



ExVection™ Ex6220 Toaster

Guide du propriétaire



POUR VOTRE SÉCURITÉ :

Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

AVERTISSEMENT :

L'installation, le réglage, la modification, le service ou l'entretien inappropriés peuvent causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lisez les instructions d'installation, d'exploitation et d'entretien avant d'installer ou de réparer ce matériel.

La zone du grille-pain doit être libre de matériaux combustibles, et le flux d'air de ventilation ne doit pas être obstrué. Le personnel de fonctionnement ne doit pas effectuer des fonctions d'entretien ou de réparation. Contactez votre revendeur agréé Nieco.

CONSERVEZ CE MANUEL EN LIEU SÛR POUR RÉFÉRENCE FUTURE

TABLES DES MATIÈRES

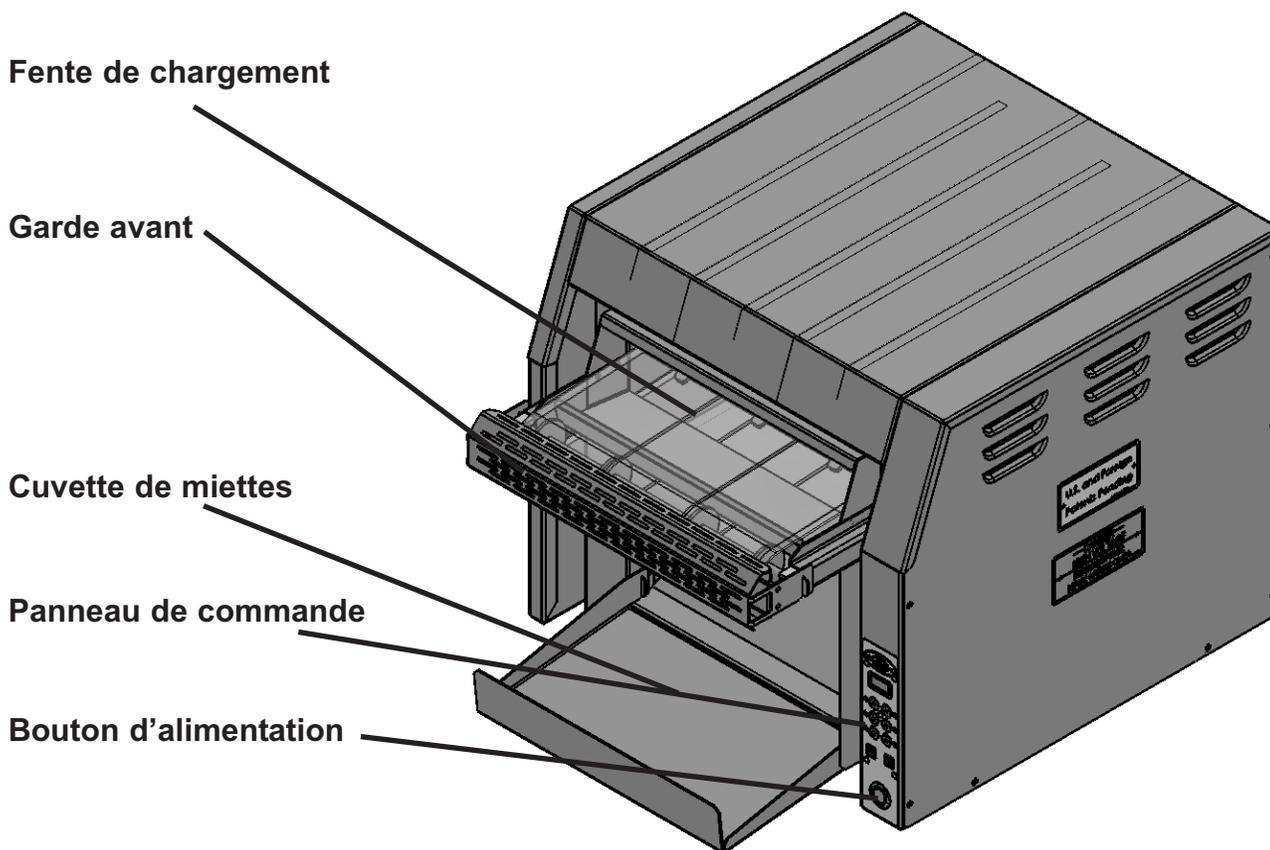
Information générale	3
Préparation du site et installation. Exploitation en toute sécurité.	4
Sécurité des composantes électriques	5
Exigences de dégagement, notices d'utilisation et réglages.	6
Programmation, nettoyage et maintien.	7
Guide de dépannage, remplacement des éléments, du moteur d'entraînement et de la bande du convoyeur	8
Schémas de câblage	9
Garantie	10
Spécifications	12

INFORMATION GÉNÉRALE

Votre grille-pain à grande vitesse Nieco ExVection^{MC} dispose d'une technologie de pointe qui permet des temps de grillage sans précédent dans l'industrie des services alimentaires. L'ExVection^{MC} est une technologie exclusive et brevetée de Nieco qui récupère la chaleur perdue précédemment et la recentre sur le produit. Le résultat est un moyen très efficace et efficient de griller le produit à des vitesses précédemment inconnus.

En général, lorsque le produit est chauffé, l'humidité s'échappe et forme une couche qui agit comme un isolant contre la source de chaleur. Grâce à la technologie ExVection^{MC}, la barrière d'hydratation est distribuée permettant un meilleur transfert de chaleur et de grillage. L'efficacité obtenue en utilisant un grille-pain ExVection^{MC} ajoute de grandes économies en dollars ainsi qu'une satisfaction accrue de la clientèle envers le produit.

Bénéficiant de temps de grillages typiques allant de 10 à 14 secondes, vos clients n'auront pas à attendre pour un produit grillé. La construction solide, les matériaux de haute qualité, y compris les éléments chauffants gainés de métal, contribuent à un grille-pain ultra-fiable qui maximise le retour sur votre investissement et fournit des années de service sans problème.



PRÉPARATION DU SITE et INSTALLATION

Cet équipement est conçu pour se conformer aux normes en vigueur pour les fabricants, y compris les organismes d'approbation, comme ETL. De nombreux codes locaux existent, et le propriétaire et l'installateur sont responsables de se conformer à ces codes.

Vérifiez l'étiquette de classification afin de vous assurer que l'équipement est connecté à la bonne tension, phase, intensité de courant et puissance qui sont indiquées sur l'étiquette d'identification du matériel. L'étiquette d'identification est située sur la plaque arrière de l'appareil. Une étiquette secondaire est incluse à l'intérieur de la plaque arrière de l'appareil. Cet équipement doit être raccordé à une alimentation électrique qui est 208-240 volts, 60 Hz, CA seulement. Ne faites pas fonctionner sur courant continu (CC). Une chute de tension importante causera une perte de puissance et peut endommager l'équipement. Si l'appareil ne fonctionne pas lorsqu'il est branché dans une prise, vérifiez l'alimentation électrique.

Respectez les exigences de dégagement pour fournir l'alimentation en air pour un bon fonctionnement, ainsi que suffisamment d'espace pour l'entretien. Gardez la zone autour de l'équipement, libre de combustibles. Les dimensions et spécifications de dégagement sont présentées sous la rubrique « Spécifications pour le grille-pain ExVection 6220 » et « Exigences de dégagement pour le grille-pain ExVection 6220 ».



AVERTISSEMENT : l'installation et le raccordement doivent être conformes aux codes électriques nationaux et locaux. Assurez-vous que l'approvisionnement électrique est conforme aux caractéristiques électriques indiquées sur l'étiquette d'identification. Tous les services doivent être effectués par un technicien qualifié.



AVERTISSEMENT : gardez le cordon éloigné de la zone de travail. Placez le cordon électrique pour qu'il ne s'accroche pas sur un autre appareil ou n'interfère pas dans l'espace de travail. Ne pas le faire peut entraîner des blessures graves.



AVERTISSEMENT : vérifiez les cordons avant chaque utilisation. S'ils sont endommagés, remplacez-les immédiatement. N'utilisez jamais un équipement avec un cordon endommagé car tout contact avec la partie endommagée pourrait causer un choc électrique entraînant des blessures graves.

SÉCURITÉ DE FONCTIONNEMENT

- Surfaces chaudes grille-pain. Ne pas touchez aux surfaces chaudes du grille-pain en exploitation qui peuvent causer de graves brûlures.

ZONE DE TRAVAIL

- Gardez la zone de travail propre et bien éclairée. Les encombrements ou des zones sombres peuvent augmenter le risque d'accidents.
- Ne placez pas de liquides sur l'équipement ou à proximité. L'infiltration de liquide dans l'équipement augmentera le risque de choc électrique.
- Ne recouvrez pas l'équipement ou n'empilez pas des objets sur le dessus de l'équipement. Les articles sans surveillance sur l'équipement peuvent augmenter le risque d'incendie.
- N'utilisez pas l'équipement à l'extérieur. Les conditions extérieures peuvent augmenter le risque de choc électrique.
- Ne placez pas l'équipement sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chauffé. Cela crée un risque accru d'incendie et de choc électrique.

IMPORTANT

La Société Nieco se réserve le droit de modifier les spécifications et la conception des produits. Ces révisions ne donnent pas le droit à l'acheteur à ces modifications, améliorations ou remplacements sur les appareils achetés précédemment.

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

- L'équipement est fourni avec cordon et une fiche (6-30P). Assurez-vous que la fiche est adaptée à la prise. Ne modifiez pas la fiche d'aucune façon. N'utilisez pas d'adaptateurs de fiche. Les fiches modifiées et les prises non correspondantes augmenteront le risque de choc électrique.
- Évitez tout contact corporel avec des surfaces mises à la terre tels que tuyaux, radiateurs, cuisinières, réfrigérateurs et autres équipements de service alimentaire. Il y a un risque accru de choc électrique si votre corps est relié à la terre ou à la masse.
- N'exposez pas l'équipement à des conditions humides. N'immergez pas le cordon, la fiche ou l'équipement dans l'eau ou d'autres liquides. L'eau d'eau ou d'autres liquides entrant dans l'équipement augmentera le risque de choc électrique.
- N'abusez pas le cordon. Ne tirez pas sur le cordon pour le débrancher de la prise de courant. N'utilisez jamais le cordon pour porter, tirer ou débrancher l'équipement. Gardez le cordon loin de la chaleur, de l'huile, des bords coupants, des pièces en mouvement ou à la fin de la table ou du comptoir. Les cordons endommagés ou emmêlés augmentent le risque de choc électrique.

SALUBRITÉ DES ALIMENTS

- L'équipement doit être utilisé avec un ramasse-miettes. L'équipement est conçu pour griller les articles de pain dans un délai conçu spécifié par l'opérateur. Pour obtenir un temps de grillage constant, l'équipement doit être utilisé avec le ramasse-miettes.
- L'équipement est conçu pour griller les articles de pain seulement. Il n'est pas conçu pour chauffer ou griller les produits comportant des protéines, ou produits alimentaires riches en graisse/gras, tels que les sandwiches à la viande ou des rôties beurrées. Ne pas suivre ces directives peut entraîner un incendie.

UTILISATION ET SOINS DE L'ÉQUIPEMENT

- Restez vigilant, surveillez ce que vous faites et faites preuve de bon sens lorsque vous utilisez l'équipement. N'utilisez pas l'équipement lorsque vous êtes fatigué ou sous l'influence de drogues, d'alcool ou de médicaments. Un moment d'inattention lors de l'utilisation d'outils électriques peut entraîner des blessures graves.
- Évitez de toucher les parties métalliques chaudes. Ne vous tenez pas debout ou assis sur le équipement. Cela pourrait entraîner des blessures graves, notamment des brûlures.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites. Ne laissez pas des personnes utiliser cet équipement qui ne sont pas familières avec celui-ci ou ces instructions. L'utilisation de cet équipement par ces personnes pourrait entraîner des situations dangereuses.
- Ne pas tenter d'accéder à des objets au-dessus. Gardez une bonne assise et un bon équilibre à tout moment. Cela permet un meilleur contrôle de l'équipement dans des conditions inattendues.
- N'utilisez pas l'appareil si l'interrupteur ne peut exécuter sa fonction d'activation et désactivation. Tout équipement qui ne peut pas être contrôlé par son interrupteur marche/arrêt et ses commandes est dangereux et doit être réparé.
- Débranchez la fiche de la source d'alimentation avant de procéder à tout ajustement ou au nettoyage de l'équipement. Cela peut entraîner un risque accru de choc électrique.
- N'utilisez pas aucun accessoire ou attachement non recommandé par Nieco. Ne faites pas fonctionner l'équipement sur le côté ou à l'envers. N'introduisez pas d'objets étrangers dans l'équipement. L'utilisation d'équipements autres que ceux prévus pourrait donner lieu à une situation dangereuse.
- Maintenez l'équipement. Vérifiez la rupture de câbles, de fiches et d'autres pièces qui peuvent affecter le fonctionnement de l'équipement. S'il est endommagé, réparez l'équipement avant utilisation. De nombreux accidents sont causés par des appareils mal entretenus.
- Utilisez l'appareil conformément à ces instructions et de la manière prévue, en tenant compte des conditions de travail et le travail à effectuer. L'utilisation de l'équipement pour des opérations différentes de celles prévues pourrait donner lieu à une situation dangereuse.

ENTRETIEN

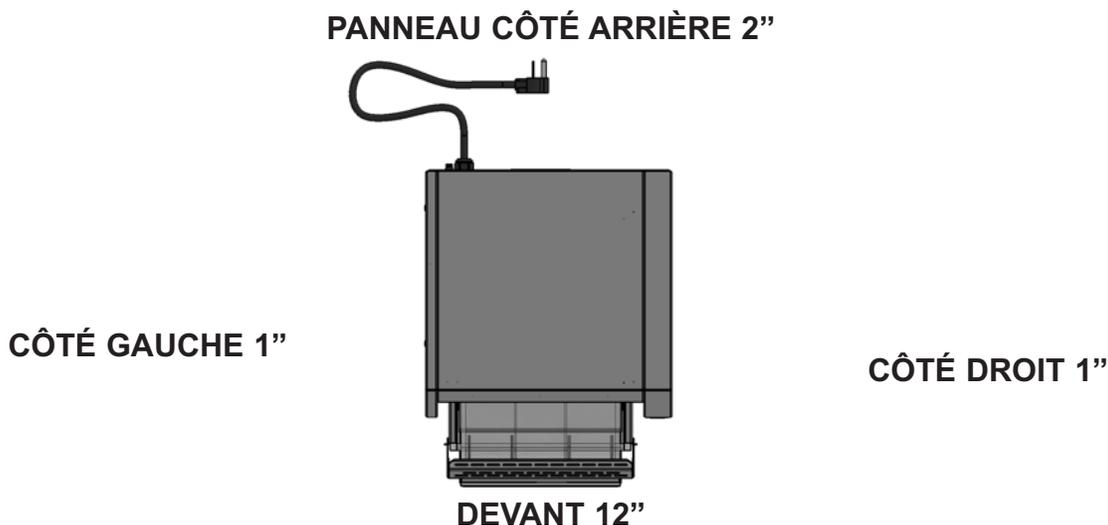
- Faites faire l'entretien de l'équipement par un réparateur qualifié utilisant uniquement des pièces de rechange identiques. Cela permettra de maintenir la sécurité de l'équipement.
- Lors de l'entretien de l'équipement, n'utilisez que des pièces de rechange identiques. Suivez les instructions de la section Maintenance de ce manuel. L'utilisation de pièces non autorisées ou le non respect des instructions d'entretien peut créer un risque de choc électrique ou des blessures.

RALLONGE DE CORDON

N'utilisez pas de rallonge avec ce produit. L'utilisation d'une rallonge pourrait violer le code local et créer un risque d'incendie.

EXIGENCES DE DÉGAGEMENT

Cet équipement doit être installé en conformité avec les dégagements suivants afin d'assurer le bon fonctionnement et l'entretien de l'appareil. En outre, il est recommandé que l'équipement soit installé avec les dégagements suffisants pour assurer un bon nettoyage et l'entretien.



MODE D'EMPLOI

Allumez le grille-pain en appuyant sur le bouton d'alimentation. La commande, la soufflerie et les éléments se mettront en marche et la bande de convoyeur commencera à se déplacer.

Appuyez sur le bouton de sélection de produit pour l'élément que vous voulez faire griller. La commande règle la vitesse et le niveau de chaleur.

Lorsque vous avez terminé avec le grille-pain, appuyez sur le bouton d'alimentation pour l'éteindre. La soufflerie continue de fonctionner pendant quelques minutes pour refroidir le grille-pain.

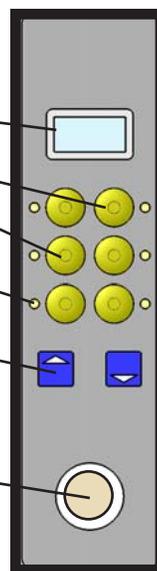
AFFICHAGE (TEMPS)

BOUTONS DE SÉLECTION DU PRODUIT

TÉMOINS DEL POUR LE PRODUIT SÉLECTIONNÉ

BOUTONS VERS LE HAUT/BAS

INTERRUPTEUR PRINCIPAL



NE DEBRANCHEZ PAS LE GRILLE-PAIN TANDIS QUE LA SOUFFLERIE EST EN MARCHÉ, SAUF EN CAS D'URGENCE

RÉGLAGES

Tous les grille-pain doivent être programmés avec les paramètres suivants:

BOUTON 1 : Vitesse 15, Puissance 20 (100%)

BOUTON 2 : Vitesse 18, Puissance 20 (100%)

BOUTON 3 : Vitesse 10, Puissance 20 (100%)

BOUTON 4 : Vitesse 15, Puissance 20 (100%)

BOUTON 5 : Vitesse 22, Puissance 15 (75%)

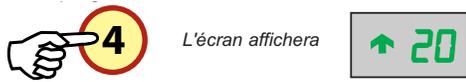
BOUTON 6 : Vitesse 26, Puissance 15 (75%)

PROGRAMMATION

PROGRAMMATION

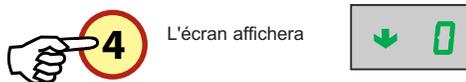
Utilisez les   boutons pour modifier les paramètres.

Pour programmer le temps et la chaleur, maintenez la touche enfoncée que vous souhaitez programmer pendant 3 secondes



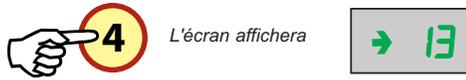
Ceci est le réglage de chaleur supérieur, 0 est éteint et 20 est le réglage maximum. Pour la majorité des produits, réglez-le à 20.

Poussez le bouton à nouveau pour changer le réglage de chaleur inférieur.



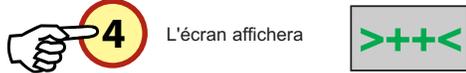
Il s'agit du réglage de chaleur du fond, 0 est éteint et 20 est le maximum. Pour la plupart des produits, fixez-le à 20. Certains grille-pain utilisent la chaleur supérieure uniquement, et n'ont pas de réchauffeur dans le fond.

Appuyez de nouveau sur le bouton pour changer la vitesse



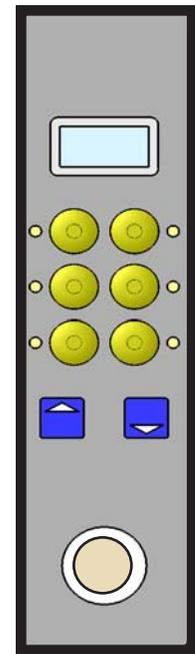
C'est le temps, en secondes, que cela prend pour griller.

Appuyez et maintenez le bouton enfoncé pendant 3 secondes pour enregistrer les modifications.



Cela signifie que les modifications ont été enregistrées.

Note : la vitesse peut être changée temporairement en utilisant les flèches vers le haut ou bas, mais sera réglés aux valeurs par défaut lorsque vous appuyez sur un bouton réréglé. Les changements permanents doivent être faits en mode programmation.



NETTOYAGE AND MAINTENANCE

Outils



Consignes



1. Attendez que le grille-pain refroidisse.
2. Déposer la garde avant.
3. Soulevez la bande et brossez la zone entre la bande.
4. Déposez la cuve de miettes.
5. Essuyez la cavité du grille-pain.

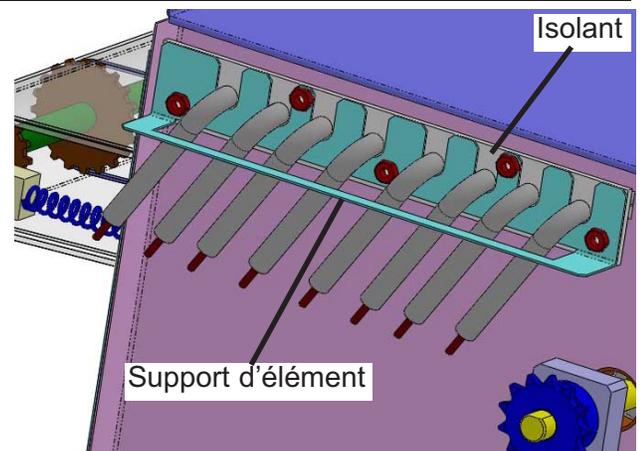


GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	ACTION CORRECTIVE
L'équipement ne fonctionne pas	<p>Pas d'alimentation : la fiche d'alimentation n'est pas branchée Mauvaise source d'alimentation</p> <p>Disjoncteur déclenché</p> <p>Interrupteur de marche/arrêt brisé</p>	<p>Branchez le fiche d'alimentation</p> <p>Vérifiez que la source d'énergie est à la bonne tension. Vérifiez si l'alimentation est fournie par prise de courant.</p> <p>Réinitialisez le disjoncteur de surcharge à l'intérieur de la zone de commande du grille-pain. Si le disjoncteur continue de déclencher, appelez le service.</p> <p>Appelez le service</p>
Temps de grillage excessif	<p>Défaillance de l'élément de chauffage</p> <p>Défaillance de la soufflerie</p>	<p>Vérifiez les éléments de chauffage Si un ou plusieurs éléments de chauffage restent sombres, appelez le service.</p> <p>Appelez le service</p>

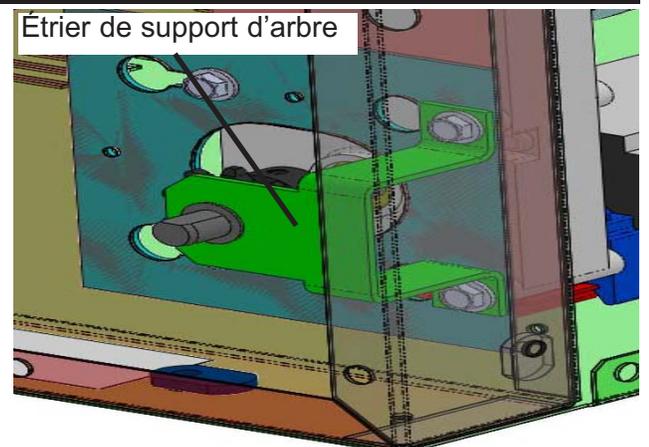
Remplacement des éléments chauffants

1. Débranchez l'appareil, retirez les couvercles du côté droit et de l'arrière.
2. Retirez les 4 écrous qui fixent le support de montage de l'élément et retirez le support et les éléments.
3. Débranchez le câblage de l'élément à remplacer dans le bloc à bornes.
4. Tirez l'élément et les fils à travers le support.
5. Insérez le nouvel élément dans le support à l'aide d'un nouvel isolateur.
6. Installez le support, les éléments et l'isolant dans un grille-pain, serrez les boulons de montage.
7. Connectez les fils des éléments au bornier, reposez le couvercle.



Remplacement du moteur d'entraînement

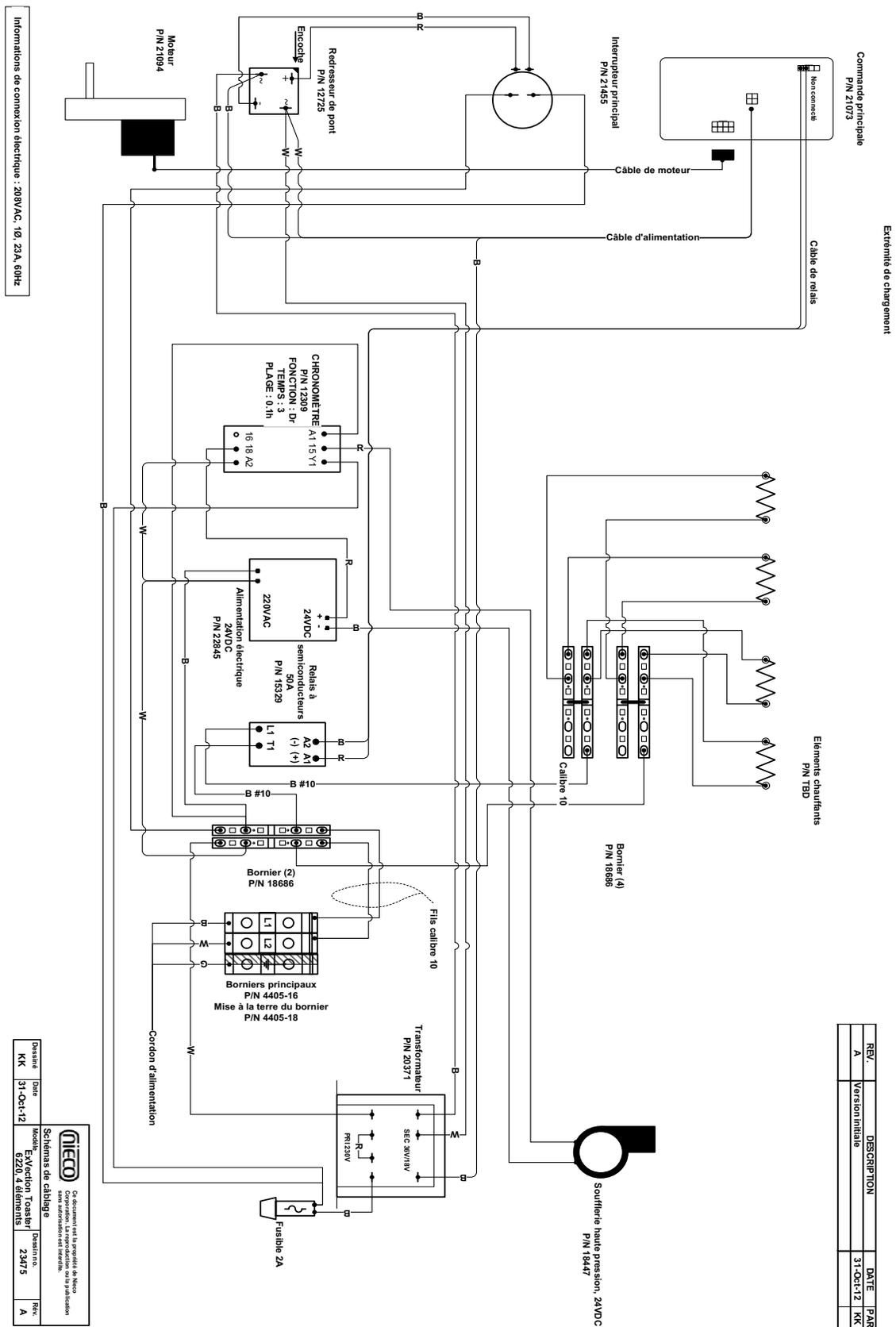
1. Débranchez l'appareil, retirez les couvercles du côté droit et de l'arrière.
2. Débranchez les fils du moteur et tirez le câblage à travers la caisse de côté.
3. Retirez les deux boulons de fixation de support de l'essieu et retirez le support.
4. Desserrez les vis de fixation de pignon du moteur, retirez les 2 boulons de fixation de moteur restantes et retirez le moteur.
5. L'installation est l'inverse de la dépose. Laissez les boulons de montage du moteur lâches.
6. Réglez le moteur de sorte qu'il y ait 3/8" de jeu dans la chaîne à sa plus grande largeur. Serrez les boulons et remplacez les couvercles.



REPLACEMENT DE LA BANDE DE CONVOYEUR

Se référer à la vidéo www.youtube.com/user/NiecoCorp

SCHÉMAS DE CÂBLAGE



REV.	DESCRIPTION	DATE	PAR
A	Version initiale	31-Oct-12	KK

Revisé par	Date	Modèle	Schema de câblage	Destinatio.	Rev.
KK	31-Oct-12	ExVeccion Toaster	6220, 2 éléments	23475	A

NiCO
Ce document est la propriété de NiCO Corporation. La reproduction ou la publication sans autorisation est interdite.



Garantie du grille-pain Nieco ExVection^{MC}

Cette garantie est en vigueur pour tous les grille-pains Nieco livrés après le 1er Avril, 2013

Votre nouveau Grille-pain Nieco ExVection^{MC} est garanti contre tout vice de fabrication de la machine et des pièces détachées. Cette garantie est la suivante :

- Toutes les pièces et main d'œuvre sont garantis 2 ans à l'exception des éléments tels que définis ci-dessous.
- Les éléments sont garantis 2 ans contre tout défaut, quelle que soit la cause.
- Le travail de remplacement des éléments est incluse pour 1 an, la deuxième année elle s'applique sur les pièces seulement.

Votre garantie débutera soit à la date que vous renvoyez la carte de garantie Nieco qui est livrée avec votre machine, ou 30 jours après l'expédition de la machine de l'usine Nieco.

En général, votre garantie prévoit le remplacement de toutes les pièces, qui sont défectueuses à cause de défauts de fabrication pendant deux ans après l'installation du grille-pain et de la validation de la garantie décrite ci-dessus. Le prestataire de service Nieco dans votre région va remplacer les pièces défectueuses. Si la pièce en est une indiquée ci-dessous, votre prestataire de service fournira la main-d'œuvre pour le remplacer, sous réserve de certaines conditions. Les pièces qui seront remplacées sont généralement des pièces qui demandent une installation ou réglage au niveau du service. Les pièces qui peuvent être remplacées sont répertoriées dans la nomenclature des pièces sous garantie fournie. Alternativement, à la discrétion de Nieco, votre machine peut être échangée contre un grille-pain soit nouveau ou reconditionné à l'usine.

Nieco garantit le bon fonctionnement mécanique de l'appareil au moment de l'installation. Nieco n'offre aucune garantie, expresse ou implicite d'effet de grillage ou de capacité exacte des jugements subjectifs, des variations relatives aux produits et ou des conditions de la machine causées par le clients, qui sont au-delà de la capacité de Nieco de prédire ou de contrôler, peuvent altérer les performances de grillage de la machine.

Spécifiquement, Nieco ne garantit pas ou ne fournit pas une compensation pour toute perte de production, produit perdu ou ventes perdues et autres dommages indirects qui pourraient survenir à la suite de la défaillance ou de le dysfonctionnement de l'équipement. Cette exonération de responsabilité pour les dommages indirects s'applique, que la cause de la défaillance ou du dysfonctionnement soit par ailleurs couverte par notre garantie ou non. En tout état de cause, la responsabilité de Nieco doit être limitée au remplacement de l'équipement ou le retour de l'équipement et le remboursement du prix d'achat initial.

La garantie Nieco ne couvre pas ce qui suit :

1. Usure normale, la détérioration ou le dommage, sauf éléments qui sont garantis contre tout défaut.
2. Les défauts des pièces ou des performances causés par un mauvais nettoyage, entretien ou réglage.
3. Les ajustements ne sont pas couverts par la garantie, sauf si une pièce en ayant besoin est remplacée sous garantie par un réparateur Nieco.
4. Une mauvaise utilisation ou mauvais nettoyage ou un mauvais assemblage du grille-pain et de ses composants.
5. Des causes externes de la performance défectueuse. Cela inclut l'alimentation électrique et les pièces de branchement.
6. Les machines qui ont été mal réparées par les réparateurs non Nieco.
7. Les machines avec les pièces installées que Nieco n'approuve pas et ne fournit pas. Les pièces approuvées sont disponibles auprès de votre Centre de service Nieco ou un revendeur autrement autorisé de pièces Nieco. Aucune autre pièce n'a été testée et approuvée par Nieco.
8. Les dommages causés lors de l'expédition.
9. Les dommages causés par l'humidité dans les composants électriques.
10. Les dommages causés par l'altération ou la suppression de tout dispositif de sécurité.

Les pièces Nieco peuvent également être achetées directement à partir de votre prestataire de service Nieco. Les pièces Nieco peuvent aussi être achetées directement de Nieco aux États-Unis et au Canada ou de ses maîtres distributeurs de pièces.

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 sur le travail est soumise aux limitations suivantes :

1. Les travaux de garantie doivent être effectués pendant les heures normales de travail. Le travail en dehors des heures peut être soumis à des frais supplémentaires par le réparateur.
2. Une heure de déplacement dans chaque direction vers le restaurant à partir de la place d'affaire de l'entreprise de réparation est inclus. Les restaurants dans des endroits plus éloignés ou à distance peuvent être facturés du temps de déplacement supplémentaire ou l'hébergement, le cas échéant.

Votre prestataire de service Nieco prendra les décisions concernant la garantie. Nieco a fourni à nos réparateurs des lignes directrices pour les travaux de garantie et des normes pour les délais de réparation. Si votre réparateur Nieco rejette votre réclamation, vous êtes tenu de payer le réparateur, même si vous contestez la charge. Pour contester une décision de garantie, contactez d'abord la direction du prestataire de service. Si vous n'êtes pas satisfait, contactez le Service à la clientèle de Nieco ou tout administrateur du Service à la clientèle de Nieco. Nieco étudiera immédiatement votre demande et prendra une décision sur la garantie. Si vous avez payé votre prestataire de service et que votre demande est honorée, votre argent vous sera remboursée. Vous êtes cependant responsable de payer le réparateur à l'échéance indépendamment de l'état de toute réclamation. Allez à : service@nieco.com

Si on vous fournit des pièces sous garantie sans travail de garantie, Nieco ou votre prestataire de pièces de garantie peut exiger que les pièces soient retournées à l'usine comme condition pour recevoir les pièces sous garantie. Cela est particulièrement vrai pour les composants importantes de grande valeur comme les moteurs et les commandes ou des pièces présentant un motif de défaillance. Si nécessaire, Nieco devra payer le coût de retour de fret et donner des instructions via votre prestataire de service sur la façon de renvoyer les pièces.

Les pièces sous garantie qui ne sont pas installés par le prestataire de service seront expédiées par votre prestataire de service ou directement à partir de Parts Town. Si vous désirez un expédition plus immédiate, votre fournisseur de pièces de service peut vous facturer un montant supplémentaire pour le service de transport en mode accéléré.

Si vous avez des employés d'entretien qualifiés ou souhaitez utiliser un organisme qualifié non Nieco pour le travail de service de garantie autrement couverts par cette garantie Nieco, vous ou votre prestataire de service pouvez faire application à Nieco pour la certification en tant que réparateur Nieco suppléant. Une telle réparateur sera seul responsable pour toutes les actions et les passifs envers le client utilisateur. Si Nieco qualifie un tel réparateur, Nieco versera des indemnités de garantie au prestataire de service pour les travaux exécutés sous la garantie. Ce paiement ne comprendra pas de temps de déplacement. Nieco fournira cette Nomenclature et les limitations lorsque le technicien sera qualifié et accepté.

Nomenclature des pièces sous garantie

Ces nomenclatures listent les pièces communes qui sont couvertes à compter du 25 Mars 2013. Nieco peut de temps en temps ajouter, modifier ou supprimer des pièces lors de changements des spécifications machine ou de la disponibilité des pièces. Une nomenclature courante est disponible de Nieco. Tout autre travail de garantie est sur une base selon les besoins et sera couverte par les réparateurs Nieco.

Cette garantie est valable pour l'Amérique du Nord et la plupart des autres pays. Les garanties obligatoires dans certains pays peuvent varier en raison des lois spécifiques de la garantie, des conditions ou des pratiques commerciales ou des coutumes dans ces différents pays. Vérifiez avec le responsable du service Nieco pour le pays concernant les variations de cette garantie de base Nieco.

Les nomenclatures de pièces énumérées sont les pièces communes qui sont garantis par Nieco. Si la pièce exige un service de remplacement, votre prestataire de service Nieco le fera, selon les termes de cette garantie. Si votre restaurant nécessite un service supplémentaire ou un temps de déplacement, votre prestataire de service ajoutera une charge supplémentaire pour les services ou les distances.

Grille-pain modèle : Ex6220

Nieco N/P	Description	Temps normal de réparation
12725	Pont Rectificateur	30 min.
15329	Relais à semi-conducteurs, 50A	30 min.
18447	Soufflerie haute pression	30 min.
20371	Transformateur, Entrée 100-115/ 230V, Sortie 36V	30 min.
21073	Panneau de commande principal	30 min.
21094	Moteur sans brosses	30 min.
21455	Interrupteur principal, Bouton poussoir	30 min.
23476	Élément, 10.88", 1200W, 208V	30 min.

SPÉCIFICATIONS

Construction

Type 304 Acier inox

Alimentation électrique

4.7 KW, max 23 AMP, 208Volts, Monophasé

Dimensions hors tout

16.8" H x 24.59" P x 18.54" L

Poids

96 Lb.

Hauteur de fente de chargement

1.75"

Historique des révisions :

Date	Notes	RÉV
5-02-2013	Publié	A



Nieco Corporation
7950 Cameron Drive
Windsor, CA 95492
(707) 284-7100 Bureau • (707) 284-7430 Téléc.
www.nieco.com • courriel: service@nieco.com
Imprimé aux États-Unis © 2013 Nieco Corporation
Tous droits réservés

