



NOTICE D'UTILISATION

ROTISSOIRES PROFESSIONNELLES A BALANCELLES

Série NANTAISE modèles :

RB 12 NE

RB 16 NE

RB 24 NE

RB 48 NI





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
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	5
1.1	MARQUAGE.....	5
1.2	IMPORTANCE DU MANUEL	5
1.3	GARANTIE	6
1.4	DROITS RÉSERVÉS.....	6
2	DESCRIPTION TECHNIQUE.....	6
2.1	DESCRIPTION GÉNÉRALE	6
2.2	LE TABLEAU DE COMMANDES.....	7
2.3	DIMENSIONS DE LA RÔTISSOIRE	7
2.4	DONNÉES TECHNIQUES.....	7
2.5	DESTINATION D'EMPLOI.....	7
2.6	PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES	7
2.7	SCHÉMA ÉLECTRIQUE.....	7
3	TRANSPORT ET MANUTENTION	8
3.1	TRANSPORT ET LIVRAISON	8
3.2	DÉBALLAGE ET MANUTENTION	8
4	INSTALLATION ET MISE EN ROUTE	8
4.1	CONSIGNES GÉNÉRALES	8
4.2	CONNEXION ÉLECTRIQUE	8
4.3	MISE EN ROUTE ET CUISSON.....	9
5	ENTRETIEN	10
5.1	DÉMONTAGE POUR NETTOYAGE	10
5.2	LONGÉVITÉ DES ÉLÉMENTS BLINDÉS.....	11
	CAUSES ESSENTIELLES DE BRIS DE GLACE EN VERRE TREMPÉ.....	11
5.3	LE CHOC THERMIQUE	11
5.4	COUPS PORTÉS À LA GLACE	11
5.5	MANIPULATION	11
6	CARACTERISTIQUES	13
7	INSTALLATION	13
7.1	MISE EN PLACE.....	13
7.2	RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	14
8	MAINTENANCE / SERVICE APRES-VENTE	16
8.1	LOCALISATION DES AVARIES.....	16
8.2	DÉPANNAGES SPÉCIFIQUES	16
8.2.1	<u>Changement d'une ampoule</u>	16
8.2.2	<u>Ouverture du coffre technique</u>	17
9	MISE AU REBUT.....	17
10	TABLEAU DE COMPOSITION ILLUSTRÉ	19
10.1	PLANCHE 1 – SCHÉMA ÉLECTRIQUE MODÈLES RB12 NE, RB16 NE.....	19
10.2	PLANCHE 2 – SCHÉMA ÉLECTRIQUE MODÈLES RB24 NE	20
10.3	PLANCHE 3 – SCHÉMA ÉLECTRIQUE MODÈLES RB48 NE	21



INFORMATIONS A L'INTENTION DE L'UTILISATEUR

1 GENERALITE

1.1 Marquage

Ce matériel est conforme aux directives européennes 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 du constructeur
- Marquage CE
- Modèle du matériel (SERIE)
- N° de série de la machine
- Puissance en Kw
- Tension électrique
- Année de fabrication

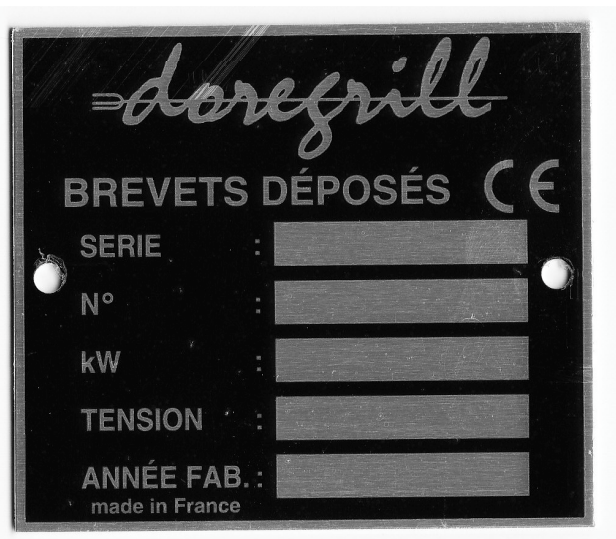


Fig. 1 (Marquage CE)

Cette plaque est fixée sur le côté gauche de la rôtissoire en bas du panneau de fermeture du coffre technique (15).

1.2 Importance du manuel

La présente notice vise à donner aux installateurs et utilisateurs de matériel DOREGRILL toutes les informations nécessaires à son utilisation optimale, 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.

Partie intégrante de nos rôtissoires, ce manuel, valable pour les modèles NANTAISE RB12, RB16, RB24 et RB48, 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.

1.3 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.

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

1.4 Droits réservés

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

2 DESCRIPTION TECHNIQUE

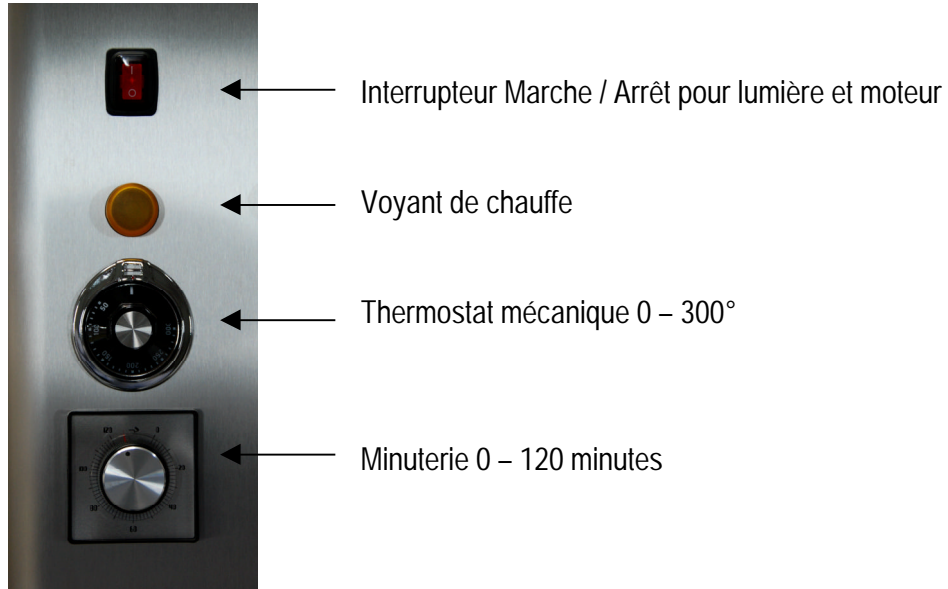
2.1 Description générale

La rôtissoire est généralement positionnée sur un chariot équipé de roulettes pivotantes (4 roulettes dont 2 freinées)

Elle se compose :

- D'une structure (base, dessus, habillages latéraux et arrières) en acier inoxydable brossé. Le plafond et l'ensemble des parois verticales internes sont en tôle d'acier inoxydable
- De balancelles inox
- D'un axe support de balancelles démontable pour en faciliter le nettoyage
- De deux panneaux latéraux intérieurs émaillés démontables (sauf sur la RB.48)
- En partie basse, d'un plat à sauce en acier inoxydable
- D'une glace avant ouvrante montée sur charnière
- D'une glace arrière fixe mais amovible pour le nettoyage
- D'un projecteur-lampe à quartz encastré dans le plafond et protégé par un écran en verre Trempé
- De deux déflecteurs en inox positionnés derrière les résistances du bas et démontables pour le nettoyage
- D'un ramasse-miettes en inox positionné sous le plat à sauce, destiné à éviter les écoulements de jus lors de la manipulation du plat (sauf sur la RB.48)
- D'un tableau de commande

2.2 Le tableau de commandes



2.3 Dimensions de la rôtissoire

Voir chapitre 6 - Caractéristiques

2.4 Données techniques

Voir chapitre 6 - Caractéristiques

2.5 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.

2.6 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 dénués 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.

2.7 Schéma électrique

Voir Chapitre 10 - Tableau de Composition Illustré

3 TRANSPORT ET MANUTENTION

3.1 Transport et livraison

Nos rôtissoires sont réglées, testées, et contrôlées dans nos ateliers. Elles sont soigneusement conditionnées de façon à garantir leur arrivée à destination dans les meilleures conditions.

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 stipulés sur le Bon de Transport doivent impérativement être suivies, dans les 48h suivant la réception du matériel, d'un courrier avec AR au transporteur et le revendeur prévenu. Tout manquement à cette procédure dégage le fabricant de toute responsabilité.

3.2 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.

4 INSTALLATION ET MISE EN ROUTE

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.

4.2 Connexion électrique

La rôtissoire doit être reliée au réseau d'alimentation au moyen d'une prise de courant obligatoirement reliée à la terre. Se reporter aux normes électriques en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

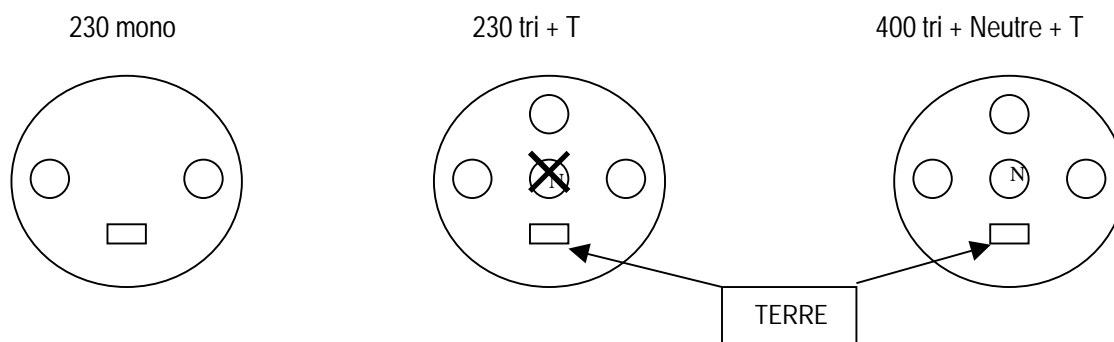
Il est indispensable de vérifier que la tension d'alimentation corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de la machine.

Le fabricant ne pourra en aucun cas être tenu responsable des dommages causés aux personnes, et aux biens, par une installation inappropriée de l'équipement.

<p>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.</p>

Deux tensions d'utilisation :

- 230 MONO + TERRE (seulement pour le modèle RB.12 NE)
- 230 TRI + TERRE
- 400 TRI + NEUTRE + TERRE



Le branchement s'effectue par simple déplacement des barrettes situées derrière la plaque apposée sur le côté gauche de la rôtissoire. Se conformer aux instructions mentionnées sur cette plaquette.

Dans tous les cas : ne pas oublier de raccorder votre équipement à la terre.

Dans le cas d'une rôtissoire utilisée en extérieur, prévoir des prises étanches.

4.3 Mise en route et cuisson

- Remplir le plat d'eau (2cm environ). Lors de l'utilisation de votre rôtissoire ; il est indispensable de contrôler régulièrement la hauteur de l'eau dans le bac, ainsi que sa concentration en graisse. Ne pas hésiter à rajouter de l'eau entre les cuissons pour maintenir le niveau à mi-hauteur du bac. Le manque d'eau provoque une surchauffe de l'appareil et peut engendrer de la fumée. Toujours veiller à ajouter l'eau doucement de manière à éviter les projections brûlantes.
- Placer les volailles dans les balancelles après les avoir piquées et assaisonnées. Les poulets sont placés couchés pour les modèles RB.12 et RB.16 NE, et peuvent être placés debout sur les modèles 24 et 48.
- Mettre en route l'éclairage et le moteur de rotation des balancelles à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt.
- Réguler la puissance des résistances en tournant le thermostat gradué de 50 à 300°.
- Programmer le minuteur qui commande l'ensemble des résistances. En fin de cuisson, les résistances s'arrêtent automatiquement.
- Maintien en température : En fin de cuisson, il est possible d'utiliser la rôtissoire pour le maintien en température en maintenant l'interrupteur de lumière en position « Marche »

5 ENTRETIEN

IMPORTANT :

Ne jamais utiliser de nettoyeur haute pression.

N'utiliser que des produits d'entretien « Spécial Four » homologués alimentaires (1)

Ne jamais pulvériser de produit, quel qu'il soit (eau, détergeant ...) sur les résistances ou sur les éclairages.

5.1 Démontage pour nettoyage

◆ Intérieur machine et accessoires

Retirer le bac à sauce et les 2 déflecteurs situés sous les glaces en partie basse.

Retirer les balancelles.

Mettre l'ensemble de ces éléments à tremper.

◆ Démontage du support de balancelles

Démonter le support de balancelles en le faisant tourner jusqu'à ce que le méplat d'entraînement soit vertical.

Soulever l'ensemble et le retirer des 2 berceaux latéraux, le basculer et le sortir après avoir éventuellement écarté les habillages.

◆ Démontage des habillages

Une fois l'étoile support de balancelles retiré :

- Soulever les habillages après les avoir écartés en partie basse pour échapper aux supports centraux
- Les dégager des deux tenons supérieurs

◆ Remontage de l'ensemble

Procéder à l'inverse en commençant bien entendu par les habillages

ATTENTION :

Lors du remontage, bien positionner les déflecteurs qui s'accrochent sur les équerres de fixation situées dans l'ouverture des portes. Laisser les résistances visibles en positionnant les déflecteurs derrière.

◆ Nettoyage de l'ensemble de la machine

A réaliser lorsque la rôtissoire est encore tiède :

- Imprégner les parties tachées d'un décapant non abrasif tel que « Décagrill » préconisé par DOREGRILL. Application sur glaces, émail et inox.
- Nettoyer les résistances à l'eau au moyen d'une éponge

¹ Le produit DECAGRILL distribué par la Sté DOREGRILL est préconisé pour le nettoyage des rôtissoires

- Essuyer les lampes avec un chiffon doux imbibé d'alcool à brûler
- Terminer le cas échéant avec du blanc d'Espagne ou de l'alcool à brûler.

5.2 Longévité des éléments blindés

Toutes nos résistances blindées sont de qualité « Incoloy ».
Elles sont placées en partie haute de l'appareil, ainsi qu'en bas à l'avant et à l'arrière de l'appareil.

En dépit de leur qualité, et compte-tenu de la puissance des nouveaux produits décapants, ces éléments peuvent être altérés et fragilisés. Pour éviter un vieillissement prématuré de votre matériel, il est recommandé de protéger ces éléments par un papier aluminium lors de la pulvérisation de votre produit de nettoyage.

Avant toute remise en route, essuyer soigneusement les résistances avec une éponge essorée pour ne laisser aucune trace de produit de nettoyage.

CAUSES ESSENTIELLES DE BRIS DE GLACE EN VERRE TREMPÉ

5.3 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.

Il est donc primordial d'éviter tout choc thermique sur les glaces.

5.4 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.

5.5 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

6 CARACTERISTIQUES

	RB 12 NE	RB 16 NE	RB 24 NE	RB 48 NE
DIMENSIONS				
Largeur hors tout	850 mm	1085 mm	1135 mm	1120 mm
Profondeur hors tout	600 mm	600 mm	680 mm	1015 mm
Hauteur				
- du bloc rôtissoire	730 mm	735 mm	860 mm	1100 mm
- hors tout (sur chariot)	1630 mm	1630 mm	1735 mm	1940 mm
Poids total à vide	64 kg	75 kg	90 kg	150 kg
COMPOSANTS TECHNIQUES				
Balancelles				
Nombre	4	4	4 (5 ^{ème} en option)	8
Longueur utile	505 mm	725 mm	725 mm	725 mm
Moteurs d'entraînement				
Nombre	1	1	1	1
Voltage, puissance unitaire	230V/15W	230V/15W	400W	400W
Lampes d'ambiance				
Nombre	1	1	1	1
Voltage, puissance unitaire	230V/300W	230V/300W	230V/300W	230V/300W
Interrupteurs moteurs, lampes				
Nombre	1	1	1	1
Voltage, intensité	250V - 10/16A	250V - 10/16A	250V - 10/16A	250V - 10/16A
Voyant de mise sous tension				
Nombre	1	1	1	1
Voltage, puissance unitaire	400V/2W	400V/2W	400V/2W	400V/2W
ALIMENTATION				
Courant	400V + N + T	400V + N + T	400V + N + T	400V + N + T
Cordon d'alimentation				
Section	5 x 2,5mm ²	5 x 2,5mm ²	5 x 2,5mm ²	5 x 4mm ²
Prise	20 Amp.	20 Amp.	20 Amp.	32 Amp.
Consommation électrique totale	6,32 kW	8,72 Kw	9,72 kW	14,9 kW
CAPACITE				
Capacité en nombre de volailles (Selon grosseur)	12 Vol.	16 Vol.	24/30 Vol.	48 Vol.

7 INSTALLATION

7.1 Mise en place

Procéder au déballage de la rôtissoire, balancelles 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.

7.2 Raccordement électrique

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.

Le raccordement doit obligatoirement être en 400V + N + T .

<p>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.</p>



MAINTENANCE

8 MAINTENANCE / SERVICE APRES-VENTE

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

8.1 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 chauffe	- Alimentation électrique inexistante - Ampoule défectueuse	- 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
Lampe d'ambiance est éteinte	- Ampoule défectueuse	- Changer l'ampoule
Les balancelles ne tournent pas	- Moteur défectueux	- Appeler l'installateur

8.2 Dépannages spécifiques

8.2.1 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.

Dévisser la protection en verre de l'ampoule de chaque côté avec une clé de 7. Changer l'ampoule en veillant à ne jamais toucher celle-ci avec les doigts.

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

Remettre en place l'écran de verre en le revissant de chaque côté et en veillant à bien remettre en place le joint.

8.2.2 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 électrique.

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

Avant d'ouvrir le carter, débrancher l'alimentation électrique. 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.

9 MISE AU REBUT

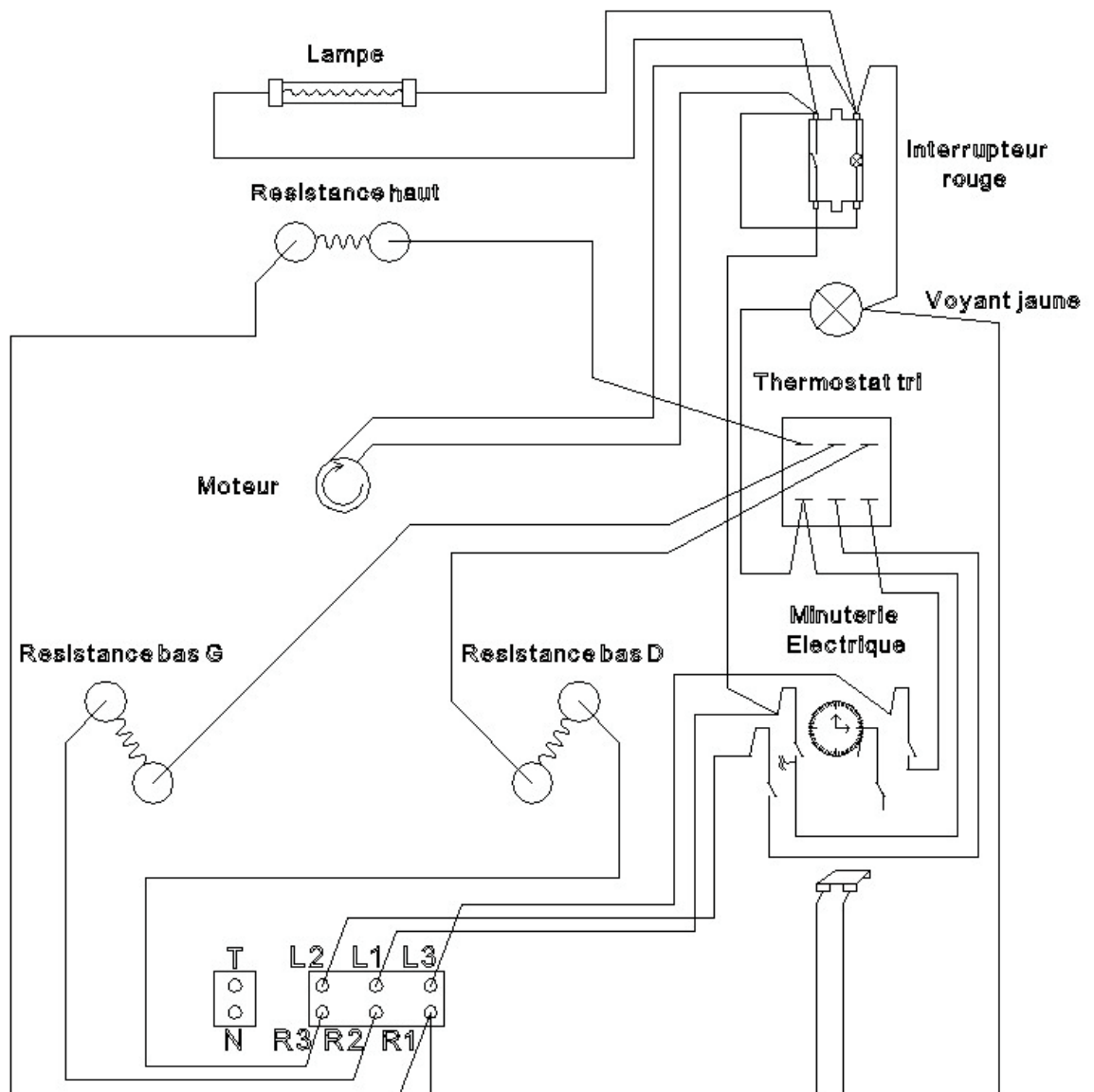
La destruction non maîtrisée des déchets pouvant porter préjudice à l'environnement ou à la santé humaine, veillez à recycler ce produit de manière responsable. Vous favoriserez ainsi la réutilisation durable des ressources matérielles.



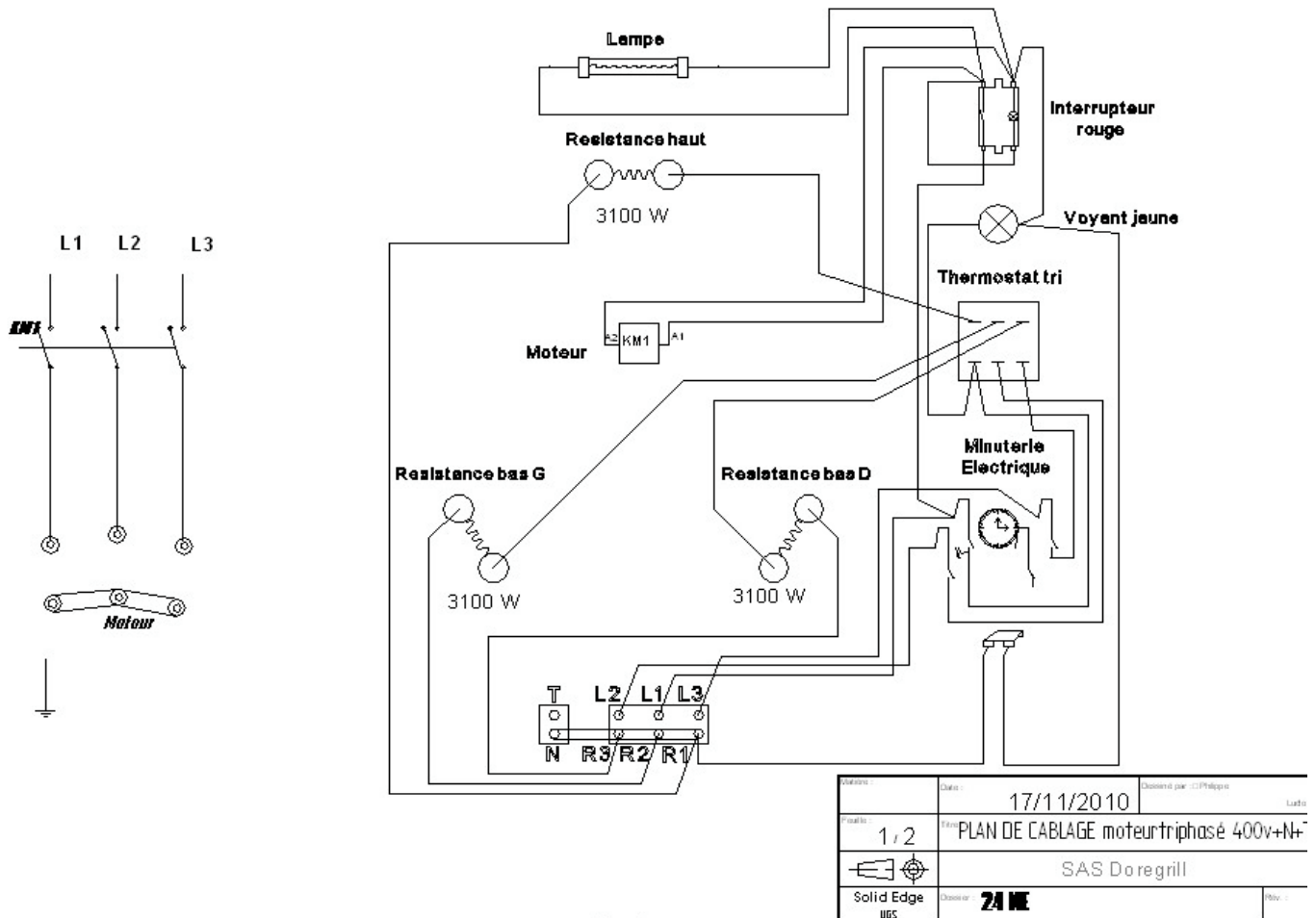
TABLEAU DE COMPOSITION ILLUSTRE

10 TABLEAU DE COMPOSITION ILLUSTRE

10.1 Planche 1 – Schéma électrique modèles RB12 NE, RB16 NE



10.2 Planche 2 – Schéma électrique modèles RB24 NE



10.3 Planche 3 – Schéma électrique modèles RB48 NE

