement et déposez une réclamation avec eux. Conservez tous les matériaux d'emballage au moment du dépôt d'une réclamation. Les réclamations pour dommages de transport sont à la charge de l'acheteur et **NE SONT PAS** couvertes sous la garantie.

La garantie ne **s'étend pas** :

- Aux dommages causés lors de l'expédition ou du dommage à la suite d'une mauvaise utilisation.
- Installation du service électrique.
- L'entretien normal est décrit dans ce manuel.
- Le dysfonctionnement résultant d'un mauvais entretien qui n'est pas en conformité avec les mesures contenues dans ce manuel et toute la formation applicable.
- Les dommages causés par l'abus ou la mauvaise manipulation en dehors des procédures normales de fonctionnement contenues dans ce manuel.
- Les dommages causés par l'humidité dans les composants électriques.
- Les dommages causés par l'altération ou la suppression de tout dispositif de sécurité.

IMPORTANT!

Conservez ces instructions pour référence ultérieure. Si l'appareil change de propriétaire, assurez-vous que ce manuel accompagne le matériel.



IMPORTANT

La Société Nieco se réserve le droit de modifier les spécifications et la conception des produits. Ces révisions ne donnent pas le droit à l'acheteur de recevoir les modifications, améliorations, additions ou substitutions pour les équipements achetés précédemment.

A.3 Service/Assistance technique

Si vous rencontrez des problèmes avec l'installation ou le fonctionnement de votre gril, contactez votre distributeur agréé Nieco.

Remplissez les informations ci-dessous et gardez les sous la main lorsque vous appelez votre agence de service agréé. Le numéro de série se trouve sur la plaque signalétique de gril sur le côté de l'appareil.

Acheté à partir de : _____

Date d'achat : _____

No de modèle : _____



No de série : _____



Utilisez uniquement des pièces de rechange authentiques de Nieco dans votre gril. L'utilisation des pièces de rechange autres que celles fournies par les distributeurs agréés Nieco et les organismes de service annulera la garantie et peut modifier de manière significative les performances de votre gril. L'utilisation de pièces non Nieco est susceptible d'affecter ces critères, et peut affecter les performances du gril, la longévité des pièces et la sécurité alimentaire. Votre distributeur agréé Nieco local et l'agent de service ont été formés en usine et disposent d'une offre complète de pièces détachées pour votre gril automatique Nieco.



Vous pouvez contacter l'usine directement au +1-707-284-7100 si vous avez des difficultés à localiser votre distributeur local Nieco.



A.4 Consignes de sécurité importantes

Tout au long de ce manuel, vous trouverez les mots et les symboles de sécurité suivants qui signifient des questions de sécurité importantes en ce qui concerne le fonctionnement ou l'entretien du matériel:

 AVERTISSEMENT 
AVERTISSEMENT GÉNÉRAL. Indique des informations importantes pour le bon fonctionnement de l'équipement. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des dommages à l'équipement et/ou des blessures corporelles graves ou la mort.

 AVERTISSEMENT 
AVERTISSEMENT SUR L'ÉLECTRICITÉ. Indique les informations relatives au risque de choc électrique. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des dommages à l'équipement et/ou des blessures corporelles graves ou la mort.

 ATTENTION 
MISE EN GARDE GÉNÉRALE. Indique des informations importantes pour le bon fonctionnement de l'équipement. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des dommages à l'équipement et/ou des blessures corporelles graves ou la mort.

 AVERTISSEMENT 
AVERTISSEMENT SURFACE CHAUDE. Indique des informations importantes pour la manutention des équipements et des pièces. Le non respect de ces instructions peut entraîner des blessures.

A.4 Consignes de sécurité importantes (suite).

En plus des avertissements et mises en garde contenues dans ce manuel, utilisez les directives suivantes pour un fonctionnement sûr de votre gril automatique Nieco :

- Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser ce matériel.
- Installez ou placez le gril uniquement pour son usage prévu, comme décrit dans ce manuel.
- N'utilisez pas cet appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé d'une toute autre façon.
- Ce matériel ne doit être réparé que par du personnel autorisé. Contactez votre distributeur local Nieco pour le réglage ou de réparation.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange authentiques de Nieco pour votre gril. Le non-respect de ces instructions entraînera l'annulation de la garantie et pourrait modifier de manière significative les performances de votre gril. L'utilisation de pièces non Nieco est susceptible d'affecter ces critères, et peut affecter les performances du gril, la longévité des pièces et la sécurité alimentaire.

Les avertissements et mises en garde suivantes apparaissent dans ce manuel et doivent être scrupuleusement respectés :

- **Éteignez le gril et débranchez la prise avant toute opération d'entretien, de maintenance ou de nettoyage sur le gril.**
- **Laissez toujours le gril se refroidir complètement avant de procéder à tout entretien, maintenance ou nettoyage. Ne pas attendre le refroidissement complet du gril peut entraîner des blessures.**
- **Les procédures décrites dans ce manuel peuvent faire référence à l'utilisation de produits chimiques. La Société Nieco n'endosse pas l'utilisation d'un agent de nettoyage/dégraissage particulier. Utilisez uniquement les produits chimiques qui sont approuvés pour une utilisation dans votre cuisine.**
- **Le gril doit être mis à la terre selon les codes électriques locaux pour empêcher le risque de choc électrique. Il nécessite une prise à la terre avec des lignes électriques distinctes, protégées par des fusibles ou des disjoncteurs ayant le calibre correspondant.**
- **Toutes les connexions électriques doivent être conformes aux codes électriques locaux et tous les autres codes applicables.**
- **L'utilisation d'une ventilation adéquate (établie dans ce manuel) est obligatoire avec ce gril. La négligence d'aérer l'appareil suffisamment et de fournir les distances de fonctionnement sûres (comme spécifié dans ce manuel) est un danger d'incendie. Suivez les instructions pour l'arrêt d'urgence du gril.**
- **N'essayez pas de faire fonctionner cet appareil en cas de panne de courant.**

AVERTISSEMENT DANGER DE CHOC ÉLECTRIQUE. LA NÉGLIGENCE DE SUIVRE CES INSTRUCTIONS PEUT PROVOQUER DES BLESSURES GRAVES OU LA MORT :

- **Un mise à la terre électrique est requise sur cet appareil.**
- **Vérifiez avec un électricien qualifié si vous avez des doutes quant à savoir si l'appareil est correctement mis à la terre.**
- **Utiliser de l'eau sur ou à proximité du boîtier de commande peut résulter en des blessures graves ou le décès dus à un choc électrique.**

AVERTISSEMENT, TEMPÉRATURES ÉLEVÉES AVEC SURFACES CHAUDES. LA NÉGLIGENCE DE SUIVRE CES INSTRUCTIONS PEUT PROVOQUER DES BLESSURES GRAVES :

- **N'essayez pas de nettoyer, démonter ou effectuer l'entretien de ce gril jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi selon les instructions contenues dans ce manuel.**

B. INSTALLATION

B.1 Pré-Installation

Déballez le gril et inspectez pour tout dommage pendant le transport. Retirez l'adhésif fixant les pièces de la machine et installez les pièces dans leur emplacement correct. S'il y a des dommages évidents ou cachés à n'importe quelle partie du gril, s'il vous plaît contactez votre transporteur. La garantie d'usine ne couvre pas les dommages dus au transport.

B.2 Montage

Suivez les instructions de montage si cette fonction n'est pas effectuée par l'installateur.

B.3 Mise à niveau

Le système d'évacuation de la graisse est basé sur une conception à écoulement par gravité. Par conséquent, il est extrêmement important que le gril soit placé sur une surface plane.

B.4 Exigences hotte

Cet appareil doit être installé sous une hotte de ventilation de taille adéquate. N'obstruez pas le flux de combustion et de ventilation. Une alimentation en air adéquate doit être disponible pour une utilisation sûre et correcte.

B.5 Jeu

Gardez zone de l'appareil exempte de matières combustibles.

Pour faciliter le démontage et le service de l'appareil, un minimum de 24" (610 mm) doit être admis sur le panneau de commande (extrémité de chargement) du gril.

JEUX REQUIS ET RECOMMANDÉS

	REQUIS pour installation à proximité de cloisons et constructions inflammables	REQUIS pour l'installation près de cloisons et constructions ininflammables	RECOMMANDÉ par Nieco pour le démontage et le service approprié
Arrière du gril	12" (305 mm)	0" (0 mm)	0" (0 mm)
Côtés du gril	12" (305 mm)	0" (0 mm)	0" (0 mm)
Devant du gril (Extrémité de chargement)	12" (305 mm)	0" (0 mm)	24" (610 mm)

B.6 Raccordement électrique

Les exigences en alimentation électrique sont indiquées sur la plaque signalétique et l'appareil doit être raccordé en conséquence. Cet appareil, lorsqu'il est installé, doit être mis à la terre électriquement selon les codes locaux. Avant de lancer le gril, serrez tous les raccords électriques dans le boîtier de commande. Un schéma de câblage électrique se trouve à l'intérieur du boîtier de commande.

Note : Débranchez l'alimentation avant l'entretien.

B.7 Inspection pré-fonctionnement

Assurez-vous que toutes les pièces sont installées dans la place appropriée:

- La ventilation est allumée
- Le gril est branché

C. FONCTIONNEMENT

C.1 Commandes et indicateurs

BOÎTE DE COMMANDE DU CÔTÉ GAUCHE

1. Contrôle de vitesse de la bande - Permet de régler le temps de cuisson sur la bande du gril NOTE: le JF63-2 est équipé de deux (2) commandes de vitesse.
2. Commande de captage de charge - utilisé pour aider à stabiliser le gril en charge.

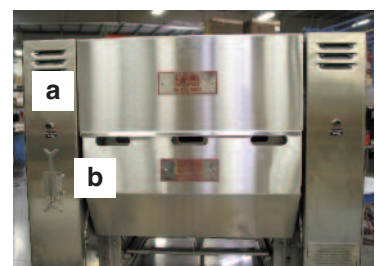
BOÎTE DE COMMANDE DU CÔTÉ DROIT

3. Commande multi-produit (s'il est équipé) - peut être programmé à l'aide d'une variété de recettes repertoriées dans un menu pour un grillage flexible.

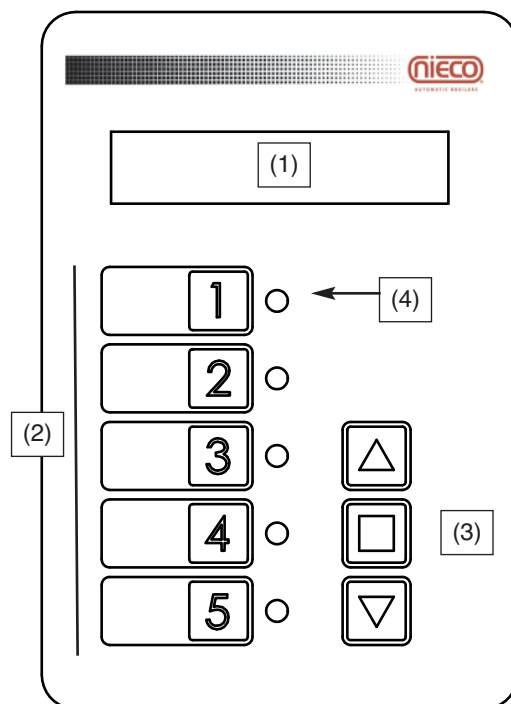
4. Principal Interrupteur On/Off - Allume ou éteint le gril.

SUR L'ARRIÈRE DU GRIL

- a. Boutons de renverse de la bande - Dans le cas où le gril se coince, utilisez ces touches pour inverser le sens de la bande à viande pour aider à éliminer le bourrage.
- b. Outil grattoir d'arbre - Utilisez-le pour nettoyer les arbres d'entraînement et fou en grattant tout débris ou accumulations.



C.1 Commandes et Indicateurs (suite).



Commande multi-vitesse Réf. 15161-B (s'il est équipé)

- (1) AFFICHAGE DEL - Affiche la sélection de produits actuelle et le temps de cuisson.
- (2) BOUTONS SÉLECTION PRODUIT - Appuyez pour sélectionner les préréglages pour des différents produits.
- (3) BOUTONS DE RÉGLAGE - Permettent de régler le temps de cuisson des produits, les paramètres d'éléments et les noms de produits.
- (4) INDICATEUR LUMINEUX DE SÉLECTION - S'allume pour indiquer quel bouton est sélectionné.

C.2 Procédures d'allumage

PRÉPARATION PRÉ-ALLUMAGE

1. Le gril est centré sous le capot et branché.
2. Actionnez le système de ventilation

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

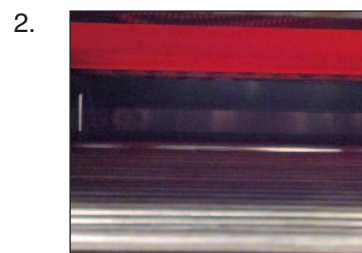
LE SYSTÈME DE VENTILATION DOIT ÊTRE EN MARCHÉ EN TOUT TEMPS PENDANT LE FONCTIONNEMENT DU GRIL. LE FONCTIONNEMENT DU GRIL SANS BONNE VENTILATION EST UN RISQUE D'INCENDIE GRAVE.

ALLUMAGE NORMAL

1. Tournez le **COMMUTATEUR PRINCIPAL D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE** à "en marche" (On).



2. Vérifiez les éléments à vérifier qu'ils sont allumés et rayonnantes.



C.3 Procédures d'arrêt

ARRÊT

1. Laissez le gril fonctionner libre de tout produit pendant 10 minutes. Ceci brûlera les aliments sur la chaîne.

2. Désactivez **l'interrupteur d'alimentation principal**.



3. Attendre 30 minutes pour le refroidissement du gril.

⚠ ATTENTION ⚠

POUR VOTRE SÉCURITÉ : n'entrez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

⚠ ATTENTION ⚠

POUR VOTRE SÉCURITÉ : dans le cas d'une panne de courant prolongée, ne tentez pas de faire fonctionner cet appareil.

C.4 Fonctionnement de la commande

IMPORTANT : CE GRIL EST EXPÉDIÉ AVEC DES PRÉRÉGLAGES USINE QUI DOIVENT ÊTRE MODIFIÉS.

Si c'est la première mise en service de votre gril, TOUS les contrôles doivent être ajustés pour griller correctement votre produit. Suivez les étapes décrites pour l'étalonnage et la modification des temps définis pour configurer ce gril correctement.

CONTRÔLE DE L'OPÉRATION

1. RÉGLAGE DES VITESSES DE LA BANDE

Appuyez sur flèche vers le haut pour augmenter le temps de cuisson au gril; appuyez sur la flèche vers le bas pour diminuer le temps de cuisson au gril. Une fois que vous aurez réglé la commande, l'affichage se met à clignoter. Appuyez sur le bouton carré central pour enregistrer vos modifications. NOTE : après avoir modifié le temps de cuisson au gril, si vous n'appuyez pas sur le bouton carré central, vos modifications ne seront pas enregistrées.

Utilisez les flèches vers le haut et le bas pour régler le temps. Appuyez sur le bouton carré central pour enregistrer vos modifications.



2. COMMANDE DE STABILISATION DE LA TEMPERATURE DU GRIL

Les gril électriques sont équipés d'une Commande de stabilisation de la température de grillage qui détecte que le gril est utilisé, et ajuste la température pour maintenir le gril chaud pendant l'utilisation lourde. La commande se compose de deux parties - une sonde de température pour détecter la température interne du gril, et la commande elle-même.

a



3. ÉTALONNAGE DE LA COMMANDE DE STABILISATION DU GRIL

Afin d'assurer un fonctionnement correct, la commande de stabilisation du gril doit être étalonnée pour fonctionner dans le restaurant. Chaque gril sera étalonné un peu différemment, en fonction de la tension d'alimentation, ventilation, etc. Suivez ces instructions étape par étape lorsque le gril est nouveau, et une fois par mois après.

Étape 1 : assurez-vous que toutes les pièces du gril sont en place. Assurez-vous que le gril est branché et que la hotte est allumée. Tournez le gril en tournant le commutateur d'alimentation principal à droite.

Étape 2 : réglez la température (chiffre le plus bas) à 1000°F. Utilisez les flèches haut ou bas de la commande pour régler la température. Le chiffre inférieur est la température de consigne et le chiffre du haut est la température actuelle.

Étape 3 : permettez au gril de chauffer pendant 1 heure. Pendant ce temps, la température actuelle va monter. Attendez que la température actuelle se stabilise avant de continuer.

Étape 4 : après 1 heure, réglez la température de point de consigne pour égaler la température stabilisée. Votre gril est maintenant étalonné.

AVERTISSEMENT

Le gril peut être endommagé si cette commande n'est pas réglée conformément aux instructions.

C.4.5 COMMANDES CÔTÉ DROIT

1. Commande multi-produits (s'il est équipé)

Son fonctionnement : la commande multi-produits est conçue pour vous permettre de griller des produits différents sur le côté flex du gril. Le contrôle permet d'avoir différents réglages du gril pour chaque bouton de sélection de produit. Utilisez un crayon gras pour marquer le nom du produit dans la zone blanche.

2. FONCTIONNEMENT NORMAL

Appuyez sur la touche de sélection de produit (numéro) pour le produit que vous souhaitez cuisiner. L'écran affiche le nom du produit et le temps de cuisson et la lumière à côté de la touche de sélection du produit sera allumée.

NOTE : assurez-vous que la bande est claire de tous les produits avant d'appuyer sur un bouton de sélection de nouveaux produits.

3. Changement de vitesses de bande

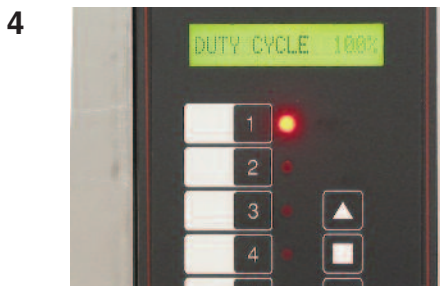
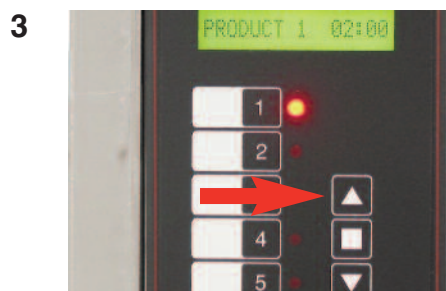
Appuyez sur le bouton de sélection de produit que vous souhaitez régler, puis appuyez sur les flèches haut et bas pour faire des changements, puis appuyez sur le bouton central carré pour les sauver.

4. Modification des réglages de l'élément chauffant supérieur

Pour régler les paramètres de l'élément, appuyez sur le bouton de sélection de produit que vous souhaitez modifier, puis appuyez sur la touche de sélection de produit une fois de plus. L'écran affiche Régime d'utilisation (Duty Cycle) et montre un pourcentage. Appuyez sur les touches vers le haut et le bas pour ajuster la puissance de l'élément vers le haut ou vers le bas (0 = arrêt, 100% = Pleine puissance). Appuyez sur le bouton carré central une fois que vous avez terminé le réglage du Régime d'utilisation pour enregistrer vos modifications.

5. Modification des noms de produits

Appuyez sur le bouton de sélection de produit auquel vous souhaitez attribuer un nom. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton carré central pendant 15 secondes. La commande entrera le nom de l'écran d'édition de ce bouton. Utilisez les flèches vers le haut et le bas pour modifier les caractères. Appuyez sur le bouton carré au centre une fois pour passer au caractère suivant jusqu'à ce que vous avez fini de modifier le nom du produit pour ce bouton (10 caractères maximum). Appuyez et maintenez le BOUTON DE SÉLECTION DE PRODUIT pendant 5 secondes pour enregistrer les modifications et revenir à un fonctionnement normal.



D. NETTOYAGE ET DÉMONTAGE

Désactivez le gril. Débranchez l'alimentation électrique du gril avant de le nettoyer ou d'effectuer un entretien. Si ce gril est connecté via un dispositif de retenue, et la déconnexion du dispositif de retenue est nécessaire pour nettoyer ou déplacer le gril, le dispositif de retenue doit être reconnecté après que le gril a été retourné à sa position d'origine. Laissez refroidir pendant 30 minutes avant le nettoyage/démontage. Laissez fonctionner le système de ventilation pendant le refroidissement. Utilisez seulement des produits approuvés de nettoyage, dégraissage et désinfection.

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

LAISSEZ LA HOTTE DE VENTILATION EN MARCHÉ PENDANT LE REFROIDISSEMENT. LA NÉGLIGENCE DE SUIVRE CES INSTRUCTIONS PEUT PROVOQUER UN RISQUE D'INCENDIE.

⚠ ATTENTION ⚠

Suivez les étapes de démontage et de remontage pour assurer le bon fonctionnement du gril. Ne pas le faire peut entraîner des problèmes de fonctionnement.


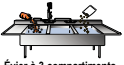

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

LES PIÈCES DE GRIL SONT CHAUDES. NE TENTEZ PAS DE DÉSASSEMBLER LE GRIL TANT QU'IL N'EST PAS COMPLÈTEMENT REFROIDI. LA NÉGLIGENCE DE SUIVRE CES INSTRUCTIONS PEUT PROVOQUER DES BLESSURES GRAVES.

TOUTES LES PIÈCES SONT NETTOYÉES SUR UNE BASE QUOTIDIENNE, SAUF INDICATION CONTRAIRE.

Suivez les étapes pour le démontage correct. Inversez l'ordre pour le remontage.

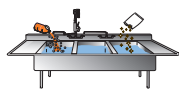
Comment lire la section de nettoyage

	Le nom de la pièce à nettoyer.	L'emplacement de la pièce.	Quand nettoyer la pièce.
	Guides de viande (s'il est équipé)		Nettoyer : toutes les 4 heures
Les outils nécessaires pour nettoyer la pièce	Outils   Évier à 3 compartiments	Extrémité de chargement 	Image de la pièce à être démontée et nettoyée.
Comment faire pour enlever et nettoyer les pièces.	Consignes 1. Soulevez les guides de viande et enlevez les du chargeur. 2. Lavez, rincez et désinfectez dans l'évier à 3 compartiments.		

Nettoyage du Gril



Outils nécessaires



Évier à 3 compartiments



Dégraissant



Gants résistants à la chaleur



Tampon non-abrasif



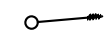
Tampon à récurer



Brosse à poils doux



Serviette



Brosse à petit orifice



Brosse à grand orifice



Outil de nettoyage d'arbre

ARRÊT

Symboles importants



Ce symbole « Arrêt » (Stop) représente une étape dans la procédure qui doit être suivie à la lettre ou la sécurité du personnel pourrait être affectée.



Ce symbole d'avertissement indique une étape de la procédure qui doit être suivie à la lettre ou la performance de grill pourrait être affectée.



Cette symbole de « casse-tête » représente une étape qui doit être suivie dans la procédure de réassemblage.



Consignes

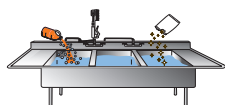
1. Laissez le grill du four fonctionner sans produit pendant 10 minutes avant de l'éteindre. Cela permet de brûler tout résidu sur les chaînes.
2. Fermez le grill et laissez-le refroidir pendant 30 minutes avant le démontage et le nettoyage.
3. Débranchez le grill avant le nettoyage.
4. Laissez toujours la hotte de ventilation en marche pendant la période de 30 minutes de refroidissement.
5. Utilisez uniquement des produits de nettoyage approuvés.
6. Laissez les pièces sécher à l'air après le nettoyage.

Guides de viande (s'il est équipé)

Nettoyer : toutes les 4 heures



Outils



Évier à 3 compartiments



Tampon à récurer



Consignes

1. Soulevez les guides de viande et enlevez les du chargeur.
2. Lavez, rincez et désinfectez dans l'évier à 3 compartiments.

Extrémité de chargement

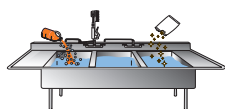


Couvercle du chargeur (s'il est équipé)

Nettoyer : toutes les 4 heures



Outils



Évier à 3 compartiments



Tampon à récurer



Consignes

1. Faites glisser le couvercle du chargeur vers vous jusqu'à ce qu'il se détache.
2. Lavez, rincez et désinfectez dans l'évier à 3 compartiments.

Extrémité de chargement

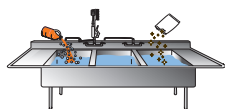


Base du grillage avec barre de poussée (si présente)

Nettoyer : toutes les 4 heures



Outils



Évier à 3 compartiments




Tampon à récurer



Consignes

1. Tirez la goupille de libération.
2. Soulevez la barre-poussoir et la base du chargeur de bande vers le haut et la retirez.
3. Lavez, rincez et désinfectez dans l'évier à 3 compartiments.

 **NE soulevez PAS la base de chargement par la barre du chargeur ou par les chaînes. Cela endommagera la base du chargeur.**

 **REMONTAGE :** tirez la goupille de libération et placez la base du chargeur en place.

Extrémité de chargement

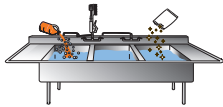


Base du grillage en bande à broche (si présente)

Nettoyer : toutes les 4 heures



Outils



Évier à 3 compartiments



Tampon à récurer



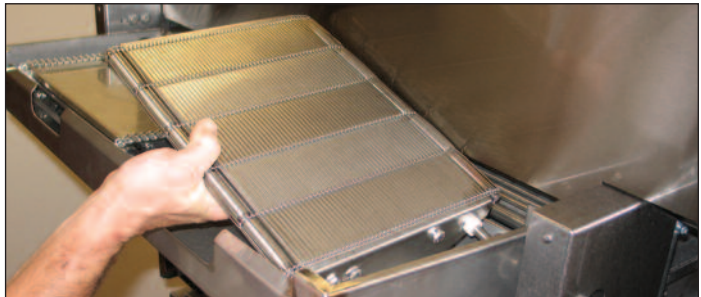
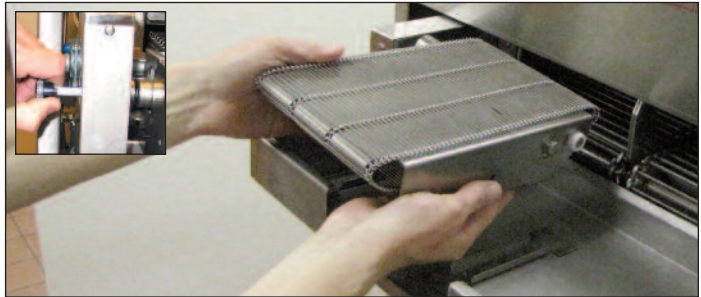
Consignes

1. Tirez la goupille de libération.
2. Soulevez la base de la bande à broche vers le haut puis l'extérieur.
3. Lavez, rincez et désinfectez dans l'évier à 3 compartiments.

 **NE levez PAS la base du chargeur par la bande à broche. Cela endommagera la base du chargeur.**

 **REMONTAGE : tirez la goupille de libération et placez la base du chargeur en place.**

Extrémité de chargement

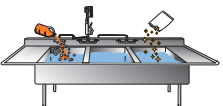


Logement du chargeur (s'il est équipé)

Nettoyage : journalier



Outils



Évier à 3 compartiments



Tampon à récurer



Consignes

1. Soulevez et retirez-le.
2. Lavez, rincez et désinfectez dans l'évier à 3 compartiments.

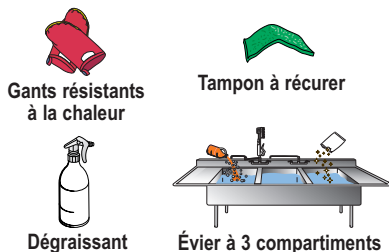
 **REMONTAGE : accrochez le logement chargeur sur les supports.**

Extrémité de chargement





Outils



Consignes

1. Faites glisser le bac à graisse pour le sortir.

⚠ Assurez-vous que le bac à graisse est froid avant de le mettre dans l'eau sinon les bacs pourraient se déformer.

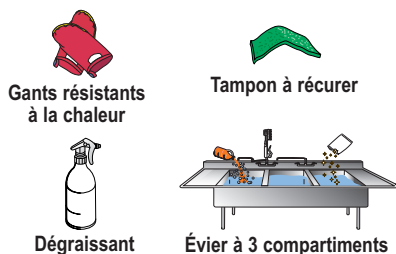
2. Apportez-le à la zone d'évier et pulvérisez avec le dégraissant.

3. Lavez-le avec un tampon à récurer, rincez-le et désinfectez-le dans l'évier à 3 compartiments.

Extrémité de chargement



Outils



Consignes

1. Faites glisser les réflecteurs pour les sortir.

2. Apportez-le à la zone d'évier et pulvérisez avec le dégraissant.

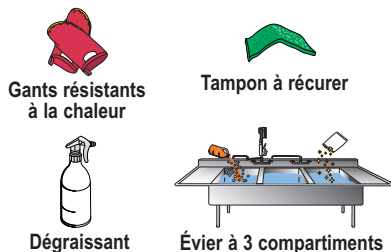
3. Lavez-le avec un tampon à récurer, rincez-le et désinfectez-le dans l'évier à 3 compartiments.

Extrémité de chargement





Outils



Gants résistants à la chaleur

Tampon à récurer

Dégraissant

Évier à 3 compartiments



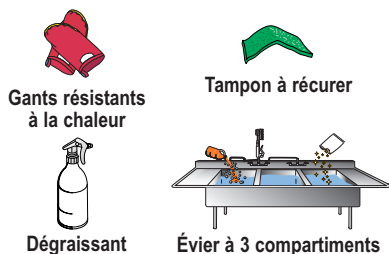
Consignes

1. Faites glisser les réflecteurs pour les sortir.
2. Apportez-le à la zone d'évier et pulvérisez avec le dégraissant.
3. Lavez-le avec un tampon à récurer, rincez-le et désinfectez-le dans l'évier à 3 compartiments.

Extrémité de chargement



Outils



Gants résistants à la chaleur

Tampon à récurer

Dégraissant

Évier à 3 compartiments



Consignes

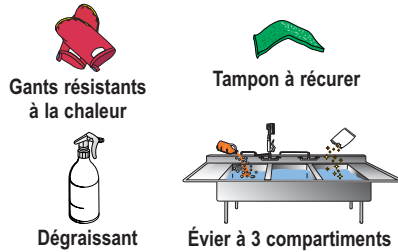
1. Soulevez et faites glisser le support pour le sortir.
2. Apportez-le à la zone d'évier et pulvérisez avec le dégraissant.
3. Lavez-le avec un tampon à récurer, rincez-le et désinfectez-le dans l'évier à 3 compartiments.

Extrémité de chargement





Outils



Gants résistants à la chaleur

Tampon à récurer

Dégraissant

Évier à 3 compartiments



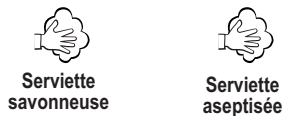
Consignes

1. Faites glisser le ramasse-miettes vers l'extérieur.
2. Apportez-le à la zone d'évier et pulvérisez avec le dégraissant.
3. Lavez-le avec un tampon à récurer, rincez-le et désinfectez-le dans l'évier à 3 compartiments.

Extrémité de chargement



Outils



Serviette savonneuse

Serviette aseptisée



Consignes

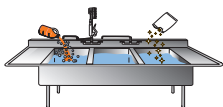
1. Nettoyez la zone de retenue de produit alors qu'elle est encore chaude.
2. Essorez une serviette savonneuse et lavez la zone de retenue de produit.
3. Essorez une serviette aseptisée et lavez la zone de retenue de produit.

Extrémité de chargement





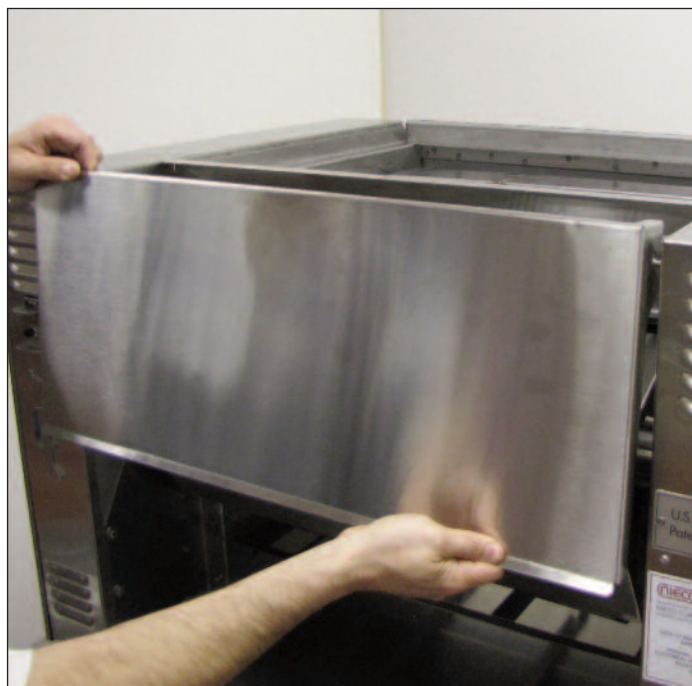
Outils



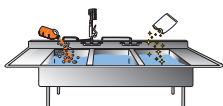
Consignes

1. Soulevez et retirez-le.
2. Apportez-le à la zone d'évier et pulvérisez avec le dégraissant.
3. Lavez, rincez et désinfectez dans l'évier à 3 compartiments.

Extrémité de décharge



Outils



Consignes

1. Inclinez et soulevez les broches hors des crochets; soulevez-le.
2. Apportez-le à la zone d'évier et pulvérisez avec le dégraissant.
3. Lavez, rincez et désinfectez dans l'évier à 3 compartiments.

Extrémité de décharge



REMONTAGE : assurez-vous que les bacs insérés sont en place et retournez les accroche-bac sur les supports.



Outils



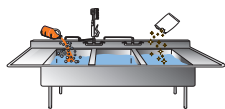
Gants résistants à la chaleur



Tampon à récurer



Dégraissant



Évier à 3 compartiments



Consignes

1. Inclinez la lame de décollage pour l'éloigner de la chaîne; soulevez les supports.

⚠ Assurez-vous que la lame de décollage est froide avant de la mettre dans l'eau sinon elle pourrait se déformer.

2. Apportez-le à la zone d'évier et pulvérisez avec le dégraissant.
3. Lavez-le avec un tampon à récurer, rincez-le et désinfectez-le dans l'évier à 3 compartiments.

REMONTAGE : accrochez la lame de décollage sur les supports.

Extrémité de décharge



Outils



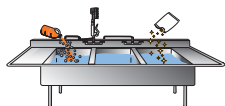
Gants résistants à la chaleur



Tampon à récurer



Dégraissant



Évier à 3 compartiments



Consignes

1. Soulevez et retirez la boîte de graisse.
2. Apportez-le à la zone d'évier et pulvérisez avec le dégraissant.
3. Lavez-le avec un tampon à récurer, rincez-le et désinfectez-le dans l'évier à 3 compartiments.

Côté





Outils



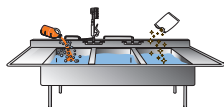
Gants résistants à la chaleur



Tampon à récurer



Dégraissant



Évier à 3 compartiments



Consignes

1. Soulevez et faites glisser le dalot à graisse pour le sortir du gril.
2. Apportez-le à la zone d'évier et pulvérisez avec le dégraissant.
3. Lavez-le avec un tampon à récurer, rincez-le et désinfectez-le dans l'évier à 3 compartiments.

REMONTAGE : assurez-vous que le dalot à graisse est poussé à fond dans le gril.

Côté



Outils



Gants résistants à la chaleur



Consignes



EXTRÊMEMENT CHAUD! Veillez à ne pas vous brûler.

1. Saisissez la poignée et soulevez le Catalyseur pour le retirer de la cheminée.
2. FAITES-LE TREMPER DANS L'EAU TIÈDE PENDANT 1 HEURE. RINCEZ AVEC DE L'EAU SEULEMENT. NE JAMAIS UTILISER DE PRODUITS CHIMIQUES SUR LE CATALYSEUR.
3. Étalez-le à plat pour drainer l'eau et laissez-le sécher à l'air pendant la nuit.
4. Assurez-vous que le catalyseur est sec avant de le remettre sur le gril.

Dessus



MISE EN GARDE : extrêmement chaud 



Outils



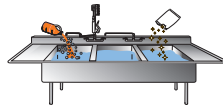
Gants résistants à la chaleur



Tampon à récurer



Dégraissant



Évier à 3 compartiments



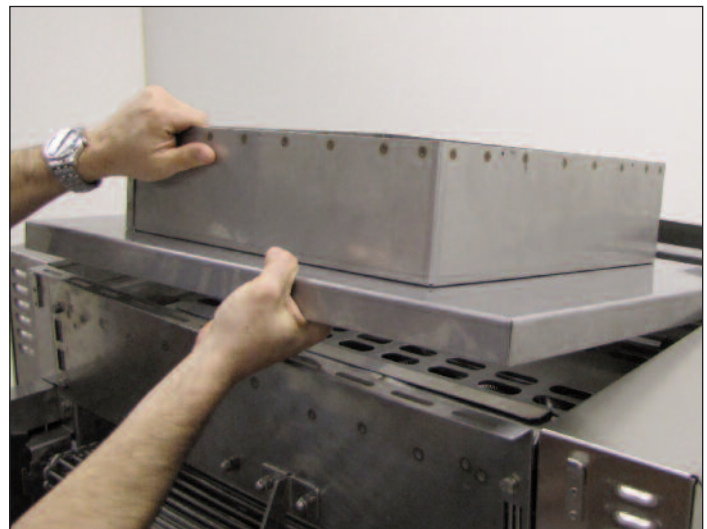
Consignes



EXTRÊMEMENT CHAUD! Veillez à ne pas vous brûler.

1. Soulevez la cheminée du haut du grill.
2. Apportez-le à la zone d'évier et pulvérisez avec le dégraissant.
3. Lavez-le avec un tampon à récurer, rincez-le et désinfectez-le dans l'évier à 3 compartiments.

Dessus



MISE EN GARDE : extrêmement chaud 

Bouclier thermique du haut

Nettoyage : mensuel



Outils



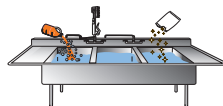
Gants résistants à la chaleur



Tampon à récurer



Dégraissant



Évier à 3 compartiments



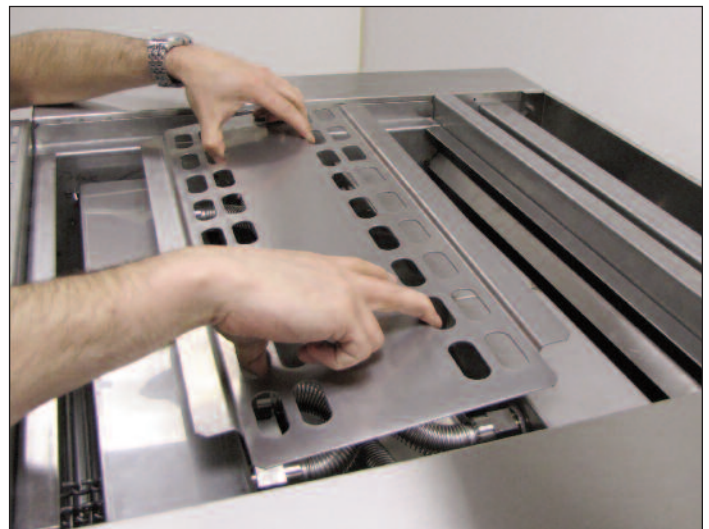
Consignes



EXTRÊMEMENT CHAUD! Veillez à ne pas vous brûler.

1. Soulevez l'écran thermique supérieur vers le haut et retirez-le.
2. Apportez-le à la zone d'évier et pulvérisez avec le dégraissant.
3. Lavez-le avec un tampon à récurer, rincez-le et désinfectez-le dans l'évier à 3 compartiments.

Dessus



MISE EN GARDE : extrêmement chaud 



Outils



Gants résistants à la chaleur



Brosse à poils doux



Consignes

1. Dévissez le tuyau relié à la plaque latérale du grill.
2. Soulevez les deux boîtes à air et utiliser une brosse en nylon pour brosser les bouches d'aération sur le fond des boîtes.

 Assurez-vous que les deux ensembles de boîte à air sont installés et affleurent leurs supports. Rattachez le tuyau au cadre du grill.

Dessus



Outils



Outil de nettoyage d'arbre



Consignes

1. Raclez chaque arbre des deux bandes sur l'extrémité de décharge avec l'extrémité large de l'outil de nettoyage d'arbre. L'outil se trouve sur l'agrafe sur l'extrémité de décharge du grill.
2. Essuyez l'outil de nettoyage de l'arbre avec une serviette.

Extrémité de décharge



E. DÉPANNAGE

Vérifiez toujours que le gril est assemblé correctement, le capot est en marche et le gril est branché.

Pas d'alimentation au gril lorsque l'interrupteur est allumé.	Vérifiez : le gril est branché. La hotte de ventilation est en marche. Le disjoncteur sur le panneau mural est fermé.
L'appareil est allumé, le gril est allumé, mais les bandes transporteuses ne tournent pas.	Vérifiez pour un bourrage dans la bande transporteuse. Vérifiez la lame de décollage pour assurer qu'elle est correctement installée.
La bande d'alimentation ne bouge pas.	Assurez-vous que le chargeur est correctement assemblé. Vérifiez pour un bourrage. Assurez-vous que la goupille d'entraînement est engagée.
Bourrages de bande.	Assurez-vous que les pâtés de viande ne sont pas gelés ensemble.
Les pâtés de viande collent à la glissière ou la lame de décollage.	Nettoyez très soigneusement la glissière et la lame de décollage. Vérifiez la température de sortie de cuisson (sous-cuisson).
PROBLÈMES DE CUISSON Les pâtés de viande pas assez ou trop cuits.	Réglez la vitesse de la bande transporteuse.
Flamme excessive dans le gril.	Nettoyez le catalyseur (s'il est équipé). Vérifiez le fonctionnement correct de la hotte. Vérifiez que le produit n'est pas trop cuit.

F. SPÉCIFICATIONS

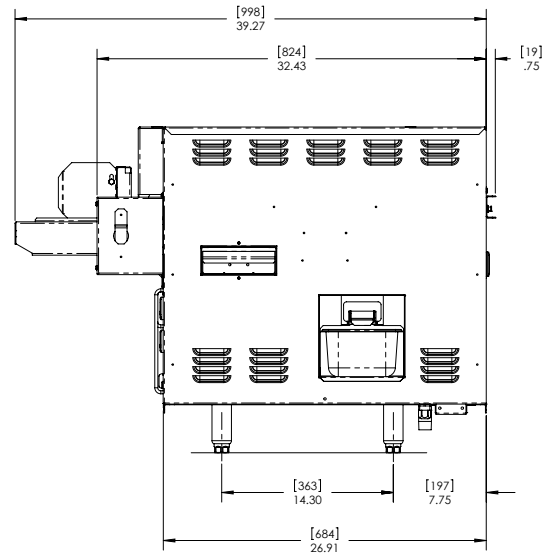
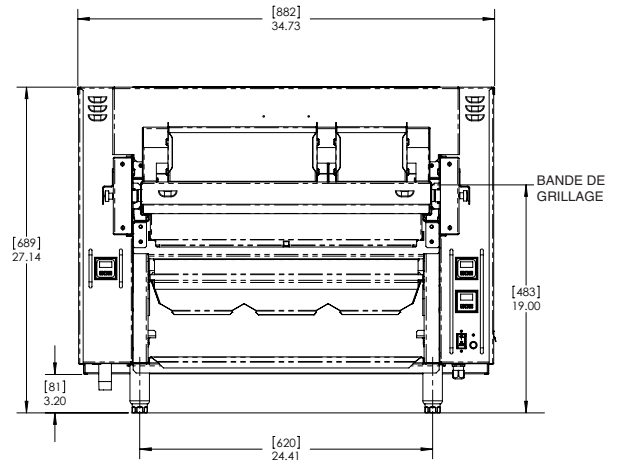
GRIL AUTOMATIQUE Modèle JF93

DIMENSIONS	PO	MM
Long	39,27	998
Hauteur	27,14	689
Largeur	34,73	882

ÉNERGIE

Utilisation moyenne 16,2 Kw/h
208V 3Ø 55A
220V 3Ø 53A
380V 3Ø 30A

POIDS MOYEN	LBS	KG
Expédition	400	181



⚠ ATTENTION ⚠

Toutes les connexions électriques doivent être conformes aux codes électriques locaux et tous les autres codes applicables.

⚠ ATTENTION ⚠

Ne faites pas fonctionner le grill à des pressions de gaz autres que celles indiquées ici. Cela aura une incidence sur le fonctionnement de votre grill.

Historique des révisions :

Date	Notes	RÉV
2-7-2014	Publié	A



Nieco Corporation
7950 Cameron Drive
Windsor, CA 95492
(707) 284-7100 Bureau • (707) 284-7430 Téléc.
www.nieco.com • courriel: service@nieco.com
Imprimé aux États-Unis © 2014 Nieco Corporation
Tous droits réservés