
NOTICE D'UTILISATION

ROTISSOIRES PROFESSIONNELLES A BALANCELLES

Série NEOGRILL modèles :
NEOGRILL N1
NEOGRILL N2





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	DONNÉES TECHNIQUES	9
2.4	DESTINATION D'EMPLOI	9
2.5	PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES	9
2.6	SCHÉMA ÉLECTRIQUE	9
3	TRANSPORT ET MANUTENTION	9
3.1	TRANSPORT ET LIVRAISON	9
3.2	DÉBALLAGE ET MANUTENTION	9
4	INSTALLATION ET MISE EN ROUTE	9
4.1	CONSIGNES GÉNÉRALES	9
4.2	MISE EN PLACE	10
4.3	RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	10
4.4	CUISSON	11
5	ENTRETIEN	12
5.1	DÉMONTAGE POUR NETTOYAGE	12
5.2	LONGÉVITÉ DES ÉLÉMENTS BLINDÉS	12
6	VITRAGE EN VERRE TREMPÉ – CAUSES ESSENTIELLES DE BRIS DE GLACE	13
6.1	LE CHOC THERMIQUE	13
6.2	COUPS PORTÉS À LA GLACE	13
6.3	MANIPULATION	13
7	CARACTERISTIQUES	15
8	MAINTENANCE / SERVICE APRES-VENTE	17
8.1	LOCALISATION DES AVARIES	17
8.2	DÉPANNAGES SPÉCIFIQUES	17
8.2.1	<i>Remplacement d'une ampoule</i>	17
8.2.2	<i>Ouverture du coffre technique</i>	18
9	TABLEAU DE COMPOSITION ILLUSTRÉ	20
9.1	PLANCHE 1 – SCHÉMA ÉLECTRIQUE NEOGRILL N1	20
9.2	PLANCHE 2 – SCHÉMA ÉLECTRIQUE NEOGRILL N2	20



INFORMATIONS A L'INTENTION DE L'UTILISATEUR

*NOTICE D'UTILISATION ROTISSOIRE série NEOGRILL
Révision octobre 2012*

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
- 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 ce matériel toutes les informations nécessaires à une utilisation optimum de leur rôtissoire, 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 NEOGRILL N1 et NEOGRILL N2, 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**. 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.

1.4 Droits réservés

Les droits réservés concernant ce manuel technique « *Notice d'utilisation des rôtissoires à balancelles professionnelles série NEOGRILL* » 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

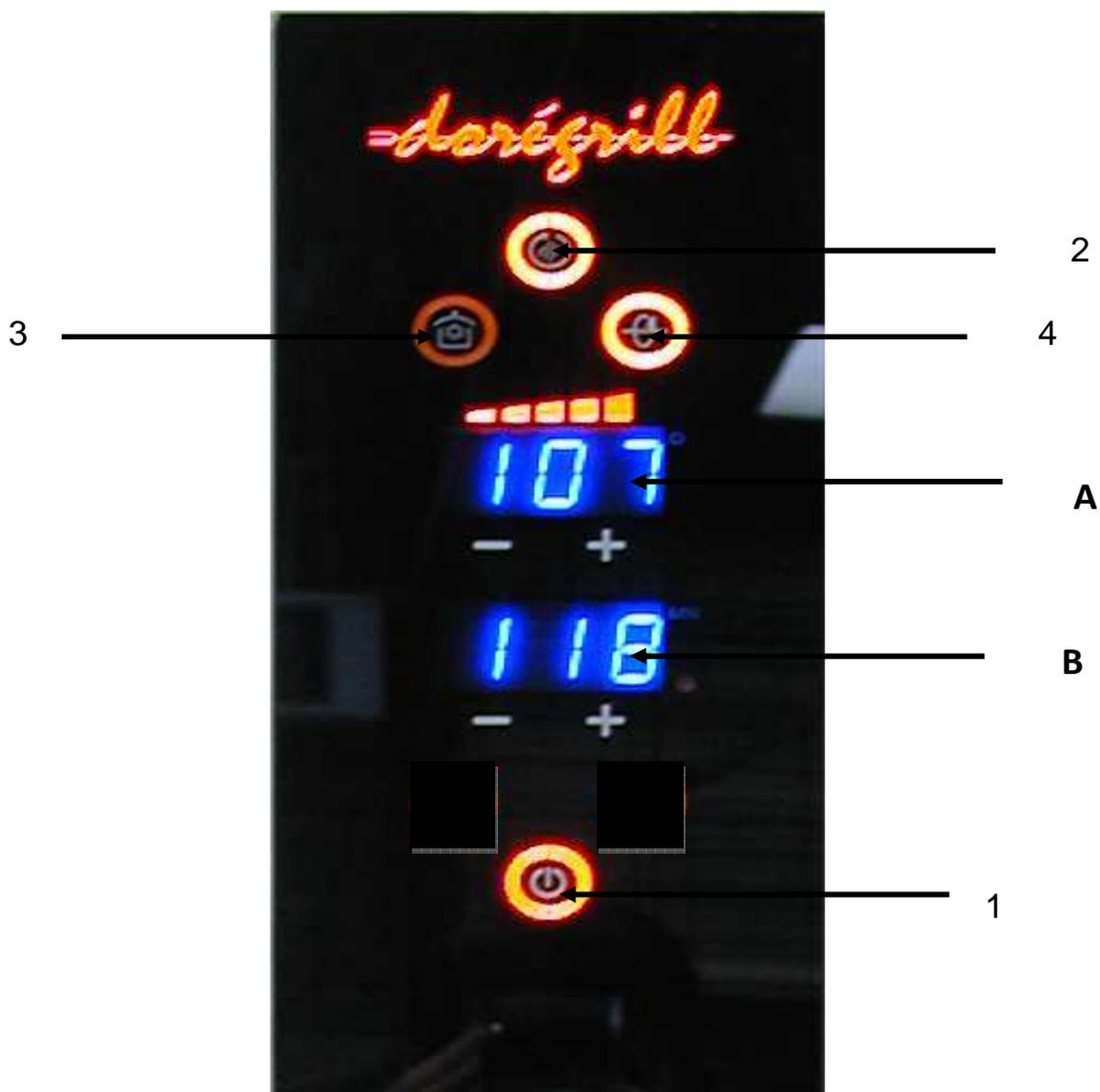
2.1 Description générale

La rôtissoire est généralement montée sur un chariot (1) équipé de roulettes (4 roulettes dont 2 Freinées)

Elle se compose :

- D'une structure (base, dessus, habillages latéraux et arrières) en acier inoxydable brossé.
- De panneaux intérieurs droits et gauche émaillés
- De balancelles *Stand Up®* inox
- D'un support de broche démontable pour en faciliter le nettoyage.
- En partie basse, d'un récupérateur de graisse en acier inoxydable équipé d'un robinet de vidange
- De deux vitres Avant et Arrière sérigraphiées noires
- De 2 projecteurs-lampes à quartz étanches d'une puissance maximale de 300 watts, encastrés dans le plafond et assurant un éclairage puissant. Ils sont protégés par des écrans en verre trempé.
- D'un tableau de commande

2.2 Le tableau de commandes



Les touches de fonction

- 1 – Touche lumineuse de mise sous tension- Impulsion tactile de quelques secondes pour activer ou éteindre
 - 2 – Touche lumineuse “ Cuisson ”- Impulsion tactile pour démarrage du mode cuisson : compte à rebours actif”
 - 3 – Touche lumineuse « Maintien en température » (rôtissoire en maintien à température après cuisson) –Impulsion tactile
 - 4 – Touche lumineuse pour rotation du moteur- Impulsion tactile pour démarrage du moteur
- A** – Afficheur température. **B** – Afficheur temps

NOTICE D'UTILISATION ROTISSOIRE série NEOGRILL
Révision octobre 2012

- Voyants (LED) de graduation de la température. Au nombre de 5, ces voyants indiquent le niveau de chauffe choisi (mode « cuisson » ou « maintient température »)
-  - Augmentation de la température : l'impulsion successive de cette touche augmente la température de cuisson (maximum 5 LED)
-  - Baisse de la température : l'impulsion successive de cette touche diminue la température de cuisson (minimum 1 LED)

❖ Mode Cuisson

Nombre de LED	L 0	L 1	L 2	L 3	L 4	L 5
Température aprox.	45° C	160° C	200° C	230° C	260° C	300° C

❖ Mode maintien en température

Important : Préconisation de réglage de cuisson après
Test usine 5 LED allumés

Nombre de LED	L 0	L 1	L 2	L 3	L 4	L 5
Température aprox.	45° C	75° C	80° C	85° C	90° C	95° C

◆ Afficheur TEMPS (B) :

-  - Augmentation de la durée de cuisson : l'impulsion successive de cette touche augmente la durée de cuisson (*Maximum 120 mm*)
-  - Diminution de la durée de cuisson : l'impulsion successive de cette touche diminue la durée de cuisson

2.3 Données techniques

Le tableau *Tab. 2* ci-dessous répertorie les données techniques qui caractérisent nos rôtissoires modèles **NEOGRILL** (N1 et N2).

2.4 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.

2.5 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.

2.6 Schéma électrique

Voir *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 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.

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.

Si un chariot à fourches doit être utilisé pour soulever l'appareil, ce dernier doit être **impérativement** passé sous le plafond de l'appareil, une fois les glaces AVANT et ARRIERE maintenues ouvertes.

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 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 150 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, ainsi que celle des glaces trempées de l'appareil.

4.3 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 400 V Triphasé avec prise Terre**. Contrôler qu'il n'y a 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.

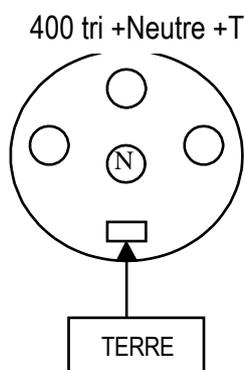
IMPORTANT : La responsabilité du constructeur de la rôtissoire ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une prise de terre inexistante ou incorrecte.

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

Tensions d'utilisation : 400 + Neutre + Terre

230 V Mono (possible en option pour les N1)



Dans le cas d'une rôtissoire utilisée en extérieur, **prévoir une prise étanche et une coupure à l'intérieur du magasin.**

4.4 Cuisson

- Mettre sous tension en appuyant sur la **touche 1** pendant 3 secondes. Les afficheurs A et B s'allument.
- Tapiser le plat à sauce **d'un centimètre d'eau** afin de maintenir un niveau d'hygrométrie suffisant pendant la cuisson.
- Placer les volailles dans les balancelles après les avoir piquées et assaisonnées.
- Appuyer sur la **touche 4** (Le moteur de rotation des balancelles est activé)
- Afficher le temps de cuisson au moyen des touches ∇ et Δ de l'afficheur B
- Enclencher le processus de cuisson en appuyant sur la **touche 2** (compte à rebours actif)
- Choisir la température de cuisson au moyen des touches ∇ et Δ de l'afficheur A (En général L 5 allumé pour la cuisson de volailles)
- En fin du programme de cuisson programmé, la rôtissoire émet un bip sonore. Le passage en mode « *Maintien en température* » est automatique et la **touche 3** s'allume.
- Pour une mise en marche manuelle du mode « *Maintien en température* », appuyer sur la **touche 3**.

IMPORTANT :

Le dernier programme sélectionné, en mode « Cuisson » ou « Maintien en Température » reste en mémoire.

- Pour modifier le dernier programme resté en mémoire, utiliser les touches  et  l'afficheur A
- En fin de cuisson, possibilité d'annuler les fonctions « Maintien en Température » et le mouvement de rotation des balancelles en appuyant sur les **touches 3 et 4**.

5 ENTRETIEN

IMPORTANT :

Ne jamais utiliser de nettoyeur haute pression.
N'utiliser que des produits d'entretien « Spécial Four » homologués alimentaires ()

La rôtissoire série NEOGRILL a été conçue pour simplifier au maximum « la corvée » de nettoyage :

- Hygrométrie et ventilation atténuent le phénomène des graisses « recuites ».
- L'émail rend difficile l'accrochage des graisses
- L'ensemble du processus de chauffe situé en partie haute de la rôtissoire neutralise en grande partie le phénomène d'enfumage
- La possibilité de démonter l'ensemble des composants permet un nettoyage complet, rapide et facile des divers éléments de la rôtissoire : balancelles, panneaux intérieurs émaillés, déflecteurs inox, plat à sauce et gouttières des glaces.

5.1 Démontage pour nettoyage

◆ Intérieur machine : accessoires

- Retirer les balancelles
- Démonter le support de balancelles en procédant de la manière suivante :
 - Couper le moteur pour que le méplat d'entraînement situé à gauche soit à la verticale
 - Soulever l'axe central jusqu'à son dégagement complet
- Pour le remontage, replacer le support de balancelles dans son logement en s'assurant de son bon positionnement.

IMPORTANT :

Ensemble ajusté avec un « jeu » minimum

- ❖ Panneaux latéraux droit et gauche émaillés : accrochage sur tenons
- ❖ Déflecteurs inox derrière les résistances du bas **NE JAMAIS LES COUVRIR**

5.2 Longévité des éléments blindés

Toutes nos résistances blindées sont de qualité « Incoloy ».

Elles sont placées en partie haute de l'appareil, et en bas à l'avant et à l'arrière sous les glaces.

¹ Le produit DECAGRILL distribué par la Sté DOREGRILL est préconisé pour le nettoyage des rôtissoires
NOTICE D'UTILISATION ROTISSOIRE série NEOGRILL
Révision octobre 2012

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.

6 VITRAGE EN VERRE TREMPÉ – Causes essentielles de bris de glace

6.1 *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.

6.2 *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.

6.3 *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

*NOTICE D'UTILISATION ROTISSOIRE série NEOGRILL
Révision octobre 2012*

7 CARACTERISTIQUES

	NEOGRILL N1	NEOGRILL N2
DIMENSIONS		
Largeur hors tout	850 mm	1070 mm
Profondeur hors tout	740 mm	740 mm
Hauteur		
- du bloc rôtissoire	780 mm	780 mm
- Monté sur chariot	1600 mm	1600 mm
Poids total à vide	85 kg	100 kg
COMPOSANTS TECHNIQUES		
Balancelles		
Nombre	4	4
Longueur utile	510 mm	730 mm
Moteurs d'entraînement		
Nombre	1	1
Lampes d'ambiance		
Nombre	2	2
Voltage, puissance unitaire	230V/300W	230V/300W
Ventilateur		
Nombre Ventilateur carte	1	1
Puissance totale de l'appareil	6,62 kW	9,02 kW
Tension	400 V + N + T	400 V + N + T
Cordon d'alimentation		
Section	5 x 2,5 mm ²	5 x 2,5 mm ²
Fiche : 4 broches + terre	Oui	Oui
CAPACITE (2)		
Capacité en nombre de volailles <i>selon la grosseur</i>	16 Vol. debout	24 Vol. debout

² Ces capacités sont données à titre indicatif et dépendent de la grosseur des volailles
NOTICE D'UTILISATION ROTISSOIRE série NEOGRILL
Révision octobre 2012



MAINTENANCE

*NOTICE D'UTILISATION ROTISSOIRE série NEOGRILL
Révision octobre 2012*

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 tension éteint	-Alimentation électrique inexistante	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.
1 Lampe d'ambiance est éteinte	-Ampoule défectueuse	-Remplacer l'ampoule
Les balancelles ne tournent pas	-Moteur défectueux	-Appeler l'installateur
Cuisson très longue	-Résistances défectueuses	-Contrôler les 3 résistances

8.2 Dépannages spécifiques

8.2.1 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, dévisser les vis et enlever le cadre inox.

Dévisser l'ensemble, retirer l'ampoule incriminée et la remplacer par un modèle identique de 300 watts maximum. 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 recouvrant à l'aide du cadre inox.

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 électricité.

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

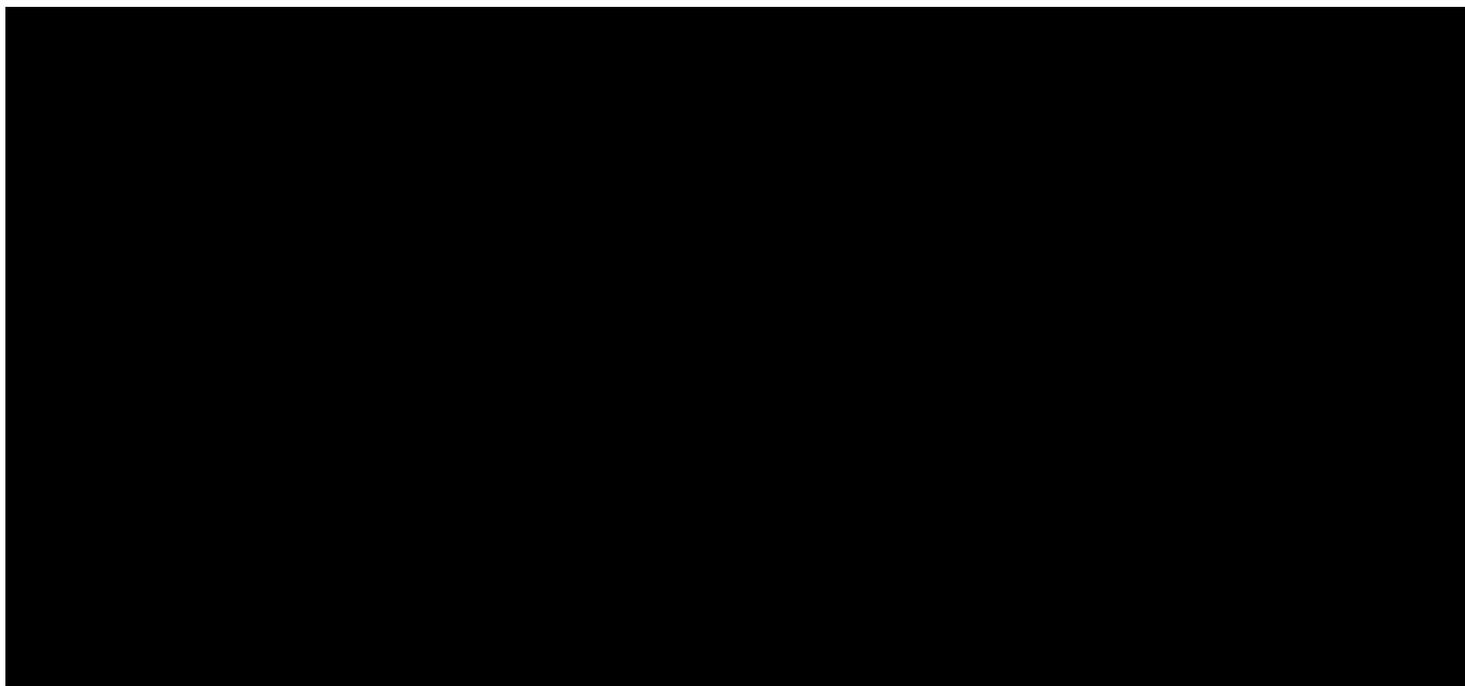
Avant d'ouvrir le carter, débrancher l'alimentation électrique de la rôtissoire. Au moyen d'un tournevis, défaire les diverses vis qui maintiennent le panneau extérieur puis retirer celui-ci. Lorsque l'intervention est terminée, remonter impérativement ce panneau et serrer les vis.



TABLEAU DE COMPOSITION ILLUSTRE

9 TABLEAU DE COMPOSITION ILLUSTRE

9.1 *Planche 1 – Schéma électrique NEOGRILL N1*



9.2 *Planche 2 – Schéma électrique NEOGRILL N2*

