



Modelo JF63/63-2G

Manual del Propietario

APROBACIONES:



PARA SU SEGURIDAD:

No almacene ni use gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables cerca de este aparato u otro similar.

ADVERTENCIA:

La instalación, ajuste, alteración o mantenimiento incorrecto puede causar daños a la propiedad, lesiones o muerte. Lea cuidadosamente todas las instrucciones de instalación, operación y mantenimiento antes de instalar o darle servicio a este equipo.

Mantenga la zona del asador libre de materiales combustibles; el flujo del aire de combustión y el de ventilación no deben tener obstrucciones. El personal a cargo de la operación no debe efectuar tareas de mantenimiento o reparación. Póngase en contacto con el Concesionario Autorizado de Nieco.

IMPORTANTE: CONSERVE ESTE MANUAL EN UN LUGAR SEGURO PARA CONSULTARLO EN EL FUTURO.

TABLA DE CONTENIDO

A. Información general	3
A.1 Descripción	3
A.2 Información sobre la garantía	3
A.3 Servicio / Asistencia técnica	4
A.4 Información acerca de la seguridad	4
B. Instalación de la máquina	7
B.1 Antes de la instalación	7
B.2 Montaje	7
B.3 Nivelación	7
B.4 Requisitos de la campana de extracción	7
B.5 Distancias libres requeridas	7
B.6 Conexión del gas	8
B.7 Instalación de líneas de gas flexibles	8
B.8 Dispositivo de restricción	9
B.9 Conexión eléctrica	9
B.10 Inspección antes de la operación	9
C. Operación	10
C.1 Controles e indicadores	10
C.2 Procedimiento paso a paso para encender el asador	12
C.3 Procedimiento para apagar el asador	12
C.4 Operación de control	13
D. Armado, desarmado y limpieza del asador	14
E. Dibujos de las ubicaciones de las piezas	24
F. Guía de detección y resolución de problemas	29
G. Diagrama eléctrico	30
H. Especificaciones	31

A. INFORMACIÓN GENERAL

A.1 Descripción

Los asadores automáticos Modelo JF63 (una correa) y JF63-2 (doble correa) de Nieco® tienen quemadores de convección de alto valor calorífico, usan el sistema de aire BroilVection™ (patente en trámite) que aprovecha el calor residual para reducir significativamente el consumo de energía, son fáciles de limpiar y vienen con un paquete de control simple e intuitivo que ayuda a eliminar los problemas de asado y da al operario incluso más control de las condiciones de asado.

Este manual contiene todos los procedimientos de seguridad, instalación y operación para el asador automático Modelo JF63 de Nieco. Recomendamos leer toda la información incluida en este manual antes de instalar y usar el asador.



A.2 Información sobre la garantía

Por favor lea todo el texto de la garantía limitada incluida en este manual.

Si recibe la unidad dañada, comuníquese inmediatamente con la compañía de transporte y presente el reclamo correspondiente. Cuando presente un reclamo guarde todos los materiales de empaque. Los reclamos por daños en el transporte son responsabilidad del comprador y **NO ESTÁN** cubiertas por la garantía.

La garantía **no** incluye lo siguiente:

- Daños causados durante el transporte o daños resultantes de un uso incorrecto.
- Instalación del servicio eléctrico.
- Mantenimiento normal como se indica en este manual.
- Funcionamiento incorrecto debido a mantenimiento inapropiado que no cumpla con los pasos indicados en este manual y cualquier capacitación correspondiente.
- Daños causados por el maltrato o el descuido en el manejo más allá de los procedimientos de operación normal incluidos en este manual.
- Daños causados por la humedad de los componentes eléctricos.
- Daños causados por alteraciones o por quitar algún dispositivo de seguridad.

IMPORTANTE:

Guarde estas instrucciones para referencia futura. Si el dueño de esta unidad cambia, asegúrese de que este manual acompañe al equipo.

IMPORTANTE

Nieco Corporation se reserva el derecho de cambiar las especificaciones y el diseño del producto. Estas revisiones no le dan derecho al comprador a los cambios, mejoras adicionales o reemplazos correspondientes en relación con los equipos comprados previamente.

A.3 Servicio / Asistencia técnica

Si tiene algún problema con la instalación o con la operación de su asador, comuníquese con el distribuidor local autorizado de Nieco.

Escriba la información indicada a continuación y téngala a mano cuando llame a la agencia autorizada de servicio para obtener asistencia. El número de serie está en la placa de capacidad del asador, ubicada a un lado de la unidad.

Comprado a: _____
Fecha de compra: _____
No. de modelo: _____
No. de serie: _____



Para obtener el nombre de su distribuidor local autorizado de Nieco, llame al (800) 821-2141.



Use solamente repuestos genuinos de Nieco en su asador. El uso de repuestos que no sean suministrados por los distribuidores autorizados y agencias de servicio de Nieco anulará la garantía y podría alterar considerablemente el rendimiento de su asador. El uso de piezas que no sean las de Nieco puede afectar estos criterios y podría afectar el rendimiento del asador, la longevidad de las piezas y la seguridad de los alimentos. Su distribuidor local autorizado y agente de servicio de Nieco han recibido capacitación en la fábrica y tienen una línea completa de repuestos para su asador automático Nieco.



Si tiene dificultad para encontrar un distribuidor Nieco local, puede llamar a la fábrica directamente al (707) 284-7100.



A.4 Información importante acerca de la seguridad

En todo el manual encontrará palabras y símbolos de seguridad que indican importantes aspectos de seguridad relacionados con la operación y el mantenimiento del equipo:

 ADVERTENCIA 
ADVERTENCIA GENERAL. Indica información importante relacionada con la correcta operación del equipo. No observar esta advertencia puede resultar en daños al equipo y/o lesiones personales graves o incluso la muerte.

 ADVERTENCIA 
ADVERTENCIA ELÉCTRICA. Indica información relacionada con un posible peligro de electrocución. No observar esta advertencia puede resultar en daños al equipo y/o lesiones personales graves o incluso la muerte.

 PRECAUCIÓN 
PRECAUCIÓN GENERAL. Indica información importante relacionada con la correcta operación del equipo. No observar esta precaución puede resultar en daños al equipo.

 ADVERTENCIA 
ADVERTENCIA DE SUPERFICIE CALIENTE. Indica información importante relacionada con el manejo del equipo y de las piezas. No tener cuidado podría resultar en lesiones personales.

A.4 Información importante acerca de la seguridad (cont.)

Además de las advertencias y precauciones mencionadas en este manual, siga las pautas siguientes para una operación segura de su asador automático Nieco:

- Lea y siga todas las instrucciones antes de usar el equipo.
- Instale o coloque el asador de una manera apropiada para el uso que le va a dar, como se describe en este manual.
- No use este equipo si tiene un cable o enchufe dañado, si no está funcionando correctamente o si ha sido dañado de cualquier otra manera.
- Este equipo debe recibir servicio solamente de personal autorizado. Comuníquese con su distribuidor local de Nieco para los ajustes o las reparaciones.
- Use solamente repuestos genuinos de Nieco en su asador. Si no se hace esto la garantía se anulará y podría alterar considerablemente el rendimiento de su asador. El uso de repuestos que no sean de Nieco puede afectar estos criterios y podría afectar el rendimiento de los asadores, la longevidad de las piezas y la seguridad de los alimentos.

A lo largo del manual aparecen las advertencias y precauciones siguientes, las cuales deben respetarse cuidadosamente:

- **Apague el asador, cierre la válvula de gas principal y desconecte el enchufe antes de efectuar cualquier servicio, mantenimiento o limpieza del asador.**
- **Siempre deje que el asador se enfríe completamente antes de darle servicio, mantenimiento o limpieza. No esperar que el asador se enfríe completamente puede resultar en lesiones personales.**
- **Los procedimientos de este manual pueden incluir referencias al uso de productos químicos. Nieco Corporation no respalda el uso de ningún agente limpiador ni desengrasador en particular. Use solo los productos químicos que están aprobados para usar en su cocina.**
- **El asador debe estar conectado a tierra según los códigos eléctricos locales para prevenir la posibilidad de una descarga eléctrica. Esto requiere un receptáculo conectado a tierra con líneas eléctricas separadas, y protegidas por fusibles o disyuntores con la capacidad eléctrica adecuada.**
- **Todas las conexiones eléctricas deben estar de acuerdo con los códigos eléctricos locales y con cualquier otro código aplicable.**
- **El uso de una ventilación adecuada (como se especifica en este manual) es obligatorio. No se ventilar correctamente y no proporcionar distancias de operación seguras (según se especifica en este manual) constituye un peligro de incendio. Siga las instrucciones para el apagado del asador en caso de una emergencia.**
- **No se debe tratar de operar este aparato en caso de falla eléctrica.**

ADVERTENCIA DE PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN. NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES PUEDE RESULTAR EN LESIONES SERIAS O LA MUERTE:

- Este aparato requiere el uso de una conexión eléctrica a tierra.
- Consulte a un electricista capacitado si tiene alguna duda de que el asador esté conectado correctamente a tierra.
- No use agua en la caja de control, ni cerca de ella, porque causaría un peligro de lesiones serias o la muerte debido a una descarga eléctrica.

ADVERTENCIA: SUPERFICIES CALIENTES CON ALTAS TEMPERATURAS. NO SEGUIR ESTOS PROCEDIMIENTOS PUEDE RESULTAR EN LESIONES SERIAS:

- No trate de limpiar, desarmar o efectuar ningún mantenimiento en este asador hasta que no se haya enfriado completamente de acuerdo con las instrucciones contenidas en este manual.

B. INSTALACIÓN

B.1 Antes de la instalación

Desempaque el asador e inspecciónelo para ver si ha sufrido algún daño durante el transporte. Retire la cinta que asegura las piezas de la máquina e instale las piezas en sus lugares respectivos. Si descubre algún daño, ya sea obvio u oculto, en cualquier parte del asador, comuníquese con la compañía de transporte. La garantía de fábrica no cubre los daños producidos durante el transporte.

B.2 Montaje

Siga las instrucciones de montaje si esta función no es efectuada por el instalador.

B.3 Nivelación

El sistema de drenaje de grasa se basa en el principio de flujo por gravedad. Por lo tanto, es extremadamente importante que el asador se coloque sobre una superficie nivelada.

B.4 Requisitos de la campana de extracción

Este aparato se debe instalar debajo de una campana de ventilación que tenga el tamaño adecuado. No obstruya el flujo del aire de combustión y de ventilación. Debe existir un suministro de aire adecuado para una operación correcta y segura.

Para las instalaciones en la Mancomunidad de Massachusetts se aplica lo siguiente: La ventilación debe realizarse cumpliendo con la Sección 10.3.5.2 de la NFPA para el Modelo MPB94.

B.5 Distancias libres requeridas

Mantenga el aparato lejos de sustancias combustibles.

Para facilitar el desarmado y el servicio de la unidad, debe dejar un espacio mínimo de 24 pulgadas (610 mm) en el tablero de control (extremo de alimentación) del asador.

DISTANCIAS LIBRES REQUERIDAS Y RECOMENDADAS

	DISTANCIAS REQUERIDAS para la instalación cerca de paredes combustibles y construcción inflamable	DISTANCIAS REQUERIDAS para la instalación cerca de paredes que no son combustibles y construcción no combustible	RECOMENDADAS por Nieco para desarmar y darle servicio de forma correcta.
Parte posterior del asador	305 mm (12 pulg)	0 mm (0 pulg)	0 mm (0 pulg)
Laterales del asador	305 mm (12 pulg)	0 mm (0 pulg)	0 mm (0 pulg)
Parte anterior del asador (extremo de alimentación)	305 mm (12 pulg)	0 mm (0 pulg)	610 mm (24 pulg)

B.6 Conexión del gas - 3/4 pulg N.P.T.



A la capacidad de régimen, el suministro de gas debe entregar una presión mínima de por lo menos 15 mbar (6 pulgadas de columna de agua) en la conexión de gas del asador para gas natural. La presión de entrada del suministro de gas no debe exceder 50 mbar (14 pulg de columna de agua).

Nota: La instalación de este dispositivo debe cumplir con los códigos locales o, en el caso de no haber códigos locales, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1 y el Código de Instalación de Gas Natural, CAN/CGA-B149.1.

Incluyendo:

1. El aparato y su válvula de corte individual deben desconectarse del sistema de tuberías del suministro de gas durante cualquier prueba de presión del sistema a presiones que excedan 1/2 psi (3.45 kPa).
2. El aparato se debe aislar del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando la válvula de corte manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a presiones de prueba iguales o menores de 1/2 psi (3.45 kPa).

Por iniciativa pública, el Estado de California ha adoptado una legislación (Proposición 65) que le exige a los fabricantes de muchos tipos de productos, entre ellos los dispositivos a gas, que le adviertan a los consumidores de sus productos que dichos productos contienen compuestos químicos o producen sustancias listadas por el Estado de California como causantes de cáncer, defectos de nacimiento u otros daños al sistema reproductivo.

	ADVERTENCIA	
<p>Si no se instala, usa y da mantenimiento de acuerdo con las instrucciones del fabricante, este producto podría exponerlo a sustancias que están dentro de un combustible o que se generan por la combustión de combustible, y que pueden causar cáncer, defectos de nacimiento u otros riesgos para el sistema reproductivo.</p>		

B.7 Instalación correcta de los conectores del dispositivo de gas y las líneas de gas flexibles

Para seguridad en el área de la cocina y para asegurar la máxima vida útil, es muy importante instalar los conectores correctamente. El conector debe cumplir con la Norma para Conectores de Aparatos de Gas Móviles, ANSI Z21.69 o CAN/CGA-6.16 y un dispositivo de desconexión rápida que cumpla con la Norma de Dispositivos de Desconexión Rápida para usar con combustible de gas, ANSI Z21.41 o CAN1-6.9.

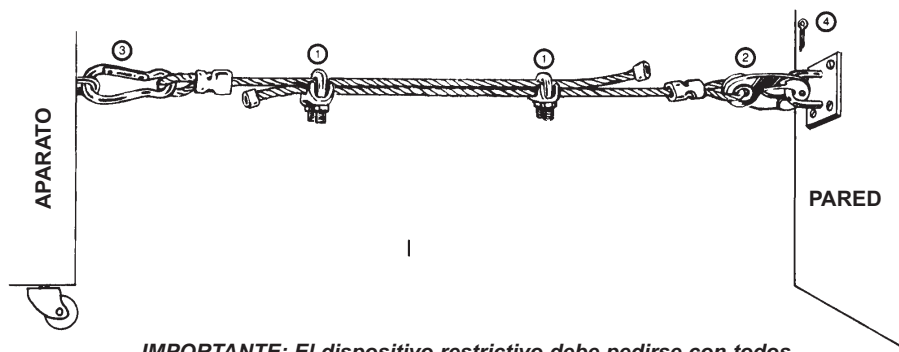
Para evitar ángulos muy cerrados o excesivos que pudieran dañar el conector, quizá sea necesario instalar codos de tubería para poner el conector en el plano adecuado. Para facilitar el movimiento del aparato, el conector se debe instalar con una longitud suficiente de línea flexible para reducir la tensión.

Nota: Los aparatos a gas se deben desconectar antes de realizar movimientos importantes. (Se pueden realizar pequeños movimientos para conectar la manguera).

B.8 Instalación y uso del dispositivo de restricción

Este dispositivo de restricción de alta resistencia se debe usar con todos los aparatos móviles (con ruedas). Cumple con todos los requisitos de la American Gas Association (Asociación Estadounidense del Gas). Referencias: Z21.69, Z83.11 y Z21.41, incluyendo las revisiones actuales. La instalación es rápida y positiva. En Canadá, el dispositivo cumple con la norma CAN 1-6.9-M70 para dispositivos de desconexión rápida para uso con gas combustible y con la norma CAN 1-6.10-88 para conectores de metal para aparatos de gas. La longitud correcta para cualquier aparato se consigue simplemente con aflojar dos abrazaderas de ajuste (1) y volverlas a apretar. (La longitud deseada es de 3 a 6 pulgadas (7,62 cm a 15,24 cm) más corta que el conector del aparato). El dispositivo de restricción está fabricado de un cable de acero para servicio pesado, con un gancho tipo tijera resistente en un extremo (2) y otro gancho tipo resorte igualmente resistente (3) en el otro. Se suministra un pasador de horquilla (4) para asegurar la instalación. Para un acople correcto al asador, use la ferretería suministrada para conectar el dispositivo a los orificios en la placa de cizallamiento del pedestal del asador.

NOTA: Si es necesaria la desconexión de la restricción, reconéctela después que el aparato se haya regresado a su posición de instalación original.



IMPORTANTE: El dispositivo restrictivo debe pedirse con todos los conectores para aparatos móviles.

B.9 Conexión eléctrica

Los requisitos de energía eléctrica se muestran en la placa de identificación de la unidad y se deben conectar en la forma indicada. Este aparato debe estar conectado a tierra cuando se instale de acuerdo a los códigos locales, o en ausencia de estos códigos locales, con el Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA 70 o el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.2, según se apliquen. Antes de encender el asador, apriete todas las conexiones eléctricas en la caja de control. Se ha provisto un diagrama eléctrico dentro de la caja de control.

Nota: Desconecte la electricidad antes de dar servicio a este equipo.

B.10 Inspección antes de la operación

Asegúrese de que todas las piezas se hayan instalado en los lugares correctos.

- La ventilación está funcionando
- El asador está enchufado.
- La línea de gas está conectada

C. OPERACIÓN

C.1 Controles e indicadores

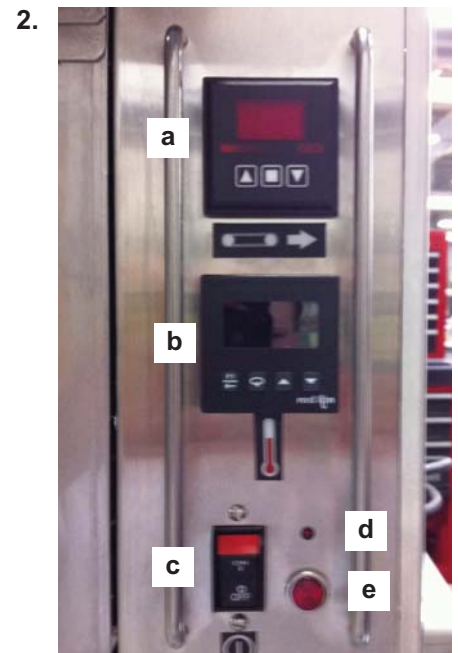
CAJA DE CONTROL IZQUIERDA

1. Control de la velocidad de la correa - Se usa para configurar el tiempo de asado para correa transportadora de la carne del lado izquierdo. NOTA: Solo en el asador JF63-2 de doble correa.



CAJA DE CONTROL DERECHA

- a. Control de velocidad de la correa - Se usa para configurar el tiempo de asado para la correa transportadora de la carne del lado derecho.
- b. Control de detección de carga - Se usa para ayudar a estabilizar el asador bajo carga.
- c. Interruptor principal de encendido/apagado - Enciende y apaga el asador.
- d. Luz de falla de ignición - Cuando titila indica que el asador ya no está encendido.
- e. Luz indicadora de encendido - Se enciende de color ámbar cuando el asador está recibiendo energía.



EN LA PARTE TRASERA DEL ASADOR

- a. Botones de marcha atrás de la correa - Si el asador se traba, use estos botones para invertir la dirección de la cinta transportadora de la carne para ayudar a destrabarla.



C.2 Procedimientos de encendido

PREPARACIÓN ANTES DEL ENCENDIDO

1. El asador está centrado debajo de la campana de extracción y está conectado.
2. La válvula de gas está abierta cuando el mango está en línea (paralelo) con la tubería.
3. Encienda el sistema de ventilación.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

EL SISTEMA DE VENTILACIÓN DEBE ESTAR FUNCIONANDO EN TODO MOMENTO DURANTE LA OPERACIÓN DEL ASADOR. LA OPERACIÓN DEL ASADOR SIN UNA VENTILACIÓN ADECUADA CONSTITUYE UN GRAVE PELIGRO DE INCENDIO.

IGNICIÓN NORMAL

El JF63 está equipado con una ignición automática. Cuando se enciende el asador, un encendedor de superficie caliente se enciende 5 segundos antes del flujo de gas. El gas luego fluye hacia todos los quemadores. Si los quemadores no se encienden dentro de 10 segundos, el control se reiniciará e intentará otra vez durante 10 segundos. Esto ocurre tres veces. Si después del tercer intento el asador no se enciende, la luz de falla de la ignición destellará y el interruptor principal de encendido/apagado deberá ciclarse para repetir el procedimiento. Si esto no enciende el asador, consulte las instrucciones indicadas para la IGNICIÓN MANUAL.

1. Lleve el **INTERRUPTOR PRINCIPAL DE ENCENDIDO** a la posición Encendido (On).



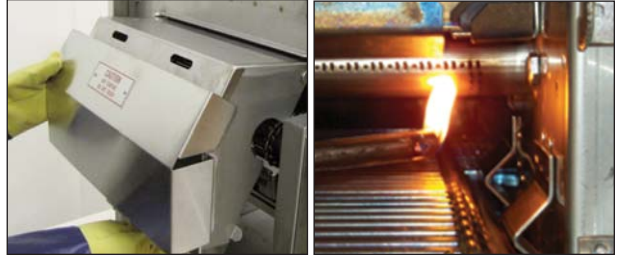
2. Deje que el asador se caliente durante 45 minutos antes de cocinar.



C.2 Procedimientos de encendido (cont.)

IGNICIÓN MANUAL

1. Quite la corredera de retorno. Lleve el **INTERRUPTOR PRINCIPAL DE ENCENDIDO** a la posición Encendido (On). Coloque un encendedor o fósforo en el primer quemador superior en el extremo de descarga hasta que el quemador se encienda. Una vez encendido el primer quemador, verifique que todos los quemadores se hayan encendido también.



C.3 Procedimientos de apagado

APAGADO PLANEADO

1. Deje que el asador funcione sin ningún producto por 10 minutos. Esto hará que la cadena se queme y se limpie.
2. Lleve el **interruptor principal de encendido a la posición Apagado (Off)**.
3. Espere 30 minutos para que el asador se enfríe.

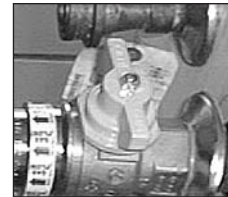


APAGADO DE EMERGENCIA

1. Lleve el **interruptor PRINCIPAL DE ENCENDIDO A LA POSICIÓN APAGADO (OFF)**.
2. Cierre la **VÁLVULA PRINCIPAL DE GAS**.



La válvula está cerrada cuando está perpendicular a la tubería.



Su asador automático Nieco ha sido diseñado para interrumpir automáticamente el flujo de gas en el asador en el caso de una falla eléctrica, pérdida de presión de gas o cualquier otro incidente similar. No se debe tratar de operar este aparato en caso de una falla eléctrica.

⚠ PRECAUCIÓN ⚠

En un lugar bien visible, coloque las instrucciones que se deben seguir en el caso de que el usuario sienta un olor a gas. Esta información se obtendrá por consulta a su suministrador de gas local.

⚠ PRECAUCIÓN ⚠

PARA SU SEGURIDAD: no almacene ni use gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables cerca de este aparato u otro similar.

⚠ PRECAUCIÓN ⚠

PARA SU SEGURIDAD: en el caso de una falla eléctrica prolongada, no trate de poner a funcionar este aparato.

C.4 Operación de control

IMPORTANTE: ESTE ASADOR SE ENVÍA CON PARÁMETROS PREFIJADOS EN LA FÁBRICA QUE DEBEN AMBIARSE.

Si esta es la primera vez que pone en marcha su asador, debe configurar correctamente TODOS los controles para asar correctamente su producto. Para instalar correctamente este asador, siga los pasos indicados para calibración y cambio de los tiempos prefijados.

OPERACIÓN DE CONTROL

1. CONFIGURACIÓN DE LAS VELOCIDADES DE LA CORREA

Para aumentar el tiempo de asado presione la flecha ascendente; para disminuir el tiempo de asado presione la flecha descendente. Una vez que haya configurado el control la pantalla titilará. Para guardar los cambios realizados presione el botón cuadrado que se encuentra en el centro. NOTA: Si después de cambiar el tiempo de asado no presiona el botón cuadrado, los cambios no se guardarán.

2. CONTROL DE DETECCIÓN DE CARGA

Cómo funciona:

El control de detección de carga modula la presión del gas para ayudar a mantener el asador estable durante la cocción.

3. CALIBRACIÓN

Realice la calibración por la mañana cuando el asador esté frío.

- Encienda el asador y configure el punto de ajuste (número inferior en el control) como 1000. Deje que el asador se caliente durante una hora. No cocine durante el período de calentamiento.
- Luego de una hora, presione la flecha descendente para bajar el punto de ajuste a 25° por ENCIMA de la temperatura real.
- Su asador ahora ya está calibrado.

Use las flechas ascendente y descendente para configurar el tiempo. Para guardar los cambios realizados presione el botón cuadrado que se encuentra en el centro.



Calibración
Suba la la temperatura de ajuste a 1000.

Deje que el asador funcione durante 1 hora.

Baje la temperatura de ajuste a 25° por ENCIMA de la temperatura real.

No cocine durante la calibración.

Los números de su asador serán diferentes a los que aquí se ilustran.



D. LIMPIAR Y DESARMAR

Apague el asador y cierre la válvula de gas principal. Desconecte la fuente de alimentación que llega al asador antes de limpiar o darle servicio. Si el asador se conecta mediante una restricción y es necesario desconectarla para limpiar o mover el asador, la restricción deberá reconectarse después que se haya puesto el asador en la posición inicial en que fue instalado. Deje que el asador se enfríe por 30 minutos antes de limpiar o desarmar. Deje el sistema de ventilación encendido durante el enfriamiento. Use solamente soluciones de limpieza, desengrase y desinfección aprobadas.

⚠️ ADVERTENCIA ⚠️

DEJE LA CAMPANA DE VENTILACIÓN ENCENDIDA DURANTE EL ENFRIADO. NO HACERLO PODRÍA CREAR UN PELIGRO DE INCENDIO.

⚠️ PRECAUCIÓN ⚠️

Siga los pasos para desarmar y volver a armar el asador para asegurar una buena operación. No hacerlo podría causar problemas de operación.

⚠️ ADVERTENCIA ⚠️

LAS PIEZAS DEL ASADOR ESTÁN CALIENTES. NO INTENTE DESARMAR EL ASADOR HASTA QUE NO ESTÉ COMPLETAMENTE FRÍO . LA FALLA EN SEGUIR ESTA INSTRUCCIÓN PUEDE RESULTAR EN LESIONES GRAVES.

TODAS LAS PARTES DEBEN LIMPIARSE DIARIAMENTE A NO SER QUE SE INDIQUE LO CONTRARIO.

Sigue los pasos indicados para desarmarlo correctamente. Invierta el orden para volverlo a armar.

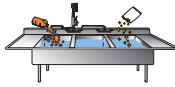
Cómo leer la sección para la limpieza

	El nombre de la parte a limpiar.	La ubicación de la parte.	Cuándo limpiar la parte.
	Guía de carne		Limpiar: Cada 4 horas
Las herramientas necesarias para limpiar la parte.	 Herramientas  Fregadero de 3 compartimentos  Estropajo	 Extremo de alimentación	
Cómo sacar y limpiar las partes.	 Instrucciones 1. Levante las guías de carne y quitelas del alimentador. 2. Lave, enjuague y desinfecte en el fregadero de tres compartimentos.		Fotografía de la parte a sacar y limpiar.

Limpeza de la parrilla de asar



Herramientas necesarias



Fregadero de 3 compartimentos



Desengrasador



Guantes resistentes al calor



Almohadilla que no raya



Estropajo



Cepillo de cerdas suaves



Toalla



Cepillo para orificio pequeño



Cepillo para orificio grande



Herramienta de limpieza de eje

ALTO

Símbolos importantes



Esta señal de "Alto" muestra un paso del procedimiento que se debe realizar exactamente como se indica o la seguridad del personal podría verse afectada.



Esta señal de advertencia muestra un paso en el procedimiento que debe darse exactamente como indicado o el rendimiento de la parrilla para asar podría afectarse.



Este símbolo de "rompecabezas" muestra un paso en el procedimiento de reensamble que debe darse.



Instrucciones

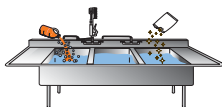
1. Deje que el asador funcione sin productos por 10 minutos antes de apagarlo. Esto permite que todo residuo se queme y evapore de las cadenas.
2. Apague el asador y déjelo enfriar por 30 minutos antes de desarmarlo y limpiarlo.
3. Cierre la válvula de gas principal y desconecte el asador antes de limpiarlo.
4. Siempre deje la campana de ventilación encendida durante el período de enfriamiento de 30 minutos.
5. Use sólo las soluciones de limpieza aprobadas.
6. Deje que las partes se sequen al aire después de la limpieza.

Guía de carne (si está instalada)

Limpiar: Cada 4 horas



Herramientas



Fregadero de 3 compartimentos



Estropajo



Instrucciones

1. Levante las guías de carne y quítelas del alimentador.
2. Lave, enjuague y desinfecte en el fregadero de tres compartimentos.

Extremo de alimentación

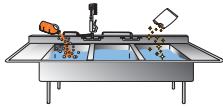


Cubierta del alimentador

Limpiar: Cada 4 horas



Herramientas



Fregadero de
3 compartimentos



Estropajo



Instrucciones

1. Deslice la cubierta del alimentador hacia usted hasta que salga completamente.
2. Lave, enjuague y desinfecte en el fregadero de tres compartimentos.

Extremo de alimentación

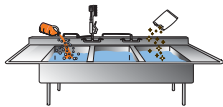


Base del alimentador de la barra de empuje (si está instalada)

Limpiar: Cada 4 horas



Herramientas



Fregadero de
3 compartimentos



Estropajo



Instrucciones

1. Tire del pasador de liberación.
2. Levante la barra de empuje y las bases del alimentador con correa de alambre hacia arriba y hacia afuera.
3. Lave, enjuague y desinfecte en el fregadero de tres compartimentos .



NO LEVANTE la base del alimentador por la barra o las cadenas del alimentador. Esto dañará la base del alimentador.



REENSAMBLE: Tire del pasador de liberación y coloque la base del alimentador en posición.

Extremo de alimentación



Base del alimentador de correa de alambre (si está instalada)

Limpiar: Cada 4 horas



Herramientas



Fregadero de
3 compartimentos



Estropajo



Instrucciones

1. Tire del pasador de liberación.
2. Levante y quite la base del alimentador de correa de alambre.
3. Lave, enjuague y desinfecte en el fregadero de tres compartimentos.

 **NO levante la base de alimentación tomándola por la correa de alambre. Esto dañará la base del alimentador.**

 **REENSAMBLE:** Tire del pasador de liberación y coloque la base del alimentador en posición.

Extremo de alimentación



Caja de protección del alimentador

Limpiar: Diariamente



Herramientas



Fregadero de
3 compartimentos



Estropajo



Instrucciones

1. Levante y quite.
2. Lave, enjuague y desinfecte en el fregadero de tres compartimentos.

 **REENSAMBLE:** Cuelgue la caja de protección del alimentador en los soportes.

Extremo de alimentación



Bandeja de grasa

Limpiar: Diariamente



Herramientas



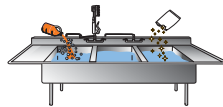
Guantes resistentes al calor



Estropajo



Desengrasador



Fregadero de 3 compartimentos



Instrucciones

1. Deslice la bandeja de grasa hasta quitarla.

⚠ Asegúrese de que la bandeja de grasa esté fría antes de ponerla en agua o de lo contrario podría combarse.

2. Lleve hacia el área del fregadero y rocíe con desengrasador.

3. Lave con un estropajo, enjuague y desinfecte en el fregadero de tres compartimentos.

Extremo de alimentación



SopORTE de bandeja

Limpiar: Diariamente



Herramientas



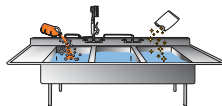
Guantes resistentes al calor



Estropajo



Desengrasador



Fregadero de 3 compartimentos



Instrucciones

1. Levante y quite el soporte.

2. Lleve hacia el área del fregadero y rocíe con desengrasador.

3. Lave con un estropajo, enjuague y desinfecte en el fregadero de tres compartimentos.

Extremo de alimentación



Bandeja para migas

Limpiar: Diariamente



Herramientas



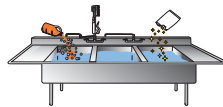
Guantes resistentes al calor



Estropajo



Desengrasador



Fregadero de 3 compartimentos



Instrucciones

1. Deslice la bandeja para migas hasta quitarla.
2. Lleve hacia el área del fregadero y rocíe con desengrasador.
3. Lave con un estropajo, enjuague y desinfecte en el fregadero de tres compartimentos.

Extremo de alimentación



Área de manejo de productos

Limpiar: Diariamente



Herramientas



Toalla enjabonada



Toalla desinfectada



Instrucciones

1. Limpie el área de manejo de productos mientras todavía está tibia.
2. Escurra una toalla enjabonada y lave el área de manejo de productos.
3. Escurra una toalla desinfectada y lave el área de manejo de productos.

Extremo de alimentación





Herramientas



Instrucciones

1. Levante y quite.
2. Lleve hacia el área del fregadero y rocíe con desengrasador.
3. Lave, enjuague y desinfecte en el fregadero de tres compartimentos.

Extremo de descarga



Herramientas



Instrucciones

1. Incline y levante los pasadores para sacarlos de los ganchos. Levántelos y quítelos.
2. Lleve hacia el área del fregadero y rocíe con desengrasador.
3. Lave, enjuague y desinfecte en el fregadero de tres compartimentos .

Extremo de descarga



REENSAMBLE: Asegúrese de que los insertos de la bandeja estén colocados y la bandeja de retorno cuelgue de los soportes.

Hoja separadora

Limpiar: Diariamente



Herramientas



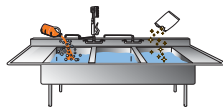
Guantes resistentes al calor



Estropajo



Desengrasador



Fregadero de 3 compartimentos



Instrucciones

1. Incline la hoja separadora alejándola de la cadena; levántela y quítela de los soportes.

⚠️ Asegúrese de que la hoja separadora esté fría antes de ponerla en agua o de lo contrario podría combarse.

2. Lleve hacia el área del fregadero y rocíe con desengrasador.
3. Lave con un estropajo, enjuague y desinfecte en el fregadero de tres compartimentos.

REENSAMBLE: Cuelgue la hoja separadora en los soportes.

Extremo de descarga



Caja de grasa

Limpiar: Diariamente



Herramientas



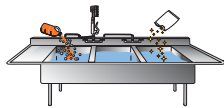
Guantes resistentes al calor



Estropajo



Desengrasador



Fregadero de 3 compartimentos



Instrucciones

1. Levante y quite la caja de grasa.
2. Lleve hacia el área del fregadero y rocíe con desengrasador.
3. Lave con un estropajo, enjuague y desinfecte en el fregadero de tres compartimentos.

Lado



Artesa de grasa

Limpiar: Diariamente



Herramientas



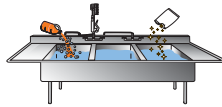
Guantes resistentes al calor



Estropajo



Desengrasador



Fregadero de 3 compartimentos

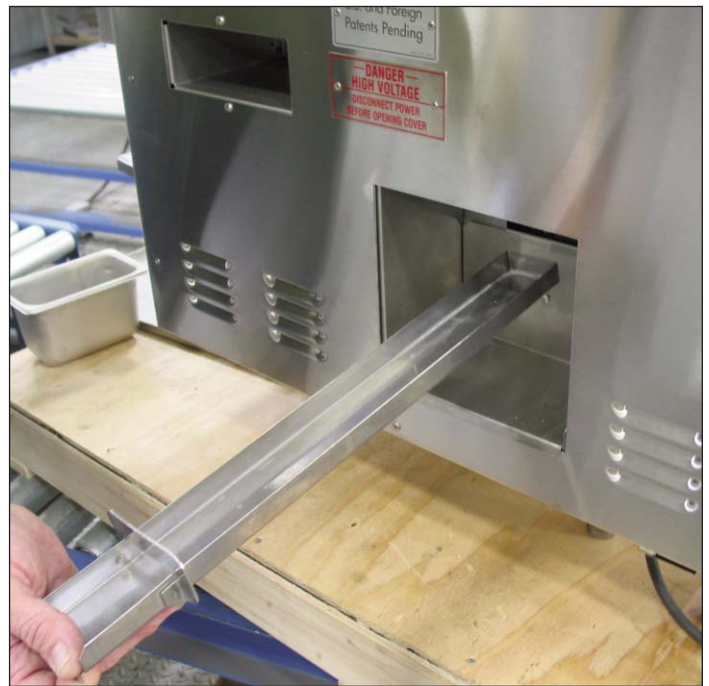


Instrucciones

1. Levante y quite la artesa de grasa del asador.
2. Lleve hacia el área del fregadero y rocíe con desengrasador.
3. Lave con un estropajo, enjuague y desinfecte en el fregadero de tres compartimentos.

REENSAMBLE: Asegúrese de que la artesa de grasa esté empujada hasta el final en el asador.

Lado



Quemador inferior

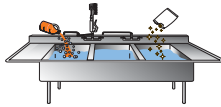
Limpiar:



Herramientas



Guantes resistentes al calor



Fregadero de 3 compartimentos



Estropajo



Instrucciones

1. Deslice el quemador hasta quitarlo.
2. Lleve al fregadero de tres compartimentos y restriegue con un estropajo o cepillo de nylon.
3. Si es necesario, use un cepillo de dientes de cerdas duras para limpiar cualquier orificio atascado del quemador.

REENSAMBLE: Asegúrese de que los orificios del quemador estén mirando hacia arriba.

! Los quemadores deben estar completamente secos antes del reensamble. Seque con una toalla de papel.

Lado



Catalizador: Si no hay tapa perforada

Limpiar: Diariamente



Herramientas



Guantes resistentes al calor



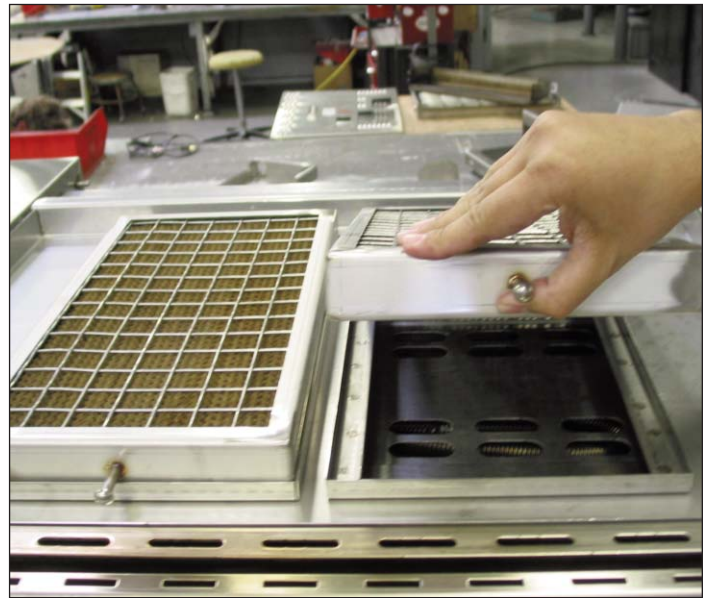
Instrucciones



EXTREMADAMENTE CALIENTE. Tenga cuidado para no quemarse.

1. Tome el mango y levante el catalizador para sacarlo de la envoltura.
2. Remójele en agua tibia por una hora. Enjuague con agua solamente. **NUNCA USE NINGÚN PRODUCTO QUÍMICO EN EL CATALIZADOR.**
3. Acuéstelo plano para que drene el agua y déjelo secar al aire toda la noche.
4. Asegúrese de que el catalizador esté seco antes de ponerlo nuevamente en el asador.

Parte de arriba



PRECAUCIÓN: Extremadamente caliente 

Tapa perforada - Sin catalizador

Limpiar: Mensualmente



Herramientas



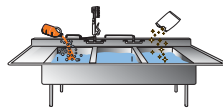
Guantes resistentes al calor



Estropajo



Desengrasador



Fregadero de 3 compartimentos



Instrucciones



EXTREMADAMENTE CALIENTE. Tenga cuidado para no quemarse.

1. Levante la tapa del collarín de la envoltura.
2. Lleve hacia el área del fregadero y rocíe con desengrasador.
3. Lave con un estropajo, enjuague y desinfecte en el fregadero de tres compartimentos.

Parte de arriba



PRECAUCIÓN: Extremadamente caliente 



Herramientas



Herramienta de limpieza de eje



Instrucciones

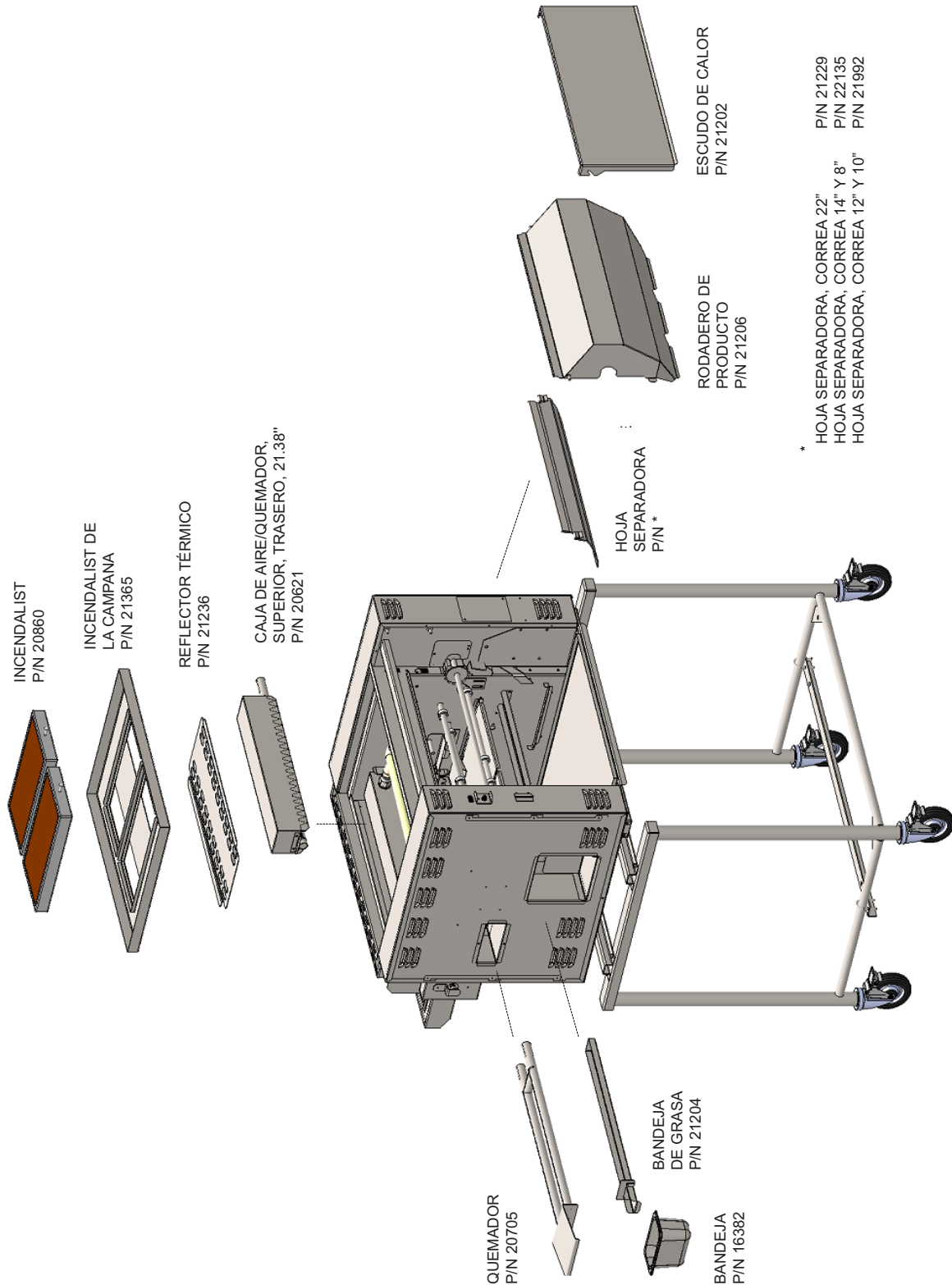
1. Raspe cada eje de ambas correas en el extremo de descarga con la punta ancha de la herramienta de limpieza de ejes. La herramienta está ubicada en el clip que se encuentra en el extremo de descarga del asador.
2. Limpie la herramienta de limpieza de los ejes con una toalla.

Extremo de descarga



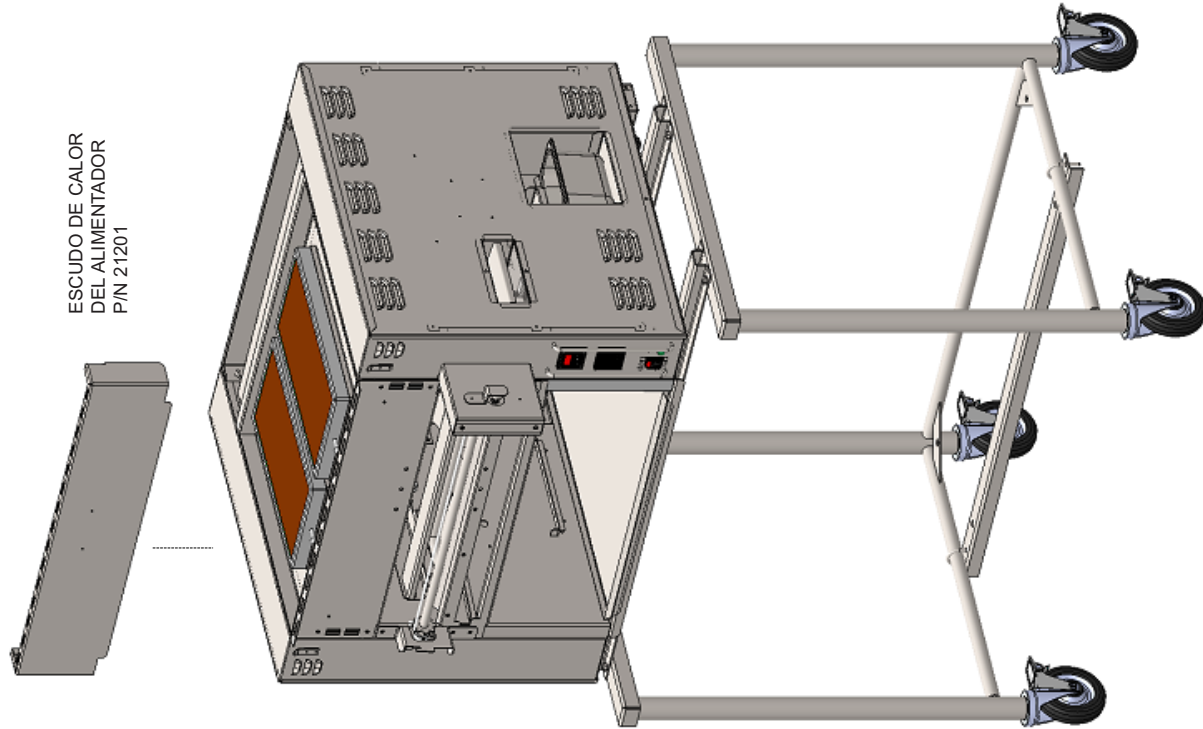
E. DIBUJOS DE UBICACIÓN DE LAS PIEZAS

DESCARGA Y VISTA SUPERIOR

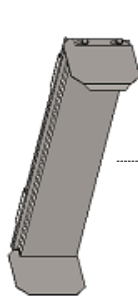


E. DIBUJOS DE UBICACIÓN DE LAS PIEZAS

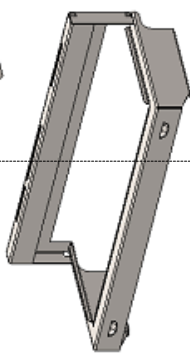
VISTA DESDE EL EXTREMO DE ALIMENTACIÓN



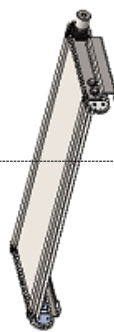
ESCUDO DE CALOR
DEL ALIMENTADOR
P/N 21201



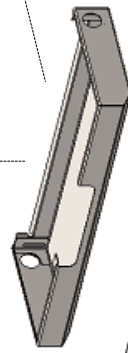
BASTIDOR
P/N ***



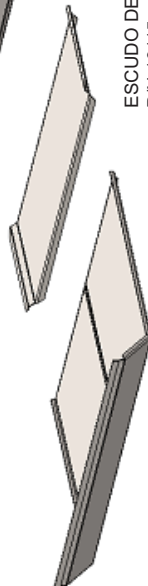
CUBIERTA DEL
ALIMENTADOR
P/N 22156



UNIDAD DE
TRANSMISIÓN
P/N **



ALIMENTADOR
GABINETE
P/N *



BANDEJA PARA
LA GRASA
P/N 21200

ESCUDO DE CALOR
P/N 19115

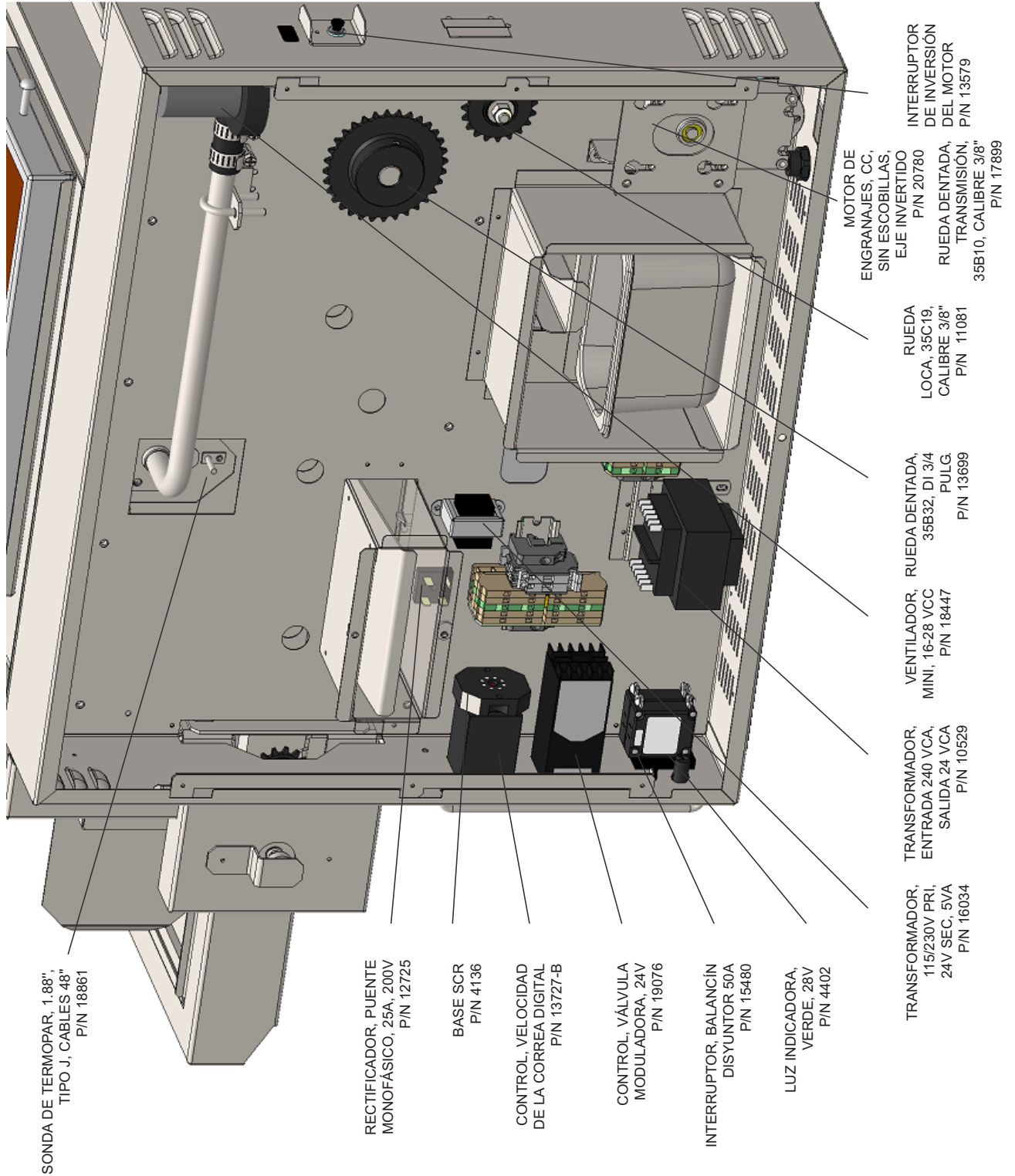
* GABINETE ALIMENTADOR 22" P/N 21220
GABINETE ALIMENTADOR 14" Y 8" P/N 21998

** BARRA DE EMPUJE, UNIDAD DE TRANSMISIÓN, CORREA 22" P/N 21221
BARRA DE EMPUJE, UNIDAD DE TRANSMISIÓN, CORREA 8", DER. P/N 22134
BARRA DE EMPUJE, UNIDAD DE TRANSMISIÓN, CORREA 14", IZQ. P/N 22129
CORREA DE ALAMBRE, UNIDAD DE TRANSMISIÓN, CINTA 8", DER. P/N 22137
CORREA DE ALAMBRE, UNIDAD DE TRANSMISIÓN, CINTA 14", IZQ. P/N 22144
BARRA DE EMPUJE, UNIDAD DE TRANSMISIÓN, CORREA 10", DER. P/N 21984
BARRA DE EMPUJE, UNIDAD DE TRANSMISIÓN, CORREA 12", IZQ. P/N 21288
CORREA DE ALAMBRE, UNIDAD DE TRANSMISIÓN, CINTA 10", DER. P/N 22009

*** BASTIDOR, CORREA 22" P/N 21234
BASTIDOR, CORREA 14" P/N 22003
BASTIDOR, CORREA 12" P/N 22119
BASTIDOR, CORREA 10" P/N 22162
BASTIDOR, CORREA 8" P/N 22007

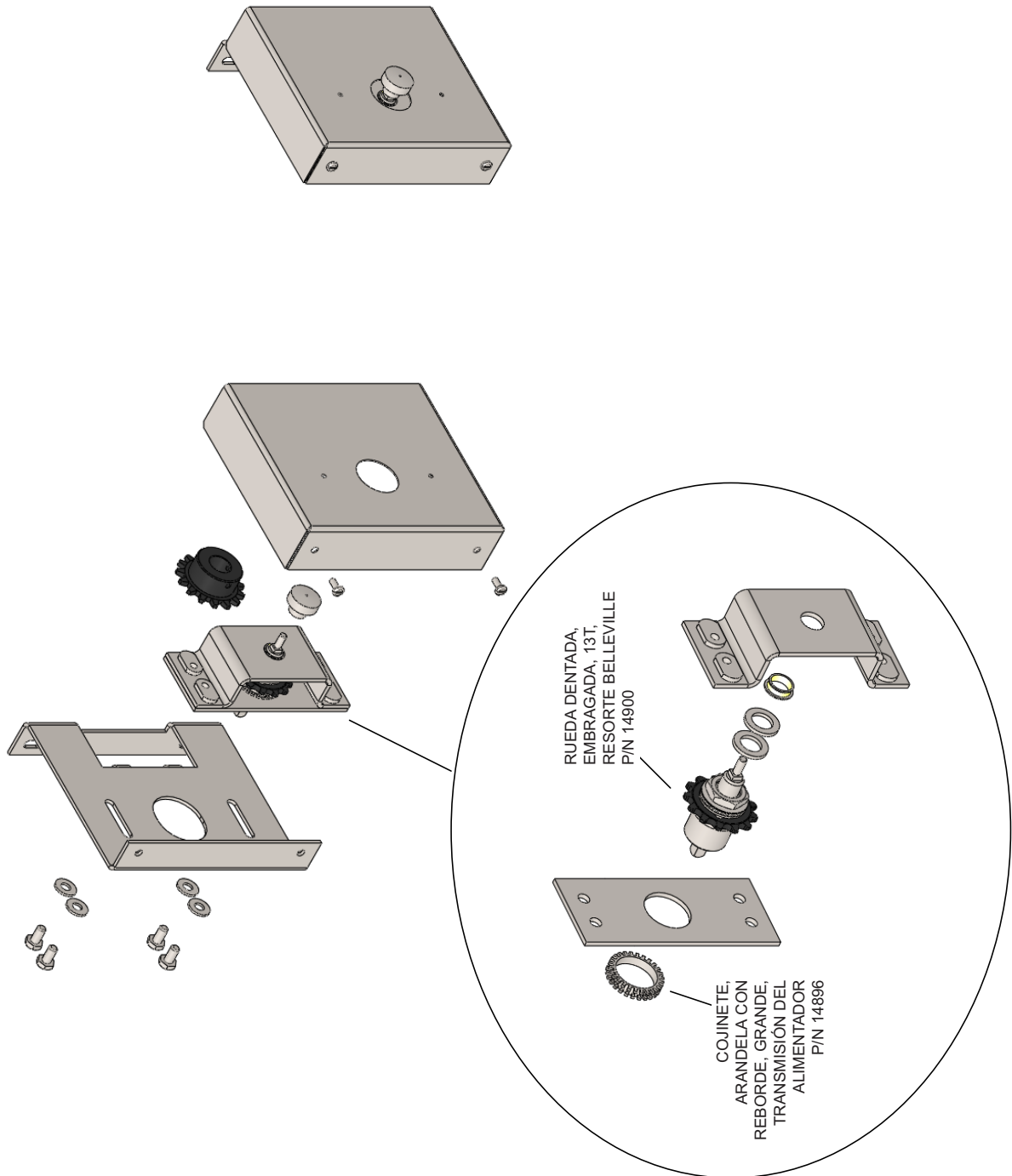
E. DIBUJOS DE UBICACIÓN DE LAS PIEZAS

CAJA DE CONTROL DERECHA



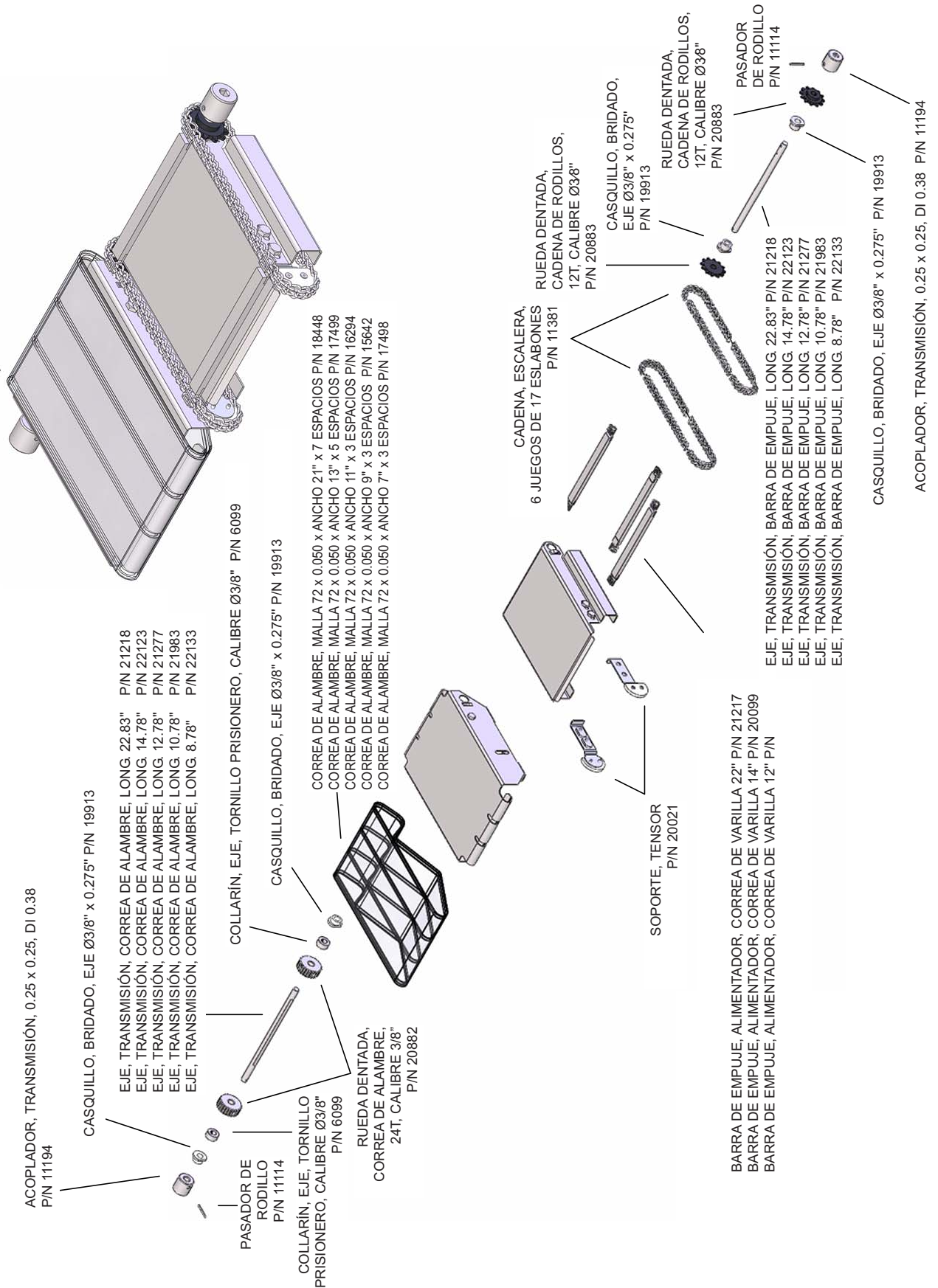
E. DIBUJOS DE UBICACIÓN DE LAS PIEZAS

CONJUNTO DEL SOPORTE DEL ALIMENTADOR



E. DIBUJOS DE UBICACIÓN DE LAS PIEZAS

CONJUNTO DEL ALIMENTADOR

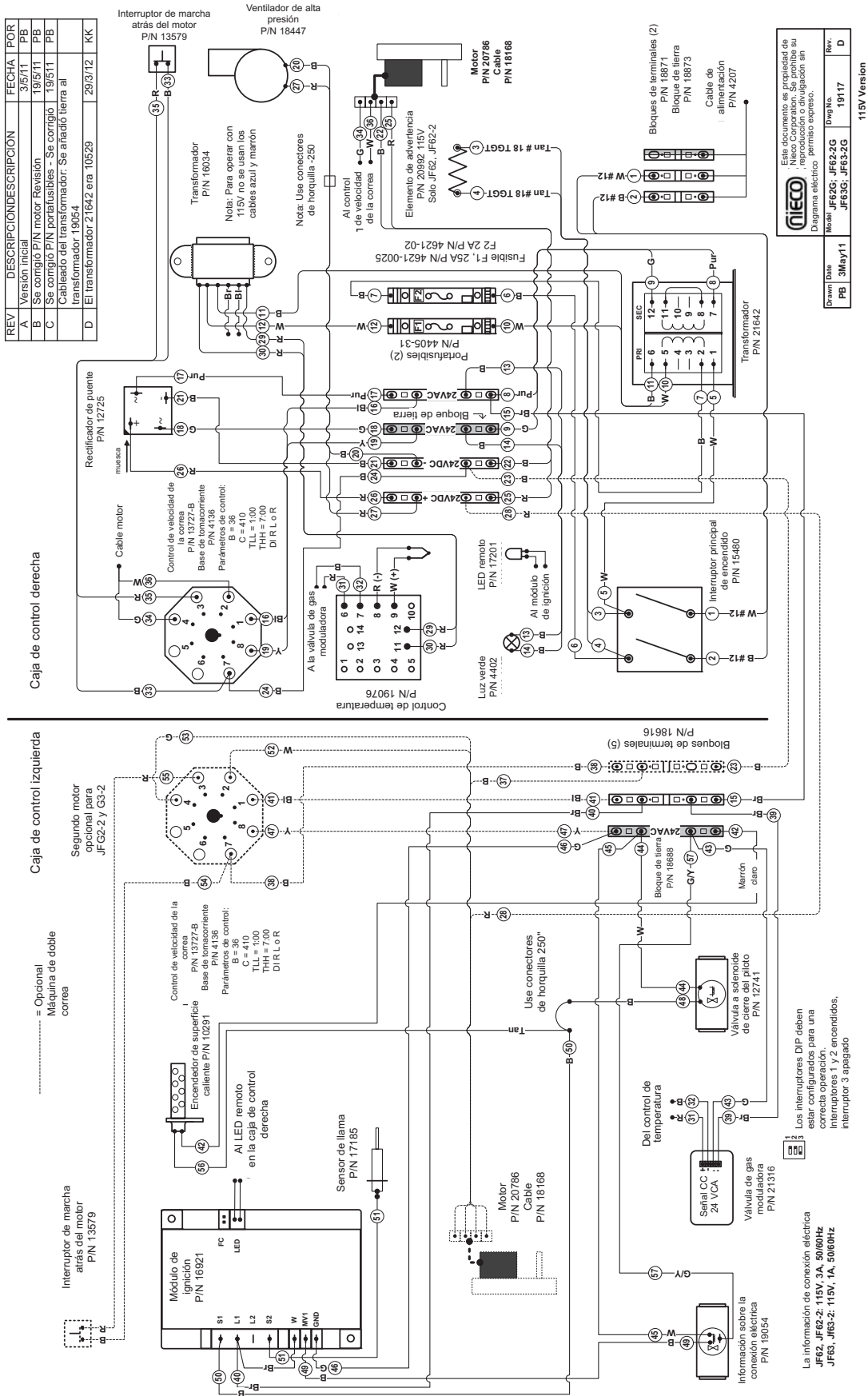


F. DETECCIÓN Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Siempre verifique que el asador esté armado correctamente, que la campana de ventilación esté encendida, que la válvula de gas esté abierta y que el asador esté enchufado a la electricidad.

El asador no está recibiendo corriente cuando el interruptor está en la posición de encendido.	Verifique que: El asador esté enchufado. La campana de ventilación esté encendida. El interruptor de circuito en el tablero de la pared esté encendido.
El asador tiene potencia pero los quemadores no se encienden.	Verifique que: La campana de ventilación esté encendida. La tubería de gas esté bien conectada. La válvula de gas manual (si está instalada) esté abierta. Los quemadores estén bien instalados. Los quemadores estén limpios y secos. La conexión del alambrado del sensor de llama. Siga las instrucciones del encendido manual.
La luz roja de la caja de control derecha está parpadeando.	Revise los puntos dados arriba cuando los quemadores no se encienden. Apague y encienda para repositonar la ignición. Siga las instrucciones del encendido manual.
La ignición de superficie caliente no calienta.	Revise en busca de alambres sueltos que conectan la ignición de superficie caliente. Siga las instrucciones del encendido manual.
El asador está encendido, pero la correa del transportador no funciona.	Revise para ver si hay algún atasco en la correa del transportador. Revise la hoja separadora y los parallamas para asegurarse de que estén bien instalados.
Correa del alimentador no se mueve.	Asegúrese de que el alimentador esté bien ensamblado. Revise en busca de atascos. Asegúrese de que el pasador de mando esté engranado.
El alimentador se atasca.	Asegúrese de que las hamburguesas no estén pegadas porque están congeladas.
Las hamburguesas se están pegando al rodadero o a la hoja separadora.	Limpie el rodadero o la hoja separadora muy profundamente. Revise la temperatura de cocido (insuficiente)
PROBLEMAS COCINANDO Las hamburguesas se están cocinando muy poco o demasiado.	Ajuste la velocidad de la correa del transportador. Limpie los quemadores y los orificios.
Excesiva llama en el asador.	Limpie el catalizador si tiene uno instalado. Revise la campana para ver si funciona bien. Revise que el producto no esté demasiado cocinado.

G. DIAGRAMA ELÉCTRICO



H. ESPECIFICACIONES

ASADOR AUTOMÁTICO

Modelo JF63/63-2

DIMENSIONES	PULG	MM
Longitud	39.27	998
Altura	27.14	689
Anchura	34.73	882

ENERGÍA

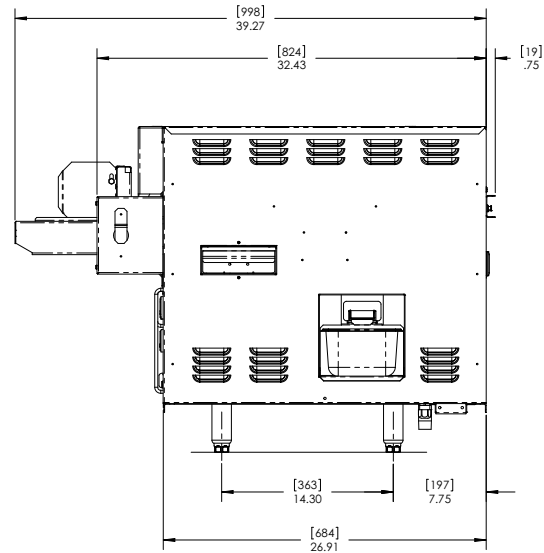
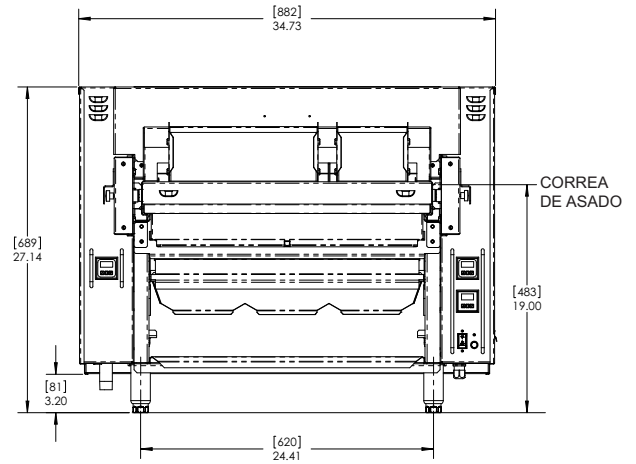
Conexión del gas - 3/4 pulg N.P.T.

Conexión eléctrica (especifique el voltaje exacto)
115V 5A o 220V 3A

Operación con gas natural/GLP

Consumo promedio:
BTU/hora 45,000

PESO	LIBRAS
Parrilla	350



⚠ PRECAUCIÓN ⚠

Todas las conexiones eléctricas deben estar de acuerdo con los códigos eléctricos locales y con cualquier otro código aplicable.

⚠ PRECAUCIÓN ⚠

No use el asador a presiones de gas que no sean las indicadas aquí. De lo contrario, la operación de su asador será afectada.

Historial de revisiones:

Fecha	Notas	REV
5-13-2011	Publicación	A
8-19-2011	Actualizaciones generales	B
2-29-2012	Actualización del diagrama eléctrico	C
4-2-2012	Actualización del diagrama eléctrico	D



Nieco Corporation

7950 Cameron Drive

Windsor, CA 95492

Oficina (707) 284-7100 • Fax (707) 284-7430

www.nieco.com

correo electrónico: service@nieco.com

Impreso en los EE.UU. © 2011 Nieco Corporation

Todos los derechos • Nro. para volver a pedir 99006