



# MANUEL D'UTILISATION



ROTISSOIRE PROFESSIONNELLE  
MULTIFONCTIONS

**D-ONE**





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.*



## **INFORMATIONS A L'INTENTION DE L'UTILISATEUR**

# TABLES DES MATIERES

<b>1</b>	<b>GENERALITE .....</b>	
	1. MARQUAGE.....	6
	1.1 IMPORTANCE DU MANUEL.....	6
	1.2 GARANTIE .....	7
	1.3 DROITS DE RESERVES .....	7
<b>2</b>	<b>DESCRIPTION TECHNIQUE.....</b>	
	2.1 DESCRIPTION GENERALE .....	8
	2.2 ECRAN TACTILE .....	8
	2.3 MENU PRINCIPAL.....	8
	2.4 MENU CATEGORIES.....	8
	2.5 MENU MANUEL .....	9
	2.6 MENU NETTOYAGE .....	9
<b>3</b>	<b>TRANSPORT ET MANUTENTION .....</b>	
	3.1 TRANSPORT ET LIVRAISON .....	10
	3.2 DEBALLAGE ET MANUTENTION.....	10
<b>4</b>	<b>INSTALLATION ET MISE EN ROUTE .....</b>	
	4.1 CONSIGNE GENERALES.....	11
	4.2 MISE EN PLACE .....	11
	4.3 RACCORDEMENT ELECTRIQUE.....	12
	4.4 BRANCHEMENT EN EAU.....	12
	4.5 CUISSON POULETS.....	13
	4.6 CUISSON TARTERIE.....	13
	4.7 CUISSON PRODUIT A ROTIR ET GRATIN DE LEGUMES.....	13
	4.8	
<b>5</b>	<b>ENTRETIEN.....</b>	
	5.1 NETTOYAGE DU DOUBLE VITRAGE AVANT .....	14
	5.2 NETTOYAGE DU DOUBLE VITRAGE CÔTE.....	14
	5.3 CYCLE DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE.....	14
<b>6</b>	<b>VITRAGE EN VERRE TREMPE – CAUSES ESSENTIELLES DE BRIS DE GLACE</b>	

6.1	LE CHOC THERMIQUE.....	15
6.2	COUPS PORTES A LA GLACE.....	15
6.3	MANIPULATION.....	15
<b>7</b>	<b>CARACTERISTIQUES.....</b>	<b>17/18</b>
<b>8</b>	<b>MAINTENANCE / SERVICE APRES-VENTE.....</b>	
8.1	LOCALISATION DES AVARIES.....	20
8.2	DEPANNAGES SPECIFIQUES.....	20
8.2.1	CHANGEMENT D'UNE AMPOULE .....	20
8.2.2	OUVERTURE DU COFFRE TECHNIQUE ET DU FOND ARRIERE EXTERIEUR .....	21
<b>9</b>	<b>TABLEAU DE COMPOSITION ILLUSTRÉ.....</b>	
9.1	PLANCHE 1 _ SCHEMA ELECTRIQUE D-ONE CHAUFFE.....	23
9.2	PLANCHE 2 _ SCHEMA ELECTRIQUE D-ONE NETTOYAGE.....	23
9.3	PLANCHE 3 _ ECLATE CI BOUTON .....	24
9.4	PLANCHE 4 _ ECLATE CI MOTEUR.....	25
9.5	PLANCHE 5 – ECLATE ARRIERE.....	26
9.6	PLANCHE 6 – ECLATE VUE CÔTE GLACES.....	27
9.7	PLANCHE 7 – VUE AVANT ECLATE GLACE AVANT.....	27
9.8	PLANCHE 8 _ VUE ARRIERE ECLATE GLACE AVANT .....	28
9.9	PLANCHE 9 – ECLATE ARRIERE .....	28
9.10	PLANCHE 10 – ECLATE INTERIEUR .....	29
9.11	PLANCHE 11 – ECLATE POIGNEE.....	30
9.12	PLANCHE 12 – ECLATE SYSTÈME VAPEUR .....	31
9.13	PLANCHE 13 – ECLATE SYSTÈME NETTOYAGE.....	32
<b>10</b>	<b>RECOMMANDATIONS.....</b>	
10.1	DEBALLAGE.....	33/34
10.2	CHANGEMENT DE BIDON DE PRODUIT.....	35
10.3	POSITIONNEMENT TUBE EVACUATION.....	36
10.4	DEMONTAGE TUBE EVACUATION.....	37
<b>11</b>	<b>ACCESSOIRES D'EAU TRAITEMENT D'EAU.....</b>	<b>38</b>
11.1	POSITIONNEMENT TRAITEMENT EAU PRISE.....	39
<b>12</b>	<b>ACCESSOIRES DESSERTÉ.....</b>	<b>40</b>
12.1	DESSERTÉ.....	41
<b>13</b>	<b>POSITIONNEMENT ACCESSOIRES DESSERTÉ DANS ROTISSOIRE.....</b>	
13.1	POSITIONNEMENT RECEPTACLE DANS ROTISSOIRE.....	42
13.2	PRESENTATION DESSERTÉ ROTISSOIRE.....	43/44

## 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



*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 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 ne recommandations, tout risque de blessures à ses utilisateurs

Partie intégrante de nos rôtissoires, ce manuel, valable pour le modèle D-One 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. À 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 la rôtissoire citée 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 autonettoyantes série D-One* » 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 (*cuve*) en acier inoxydable.

Les parois latérales et côté sont en double vitrage « Securit ». La partie moteur et fond sont habillés en acier émaillé

-De balancelles standards inox

-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 d'étanchéité, et d'une vitre trempée de protection thermique (glace sérigraphie " Rôtisserie " ; Ces deux vitres sont solidaires et maintenues ensemble par attraction magnétique. Elles se maintiennent fermées par une poignée ergonomique inox quart de tour.

De deux éclairages étanches d'une puissance maximale de 25 watts encastrés dans le Carter moteur et protégés par des écrans en verre trempé.

### 2.2 Écran tactile

D'un écran tactile déclinant un menu principal puis plusieurs sous-menus

NB : Pour revenir sur le menu principal lorsque vous êtes dans un sous menu appuyez sur la flèche  
Située en partie haute à gauche de la dalle tactile.





## 2.3 Menu Principal



Éclairage



Rotation du moteur



Mode lavage



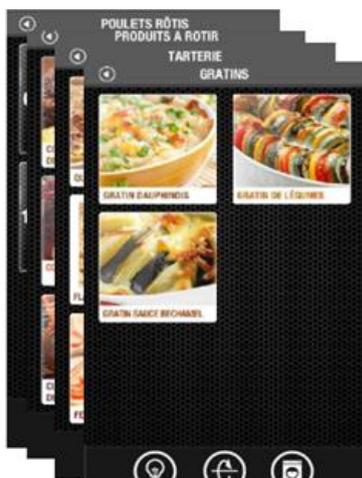
Éclairage actif



Rotation du moteur actif



Mode lavage (voir menu nettoyage)



## 2.4 Menu catégories

Chaque catégorie décline plusieurs choix.

Chaque choix correspond à une valeur de temps et de température. (voir tableaux caractéristiques cuisson page 18)



Sous-menus (Accès catégories)

## 2.5 Menu manuel



- Réglez la température voulue (point de consigne) à l'aide des touches
- Réglez le temps voulu à l'aide des touches
- Activez la cuisson à l'aide de la touche : Touche validée et cuisson activée
- Activer le moteur à l'aide de la touche : Touche validée et moteur activé
- Lorsque la cuisson est activé le point de consigne reste de couleur orange .
- Quand la cuisson est terminé un bip sonore vous avertis de la fin de cuisson et se mets en étuve en automatiquement .

## 2.6 Menu nettoyage



- un cycle court (environ 1 heure)
- Un cycle long (environ 2 heure)
- 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 schema 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.

Site Web : [www.doregrill.com](http://www.doregrill.com)

Tél : +33 (0)2 40 63 80 00

Fax :+33 (0)2 40 63 82 67

### 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 la base de l'appareil, avant de coller les tubes d'évacuation en faisant bien attention que les fourches au niveau du cadre support. Préalablement il faudra démonter le support de graisse positionner à l'avant bas de l'appareil.

## 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.

La rôtissoire 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 400 V + N + T Triphasé. 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

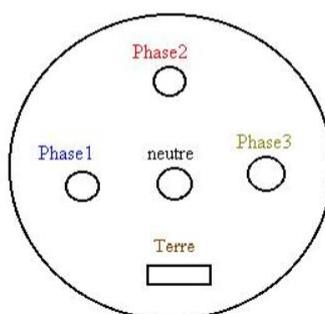
**IMPORTANT** : La responsabilité du constructeur ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une prise de terre inexistante ou incorrecte, ou tout autre installation inappropriée de l'équipement

**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 et les zones de ventilation.

◆ **Préparation**

Tension d'utilisation                      400 + Neutre + Terre

Une prise tri-phasé



**4.4 Branchement en eau**

Prévoir impérativement une alimentation **d'eau froide** (diamètre 15/21) à proximité de la rôtissoire. La rôtissoire sera raccordée au réseau à l'aide d'un tuyau flexible classique doté d'un raccord femelle standard type "arrosage".

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

**Dorégrill** décline toute responsabilité si la rôtissoire était amenée à fonctionner sans et la garantie ne pourrait s'appliquer.

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

#### **4.5 Cuisson volailles**

- Placer les volailles dans les balancelles après les avoir piquées et assaisonnées
- À l'aide de la douchette verser 2 cm d'eau dans le fond du plat.
- Choisir le menu poulets rôtis
- Choisir le calibre des poulets
- Rotation du moteur
- Lancer la cuisson

#### **4.6 Cuisson tarterie**

- Retirer les balancelles
- Placer le support grilles préalablement rempli de tarterie
- Choisir le menu tarterie
- Valider le choix de la tarterie
- Lancer la cuisson

#### **4.7 Cuisson produit à rôtir et gratin de légumes**

- Choisir le menu correspondant à produit à rôtir ou gratin de légumes
- Valider le choix adéquat
- Lancer la cuisson

### **5 ENTRETIEN**

La rôtissoire D-One a été conçue pour simplifier la corvée " de nettoyage.

- Un nettoyage régulier journalier est préconisé.
- L'inox scotch brite 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.

#### **IMPORTANT**

Ne jamais utiliser de nettoyeur haute pression

N'utiliser que des produits d'entretien " Spécial Four " homologués alimentaires ( )

### 5.1 **Nettoyage du double vitrage avant**

- L'ouverture séparée des deux vitrages avant permet un nettoyage de toutes les surfaces vitrées.

### 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**

- **Deux choix** : Un cycle court pour un nettoyage d'une heure environ

Un cycle long pour un nettoyage de deux heures environ

#### Procédure :

- Vérifier si la rôtissoire est bien raccordée au réseau à l'aide des flexibles.
- Vérifier si la rôtissoire est bien raccordée au réseau d'évacuation
- Ouvrir robinet d'eau (**Important** première utilisation attendre que tout le circuit d'eau et notamment le ballon se remplisse environ 10 mn avant même de mettre sous tension la rôtissoire)
- 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 du menu principal
- Choix du cycle long ou cycle court
- Confirmer votre choix (attention le cycle de nettoyage commencera lorsque le ballon aura atteint la température idéal environ 15 mn)
- La douchette située sur le côté de la rôtissoire vous permettra de parfaire votre nettoyage.

- Durant la période de nettoyage plusieurs cycles vont se succéder : Des temps de pulvérisation d'eau chaude

Des temps de pulvérisation de produit

Des temps d'agissement de produit

Des temps de rinçage

**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 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 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

## 7 CARACTERISTIQUES

### 7.1 TECHNIQUES

DIMENSIONS	D-ONE
Largeur hors tout	1200 mm
Profondeur hors tout	1070 mm
Hauteur	
-Du bloc rôtissoire	980 mm
-Monté sur chariot ou meuble	1770mm
Poids total à vide	
COMPOSANTS TECHNIQUES	
<b>Balancelles</b>	
Nombre	6
Longueur utile	725 mm
<b>Moteurs entrainement</b>	
Nombre	1
<b>Lampes d'ambiance</b>	
Nombre	2
Voltage puissance unitaire	25 Watts
<b>Ventilateur</b>	
Nombre ventilateur air chaud	1
Nombre ventilateur carte	1
Puissance totale de l'appareil	12150 Watts
Tension	400V+N+T
Ampérage	18,5 A
<b>Cordon d'alimentation</b>	
Section	5 x 2.5 mm <sup>2</sup>
Fiche : 4 broche + terre	Oui
CAPACITE	
Capacité en nombre de volailles <i>selon grosseur</i> <sup>1</sup>	20/30 Volailles

- 1 Ces capacité sont données à titre indicatif et dépendent de la grosseur des volailles

## 7.2 CARACTERISTIQUES PROGRAMMATION CUISSON

PRODUIT(affichage en tête)	T° C Cuisson	Temps Cuisson	T° C Étuve
Poulets rôtis			
600g à 1 Kg	220 ° C	30 mn	80 ° C
1 Kg à 1.5 Kg	220 ° C	40 mn	80 ° C
1.5 Kg à 2 Kg	220 ° C	50 mn	80 ° C
<b>Produits de rôtisserie</b>			
Coloration rôti de porc cuit	220 ° C	15 mn	80 ° C
Coloration poitrine de porc cuite	220 ° C	15 mn	80 ° C
Coloration jambonneau	220 ° C	15 mn	80 ° C
Coloration ribs de porc cuits	220 ° C	15 mn	80 ° C
Cuisson saucisses de Toulouse crues	200 ° C	20 mn	80 ° C
Cuisson rôti de bœuf cru	200 ° C	35 mn	80 ° C
<b>Tarterie</b>			
Quiches et tartes	200 ° C	20 mn	80 ° C
Pizzas	250 ° C	20 mn	80 ° C
Flamenkuche	250 ° C	10 mn	80 ° C
Tartine et bruschetta	220 ° C	15 mn	80 ° C
Feuilletés	220 ° C	20 mn	80 ° C
<b>Gratin</b>			
Gratin dauphinois	250 ° C	20 mn	80 ° C
Gratin de légumes	105 ° C	20 mn	80 ° C
Gratin sauce béchamel	250 ° C	15 mn	80 ° C
<b>Manuel</b>			
<b>Normal</b>	220 ° C	50 mn	65 ° C



## MAINTENANCE

## 8 MAINTENANCE / SERVICE APRES-VENTE

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

### 8.1 Localisation des avaries

Cette partie a pour but de répertorier les principales pannes que tout utilisateur est susceptible de rencontrer, d'en donner les causes possibles et d'y apporter les moyens d'y remédier sans intervention extérieure.

DEFAUTS CONSTATES	CAUSES POSSIBLES	REMEDES A APPORTER
-Façade tactile ne s'éclaire pas	-Alimentation électrique inexistante	-Mettre la fiche électrique dans la prise. Réarmer le disjoncteur ou changer le fusible de protection de l'appareil
-Une lampe d'ambiance est éteinte	- Ampoule défectueuse	- Changer l'ampoule
- Alarme porte 	- Porte mal fermée Contact défectueux	-Bien refermer la porte -Appeler l'installateur
-Alarme chauffe-eau 	-Manque d'eau robinet fermé ou sondes défectueuses	-ouvrir le robinet sinon appeler l'installateur
-Les balancelles ne tournent pas	-Moteur défectueux	-Appeler l'installateur
-Cuisson très longue	- Résistance ou ventilateur défectueux	-Appeler l'installateur
	- Défaut système	-Débrancher rôtissoire puis rebrancher après 15 secondes d'attente sinon. Appeler l'installateur.

### 8.2 Dépannages spécifiques

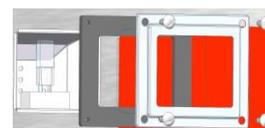
#### 8.2.1 Changement d'une ampoule

Cette opération peut être réalisée par l'utilisateur

**ATTENTION:** Avant de changer une ampoule encore chaude, attendre quelques minutes qu'elle refroidisse afin d'éviter tout risque de brûlure.

Débrancher l'alimentation électrique de la rôtissoire.

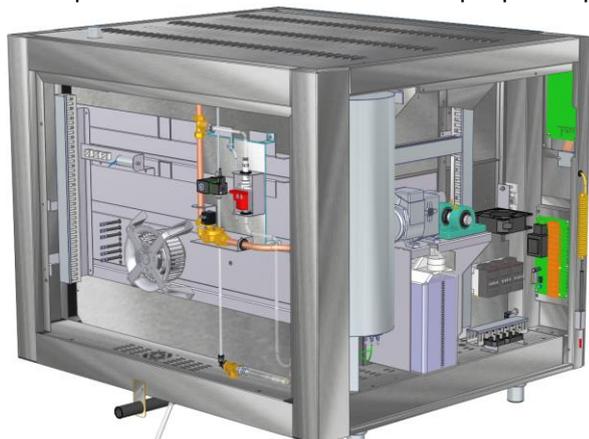
A l'aide d'un tournevis plat, desserrer les quatre vis qui maintiennent l'enjoliveur ainsi que le joint et le verre de protection qui se trouvent en partie haute de cuve de la rôtissoire. Retirer l'ampoule en la tirant vers le haut. Positionner la nouvelle ampoule puis resserrer l'ensemble.



### 8.2.1 Ouverture du coffre technique et du fond extérieur

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.



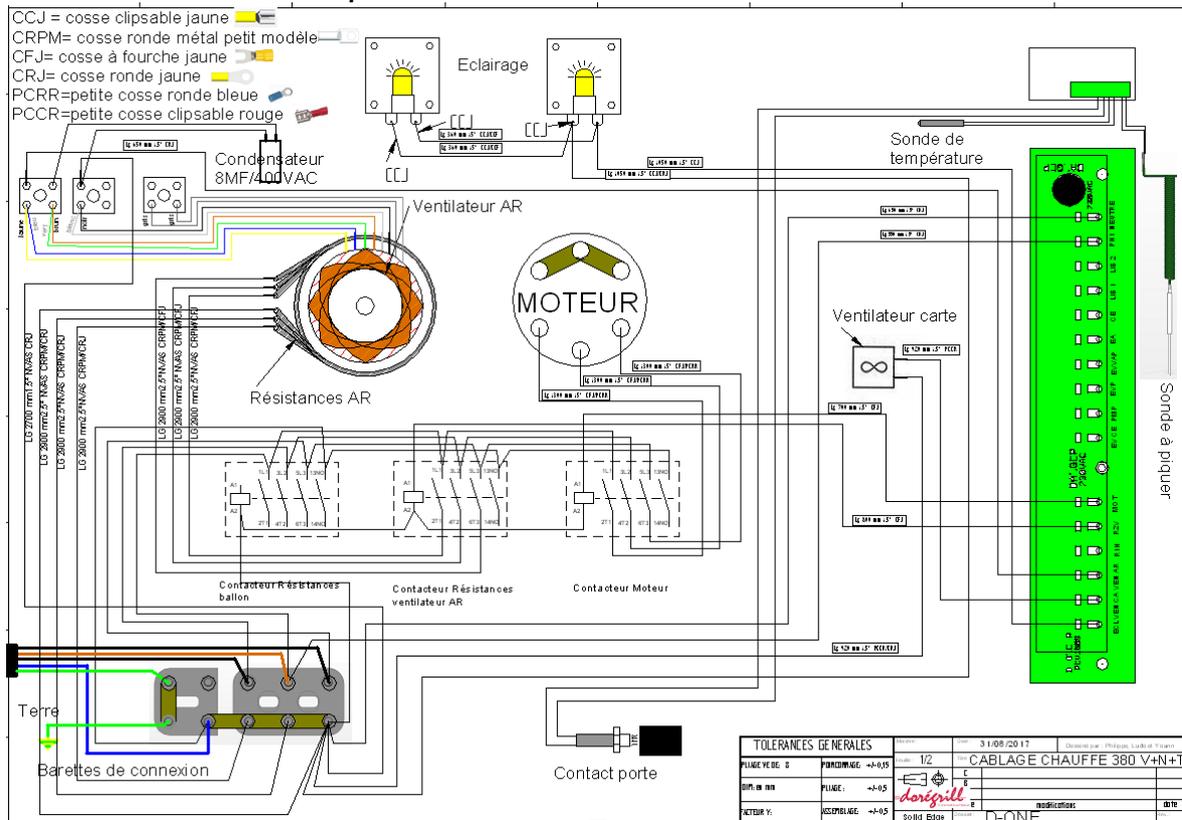
Lorsque l'intervention est terminée, remonter impérativement ces panneaux et serrer les vis.



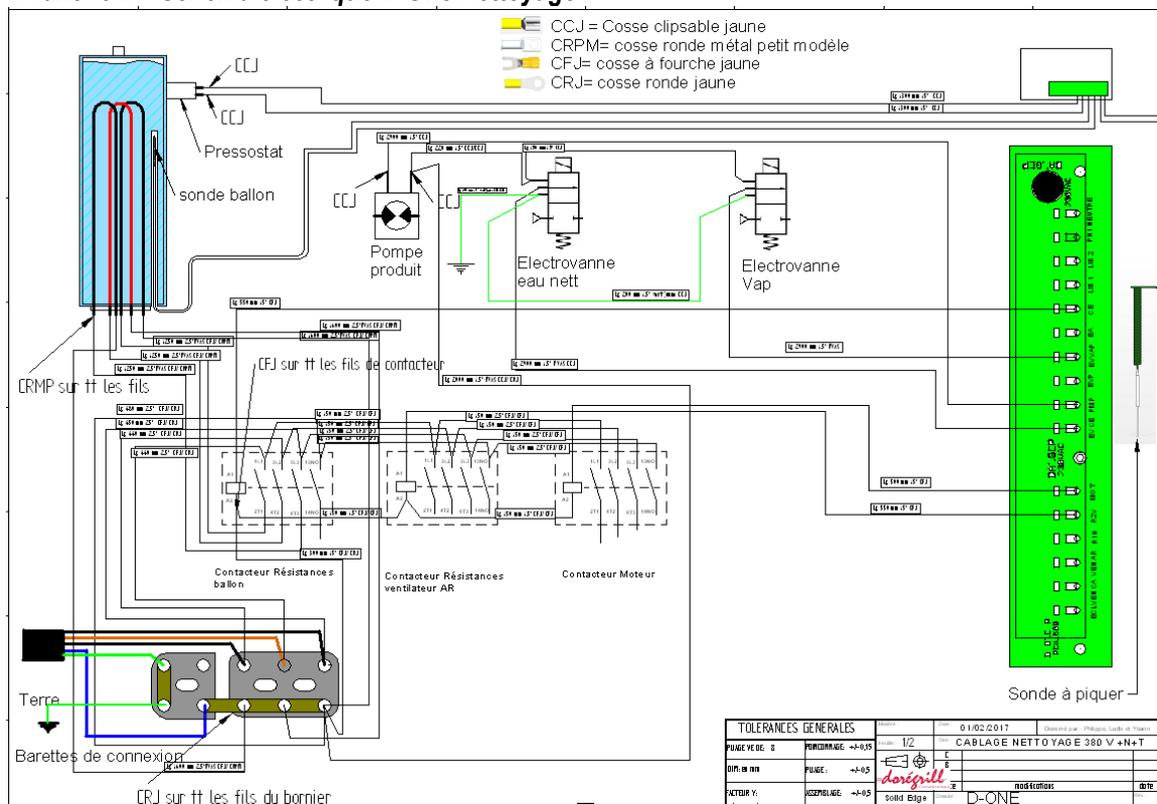
## **TABLEAU DE COMPOSITION ILLUSTRÉ**

## 9 TABLEAU DE COMPOSITION ILLUSTRE

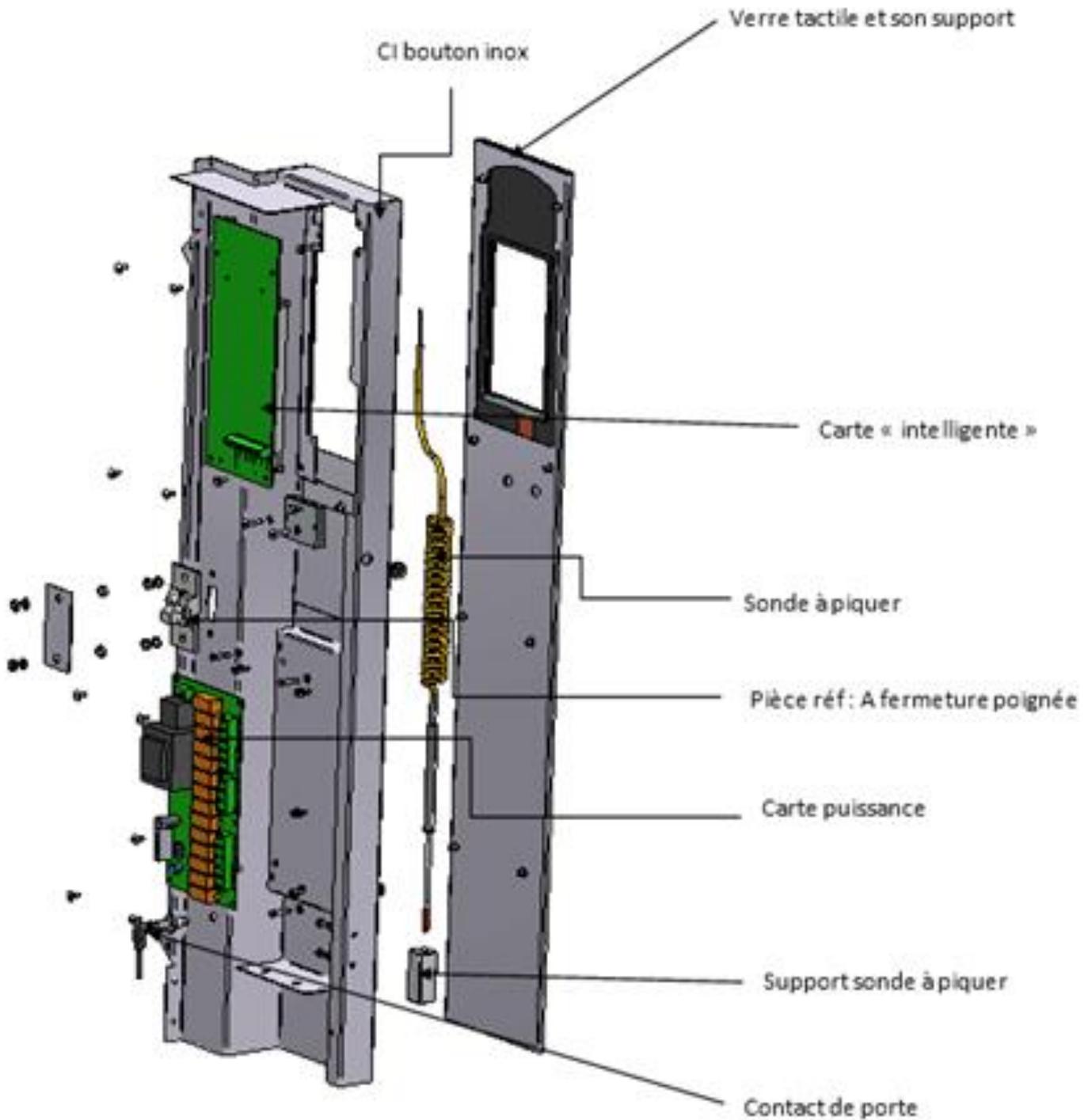
### 9.1 Planche 1 – Schéma électrique D-One chauffe



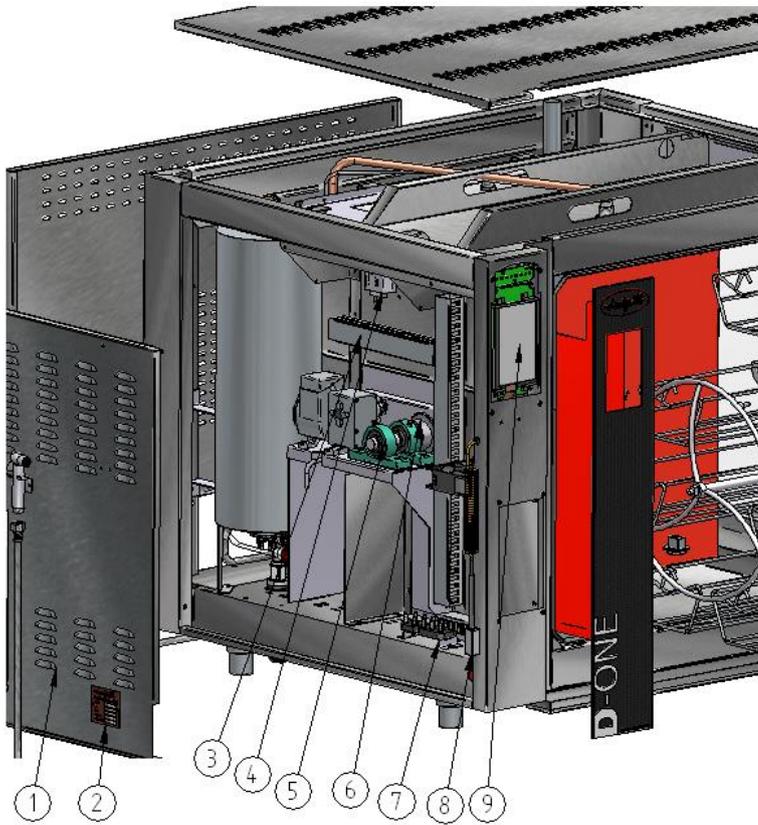
### 9.2 Planche 2 – Schéma électrique D-One Nettoyage



### 9.3 Planche 3 – Éclaté CI bouton

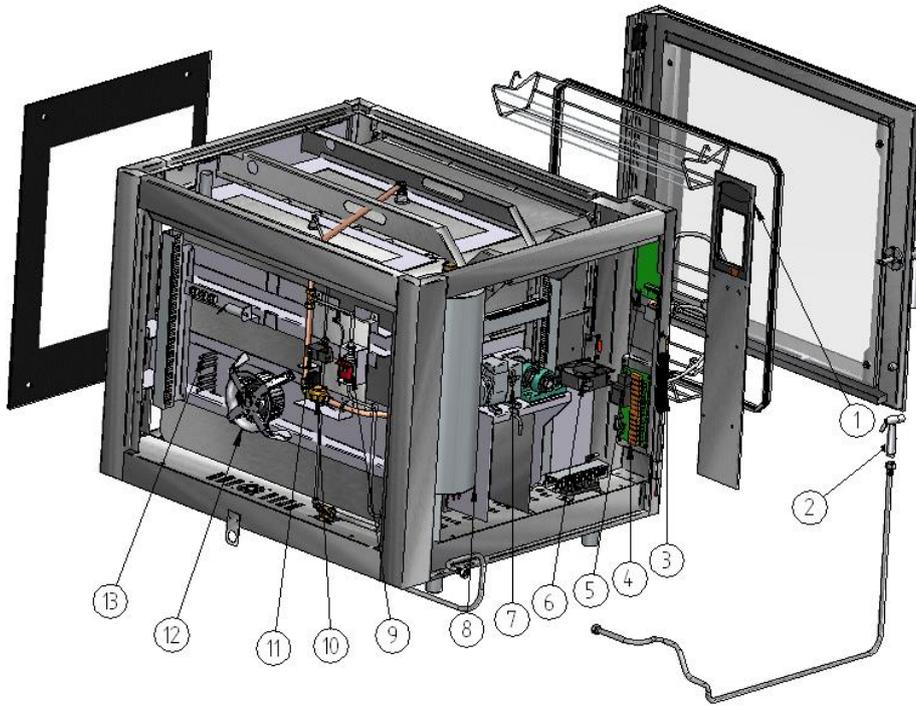


#### 9.4 Planche 4 – Éclaté CI moteur



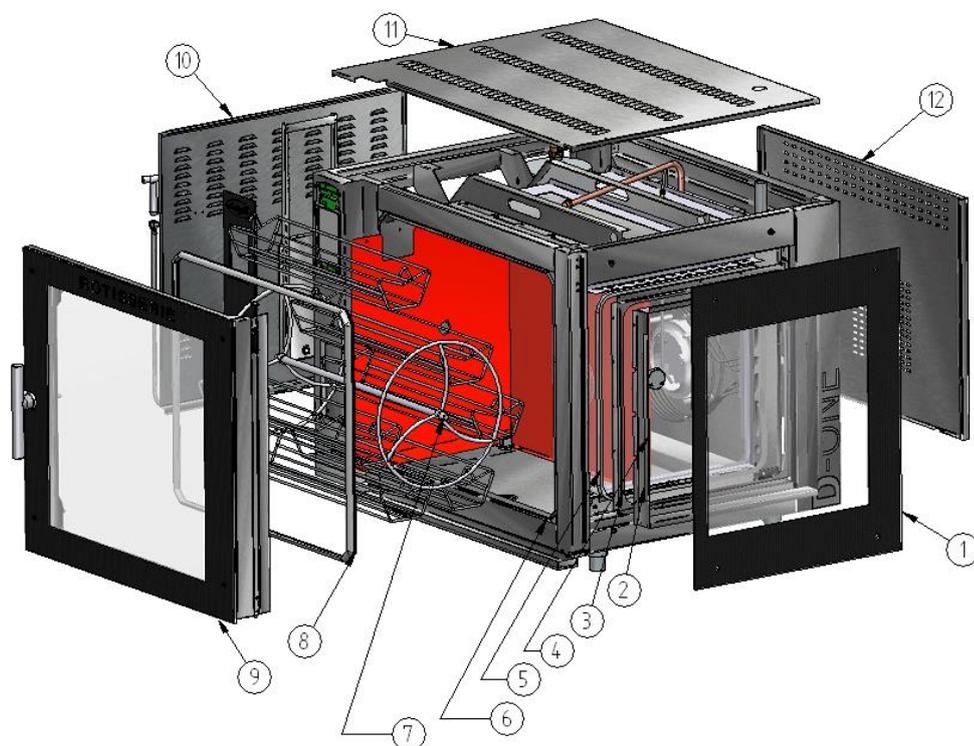
Nomenclature	
N°	Référence
1	Carter (CE)
2	Plaque signalétique
3	Rail fils électriques
4	Eclairage
5	Palier
6	Pignon
7	Barette de connexion
8	Support sonde à piquer
9	Dalle tactile

## 9.5 Planche 5 – Éclaté arrière



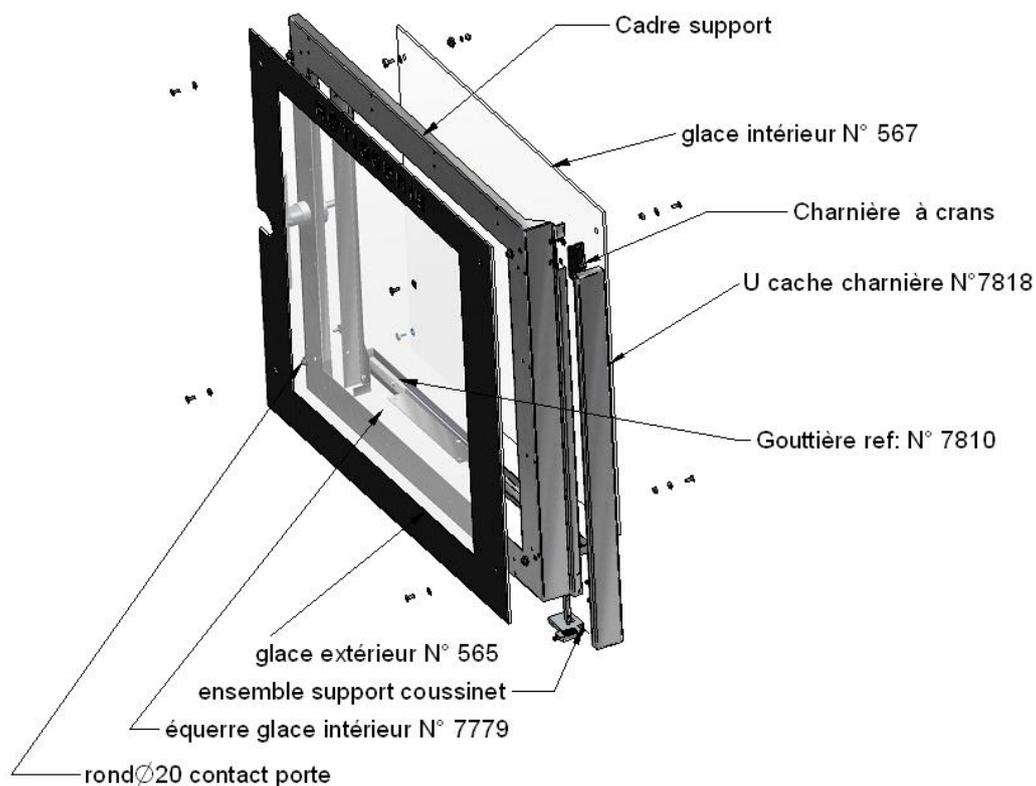
Nomenclature	
N°	Référence
1	Verre tactile et son support
2	Douchette
3	Sonde à piquer
4	Carte puissance
5	Carte intelligente
6	Ventilateur carte
7	Moteur
8	Ballon eau chaude
9	Pompe produit
10	Electrovanne eau chaude
11	Electrovanne vapeur
12	Ventilateur air chaud
13	Résistance

### 9.6 Planche 6 – Éclaté vue côté glaces

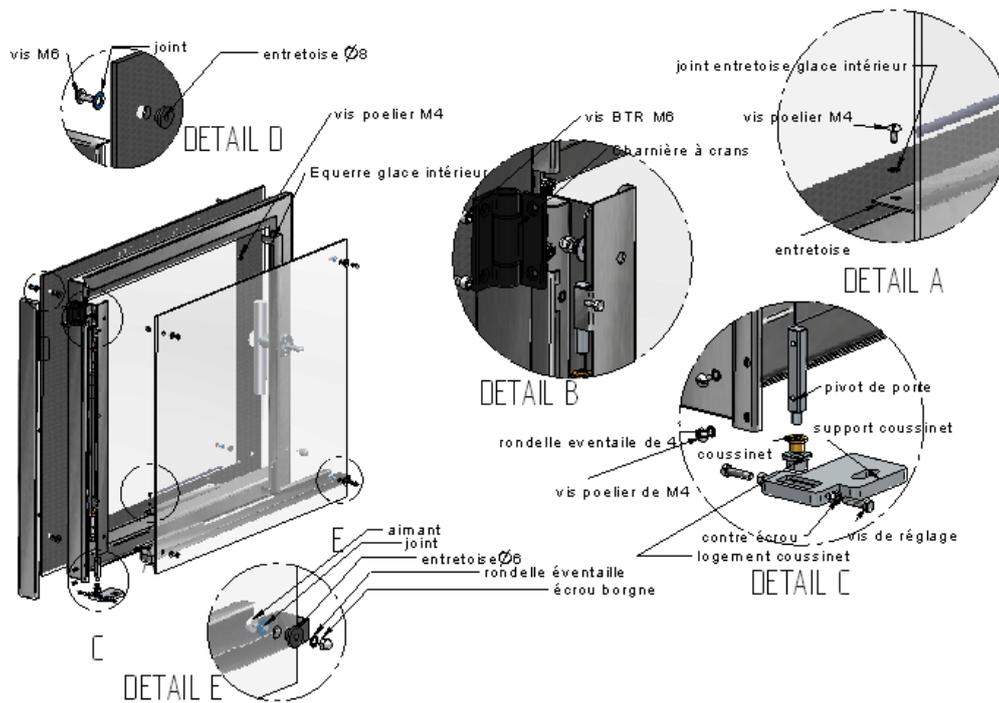


nomenclature	
N°	référence
1	glace côté extérieur N°566
2	obturateur glace côté
3	Bride N° 7765
4	glace côté intérieur N° 568
5	joint glace côté
6	protection ventilateur N° 7802
7	support balancelles
8	joint glace avant
9	ensemble glace avant
10	CE moteur N° 7769
11	Dessus N° 7774
12	fond arrière N° 7784

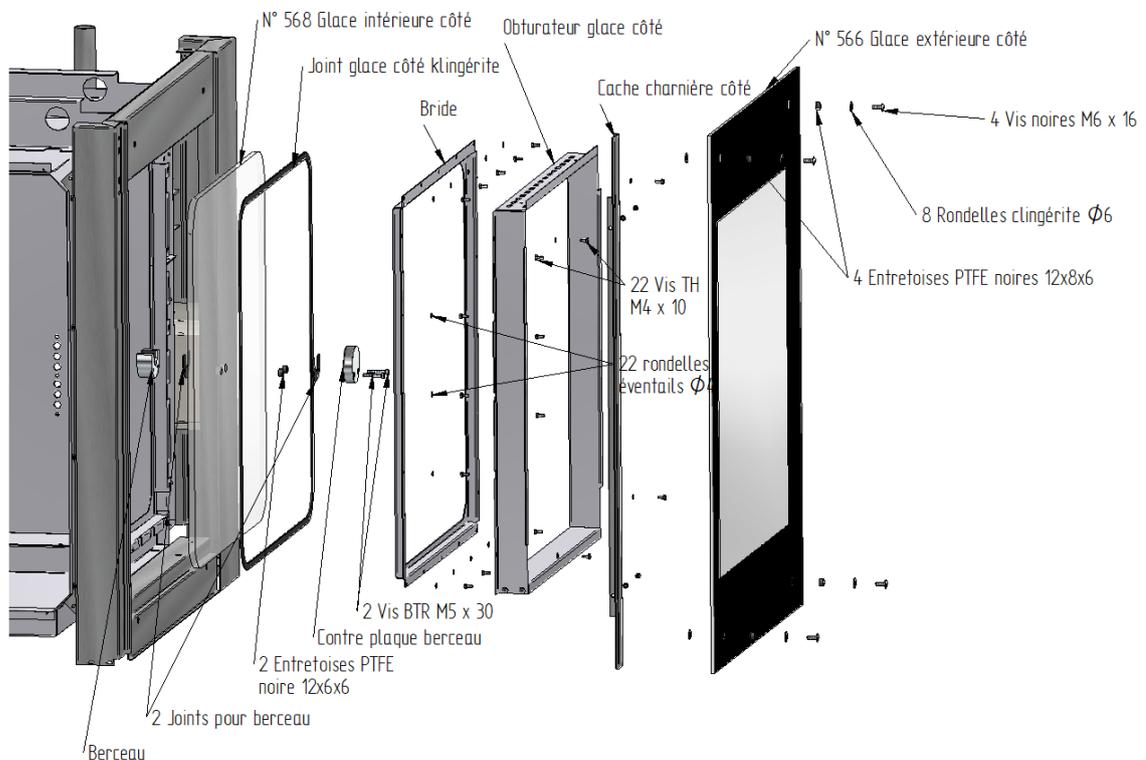
### 9.7 Planche 7 – Vue Avant de l'éclaté glace avant



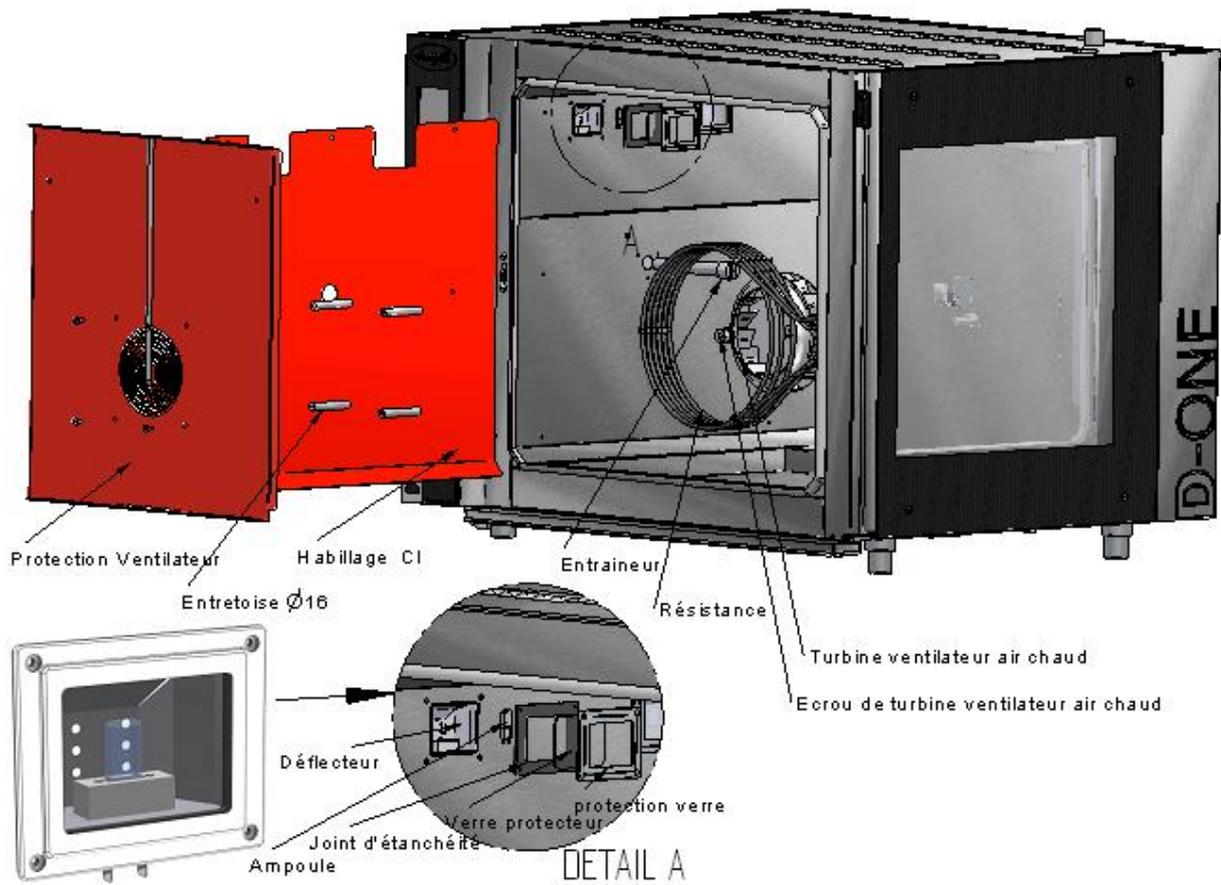
### 9.8 Planche 8 – Vue Arrière de l'éclaté glace avant



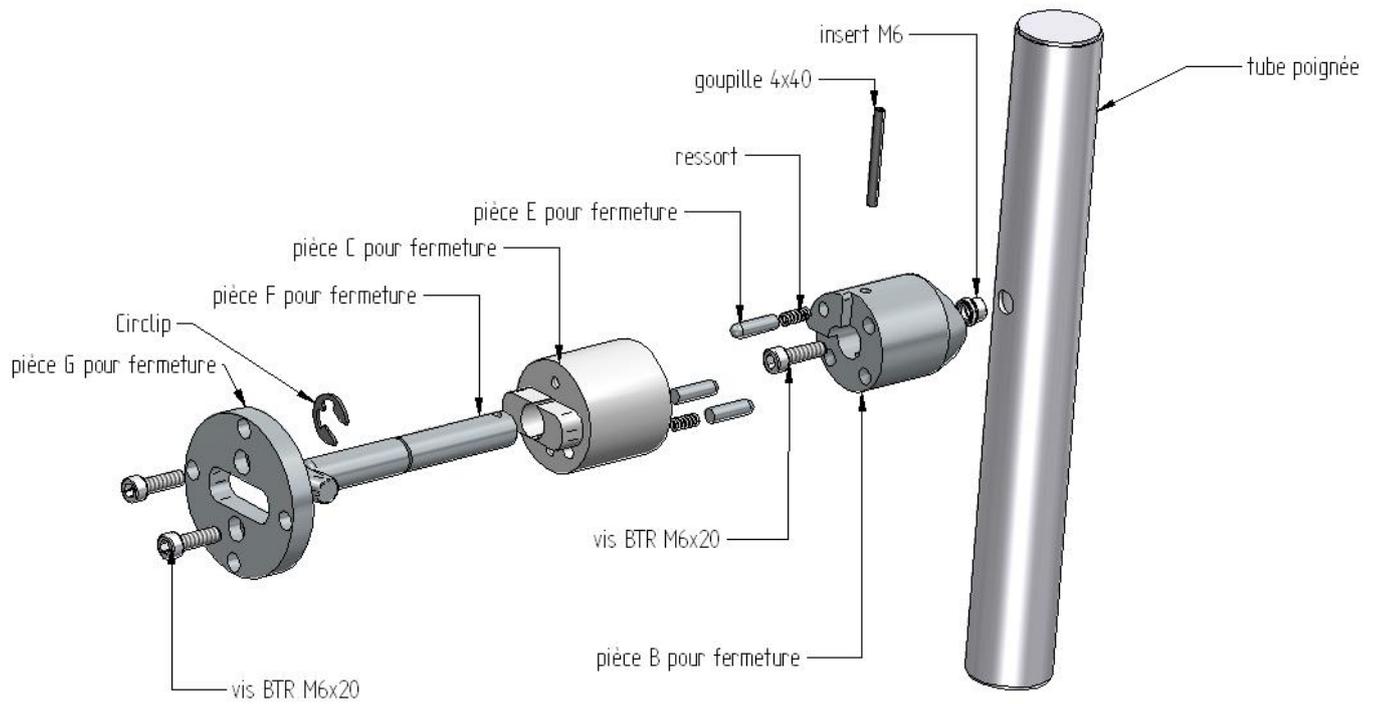
### 9.9 Planche 9 – Éclaté glace côté



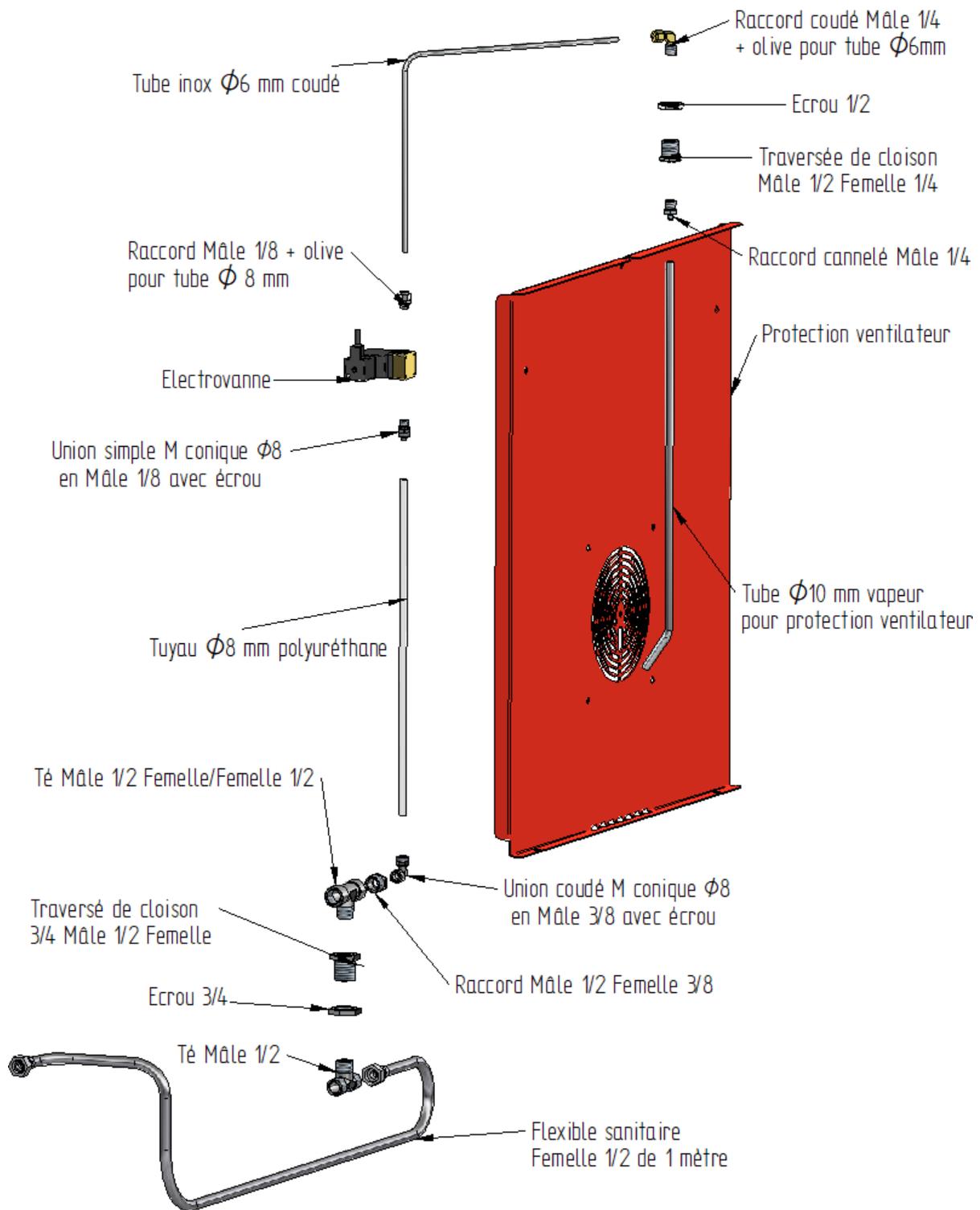
9.10 Planche 10 – Éclaté intérieur



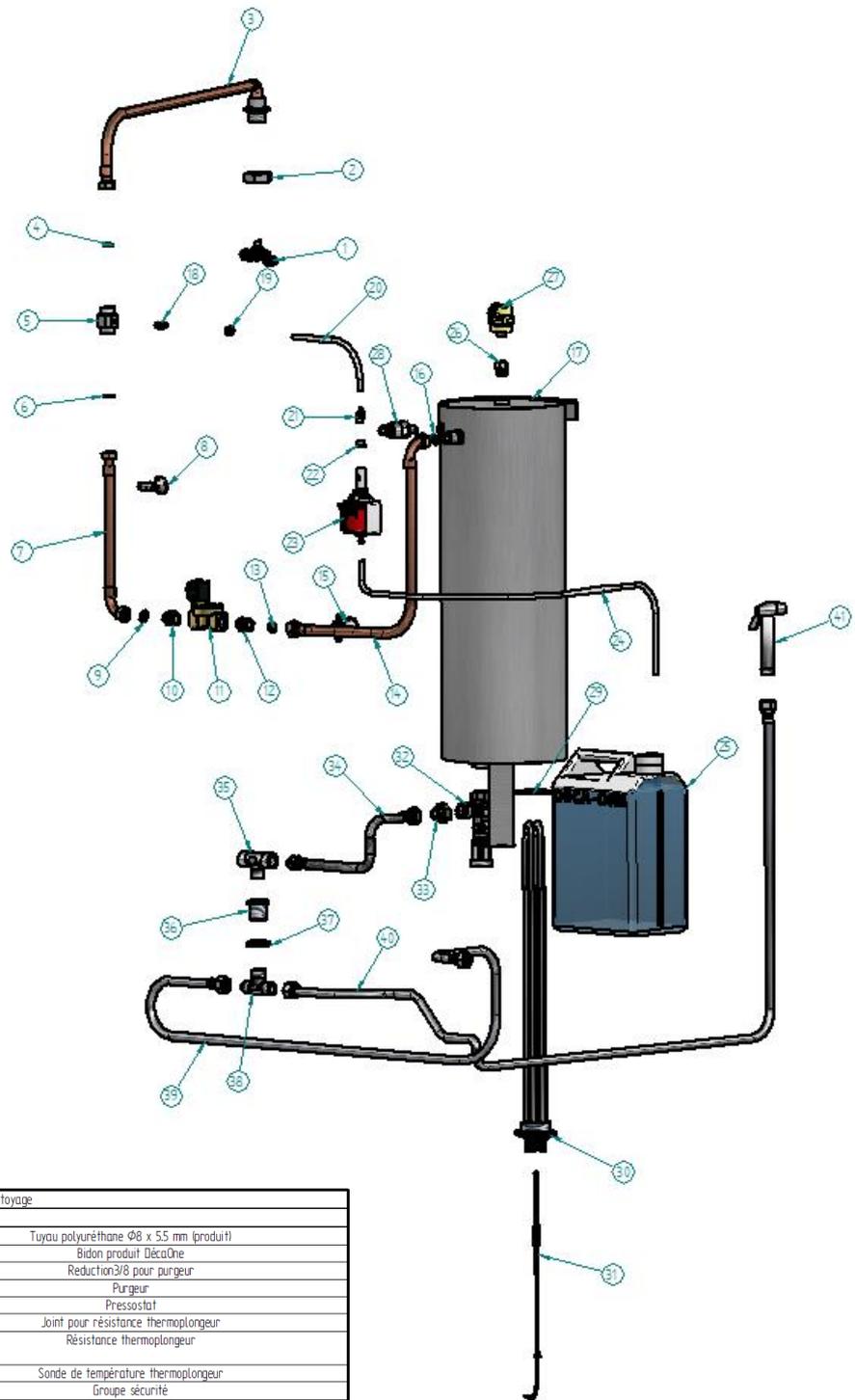
### 9.11 Planche 11 – Éclaté poignée



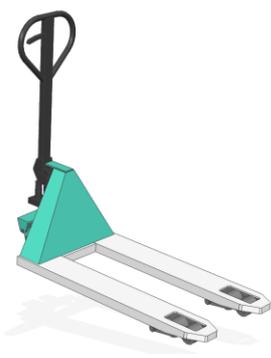
9.12 Planche 12 – Éclaté système vapeur



### 9.13 Planche 13 – Éclaté système nettoyage



Nomenclature système nettoyage			
1	Bras de lavage	24	Tuyau polyuréthane Ø8 x 5,5 mm (produit)
2	Ecrou M17	25	Bidon produit DécaOne
3	Tube cuivre bras de lavage	26	Reduction 3/8 pour purgeur
4	Joint téflon 1/2	27	Purgeur
5	Raccord en Tè M1/2 F1/8	28	Pressostat
6	Joint téflon 1/2	29	Joint pour résistance thermoplongeur
7	Tube coudé cuivre avec raccord à souder F1/2 (Electrovanne)	30	Résistance thermoplongeur
8	Bague serrage Atlas + rosace	31	Sonde de température thermoplongeur
9	Joint téflon 1/2	32	Groupe sécurité
10	Mamelon MM 1/2	33	Raccord F3/4 M1/2
11	Electrovanne pour nettoyage	34	Flexible M 1/2 F1/2 longueur 30 cm (ballon d'eau chaude)
12	Mamelon MM 1/2	35	Raccord en T M1/2 nickelé
13	Joint graphite haute température	36	Traversee de cloison M3/4 F1/2
14	Tube coudé cuivre avec raccord à souder F1/2 (ballon eau chaude)	37	Ecrou 3/4 traversee de cloison
15	Bague serrage Atlas + rosace	38	Raccord en T M-M1/2 F1/2 nickelé
16	Joint graphite haute température	39	Flexible F1/2 longueur 100 cm (arrivé d'eau)
17	Ballon d'eau chaude	40	Flexible F1/2 longueur 200 cm (douchette)
18	Union simple M conique Ø8 en 1/8	41	Douchette
19	Ecrou 1/8 pour Union simple conique		
20	Tuyau polyuréthane Ø8 x 5,5 mm (pompe)		
21	Union simple M conique Ø8 en 1/8		
22	Ecrou 1/8 pour Union simple conique		
23	Pompe		



## 10 RECOMMANDATIONS

### 10.1 Déballage

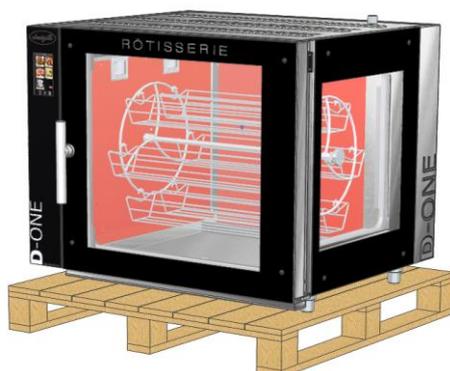
*Vérifier si les emballages sont corrects et ne portent pas de traces de coups.*

*Retirer de la pochette plastic le bon de livraison.*

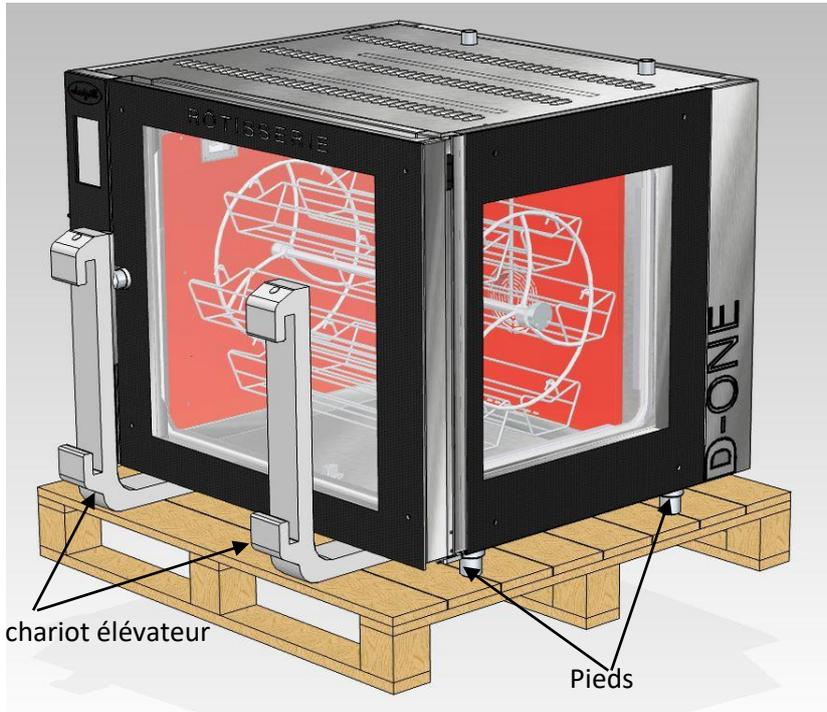
*Retirer les cerclages de l'emballage.*

*Ouvrir le carton et retirer le vers le haut.*

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

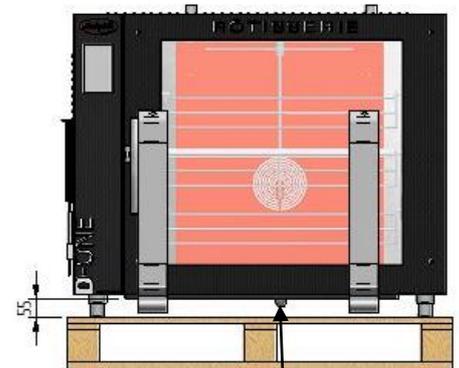


## Mise en place de la rôtissoire D-ONE sur son chariot ou son meuble

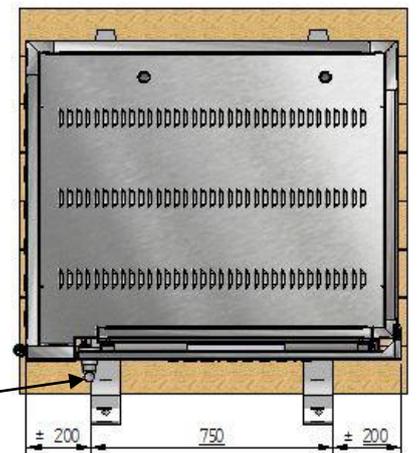


Fourches chariot élévateur

Pieds



Coude d'évacuation



Poignée

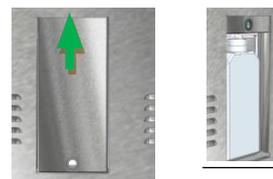


Réceptacles pour pieds

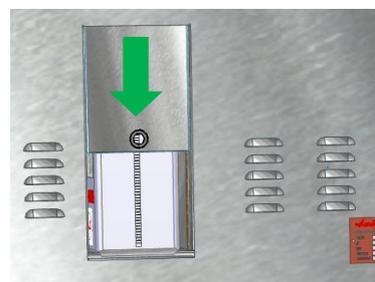
- Après avoir enlevé le carton et les sangles mais laisser le film protecteur.
- Régler les fourches du chariot élévateur à 750 mm extérieur (voir schéma).
- Mettre les fourches parallèles au sol.
- Présenter et centrer les fourches du chariot élévateur (environ 200 mm de chaque côté) entre la palette et la rôtissoire en passant entre les pieds tout en faisant attention au coude d'évacuation situé en dessous (voir schéma).
- Avancer jusqu'à ce que les fourches dépassent de la rôtissoire mais attention de ne pas percuter la poignée en façade.
- Lever la rôtissoire à 1 Mètre du sol et retirer la palette.
- Présenter le chariot ou le 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.

## 10.2 Changement de bidon de nettoyage

NB : Attention ajuster les pieds afin d'être à la même hauteur que la desserte (voir accessoires)

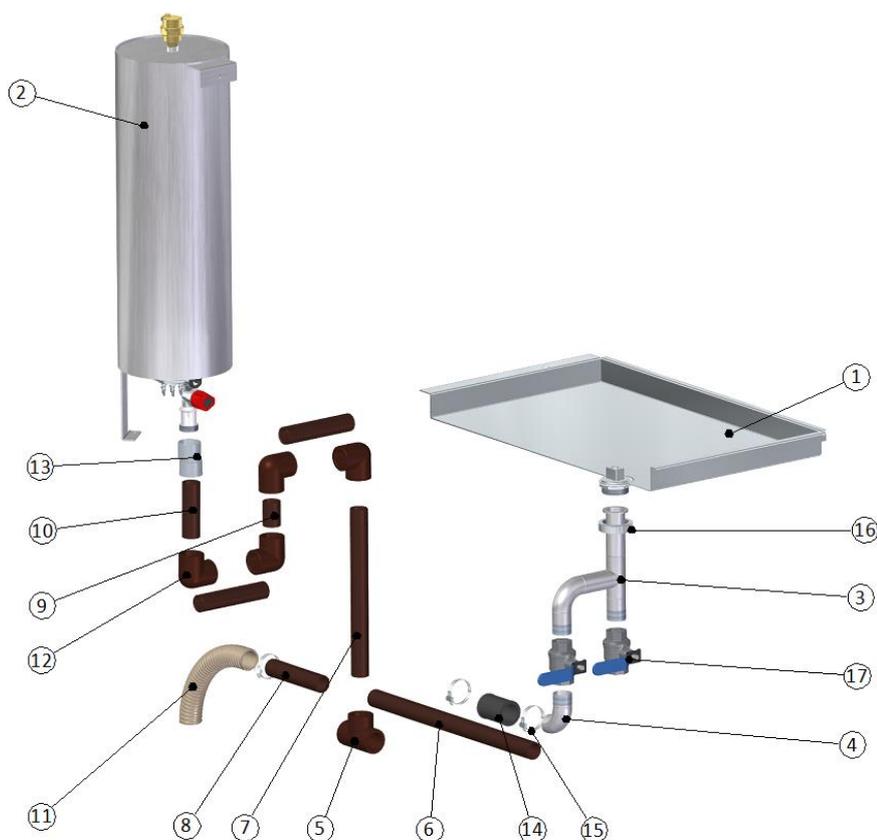


- a) Ouvrir trappe sur le côté gauche de la rôtissoire.
- b) Positionner une table ou servante à hauteur.
- c) Poser le nouveau bidon Déca-One sur la table et retirer le bouchon.
- d) Retirer de la trappe le bidon vide en maintenant le tuyau de produit dans le bouchon.
- e) Dévisser le bouchon avec le tuyau puis revisser le, avec le tuyau, sur le nouveau bidon.
- f) Repositionner le bidon dans son logement.
- g) Refermer la trappe



## 10.3 SYSTEME D'EVACUATION

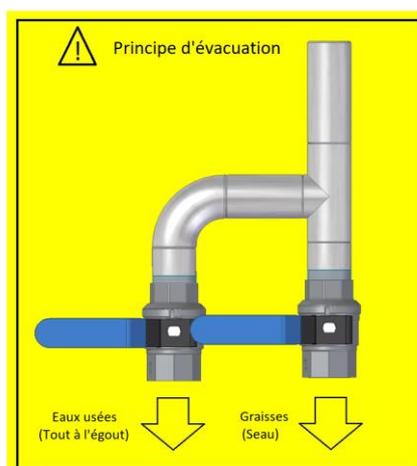
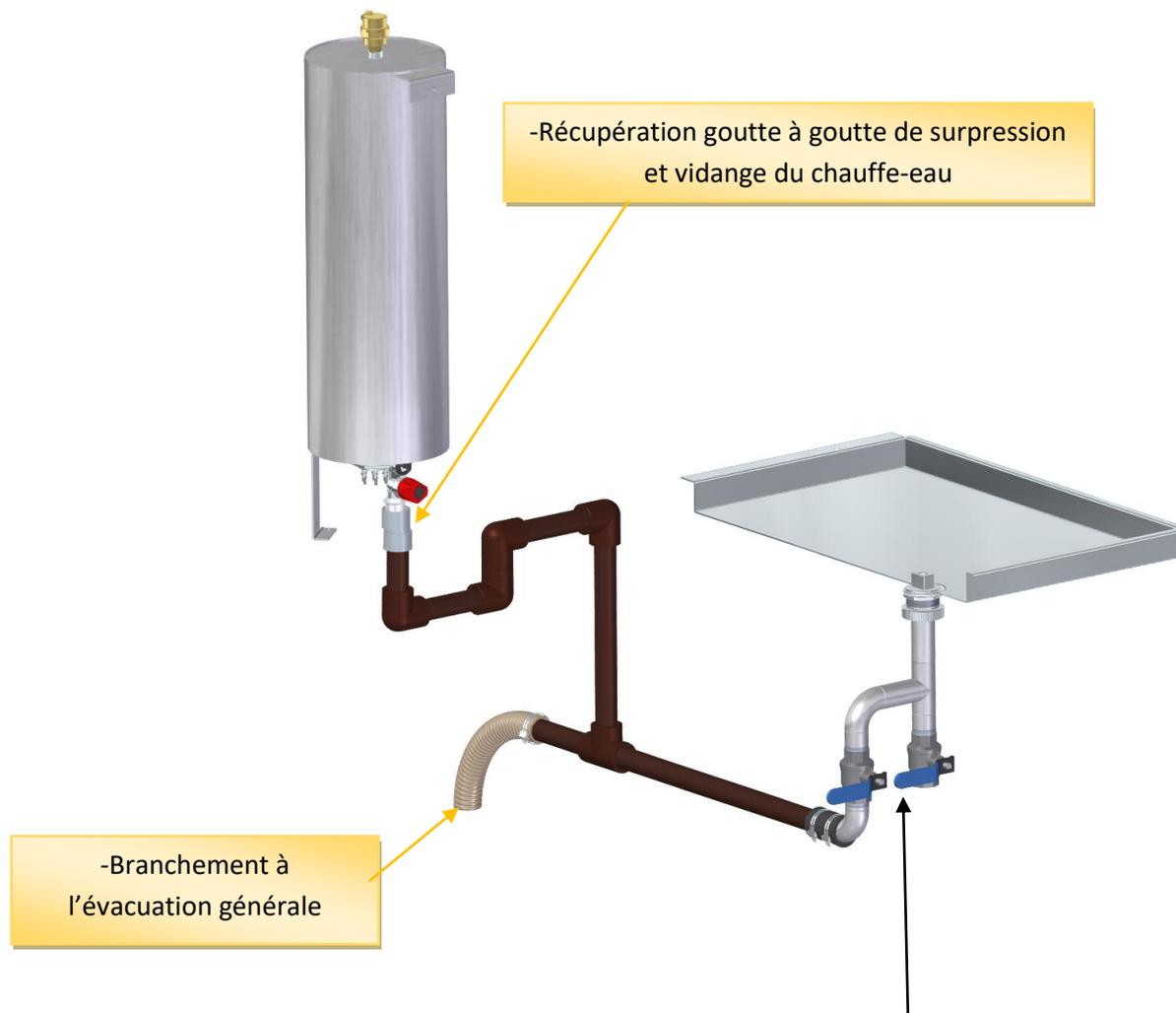
### 10.3.1 fournitures



Nomenclature système d'évacuation

Rep	Désignation	Nbre
1	Plat D-One	1
2	Chauffe-eau	1
3	Raccord en T inox mécano-soudé	1
4	Coude inox Ø40	1
5	Raccord PVC en T Ø40	1
6	Tube PVC Lg 455mm	1
7	Tube PVC Ø40 Lg 305 mm	1
8	Tube PVC Ø40 Lg 155 mm	3
9	Tube PVC Ø40 Lg 45 mm	1
10	Tube PVC Ø40 Lg 100 mm	1
11	Conduit flexible	1
12	Coude PVC Ø40	4
13	Excentrique PVC Ø40	1
14	Manchon serrage	1
15	Collier de serrage	3
16	Bague de serrage	1
17	Vanne 1/4 de tour	2

## 10.4 Fonctionnement



## 11 ACCESSOIRES TRAITEMENT EAU



Cartouche Adoucisseur



Tête Cartouche Adoucisseur

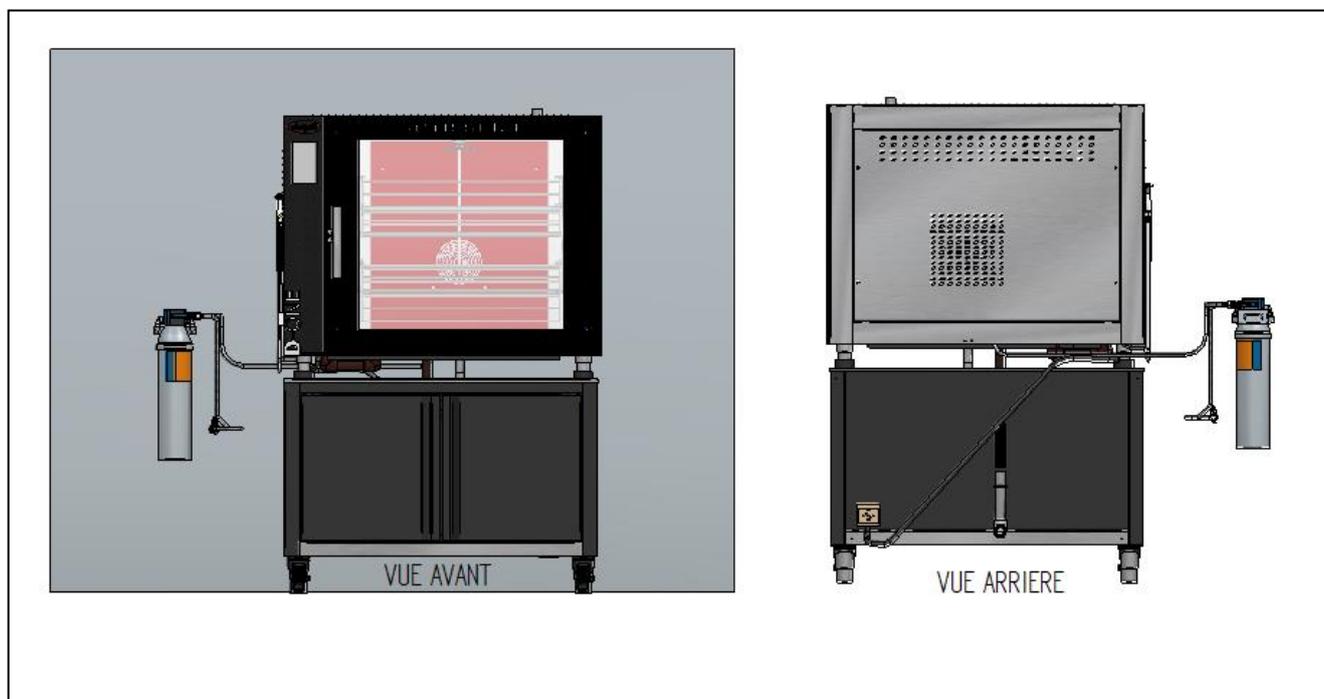


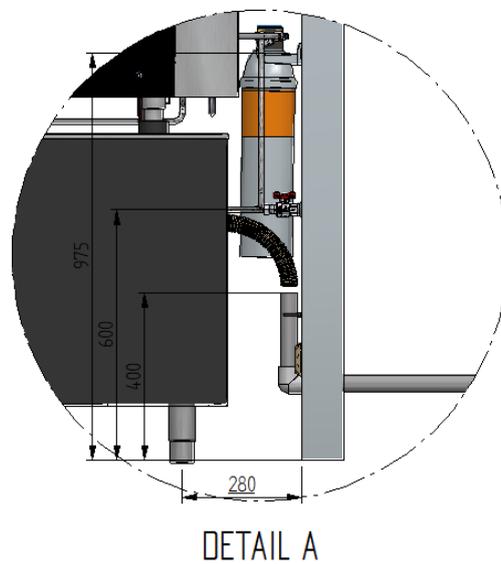
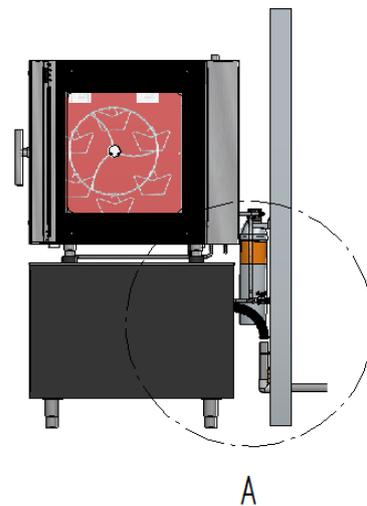
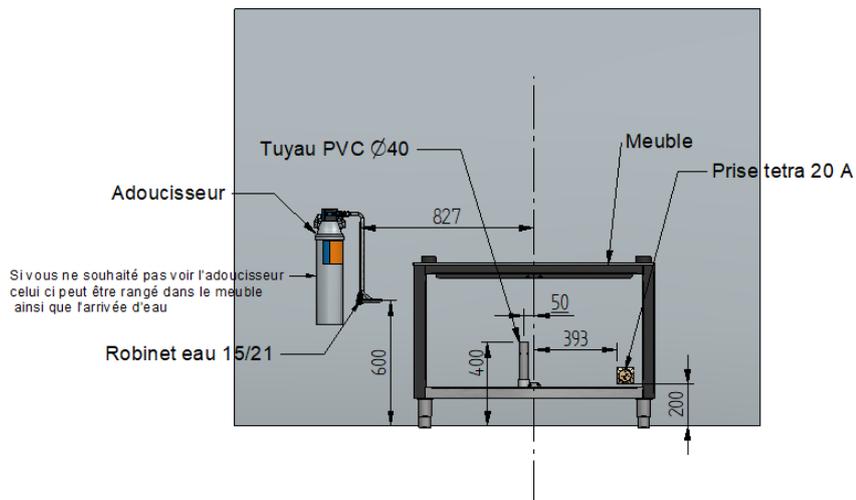
Support Cartouche Adoucisseur



Assemblage de l'ensemble de la Cartouche Adoucisseur

### 11.1 Positionnement de la prise 20 Ampères, robinet d'eau avec adoucisseur et tube d'évacuation.





**12 ACCESSOIRES DESSERTS (option)**



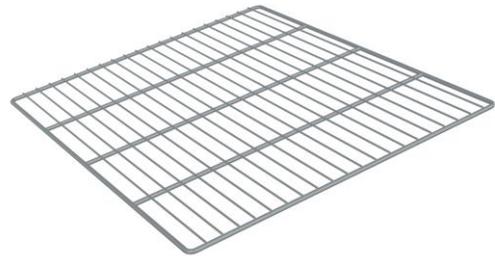
**Réceptacle**



**Support grilles plats**



**Bac GN 1/1**



**Grille**



**Support avec bacs gastro**



**Support avec grilles**

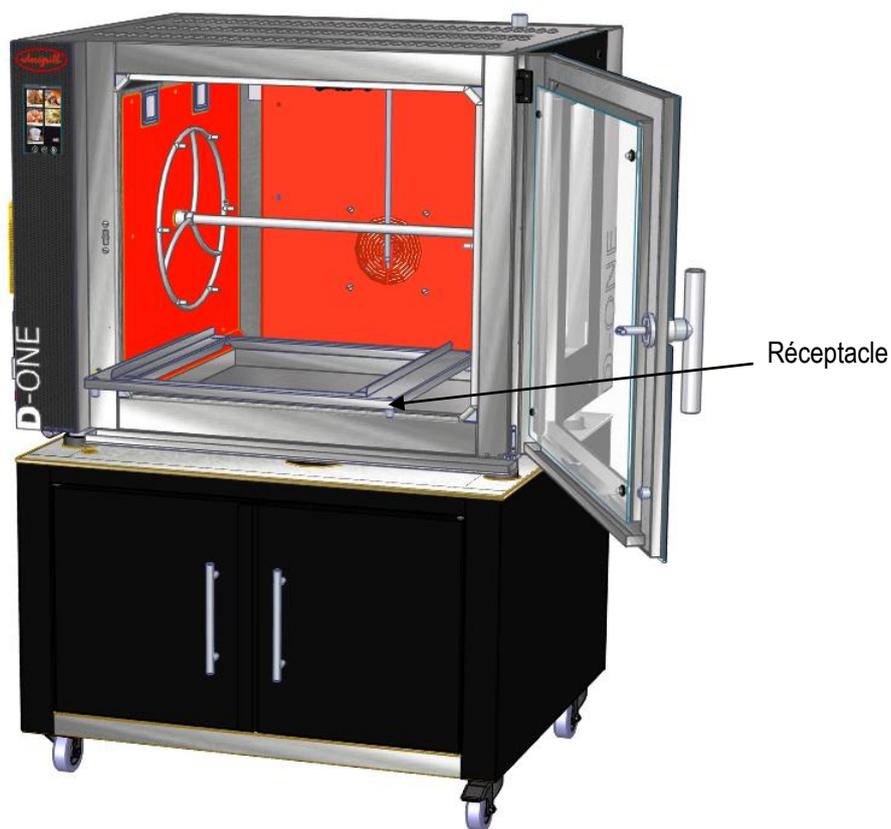


*Desserte*

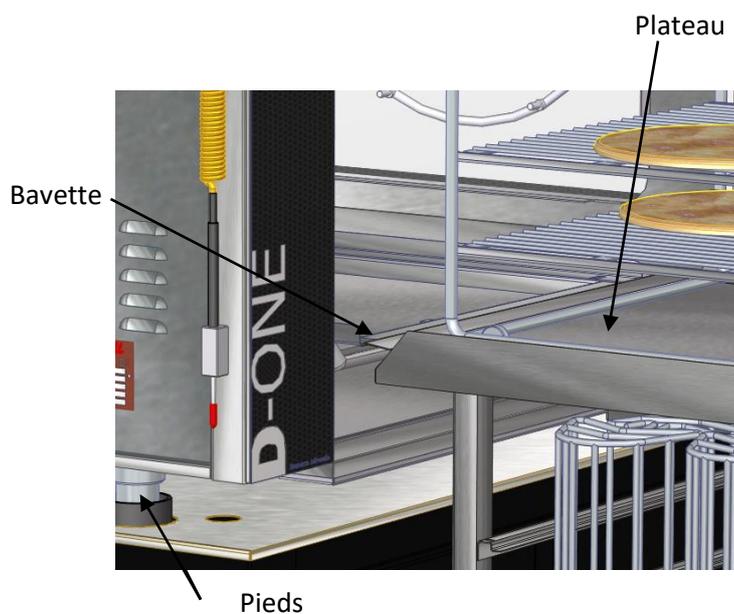
## 13 POSITIONNEMENT ACCESSOIRES DESSERTS DANS LA RÔTISSOIRE

### 13.1 Positionnement réceptacle

Après avoir retiré les balancelles, positionner le réceptacle support grilles, dans le fond du plat au centre de celui-ci.



## 13.2 Présentation desserte rôtissoire



**NB :** Lors du montage de la rôtissoire sur le meuble ou sur le support chariot, il est impératif d'ajuster les 4 pieds de la rôtissoire, (visser ou dévisser) à la hauteur du plateau de la desserte (attention de mettre la bavette légèrement au-dessus du joint pour ne pas le détériorer prématurément).



Pivoter le blocage support grille pour libérer l'ensemble

Pousser le support grilles sur le réceptacle dans les encoches prévues à cette effet



Puis retirer la desserte et refermer la porte

La rôtissoire est prête à être utilisée.



DOREGRILL S.A.S. – Parc d'Activités du Moulin – B.P. 52 – 44880 SAUTRON – France

Tél. + 33 (0)2 40 63 80 00 – Fax + 33 (0)2 40 63 82 67 – Email : [doregrill@doregrill.com](mailto:doregrill@doregrill.com)