



## Asador

### Instalación

Proceder al desembalaje del asador, los balancines y los accesorios.

Instalar el asador lejos de todo material combustible (madera, materiales plásticos...). En caso de proximidad con este tipo de materiales, éstos deben protegerse por medio de materiales aislantes.

Respetar un espacio vacío de 150 mm aprox. en la parte trasera y en los lados del asador, a fin de permitir una buena ventilación de éste y una protección de los aparatos o paredes circundantes, así como de los cristales templados del aparato.

### Conexión eléctrica

Verificar que la tensión de la red eléctrica corresponda a las características indicadas en la placa situada en la parte inferior del lado izquierdo del aparato.

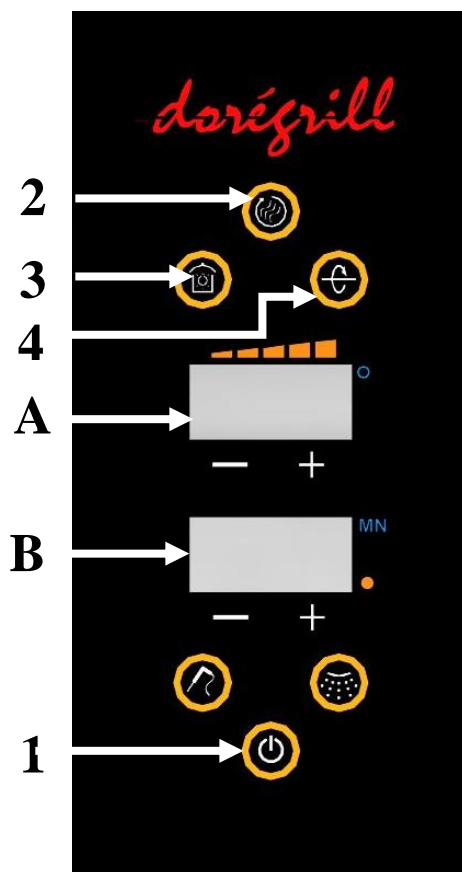
La conexión debe ser **obligatoriamente de 400 V Trifásica con toma de tierra**. Controlar que no haya error en la conexión (inversión de la fase y el neutro, por ejemplo).

Consultar las normas eléctricas vigentes en el país de la utilización del aparato.

### ASADO

- Encender el asador pulsando el **botón 1** durante 3 segundos. Los displays A y B se encienden.
- Añadir **un centímetro de agua en la bandeja de salsa**, a fin de mantener un nivel de higrometría suficiente durante el asado.
- Colocar las aves en el balancín una vez ensartadas y sazonadas.
- Pulsar el **botón 4** (*El motor de rotación de los balancines se pone en marcha*)
- Seleccionar el tiempo de asado con ayuda de los botones y del display B
- Lanzar el proceso de cocción pulsando el **botón 2** (*cuenta atrás activa*)
- Seleccionar la temperatura del asado con ayuda de los botones y del display A (*en general L5 encendido para los pollos asados*)
- Al final del programa de asado elegido, el asador emite un "bip" sonoro. El paso al modo « *Mantenimiento de la temperatura* » es automático y el **botón 3** se enciende.
- Para una puesta en marcha manual del modo « *Mantenimiento de la temperatura* », pulsar el **botón 3**.

**CONSEJO DE ASADO:** Doregrill recomienda un asado en L5 (300° C).  
Contamos el tiempo de asado en función del peso del pollo, es decir: 1Kg = 1H00



### Modo Asado

Número de LEDs <b>1</b>	L0	L1	L2	L3	L4	L5
Temperatura aprox.	45°C	160°C	200°C	230°C	260°C	300°C

### Modo Mantenimiento de la temperatura

Número de LEDs	L0	L1	L2	L3	L4	L5
Temperatura aprox.	45°C	75°C	80°C	85°C	90°C	95°C

## MANTENIMIENTO

El asador serie NEOGRILL / NEOBOX ha sido diseñado para simplificar al máximo « la tarea » la limpieza:

- La higrometría y la ventilación atenúan el fenómeno de las grasas «recocidas».
- El esmalte hace difícil que «se agarren» las grasas
- El conjunto del proceso de calentamiento, situado en la parte superior del asador, neutraliza en gran parte el fenómeno de la emisión de humos.
- La posibilidad de desmontar todos los componentes permite una limpieza completa, rápida y fácil de los diversos elementos del asador: balancines, paneles interiores esmaltados, deflectores inox, bandeja de salsa y canaletas de los cristales.

### Desmontaje para limpieza (Neogrill / Concept Neol)

Recomendamos una limpieza diaria de 15 minutos aproximadamente

- Interior del asador: accesorios
- Retirar los balancines
- Desmontar el soporte de los balancines procediendo de la siguiente forma:
  - Cortar el motor para que la parte plana de arrastre situada a la izquierda se encuentre en posición vertical.
  - Levantar el eje central hasta liberarlo completamente
- Liberar de las espigas los paneles laterales rojos esmaltados derecho e izquierdo.
- Para el montaje, colocar de nuevo el soporte de los balancines en su alojamiento, asegurándose de su correcto posicionamiento.

### Ciclo de limpieza automático (Steambox / Concept Neobox)

Este ciclo proporciona una ayuda para la limpieza, generando vapor durante 15 min en la zona de asado.

#### Procedimiento:

- Conectar el asador a la red de agua con ayuda de un tubo flexible provisto de un racor hembra inox, el cual debe conectarse al racor macho situado bajo el asador.
- Abrir la llave de agua
- Retirar todos los accesorios que deban lavarse a mano (espadas, balancines y, eventualmente, el soporte central)
- Apagar todos los programas y funciones. Solo debe permanecer encendido el botón 1 (*ver esquema p.7*).
- Iniciar el ciclo de limpieza (botón 5). El display "Tiempo" indica 15 min
- Al final del ciclo, pasar una esponja por toda la superficie
- Por último, vaciar el recipiente de salsa retirando el tapón de vaciado, sin olvidar colocar un recipiente bajo la evacuación.

## Vitrina caliente

### UTILIZACIÓN

#### **Puesta en marcha**

Poner el interruptor en 1

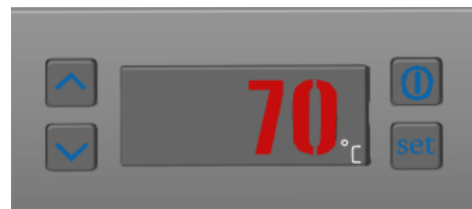
**NB:** (*Interruptor situado cerca de la alimentación*)

#### **Reglaje de la Temperatura en el termostato digital**

Cada vitrina equipada con un termostato digital está preajustada en fábrica a 70° C.

Para aumentar o disminuir la temperatura, proceder como sigue:

Pulsar dos veces el botón "set" para alcanzar el punto de consigna. Con ayuda de las flechas, aumentar o disminuir hasta alcanzar el valor deseado (90° C máximo)



www.doregrill.com



Tél. 02 40 63 80 00



doregrill@doregrill.com



Fax. 02 40 63 82 67



DOREGRILL SAS  
Parc d'activités du moulin  
BP 52 – 44880 Sautron