



---

# NOTICE D'UTILISATION

---

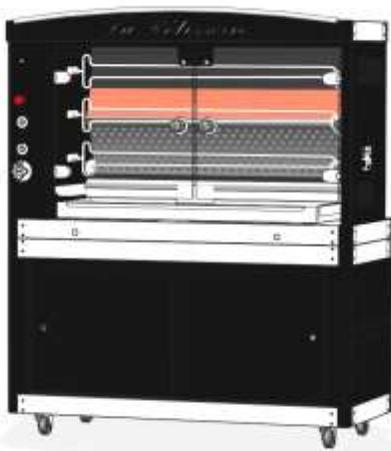
## ROTISSOIRES PROFESSIONNELLES A BROCHES

Série MAGFLAM GAZ modèles:

**MAGFLAM 3**

**MAGFLAM 5**

**MAGFLAM 8**





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](http://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](mailto: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

<b>1</b>	<b>GENERALITE.....</b>	<b>6</b>
1.1	MARQUAGE.....	6
1.2	IMPORTANCE DU MANUEL.....	6
1.3	DROITS RÉSERVÉS.....	7
1.4	PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES.....	7
1.5	GARANTIE.....	7
<b>2</b>	<b>TRANSPORT ET MANUTENTION.....</b>	<b>8</b>
2.1	TRANSPORT ET LIVRAISON.....	8
2.2	DÉBALLAGE ET MANUTENTION.....	8
<b>3</b>	<b>DESCRIPTION TECHNIQUE.....</b>	<b>8</b>
3.1	DESCRIPTION GÉNÉRALE.....	8
3.2	NOMENCLATURE.....	9
3.2.1	<i>Eclaté principal.....</i>	<i>9</i>
A	<i>Le plafond.....</i>	<i>10</i>
B	<i>Le CI broches.....</i>	<i>11</i>
C	<i>La base.....</i>	<i>Erreur ! Signet non défini.</i>
D	<i>Le fond.....</i>	<i>13</i>
E	<i>Le CI moteur.....</i>	<i>14-15</i>
3.3	DIMENSIONS DE LA RÔTISSOIRE.....	16
3.4	DONNÉES TECHNIQUES.....	16
3.5	DESTINATION D'EMPLOI.....	16
3.6	SCHÉMAS ÉLECTRIQUES.....	16
<b>4</b>	<b>MISE EN PLACE.....</b>	<b>16</b>
4.1	CONSIGNES GÉNÉRALES.....	16
<b>5</b>	<b>UTILISATION.....</b>	<b>16</b>
5.1	LES COMMANDES.....	16
5.2	MISE EN ŒUVRE.....	18
<b>6</b>	<b>ENTRETIEN.....</b>	<b>19</b>
6.1	QUOTIDIENNEMENT APRÈS LA CUISSON.....	19
6.2	NETTOYAGE HEBDOMADAIRE.....	19
6.3	NETTOYAGE DE FIN DE SAISON (OU SEMESTRIEL).....	19
<b>7</b>	<b>CAUSES ESSENTIELLES DE BRIS DE GLACE EN VERRE TREMPE.....</b>	<b>20</b>
7.1	LE CHOC THERMIQUE.....	20
7.2	COUPS PORTÉS À LA GLACE.....	20
7.3	MANIPULATION.....	20
<b>8</b>	<b>CARACTERISTIQUES TECHNIQUES.....</b>	<b>22</b>
<b>9</b>	<b>INSTALLATION.....</b>	<b>23</b>
9.1	CONSIGNES GÉNÉRALES.....	23
9.2	MISE EN PLACE.....	24
9.3	CONNEXION ÉLECTRIQUE.....	24
9.4	ÉVACUATION DES VAPEURS.....	24
9.5	RACCORDEMENT FIXE OU MOBILE, GAZ NATUREL OU PROPANE.....	27
9.5.1	<i>Généralités.....</i>	<i>27</i>
9.5.2	<i>Installation d'une rôtissoire fixe.....</i>	<i>28</i>

9.5.3	<i>Installation d'une rôtissoire ambulante</i> .....	29
9.5.4	<i>Alimentation en gaz naturel</i> .....	29
9.5.5	<i>Alimentation en propane sur batteries de bouteilles</i> .....	29
<b>10</b>	<b>MAINTENANCE / SERVICE APRES-VENTE</b> .....	<b>32</b>
10.1	LOCALISATION DES AVARIES.....	32
10.2	DÉPANNAGES SPÉCIFIQUES .....	33
10.2.1	<i>Remplacement d'une ampoule</i> .....	33
10.2.2	<i>Ouverture du coffre technique</i> .....	34
10.2.3	<i>Changement du sens de rotation d'un moteur d'entraînement de broche</i> .....	34
10.2.4	<i>Remplacement des blocs injecteurs</i> .....	34
<b>11</b>	<b>ANNEXES</b> .....	<b>37</b>
11.1	SCHÉMA ÉLECTRIQUE MAGFLAM 3 .....	37
11.2	SCHÉMA ÉLECTRIQUE MAGFLAM 5 .....	37
11.3	SCHÉMA ÉLECTRIQUE MAGFLAM 8 .....	39
11.4	CERTIFICATION GAZ .....	40
11.5	PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE VOTRE APPAREIL .....	41



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

Parc d'Activités du moulin-12,rue du moulin  
44880 SAUTRON tél.02 40 63 80 00

Modèle  N°

Σ Qn  KW Type

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

CE 1312AS1993

CET APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ CONFORMÉMENT AUX RECOMMANDATIONS EN VIGUEUR ET UTILISÉ SEULEMENT DANS UN ENDROIT BIEN AÉRÉ. CONSULTER LA NOTICE AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER L'APPAREIL.

**Figure 1** - (Plaque signalétique)

Cette plaque est fixée sur le côté droit de la rôtissoire en bas du panneau de fermeture du coffre technique.

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 **MAGFLAM 3**, **MAGFLAM 5** et **MAGFLAM 8**, 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.

**Les pièces qui ont été protégées par le fabricant ou son mandataire ne doivent pas être manipulées par l'installateur ou l'utilisateur.**

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 90/396/CEE 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 MAGFLAM 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.

**Afin d'éviter des risques de brûlures graves, cet appareil doit IMPERATIVEMENT être placé contre un mur ou contre la façade du magasin.**

**En effet, le dos de la Rôtissoire ne permet pas d'identifier visuellement sa fonction et de faible danger potentiel lié aux températures extrêmes.**

**En cas d'impossibilités de positionner la machine le long du mur, l'utilisateur devra mettre en œuvre tous les moyens pour protéger les passants d'un éventuel risque de contact avec la Rôtissoire. (barrière de sécurité, mur isolant etc....)**

### **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 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*

Les modèles MAGFLAM 3 et 6 sont montées sur chariot ou meuble support de rangement à roulettes.

La rôtissoire MAGFLAM 8 est montée sur un chariot support équipé de 4 roulettes dont 2 freinées.

Elle se compose :

- D'une structure (*base, plafond, habillages latéraux et arrières*) en acier inoxydable brossé. Le plafond et l'ensemble des parois verticales internes sont en tôle émaillée, facilitant ainsi le nettoyage.
  - Au fond, de brûleurs (*normes européennes*) dotés d'une double sécurité à l'allumage et à l'utilisation, et de briquettes de parement réfractaires. Les brûleurs sont séparés par des déflecteurs en tôle émaillée à démontage instantané.
  - De broches Simplifil entraînées, chacune en prise directe, par un moto réducteur électrique indépendant équipé d'un embout de sorti creux et évasé permettant une introduction aisée des broches..
  - D'un support de broches situé sur le côté opposé aux moteurs.
  - En partie basse, d'un plat à sauce en acier inoxydable équipé d'un robinet de vidange. (Voir « Informations à l'intention de l'utilisateur – Chapitre 3 - Description technique » p.14 réf. 8 à 14)
- De deux portes en verre trempé avec blocage position ouverte à 120° par charnières.

- De deux projecteurs-lampes à quartz Vitro Céram protégés par des écrans en verre trempé et encastrés dans le plafond de la rôtissoire et assurant un éclairage puissant.
- D'un tableau de commande

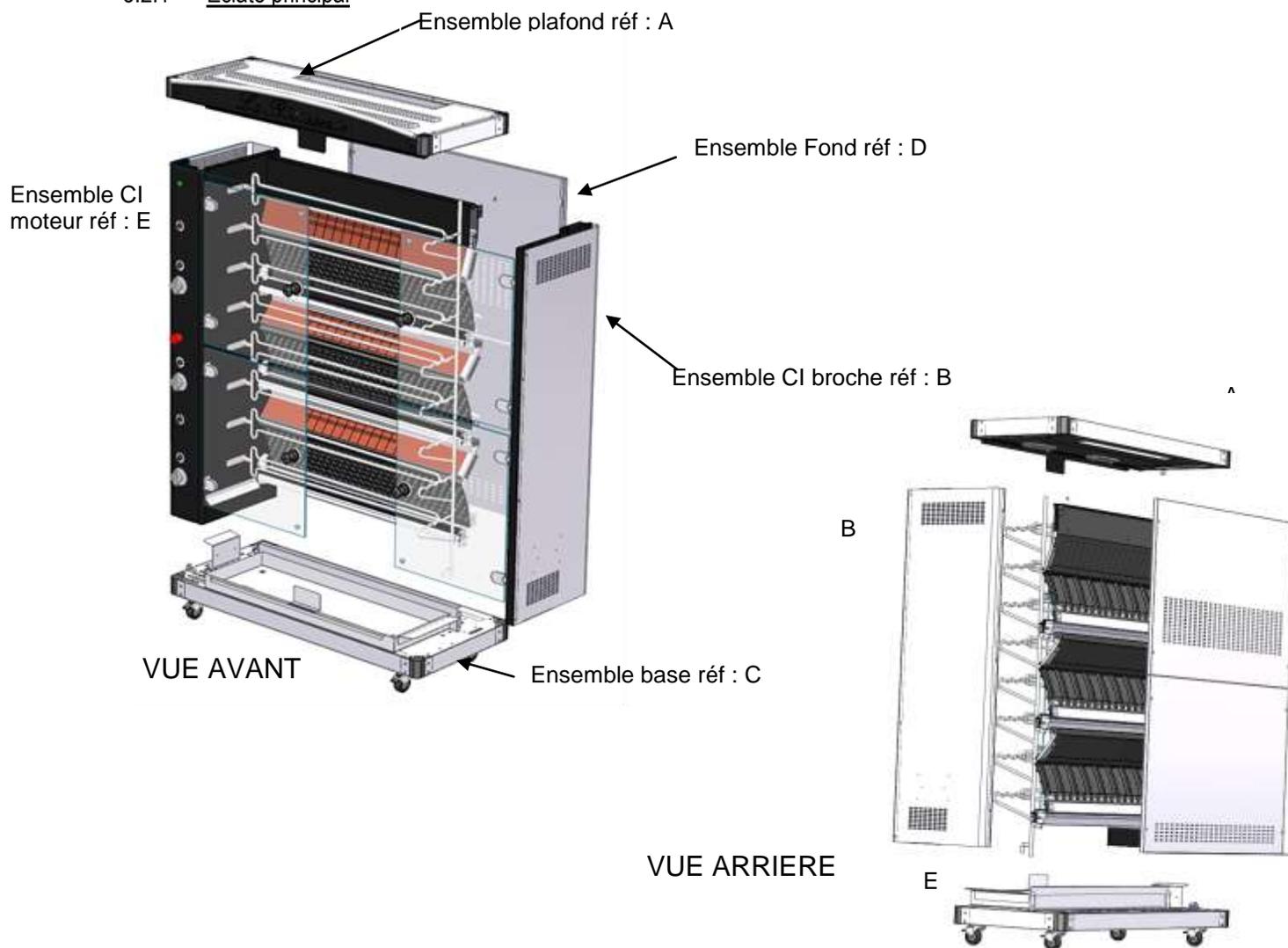
- Pour la MAGFLAM 8, d'un châssis renforcé tubulaire monté sur 4 roulettes pivotantes dont 2 à freins. (Voir « Informations à l'intention de l'utilisateur – Chapitre 3 - Description technique» p.12 réf. 1 à 3)

A l'arrière, un robinet dimension 20/27 ou  $\frac{3}{4}$  commande l'arrivée du gaz à la rôtissoire, et un câble électrique 3G2.5 muni d'une prise mâle monophasée avec terre 10/16Amp., assure le branchement électrique.

### 3.2 Nomenclature

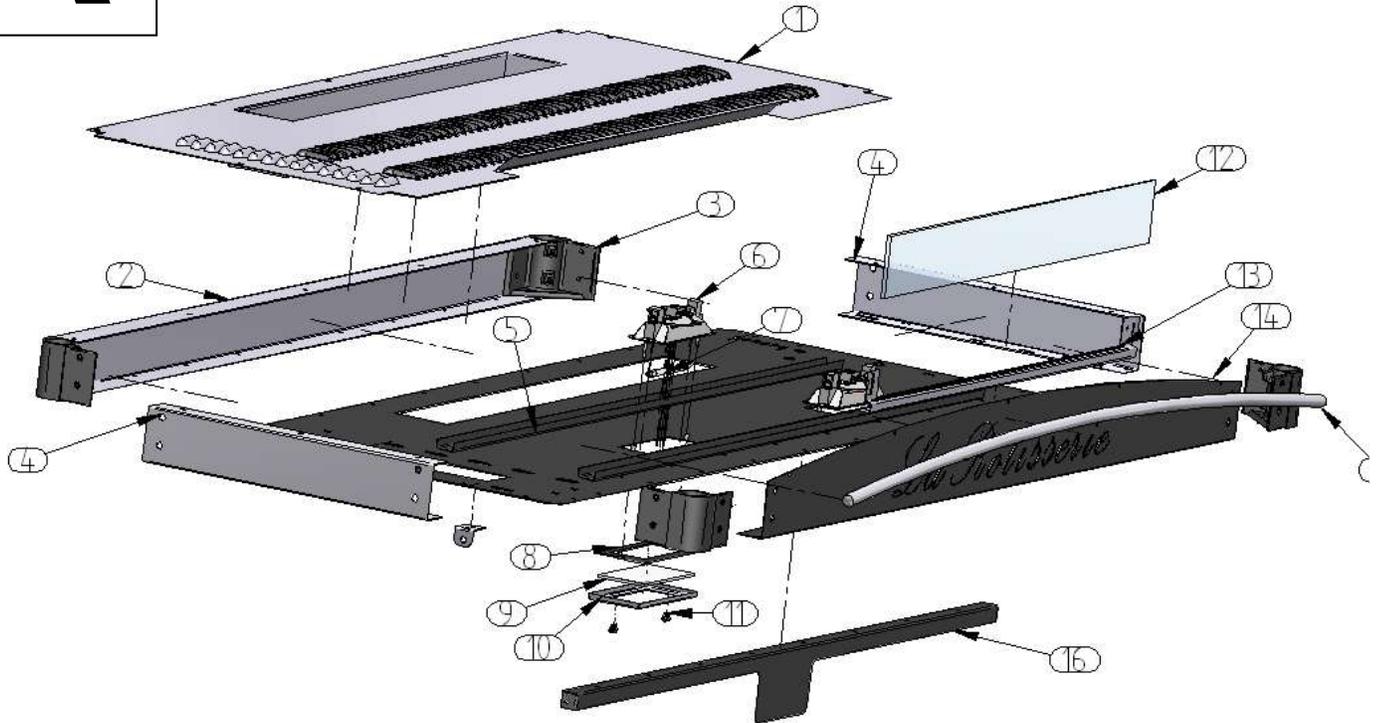
Les divers composants de la rôtissoire sont indiqués dans la Fig. 2 ci-dessous et détaillés ensuite.

#### 3.2.1 Eclaté principal



# A

## VUE ECLATE PLAFOND MAGFLAM

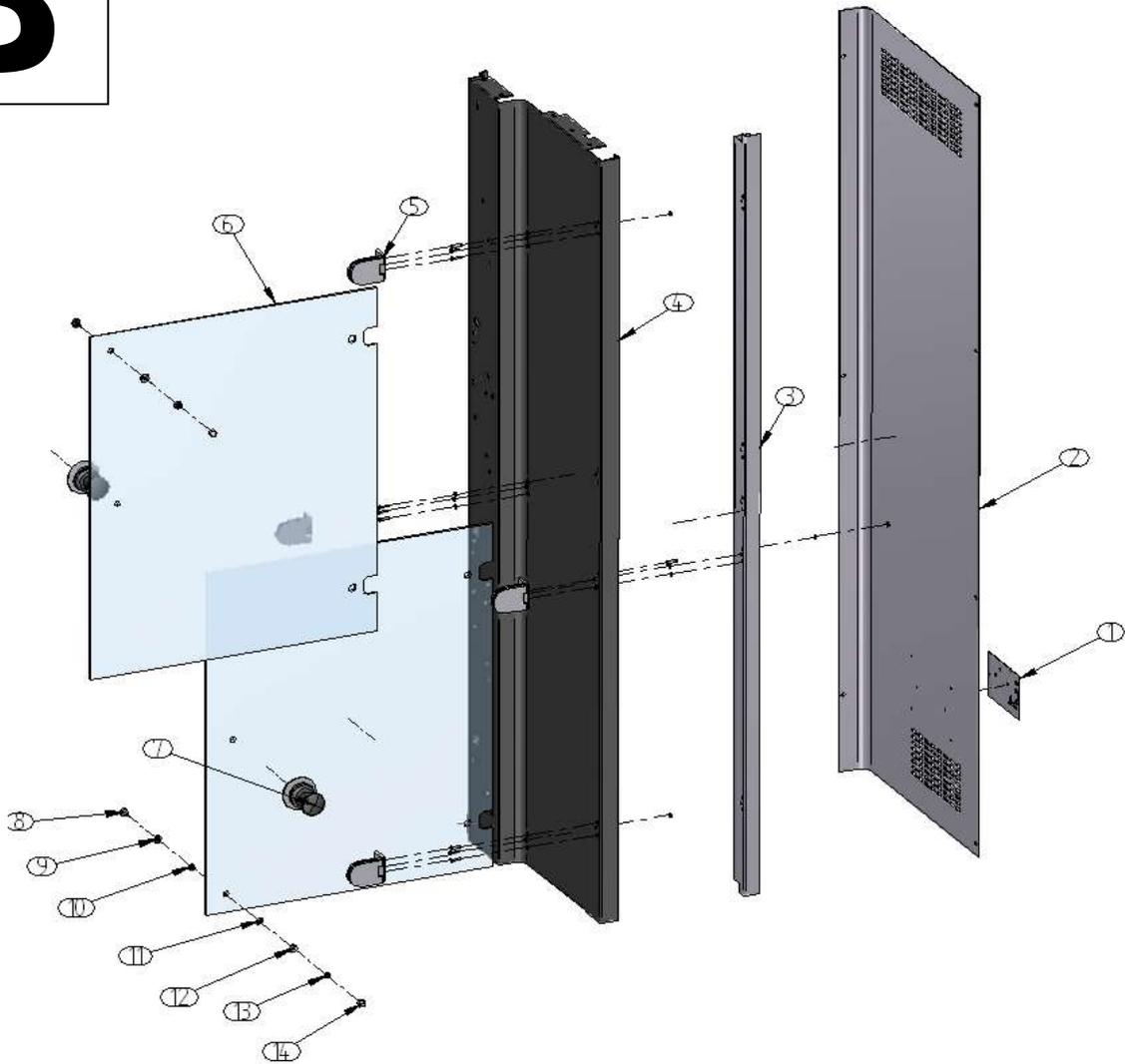


## Nomenclature

N°	Désignation	Nbre	N°	Désignation	Nbre
1	Dessus	1	9	Verre protection quartz	2
2	U arrière dessus	1	10	Protection quartz	2
3	Équerre 80 mm	4	11	Écrou à oreilles	4
4	U côté dessus	2	12	Glace texte	1
5	Plafond	1	13	Ensemble éclairage (enjoliveur support domino)	1
6	Ensemble éclairage (enjoliveur support domino)	1	14	Bandeau avant arrondi	1
7	Lampe quartz	1	15	Barre tête rôtisserie	1
8	joint	2	16	Bavette	1

# B

## VUE ECLATE CI BROCHE MAGFLAM 8

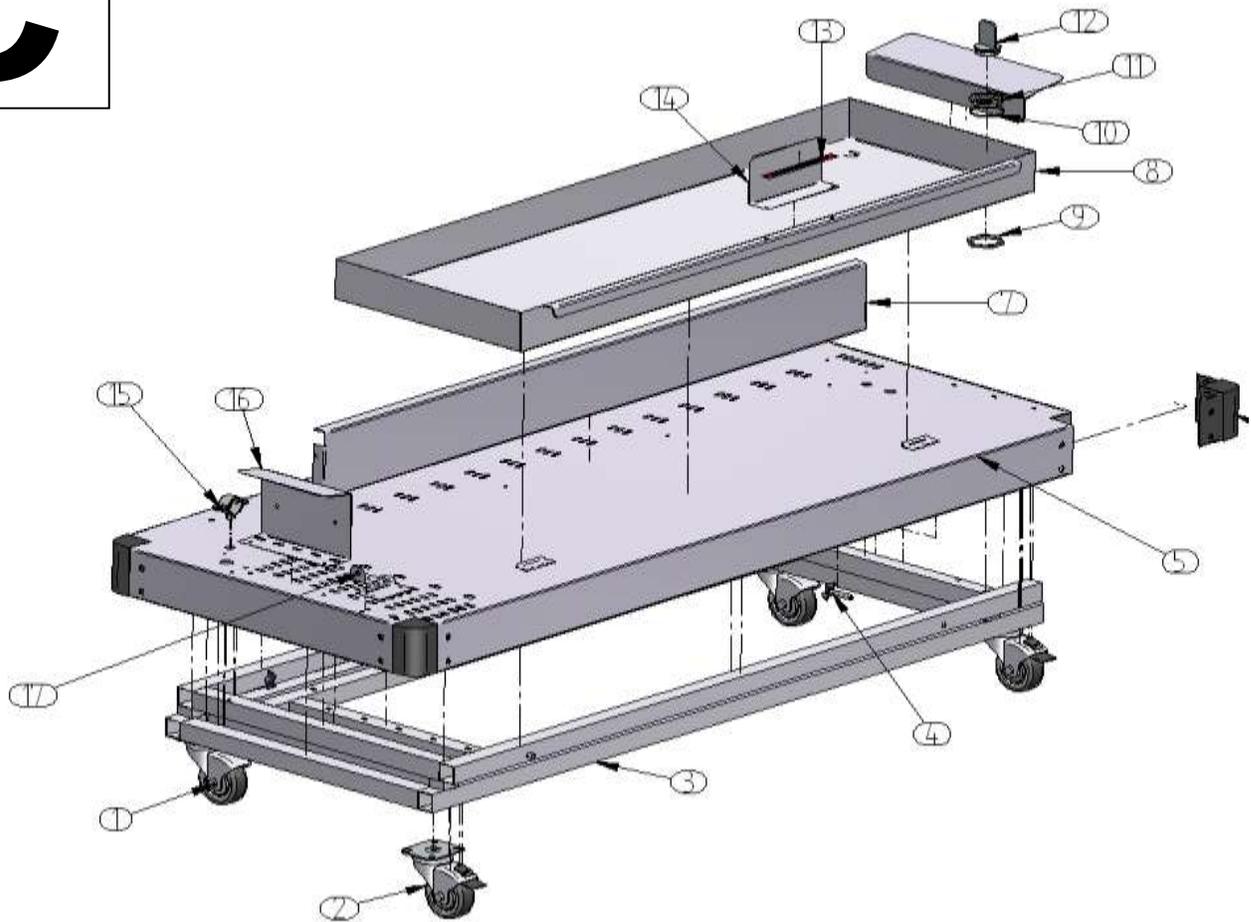


### Nomenclature

N°	Désignation	Nbre	N°	Désignation	Nbre
1	Plaque signalétique	1	8	Aimant à visser	2
2	CE broche	1	9	Rondelle klingérite	4
3	U renfort CI	1	10	Entretoise Ø12	10
4	CI broche	1	11	Rondelle klingérite	4
5	Charnière	4	12	Rondelle inox	4
6	Glace N°524	2	13	Rondelle éventaille	4
7	Ensemble poignée	2	14	Écrou borgne M6	2

# C

## VUE ECLATE BASE MAGFLAM 8

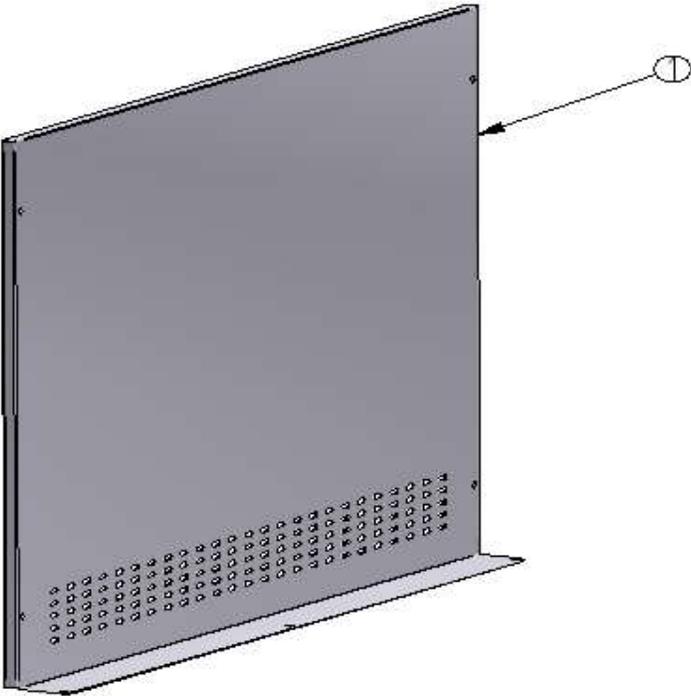
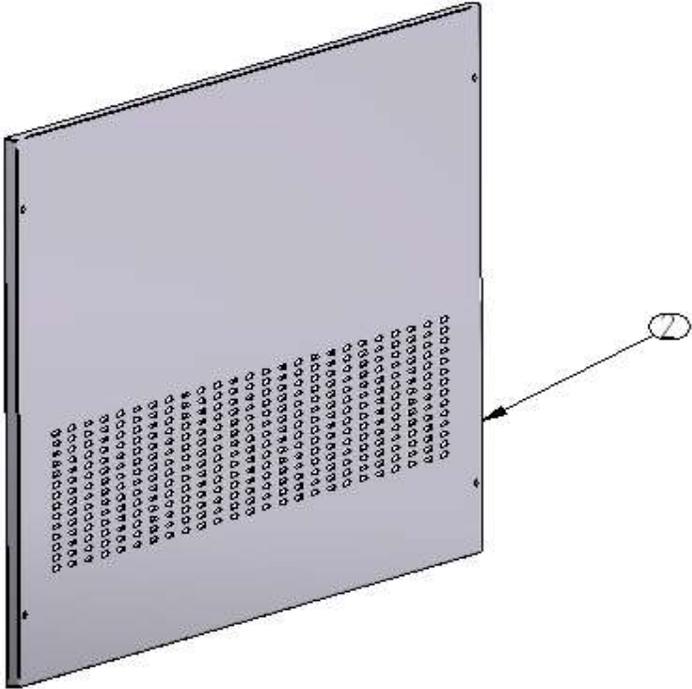


### Nomenclature

N°	Désignation	Nbre	N°	Désignation	Nbre
1	Roulette sans frein	2	10	Joint	1
2	Roulette avec frein	2	11	Embase bouchon de vidange	1
3	Chariot	1	12	Bouchon de vidange	1
4	Vis fixation chariot	4	13	Plaque sécurité étiquette plat	1
5	Base	1	14	Butée de plat	1
6	Glace N°524	2	15	Collier	1
7	Ensemble poignée	2	16	Support bornier	1
8	Équerre 80 mm	4	17	Équerre	
9	Écrou embase bouchon vidange	1			

# D

## VUE ECLATE FONDS MAGFLAM 8

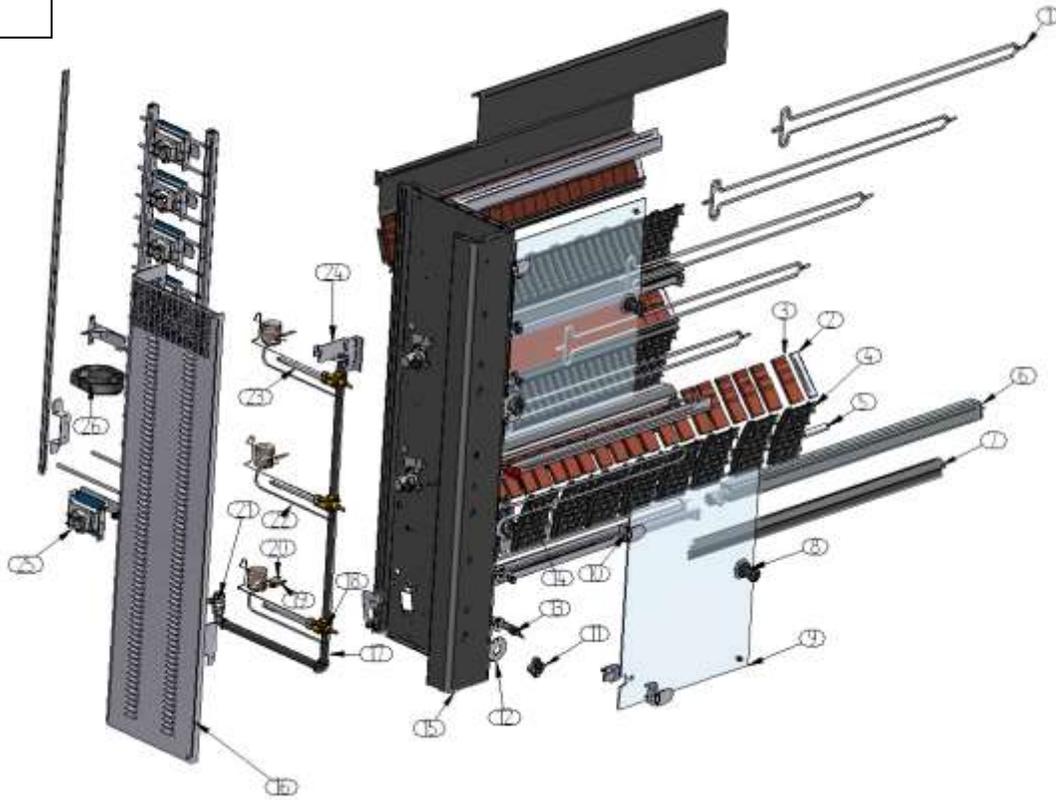


### Nomenclature

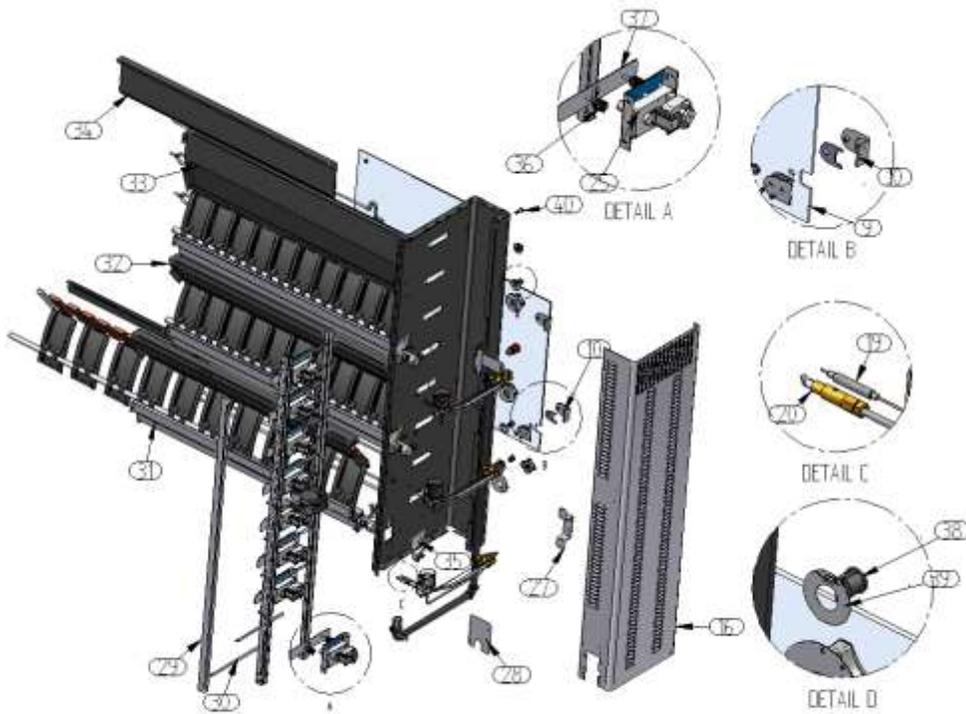
N°	Désignation	Nbre	N°	Désignation	Nbre
1	Fond bas	1	2	Fond haut	1

# E

## VUE ECLATE CI MOTEUR MAGFLAM 8



AVANT



ARRIERE

# Nomenclature

<b>N°</b>	<b>Désignation</b>	<b>Nbre</b>	<b>N°</b>	<b>Désignation</b>	<b>Nbre</b>
<b>1</b>	Broche	8	<b>21</b>	Vanne fermeture gaz	1
<b>2</b>	Finition brique	3	<b>22</b>	Tube alimentation veilleuse	3
<b>3</b>	Brique	66	<b>23</b>	Tube alimentation brûleur	3
<b>4</b>	Fonte	30	<b>24</b>	Blocage haut tube gaz	1
<b>5</b>	Tube support fonte	3	<b>25</b>	Moteur complet	8
<b>6</b>	Brûleur	3	<b>26</b>	Ventilateur	1
<b>7</b>	Défecteur brûleur	3	<b>27</b>	Oméga pour câble	1
<b>8</b>	Ensemble poignée	2	<b>28</b>	Cache ouverture CE	1
<b>9</b>	Glace N° 524	2	<b>29</b>	Équerre blocage fil moteur	1
<b>10</b>	Charnière	4	<b>30</b>	Fil moteur	16
<b>11</b>	Manette robinet gaz	3	<b>31</b>	Support brûleur	3
<b>12</b>	Indication manette gaz	3	<b>32</b>	Support brique intermédiaire	2
<b>13</b>	Pare sauce CI moteur	1	<b>33</b>	Support brique haut	1
<b>14</b>	Arrêt d'urgence	1	<b>34</b>	Défecteur haut	1
<b>15</b>	CI moteur	1	<b>35</b>	Plaque fixation thermocouple	3
<b>16</b>	CE	1	<b>36</b>	Ressort plaque occultation	16
<b>17</b>	Rampe de gaz	1	<b>37</b>	Plaque occultation moteur	8
<b>18</b>	Robinet gaz	3	<b>38</b>	interrupteur	4
<b>19</b>	Thermocouple	3	<b>39</b>	Indication interrupteur	4
<b>20</b>	Veilleuse	3	<b>40</b>	Voyant	1

### 3.3 Dimensions de la rôtissoire

Voir « Informations à l'intention de l'installateur – Chapitre 8 - Caractéristiques techniques p.23 »

### 3.4 Données techniques

Voir « Informations à l'intention de l'installateur – Chapitre 8 - Caractéristiques techniques p.23 »

### 3.5 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.

### 3.6 Schémas électriques

Voir « Annexes – Chapitre 11 - Schémas électriques p. 36 à 38 »

## 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 « Informations à l'intention de l'installateur – Chapitre 9 - Installation p.21 à 30 »

## 5 UTILISATION

### 5.1 Les commandes

#### ◆ Robinetts d'ouverture de gaz

Chacun de ces boutons commande un brûleur.

**Eteindre tout d'abord l'éclairage.**

**Ouverture du robinet :** appuyer sur le bouton du robinet et le tourner d'un quart de tour sur la gauche en maintenant la poussée. Patienter quelques secondes avant d'enflammer le gaz puis relâcher (*sécurité*).

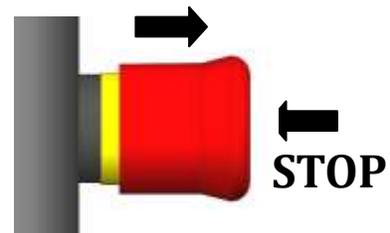
**Fermeture du robinet :** tourner le bouton du robinet vers la droite d'un quart de tour jusqu'à ce qu'il soit en butée.



**IMPORTANT :** Les robinets d'ouverture de gaz possèdent un réglage de hauteur de flamme, plage située entre la petite et la grande flamme et symbolisée sur les manettes.

### ◆ Arrêt d'urgence

Ne doit être utilisé que pour arrêter de toute urgence les fonctions électriques de la rôtissoire (*rotation des broches, éclairage d'ambiance*)



### ◆ Interrupteurs des moteurs de broches

Ils commandent chacun deux ou trois 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 route** : Appuyer sur le bouton I/O.

**Arrêt de la rotation des broches** : Appuyer à nouveau sur le bouton I/O.



### ◆ Interrupteur des lampes d'ambiance

Bouton I/O identique au précédent.

**Allumage des lampes d'ambiance** : Appuyer sur le bouton I/O

**Extinction des lampes d'ambiance** : Appuyer à nouveau sur le bouton.



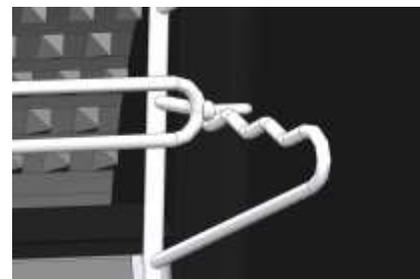
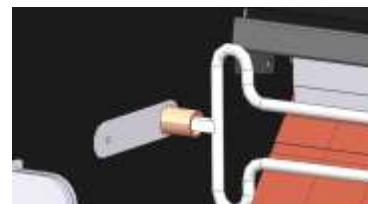
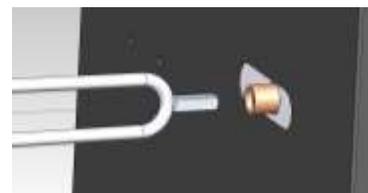
### Mise en place et réglage des broches

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 positionnement.  
Poser ensuite la partie ronde, 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

**Réglage des broches côté support** : Le support de broches possédant à chaque étage 3 crans arrêtés, positionner la partie ronde de chaque broches 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, si elle est branchée sur une batterie de bouteilles, que ces dernières sont en nombre suffisant pour une parfaite alimentation en fonction de température ambiante Voir « Informations à l'intention de l'installateur – Chapitre 9 - Tableau 5 p. 29 »

Dans le cas d'une rôtissoire ambulante, ne pas oublier de bloquer les freins de 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 Push gaz <sup>(1)</sup> d'autre part.

Allumer, si souhaité, l'éclairage d'ambiance au moyen du bouton poussoir.

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 un par un en commençant par l'étage le plus haut, puis descendre progressivement pour finir par le brûleur le plus bas.  
Lorsque seules quelques broches sont utilisées, toujours préférer celles du haut.

Ouvrir la porte gauche uniquement. De la main gauche, enfoncer à fond le robinet à gaz du niveau concerné et le tourner d'un quart de tour vers la gauche en maintenant la pression. Attendre quelques secondes avant d'allumer de la main droite, avec un allume-gaz, le brûleur dans sa partie centrale. 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.  
Voir « Informations à l'intention de l'utilisateur – Chapitre 5 - Mise en place et réglage des broches p.18 »

---

<sup>1</sup> L'appellation PUSHGAZ est la propriété de GIE GAZINOX.

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 appuyant sur les boutons poussoir 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.

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 <sup>(2)</sup>  
Ne jamais pulvériser de produit, quel qu'il soit (eau, détergeant ...) sur les brûleurs.

### 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,
- les déflecteurs entre les brûleurs.

### 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 :

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

- Inspection de l'intérieur du carter technique,
- Essuyage des moteurs,
- Vérification des systèmes coulissants,
- Nettoyage des divers composants électriques tels que moto-réducteurs, 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.

◆ **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

		Magflam 3 gaz	Magflam 5 gaz	Magflam 8 gaz	
<b>Dimensions</b>					
Longueur hors tout		1480 mm	1480 mm	1480 mm	
Profondeur hors tout		690 mm	690 mm	690 mm	
Hauteur rôtissoire seule		950 mm	1310 mm	1850 mm	
poids totale à vide				370 KG	
Charge maximale à respecter		30 Kg	50 Kg	80 Kg	
<b>Composants techniques</b>					
<b>Broches</b>	Nombre	3	5	8	
	Longueur utile	1050 mm	1050 mm	1050 mm	
<b>Moteurs entrainement</b>	Nombre	3	5	8	
	voltage puissance unitaire	30 Watts	30 Watts	30 Watts	
<b>Brûleurs gaz</b>	Nombre	1	2	3	
	Puissance unitaire	17,3 Kw	17,3 Kw	17,3 Kw	
	Consommation unitaire (selon gaz)				
	G 31 propane 37 mbar	1,35 Kg/h	1,35 Kg/h	1,35 Kg/h	
	G 20 GNH 20 mbar	1,80 Kg/h	1,80 Kg/h	1,80 Kg/h	
<b>Lampes d'ambiance</b>	Nombre	2	2	2	
	voltage / puissance unitaire	230 V / 200 W	230 V / 200 W	230 V / 200 W	
<b>Interrupteur lampes</b>	Nombre	1	1	1	
	voltage / intensité	230 V / 10A	230 V / 10A	230 V / 10A	
<b>Interrupteur moteurs</b>	Nombre	1	2	4	
	voltage / intensité	230 V / 10A	230 V / 10A	230 V / 10A	
<b>Voyant de mise sous tension</b>	Nombre	1	1	1	
	voltage / puissance unitaire	230 V / 1 W	230 V / 1 W	230 V / 1 W	
<b>Cable d'alimentation</b>	Section	3 x 2,5 <sup>2</sup>	3 x 2,5 <sup>2</sup>	3 x 2,5 <sup>2</sup>	
	Fiche: 1 Phase +Neutre +Terre	oui	oui	oui	
<b>Capacité</b>					
Capacité en nombre de volailles (selon grosseur)		18/21	30/35	48/56	
<b>Consommation totale (selon gaz)</b>					
G 31	Propane	37 mbar	1,35 Kg/h	2,70 Kg/h	4,05 Kg/h
G 20	GNH	20 mbar	1,8 m <sup>3</sup>	3,6 m <sup>3</sup>	5,4m <sup>3</sup>
Puissance nominale calorifique			17,3 KW	34,6 KW	51,9 KW
Consommation électrique totale avec éclairage			490 watts	550 watts	640 watts

## Tableau des puissances et consommations des brûleurs

Nbre de brûleurs allumés	Déficit calorifique nominal En KW sur PCI <sup>(3)</sup> (15°C, 1013 mbar)	En G31 37 mbar <sup>(4)</sup> (propane)	En G20 20 mbar GNH
Unitaire	17 kW	1,35 kg/h	1,80 m <sup>3</sup> /h
2	34 kW	2,70 kg/h	3,60 m <sup>3</sup> /h
3	51 kW	4,05 kg/h	5,40 m <sup>3</sup> /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	G31
Pression (mbar)	20	37

## Puissance unitaire des brûleurs a gaz aux diverses allures de chauffe

GAZ			Ø Perçage de l'injecteur	1ère allure (plein feu)	2 <sup>ème</sup> allure (ralenti)
G31	Propane	37mbar	Ø 2,10 mm	17 kW	8,2 kW
G20	GNH	20mbar	Ø 3,20 mm	17 kW	7,3 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.

<sup>3</sup> PCI : Pouvoir Calorifique Inférieur

<sup>4</sup> Pression d'utilisation des brûleurs

**IMPORTANT** : Ne faire effectuer les opérations d'installation et de changement de gaz que par du personnel qualifié « Gaz ».

**Les pièces qui ont été protégées par le fabricant ou son mandataire ne doivent pas être manipulées par l'installateur ou l'utilisateur.**

En cas de changement de nature de gaz, se reporter impérativement aux pages 34 et 35 de ce manuel au paragraphe « *Changement des blocs injecteurs* ».

La rôtissoire doit 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 m<sup>3</sup>/h par kW de débit calorifique.

## 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. **Votre appareil ne doit pas être placé à moins d'un mètre de tout matériau combustible.**

## 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*)

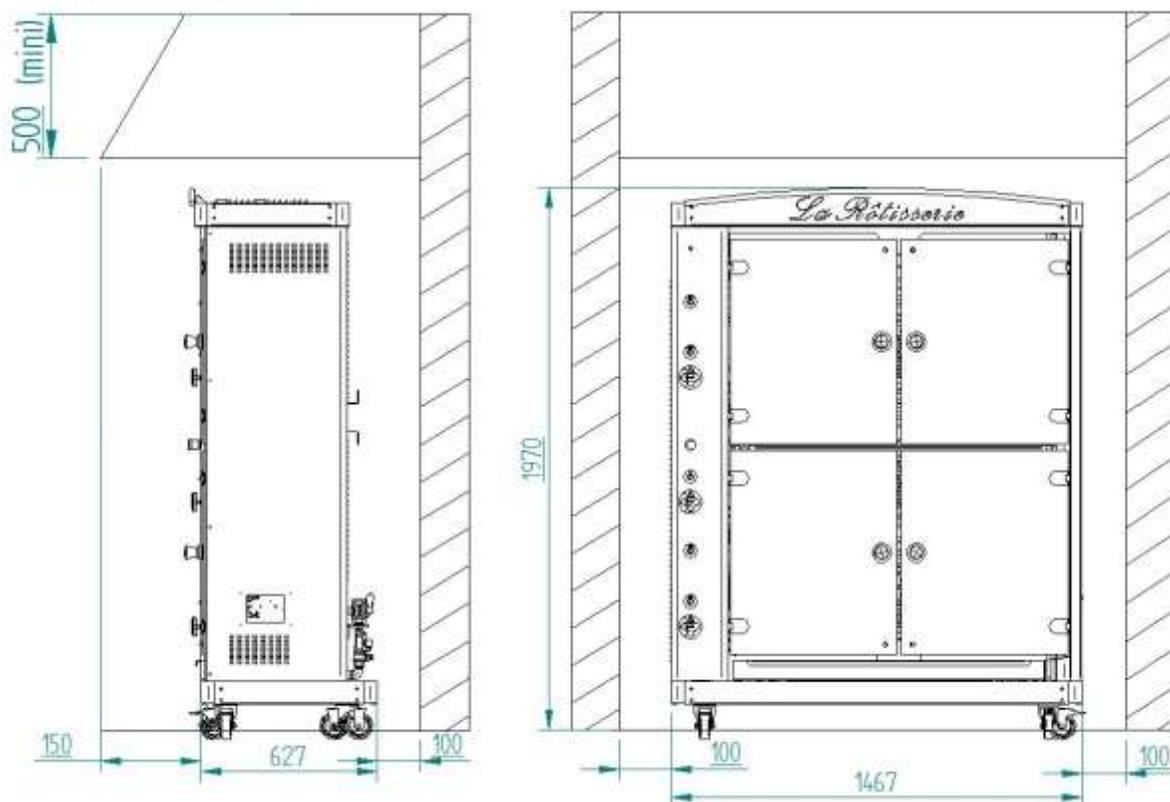
**IMPORTANT** : Le système de désenfumage avec tourelle d'extraction est obligatoire pour tout appareil d'une puissance supérieure à 20 kW.

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

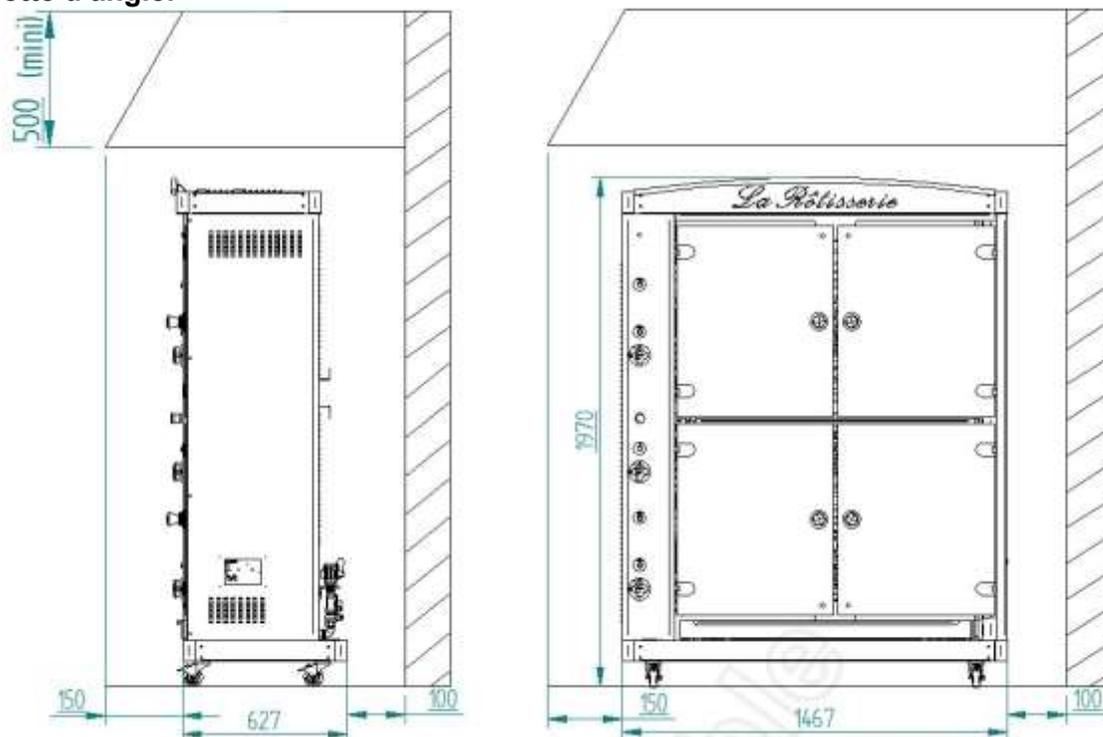
La hotte, qui doit être munie d'un filtre à graisse amovible, sera reliée sur l'extérieur par un conduit en gaine rigide d'un diamètre intérieur de 250 mm équipé d'un groupe moto-ventilateur d'extraction adéquat (de 1500 à 2300 m<sup>3</sup>/h selon la configuration).

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.

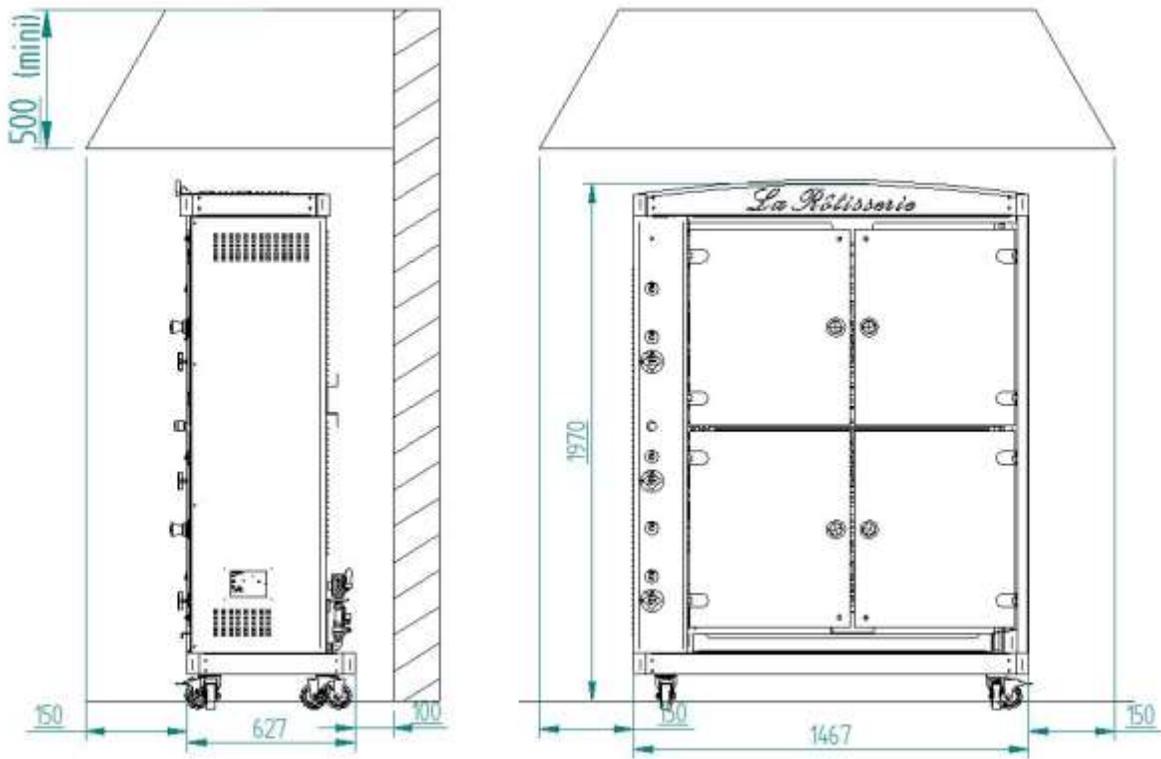
### Rôtissoire dans niche:



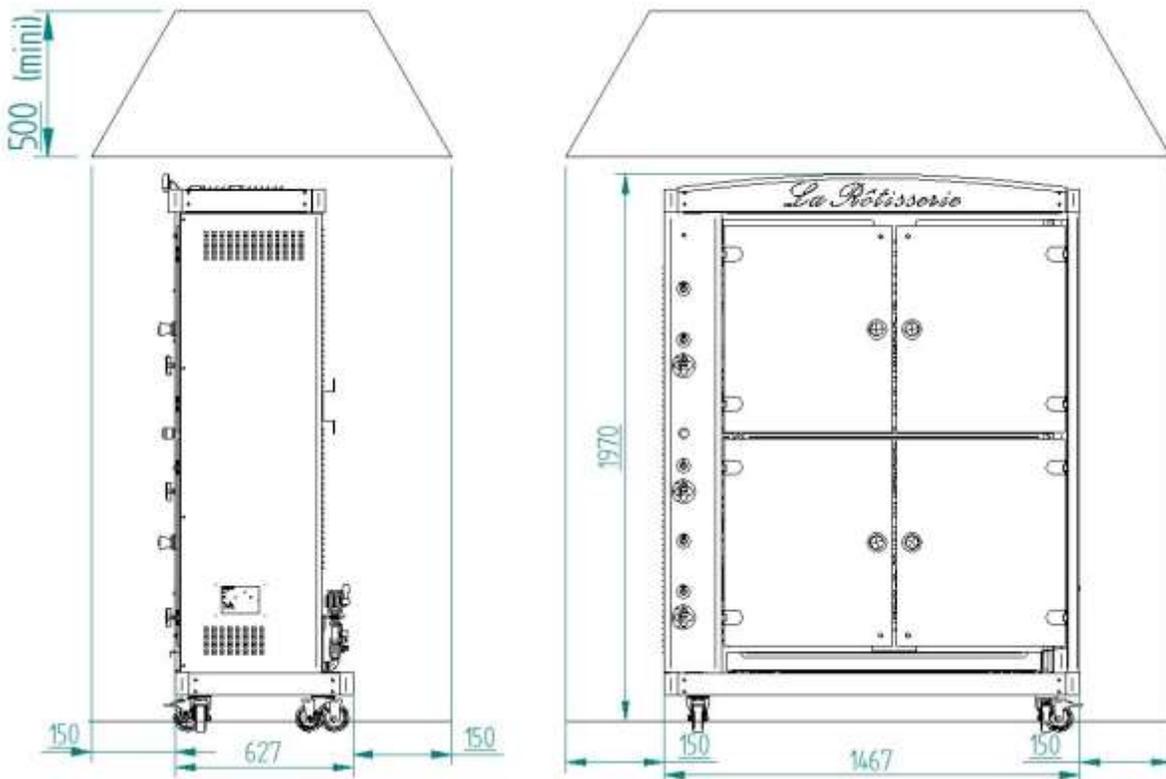
### Hotte d'angle:



**Hotte murale:**



**Hotte suspendue:**



## 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 doit être obligatoirement remplacé afin d'adapter l'appareil à ce nouveau type de gaz.

*Voir « Informations à l'intention de l'utilisateur – Chapitre 10 - Maintenance p.34 et 35*

### 9.5.1 Généralités

**IMPORTANT** : Il est impératif que le tube ou tuyau d'alimentation en gaz soit conforme aux normes en vigueur dans le pays d'installation de la rôtissoire. Il doit en outre être régulièrement examiné et remplacé le cas échéant. Il ne doit en aucun cas être utilisé s'il est endommagé.

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*).

Une fois le raccordement effectué, assurez-vous que le tuyau :

- ne soit pas soumis à des tractions ou torsions, et ne présente pas de pliures ou d'étranglements.
- Ne risque pas d'entrer en contact avec des corps tranchants, arêtes vives ou des éléments mobiles risquant de l'écraser.
- Soit facilement contrôlable sur toute sa longueur pour vérifier son état de conservation
- Soit correctement fixé à ses deux extrémités à l'aide de bagues de serrage conformes à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation.

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.

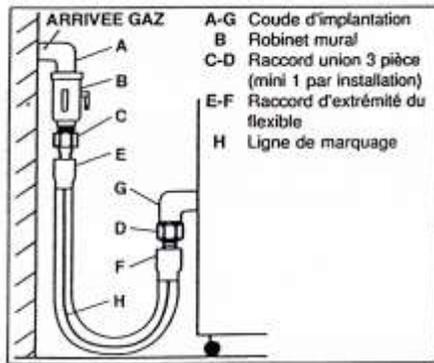


Figure 01

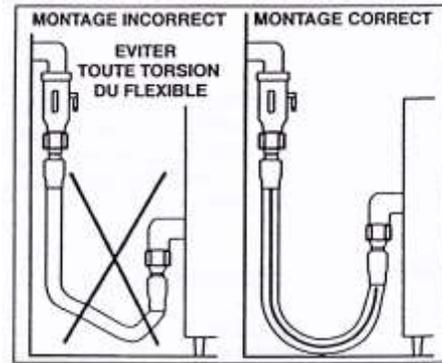


Figure 02

### 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<sup>(5)</sup> ou similaire répondant à la norme NF D 36-123 (voir fig. 01).

#### GAZ NATUREL – Valeurs exprimées en kWPCI sous 20mbar

Longueur <sup>(6)</sup>	Diamètre 1/2" R <sup>(7)</sup> = 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)

<sup>5</sup> Les appellations TUBOGAZ et PUSHGAZ sont la propriété de GIE GAZINOX.

<sup>6</sup> Longueur indiquée hors raccord rapide

<sup>7</sup> R = Rayon de courbure du tuyau

### 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<sup>(8)</sup> ou similaire. Ce flexible doit répondre à la norme NF D 36-123 et être équipé d'un raccord rapide automatique à double obturateur.

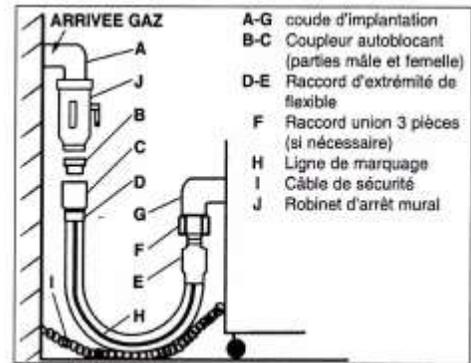


Figure 04

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.

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 elles 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).

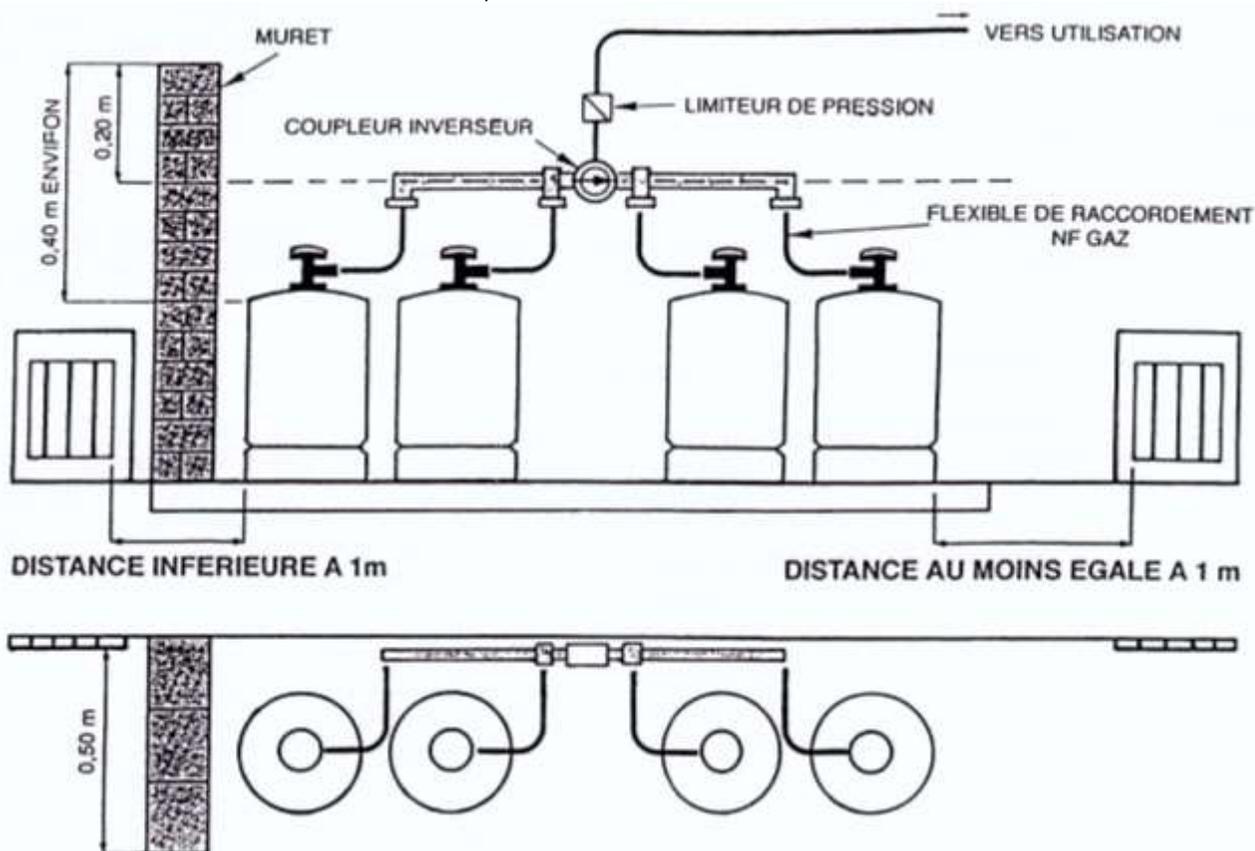


Figure 06



# 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
<b>Circuit Electrique</b>		
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	-Branchement électrique défectueux	-Appeler l'installateur

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

## 10.2 Dépannages spécifiques

### 10.2.1 Remplacement 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.

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 et son joint. revisser et serrer modérément l'écrou afin de ne pas casser la plaque de verre.

#### 10.2.2 Ouverture du coffre technique

Il existe deux coffres techniques sur la NEOFLAM. Celui de gauche contient les éléments Gaz tandis que celui de droite comprend les éléments électriques.

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

Avant d'ouvrir le ou les carters, 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.

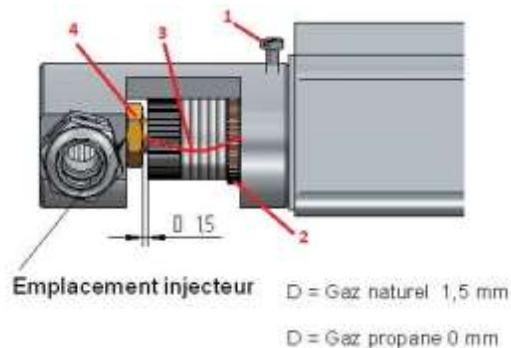
#### 10.2.4 Remplacement des blocs injecteurs

Avant toute intervention de changement de gaz sur l'appareil, il est impératif de prendre contact avec le fabricant (DOREGRILL). En outre toute opération, à réaliser si l'injecteur est défaillant ou en cas de changement de gaz, **doit être effectuée 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 cette transformation.** Une nouvelle plaque signalétique correspondant à la nouvelle nature du gaz de votre équipement vous sera remise par le fabricant.

Après avoir effectué les mises en sécurité nécessaires du circuit gaz (fermeture des divers robinets), et avoir débranché l'alimentation électrique, ouvrir le coffre technique « Gaz » situé sur le côté gauche de la rôtissoire à l'aide d'un tournevis.

- Dévisser la vis du Venturi (1)
- desserrer la bague (2)
- Repousser le Venturi vers l'intérieur du brûleur (3)
- Dévisser et extraire l'injecteur (4)
- Après avoir sélectionné le nouvel injecteur correspondant au nouveau type de gaz (voir tableau ci-dessous), le remonter en effectuant les opérations ci-dessus en sens inverse.



Répéter l'ensemble de ces opérations sur tous ces brûleurs.

Rebrancher le circuit gaz et contrôler, à l'aide de mousse, l'étanchéité de l'ensemble de ce circuit avant de refermer le coffre technique.

**Ne pas omettre de remplacer l'ancienne plaque signalétique par celle qui vous a été fournie par le fabricant avec le kit de nouveaux injecteurs.**

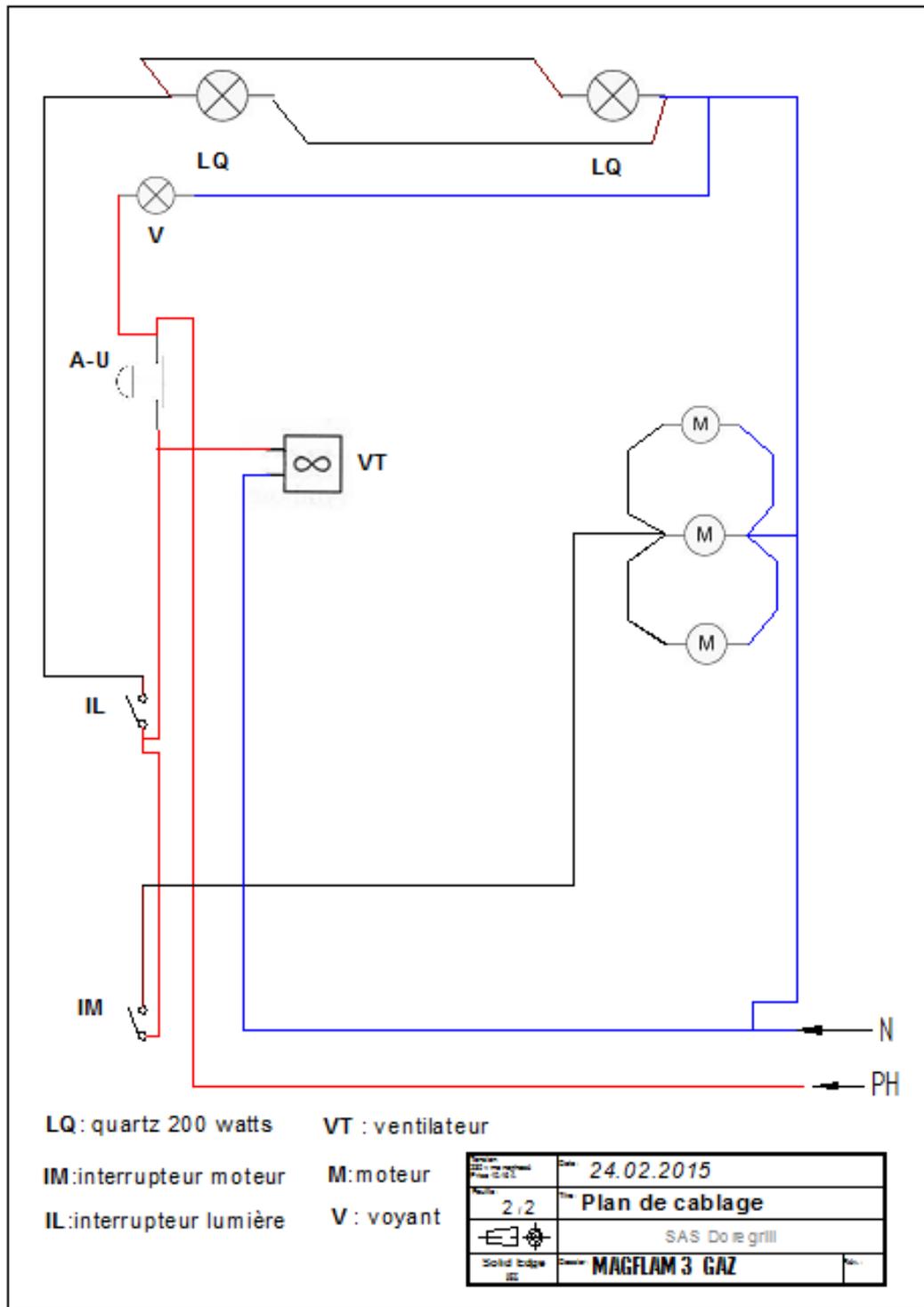
Gaz	Injecteur	Ø perçage de l'injecteur	Réf. De la pochette « Changement de gaz »	Cote de réglage « A »
GNH (20 mbar*)	G20	Ø 3,20 mm		1,5 mm
Propane (37 mbar*)	G31	Ø 2,10 mm		0 mm



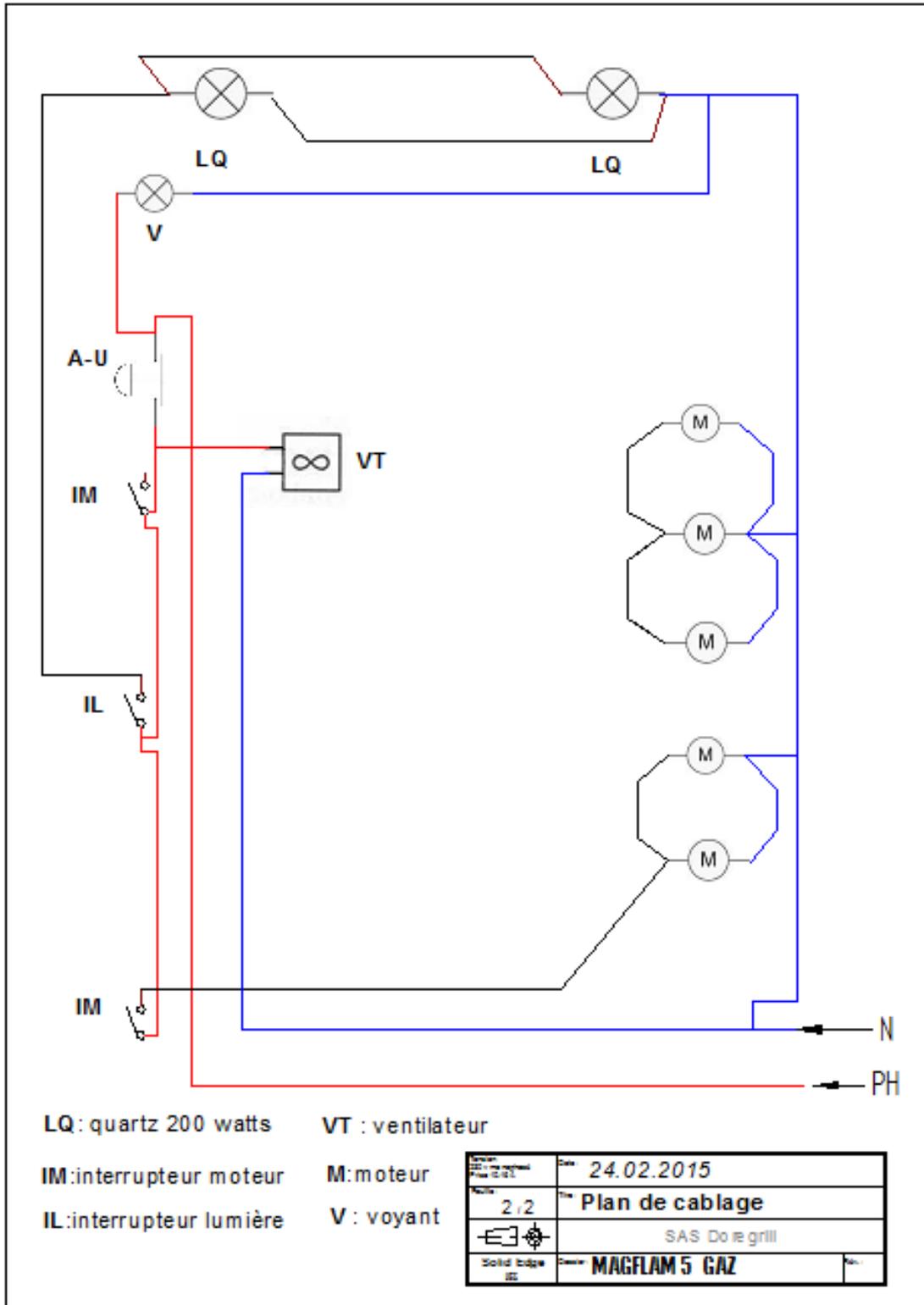
## ANNEXES

## 11 ANNEXES

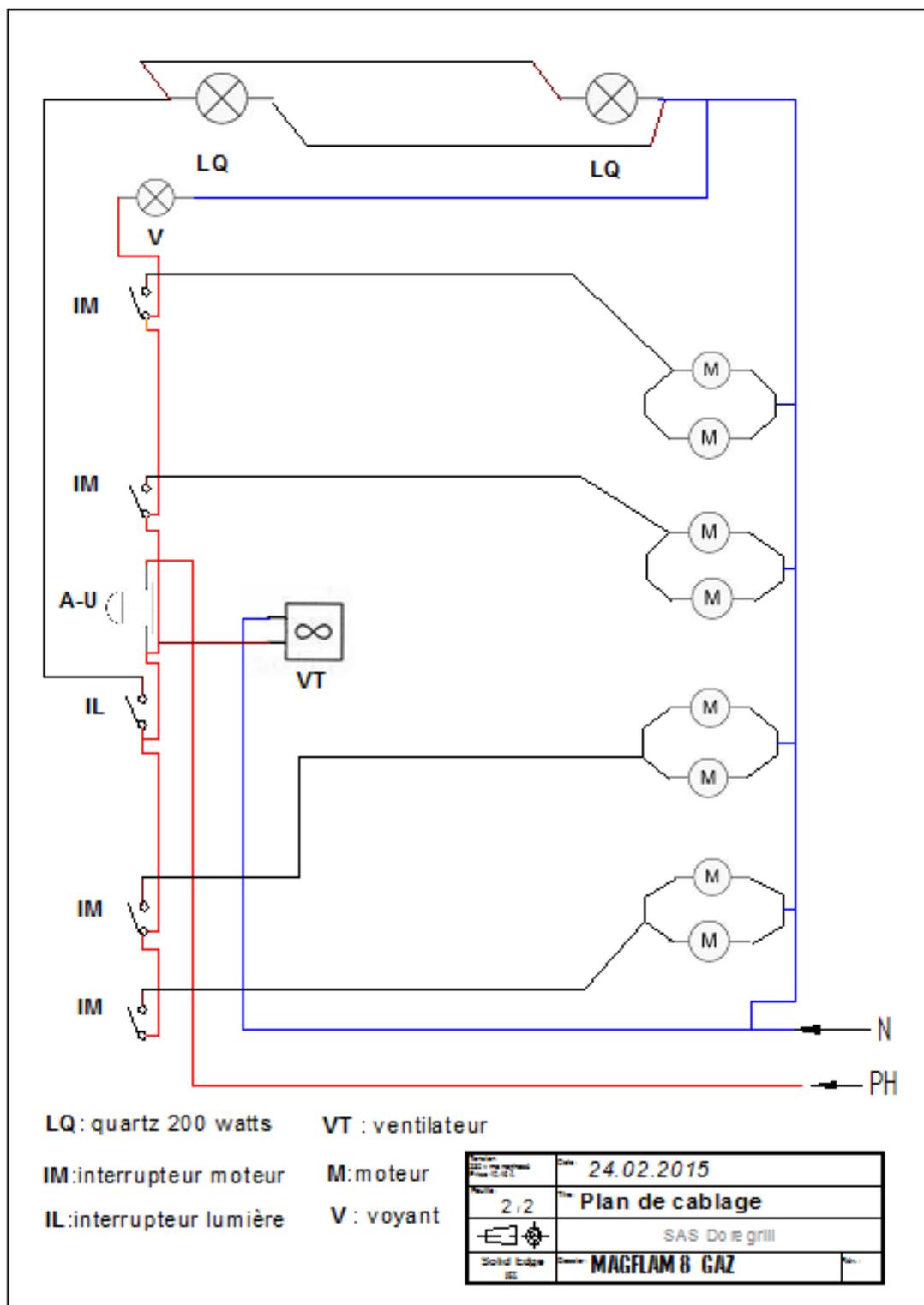
### 11.1 Schéma électrique MAGFLAM 3



### 11.2 Schéma électrique MAGFLAM 5



11.3 Schéma électrique MAGFLAM 8



#### **11.4 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.

### 11.5 *Plaque signalétique de votre appareil*

La rôtissoire MAGFLAM GAZ que vous venez d'acquérir est préparé pour le type de gaz spécifié sur la plaque signalétique ci-dessous :

*Coller ici étiquette de la plaque signalétique de la rôtissoire*