

BroilVection

Modèle JF94 électrique
Guide du propriétaire



APPROBATIONS :



POUR LES GRILS AUTOMATIQUES APPROUVÉS CE



AVERTISSEMENT

- 1. Ne pas entreposer ou ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**
- 2. La zone du grill doit être libre de matériaux combustibles, et le flux d'air de combustion et de ventilation ne doit pas être obstrué. Le personnel d'exploitation ne doit pas effectuer d'entretien ou réparer des fonctions. Contactez votre revendeur agréé Nieco.**
- 3. N'utilisez pas cet appareil dans une zone où un jet d'eau peut être utilisé.**
- 4. Ne pas nettoyer 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 revêtus d'un matériau d'isolation thermique non-combustible approprié et que la plus grande attention soit accordée aux réglementation 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 s'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 25A

Modèle	kW	Schéma électrique
JF94E	19	20110
Consommation moyenne calculée	16	

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	5
A.1 Description	5
A.2 Informations sur la garantie	5
A.3 Service/Assistance technique	6
A.4 Consignes de sécurité importantes	6
B. Installation de la machine	8
B.1 Pré-Installation	8
B.2 Montage	8
B.3 Mise à niveau	8
B.4 Exigences hotte	8
B.5 Jeu	8
B.6 Raccordement électrique	8
B.7 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	12
C.4 Contrôle de l'opération	13
D. Montage/démontage et nettoyage	14
E. Guide de dépannage	25
F. Diagramme de câblage	26
G. Spécifications	29

A. INFORMATIONS GÉNÉRALES

A.1 Description

Le modèle Nieco JF94E de gril automatique dispose de la technologie à air brevetée Jet-Flow^{MD} qui utilise la chaleur résiduelle pour aider à faire griller le produit, et créer des économies d'énergie importantes. Le JF94 a également une fonction de nettoyage facile et un paquet de contrôle simple et intuitif pour aider à éliminer les problèmes de cuisson au gril et fournir à l'opérateur un contrôle encore plus grand sur l'environnement de cuisson au gril.

Ce manuel fournit les procédures de sécurité, d'installation et de fonctionnement pour le gril automatique Nieco Modèle JF94E. Nous vous recommandons de lire toutes les informations dans ce manuel avant d'installer et d'utiliser le gril.

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.

A.2 Informations sur la garantie

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.
- l'installation du service électrique.
- à l'entretien normal est décrit dans ce manuel.
- au dysfonctionnement résultant d'un mauvais entretien qui n'est pas en conformité avec les mesures contenues dans ce manuel et toute la formation applicable.
- aux dommages causés par l'abus ou la mauvaise manipulation en dehors des procédures normales de fonctionnement contenues dans ce manuel.
- aux dommages causés par l'humidité dans les composants électriques.
- aux 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 en conformité aux conditions générales décrites dans l'accord de vendeur BURGER KING®. 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 : _____

N° de modèle : _____

N° de série : _____



Pour connaître le nom de votre distributeur local agréé Nieco, s'il vous plaît appelez (800) 821-2141 (États-Unis seulement).



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. Nieco et la Burger King Corporation ont travaillé ensemble pour créer un ensemble de normes de performance de gril, la qualité des aliments et la sécurité alimentaire. 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 la 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. Nieco et la Burger King Corporation ont travaillé ensemble pour créer un ensemble de normes de performance de gril, la qualité des aliments et la sécurité alimentaire. 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 respectées :

- **Éteignez le gril et débrancher 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 le SYSTÈME BURGER KING®.**
- **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 la maintenance 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 la 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)

B6. Raccordement électrique

Les exigences en alimentation électrique sont indiquées sur la plaque signalétique et l'appareil doit être raccordé en conséquence. 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.

B7 Inspection pré-fonctionnement

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

C. FONCTIONNEMENT

C.1 Commandes et Indicateurs

SUR LE CÔTÉ PRINCIPAL

1. Contrôle de vitesse de la bande (Réf. 13727-B) - Permet de régler le temps de cuisson sur la bande de transport de viande.
2. Voyant lumineux Marche/Arrêt (Réf. 4402) - Allumé lorsque le gril est allumé.
3. Interrupteur Principal Marche/Arrêt (Réf. 15480) - Utilisé pour activer ou désactiver l'alimentation principale du gril.
4. Bouton de marche arrière de la bande (Réf. 13579) - Dans le cas de bourrage de la bande, appuyez et maintenez le bouton de marche arrière de la bande pour aider à dégager quoi que ce soit qui peut être pris dans la bande pour aider à dégager un bourrage.
5. Commande de température (Réf. 19235) - Aide à garder la température du gril stable lorsque le gril est sous une charge lourde.

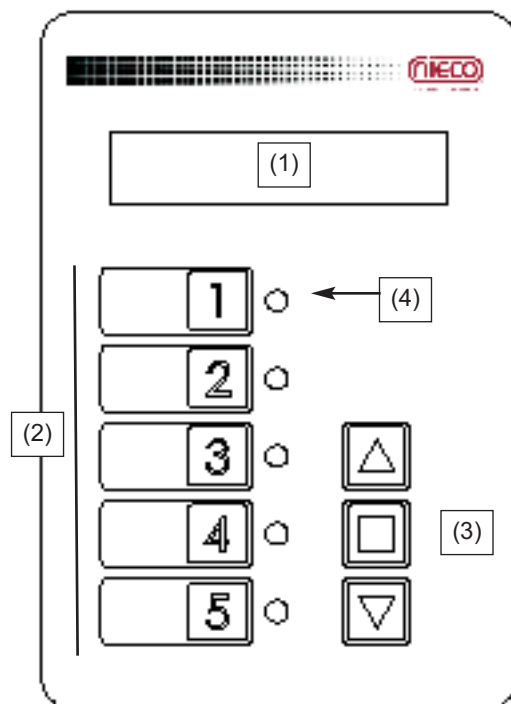


SUR LE CÔTÉ FLEX

1. Commande multi-produits (Réf. 15161-B) - Permet de griller une variété de produits qui peuvent nécessiter des réglages différents (WHOPPERS®, Poulet, XT)
2. Bouton de marche arrière de la bande (Réf. 13579) - Dans le cas de bourrage de la bande, appuyez et maintenez le bouton de marche arrière de la bande pour aider à dégager quoi que ce soit qui peut être pris dans la bande pour aider à dégager un bourrage.
3. Commande de température (Réf. 19235) - Aide à garder la température du gril stable lorsque le gril est sous une charge lourde.



C.1 Commandes et Indicateurs (suite).



Commande multi-vitesse Réf. 15161-B

- (1) AFFICHAGE DEL - Affiche la sélection de produits actuelle et le temps de cuisson.
- (2) BOUTONS SÉLECTION PRODUIT - Appuyez pour sélectionner les pré réglages pour les 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. Actionnez le **COMMUTATEUR PRINCIPAL D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE** (On).
2. Laissez le gril chauffer pendant 45 minutes avant la cuisson. Ne faites pas cuire pendant la période de réchauffement.

1.



C.3 Procédures d'arrêt

ARRÊT PLANIFIÉ

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

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



3. Attendez 30 minutes pour le refroidissement du gril.

ARRÊT D'URGENCE

Désactivez l'**INTERRUPTEUR D'ALIMENTATION PRINCIPAL**.



⚠ ATTENTION ⚠

POUR VOTRE SÉCURITÉ : Ne pas entreposer ou ni utiliser 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 pas tenter de faire fonctionner cet appareil.

C.3 Fonctionnement de la commande

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

Si c'est le démarrage initial de votre gril, TOUS les réglages des commandes doivent être faits conformément aux spécifications BURGER KING®. Suivez les étapes décrites pour l'étalonnage et la modification des temps prédéfinis.

COMMANDES LATÉRALES PRINCIPALES

1. RÉGLAGE DES VITESSES DE LA COURROIE

Appuyez sur la 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. COMMANDES DE TEMPÉRATURE

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.



3. Commande de RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Afin d'assurer un fonctionnement correct, la commande de température doit être réglée pour le fonctionnement dans le restaurant. 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. Actionnez le gril.

Étape 2 : CÔTÉ PRINCIPAL DU GRIL : Réglez la température (chiffre du bas) à 3360°C (680°F). Utilisez les flèches vers le haut et le bas sur la commande pour régler la température. Le chiffre inférieur est la température de consigne et le chiffre du haut est la température actuelle.

CÔTÉ FLEX DU GRIL : Réglez la température (chiffre du bas) à 360°C (680°F). Utilisez les flèches vers le haut et le bas sur la commande pour régler la température. Le chiffre inférieur est la température de consigne et le chiffre du haut est la température actuelle.

C.3 COMMANDES CÔTÉ FLEX

1. Commande multi-produits

Comment ça fonctionne : 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 tous les produits sont retirés de la bande avant d'appuyer sur un bouton de sélection de nouveaux produits.

3. Changement de vitesses de bande

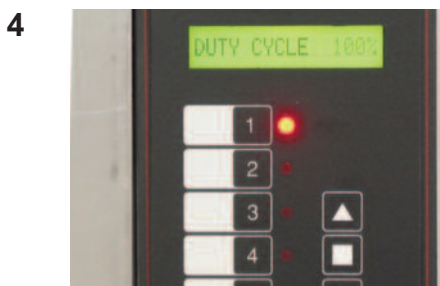
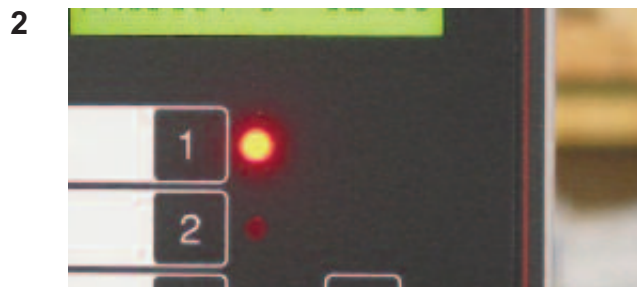
Appuyez sur le bouton de sélection de produit que vous souhaitez régler, puis appuyez sur les flèches haut et bas pour faire des changements, puis appuyez sur le bouton central carré pour les enregistrer.

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 ayez 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. 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 marche 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.

Les outils nécessaires pour nettoyer la pièce

Comment faire pour enlever et nettoyer les pièces.

Image de la pièce à être démontée et nettoyée.

Nettoyage du Gril



Outils nécessaires



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. Fermez le robinet de gaz principal et débranchez le grill avant de le nettoyer.
4. Toujours laisser 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.

Guide de viande - Réf. 19762

Nettoyer : Toutes les 4 heures



Outils



Consignes

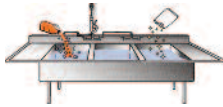
1. Retirez le guide de viande un peu par le bas, puis soulevez-le.
2. Lavez, rincez et désinfectez l'évier à 3 compartiments.

Extrémité de chargement





Outils



Évier à 3 compartiments



Tampon à récurer



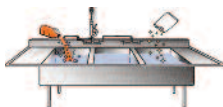
Consignes

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

Extrémité de chargement



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 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.



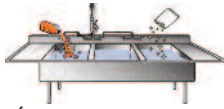
REMONTAGE : Tirez la goupille de libération et placez la base du chargeur en place.

Extrémité de chargement





Outils



Évier à 3 compartiments



Tampon à récurer



Consignes

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



REMONTAGE : Accrochez le logement chargeur sur les supports.

Extrémité de chargement



Outils



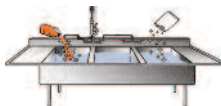
Gants résistants à la chaleur



Tampon à récurer



Dégraissant



Évier à 3 compartiments



Consignes

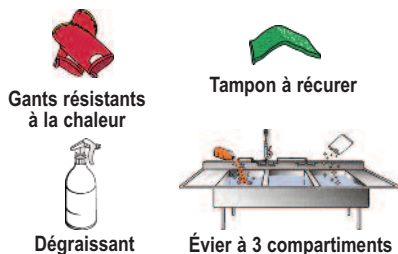
1. Soulevez l'écran thermique vers le haut et enlevez-le.
2. Apportez-la à la zone d'évier et pulvérisez avec le dégraissant.
3. Lavez-le avec un tampon à récurer, rincez-le et désinfectez-le dans l'évier à 3 compartiments.

Extrémité de chargement





Outils



Consignes

1. Faites glisser 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.

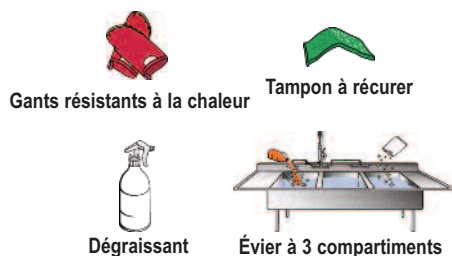
2. Apportez-la à la zone d'évier et pulvérisez avec le dégraissant.

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

Extrémité de chargement



Outils



Consignes

1. Faites glisser l'écran de bac de réchauffement pour le sortir.

2. Apportez-la 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



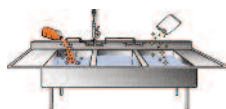
Gants résistants à la chaleur



Tampon à récurer



Dégraissant



Évier à 3 compartiments



Consignes

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

Extrémité de chargement



Outils



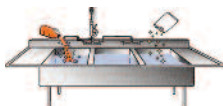
Gants résistants à la chaleur



Tampon à récurer



Dégraissant



Évier à 3 compartiments



Consignes

1. Soulevez et faites glisser le support pour le sortir.
2. Apportez-la 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



Zone d'attente des produits

Nettoyer : Tous les jours



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



Dalot à graisse de l'extrémité de chargement - Réf. 17052

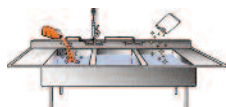
Nettoyer : Tous les jours



Outils



Tampon à récurer



Évier à 3 compartiments



Consignes

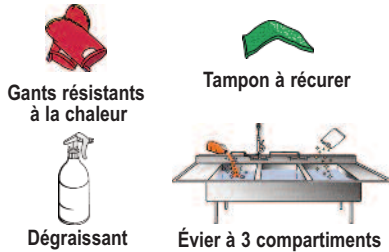
1. Faites glisser le dalot à graisse vers vous.
2. Apportez-la à la zone d'évier et pulvérisez avec le dégraiseur.
3. Lavez-le avec un tampon à récurer, rincez-le et désinfectez-le dans l'évier à 3 compartiments.

Extrémité de chargement





Outils



Gants résistants à la chaleur

Tampon à récurer

Dégraissant

Évier à 3 compartiments



Consignes

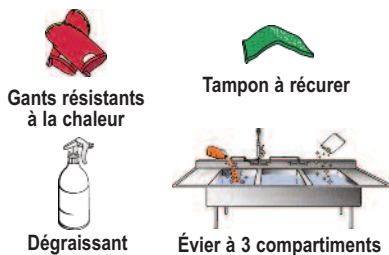
1. Soulevez et retirez-le gril.
2. Apportez-la à la zone d'évier et pulvérisez avec le dégraisseur.
3. Lavez, rincez et désinfectez l'évier à 3 compartiments.

REMONTAGE : Assurez-vous que les supports passent par-dessus le cadre du gril.

Extrémité de décharge



Outils



Gants résistants à la chaleur

Tampon à récurer

Dégraissant

Évier à 3 compartiments



Consignes

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

REMONTAGE : Assurez-vous que le bac de retour s'accroche sur les supports.

Extrémité de décharge





Outils



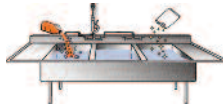
Gants résistants à la chaleur



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-la 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



Outil de nettoyage d'arbre Réf. 9128



Consignes

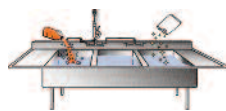
1. Raclez chaque arbre des deux bandes sur l'extrémité de décharge avec l'extrémité large de l'outil de nettoyage d'arbre. L'outil est situé sur le clip du côté de la boîte de commande principale.
2. Essuyez l'outil de nettoyage de l'arbre avec une serviette.

Extrémité de décharge





Outils



Consignes

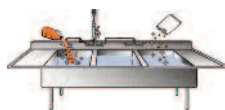
1. Soulevez et faites glisser le dalot à graisse pour le sortir du grill.
2. Apportez-la à la zone d'évier et pulvérisez avec le dégraissant.
3. Lavez-le avec un tampon à récurer, rincez-le et désinfectez-le dans l'évier à 3 compartiments.

REMONTAGE : Assurez-vous que le dalot à graisse est poussé à fond dans le grill.

Côté



Outils



Consignes

1. Soulevez et enlevez la boîte à graisse.
2. Apportez-la 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 : Mettez la boîte à graisse avant le dalot à graisse.

Côté





Outils



Gants résistants
à la chaleur



Consignes



EXTRÊMEMENT CHAUD! Veillez à ne pas vous brûler.

1. Saisissez la tige de levage, soulevez et enlevez le catalyseur pour le retirer de la cheminée.
2. Faire tremper dans l'eau tiède pendant 1 heure. Rincer avec de l'eau seulement. **NE JAMAIS UTILISER DE PRODUITS CHIMIQUES SUR LE CATALYSEUR.**
3. L'étaler 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 grill.

Dessus



MISE EN GARDE :
Extrêmement chaud 



Outils



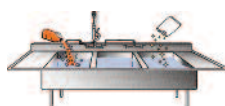
Gants résistants
à la chaleur



Tampon à récurer



Dégraissant



Évier à 3 compartiments



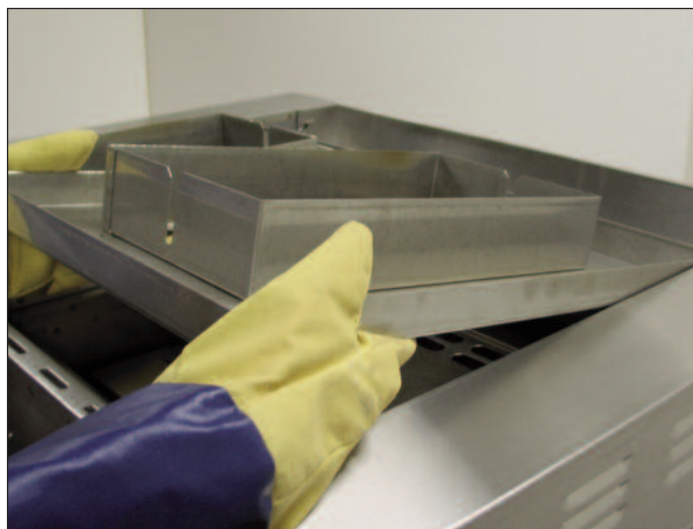
Consignes



EXTRÊMEMENT CHAUD! Veillez à ne pas vous brûler.

1. Soulevez la cheminée du haut du grill.
2. Apportez-la 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



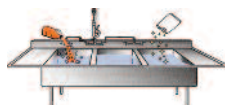
Gants résistants à la chaleur



Tampon à récurer



Dégraissant



Évier à 3 compartiments



Consignes



EXTRÊMEMENT CHAUD! Veillez à ne pas vous brûler.

1. Soulevez le réflecteur de la partie supérieure des boîtes à air.
2. Apportez-la 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 

Reflecteur/Ecran (entre la chaine)

Nettoyer: Tous les jours



Outils



Utile de nettoyage combine



Consignes

1. Retirer le chargeur, l'écran thermique de décharge, la glissière à produit et la lame à décollage.
2. Prendre l'outil à l'arrière du broiler.
3. Utiliser l'outil pour enlever les sédiments en l'insérant entre la chaîne et l'écran.





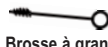
Outils



Gants résistants
à la chaleur



Brosse à
poils doux



Brosse à grand
orifice



Consignes



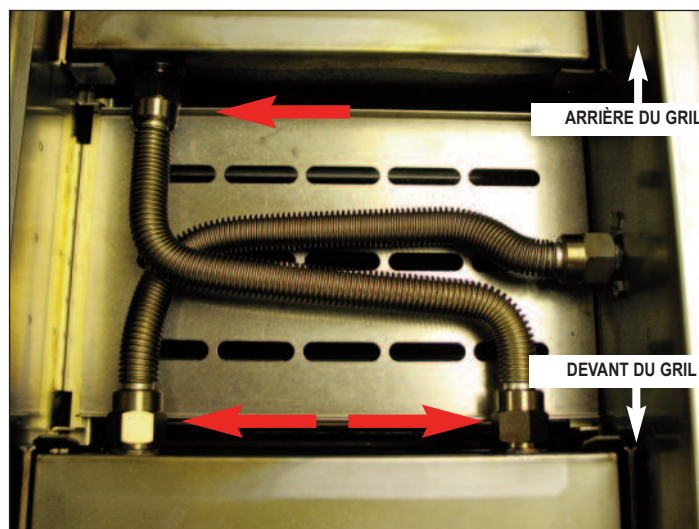
EXTRÊMEMENT CHAUD! Veillez à ne pas vous brûler.

1. Desserrez et retirez les tuyaux comme indiqué par les flèches.
2. Soulevez les boîtes du grill. Notez que la boîte à air avant comporte deux (2) soupapes d'admission et la boîte à air arrière en a une (1).
3. Nettoyez les trous d'air (par exemple montré par une flèche) sur les deux boîtes avec un pinceau ou une brosse d'orifice s'ils sont très bouchés.
4. Remontez-les en assurant que la boîte à air avant avec deux soupapes d'admission se trouve dans la face avant du grill.

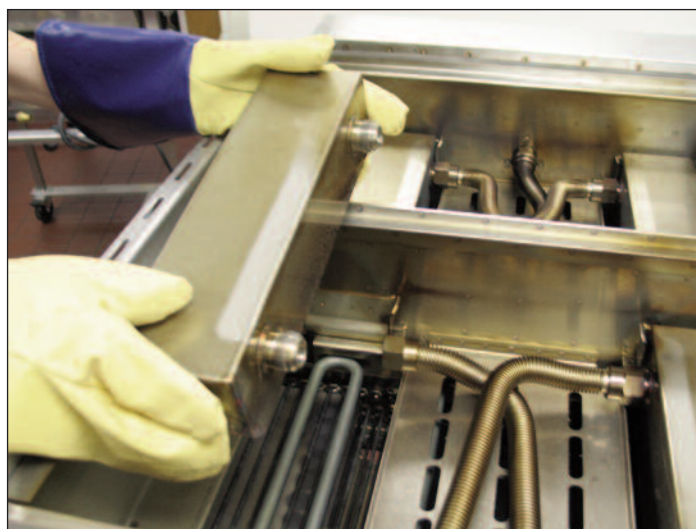
MISE EN GARDE :
Extrêmement chaud 

Dessus

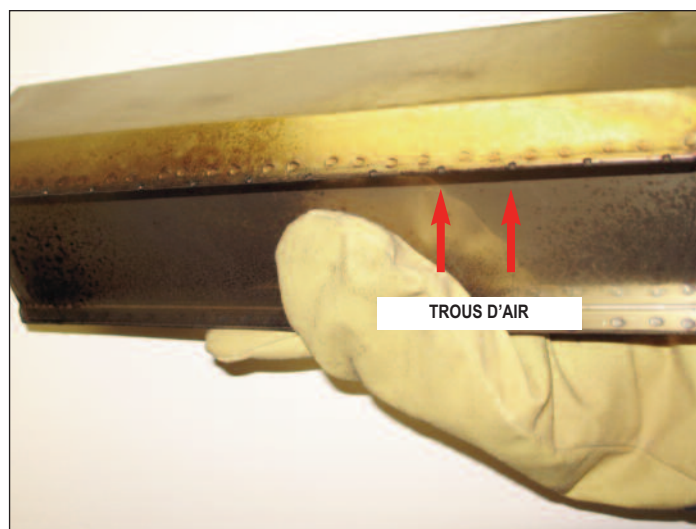
1.



2.



3.



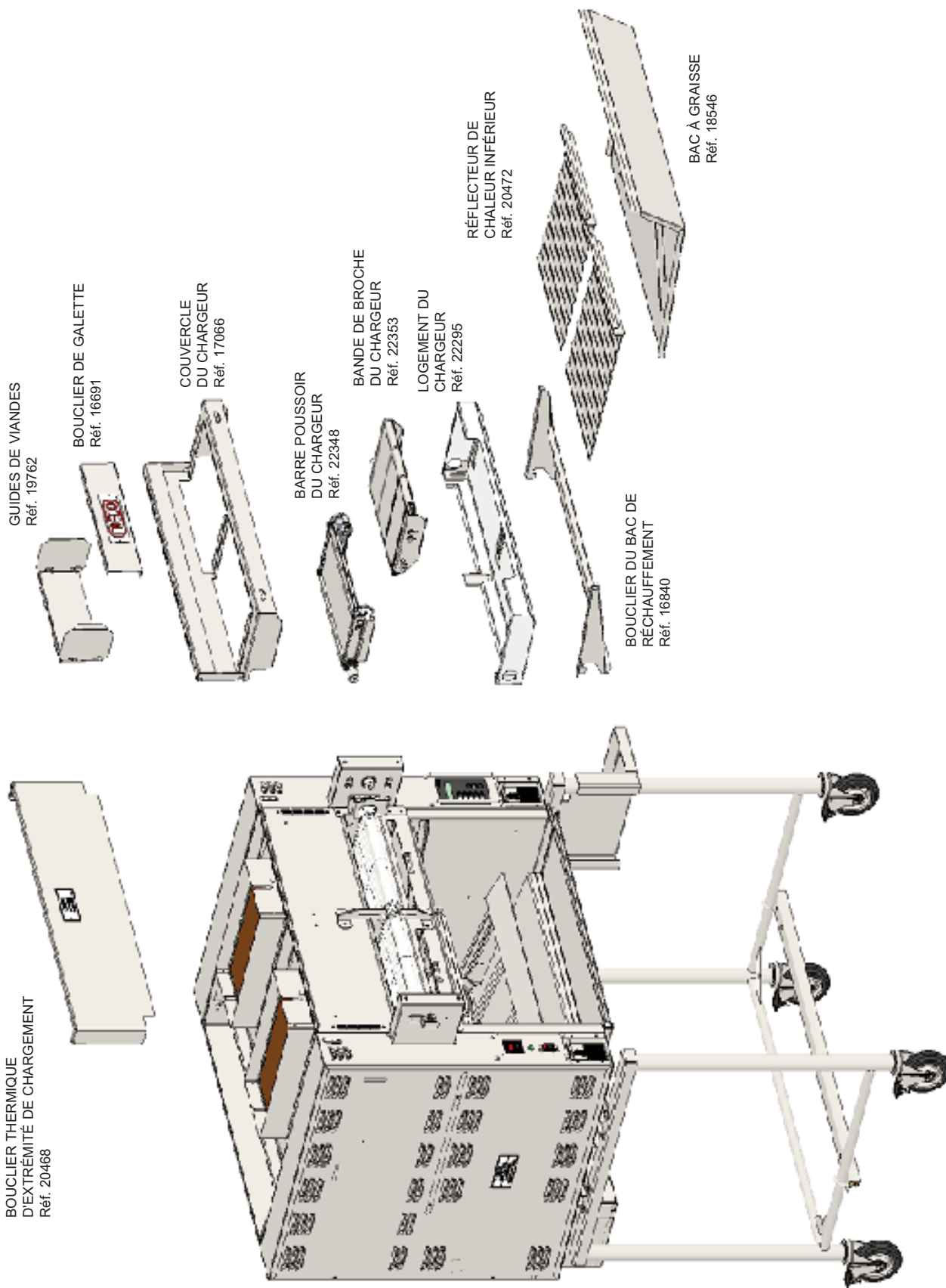
E. DÉPANNAGE

Toujours vérifier 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.	Vérifier : 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 Galettes ne sont pas gelés ensemble.
Les Galettes collent à la glissière ou la lame de décollage.	Nettoyez très soigneusement la glissière et la lame de décollage. Vérifier la température de sortie de cuisson (sous-cuisson).
PROBLÈMES DE CUISSON Les Galettes pas assez ou trop cuits.	Côté principal : réglez la vitesse de la bande transporteuse. Côté Flex: réglez la vitesse du convoyeur et le régime d'utilisation.
Flamme excessive dans le gril.	Nettoyez le catalyseur le cas échéant. Vérifiez le fonctionnement correct de la hotte. Vérifiez que le produit n'est pas trop cuit.

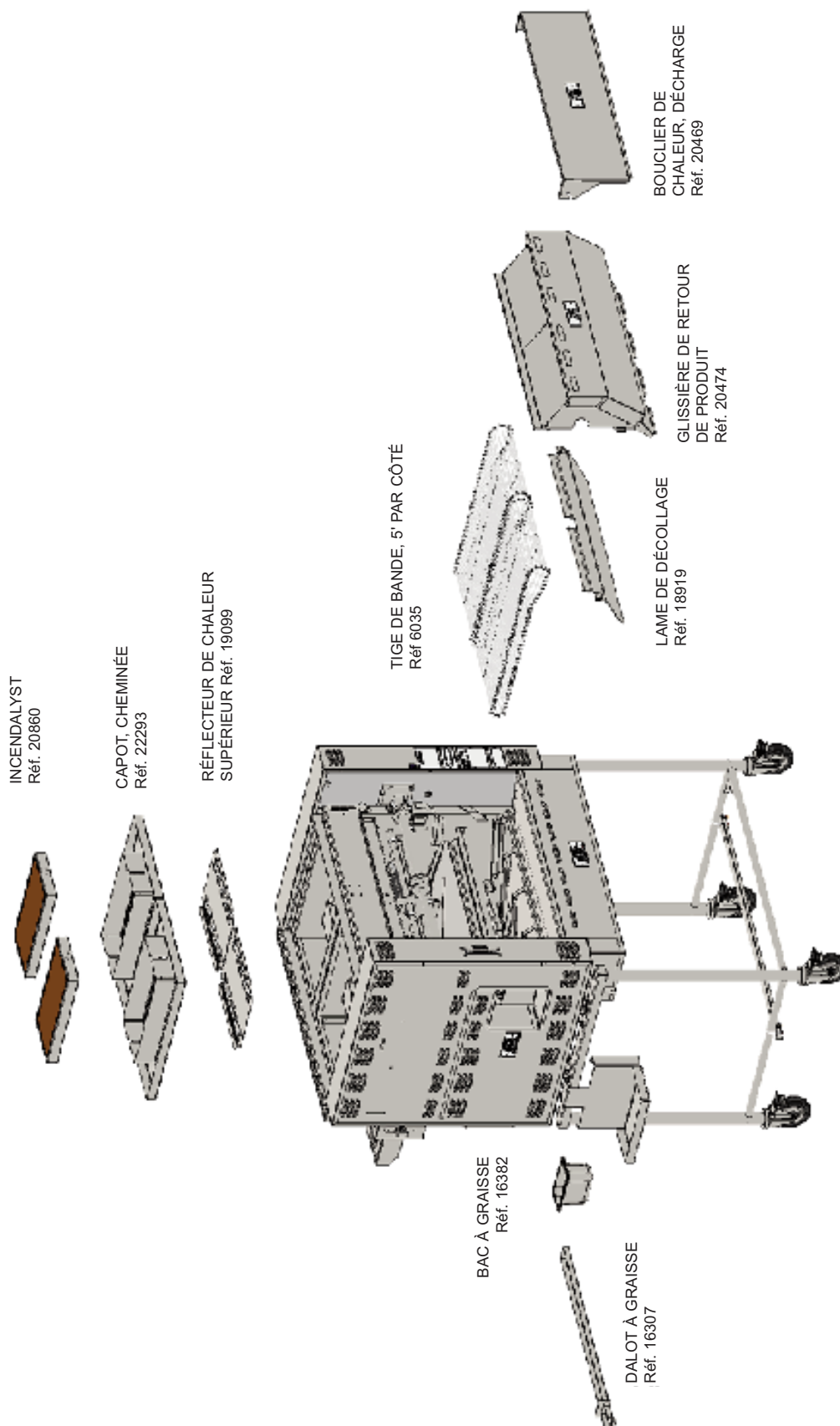
F. DESSINS D'EMPLACEMENT DES PIÈCES

Vue Extrémité de chargement



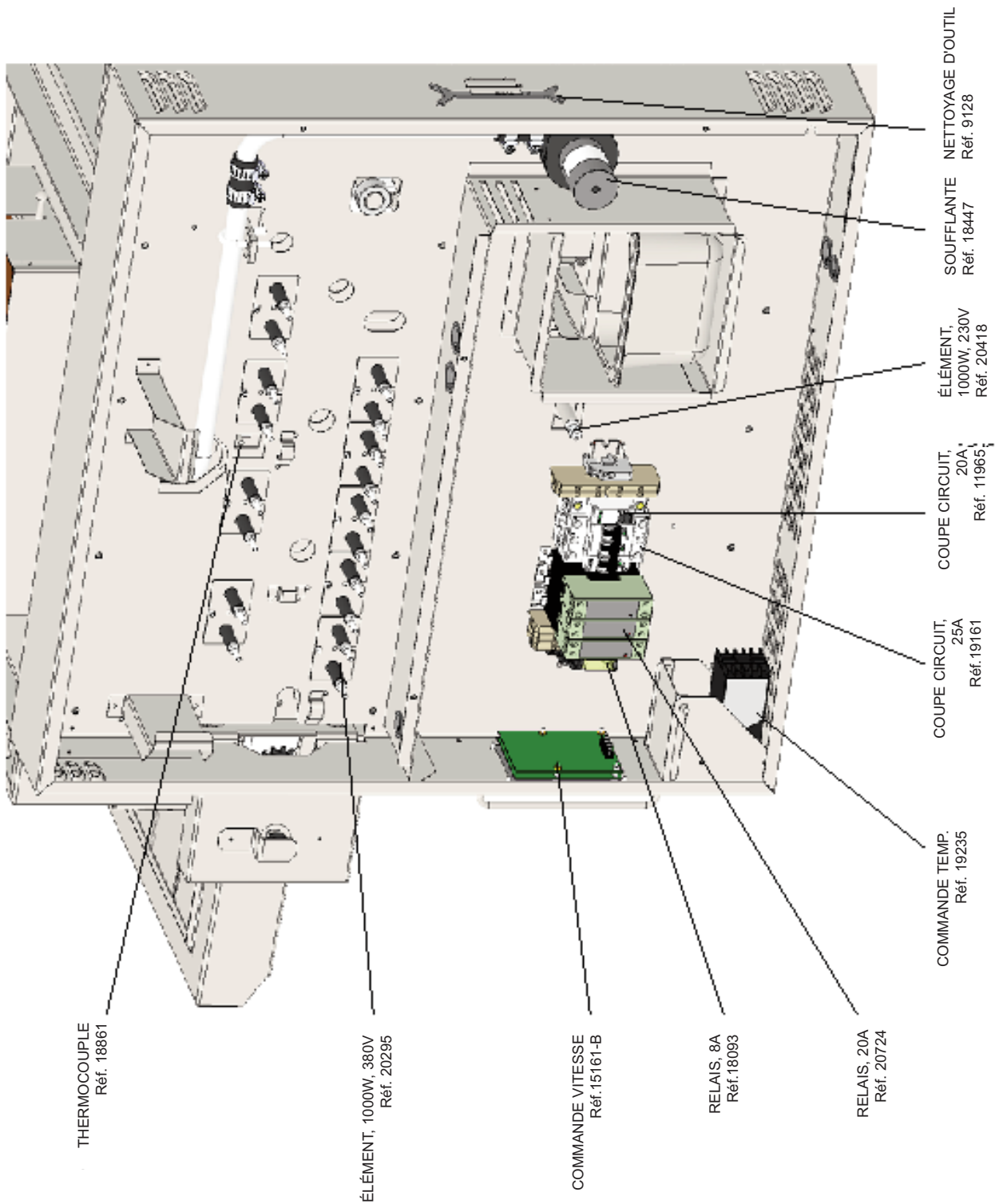
F. DESSINS D'EMPLACEMENT DES PIÈCES

Vue décharge, côté et dessus



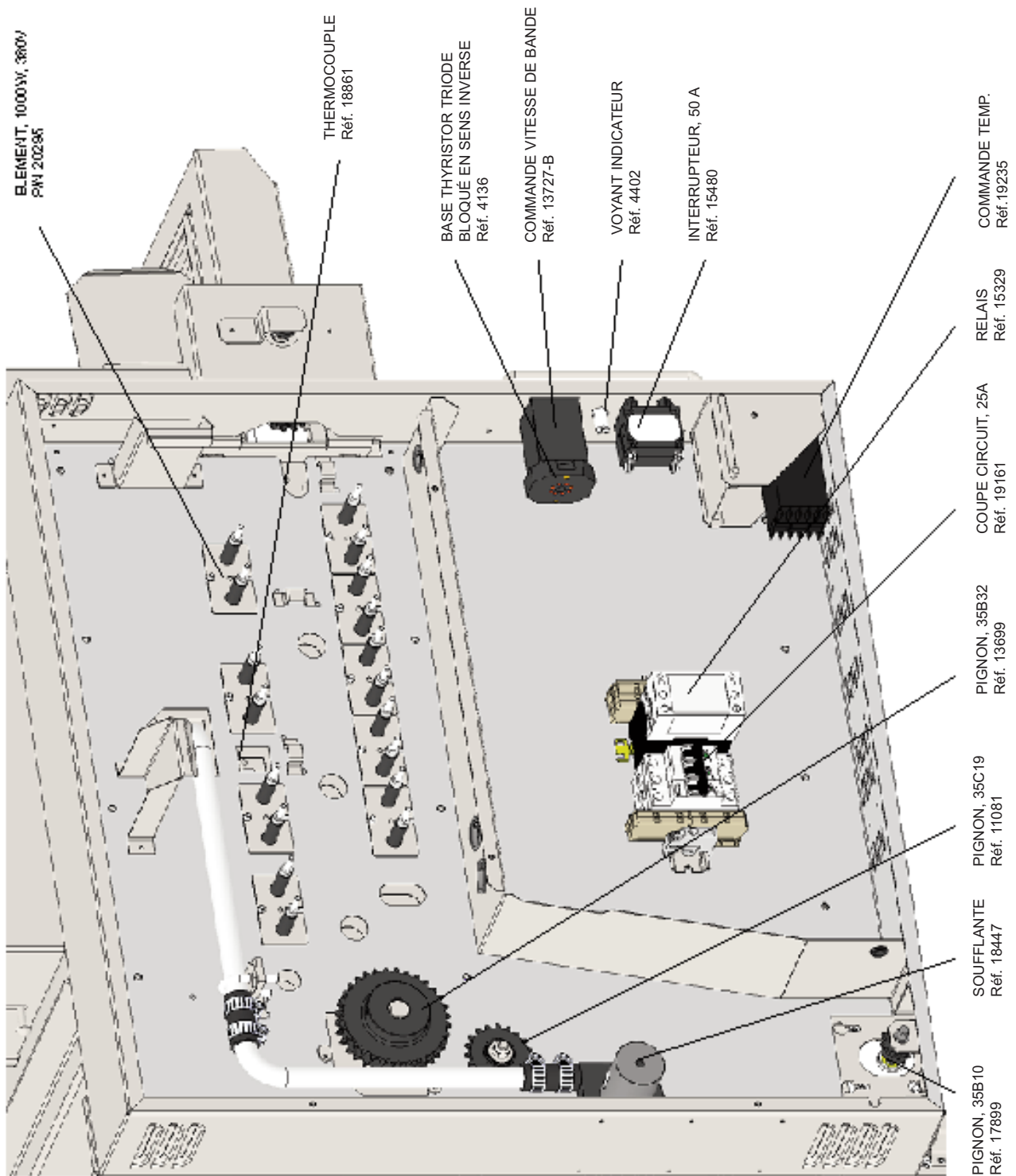
F. DESSINS D'EMPLACEMENT DES PIÈCES

Boîte de commande du côté droit



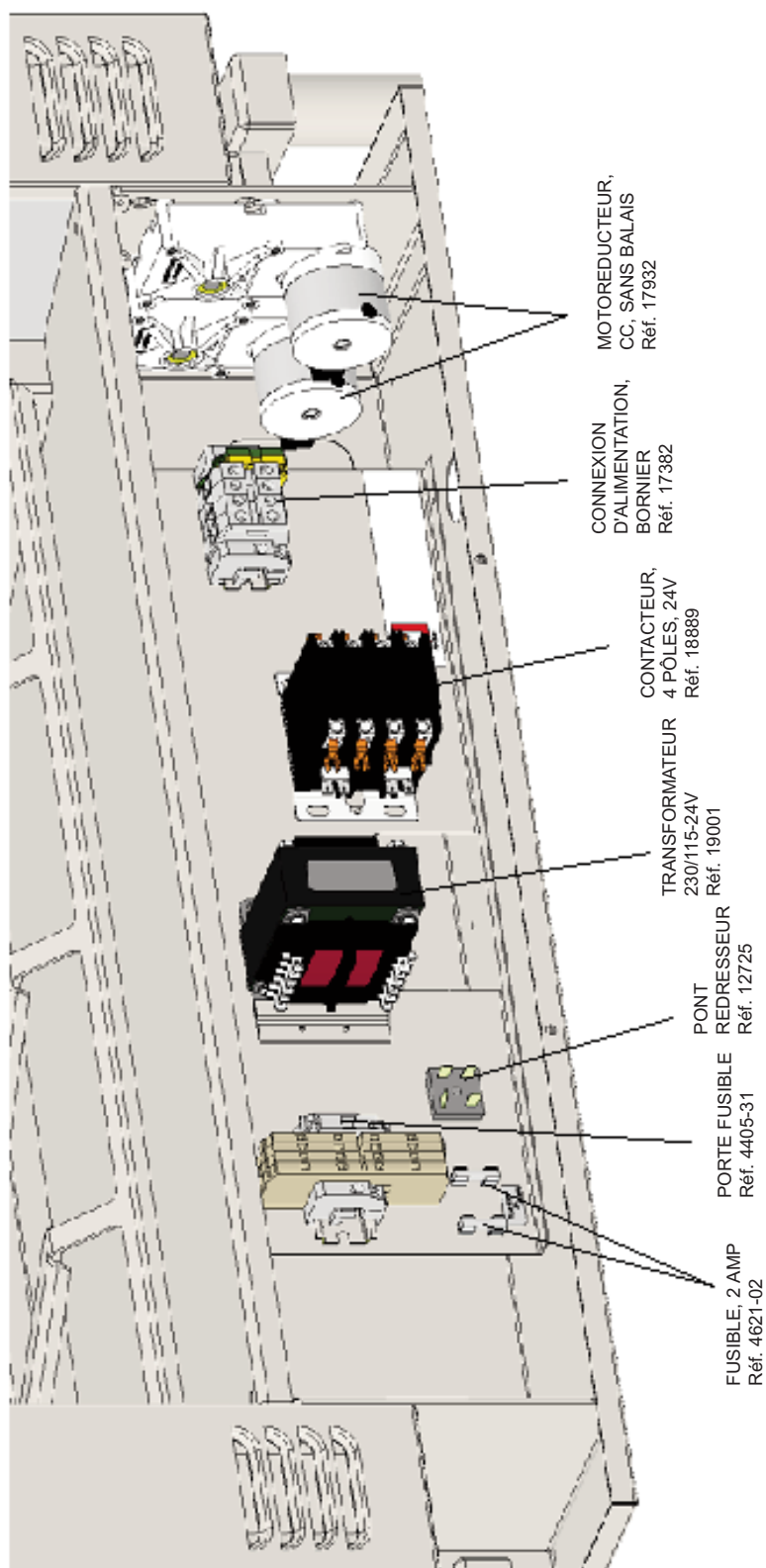
F. DESSINS D'EMPLACEMENT DES PIÈCES

Boîte de commande du côté gauche



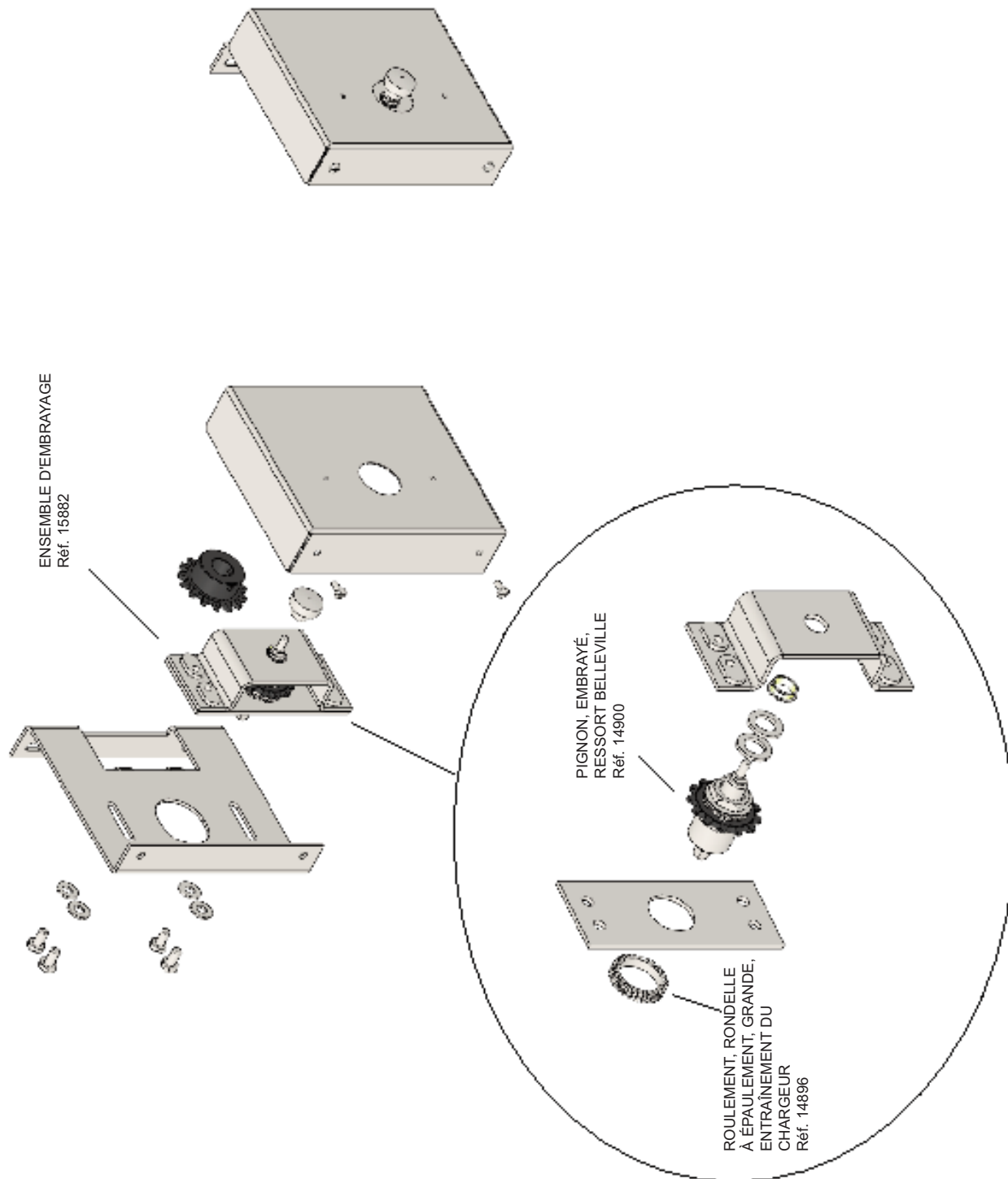
F. DESSINS D'EMPLACEMENT DES PIÈCES

Boîte de commande du moteur (à la décharge du gril)



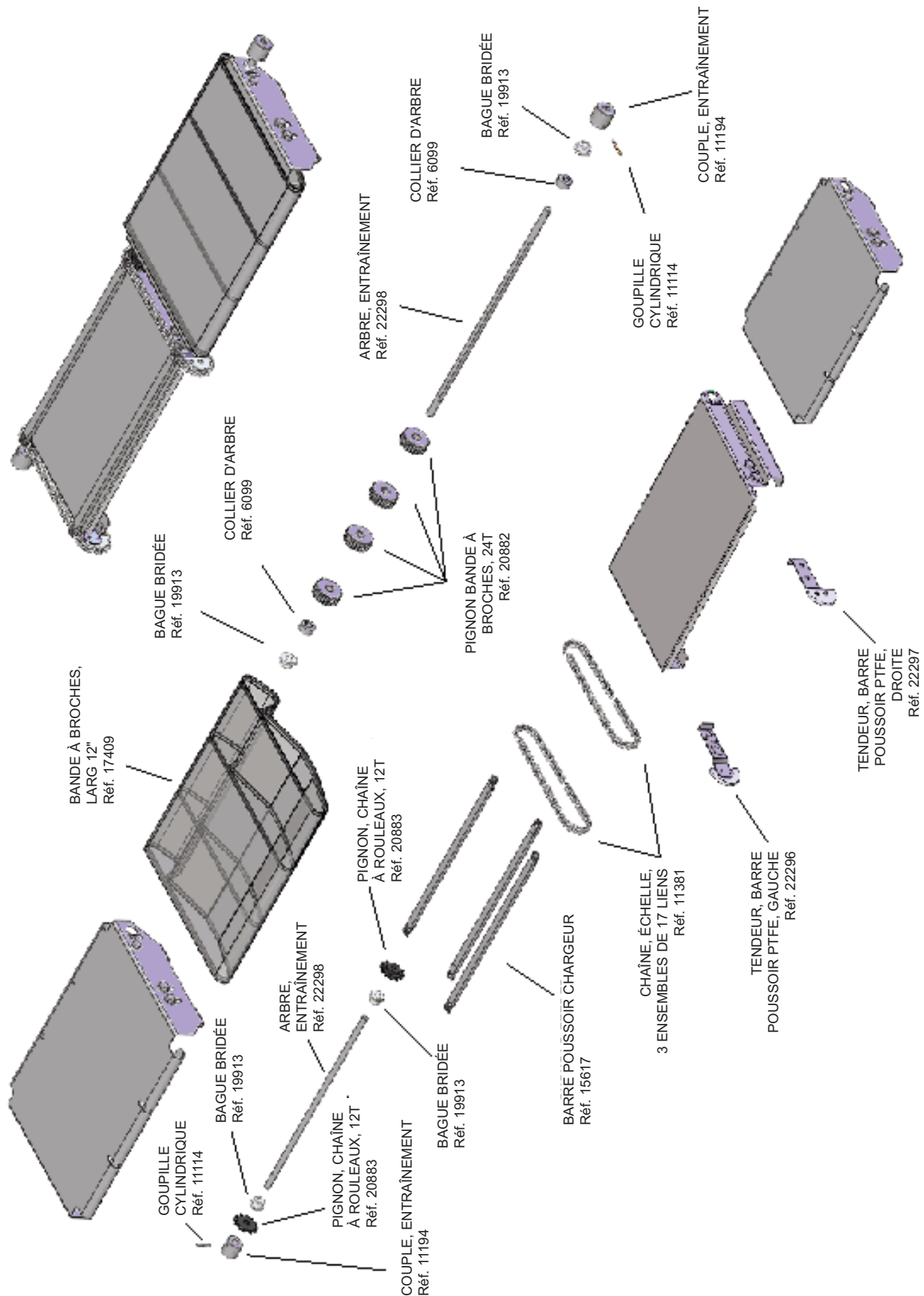
F. DESSINS D'EMPLACEMENT DES PIÈCES

Ensemble d'embrayage



F. DESSINS D'EMPLACEMENT DES PIÈCES

Ensemble du chargeur



G. LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

LE 11 OCTOBRE 2011

NO DE PIÈCE **DESCRIPTION**

SYSTÈME D'AIR

20909	CONNECTEUR, FLEX, 3/4 X 16" - ENS
20821	TUBE D'AIR, COLLECTEUR, SOUFFLEUR - MTSOUD
19764	TUYAU DE CHAUFFAGE, DI 3/4" X 2"
19040	BOÎTE D'AIR, AVANT, 13.38", JF-G/E - MTSOUD
19022	BOÎTE D'AIR, ARRIÈRE, PLATE 13.38", JF-E - MTSOUD
18447	VENTILATEUR, HAUTE PRESSION, 24VDC, 2 FILS

SYSTÈME ENTRAÎNEMENT COURROIE ET ROULEMENTS

17932	MOTOREDUCTEUR, CC, SANS BALAIS, ARBRE DÉCALÉ
17907	ROULEMENT, MANCHON, 3/8", ENCLIQUETABLE
17906	FERRURE, SUPPORT, 3/8", ARBRE DU MOTEUR
17899	PIGNON, 35B10, ALÉSAGE 3/8"
20430	COUVERCLE, GRILLE DE CHAÎNE/D'ARBRE, ARBRE DE TRANSMISSION, JF
17907	ROULEMENT, MANCHON, 3/8", ENCLIQUETABLE
18998	ARBRE DE TRANSMISSION, BANDE DOUBLE 13", JF - ENS
13699	PIGNON, 35B32, DI 3/4"
18997	ARBRE DE TRANSMISSION, TUBE EXTÉRIEUR, BANDE 13" - MTSOUD
18996	ARBRE DE TRANSMISSION, 33,33", BANDE 13", JF - MTSOUD
18919	LAME DE DÉCOLLAGE, FIXE, DOUBLE BANDE 13", JF
15655	TIGE, À CLAVETTE 5/8" X 16-3/4" DE LONG, BANDE 13" - MTSOUD
6049	ROULEMENT, PTFE, ARBRE 1" L X 1-7/8" H, Ø5/8"
6047	ROULEMENT, PTFE, ARBRE 1" L X 1-7/8" H, Ø3/4"
6046	ROULEMENT, PTFE, ARBRE 1" L X 1-7/8" H, Ø1/4"
6035	TIGE DE BANDE, 7GA, PAS 5/8", LARGEUR 13"
6027	CHAÎNE, ROULEAUX, n° 35
20430	COUVERCLE, GRILLE DE CHAÎNE/D'ARBRE, ARBRE DE TRANSMISSION, JF
22293	HOTTE, CHEMINÉE, INCENDALYST, JF - MTSOUD
22291	RÉFLECTEUR DE CHALEUR, ELEMENTS, SUPÉRIEURS, JF94/84
20474	GLISSIÈRE, 4 VOIES, CADRE 28,5", JF - MTSOUD
20472	RÉFLECTEUR, ÉLÉMENT, BAS, LARGEUR 12.5" - MTSOUD
20469	BOUCLIER THERMIQUE, ARRIÈRE, CADRE 28,5", JF
20468	BOUCLIER THERMIQUE, CHARGEUR/CARDE, CADRE 28,5", JF
19099	RÉFLECTEUR DE CHALEUR, SUPÉRIEUR, JF94E
18546	BAC À GRAISSE, NON VENTILÉ - CADRE 28,5"
17052	RÉCIPIENT À GRAISSE - CADRE 28,5"
16946	CADRE, SOUTIEN, BAC DE RETENUE, 4 VOIES, MPB
16840	BOUCLIER, CHALEUR, NAVETTE
16794	PANIER, EMPILABLE, BAC À GALETTES
16382	BAC, HÔTEL, 1/9" X 4" PROF
16307	PLATEAU À BOUES - CADRE 28,5" - MTSOUD
9128	OUTIL DE NETTOYAGE DE L'ARBRE

G. LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

ÉLÉMENTS ÉLECTRIQUES ET COMMANDES

22288	COUVERCLE, BOÎTIER, ÉLECT/ MOTEUR, ARRIÈRE, JF
22287	COUVERCLE, BOÎTIER, ÉLECT/ AIR, JF-E, D
22286	COUVERCLE, BOÎTIER, ÉLECT/ AIR, JF-E, D
22285	BOÎTIER, ÉLECT/MOTEUR, ARRIERE, JF-E - ENS
22278	BOÎTIER, ÉLECT/AIR, ARRIERE, JF94/84E, DROITE - ENS
20876	PROTECTEUR, CMD, 7" LONG, BOÎTIER ÉLECT
20724	RELAIS, SEMICOND, 20A, 600V, BOBINE CC
19161	COUPE CIRCUIT, 277/480V, 25A. 3 PÔLES
19235	COMMANDE NUM, TEMP, 24VAC, SORTIE RELAIS SEMICOND
15161-B	CMD, VITESSE MULTI-CANAL, VERTICALE
19161	COUPE CIRCUIT, 277/480V, 25A. 3 PÔLES
11965	COUPE CIRCUIT - 20 A
18092	BASE POUR RELAIS, MONTAGE DIN, 8 BROCHES
18093	RELAIS, 250VCA, BOBINE 24V, 8A, 8 BROCHES
18686	BORNIER 4 x 4 mm, SC, GRIS
4621-02	FUSIBLE, 2 A
4405-31	BORNIER, PORTE FUSIBLE, TYPE M
19001	TRANSFORMATEUR 230/115-24V, 7,3A
18889	CONTACTEUR, 4 PÔLES, 24V, BOBINE
12725	PONT REDRESSEUR, MONOPHASÉ, 25A 200V
4621-02	FUSIBLE, 2 A
15480	COMMUTATEUR, BASCULE, COUPE CIRCUIT 50A
13727-B	CMD, MOTEUR SANS BALAIS
POULIE LIBRE	PIGNON 35C19, ALÉSAGE 3/8"
4402	VOYANT VERT 28V
4136	BASE THYRISTOR TRIODE BLOQUÉ EN SENS INVERSE (SCR)
20418	ÉLÉMENT - 31", 1000W, 230V, Ø,55
20295	ÉLÉMENT - 17,5", 1000W, 380V, Ø,49 - MTSOUD (CE)
20291	ÉLÉMENT - 17,5", 1000W, 208V, Ø,49 - MTSOUD (DOMESTIQUE)
18168	CÂBLE, MOTEUR, 4 FILS AVEC CONNECTEUR
18861	SONDE THERMOCOUPLE, 1,88", TYPE J, CONTACTS 48"
13579	INTERRUPTEUR, RENVERSEUR DE MOTEUR
18687	COUVERCLE D'EXTRÉMITÉ, 2 x 4 mm, SC, GRIS
4405-01	FIN DE COURSE, GRIS (103 002.26)
22269	BOÎTIER, ÉLECT/AIR, ARRIERE, JF94/84E, DROITE - ENS

PIÈCES DE MÉTAL EN FEUILLES

16403	SUPPORT, MONTAGE, LAME DE DÉCOLLAGE - DROIT
16402	SUPPORT, MONTAGE, LAME DE DÉCOLLAGE - DROIT
15689	TIGE, SUPPORT TRANSV - 0,63" X 28,5"
6300	TIGE, SUPPORT TRANSV - 5/8" X 26,875"
6028	COLLIER, ENS, ALÉSAGE 5/8"
16838	SUPPORT, DE MISE SOUS TENSION, TIGE DE BANDE
18910	SUPPORT, ELEMENT/AIR, HAUT, ARRIÈRE, JF-E

G. LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

19610	ROULEMENT, ALU/BRZ, ARBRE 5/8" X LARGE 1,44"
20300	SUPPORT, SUPPORT CHARGEUR, JF, GAUCHE
20301	SUPPORT, SUPPORT CHARGEUR, JF, DROITE
20312	SUPPORT, ROULEMENT, CENTRE, JF-E - MTSOUD
20417	BOUCLIER, CHAUFFE GAULETTES, JF - MTSOUD
20419	SUPPORT, BANDE (1/8" TUYAU INOX, LONG 2")
20309	SUPPORT, RÉFLECTEUR/ GRATTOIR JF-E - MTSOUD

CHARGEUR

22214	CHARGEUR, AVEC ENTRAÎNMENTS, DOUBLE 13", PB/WB, JF
22353	ARBRE DE TRANSMISSION, BANDE DE BROCHE, BANDE 13", RH - ENS
22298	ARBRE, ENTRAÎNMT, PB/WB, G 14,53", TIGE DE BANDE 13"
22297	TENDEUR, BARRE DE POUSSÉE, PTFE, GAUCHE - ENS
22296	TENDEUR, BARRE DE POUSSÉE, PTFE, DROITE - ENS
20883	PIGNON, CHAÎNE À ROULEAUX, 12T, ALÉSAGE 3/8"
15617	BARRE DE POUSSÉE, TIGE BANDE 13" - MTSOUD
11478	BAGUE, BRIDE, ARBRE 3/8", AVEC PLAT
11381	CHAÎNE, LADER, PAS 353", 13 GA
11194	COUPLEUR, ENTRAÎNMT, 1/4" CARRÉ X 3/8" DI
22347	PLATE-FORME TRIPLE BARRE DE POUSSÉE, BANDE 13"
22353	ARBRE DE TRANSMISSION, BANDE DE BROCHE, BANDE 13", RH - ENS
22352	ARBRE, Ø1/2", TARRAUDÉ 1/4-20 X 12,88"
22351	TENDEUR, BANDE DE BROCHE, BANDE 13" - MTSOUD
20882	PIGNON, BANDE DE BROCHE, 24T, ALÉSAGE Ø3/8"
19913	BAGUE, BRIDE, ARBRE Ø3/8" X 0,275", AVEC PLAT
17409	BANDE DE BROCHE, MAILLE 72 x 0,050" X LARGE 12" X 3 ESPACES
11114	GOUPILLE CYLINDRIQUE, Ø1/8" X 1", INOX
6099	COLLIER, ARBRE, VIS CALAGE, ALÉSAGE 3/8"
22349	PLATE-FORME, BANDE DE BROCHE, BANDE 13", JF
19762	CADRE, GAULETTES 1/2" à 1", BANDE 13"- ENS
17494	SUPPORT, RETENUE D'EMBRAYAGE, ENTRAÎN CHARGEUR
17066	COUVERCLE, CHARGEUR, DOUBLE 13" - MPB
16691	COUVERCLE, CHARGEUR, 2 VOIES, CÔTÉ FLEX
22295	BOÎTIER, DOUBLE 13", CHARGEUR, JF - MTSOUD
20884	ENTRAÎN ENS AVEC EMBRAYAGE, CHARGEUR 15T, UNIV
20504	COUVERCLE, CHARGEUR, ENTRAÎN/EMBRAYAGE, JF ENS
11608	BOUTON, NOIR, INSÉRÉ, 10-32
6053	DÉCALAGE LIEN, CHAÎNE À ROULEAUX n° 35
6048	DÉCALAGE LIEN, CHAÎNE À ROULEAUX n° 35
6037	PIGNON, CHAÎNE À ROULEAUX, 35B 15, ALÉSAGE 5/8"
6027	CHAÎNE, ROULEAUX, n° 35
14900	PIGNON, EMBRAYÉ, 13T, RESSORT BELLEVILLE
14896	ROULEMENT, RONDELLE À ÉPAULEMENT, GRANDE, ENTRAÎN CHARGEUR
10627	CLIP DE ROULEMENT, DI 1/2", ÉPAISS 12

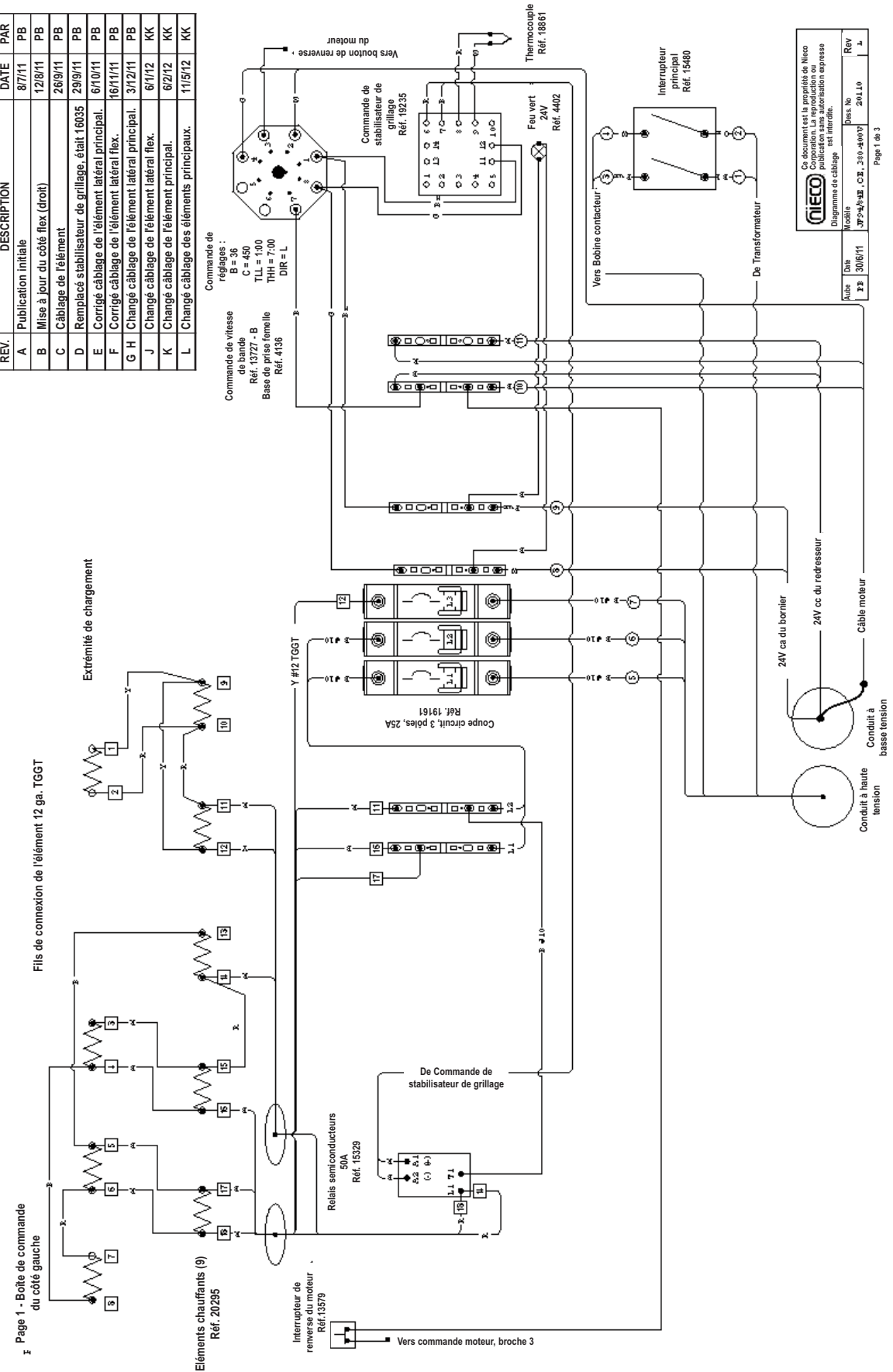
G. LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

DIVERS

20860 INCENDALYST, 15,19" X 8" X 1,5", 29 CPI
22400 TROUSSE DE RECHANGE
22342 TROUSSE DE PCS RECH SERVICE RIGOUREUX

H. DIAGRAMME DE CÂBLAGE - Côté principal

REV.	DESCRIPTION	DATE	PAR
A	Publication initiale	8/7/11	PB
B	Mise à jour du côté flex (droit)	12/8/11	PB
C	Câblage de l'élément	26/9/11	PB
D	Remplacé stabilisateur de grillage, état 16035	29/9/11	PB
E	Corrigé câblage de l'élément latéral principal.	6/10/11	PB
F	Corrigé câblage de l'élément latéral flex.	16/11/11	PB
G	Change câblage de l'élément latéral principal.	3/12/11	PB
J	Change câblage de l'élément latéral flex.	6/1/12	KK
K	Change câblage de l'élément principal.	6/2/12	KK
L	Change câblage des éléments principaux.	11/5/12	KK



Ce document est la propriété de Nieco Corporation. Toute réimpression ou publication sans autorisation expresse de Nieco Corporation est interdite.

NIECO

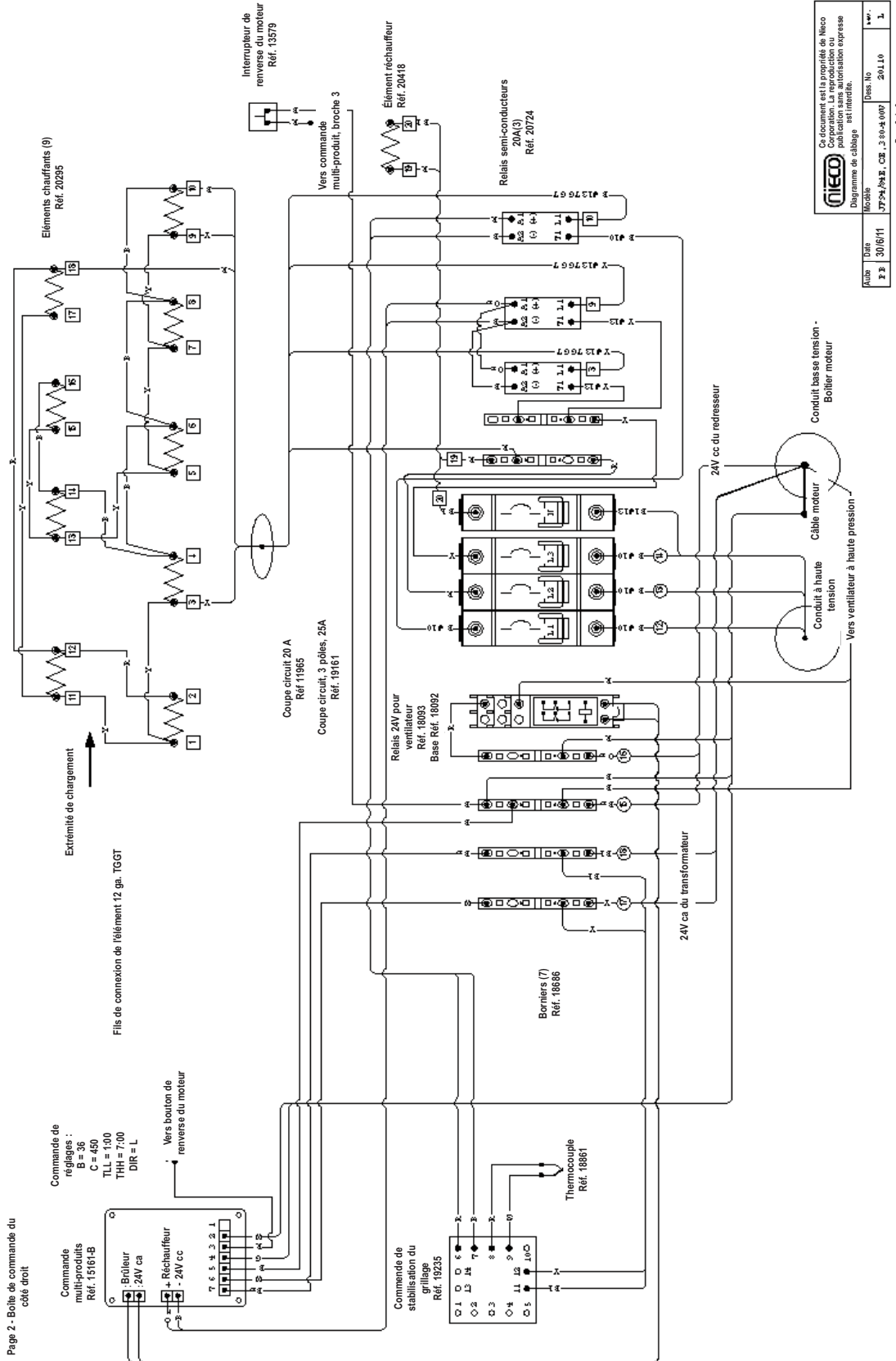
Modèle
 JF94E-CE, C21, 330-4007

Page No
 24110

REV
 1



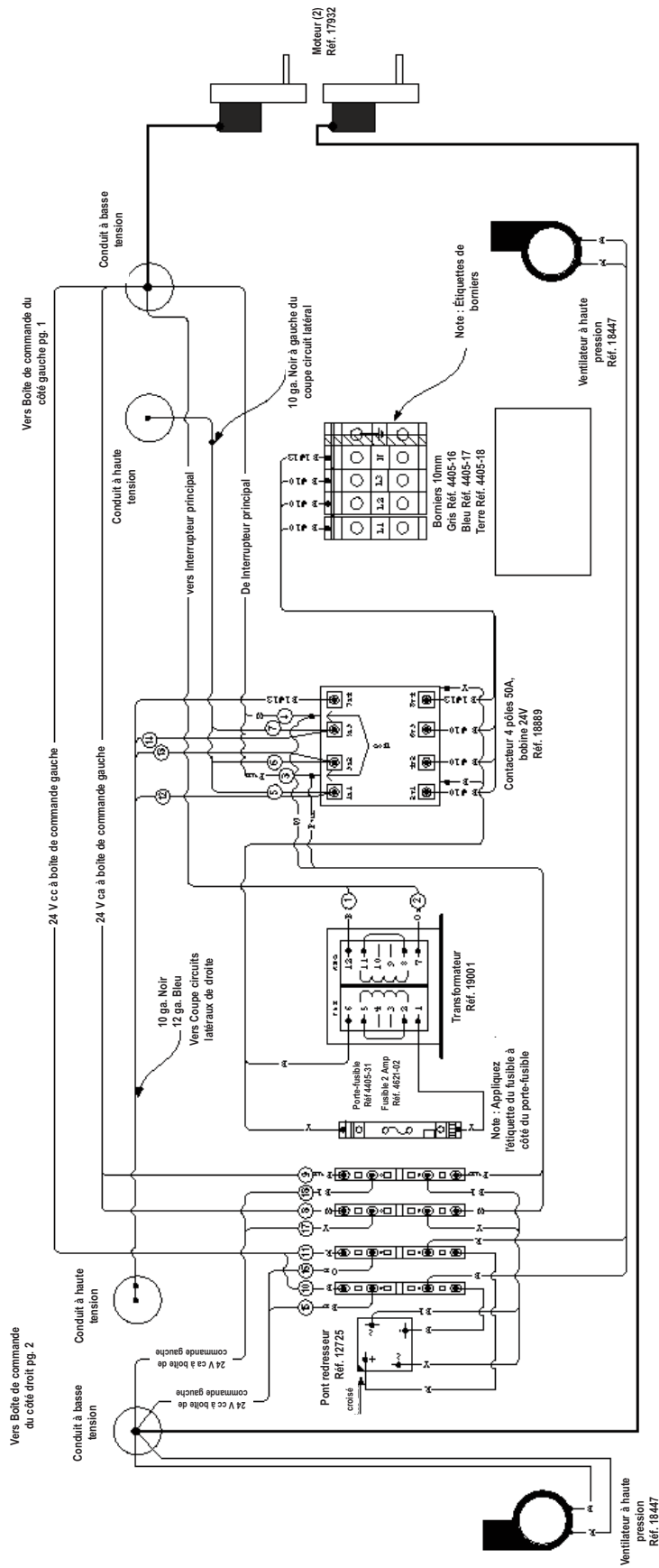
H. DIAGRAMME DE CÂBLAGE - Côté principal



Ce document est la propriété de NIECO. Toute réimpression ou utilisation non autorisée sans la permission écrite de la NIECO est formellement interdite.	
Diagramme de câblage	est interdit.
Révisé	Date
2 2	30/06/11
N° de pièce	204110
N° de page	1



H. DIAGRAMME DE CÂBLAGE - Côté boîtier



Ce document est la propriété de Nieco. Toute réimpression ou utilisation non autorisée sans la permission écrite de Nieco est formellement interdite.

Diagramme de câblage est interdite.

Autorisation	Date	Modèle	Dess. No	Rev.
EE	30/06/11	JF94E-CE	2011.0	1

Page 3 de 3

I. SPÉCIFICATIONS

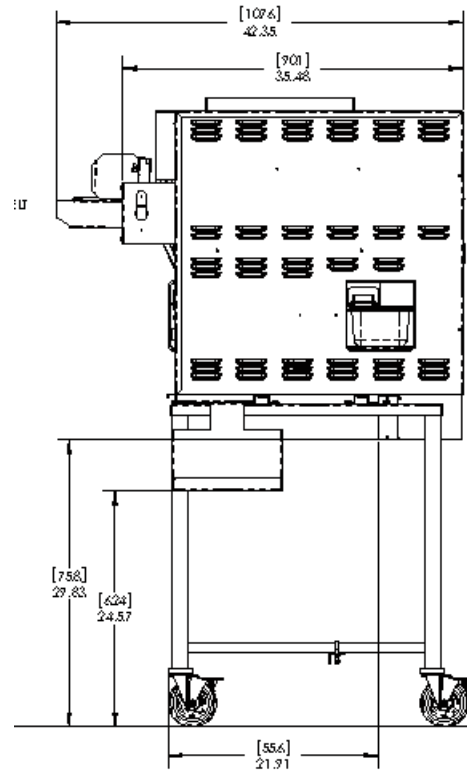
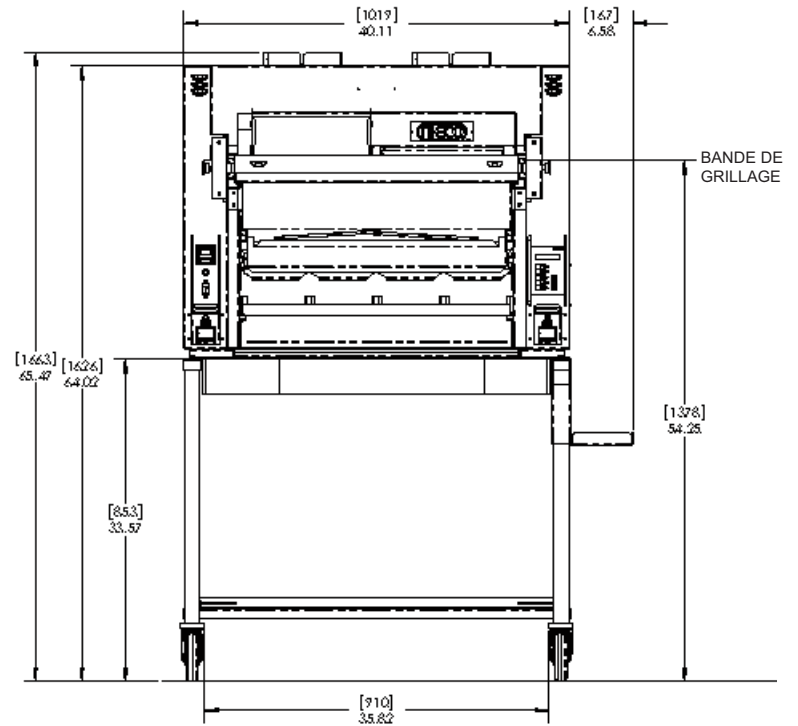
GRIL AUTOMATIQUE
Modèle JF94E

DIMENSIONS	PO	MM
Long	35.48	901
Haut	64.02	1626
Larg	40.11	1019

NERGIE

Raccordement électrique (préciser la tension)
CE 380-415V 3 25A 19kW
Consommation moyenne calculée : 16kW

POIDS	LBS	KG
Expédition 690	313	
Support de gril	565	256



⚠ ATTENTION ⚠

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

⚠ ATTENTION ⚠

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

Historique des révisions :

Date	Notes	R V
1/13/2010	Publié	A
2/4/2010	Diagramme de câblage 20110	B
8/15/2011	Mise à jour du schéma de câblage à 20110-B, changé instructions de commande	C
10/25/2011	Ajouté Dessins d'emplacement des pièces; liste des pièces de rechange	D
11/2/2011	Mise à jour Dessins d'emplacement des pièces	E
12/20/2011	Mise à jour schéma de câblage/dessins d'emplacement des pièces	F
2/9/2012	Mise à jour schéma de câblage	G
11/14/2012	Mise à jour du schéma de câblage à révision "K"; mise à jour graphique du couvercle avant	H
7-1-2013	Température mis à jour les instructions de contrôle de	I



Nieco Corporation
 7950 Cameron Drive
 Windsor, CA 95492
 +1-707-284-7100
 +1-707-284-7430 Fax
 www.nieco.com
 sales@nieco.com • service@nieco.com
   2011 Nieco Corporation All Rights Reserved -
 Tous droits réservés
 Imprimé aux  tats-Unis, Réf. 99001