



NOTICE D'UTILISATION

**ROTISSOIRE PROFESSIONNELLE
A BALANCELLES AUTO NETTOYANTE**

D-BOX



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 de 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 – BP 52 – Parc d'Activités du Moulin,
44880 SAUTRON – France

Tél : +33(0)2 40 63 80 00 – FAX : +33 (0)2 40 63 82 67

Email : doregrill@doregrill.com

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

Table des matières

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	7
2.1 - Description générale	7
2.2 - Le tableau de commandes de la rôtissoire	8
2.3 - Données techniques	10
2.4 - Destination d'emploi	10
2.5 - Précautions générales	10
2.6- Schéma électrique	10
3- TRANSPORT ET MANUTENTION	10
3.1- Transport et livraison	10
3.2 - Déballage et manutention	11
4 - INSTALLATION ET MISE EN ROUTE	11
4.1 - Consignes générales	11
4.2 - Mise en place	11
4.3 - Raccordement électrique	11
4.4 - Branchement en eau	12
4.5 – Cuisson	12
5 - ENTRETIEN	13
5.1 – Nettoyage du double vitrage avant	13
5.2 – Nettoyage du double vitrage côté	13
5.3 - Cycle de nettoyage automatique (rôtissoire)	13
6 - VITRAGE EN VERRE TREMPE – CAUSES ESSENTIELLES DE BRIS DE GLACE	14
6.1 - Le choc thermique	14
6.2 - Coups portés à la glace	14
6.3 – Manipulation	15
7 – CARACTERISTIQUES	17
8 - MAINTENANCE / SERVICES APRES-VENTE	19
8.1 - Localisation des avaries	19
8.2 - Dépannages spécifiques	19
8.2.1 - Changement d'une ampoule	19

8.2.2 - Ouverture du coffre technique.....	21
9 - TABLEAU DE COMPOSITION ILLUSTRÉ	23
9.1 - Planche 1 Schéma électrique	23
9.2 - Planche 2 Dimension D-BOX.....	24
9.3 - Planche 3 Eclaté Panneau de Commandes.....	25
9.4 - Planche 4 Eclaté Vue carter moteur.....	26
9.5 - Planche 5 Eclaté Vue arrière	27
9.6 - Planche 6 Eclaté Vue glace côté.....	28
9.7 - Planche 7 Eclaté Porte.....	29
9.8 - Planche 8 Eclaté glace côté.....	30
9.9 - Planche 9 Eclaté intérieur	31
9.10 - Planche 10 Eclaté poignée porte	32
9.11 – Eclaté circuit d'eau	33
9.12 – Eclaté évacuation.....	34
10 - RECOMMANDATIONS.....	35
10.1 – Déballage.....	35
10.3 – Mise en place de la rôtissoire sur son chariot/meuble.....	35
10.3 – Changement bidon de produit	36
10.4 – Fonctionnement évacuation	37
10.5 –Remplacement Brita.....	37

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
- Modèle du matériel
- N° de série de la machine
- Tension électrique
- Date de fabrication

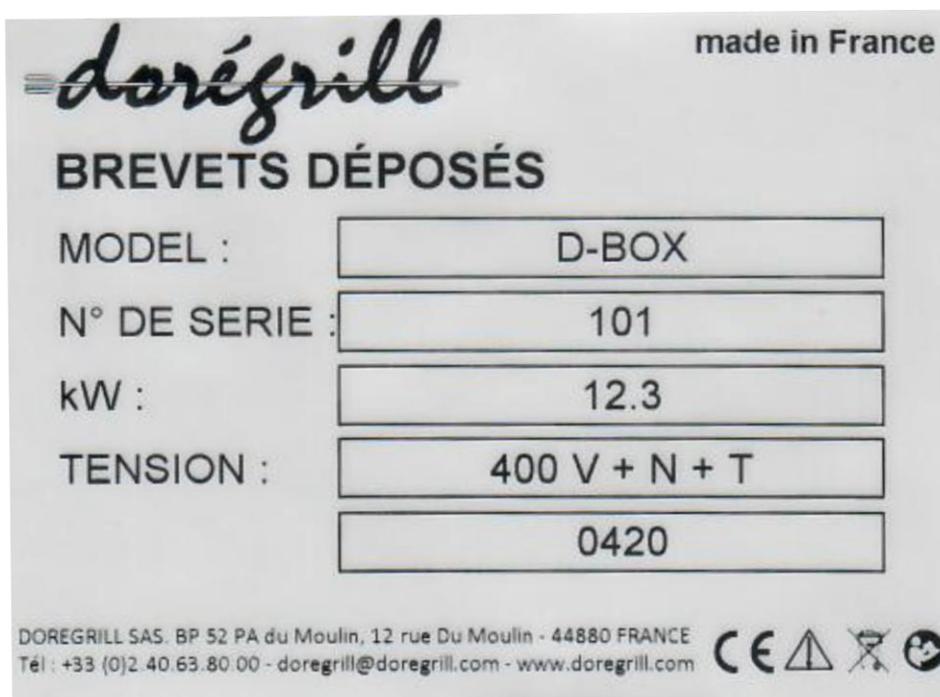


Fig. 1 : Marquage CE

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

1.2 - Importance du manuel

La présente notice vise à donner aux installateurs de ce matériel toutes les informations nécessaires à une utilisation optimum de leur matériel, 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 équipements, ce manuel, valable pour le modèle D-BOX, 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 : Ces appareils sont à usage professionnel. A ce titre, et afin d'éviter tout danger, leur utilisation doit être effectuée par du personnel qualifié. Ils doivent être installés conformément aux réglementations en vigueur.

1.3 – Garantie

Le constructeur garantit que les appareils cités en références ont fait l'objet de tests et essais dans nos ateliers

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

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 Rôtissoire à balancelles auto nettoyante D-BOX* » 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 ou un meuble équipé de roulettes (2 à frein et 2 sans frein) ou de pieds réglables en hauteur.

La rôtissoire se compose :

- D'une structure (base, dessus, habillages latéraux et arrières) en acier inoxydable.
- De balancelles standards inox
- D'un support de balancelles démontable pour en faciliter le nettoyage.
- En partie basse, un récupérateur de graisse en acier inoxydable équipé d'un bouchon de vidange
- D'un double vitrage composé comme suit : d'une vitre trempée pour l'étanchéité, et d'une vitre trempée de protection thermique (glace avec sérigraphie « Rôtisserie ») ; Ces deux vitres sont solidaires et maintenues ensemble par attraction magnétique. Elles se maintiennent fermées grâce à une poignée ¼ de tour.
- De projecteur lampe à quartz étanches, d'une puissance maximale de 60 Watts, encastré dans le plafond et assurant un éclairage puissant. Il est protégé par un écran en verre trempé et d'un enjoliveur en acier inoxydable.
- D'un tableau de commande tactile.

2.2 - Le tableau de commandes de la rôtière

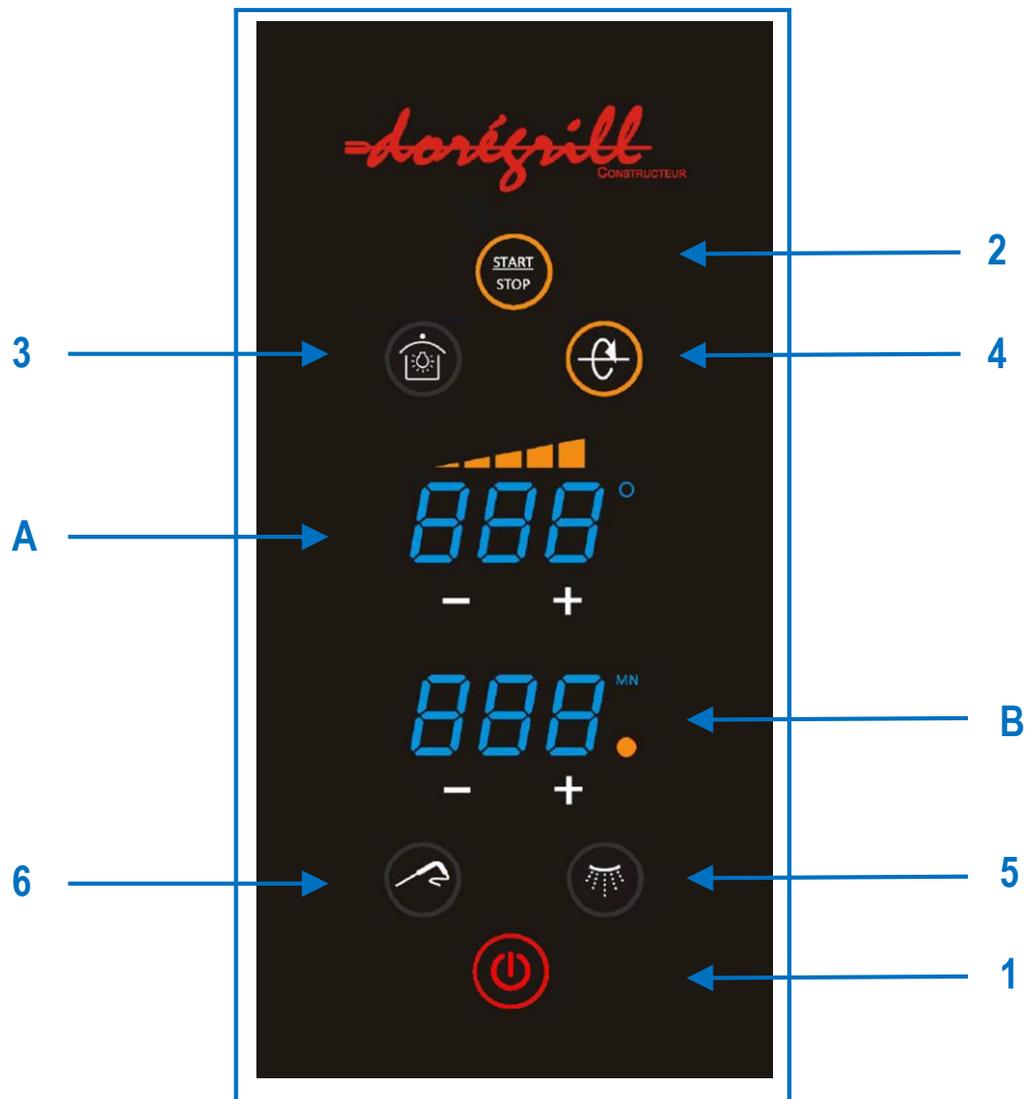


Fig. 2 : tableau de commandes

Les touches de fonction :

- 1. Touche lumineuse de mise sous tension.**
Impulsion tactile de quelques secondes pour activer ou éteindre les commandes du verre tactile
- 2. Touche lumineuse « Cuisson »**
Impulsion tactile pour démarrage du mode cuisson : compte à rebours actif.
- 3. Touche lumineuse « Maintien en température » (rôtière en maintien en température cuisson)**
Impulsion tactile (marche/arrêt)
- 4. Touche lumineuse pour rotation du moteur**
Impulsion tactile pour démarrage du moteur (marche/arrêt)

5. Touche lumineuse « Cycle de nettoyage »

Durée 55 minutes

Important : Le cycle de nettoyage doit être commencé **à froid** (40°C maximum). C'est-à-dire une fois la rôtissoire refroidie.

- Avant de mettre en route le nettoyage retirer impérativement le bouchon de vidange situé dans le fond du plat.



Attention de vérifier si il y a assez de produit avant de lancer le nettoyage. (voir schéma pour procédure et remplacement du bidon de produit) [page](#)

DOREGRILL décline toute responsabilité si un autre produit de nettoyage était utilisé autre que le DECAONE et la garantie ne pourrait s'appliquer. Pour toute commande de produit rapprochez-vous du constructeur.

6. Touche lumineuse de sonde à piquer

Option sonde à piquer, après une impulsion de la touche lumineuse (température à cœur de volaille) l'afficheur se met à clignoter, la prise de température est effective.

A. Afficheur température

- Voyants (LED) de graduation de la température. Au nombre de 5, ces voyants indiquent le niveau de chauffe choisi (mode "cuisson" ou "maintien en 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	0 LED	1 LED	2 LED	3 LED	4 LED	5 LED
Température approximative	20°C	100°C	135°C	170°C	200°C	230°C

◆ Mode maintien en température

Nombre de LED	0 LED	1 LED	2 LED	3 LED	4 LED	5 LED
Température approximative	20°C	75°C	80°C	85°C	90°C	95°C

- Affichage de la température :
- Indique la température ambiante du volume de chauffe.

Important : Préconisation de réglage de cuisson après test usine 5 LED allumés.

B. Afficheur de temps

- + - Augmentation de la durée de la cuisson : l'impulsion successive de cette touche augmente la durée de cuisson (maximum 120 Mn)
- - Baisse de la durée de la cuisson : l'impulsion successive de cette touche diminue la durée de la cuisson.

2.3 - Données techniques

Les fiches techniques de Composition Illustré, caractérisent les appareils constituant la D-BOX

2.4 - Destination d'emploi

Nos rôtissoires sont destinées à la cuisson et au maintien en température contrôlée (63°C à cœur conformément à la législation en vigueur) des viandes et volailles préparées dans le cadre des rayons chauds et traiteurs des professionnels du domaine alimentaire.

2.5 - Précautions générales

Ces appareils ne sont pas prévus pour être utilisés 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 des appareils.

2.6- Schéma électrique

Voir schéma de Composition illustré

3- TRANSPORT ET MANUTENTION

3.1- Transport et livraison

Nos rôtissoires sont testées, contrôlées et 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.

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 de la rôtissoire 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 D-BOX, balancelles et accessoires.

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

IMPORTANT : Respecter un vide d'air de 150mm 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 paroi environnantes, ainsi que celle des vitres 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.

La D-BOX doit être reliée au réseau d'alimentation au moyen d'une prise de courant **obligatoirement reliée à la terre.**

Le raccordement doit obligatoirement être en 400V +N +T Triphasé. Contrôler qu'il n'y a pas d'erreur de branchement (inversion de 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 ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une prise de terre inexistante ou incorrecte, ou tout autre installation inappropriée de l'équipement.

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 :

Tension d'utilisation : 400 + Neutre + Terre

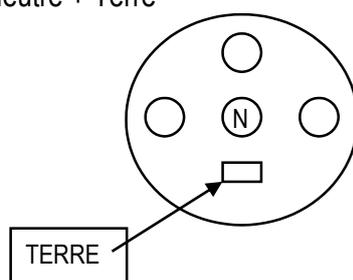


Fig. 3 : schéma prise électrique

Dans le cas d'une rôtissoire utilisée en extérieur, **prévoir des prise étanches**

4.4 - Branchement en eau

Prévoir impérativement une alimentation **d'eau chaude** (Ø15/21) à proximité de la rôtissoire afin d'assurer un bon nettoyage.

Elle sera raccordée au réseau à l'aide d'un flexible sanitaire femelle 15/21 d'une longueur de 1 Mètre.

IMPORTANT : Il est nécessaire d'installer un adoucisseur en amont afin d'éviter les dépôts de tartre et préserver l'électrovanne d'eau et les éléments blindés.

S'assurer à chaque cuisson du recouvrement d'eau du plat pour assurer l'hygrométrie de la cuisson (minimum 1cm sur toute la surface du plat).

4.5 – Cuisson

- Placer les volailles dans les balancelles après les avoir piquées et assaisonnées.
- Mettre sous tension la commande du verre tactile à l'aide de la touche lumineuse 1 (Ch.2.2).
- Choisir la température de cuisson au moyen des touches + et – (en général 5 LED allumées pour la cuisson de volailles).
- Afficher le temps de cuisson au moyen des touches + et –
- Appuyer sur la touche lumineuse 2 (Ch. 2.2) pour démarrer la cuisson : compte à rebours actif.

5 - ENTRETIEN

IMPORTANT :

Ne jamais utiliser de nettoyeur haute pression.
N'utiliser que des produits d'entretien « Spécial Four » homologués alimentaires ⁽¹⁾

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

- Hygrométrie et ventilation atténuent le phénomène de graisses « recuites »
- Un nettoyage régulier journalier est préconisé.
- L'inox brillant à l'intérieure de la cuve rend difficile l'accrochage des graisses
- L'ensemble du processus de chauffe et de ventilation situé en partie fond de la rôtissoire donne une homogénéisation de la chaleur dans la cuve
- La présence d'un double vitrage indépendant assure à la fois une vision panoramique de la cuisson et une accessibilité directe.

*Nous vous recommandons de faire contrôler le bon fonctionnement de vos appareils une fois par an par le responsable technique de votre magasin ou un professionnel.
Pour tout problème d'ordre technique, l'équipe technique de DOREGRILL reste à votre disposition au +33 (0)2 40 63 80 00 ou par Fax au +33 (0)2 40 63 82 67*

5.1 – Nettoyage du double vitrage avant

L'ouverture séparée des deux vitrages avant permet un nettoyage de toutes les surfaces vitrées. Il est nécessaire également de vider les gouttières situées sous les glaces avants.

5.2 – Nettoyage du double vitrage côté

Si besoin un nettoyage des glaces côté est possible en dévissant les 4 vis qui maintiennent la vitre extérieure (la manœuvre doit se faire avec délicatesse)

5.3 - Cycle de nettoyage automatique (rôtissoire)

Ce cycle permet un nettoyage en générant plusieurs séquences d'envoi d'eau froide, de projection de produits et de temps d'agissement de celui-ci, le tout pendant 55 min dans l'enceinte de cuisson.

Procédure :

- Raccorder la rôtissoire au réseau à l'aide du flexible sanitaire 15/21 fourni avec l'appareil.
- Vérifier si la rôtissoire est bien raccordée au réseau d'évacuation
- Ouvrir robinet d'eau

- S'assurer que le bidon de produit de nettoyage est bien rempli
- Retirer le bouchon de vidange à l'intérieur du plat de la rôtissoire
- Appuyer sur le mode lavage en bas à droite de la dalle tactile pour démarrer le cycle de nettoyage
- La douchette située sur le côté de la rôtissoire vous permettra de parfaire votre nettoyage (celle-ci peut être également utilisé avant le démarrage du cycle de nettoyage afin de retirer les grosses impuretés type peau ou graisses)

Le produit DECAONE distribué par la Sté DOREGRILL est fortement préconisé pour le nettoyage des rôtissoires afin de protéger les différents éléments de celle-ci.

Attention : l'utilisation d'eau de javel ou tout produit à base de chlore provoquera une oxydation de l'inox. Nous nous dégageons de toute responsabilité si ce cas se produisait.

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 vitre. Lorsque c'est le cas, le point de rupture est atteint et la vitre peut alors exploser instantanément.

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

6.2 - Coups portés à la glace

Lorsqu'un coup 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 du verre 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 vitre en l'installant.

6.3 – Manipulation

Les déplacements intempestifs et réguliers (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 l'origine.



INFORMATIONS A L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR

7 – CARACTERISTIQUES

Modèle	D-BOX
Longueur	978 mm
Hauteur	948 mm
Profondeur	948 mm
Nb de Balances	4
Voltage	380 V + N + T
Ampérage	20 A
Conso Elec Moyenne	5.4 Kwh
Conso Instantanée Ponctuelle	10.8 kW
Capacité Horaire	12/16 Vol ⁽²⁾

⁽²⁾ : Ces capacités sont données à titre indicatif et dépendent de la grosseur des volailles

Tableau 1

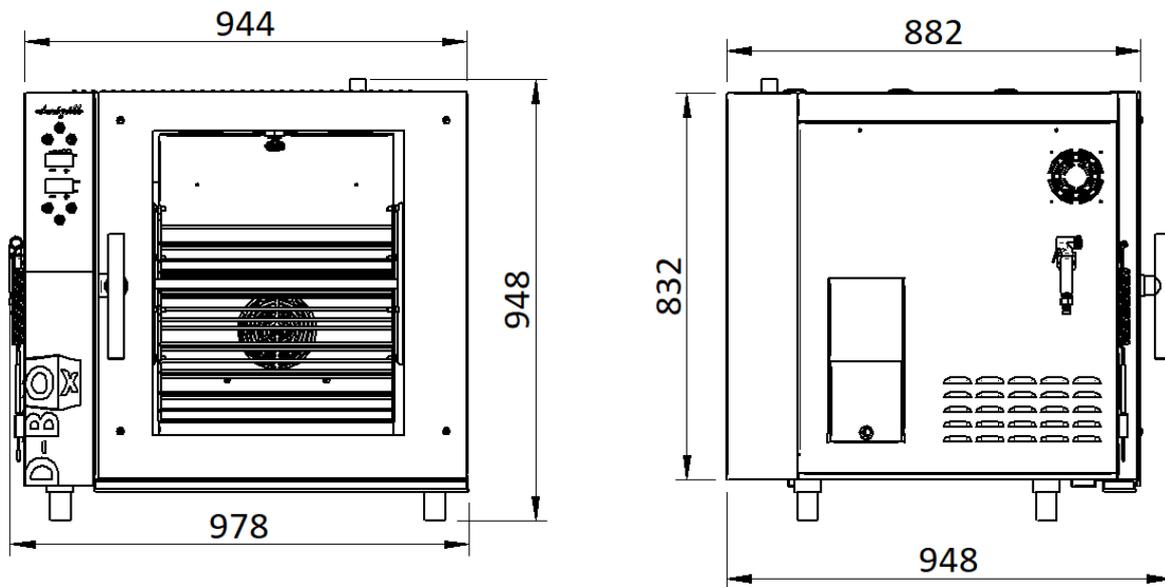


Fig. 4 : Dimensions D-BOX



MAINTENANCE

8 - MAINTENANCE / SERVICES 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 constatés	Causes possibles	Remèdes à apporter
Façade tactile ne s'éclaire pas	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 persiste, contacter votre installateur.
Lampe d'ambiance est éteinte	Ampoule défectueuse	Changer l'ampoule
Les balancelles ne tournent pas	Moteur défectueux	Appeler l'installateur
Cuisson très longue	Résistances défectueuses	Contrôler les résistances

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 D-BOX.

A l'aide d'un tournevis plat, desserrer les quatre vis qui maintiennent l'enjoliveur ainsi que le joint et le verre de protection qui se trouvent en partie haute de cuve de la rôtissoire. Retirer l'ampoule en la tirant vers le haut. Positionner la nouvelle ampoule puis resserrer l'ensemble.

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.

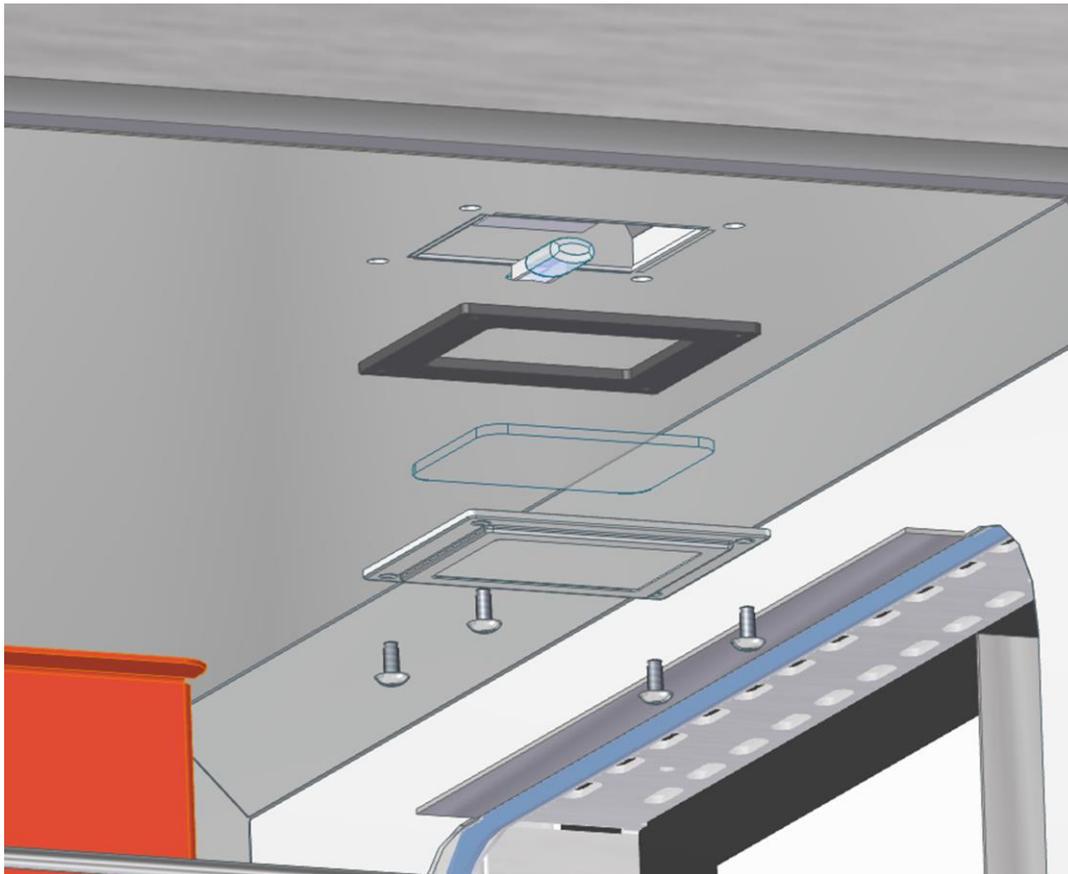
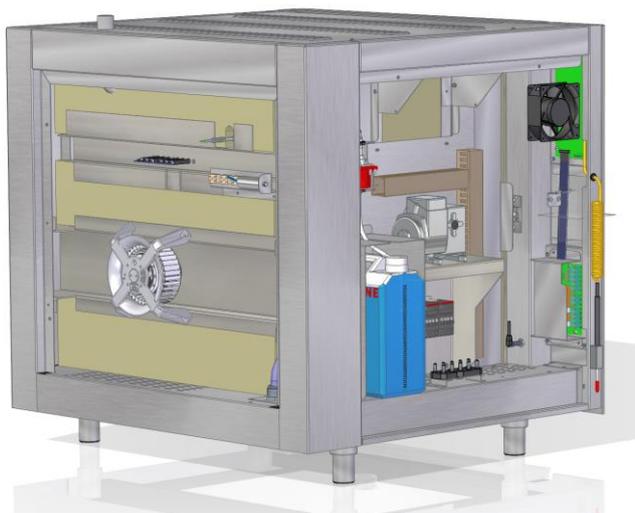


Fig. 6 : Ampoule rôtissoire

8.2.2 - Ouverture du coffre technique

Le coffre technique est situé sur le côté gauche et de la rôtissoire, derrière le tableau des commandes. La partie arrière se démonte également cela permet l'accès et la réparation des divers composants des circuits électricité et d'eau.

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.



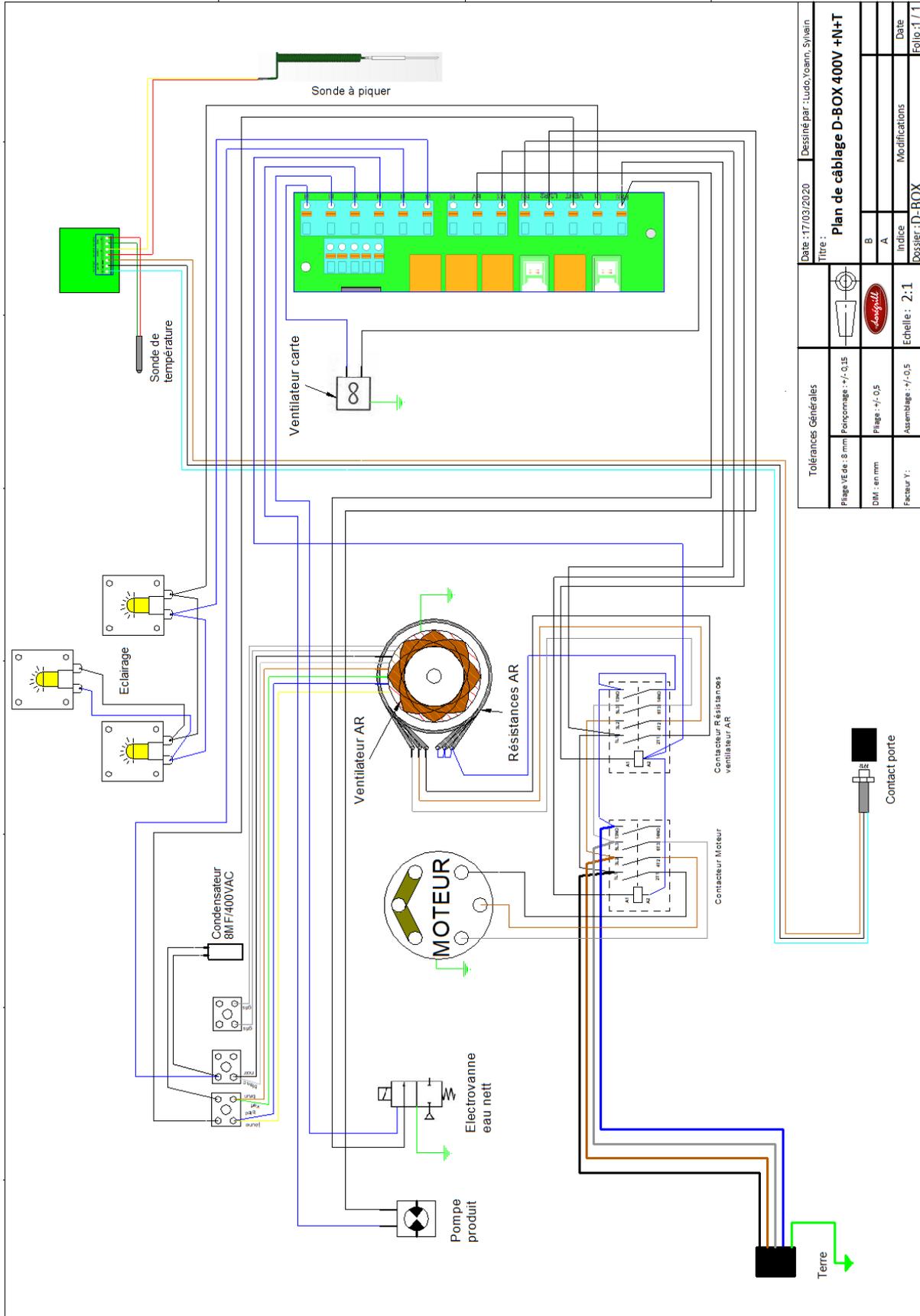
Lorsque l'intervention est terminée, remonter impérativement ces panneaux et serrer les vis.



TABLEAU DE COMPOSITION ILLUSTRÉ

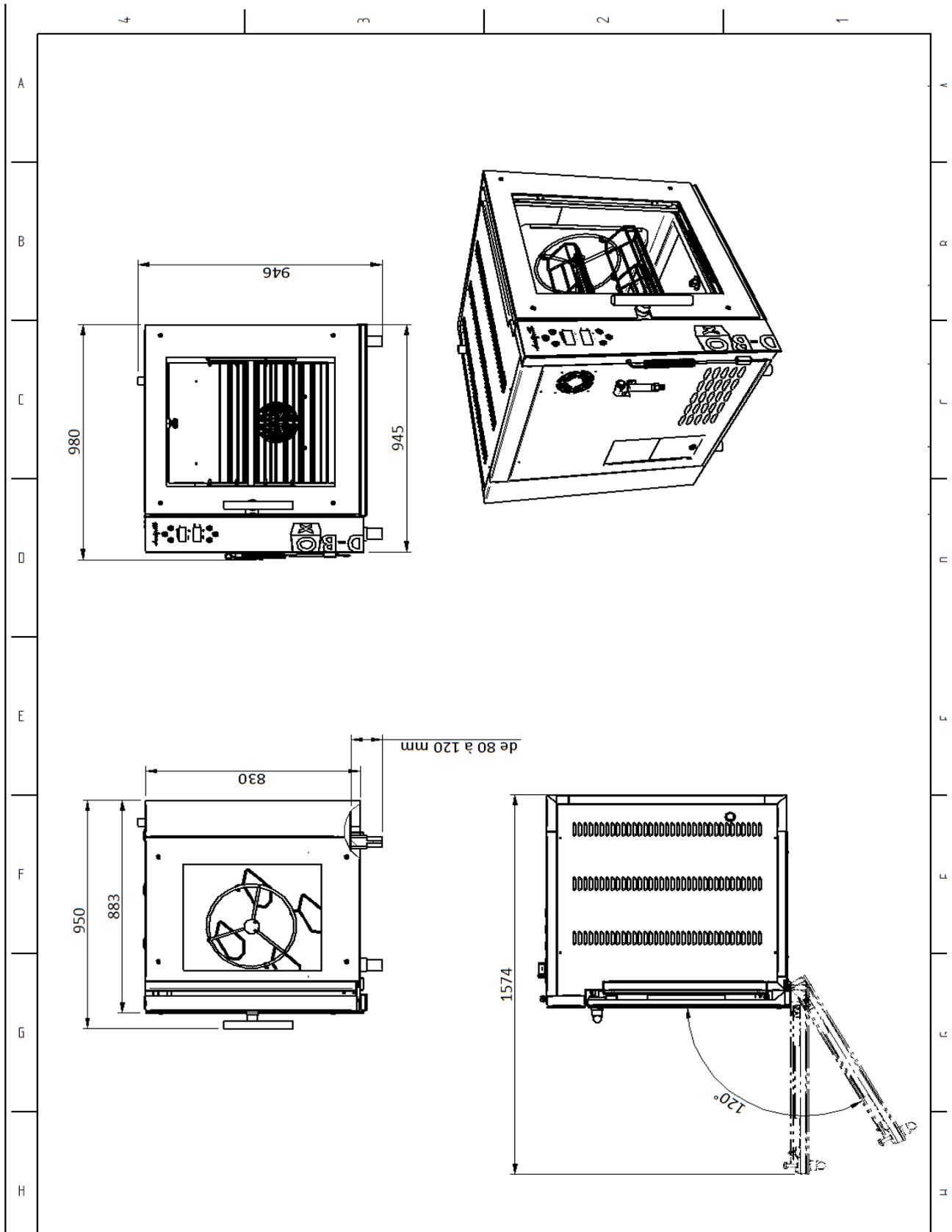
9 - TABLEAU DE COMPOSITION ILLUSTRE

9.1 - Planche 1 Schéma électrique

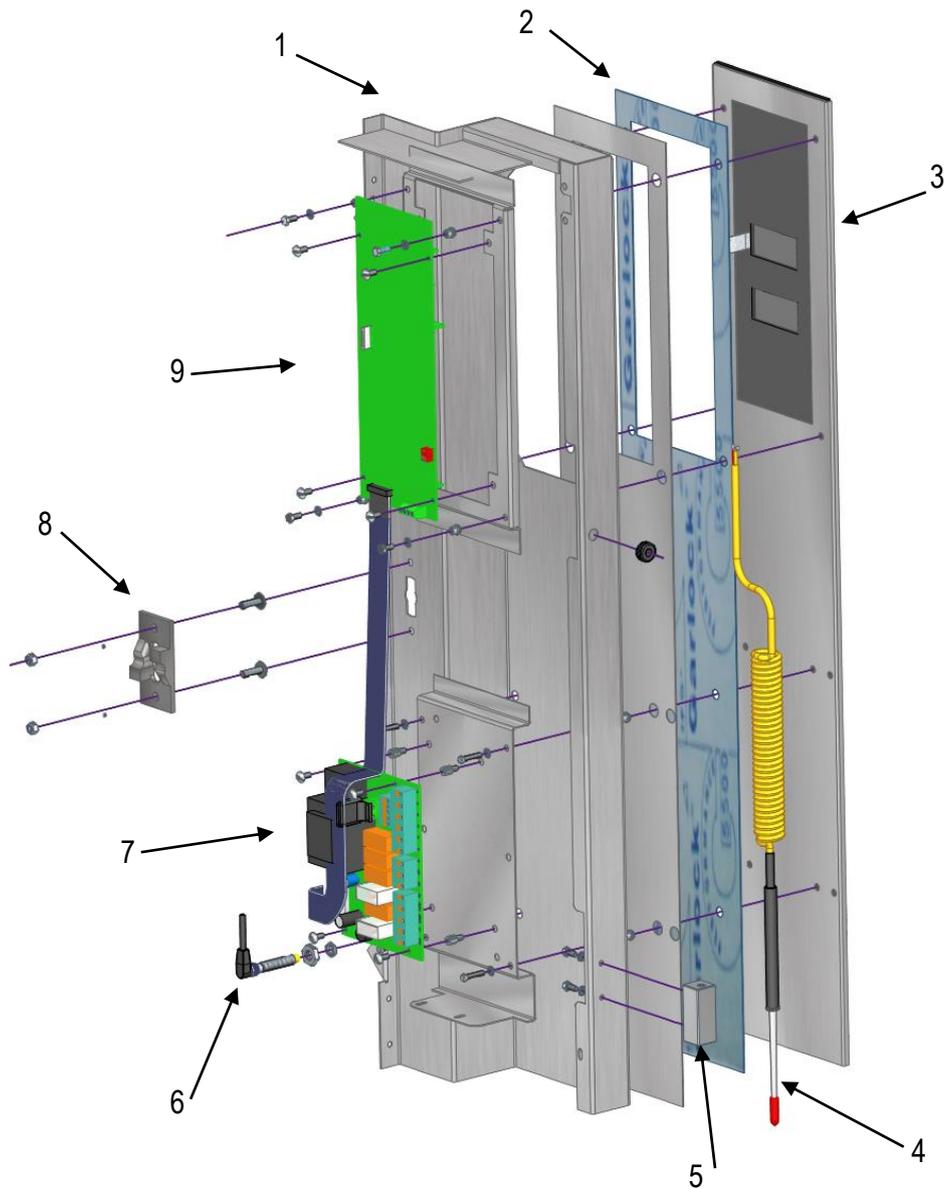


Date : 17/03/2020	Dessiné par : Ludo, Yoann, Sylvain
Titre : Plan de câblage D-BOX 400V +N+T	
Tolérances Générales	Echelle : 2:1
Plage V de 3 mm	Ponçonnage : +/- 0,15
DM : en mm	Plage : +/- 0,5
Facteur Y :	Assemblage : +/- 0,5
B A Indice Modifications Date Dossier : D-BOX Folio : 1 / 1	

9.2 - Planche 2 Dimension D-BOX

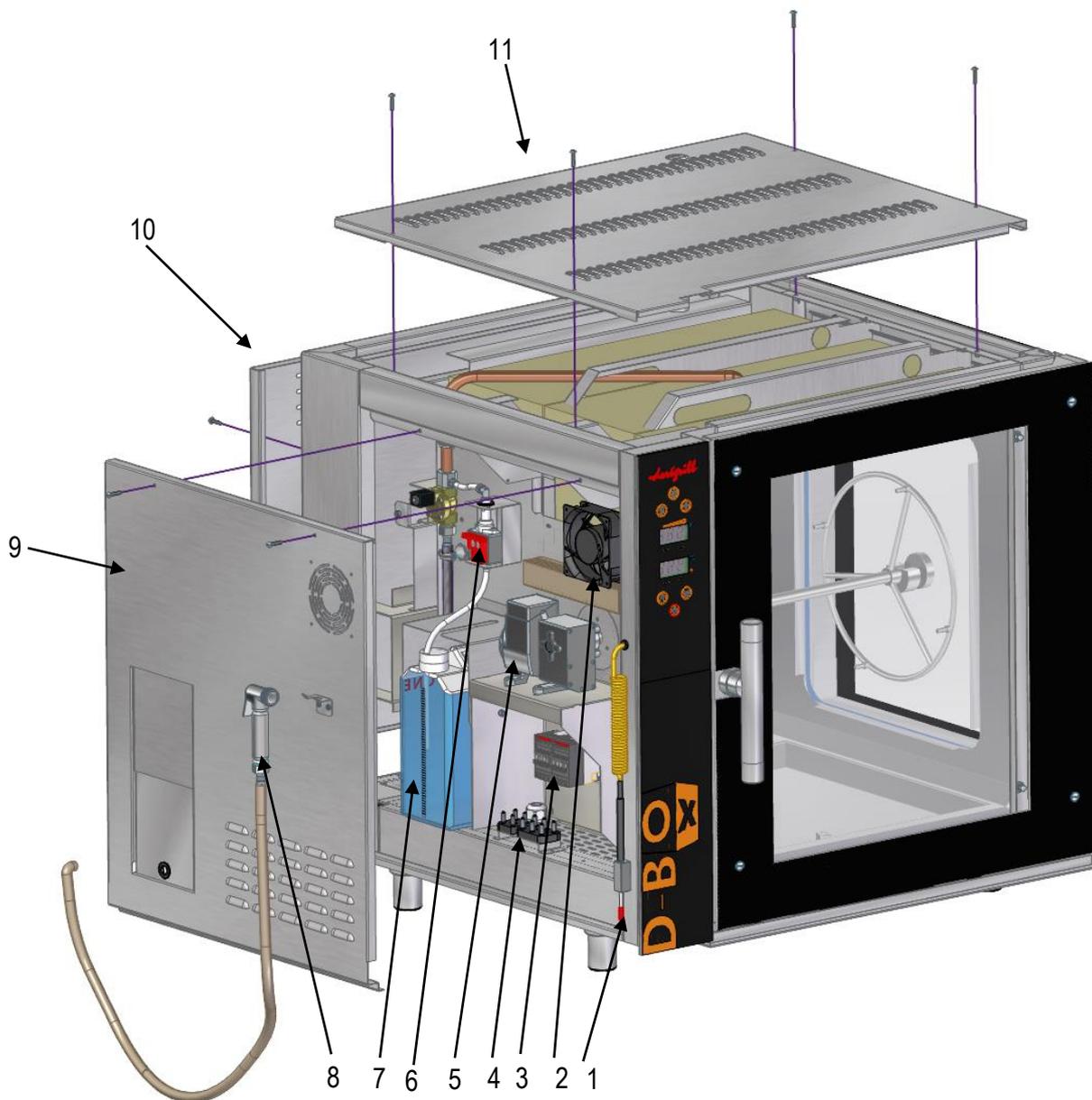


9.3 - Planche 3 Eclaté Panneau de Commandes



1	Carter en inox
2	Joint verre tactile
3	Verre tactile
4	Sonde à piquer
5	Support sonde à piquer
6	Capteur de porte
7	Carte de puissance
8	Serrure
9	Carte intelligente

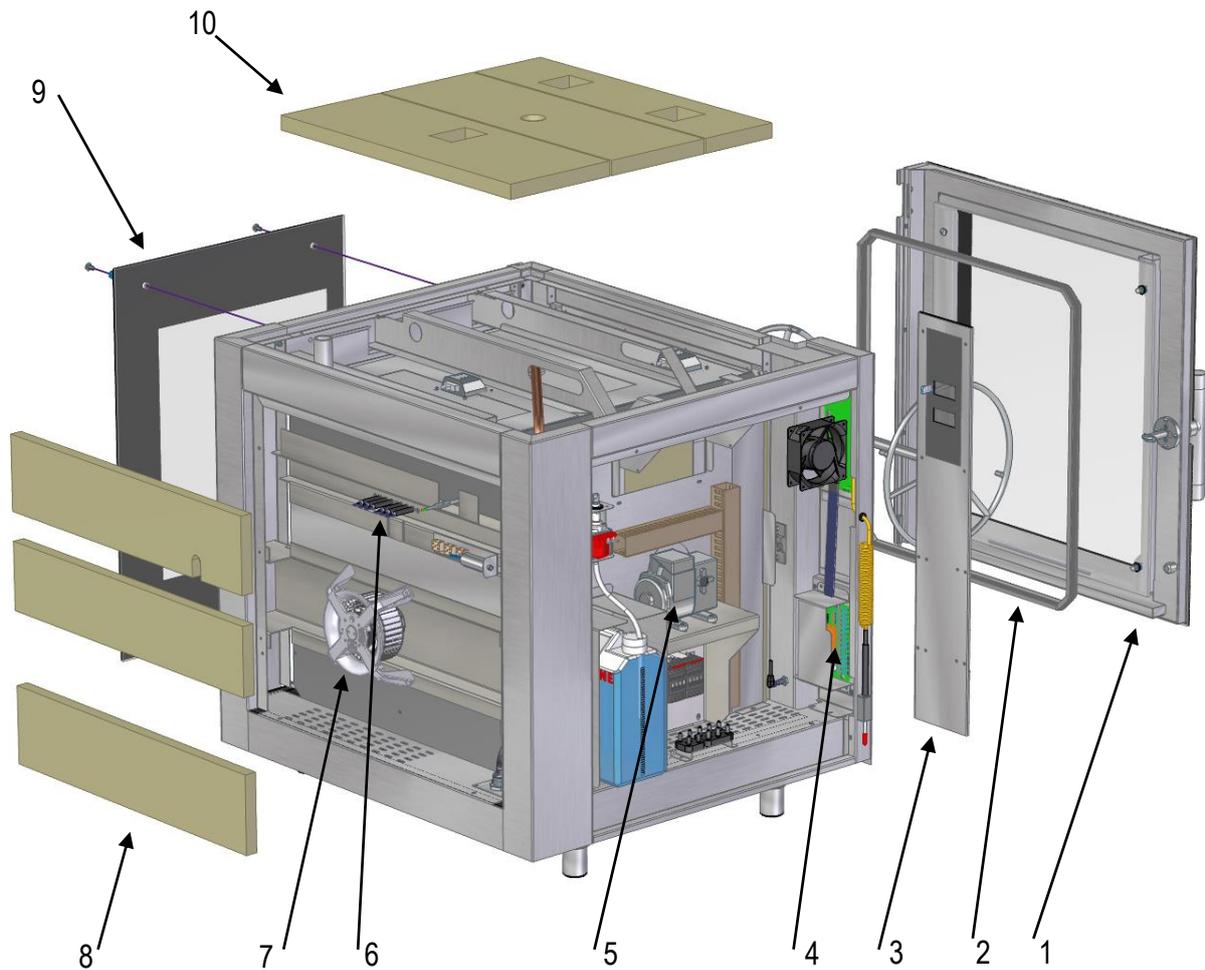
9.4 - Planche 4 Eclaté Vue carter moteur



1	Sonde à piquer
2	Ventilateur carte
3	Contacteur
4	Bornier
5	Moteur d'entraînement
6	Pompe produit de lavage
7	Produit de lavage

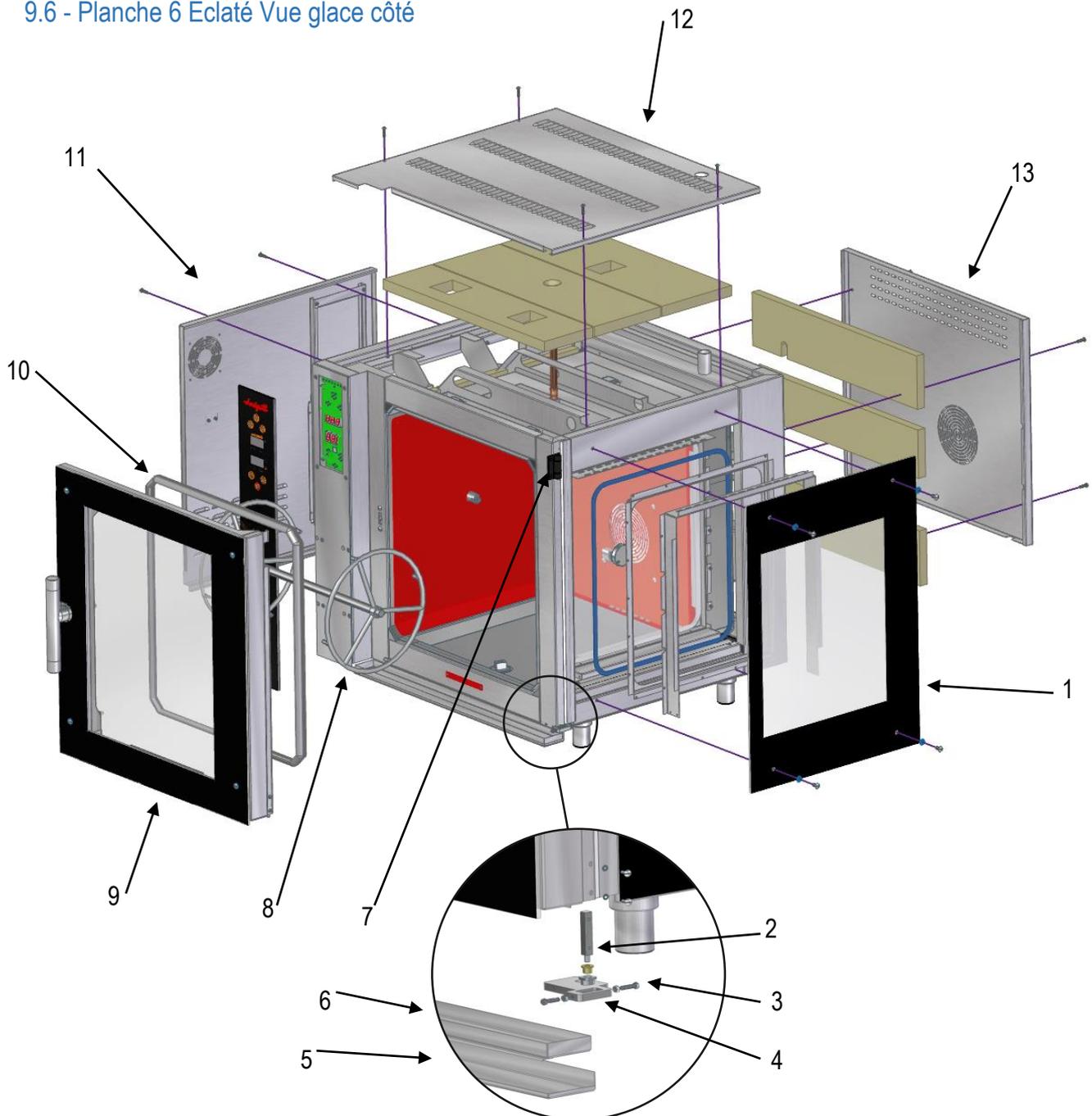
8	Douchette
9	Carter moteur
10	Carter arrière
11	Carter dessus

9.5 - Planche 5 Eclaté Vue arrière



1	Porte
2	Joint de porte
3	Verre tactile
4	Carte de puissance
5	Moteur d'entraînement
6	Résistance
7	Moteur ventilation
8	Isolant arrière
9	Glace côté extérieure
10	Isolant dessus

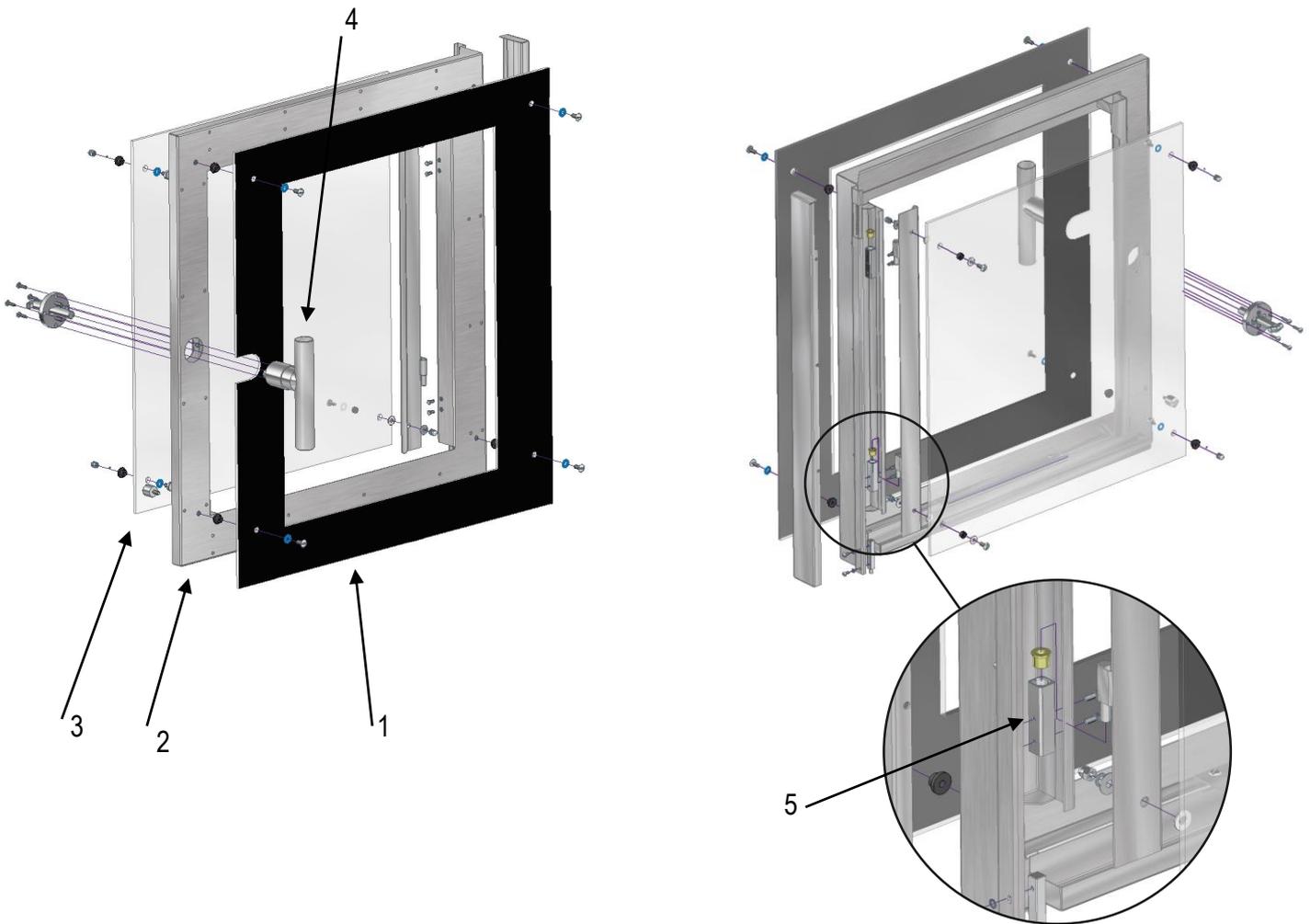
9.6 - Planche 6 Eclaté Vue glace côté



1	Glace côté extérieure
2	Gond porte
3	Vis réglage porte
4	Support gond porte
5	Support bac à graisse
6	Bac à graisse
7	Charnière haut
8	Axe balancelle

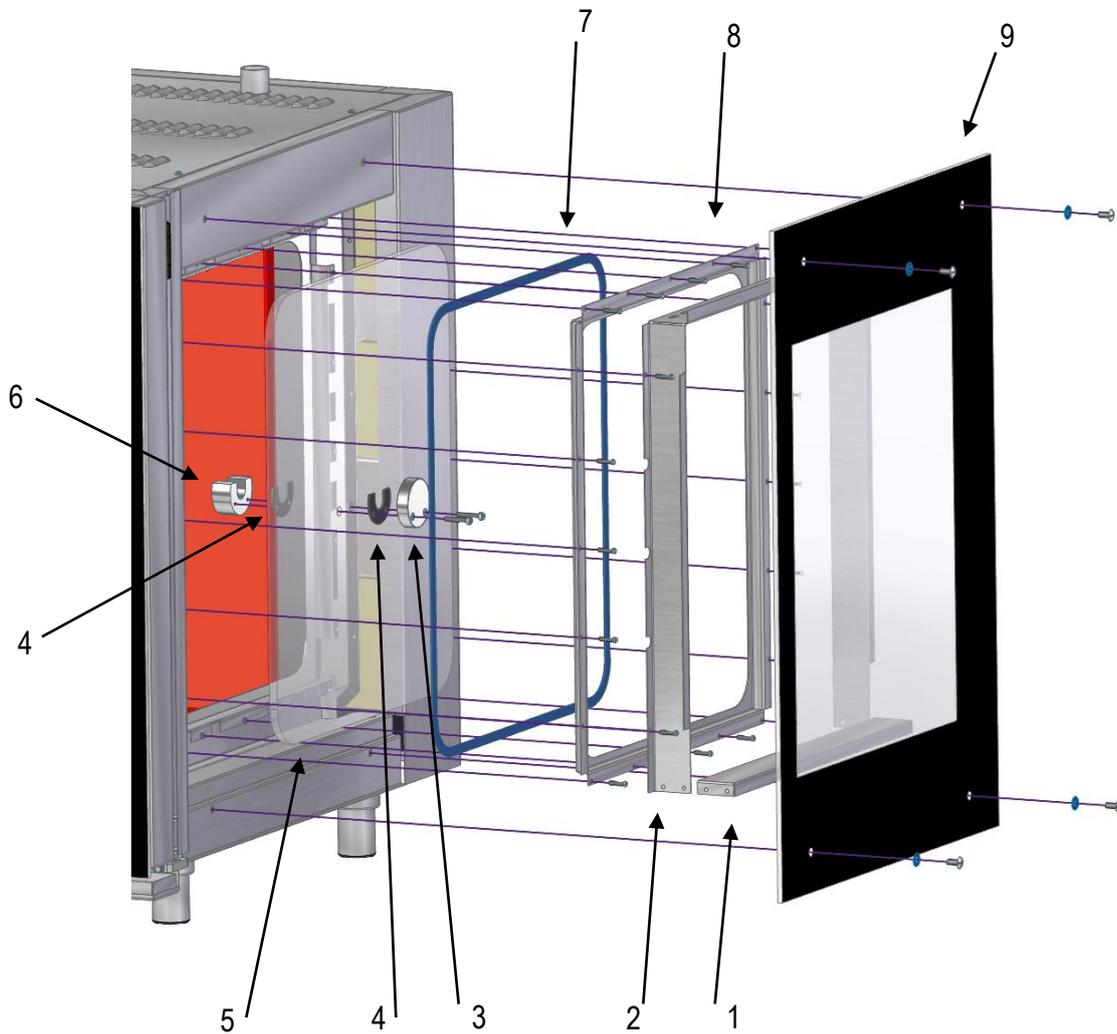
9	Porte
10	Joint de porte
11	Carter moteur
12	Carter Dessus
13	Carter arrière

9.7 - Planche 7 Eclaté Porte



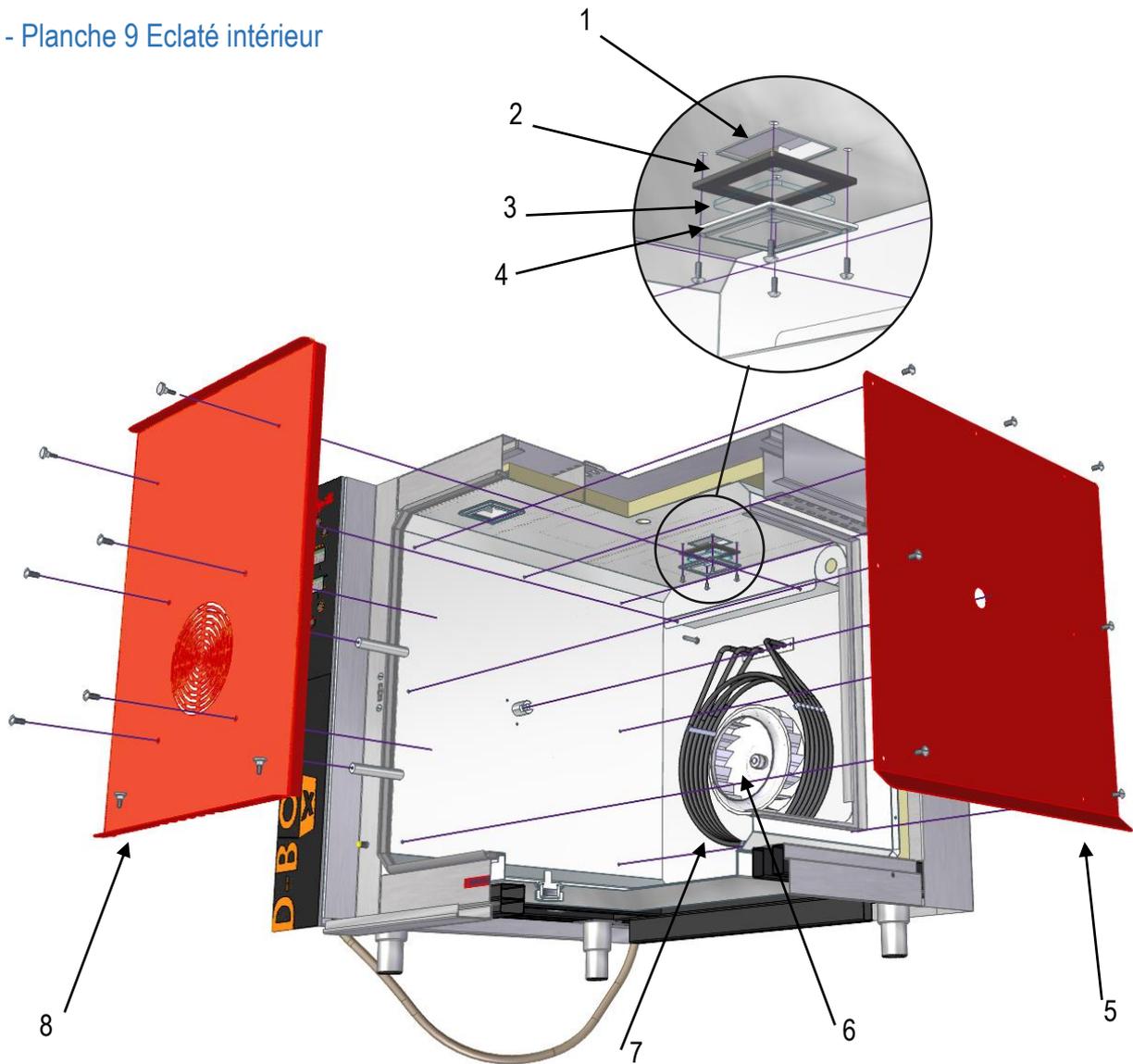
1	Glace extérieure porte
2	Cadre porte
3	Glace intérieure porte
4	Poignée porte
5	Gond glace intérieure porte

9.8 - Planche 8 Eclaté glace côté



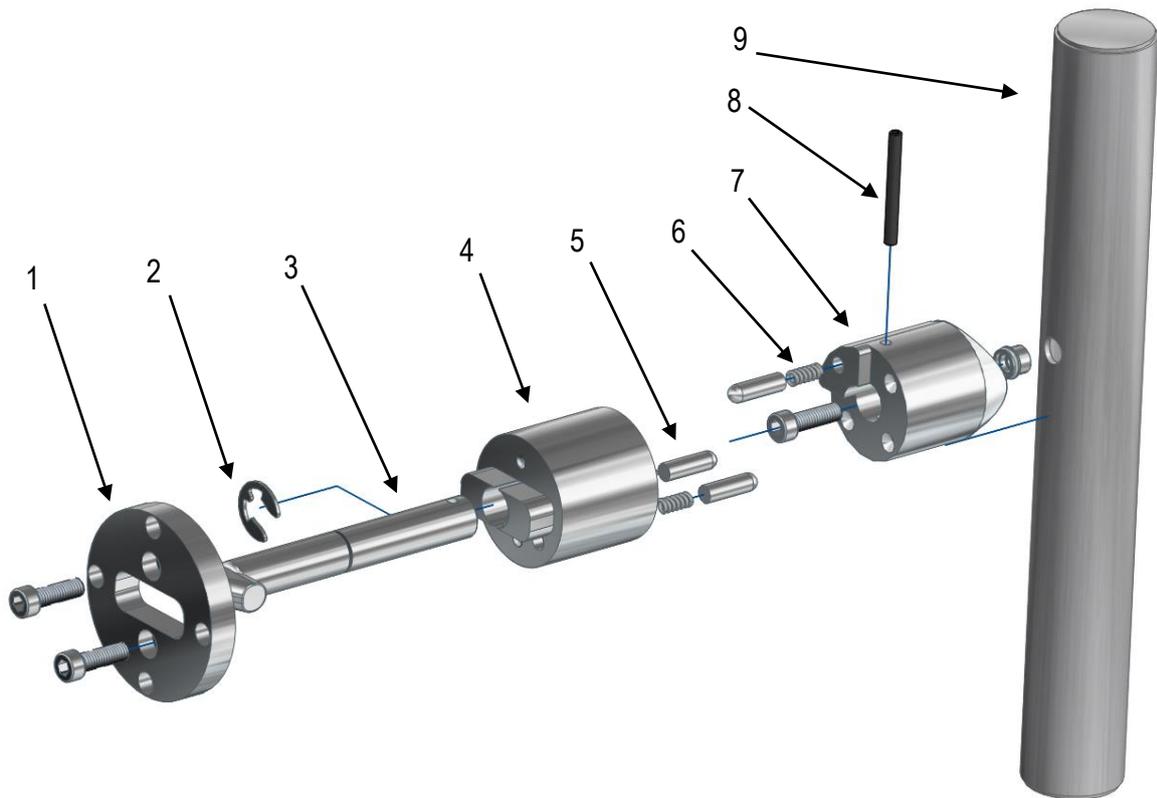
1	Base obturateur
2	Obturateur
3	Contre plaque berceau
4	Joint de berceau
5	Glace intérieure côté
6	Berceau
7	Joint glace côté
8	Bride
9	Glace extérieure côté

9.9 - Planche 9 Eclaté intérieur



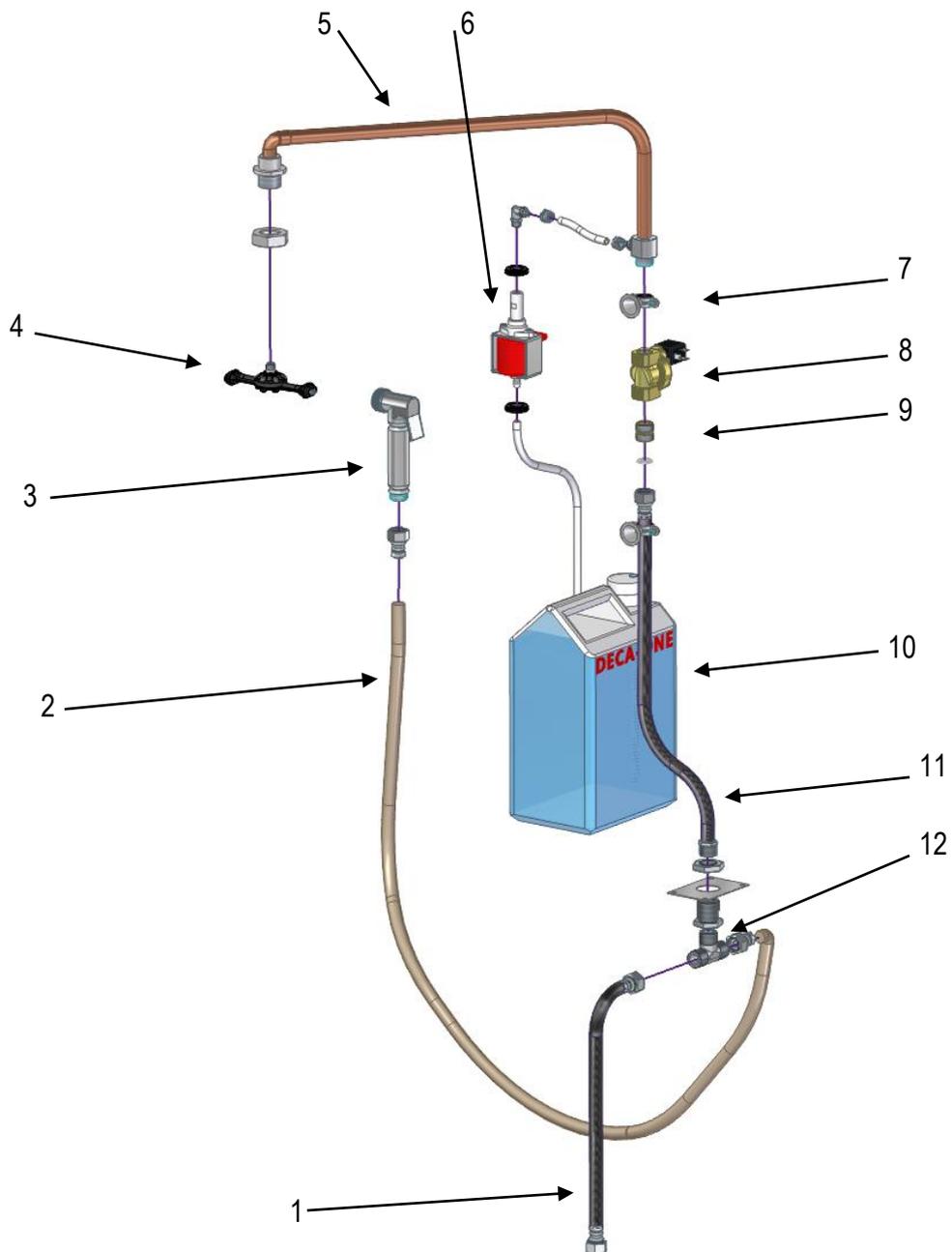
1	Eclairage
2	Joint éclairage
3	Glace éclairage
4	Platine éclairage
5	Carter intérieure côté moteur
6	Moteur ventilation
7	Résistance
8	Carter intérieure fond

9.10 - Planche 10 Eclaté poignée porte



1	Pièce G pour fermeture
2	Circlips
3	Pièce F pour fermeture
4	Pièce C pour fermeture
5	Pièce E pour fermeture
6	Ressort
7	Pièce B pour fermeture
8	Goupille 4x40
9	Tube poignée

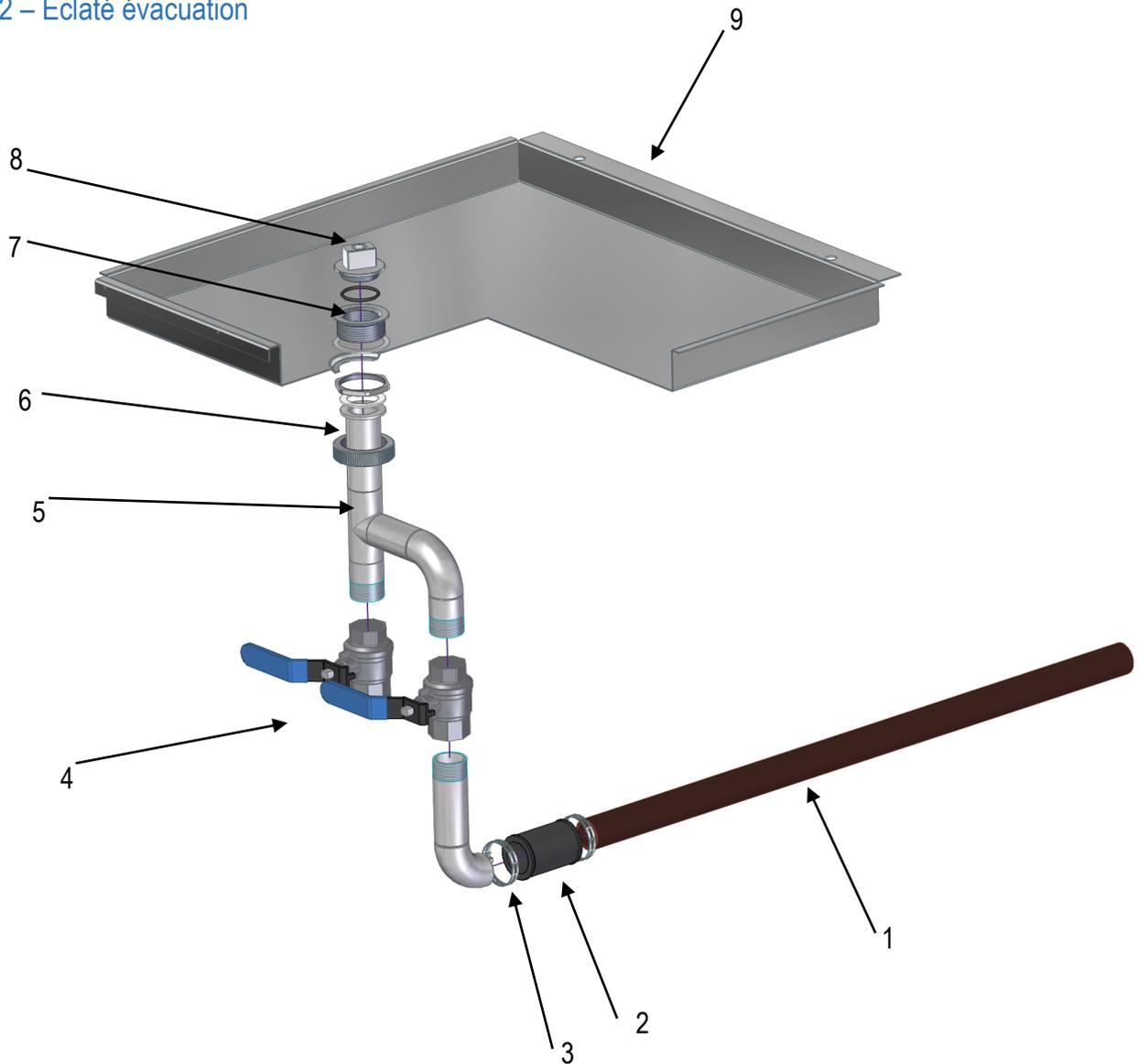
9.11 – Eclaté circuit d'eau



1	Flexible d'alimentation
2	Flexible douchette
3	Douchette
4	Bras de lavage
5	Tube cuivre bras de lavage
6	Pompe produit
7	Collier isophonique
8	Electrovanne

9	Mamelon
10	Bidon produit
11	Flexible électrovanne
12	Raccord en T

9.12 – Eclaté évacuation



1	Tube évacuation
2	Manchon de raccordement
3	Collier de serrage
4	Vanne ¼ de tour
5	Tuyauterie inox
6	Bague de serrage
7	Embase
8	Bouchon
9	Plat

10 - RECOMMANDATIONS

10.1 – Déballage

Vérifier si les emballages sont corrects et ne portent pas de traces de coups.



Retirer de la pochette plastique le bon de livraison.



Retirer les cerclages de l'emballage



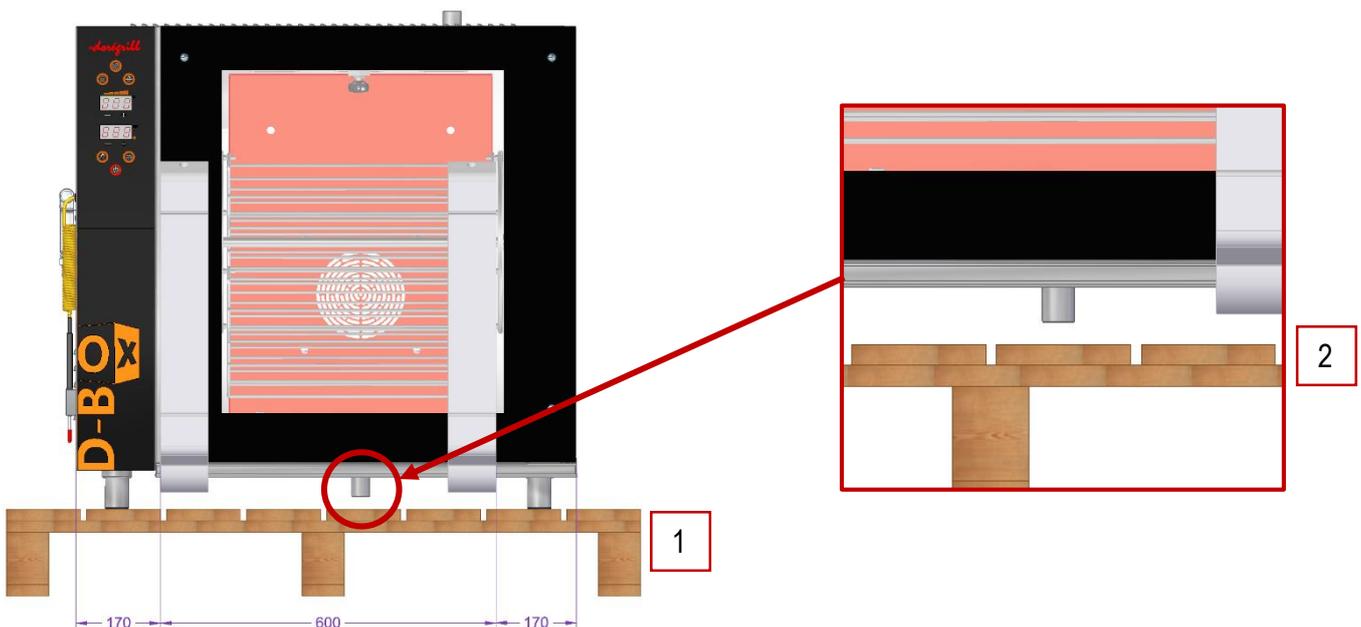
Ouvrir le carton et retirer le vers le haut.



Retirer l'emballage de protection et plots de maintien ainsi que les cerclages mais laisser le film plastique.

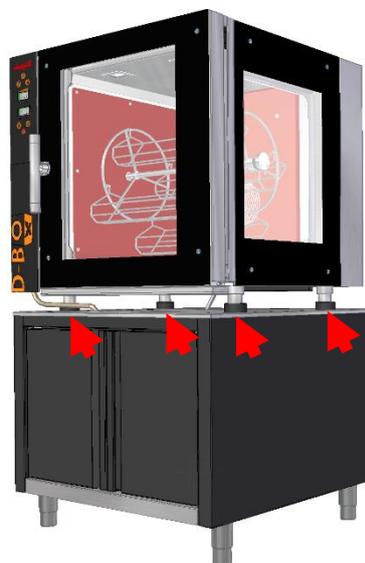
10.3 – Mise en place de la rôtissoire sur son chariot/meuble

- Vous devez, tout d'abord, avoir enlevé le carton et les sangles mais laisser le film protecteur.
- Régler les fourches du chariot élévateur à 600mm extérieur (voir schéma 1).



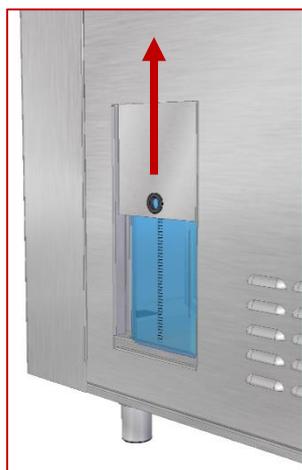
- Mettre les fourches parallèles au sol.
- Présenter et centrer les fourches du chariot élévateur (à environ 170mm de chaque côté) entre la palette et la rôtissoire en passant entre les pieds tout en faisant attention au coude d'évacuation situé en dessous (voir schéma 2)

- Avancer jusqu'à ce que les fourches dépassent de la rôtissoire mais tout en faisant attention à ne pas percuter la poignée en façade.
- Lever la rôtissoire à 1m du sol et retirer la palette.
- Présenter le chariot/meuble sous la rôtissoire.
- Poser la rôtissoire dans les **réceptacles** prévus à cet effet et remettre vos fourches bien parallèles.
- Reculer le chariot élévateur en faisant attention de ne pas rayer le dessus du meuble.



10.3 – Changement bidon de produit

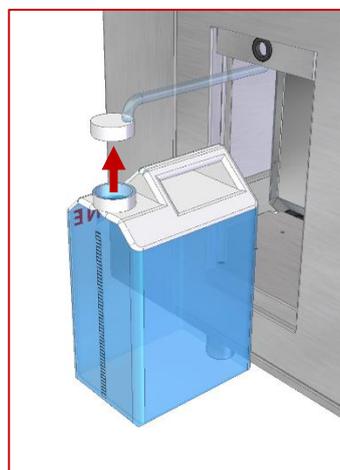
- 1 - Ouvrir la trappe sur le côté gauche de la rôtissoire
- 2 - Apporter à proximité le nouveau bidon de DECA-ONE et dévisser son bouchon.
- 3 - Sortir l'ancien bidon et dévisser également le bouchon, mais cette fois-ci, il faut faire attention à ce que le tuyau reste dans le bouchon et ne s'enlève pas durant la manipulation.
- 4 - Visser le bouchon/tuyau sur le nouveau bidon.
- 5 - Repositionner le bidon dans son logement.
- 6 - Refermer la trappe.



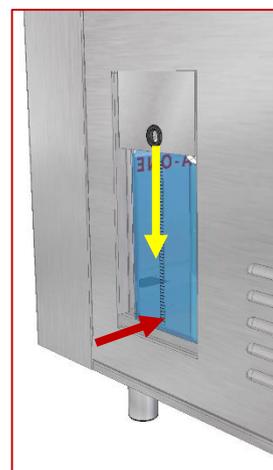
1



2 - 3

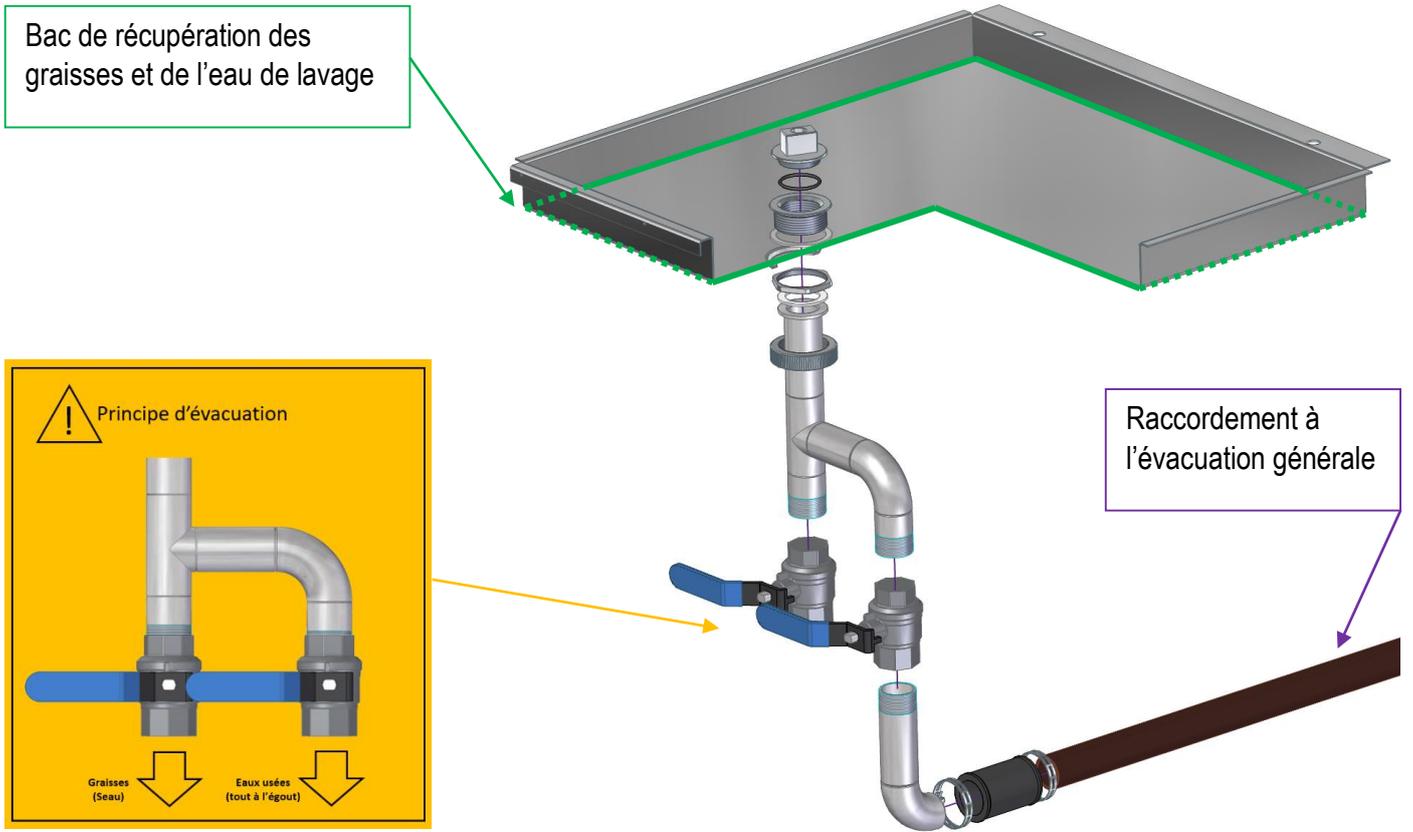


4

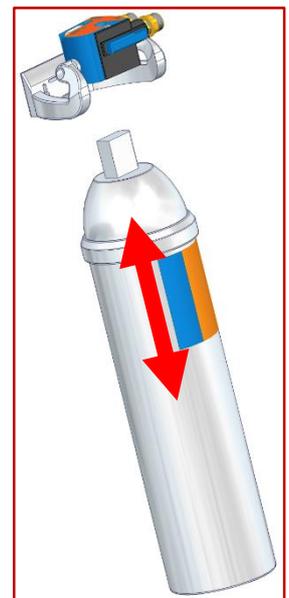
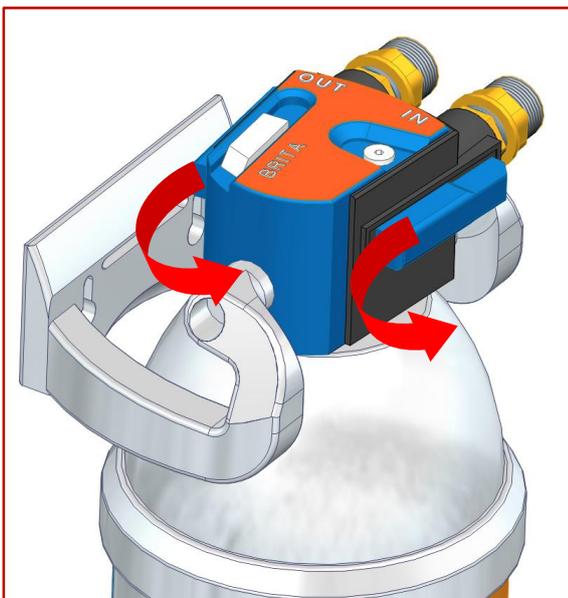


5 - 6

10.4 – Fonctionnement évacuation

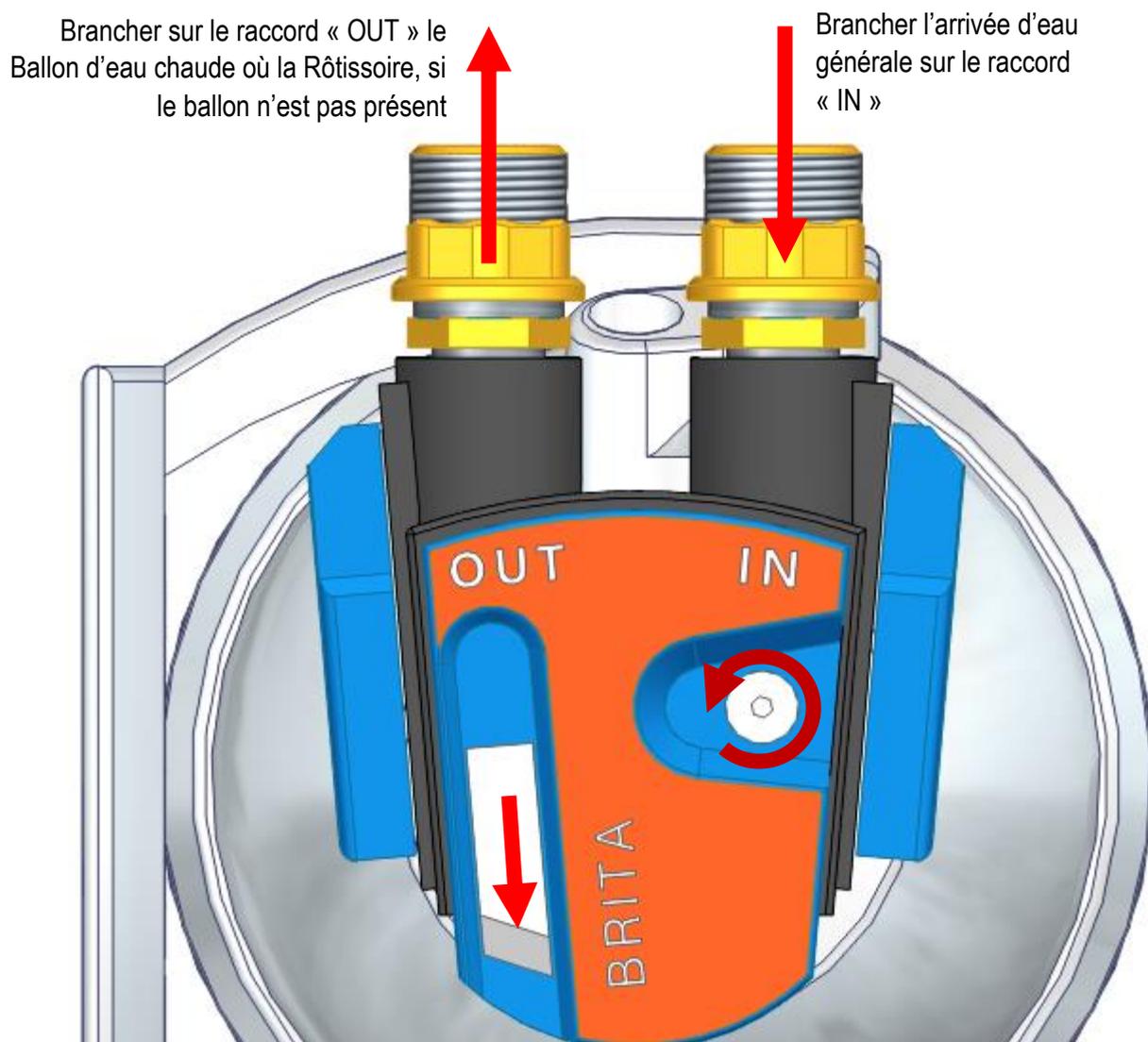


10.5 – Remplacement Brita



Pour garantir un haut niveau de filtration et prolonger la durée de vie de votre machine il est fortement conseillé de régler le BRITA sur le niveau 0 qui correspond au niveau de filtration maximum.

La durée de vie du BRITA est de **4 MOIS**. Passé ce délai, si vous continuez d'utiliser un BRITA usagé, vous risquez d'endommager votre machine ce qui réduira inévitablement sa durée de vie ainsi que son efficacité, notamment lors de la phase de nettoyage.



Languette de purge à utiliser après chaque changement de BRITA.

(Alimenter le BRITA en eau tout en gardant la languette ouverte, une fois qu'un fin filet d'eau coule sans bulles, le BRITA est purgé et fin prêt à être utilisé, remettre la languette en position initiale)

Réglage de la puissance de filtration (0 recommandé pour une filtration maximale à régler à l'aide d'une clef Allen en tournant pour faire apparaître le niveau souhaité)