
NOTICE D'UTILISATION

Normes CE

ROTISSOIRES PROFESSIONNELLES A BROCHES

Série MAG GAZ modèles:

MAG 4 GAZ

MAG 6 GAZ

MAG 8 GAZ





Chère cliente, cher client,

Vous venez d'acquérir une rôtissoire DOREGRILL.

Nous vous remercions d'avoir choisi notre équipement, dont nous peaufinons la fiabilité, la maniabilité et la présentation depuis plus de 60 ans.

Toujours à l'avant-garde du progrès dans sa spécialité, DOREGRILL vous propose des rôtissoires dans lesquelles nous mettons tout notre savoir-faire pour répondre au mieux à vos attentes, en alliant confort et sécurité d'utilisation.

Vous trouverez également dans notre gamme un choix de vitrines et modules cuisson que vous pourrez associer à votre rôtissoire.

Afin de vous familiariser au plus vite avec votre nouveau matériel, et de l'utiliser au mieux, nous vous invitons à lire attentivement cette notice d'utilisation. Elle vous permettra d'en exploiter toutes les capacités et d'en prolonger la durée de vie.

Dans un souci permanent de satisfaire vos exigences vis à vis de nos produits, notre équipe technique reste à votre disposition pour vous guider dans leur installation et leur mise en route, et répondre à toutes vos questions et suggestions. N'hésitez pas à nous contacter ou à visiter notre site : www.doregrill.com

DOREGRILL S.A.S.

12, Rue du Moulin - B.P. 52 – Parc d'Activités du Moulin,
44880 SAUTRON FRANCE

Tél. : + 33 (0)2 40 63 80 00 - Fax : + 33 (0)2 40 63 82 67

Email : doregrill@doregrill.com

Dans le souci d'une amélioration constante de nos productions, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques, toute modification liée à leur évolution.

TABLE DES MATIERES

1	GENERALITE.....	6
1.1	MARQUAGE.....	6
1.2	IMPORTANCE DU MANUEL.....	6
1.3	DROITS RÉSERVÉS.....	7
1.4	PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES.....	7
1.5	GARANTIE.....	7
2	TRANSPORT ET MANUTENTION.....	7
2.1	TRANSPORT ET LIVRAISON.....	7
2.2	DÉBALLAGE ET MANUTENTION.....	7
3	DESCRIPTION TECHNIQUE.....	8
3.1	DESCRIPTION GÉNÉRALE.....	8
3.2	NOMENCLATURE.....	9
3.3	TABLEAU DES COMMANDES.....	10
3.4	DIMENSIONS DE LA RÔTISSOIRE.....	10
3.5	DONNÉES TECHNIQUES.....	10
3.6	DESTINATION D'EMPLOI.....	10
3.7	SCHÉMA ÉLECTRIQUE.....	10
4	MISE EN PLACE.....	11
4.1	CONSIGNES GÉNÉRALES.....	11
5	UTILISATION.....	11
5.1	LES COMMANDES.....	11
5.2	MISE EN ŒUVRE.....	12
6	ENTRETIEN.....	14
6.1	QUOTIDIENNEMENT APRÈS LA CUISSON.....	14
6.2	NETTOYAGE HEBDOMADAIRE.....	14
6.3	NETTOYAGE DE FIN DE SAISON (OU SEMESTRIEL).....	14
7	CAUSES ESSENTIELLES DE BRIS DE GLACE EN VERRE TREMPÉ.....	15
7.1	LE CHOC THERMIQUE.....	15
7.2	COUPS PORTÉS À LA GLACE.....	15
7.3	MANIPULATION.....	15
8	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES.....	17
9	INSTALLATION.....	18
9.1	CONSIGNES GÉNÉRALES.....	18
9.2	MISE EN PLACE.....	19
9.3	CONNEXION ÉLECTRIQUE.....	19
9.4	EVACUATION DES VAPEURS.....	19
9.5	RACCORDEMENT FIXE OU MOBILE, GAZ NATUREL OU PROPANE.....	21
9.5.1	<i>Généralités.....</i>	<i>21</i>
9.5.2	<i>Installation d'une rôtissoire fixe.....</i>	<i>22</i>
9.5.3	<i>Installation d'une rôtissoire ambulante.....</i>	<i>22</i>
9.5.4	<i>Alimentation en gaz naturel.....</i>	<i>23</i>
9.5.5	<i>Alimentation en propane sur batteries de bouteilles.....</i>	<i>23</i>

10	MAINTENANCE / SERVICE APRES-VENTE	26
10.1	LOCALISATION DES AVARIES.....	26
10.2	DÉPANNAGES SPÉCIFIQUES	27
10.2.1	<i>Changement d'une ampoule.....</i>	27
10.2.2	<i>Ouverture du coffre technique.....</i>	28
10.2.3	<i>Changement du sens de rotation d'un moteur d'entraînement de broche.....</i>	28
10.2.4	<i>Changement des blocs injecteurs</i>	28
11	TABLEAU DE COMPOSITION ILLUSTRE.....	31
11.1	PLANCHE 1 – BASE ET CHARIOT AC 1.....	31
11.2	PLANCHE 2 – TABLEAU DE COMMANDE	33
11.3	PLANCHE 3 – CÔTÉ DROIT ET PORTES.....	35
11.4	PLANCHE 4 – PLAFOND	37
11.5	PLANCHE 5 – CIRCUIT GAZ	39
11.6	PLANCHE 6 – ENTRAINEMENT DES BROCHES, SUPPORT ET PLAT À SAUCE	41
11.7	PLANCHE 7 – SCHÉMA ÉLECTRIQUE MAG 8 GAZ	43
11.8	PLANCHE 8 – SCHÉMA ÉLECTRIQUE MAG 6 GAZ	44
11.9	PLANCHE 9 – SCHÉMA ÉLECTRIQUE MAG 4 GAZ	45
11.10	PLANCHE 10- CERTIFICATION GAZ	46



INFORMATIONS A L'INTENTION DE L'UTILISATEUR

1 GENERALITE

1.1 Marquage

Ce matériel est conforme aux directives CE qui lui sont applicables. De ce fait, le logo CE figure sur la plaque signalétique et une déclaration de conformité est jointe à la présente notice.

- Nom et adresse du constructeur
- N° de série (MATR)
- Marquage CE
- Tension et fréquence électrique (Volt/Hz)
- Modèle du matériel (MOD)
- Année de fabrication
- Puissance électrique (kW/A)

Parc d'activités du moulin-12/rue du moulin
44800 SAUTRON 16.02 40 63 80 00

Modèle N°

Σ Qn Kw Type

Pays	FR
Catégorie	II 2E+3P
Appareil réglé	
type de gaz	Pression

CE 0102 1912 AS1993

U: 220 / 50 HZ

CEI APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ CONFORMÉMENT AUX RÈGLES EN VIGUEUR EN FRANCE ET UNIQUEMENT DANS UN ENDROIT SEC ET ALIÈRE. LIRE LA NOTICE AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER L'APPAREIL.

made in France

Figure 1 - (Marquage CE)

Cette plaque (19) est fixée sur le côté droit de la rôtissoire en bas du panneau de fermeture.

Dans le cas d'un changement de gaz, la plaque signalétique correspondante aux nouveaux réglages, et fournie avec le kit de transformation, devra impérativement être fixée en lieu et place de la plaque d'origine.

1.2 Importance du manuel

La présente notice vise à donner aux installateurs et utilisateurs du matériel DOREGRILL toutes les informations nécessaires à son utilisation optimum, à en prolonger la durée de vie grâce à un entretien régulier et approprié, à faire face aux incidents et pannes bénignes qui souvent ne nécessitent pas l'intervention d'un spécialiste, et à éviter, par le respect des avertissements et recommandations, tout risque de blessures à ses utilisateurs.

Le temps et l'attention qui seront consacrés à la lecture de cette notice seront largement compensés par les enseignements qui en seront retirés, et les risques de dommages, parfois irréparables, qui auront été évités.

Partie intégrante de nos rôtissoires, ce manuel, valable pour les modèles **MAG 4, MAG 6 et MAG 8 version GAZ**, doit rester à la disposition de ses opérateurs.

Le constructeur n'est pas responsable des éventuels dommages causés aux personnes, animaux et biens par une mauvaise utilisation du matériel, ou le non-respect des règles décrites dans ce manuel.

IMPORTANT : Cet appareil est à usage professionnel. A ce titre, et afin d'éviter tout danger, son utilisation doit être effectuée par du personnel qualifié. Il doit être installé conformément aux réglementations en vigueur dans le pays d'installation, dans un local aéré. Son installation, son réglage et sa maintenance doivent être réalisés par un technicien qualifié « Gaz ».

En cas de changement de gaz, et afin de respecter la directive européenne ANZI Z83 relative aux appareils à gaz, commander impérativement auprès de la Sté DOREGRILL les divers composants nécessaires à la transformation et ne faire réaliser celle-ci que par un technicien qualifié « Gaz ».

1.3 Droits réservés

Les droits réservés concernant ce manuel technique « *Notice d'utilisation des rôtissoires à broches série MAG version gaz* » restent la propriété du constructeur. Aucune partie du manuel ne peut être reproduite et diffusée sans l'autorisation écrite de celui-ci.

1.4 Précautions générales

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants), dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes dénuées de l'expérience ou des connaissances nécessaires, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

1.5 Garantie

Le constructeur garantit que les rôtissoires citées en référence ont fait l'objet de tests et essais dans nos ateliers.

La garantie de ces rôtissoires est de **12 (douze) mois**. Se reporter au Certificat de Garantie joint à la facture de votre rôtissoire.

Les manipulations, et/ou le remplacement d'éléments par des pièces non originales, font échoir la garantie et libèrent le fabricant de toute responsabilité.

2 TRANSPORT ET MANUTENTION

2.1 Transport et livraison

Nos rôtissoires sont réglées, testées, et contrôlées dans nos ateliers. Les brûleurs à radiants sont préchauffés afin d'en simplifier la mise en route.. Elles sont soigneusement conditionnées de façon à garantir leur arrivée à destination dans les meilleures conditions.

Elles sont livrées sur palette, sanglées et filmées. L'appareil est protégé par un emballage carton, du papier bulle, du polystyrène et des cornières en mousse pour protéger les angles de manière à supporter des conditions normales de transport.

Une fois le matériel déballé, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé durant le transport. Dans cette éventualité, tout dommage subi doit être constaté et signalé en présence du transporteur. Les réserves stipulées sur le Bon de Livraison doivent impérativement être suivies, dans les 48h suivant la réception du matériel, d'un courrier avec AR au transporteur et le revendeur prévenu.

2.2 Déballage et manutention

Lors du déballage, ne pas percer la protection bulle avec un objet susceptible d'endommager un composant de votre matériel.

L'appareil peut être déplacé sur surfaces planes au moyen de ses roulettes. Un chariot à fourches passé sous l'appareil doit être utilisé si l'appareil doit être soulevé.

3 DESCRIPTION TECHNIQUE

3.1 Description générale

La rôtissoire est généralement montée sur un chariot (1) équipé de roulettes :
- 4 roulettes dont 2 freinées pour les Mag4 / MAG 6 et MAG 8

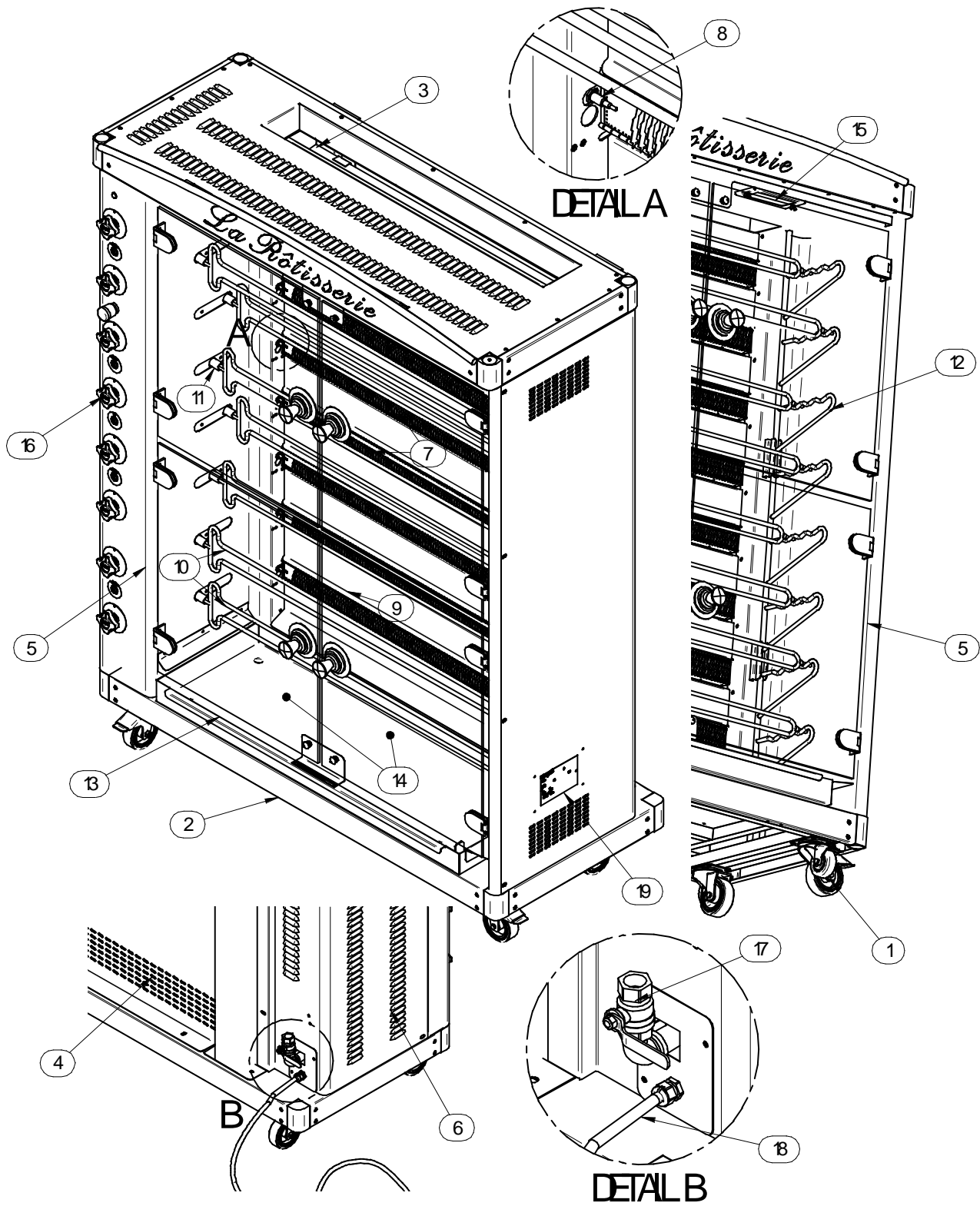
Elle se compose d'une structure en quatre parties :

- Une base(2) en acier inoxydable brossé.
- Un plafond(3) en tôle émaillée, renforcé d'une ceinture en acier inoxydable.
- Un panneau arrière(4), maintenu avec deux omégas en acier inoxydable.
- Les parois verticales(5) internes sont en tôle émaillée, dont les angles sont arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Un carter (6) démontable avec un outil, renferme la partie technique (gaz et électricité).
- Les radiants (7) à infrarouges sont dotés d'une sécurité par thermocouple(8).
Ces radiants sont séparés par des déflecteurs en tôle émaillée à démontage instantané (9).
- De broches (10) réglables en profondeur entraînées chacune en prise directe par un moteur réducteur électrique indépendant équipé d'un embout de sortie (11) creux et évasé permettant une introduction aisée des broches. Ces moteurs sont protégés de la chaleur par un joint qui évite le pont thermique.
- Un support broches(12) situé sur le côté opposé aux moteurs, et démontable pour en faciliter le nettoyage.
- En partie basse, d'un plat à sauce (13) en acier inoxydable équipé d'un robinet de vidange.
- De quatre portes (14) en verre trempé montées sur charnières, protégeant la cuisson.
- De deux projecteurs-lampes à quartz (15) encastrés dans le plafond de la rôtissoire et assurant un éclairage puissant. Ils sont étanches par un joint et protégés par des écrans en verre trempé.
- D'un tableau de commande (16)

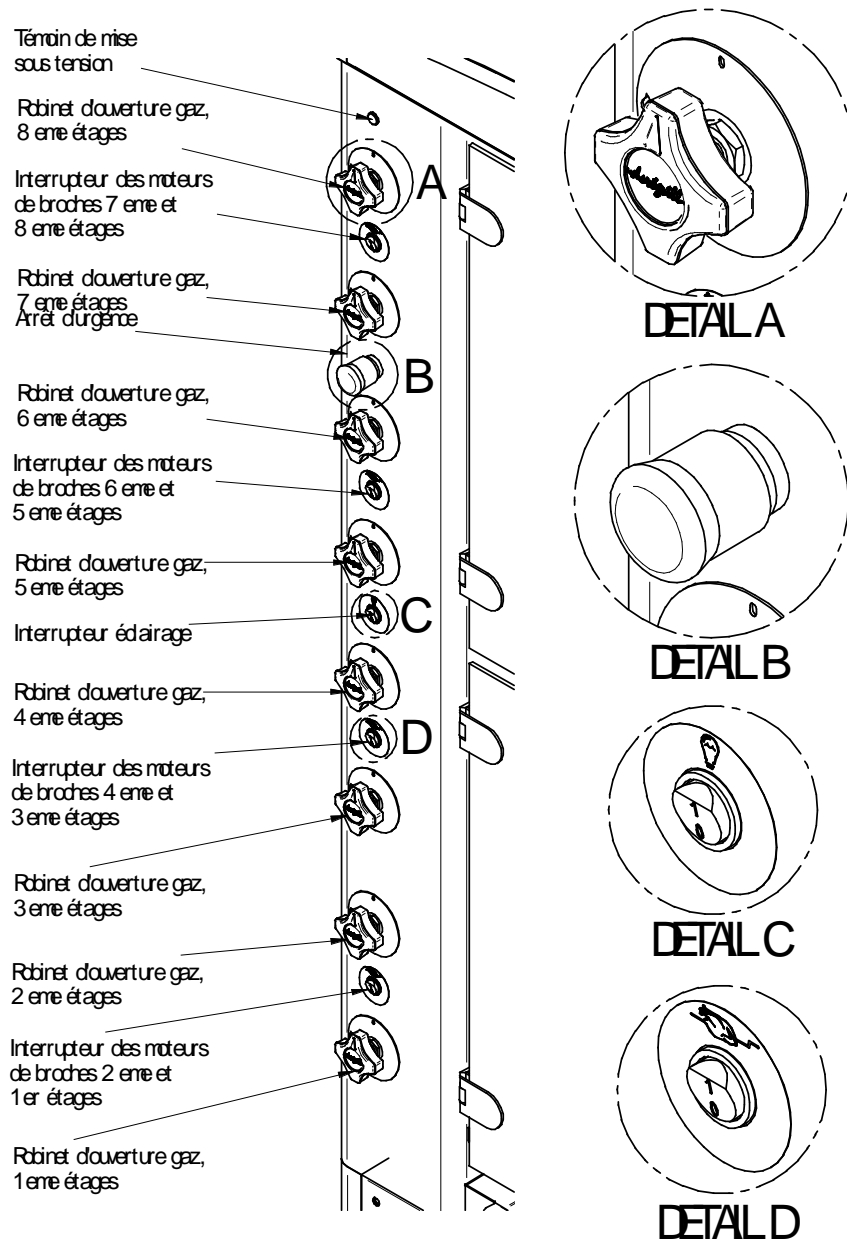
A l'arrière, une vanne d'arrêt gaz (17) dimension 20/27 $\frac{3}{4}$ et un câble électrique 3G2.5 (18).

3.2 Nomenclature

Les divers composants de la rôtissoire sont indiqués dans la Fig. 2 ci-dessous.



3.3 Tableau des commandes



3.4 Dimensions de la rôtissoire

Voir Chapitre 8 « Installateur – Caractéristiques techniques »

3.5 Données techniques

Voir Chapitre 8 « Installateur – Caractéristiques techniques »

3.6 Destination d'emploi

Nos rôtissoires sont destinées à la cuisson des viandes et volailles préparées dans le cadre des rayons chauds et traiteurs des professionnels du domaine alimentaire.

3.7 Schéma électrique

Voir Chapitre 11 « Installateur – Tableau composition illustré »

4 MISE EN PLACE

4.1 Consignes générales

L'installation des rôtissoires en objet (positionnement et connexion) doit impérativement être réalisée par le personnel autorisé, ayant les compétences techniques et professionnelles requises pour effectuer cette installation dans le respect des normes en vigueur dans le pays d'utilisation de ce matériel.

Voir Chapitre 8 « Installation »

5 UTILISATION

Eteindre tout d'abord l'éclairage.

5.1 Les commandes

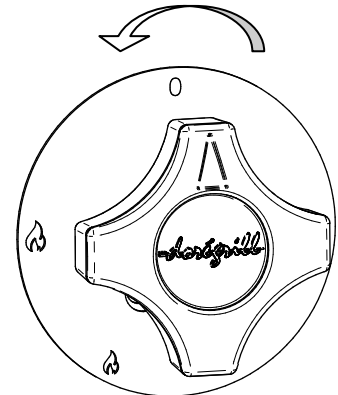
◆ L'allumage du radiants

Appuyer sur le volant du robinet et le tourner à gauche sur la position grande flamme. Patienter un instant de façon à remplacer le gaz par l'air dans le radiant puis allumer celui-ci à l'aide d'un briquet ou d'un allume gaz.

Le radiants s'allume, patienter quelques secondes afin de permettre au thermocouple de chauffer (sécurité) puis relâcher le volant du robinet.

Deux positions existent grande flamme et petite flamme.

- ◆ Eteindre le radiant : tourner le volant du robinet vers la droite sur le symbole 0.



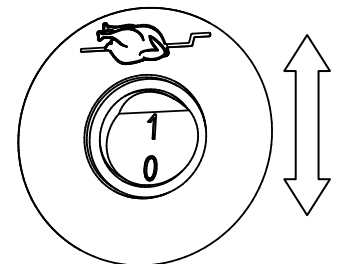
IMPORTANT : Les robinets d'ouverture de gaz possèdent quatre indications. Zéro (**fermé**), L'étoile (**veilleuse**), grande flamme (**grande allure**), petite flamme (**petite allure**).

◆ Interrupteur des moteurs de broches

Ils commandent chacun deux broches qui tournent en sens inverse l'une de l'autre : Les broches des étages pairs tournent dans un sens, et celles des étages impairs en sens inverse, ce afin de permettre la cuisson des grosses volailles sans risquer de bloquer le mécanisme de rotation.

Mise en rotation des broches : Basculer l'interrupteur vers le haut (*position 1*).

Arrêt de la rotation des broches : Basculer l'interrupteur vers le bas (*position 0*).

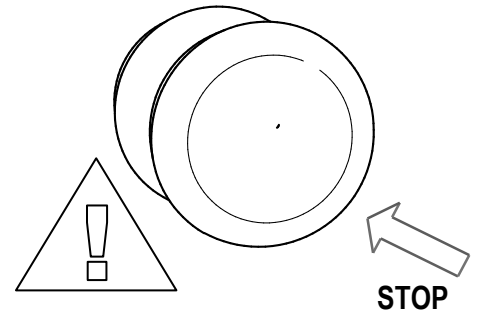


◆ Interrupteur d'arrêt d'urgence dit « Coup de Poing »

Cet interrupteur ne doit être employé que pour interrompre de toute urgence la marche des diverses fonctions électriques de la rôtissoire (*rotation des broches, éclairage d'ambiance ...*).

Pour agir, il suffit d'appuyer sur l'interrupteur.

Ne pas oublier, lorsque l'incident est clos, de tirer sur la tête de l'interrupteur pour remettre la rôtissoire en service.

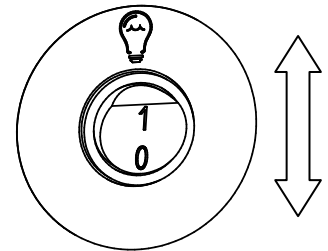


◆ Interrupteur des lampes d'ambiance

Cet interrupteur commande l'éclairage simultané des deux lampes à quartz.

Allumage des lampes d'ambiance : Basculer l'interrupteur vers le haut (*position 1*).

Extinction des lampes d'ambiance : Basculer l'interrupteur vers le bas (*position 0*).



Mise en place et réglage des broches

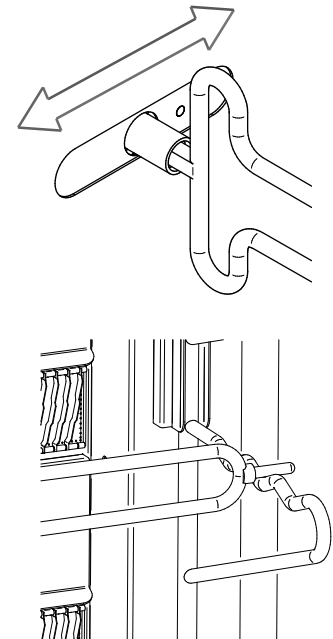
Les broches, indépendantes les unes des autres, sont réglables en profondeur.

Mise en place : Introduire d'abord le carré d'entraînement de la broche dans l'embout évasé du motoréducteur et, si nécessaire, la faire tourner légèrement pour s'assurer de son bon fonctionnement.

Poser ensuite la partie ronde, ou tourillon, située à l'autre extrémité sur le support.

Réglage des broches côté moteurs : Pour ajuster leur positionnement, il suffit de faire coulisser l'embout de chacun des motoréducteurs dans les lumières.

Réglage des broches côté support : Le support de broches possédant à chaque étage 3 crans arrêtés, positionner le tourillon de chaque broche sur le cran désiré.



5.2 **Mise en œuvre**

La mise en œuvre des rôtissoires à gaz impose certaines précautions afin que leur utilisation se fasse en toute sécurité.

IMPORTANT : Il est formellement interdit de déposer plat ou tout autre objet sur le dessus de la rôtissoire, ou d'obstruer par un quelconque moyen la cheminée d'évacuation et les zones de ventilation.

◆ Préparation

Avant de mettre la rôtissoire en route, s'assurer, qu'elle soit branchée sur une batterie de bouteilles, que ces dernières soient en nombre suffisant pour une parfaite alimentation en fonction de la température ambiante (voir tableau 5 p.24).

Dans le cas d'une rôtissoire ambulante, ne pas oublier de bloquer les freins des roues avant, après avoir effectué le branchement électrique de l'appareil sur une prise monophasée munie impérativement d'une prise « terre » d'une part, et le raccordement d'alimentation au gaz au moyen d'un raccord type Pushgaz ⁽¹⁾ d'autre part.

Allumer, si souhaité, l'éclairage d'ambiance au moyen de l'interrupteur.

Remplir le plat d'eau à mi-hauteur et maintenir ce niveau au cours des cuissons.

◆ Allumage des brûleurs

Ouvrir lentement la vanne de barrage en aval de la canalisation d'alimentation, ou, dans le cas d'une alimentation bouteilles, le détendeur-déclencheur situé à la sortie des bouteilles. Puis ouvrir le robinet situé à l'arrière de la rôtissoire.

IMPORTANT : Toujours allumer les brûleurs à radiants un par un en commençant par l'étage le plus haut, puis descendre progressivement pour finir par le radiant le plus bas. Lorsque seules quelques broches sont utilisées, toujours préférer celles du haut.

Enfoncer à fond le robinet à gaz du niveau concerné et le tourner vers la gauche au niveau du symbole de la grande flamme en maintenant la pression. Approcher votre briquet ou allume gaz du radiant pour allumer ce dernier. Maintenir enfoncer quelques instants le robinet afin que le radiant rougisse puis relâcher. Procéder de la même manière pour l'allumage des niveaux souhaités.

◆ Mise en cuisson

Il est recommandé de piquer les volailles avant de les rôtir afin d'en améliorer le moelleux et le doré.

Mettre en place chacune des broches préparées selon la méthode précédemment énoncée (p.12 – « Mise en place et réglage des broches »)

Régler les broches en profondeur en fonction de la grosseur des volailles à rôtir et de la rapidité de cuisson désirée. Mettre en action les motoréducteurs d'entraînement des broches en basculant les interrupteurs correspondants.

IMPORTANT : Ne jamais utiliser ou introduire de papier d'aluminium dans la rôtissoire.

Afin d'éviter les projections graisseuses, et pour le bon fonctionnement de la rôtissoire, les portes vitrées doivent obligatoirement être maintenues fermées pendant la cuisson.

Prévoir un temps de cuisson de 60 minutes pour une volaille de 1.2 Kg. Toutefois, cette durée reste variable en fonction des conditions climatiques extérieures, de la qualité et de la grosseur de la pièce à rôtir.

¹ L'appellation PUSHGAZ est la propriété de GIE GAZINOX.

En fin de cuisson, arrêter les moteurs correspondants aux broches et retirer celles-ci en commençant par le côté support, puis les extraire des embouts d'entraînement.

6 ENTRETIEN

IMPORTANT :

Ne jamais utiliser de nettoyeur haute pression.

N'utiliser que des produits d'entretien « Spécial Four » homologués alimentaires ⁽²⁾

Ne jamais pulvériser de produit, quel qu'il soit (eau, détergeant ...) sur les brûleurs à radiant.

6.1 Quotidiennement après la cuisson

Lorsque la rôtissoire est encore tiède, couvrir les brûleurs au moyen des cache-brûleurs et nettoyer sommairement les parties suivantes :

- les parois intérieures,
- la base,
- le plafond,
- les glaces des portes et des éclairages.

Nettoyer complètement après démontage :

- les broches et leurs accessoires,
- le plat à sauce après l'avoir vidé,
- le support de broches,
- les réflecteurs entre les brûleurs à radiants.

6.2 Nettoyage hebdomadaire

Nettoyer le dessus de la rôtissoire.

Après démontage, nettoyer à l'eau chaude au moyen d'un produit dégraissant le filtre à graisse amovible de la hotte d'aspiration des vapeurs graisseuses.

6.3 Nettoyage de fin de saison (ou semestriel)

Ce nettoyage doit être effectué par un service d'entretien habilité :

- Inspection de l'intérieur du carter technique,
- Essuyage des moteurs,
- Vérification des systèmes coulissants,
- Nettoyage des divers composants électriques tels que motoréducteurs, ventilateurs, voyants, interrupteurs, ...

IMPORTANT : La législation en vigueur impose le nettoyage des hottes d'évacuation et des systèmes d'extraction une fois tous les 6 mois.

² Le produit DECAGRILL distribué par la Sté DOREGRILL est préconisé pour le nettoyage des rôtissoires

◆ Démontage des portes

IMPORTANT :

Il s'agit d'une opération délicate en raison de la fragilité des éléments.

7 CAUSES ESSENTIELLES DE BRIS DE GLACE EN VERRE TREMPÉ

7.1 *Le choc thermique*

Il ne peut y avoir d'écart supérieur à 80° C entre deux points précis de la glace. Lorsque c'est le cas, le point de rupture est atteint et la glace peut alors exploser instantanément.

Ex : nettoyage d'une glace chaude avec une éponge froide.

7.2 *Coups portés à la glace*

Lorsqu'un coup est malencontreusement porté sur un vitrage en verre trempé, plus précisément sur la tranche ou l'arête de celui-ci, un tout petit morceau de verre, parfois seulement de la grosseur d'une tête d'épingle, peut se détacher.

Dès lors, l'**équilibre** moléculaire de la glace est rompu. Le bris de glace devient inévitable, que ce soit dans l'heure ou les jours qui suivent.

De tels chocs peuvent avoir lieu lors du déballage du matériel, ou lorsque l'utilisateur vient cogner malencontreusement l'un des accessoires (broche, panier, plat à sauce ...) sur le bord de la glace en l'installant.

7.3 *Manipulation*

Les déplacements intempestifs et réguliers (par ex. pour sortir la rôtissoire sur le trottoir chaque jour) fragilisent prématurément les surfaces vitrées.

IMPORTANT :

Le verre, qu'il soit trempé ou non, est une matière fragile qu'il convient donc de manipuler avec soin. Sensible aux coups qui lui sont portés, **le verre ne peut en aucun cas se briser seul, sans que l'un des cas précités n'en soit à l'origine.**



INFORMATIONS A L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR

8 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

				MAG 4 GAZ	MAG 6 GAZ	MAG 8 GAZ	MAG 6 GAZ GP
Dimensions							
Longueur hors tout				1480 mm	1480 mm	1480 mm	1480 mm
Profondeur hors tout				690 mm	690 mm	690 mm	690 mm
Hauteur rôtissoire seule				1130 mm	1490 mm	1850 mm	1850 mm
Poids totale à vide				156 Kg	207 Kg	266 Kg	
Charge maximale à respecter				40 Kg	60 Kg	80 Kg	60 Kg
Composants techniques							
Broches	Nombre			4	6	8	6
	Longueur utile			1050 mm	1050 mm	1050 mm	1050 mm
Moteurs entraînement	Nombre			4	6	8	6
	voltage puissance unitaire			30 W	30 W	30 W	30 W
Brûleurs gaz Type radiants à infrarouge	Nombre			4	6	8	6
	Puissance unitaire			7 KW	7 KW	7 KW	7 KW
	Consommation unitaire (selon gaz)						
	G 31	propane	37 mbar	0,544 kg/h	0,544 kg/h	0,544 kg/h	0,544 kg/h
	G 20	GNH	20 mbar	0,741 m ³ /h	0,741 m ³ /h	0,741 m ³ /h	0,741 m ³ /h
G 25	GNL	25 mbar	0,862 m ³ /h	0,862 m ³ /h	0,862 m ³ /h	0,862 m ³ /h	
Lampes d'ambiance	Nombre			2	2	2	2
	voltage / puissance unitaire			230 V / 200 W	230 V / 200 W	230 V / 200 W	230 V / 200 W
Interrupteur lampes	Nombre			1	1	1	1
	voltage / intensité			230 V / 10A	230 V / 10A	230 V / 10A	230 V / 10A
Interrupteur moteurs	Nombre			2	3	4	3
	voltage / intensité			230 V / 10A	230 V / 10A	230 V / 10A	230 V / 10A
Voyant de mise sous tension	Nombre			1	1	1	1
	voltage / puissance unitaire			230 V / 1 W	230 V / 1 W	230 V / 1 W	230 V / 1 W
Cable d'alimentation	Section			3 x 2,5 ²	3 x 2,5 ²	3 x 2,5 ²	3 x 2,5 ²
	Fiche: 1 Phase+Neutre+Terre			oui	oui	oui	oui
Capacité							
Capacité en nombre de volailles (selon grosseur)				24/28	36/42	48/56	36/42
Consommation totale (selon gaz)							
G 31	Propane	37 mbar	2,176 kg/h	3,264 kg/h	4,352 kg/h	3,264 kg/h	
G 20	GNH	20 mbar	2,964 m ³ /h	4,446 m ³ /h	5,928 m ³ /h	4,446 m ³ /h	
G 25	GNL	25 mbar	3,448 m ³ /h	5,172 m ³ /h	6896 m ³ /h	5,172 m ³ /h	
Puissance nominale calorifique				28 KW	42 KW	56 KW	42 KW
Consommation électrique totale avec éclairage				520 W	580 W	640 W	580 W

Tableau des puissances et consommations des brûleurs à radiants

Nbre de brûleurs allumés	Déficit calorifique nominal En Kw sur PCI ⁽³⁾ (15°C, 1013 mbar)	En G31 37 mbar ⁽⁴⁾ (propane)	En G20 20 mbar GNH	En G25 25 mbar GNH
Unitaire	7 kW	0,544 kg/h	0,741 m ³ /h	0,862 m ³ /h
2	14 kW	1,088 kg/h	1,482 m ³ /h	1,724 m ³ /h
4	28 kW	2,176 kg/h	2,964 m ³ /h	3,448 m ³ /h
6	42 Kw	3,264 kg/h	4,446 m ³ /h	5,172 m ³ /h
8	56 Kw	4,352 kg/h	5,928 m ³ /h	6,896 m ³ /h

IMPORTANT : En cas de changement de gaz, remplacer obligatoirement l'ancienne étiquette de réglage par celle qui est fournie dans la pochette de changement de gaz.

Tableau des gaz et pressions d'utilisations selon les pays

Pays	France	
Catégorie	II 2E + EP	
Gaz	G20 / G25	G31
Pression (mbar)	20/25	37

Puissance unitaire des brûleurs a gaz aux diverses allures de chauffe

GAZ			Ø Perçage de l'injecteur	1ère allure (plein feu)	2 ^{ème} allure (ralenti)
G31	Propane	37mbar	Ø 1,35 mm	5,8 kW	4,3 kW
G20	GNH	20mbar	Ø 2,10 mm	6,8 kW	4,2 kW

9 INSTALLATION

9.1 Consignes générales

L'installation des rôtissoires en objet (positionnement et connexion) doit impérativement être réalisée par le personnel autorisé, ayant les compétences techniques et professionnelles requises pour effectuer cette installation dans le respect des normes en vigueur dans le pays d'utilisation de ce matériel.

³ PCI : Pouvoir Calorifique Inférieur

⁴ Pression d'utilisation des brûleurs

IMPORTANT : Ne faire effectuer les opérations d'installation et de changement de gaz que par du personnel qualifié « Gaz ».
En cas de changement de nature de gaz, se reporter impérativement aux pages 28 et 29 de ce manuel au paragraphe « *Changement des blocs injecteurs* ».
La rôtissoire soit être installée conformément aux réglementations et normes en vigueur dans le pays d'installation. Le débit d'air neuf requis pour l'alimentation en air de combustion est de 2 m³/h par kW de débit calorique.

9.2 **Mise en place**

Procéder au déballage de la rôtissoire, broches et accessoires.

Installer la rôtissoire loin de tout matériau combustible (*bois, matières plastiques...*). En cas de proximité avec ce type de matériau, ceux-ci doivent être protégés au moyen de matériaux isolants.

IMPORTANT : Respecter un vide d'air de 100 mm minimum à l'arrière et sur les côtés de la rôtissoire afin de permettre une bonne ventilation de celle-ci et une protection des appareils ou parois environnantes.

9.3 **Connexion électrique**

Le raccordement doit obligatoirement être en 230V/50Hz monophasé avec prise terre et protégé par un fusible de 10A après avoir contrôlé qu'il n'y ait pas d'erreur de branchement (*inversion de la phase et du neutre par exemple*).

Se reporter aux normes électriques en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

Vérifier que la tension du secteur corresponde bien aux caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique apposée en bas sur le côté gauche de l'appareil.

IMPORTANT : La responsabilité du constructeur de la rôtissoire ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une prise de terre inexistante ou incorrecte.

9.4 **Evacuation des vapeurs**

Dans le cas où la rôtissoire est utilisée dans un local, l'installer obligatoirement sous une hotte d'évacuation correspondant aux caractéristiques minimales indiquées ci-dessous (*prendre les dimensions normalisées immédiatement supérieures*)

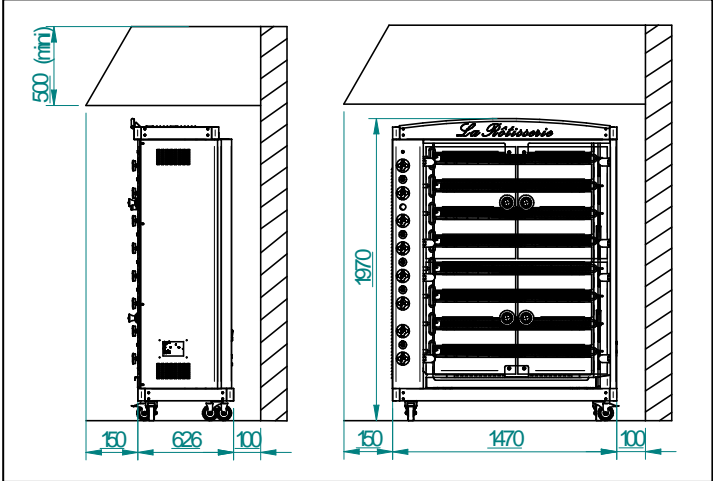
IMPORTANT : Le système de désenfumage avec tourelle d'extraction est obligatoire pour tout appareil d'une puissance supérieure à 20 kw.

La Sté DOREGRILL peut vous fournir, sur demande, et en option, la hotte appropriée à vos besoins.

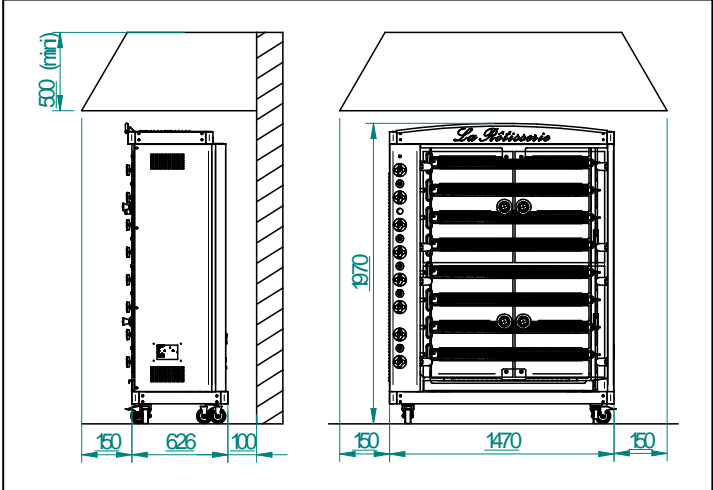
La hotte, qui doit être munie d'un filtre à graisse amovible, sera reliée sur l'extérieur par un conduit en gaine rigide d'un diamètre intérieur de 315 mm équipé d'un groupe moto-ventilateur d'extraction adéquat (de 1500 à 2300 m³/h selon la configuration).

Le conduit, indifféremment vertical ou horizontal, débouchera selon le cas, en toiture ou à travers un mur avec, en sortie, un volet anti-retour. Il est recommandé que la sortie soit la plus directe possible et que le nombre de coudes soit le plus petit possible afin d'éviter les pertes de charge.

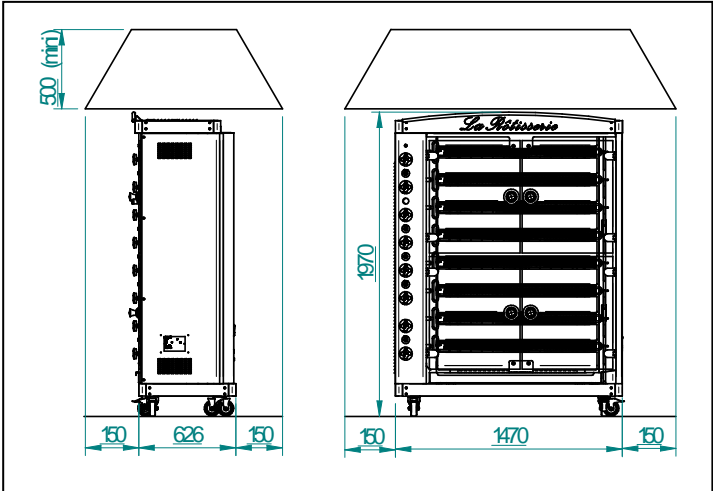
Hotte d'angle:



Hotte murale:



Hotte centrale



9.5 Raccordement fixe ou mobile, gaz naturel ou propane

IMPORTANT : La rôtissoire est réglée en usine pour un gaz déterminé. Dans le cas où vous souhaitez utiliser un type de gaz différent du type initial de la rôtissoire, le bloc injecteur de chacun des brûleurs à radiant doit être changé obligatoirement afin d'adapter l'appareil à ce nouveau type de gaz (se reporter au paragraphe « *Changement des blocs injecteurs* » page 31).

9.5.1 Généralités

Vérifier la compatibilité des extrémités du tuyau flexible d'arrivée avec les raccords de la rôtissoire et de l'arrivée de gaz (des adaptateurs seront éventuellement nécessaires).

Pour obtenir un montage correct du flexible:

- Le monter impérativement entre des coudes d'implantation à 90° (voir fig. 01).
- S'il possède des filetages sans étanchéité : vérifier la présence des joints et leur bon état. (Il est nécessaire de changer les joints après chaque démontage. N'employer que des joints répondant à la norme NF D 36-123).
- S'il possède des filetages avec étanchéité : parfaire celle-ci en interposant exclusivement une matière de joint compatible avec le gaz utilisé.
- Respecter un rayon de courbure minimum (voir tableau fig. 03).
- Eviter les courbures, vibrations et torsions trop importantes en veillant au positionnement correct de la ligne de marquage (voir fig. 02).

Afin de minimiser les pertes de charge, raccorder la rôtissoire le plus près possible de la source de gaz avec une canalisation d'alimentation dont le diamètre sera déterminé en fonction de son parcours (longueur, nombre de coudes, etc...) et de la puissance de l'appareil (voir tableau 03).

Pour vérifier la pression d'alimentation en gaz de la rôtissoire, il suffit de brancher un manomètre à colonne d'eau sur la prise de pression située près du robinet d'arrivée de gaz à l'appareil. Lorsque tous les brûleurs sont allumés la pression doit être égale à celle indiquée sur la plaque signalétique pour le gaz utilisé.

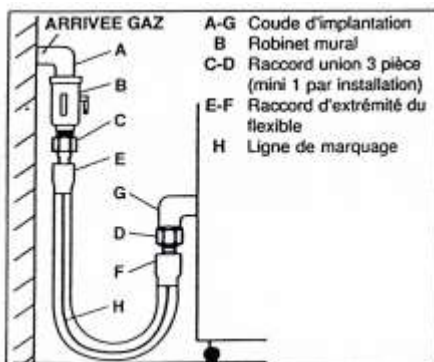


Figure 01

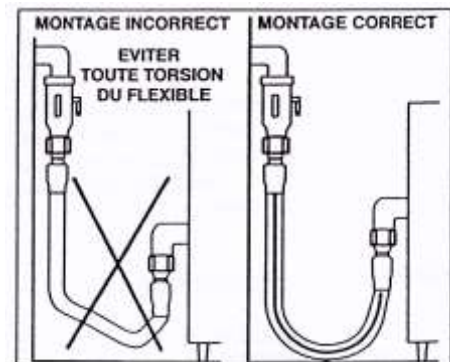


Figure 02

9.5.2 Installation d'une rôtissoire fixe

Pour connecter la rôtissoire à la canalisation d'arrivée du gaz de façon permanente, utiliser un flexible métallique homologué gaz et propane de type TUBOGAZ⁽⁵⁾ ou similaire répondant à la norme NF D 36-123 (voir fig. 01).

GAZ NATUREL – Valeurs exprimées en kWPCI sous 20mbar

Longueur ⁽⁶⁾	Diamètre 1/2" R ⁽⁷⁾ = 90 mm		Diamètre 3/4" R = 110 mm		Diamètre 1" R = 130 mm	
	sans PUSHGAZ	avec PUSHGAZ	sans PUSHGAZ	avec PUSHGAZ	sans PUSHGAZ	avec PUSHGAZ
0,50 m	25,3	21,5	93,6	80,6	186,0	129,0
0,75 m	21,6	19,0	81,7	69,4	161,0	120,0
1,00 m	19,4	17,5	76,8	67,9	145,0	116,0
1,25 m	18,2	16,5	71,0	64,0	132,0	106,0
1,50 m	17,0	15,7	66,5	60,2	120,0	98,8
2,00 m	14,2	13,2	58,8	54,9	107,0	93,0

PROPANE – Valeurs exprimées en kWPCI sous 37mbar

Longueur	Diamètre 1/2" R = 90 mm		Diamètre 3/4" R = 110 mm		Diamètre 1 R = 130 mm	
	sans PUSHGAZ	avec PUSHGAZ	sans PUSHGAZ	avec PUSHGAZ	sans PUSHGAZ	avec PUSHGAZ
0,50 m	34	28,9	126	108	251	174
0,75 m	29,1	25,6	110	93,4	217	162
1,00 m	26,1	23,5	103	91,4	195	157
1,25 m	24,5	22,2	95,5	86,1	177	143
1,50 m	22,9	21,1	89,5	81	162	133
2,00 m	19,1	17,8	79,1	73,9	144	125

Tableau 03

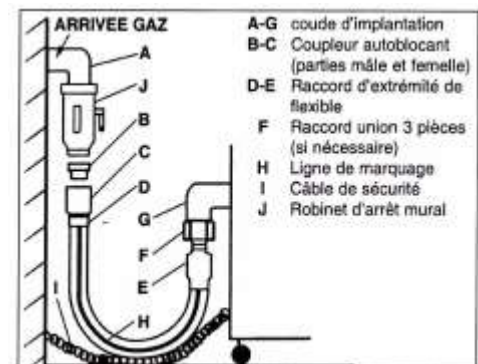
Ces puissances sont données pour les conditions suivantes :

(Température = 15° C / Pression atmosphérique = 1013 mbar / Air = sec)

9.5.3 Installation d'une rôtissoire ambulante

Pour connecter la rôtissoire à la canalisation d'arrivée de gaz, utiliser un flexible métallique homologué de type TUBOGAZ⁽⁸⁾ ou similaire. Ce flexible doit répondre à la norme NF D 36-123 et être équipé d'un raccord rapide automatique à double obturateur.

Figure 04



Ce raccord rapide de type PUSHGAZ ou similaire doit répondre à la norme NF D 36-124 et devra être monté côté source de manière à ce que le flexible reste solidaire de l'appareil.

⁵ Les appellations TUBOGAZ et PUSHGAZ sont la propriété de GIE GAZINOX.

⁶ Longueur indiquée hors raccord rapide

⁷ R = Rayon de courbure du tuyau

Dans cette configuration, pour une utilisation en toute sécurité et afin d'éviter d'éventuelles détériorations de l'installation en cas de déplacements intempestifs de la rôtissoire, il est nécessaire d'installer un câble de sécurité en partie basse de l'installation (voir fig. 04). Ce câble aura une longueur inférieure d'au moins 250mm à celle de l'ensemble flexible/coupleur et reliera un point d'ancrage prévu dans le mur à un ancrage fixé sur l'appareil lui même.

9.5.4 Alimentation en gaz naturel

Que l'installation de la rôtissoire soit fixe ou mobile (voir les paragraphes se rapportant à ces deux cas) interposer en sortie de la canalisation gaz, avant le flexible d'alimentation, une vanne de barrage permettant d'isoler cet appareil du reste de l'installation.

9.5.5 Alimentation en propane sur batteries de bouteilles

Que l'installation de la rôtissoire soit fixe ou mobile (voir les paragraphes s'y rapportant), ce système d'alimentation doit être conforme aux réglementations en vigueur (voir fig. 06) et comporter deux batteries, l'une en service et l'autre en réserve, comprenant chacune un nombre suffisant de bouteilles pour assurer une alimentation parfaite de l'appareil quelle que soit la température de stockage sans risquer de "givrer" les bouteilles (voir tableau 05).

Température de stockage des bouteilles	Débit moyen d'une bouteille de Propane
- 15° C	450 gr/h
- 5° C	600 gr/h
0° C	700 gr/h
5° C	800 gr/h
10° C	1000 gr/h

Tableau 05

Ces batteries de bouteilles doivent obligatoirement être installées selon les prescriptions de la réglementation des stockages (voir fig. 06) notamment l'article 6.11 du DTU 61.1 qui stipule que:

- Les bouteilles de propane d'une contenance supérieure à 6,5 litres doivent être placées à l'extérieur des locaux d'habitation, posées sur une aire stable et horizontale qui ne doit pas être encastrée dans le sol environnant sur plus de 75% de son périmètre.
- Quel que soit le niveau où elle sont placées, les bouteilles doivent être éloignées d'au moins 1 mètre des ouvertures des locaux situés au même niveau ou en contrebas, ainsi que des bouches d'égout non protégées par un siphon.
- Lorsque cet éloignement n'est pas réalisable, on interpose entre les bouteilles et les ouvertures à protéger, un muret faisant saillie au moins 0,50 mètre et dépassant de 0,20 mètre en hauteur l'axe de la rampe de raccordement ou des raccords d'entrée du coupleur inverseur.
- La paroi doit être en matériau imputrescible résistant aux chocs et non inflammable (classe M1).
- Si l'emplacement ainsi constitué est en plein air, les robinets et autres accessoires du poste de bouteilles doivent être protégés contre les chocs et intempéries par un capot ou un auvent.

La Société DOREGRILL peut fournir, en option, le kit complet d'alimentation en propane (lyres, tés-lyres, inverseur-détendeur, détendeur et flexibles).

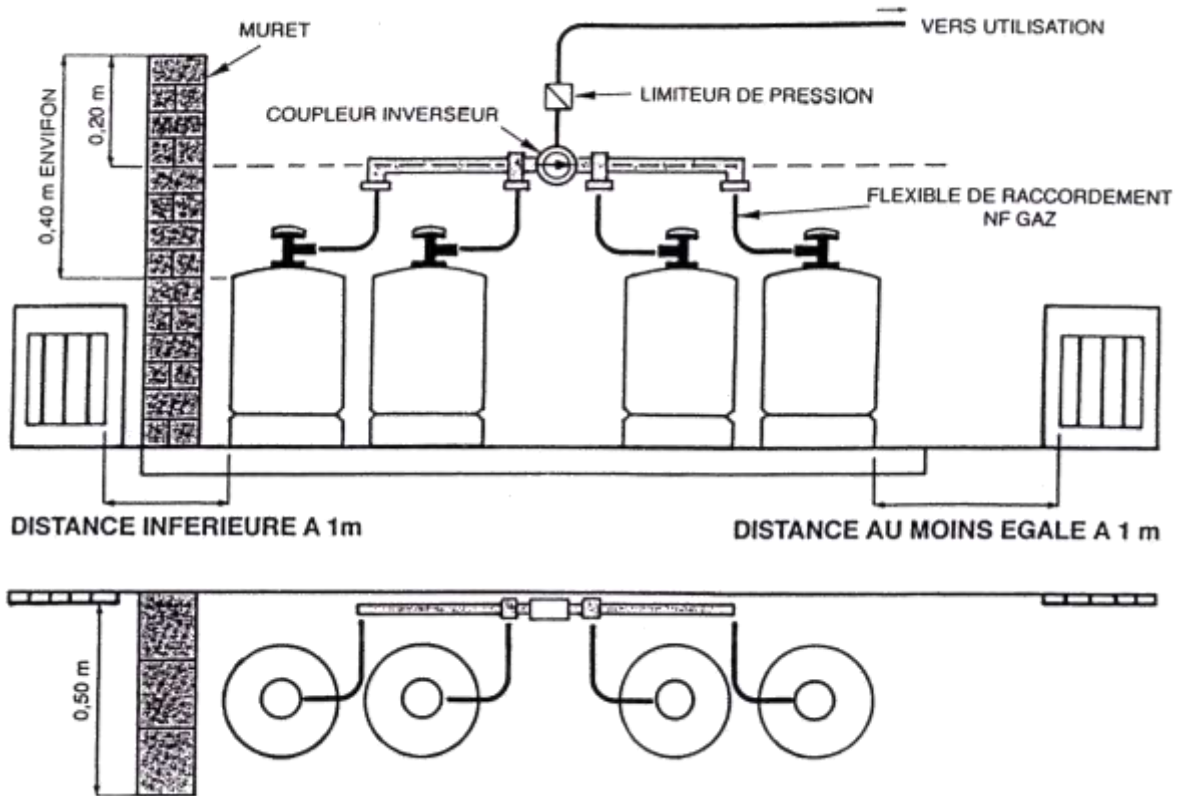


Figure 06



MAINTENANCE

10 MAINTENANCE / SERVICE APRES-VENTE

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être réalisées par un professionnel qualifié.

10.1 Localisation des avaries

Cette partie a pour but de répertorier les principales pannes que tout utilisateur est susceptible de rencontrer, d'en donner les causes possibles et d'y apporter les moyens d'y remédier sans intervention extérieure.

DEFAUTS CONSTATES	CAUSES POSSIBLES	REMEDES A APPORTER
Circuit Electrique		
Voyant témoin de tension éteint	-Alimentation électrique inexistante - Voyant défectueux	-Mettre la fiche électrique dans la prise. Réarmer le disjoncteur et changer le fusible de protection de l'appareil. Si le problème perdure, contacter votre installateur. - Changer l'ampoule
Une lampe d'ambiance est éteinte	-Ampoule défectueuse -Branchement électrique défectueux -Interrupteur défectueux	-Changer l'ampoule -Appeler l'installateur -Appeler l'installateur
Toutes les lampes d'ambiance sont éteintes	-Branchement électrique défectueux -Interrupteur défectueux	- Appeler l'installateur -Appeler l'installateur
Une broche ne tourne pas	-Moteur défectueux -Branchement électrique défectueux	} Appeler l'installateur
Plusieurs ou l'ensemble des broches ne tournent pas	-Interrupteur défectueux -Branchement électrique défectueux	} Appeler l'installateur
Les broches ne tournent pas et les lampes d'ambiance sont éteintes	- L'interrupteur « Coup de Poing » est resté enfoncé -Branchement électrique défectueux	-Tirer sur la tête de l'interrupteur d'urgence -Appeler l'installateur

DEFAUTS CONSTATES	CAUSES POSSIBLES	REMEDES A APPORTER
Circuit Gaz		
Aucun des brûleurs ne s'allume	<ul style="list-style-type: none"> -La vanne de barrage en aval de la canalisation d'alimentation est fermée -Le robinet d'arrivée du gaz à la rôtissoire est fermé -Le raccord d'extrémité du flexible métallique n'est pas branché sur la canalisation d'arrivée gaz (<i>Installation ambulante</i>) -Les bouteilles de propane sont vides (<i>alimentation bouteilles</i>) -Le coupleur-inverseur n'a pas fonctionné (<i>alimentation bouteilles</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> -Ouvrir la vanne de barrage de la canalisation. -Ouvrir le robinet d'arrivée du gaz à l'arrière de la rôtissoire -Brancher le raccord d'extrémité à la canalisation d'arrivée. -Changer les bouteilles de propane -Appeler l'installateur
1 brûleur ne chauffe pas régulièrement	<ul style="list-style-type: none"> -Un corps étranger obstrue la partie allant du robinet de commande au brûleur -Le robinet de commande est défectueux -Le bloc-injecteur est défectueux -Le brûleur est défectueux 	<ul style="list-style-type: none"> - Appeler votre installateur
Les brûleurs ne chauffent pas régulièrement	<ul style="list-style-type: none"> -La pression d'arrivée du gaz est trop faible -Les bouteilles de propane sont givrées (<i>alimentation bouteilles</i>) -Un corps étranger obstrue la rampe d'alimentation 	<ul style="list-style-type: none"> -Vérifier l'ouverture des divers robinets d'arrivée du gaz. Le cas échéant, appeler votre installateur -Diminuer le nombre de brûleurs en service. Faire augmenter le nombre de bouteilles par un installateur qualifié « Gaz ». -Appeler votre installateur.
Un brûleur ne reste pas allumé	<ul style="list-style-type: none"> -Le robinet de commande est défectueux -Le thermocouple est défectueux -Le brûleur est défectueux 	<ul style="list-style-type: none"> - Appeler votre installateur

10.2 Dépannages spécifiques

10.2.1 Changement d'une ampoule

Cette opération peut être réalisée par l'utilisateur.

ATTENTION: Avant de changer une ampoule encore chaude, attendre quelques minutes qu'elle refroidisse afin d'éviter tout risque de brûlure.

Débrancher l'alimentation électrique de la rôtissoire.

Avec une clé de 7, débloquer et enlever l'écrou borgne ainsi que la rondelle joint. Coulisser et retirer l'écran de verre. Retirer l'ampoule hors d'usage et la remplacer par un modèle identique. Pour la manipuler, ne jamais la saisir entre les doigts nus mais toujours utiliser un papier ou un chiffon propre, la moindre trace de doigt ou de corps gras risquant, lors de l'éclairage, de rendre l'ampoule inutilisable.

Si la propreté est douteuse, la nettoyer à l'alcool avec un chiffon doux.

Remettre en place l'écran de verre en le couissant dans la pince. Enfiler ensuite la rondelle joint sur la vis puis revisser et serrer modérément l'écrou afin de ne pas casser la plaque de verre.

10.2.2 Ouverture du coffre technique

Le coffre technique est situé sur le côté gauche de la rôtissoire, derrière le tableau des commandes. Il permet l'accès et la réparation des divers composants des circuits électricité et gaz.

Cette opération ne devra être effectuée que par du personnel qualifié.

Avant d'ouvrir le carter, débrancher l'alimentation électrique et fermer le robinet d'arrivée du gaz situé à l'arrière de la rôtissoire. Au moyen d'un tournevis, défaire les diverses vis qui maintiennent le panneau extérieur puis retirer celui-ci. Lorsque l'intervention est terminée, remonter impérativement ce panneau et serrer les vis.

10.2.3 Changement du sens de rotation d'un moteur d'entraînement de broche

Pour permettre la cuisson de grosses volailles sans risquer de bloquer les mécanismes, les moteurs d'entraînement des broches des étages pairs tournent dans un sens et ceux des étages impairs en sens inverse.

Cette opération ne devra être effectuée que par du personnel qualifié.

Contrôler le sens de rotation du moteur concerné puis, après avoir effectué les mises en sécurité gaz et électricité, ouvrir le coffre technique.

Au moyen d'un tournevis démonter les deux vis de maintien de l'étrier de rotor et le retirer. Dégager le bloc bobine de dessus le rotor, le retourner puis repositionner ce bloc sur le rotor.

Remettre en bout du rotor l'étrier, replacer les deux vis, vérifier que la bobine tourne sans frottement et serrer les vis.

Rebrancher le moteur et contrôler le sens de rotation avant de refermer le coffre technique.

10.2.4 Changement des blocs injecteurs

Cette opération, à réaliser si l'injecteur est défaillant ou en cas de changement de gaz, **ne devra être effectuée que par un réparateur qualifié "Gaz"**.

IMPORTANT: En cas de changement de gaz, et afin de respecter la directive européenne 90/396/CEE concernant les appareils à gaz, commander impérativement auprès de la Société la pochette comprenant les divers composants nécessaires à la transformation. Ne pas omettre de remplacer l'ancienne étiquette de réglage par celle fournie dans la pochette de transformation.

Ouvrir le coffre technique après avoir effectué les mises en sécurité nécessaires du circuit gaz (fermeture des divers robinets) et avoir débranché l'alimentation électrique.

Désaccoupler le raccord à la base du bloc-injecteur, puis desserrer la vis à l'entrée du brûleur à radiant et extraire le bloc-injecteur.

Après avoir sélectionné celui correspondant au gaz utilisé (voir tableau ci-dessous), le remonter en effectuant les opérations ci-dessus dans l'ordre inverse.

Répéter l'opération sur l'ensemble des brûleurs.

Rebrancher le circuit gaz et contrôler, à l'aide d'un aérosol détecteur de fuite, l'étanchéité de l'ensemble de ce circuit avant de refermer le coffre technique.

Gaz	Injecteur	Ø perçage de l'injecteur
GNH (20 mbar*) Et GNL (25mbar*)	G20/G25	Ø 2,10 mm
Propane (37 mbar*)	G31	Ø 1,35 mm



TABLEAU DE COMPOSITION ILLUSTRE

11 TABLEAU DE COMPOSITION ILLUSTRE

11.1 Planche 1 – Base et chariot AC 1

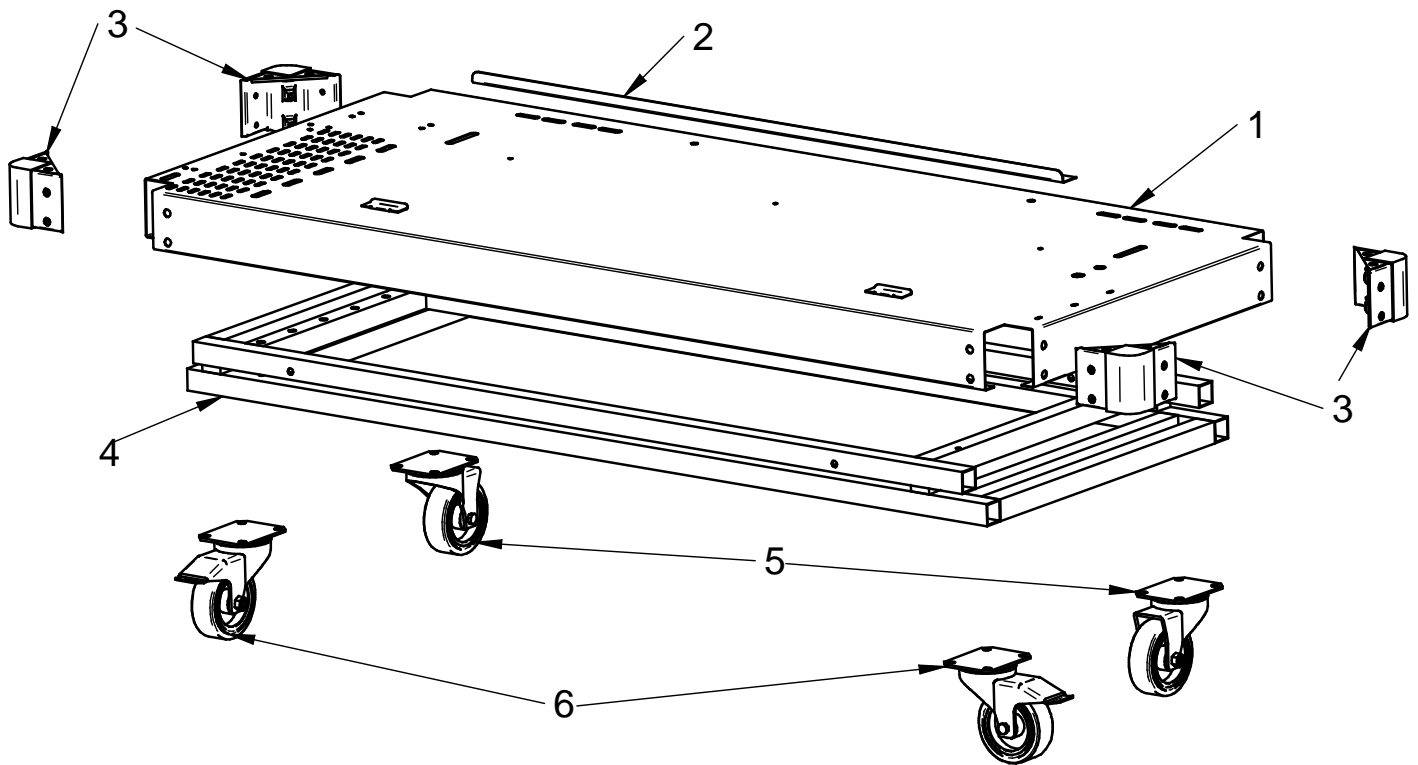


Planche 1 – Base et Chariot AC 1

Repère	Référence	Désignation	Quantité selon modèle MAG 8
01		Base	1
02		Equerre butée de plat	1
03		Coin plastique	4
04		Châssis tubulaire 40 x 40	1
05		Roulette à platine orientable, sans frein diam 100	2
06		Roulette à platine orientable, avec frein diam 100	2

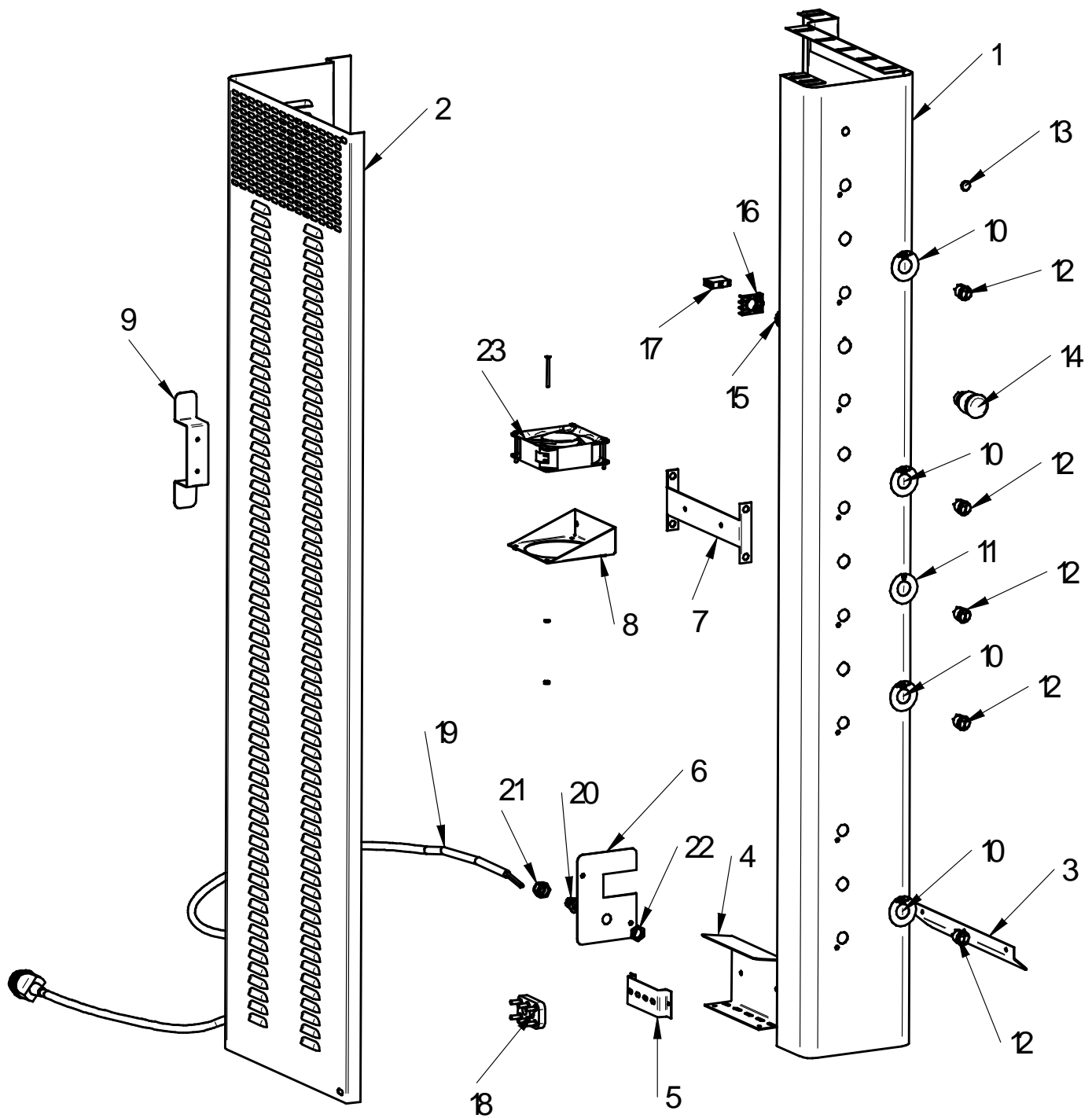


Planche 2 – Tableau de commande

Repère	Référence	Désignation	Quantité selon modèle MAG 8
01		CI moteur	1
02		CE moteur	1
03		Pare sauce CI	1
04		Protection bornier	1
05		Support barrette	1
06		Cache ouverture CE	1
07		Plaque support ventilateur	1
08		Support ventilateur	1
09		Oméga pour câble	1
10		Etiquette rotation poulet	4
11		Etiquette éclairage	1
12		Interrupteur 0/1	5
13		Voyant de mise sous tension	1
14		Bouton arrêt d'urgence	1
15		Ecrou arrêt d'urgence	1
16		Support contact arrêt d'urgence	1
17		Contact arrêt d'urgence	1
18		Plaque à bornes	1
19		Câble d'alimentation de 2.5M en 3G2.5 + fiche 10/16A	1
20		Presse étoupes	1
21		Ecrou de serrage presse étoupes	1
22		Ecrou fixation presse étoupes	1
23		Ventilateur	1

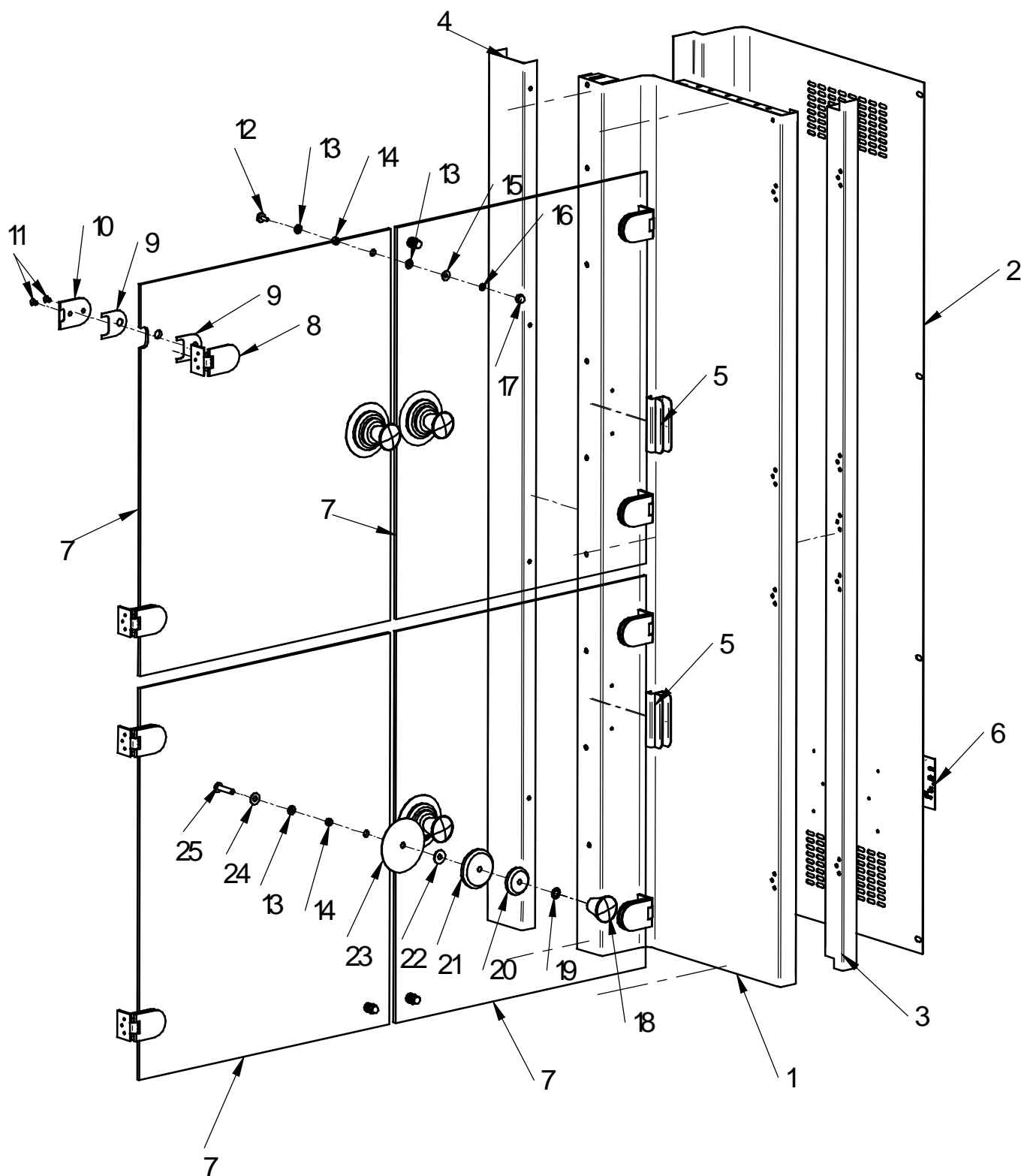


Planche 3 – COTE DROIT ET PORTES

Repère	Référence	Désignation	Quantité selon modèle MAG 8
01		CI broche	1
02		CE broche	1
03		U renfort CI broche	1
04		U pour CI broche et Oméga	1
05		U pour support broche	2
06		Plaque signalétique	1
07		Glace N°512	4
08		Charnière	8
09		Joint de charnière	16
10		Contre plaque charnière	8
11		Vis de charnière	16
12		Aimant à visser	4
13		Joint clingérite Ø16x1	9
14		Entretoise PTFE Ø12x8x6	8
15		Rondelle inox Ø16	4
16		Rondelle éventail Ø6	4
17		Ecrou borgne M6	4
18		Poignée tulipe Ø50x45	4
19		Rondelle éventail Ø8	4
20		Rondelle noire PTFE Ø50	4
21		Rondelle noire PTFE Ø70	4
22		Joint clingérite Ø25x2	4
23		Rondelle plate inox Ø100	4
24		Rondelle plate inox Ø20	4
25		Vis poêlier inox M8x40	4

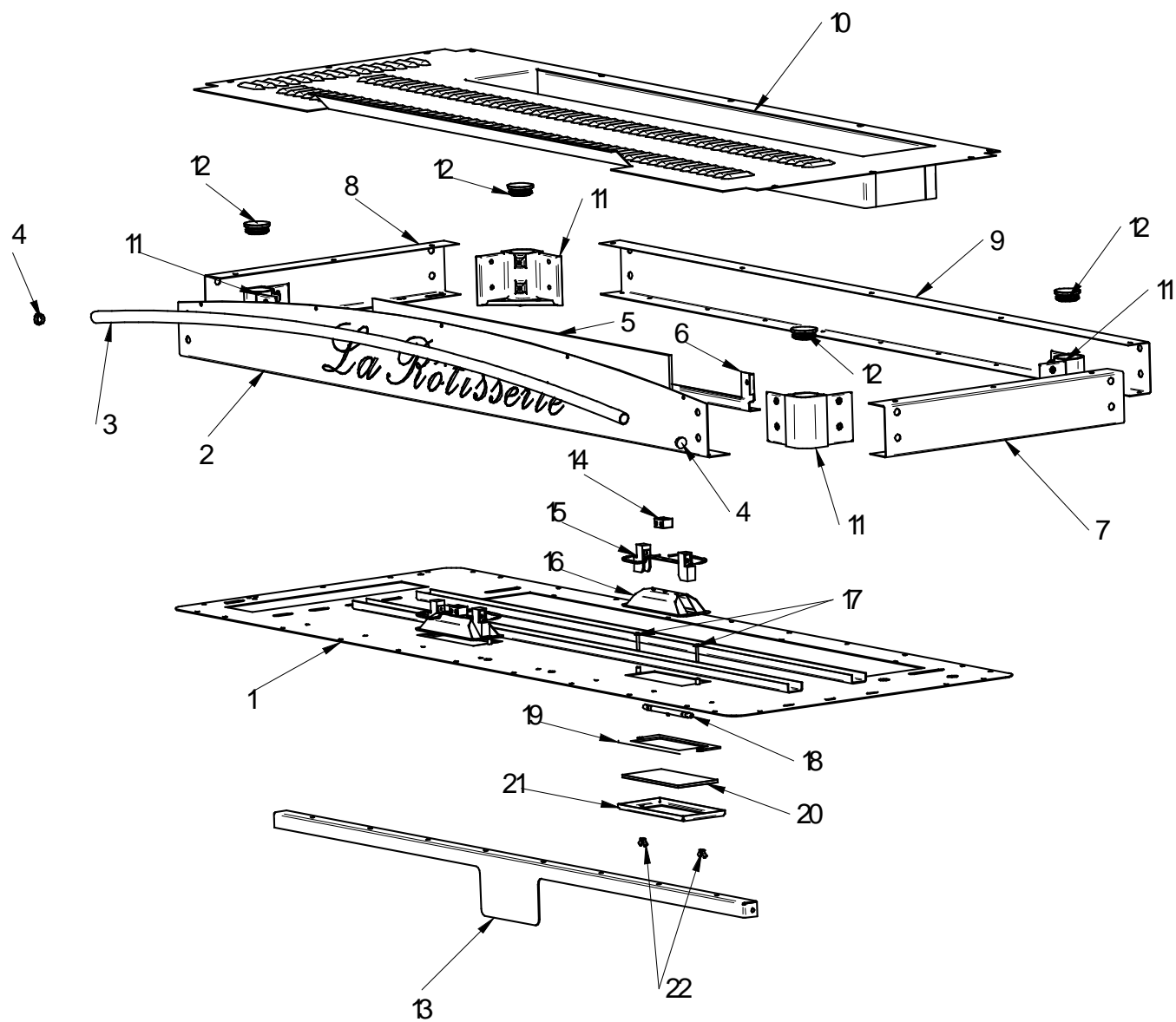


Planche 4 – PLAFOND

Repère	Référence	Désignation	Quantité selon modèle MAG 8
1		Plafond	1
2		Tête arrondie « La Rôtisserie »	1
3		Barre inox cintrée	1
4		Bouchon inox Ø18 pour barre inox cintrée	2
5		Glace texte	1
6		Support glace texte	1
7		U plafond côté droit	1
8		U plafond côté gauche	1
9		U arrière plafond	1
10		Dessus	1
11		Coin noir	4
12		Bouchon Ø40 pour coins	4
13		Bavette	1
14		Domino porcelaine	2
15		Support lampe quartz	2
16		Défecteur alu	2
17		Vis poêlier M4x20	4
18		Lampe quartz 200W	2
19		Joint d'éclairage	2
20		Glace de protection lampe quartz	2
21		Enjoliveur inox pour éclairage	2
22		Vis papillon M4	4

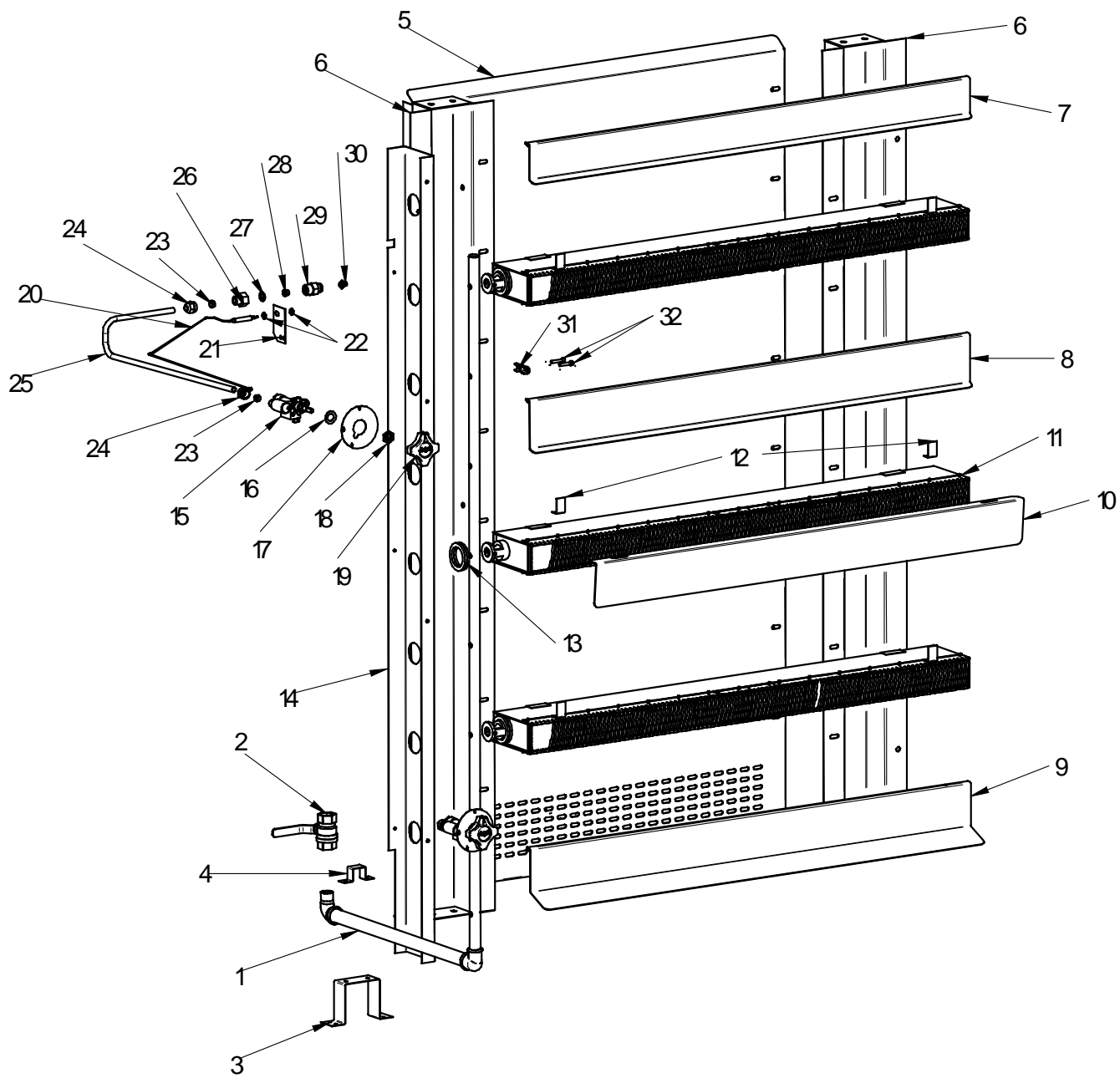


Planche 5 – CIRCUIT GAZ

Repère	Référence	Désignation	Quantité selon modèle MAG 8
1		Rampe de gaz	1
2		Vanne de gaz	1
3		Equerre arrivée de gaz	1
4		Oméga blocage rampe de gaz	1
5		Cache radiants	1
6		Oméga support radiants	2
7		Réflecteur haut	1
8		Réflecteur intermédiaire	7
9		Réflecteur bas	1
10		Protection brûleur radiant	8
11		Radiant BR16ZL	8
12		Equerre défecteur	16
13		Joint pour radiant	16
14		Etiquette robinet	8
15		Robinet de sécurité gaz	8
16		Rondelle pour robinet de sécurité gaz	8
17		Indication robinet	8
18		Ecrou de robinet de sécurité gaz	8
19		Manette de robinet de sécurité gaz	8
20		Thermocouple	8
21		Plaque support thermocouple	8
22		Ecrou fixation thermocouple	16
23		Olive gaz	16
24		Ecrou pour olive et tube alimentation gaz	16
25		Tube alu Ø10 pour alimentation radiant	8
26		Ecrou fixation bloc injecteur	8
27		Joint d'étanchéité bloc injecteur	8
28		Injecteur primaire (selon gaz)	8
29		Bloc injecteur	8
30		Injecteur secondaire (selon gaz)	8
31		Cavalier fixation robinet de sécurité gaz	8
32		Vis de fixation robinet de sécurité gaz	16

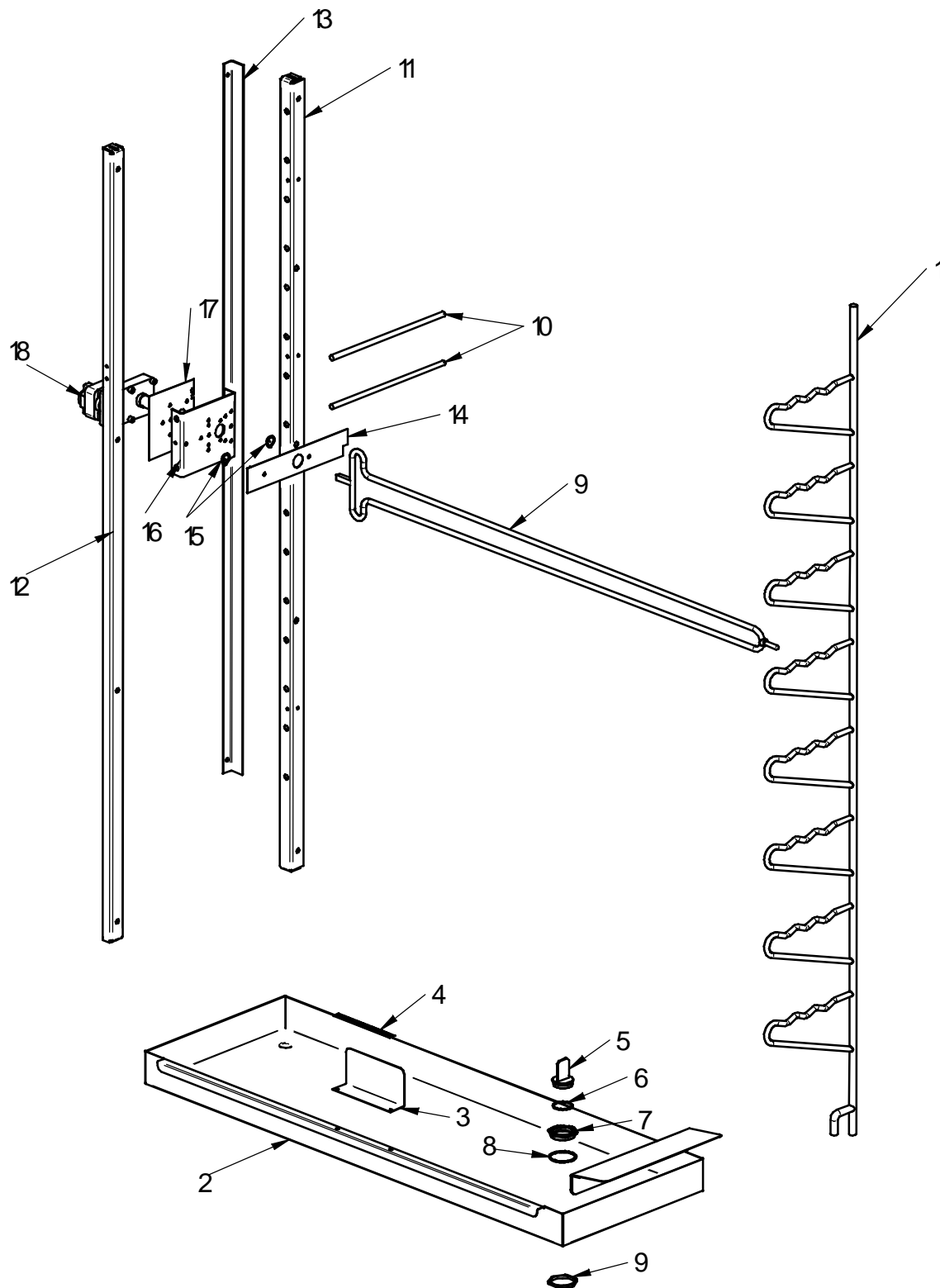
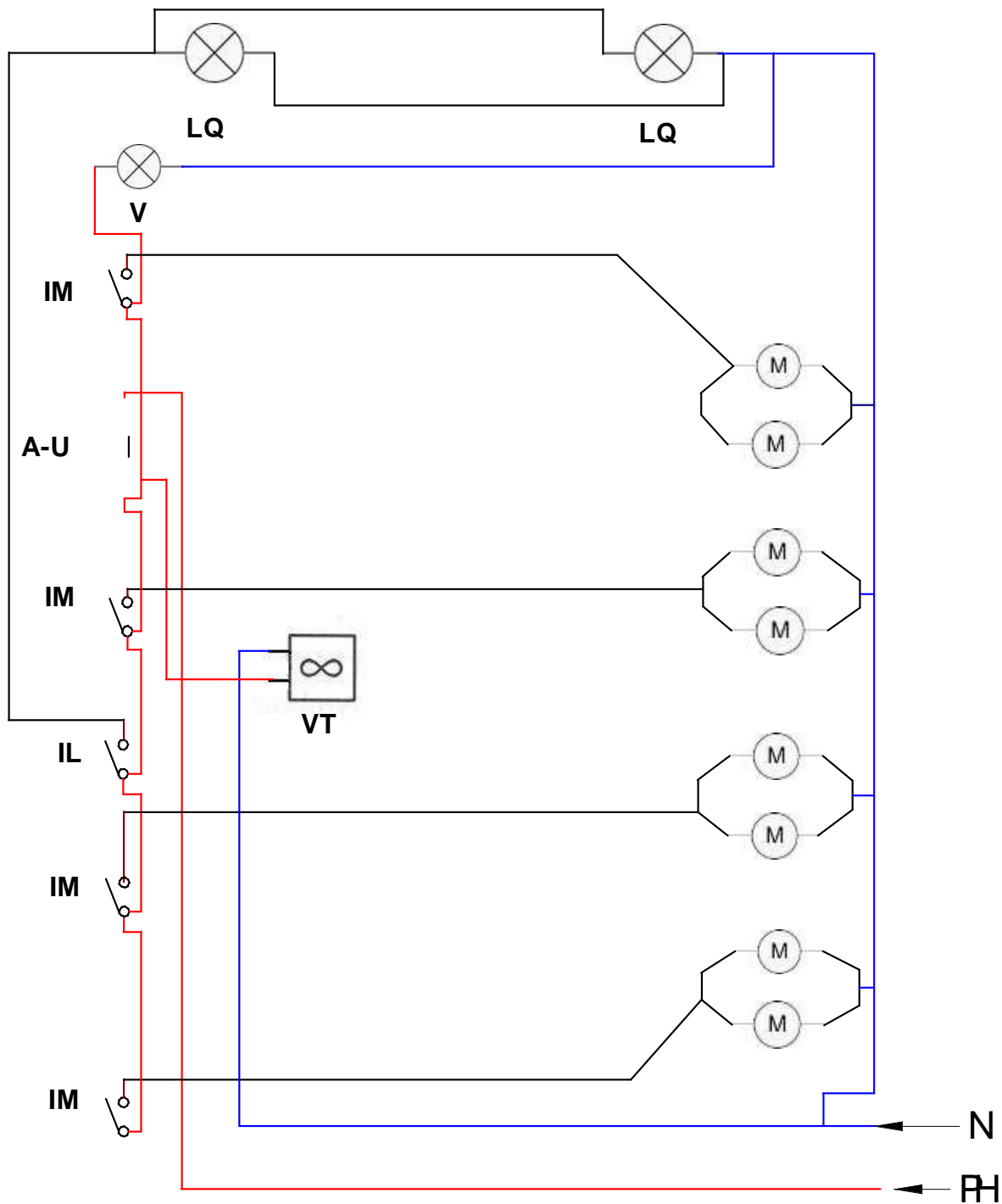


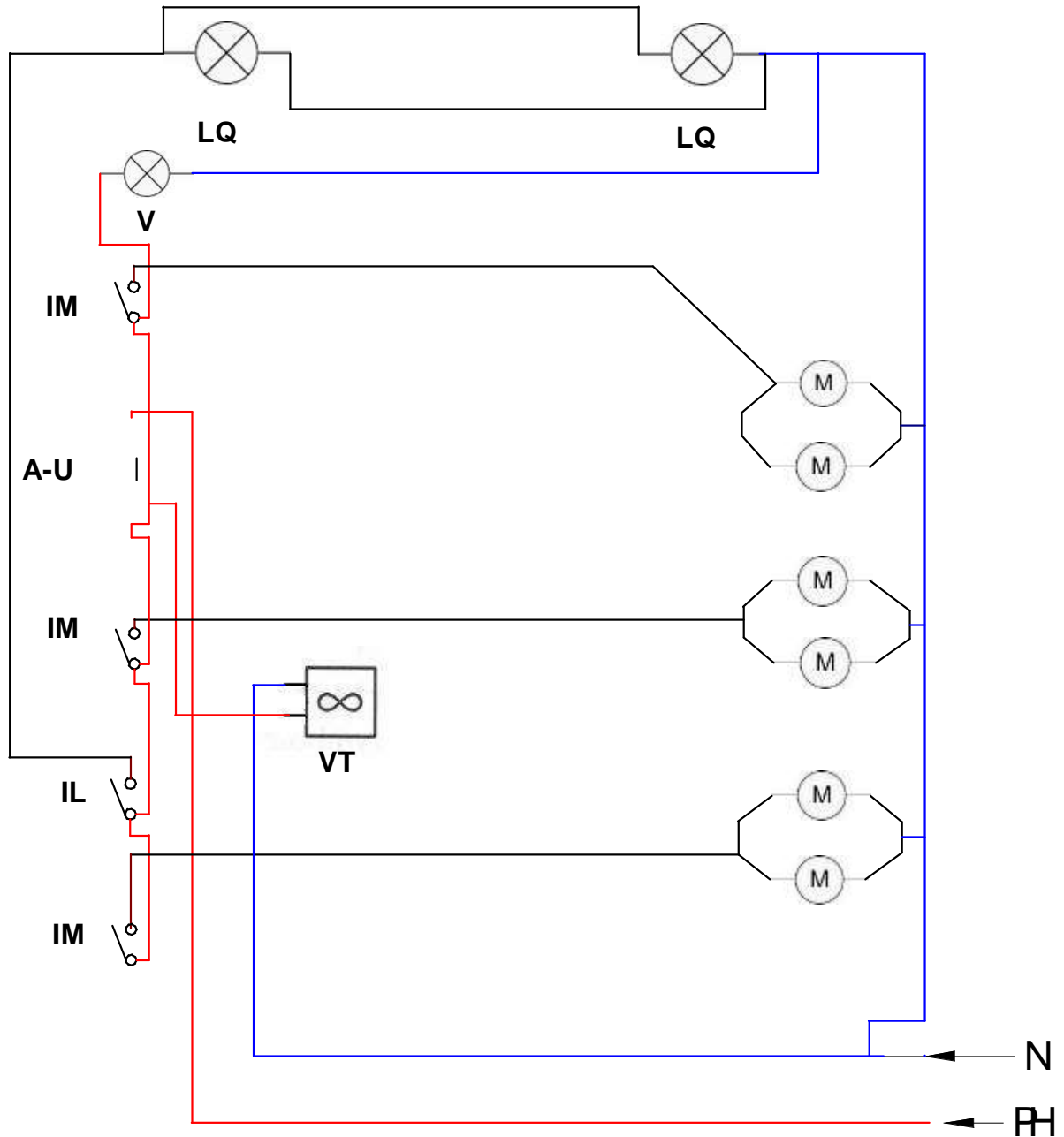
Planche 6 – ENTRAINEMENT DES BROCHES, SUPPORT ET PLAT A SAUCE

Repère	Référence	Désignation	Quantité selon modèle MAG 8
1		Support broche	1
2		Plat à sauce	1
3		Equerre aimants	1
4		Etiquette niveau d'eau	1
5		Bouchon de vidange	1
6		Joint torique bouchon de vidange	1
7		Réduction PG29 / PG36	1
8		Joint torique PG36	1
9		Ecrou PG36	1
10		Tige moteur Ø10	16
11		U support fils moteurs de 80	1
12		U support fils moteurs de 70	1
13		Equerre blocage fils moteurs	1
14		Plaque d'occultation moteur	8
15		Ressort	16
16		Plaque moteur	8
17		Plaque clingérite moteur	8
18		Moteur	8



LQ: quartz 200 watts **VT:** ventilateur
IM: interrupteur moteur **M:** moteur
IL: interrupteur lumière **V:** voyant

11.8 Planche 8 – Schéma électrique MAG 6 GAZ

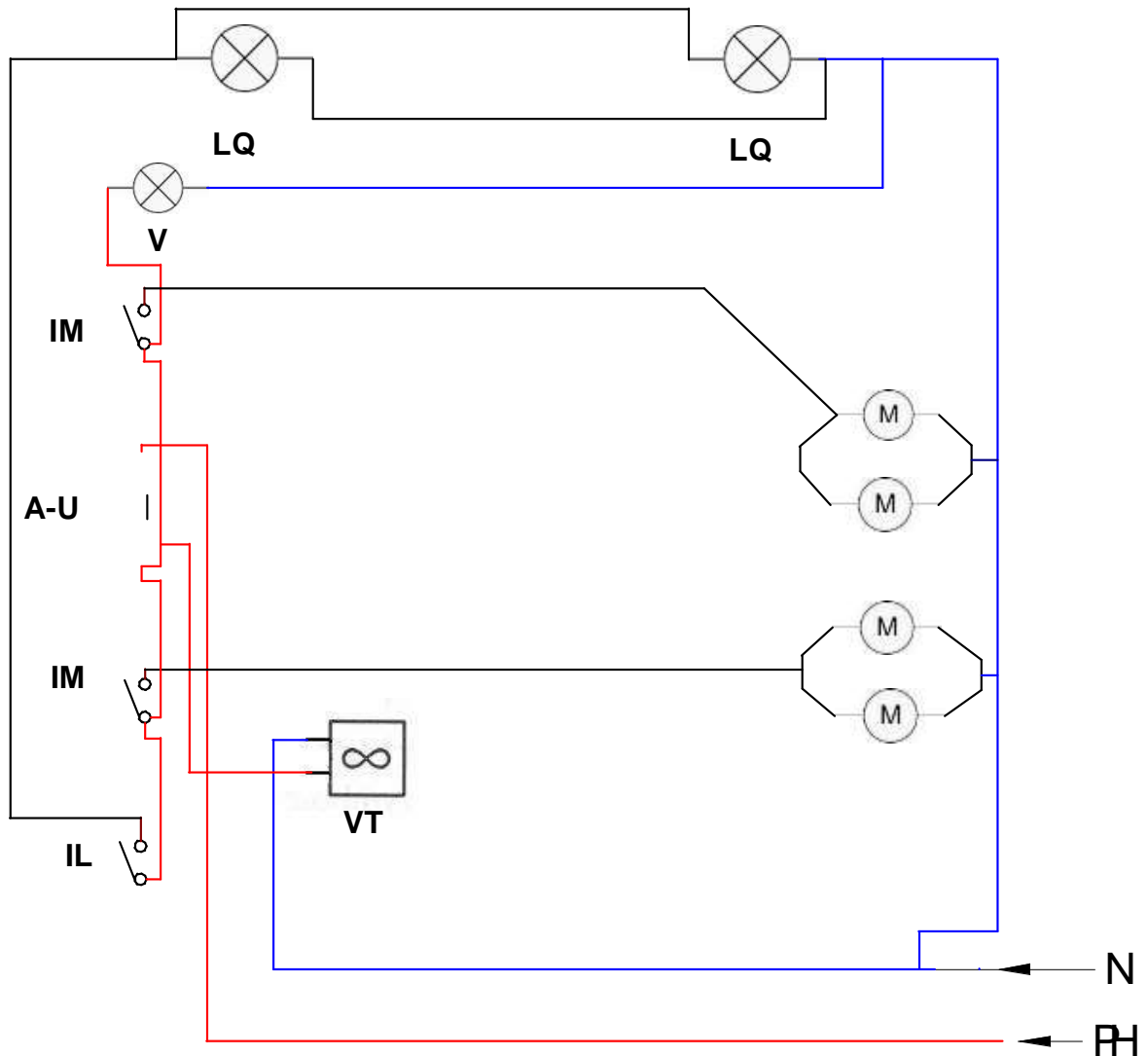


LQ: quartz 200 watts **VT:** ventilateur

IM: interrupteur moteur **M:** moteur

IL: interrupteur lumière **V:** voyant

11.9 Planche 9 – Schéma électrique MAG 4 GAZ



- LQ:** quartz 200 watts **VT:** ventilateur
IM: interrupteur moteur **M:** moteur
IL: interrupteur lumière **V:** voyant

11.10 **Planche 8 – Certification GAZ**

Toutes nos rôtissoires gaz ont obtenu les certifications CE, CERUG, Gaz De France et AFNOR.
Elles font régulièrement l'objet de contrôles inopinés par ces organismes de contrôles.

CERTIGAZ **Surveillance**
E C Surveillance

ATTESTATION DE CONTROLES INOPINES D'APPAREILS
(RANDOM CHECKS OF APPLIANCE ATTESTATION)

(paragraphe 2 – Annexe II de la directive 90/396/CEE Appareils à gaz)
(paragraph 2 – Annex II of the Gas appliances directive 90/3936/CEE)

Numéro : C.I. 0067 (Rév.8)
Number :

CERTIGAZ (numéro d'identification 1312), atteste avoir effectué des contrôles d'appareils
CERTIGAZ (identification number 1312), attest to have issued random checks of appliances

- **pour le fabricant :** **DOREGRIL**
for the manufacturer **12, rue du Moulin**
44880 SAUTRON
- **dans son usine de :** **Même adresse**
in its factory located in :
- **pour vérifier que les appareils suivants :** **APPAREILS DE CUISSON PROFESSIONNEL.**
to verify that the following appliances : **(CATERING APPLIANCES)**
- **sont en conformité respectivement avec le(s) type(s) décrit(s) dans le(s) certificat(s) :**
respectively in conformity with types described in certificates :

1312AS1993 – 1312AT2370 – 49BL3100

La validité de cette attestation est de 12 mois à compter de sa date d'émission, sous réserve de contrôles

Le Directeur Général

Paris le : 20/10/2009


Kris de WIT

 **CERTIFICATION DE PRODUITS INDUSTRIELS**
Accréditation N°S-0042
n°1010 de contrôle
sur www.cofrac.fr

CERTIGAZ SAS - 62 rue de Courcelles - F75008 PARIS - www.certigaz.fr

CE 1312