



---

# NOTICE D'UTILISATION

---

## ROTISSOIRES PROFESSIONNELLES A BROCHES

**Série Ginox GAZ Modèles :**

**Ginox 4 GAZ**

**Ginox 6 GAZ**

**Ginox 8 GAZ**



*NOTICE D'UTILISATION ROTISSOIRES SERIE GINOX GAZ  
Révision avril 2010*



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

## INFORMATIONS A L'INTENTION DE L'UTILISATEUR

<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>7</b>
2.1	TRANSPORT ET LIVRAISON.....	7
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
3.3	TABLEAU DES COMMANDES.....	10
3.4	DIMENSIONS DE LA RÔTISSOIRE.....	11
3.5	DONNÉES TECHNIQUES.....	11
3.6	DESTINATION D'EMPLOI.....	11
3.7	SCHÉMA ÉLECTRIQUE.....	11
<b>4</b>	<b>INSTALLATION.....</b>	<b>11</b>
4.1	CONSIGNES GÉNÉRALES.....	11
4.2	MISE EN PLACE.....	11
4.3	RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE.....	11
4.4	RACCORDEMENT FIXE OU MOBILE, GAZ NATUREL OU PROPANE.....	12
4.4.1	<i>Généralités.....</i>	<i>12</i>
4.4.2	<i>Installation d'une rôtissoire fixe.....</i>	<i>13</i>
4.4.3	<i>Installation d'une rôtissoire ambulante.....</i>	<i>14</i>
4.4.4	<i>Alimentation en gaz naturel.....</i>	<i>14</i>
4.4.5	<i>Alimentation en propane sur batteries de bouteilles.....</i>	<i>14</i>
4.5	ÉVACUATION DES VAPEURS.....	16
<b>5</b>	<b>UTILISATION.....</b>	<b>18</b>
5.1	LES COMMANDES.....	18
5.2	MISE EN ŒUVRE.....	19
<b>6</b>	<b>ENTRETIEN.....</b>	<b>20</b>
6.1	QUOTIDIENNEMENT APRÈS LA CUISSON.....	21
6.2	NETTOYAGE HEBDOMADAIRE.....	21
6.3	NETTOYAGE DE FIN DE SAISON (OU SEMESTRIEL).....	21
<b>7</b>	<b>CAUSES ESSENTIELLES DE BRIS DE GLACE EN VERRE TREMPÉ.....</b>	<b>21</b>
7.1	LE CHOC THERMIQUE.....	21
7.2	COUPS PORTÉS À LA GLACE.....	22
7.3	MANIPULATION.....	22
<b>8</b>	<b>CARACTERISTIQUES TECHNIQUES.....</b>	<b>23</b>

<b>9</b>	<b>MAINTENANCE / SERVICE APRES-VENTE .....</b>	<b>27</b>
9.1	LOCALISATION DES AVARIES.....	27
9.2	DÉPANNAGES SPÉCIFIQUES .....	28
9.2.1	<i>Changement d'une ampoule.....</i>	28
9.2.2	<i>Ouverture du coffre technique.....</i>	29
9.2.3	<i>Changement du sens de rotation d'un moteur d'entraînement de broche.....</i>	29
9.2.4	<i>Changement des blocs injecteurs .....</i>	29
<b>10</b>	<b>TABLEAU DE COMPOSITION ILLUSTRE.....</b>	<b>32</b>
10.1	PLANCHE 1 – LE CHARIOT .....	32
10.2	PLANCHE 2 – OSSATURE .....	33
10.3	PLANCHE 3 – PORTES .....	35
10.4	PLANCHE 4 – TABLEAU DE COMMANDES .....	37
10.5	PLANCHE 5 – CIRCUIT GAZ .....	39
10.6	PLANCHE 6 – ENTRAINEMENT DES BROCHES ET PLAT À SAUCE.....	41
10.7	PLANCHE 7 – TOIT ET ÉCLAIRAGE D'AMBIANCE .....	43
10.8	PLANCHE 8 - SCHÉMA ÉLECTRIQUE GINOX 4 .....	45
10.9	PLANCHE 9 - SCHÉMA ÉLECTRIQUE GINOX 6 .....	46
10.10	PLANCHE 10 - SCHÉMA ÉLECTRIQUE GINOX 8 .....	47
10.11	PLANCHE 11 - CONFORMITÉ GAZ .....	48



# INFORMATIONS A L'INTENTION DE L'UTILISATEUR

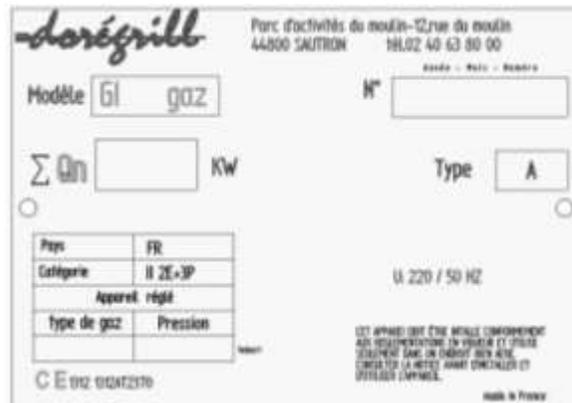
*NOTICE D'UTILISATION ROTISSOIRES SERIE GINOX GAZ  
Révision avril 2010*

## 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



**Figure 1** - (Marquage CE)

Cette plaque est fixée sur le côté gauche de la rôtissoire en bas du panneau de fermeture du coffre technique (15).

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 **Ginox 4, Ginox 6 et Ginox 8 version GAZ**, 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 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 GI 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.

### **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 à radiants 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**

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

Elle se compose :

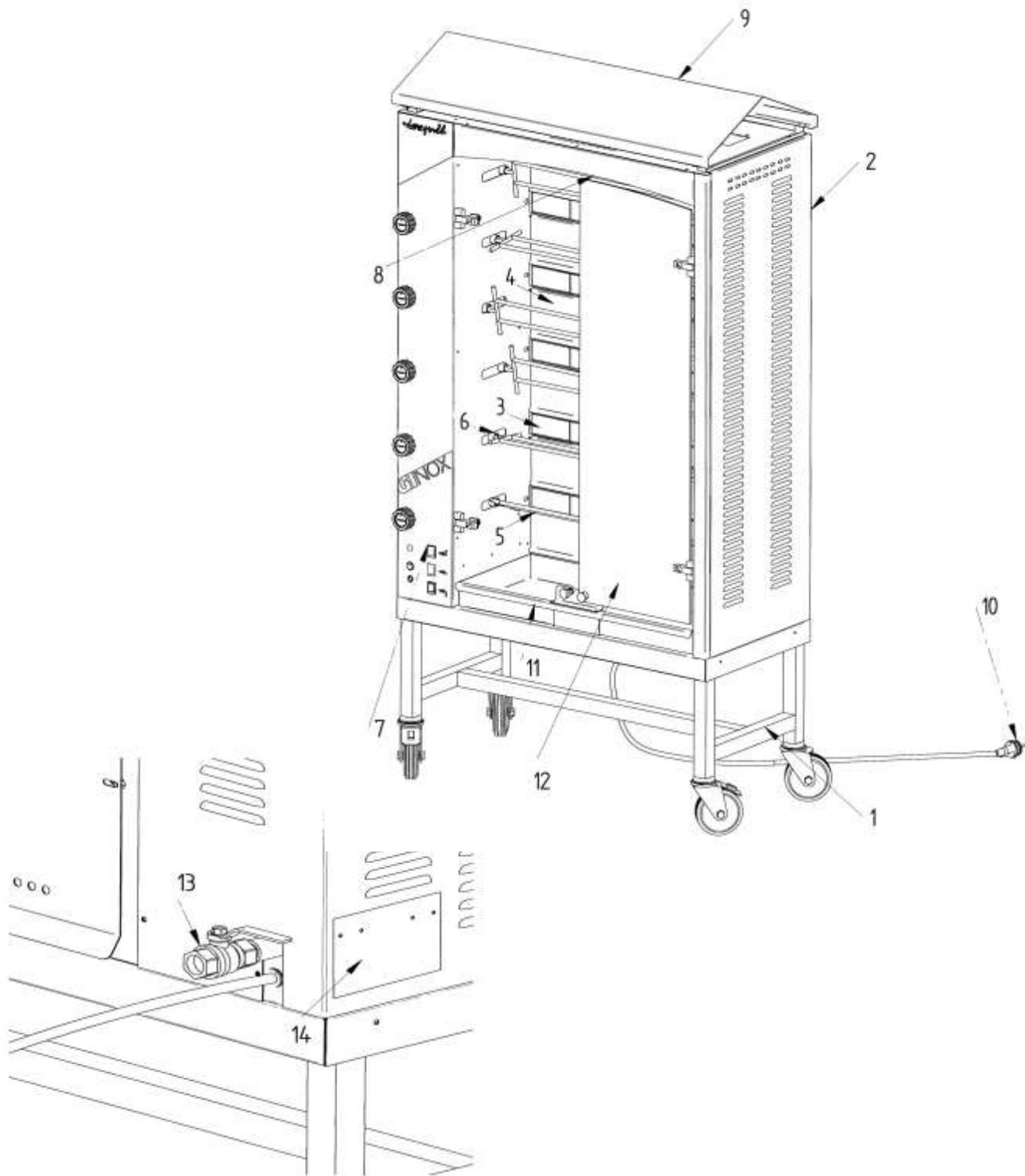
- D'une structure (2) (base, toit, habillages latéraux et arrières) en acier inoxydable brossé. Le plafond et l'ensemble des parois verticales internes, dont les angles sont arrondis pour faciliter le nettoyage, sont en tôle inox.
- Au fond, de brûleurs radiants à infrarouges (3) (normes européennes) dotés d'une double sécurité à l'allumage et à l'utilisation. Ces radiants sont séparés par des déflecteurs en tôle inox à démontage instantané (4).
- De broches (5) réglables en profondeur entraînées chacune par un moto réducteur électrique indépendant équipé d'un embout de sortie (6) creux et évasé permettant une introduction aisée des broches. Ces moteurs sont protégés de la chaleur par un système d'obturation automatique des lumières de réglage.
- D'un plat à sauce (7) en acier inoxydable en partie basse.
- De deux portes (12) en verre trempé montées sur charnières.
- D'une lampe à quartz (8) monté sur le plafond de la rôtissoire et assurant un éclairage puissant. Elle est protégée par un écran en verre trempé.
- D'un tableau de commande (7)

Sur le dessus du toit, une grille de sécurité (9) interdit tout risque d'obstruction de la cheminée d'évacuation (optionnel). Celui-ci peut être démonté en cas d'utilisation de la rôtissoire sous une hotte d'aspiration.

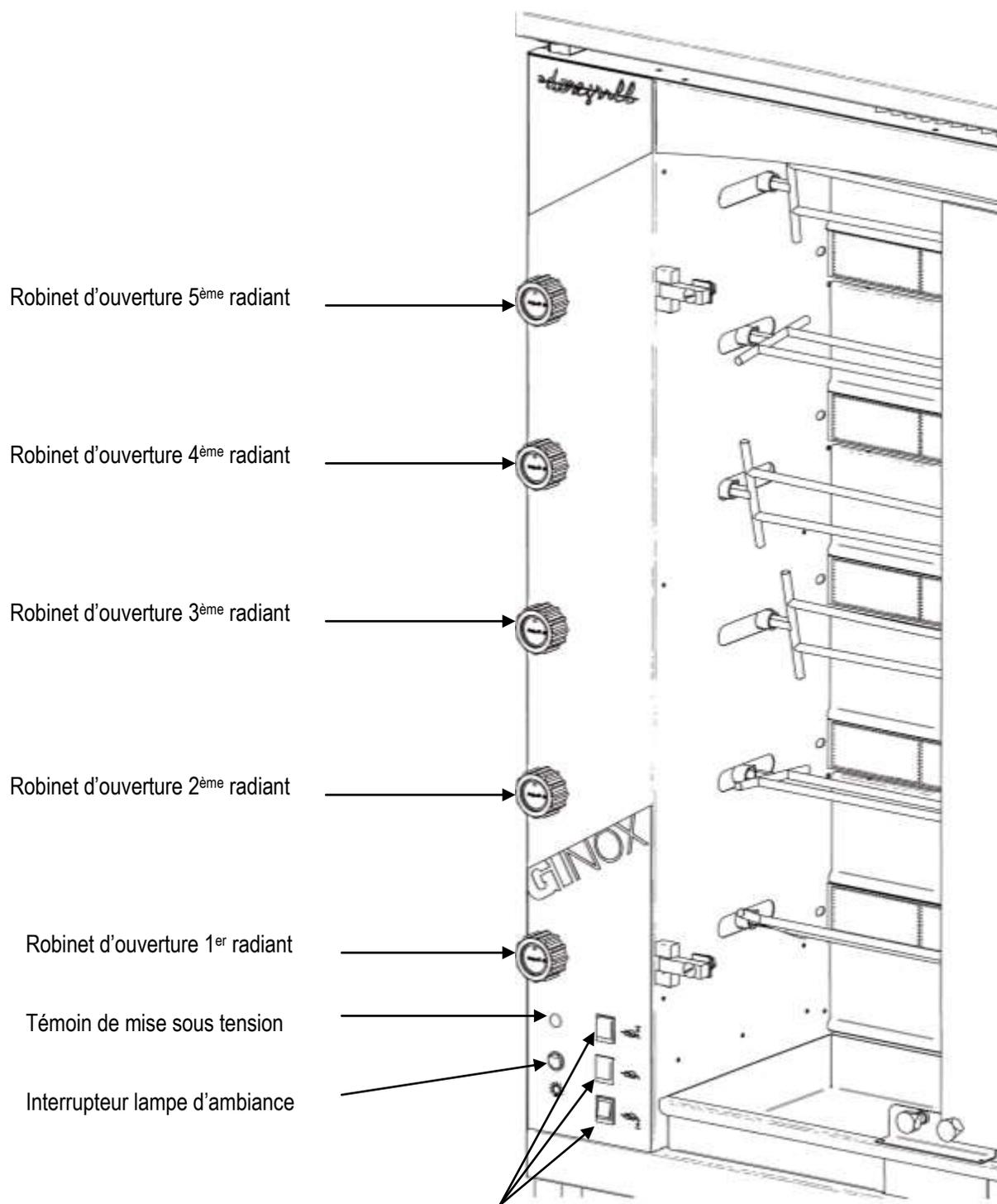
A l'arrière, un robinet (13) commande l'arrivée du gaz à la rôtissoire et un câble électrique (10), muni d'une prise mâle monophasée avec terre, assure le branchement électrique.

### 3.2 Nomenclature

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



### 3.3 *Tableau des commandes*



Interrupteur de mise en rotation des  
broches

*NOTICE D'UTILISATION ROUSSOIRES SERIE GINOX GAZ*  
*Révision avril 2010*

### 3.4 **Dimensions de la rôtissoire**

Voir Chapitre 7 « Installateur – Caractéristiques techniques »

### 3.5 **Données techniques**

Voir Chapitre 7 « Installateur – Caractéristiques techniques »

### 3.6 **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.

### 3.7 **Schéma électrique**

Voir Chapitre 10 « Installateur – Tableau composition illustré »

## 4 **INSTALLATION**

### 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, 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.

<p><b>IMPORTANT</b> : 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.</p>
--

### 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 220V/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*).

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

#### 4.4 Raccordement fixe ou mobile, gaz naturel ou propane

**IMPORTANT** : La rôtissoire est réglée en usine pour un gaz déterminé.  
Si vous souhaitez changer la nature du gaz de la rôtissoire, le bloc injecteur de chacun des brûleurs à radiant **doit être obligatoirement modifié** afin d'adapter l'appareil à ce nouveau type de gaz (*se reporter au paragraphe « Changement des blocs injecteurs » page 31*).

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

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.

La rôtissoire doit être installée conformément aux réglementations et normes en vigueur dans le pays d'installation.

##### 4.4.1 Généralités

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*).

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.

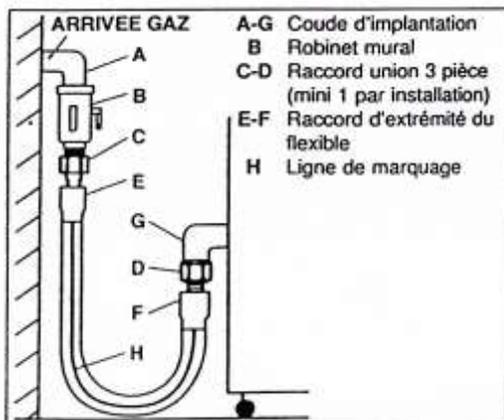


Figure 01

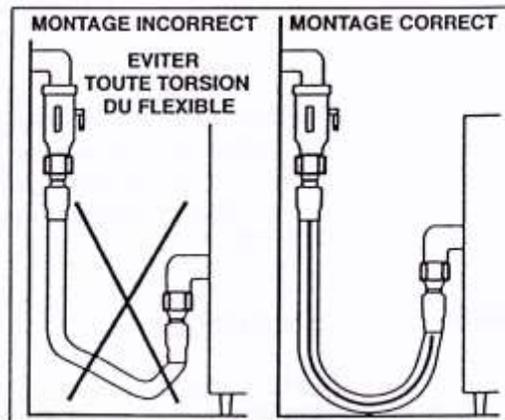


Figure 02

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

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

Longueur <sup>(2)</sup>	Diamètre 1/2" R <sup>(3)</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

<sup>1</sup> Les appellations TUBOGAZ et PUSHGAZ sont la propriété de GIE GAZINOX.

<sup>2</sup> Longueur indiquée hors raccord rapide

<sup>3</sup> R = Rayon de courbure du tuyau

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 / A)

#### 4.4.3 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>(4)</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.

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.

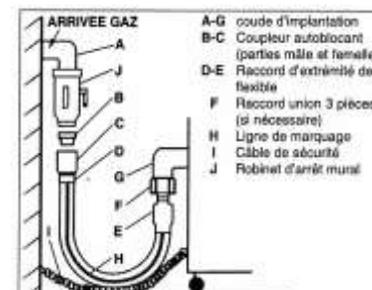


Figure 04

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.

#### 4.4.4 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.

#### 4.4.5 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 elle 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 protégées 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).

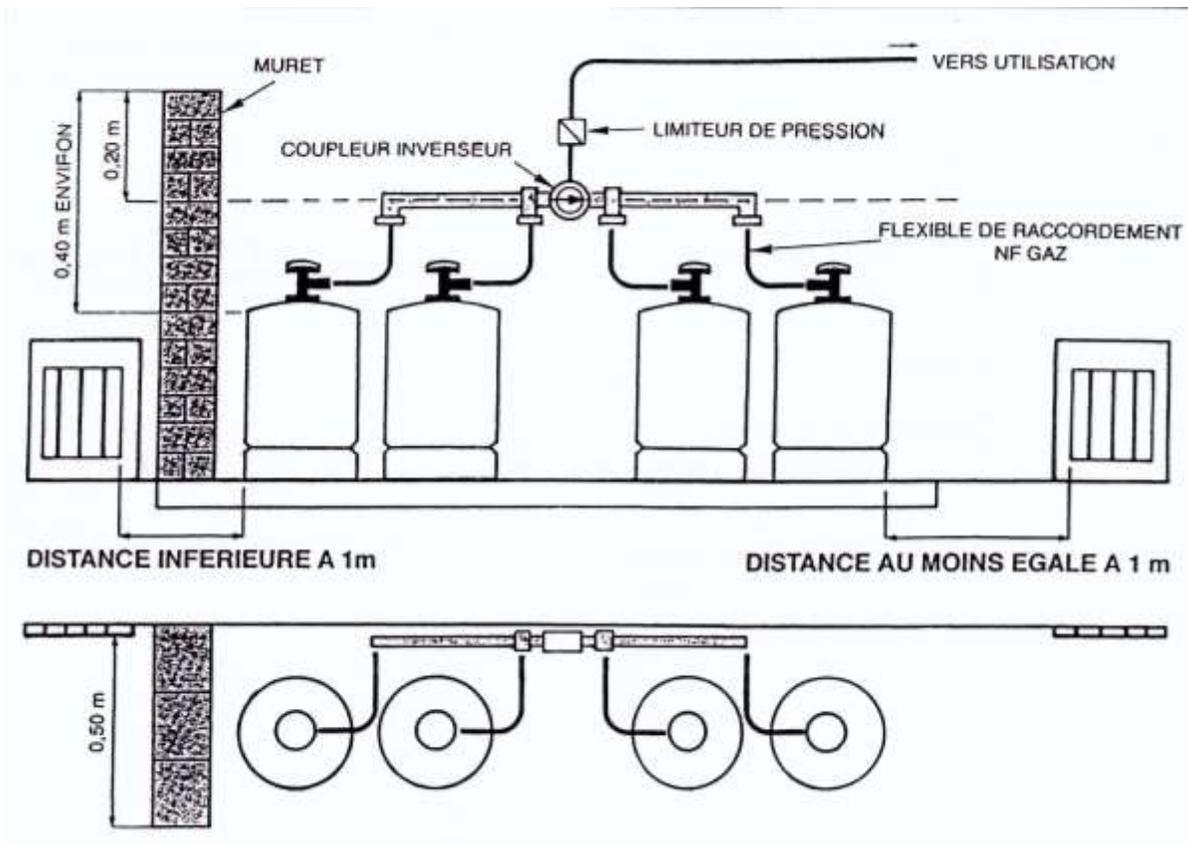


Figure 06

#### 4.5 Evacuation des vapeurs

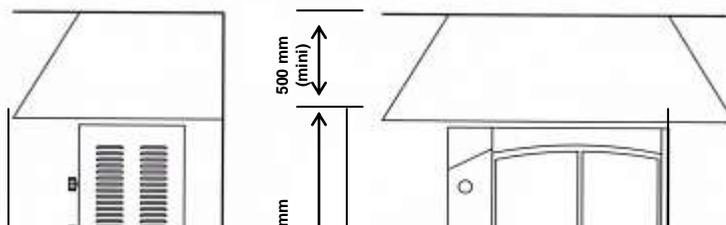
Dans le cas où la rôtissoire est utilisée dans un local, l'installer obligatoirement sous une hotte d'évacuation correspondant aux caractéristiques minimales indiquées ci-dessous (*prendre les dimensions normalisées immédiatement supérieures*)

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

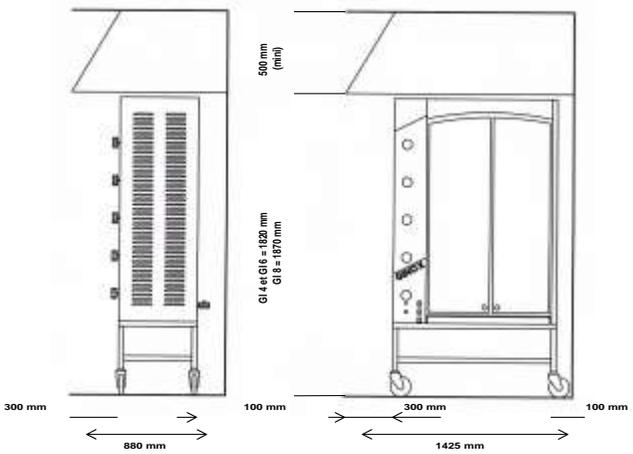
La hotte, qui doit être munie d'un filtre à graisse amovible, sera reliée sur l'extérieur par un conduit en gaine rigide d'un diamètre intérieur de 315 mm équipé d'un groupe moto-ventilateur d'extraction adéquat (de 1500 à 2300 m<sup>3</sup>/h selon la configuration).

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 et que le nombre de coudes soit le plus petit possible afin d'éviter les pertes de charge.

#### Hotte murale:



**Hotte d'angle:**



## 5 UTILISATION

### 5.1 Les commandes

#### ◆ Robinets d'ouverture de gaz

Chacun de ces boutons commande un brûleur à radiant.

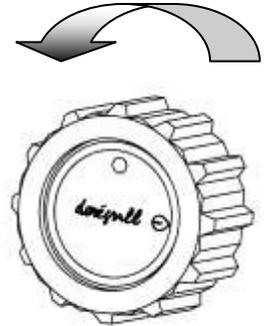
**Ouverture du robinet** : appuyer sur le bouton du robinet et le tourner d'un quart de tour sur la gauche en maintenant la poussée. Patienter quelques secondes avant d'enflammer le gaz. Attendre que le brûleur commence à rougeoyer puis relâcher (*sécurité*).

**Allures de chauffe** : les brûleurs ont un réglage de chauffe :

- Plein feu : bouton du robinet positionné sur le symbole « Grande Flamme » (*Tourné au maximum vers la gauche*)

- Feu doux : pour diminuer la puissance de chauffe, tourner doucement le robinet vers la droite sans aller jusqu'à l'extinction du brûleur.

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



#### ◆ Allumage des motoréducteurs de broches

Les moteurs sont commandés deux par deux par des interrupteurs lumineux.

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.

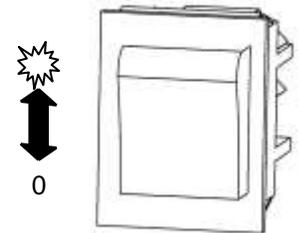
**Mise en rotation des broches** : Basculer l'interrupteur vers le haut. (*l'interrupteur s'allume*)

**Arrêt de la rotation des broches** : Basculer l'interrupteur vers le bas. (*l'interrupteur s'éteint*)

#### ◆ Verrouillage des portes

Les portes sont maintenues par un aimant haute température en partie basse de la vitre.

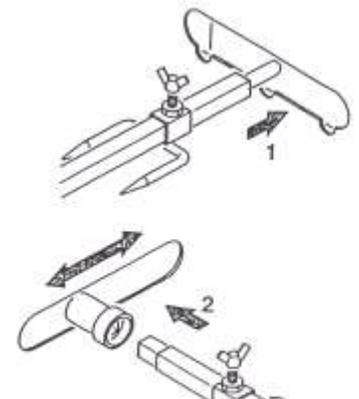
**Ouverture des portes** : Tirer sur les portes en exerçant une tension modérée.



#### ◆ Mise en place et réglage des broches

Les broches, indépendantes les unes des autres, sont réglables en profondeur.

**Mise en place** : Introduire d'abord la partie ronde de la broche, ou tourillon, dans la lumière-support de la paroi droit, puis introduire son carré



d'entraînement dans l'embout évasé du motoréducteur et, si nécessaire, la faire tourner légèrement pour s'assurer de son bon fonctionnement.  
Contrôler enfin que le tourillon est bien sur un cran.

**Réglage des broches côté moteurs** : Pour ajuster leur positionnement, il suffit de faire coulisser l'embout de chacun des motoréducteurs dans les lumières.

**Réglage des broches côté support** : Le support de broches possédant à chaque étage 3 crans arrêtés, positionner le tourillon de chaque broche sur le cran désiré.

#### ◆ **Interrupteurs des lampes d'ambiance**

Cet interrupteur commande l'éclairage de la lampe à quartz.

**Allumage des lampes d'ambiance** : Basculer l'interrupteur vers le haut (*position 1*)

**Extension des lampes d'ambiance** : Basculer l'interrupteur vers le bas (*position 0*)



#### 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 tableau 5 p.23*).

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 Pushgaz <sup>(5)</sup> d'autre part.

Allumer, si souhaité, l'éclairage d'ambiance au moyen de l'interrupteur.

Remplir le plat d'eau à mi-hauteur et maintenir ce niveau au cours des cuissons.

#### ◆ **Allumage des brûleurs**

<sup>5</sup> L'appellation PUSHGAZ est la propriété de GIE GAZINOX.

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

Ouvrir la porte avant droite 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 à radiant 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 (p.12 – « *Mise en place et réglage des broches* »)

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 basculant les interrupteurs 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>(6)</sup>  
Ne jamais pulvériser de produit, quel qu'il soit (eau, détergeant ...) sur les brûleurs à radiant.

<sup>6</sup> Le produit DECAGRILL distribué par la Sté DOREGRILL est préconisé pour le nettoyage des rôtissoires  
*NOTICE D'UTILISATION ROTISSOIRES SERIE GINOX GAZ*  
Révision avril 2010

### **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 réflecteurs en entre les brûleurs à radiants.

### **6.2 Nettoyage hebdomadaire**

Nettoyer le dessus de la rôtissoire.

Après démontage, nettoyer à l'eau chaude au moyen d'un produit décapant 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 :

- Inspection de l'intérieur du carter technique,
- Essuyage des moteurs,
- Vérification des systèmes coulissants,
- Nettoyage des divers composants électriques tels que motoréducteurs, ventilateurs, voyants, interrupteurs, ...

<b>IMPORTANT :</b> La législation en vigueur impose le nettoyage des hotte d'évacuation et des systèmes d'extraction une fois tous les 6 mois.
--

## **◆ Démontage des portes**

<b>IMPORTANT :</b> Il s'agit d'une opération délicate en raison de la fragilité des éléments.
--

La conception de la rôtissoire permet le démontage instantané des portes en enlevant les axes de charnière.

## **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

	GINOX 4 GAZ	GINOX 6 GAZ	GINOX 8 GAZ
DIMENSIONS			
Largeur hors tout	1025 mm	1025 mm	1025 mm
Profondeur hors tout	600 mm	600 mm	600 mm
Hauteur rôtissoire	1040 mm	1400 mm	-
Hauteur du chariot	850 mm	490 mm	168 mm

*NOTICE D'UTILISATION ROTISSOIRES SERIE GINOX GAZ  
Révision avril 2010*

Hauteur hors tout	1820 mm	1820 mm	1870 mm (7)
Poids total à vide	93 Kg	126 Kg	166 Kg
<b>COMPOSANTS TECHNIQUES</b>			
<b>Broches</b>			
Nombre	4	6	8
Longueur utile	730	730	730
<b>Moteurs d'entraînement</b>			
Nombre	4	6	8
Voltage, puissance unitaire	230V / 20W	230V / 20W	230V / 20W
<b>Brûleurs à gaz</b>			
Type : radiant à infrarouge	Oui	Oui	Oui
Nombre	3	5	7
Puissance unitaire			
G31 Propane 37mbar (8)	5,2 kW	5,2 kW	5,2 kW
G20 GNL 20mbar	6,3 kW	6,3 kW	6,3 kW
Consommation unitaire de chaque radiant (selon Gaz)			
G31 Propane 37mbar	0,404 kg/h	0,404 kg/h	0,404 kg/h
G20 GNH 20mbar	0,666 m <sup>3</sup> /h	0,666 m <sup>3</sup> /h	0,666 m <sup>3</sup> /h
G25 GNL 25mbar	0,774 m <sup>3</sup> /h	0,774 m <sup>3</sup> /h	0,774 m <sup>3</sup> /h
<b>Lampes d'ambiance</b>			
Nombre	1	1	1
Voltage, puissance unitaire	230V / 300 W	230V / 300 W	230V / 300 W
<b>Interrupteur lampes</b>			
Nombre	1	1	1
Voltage, intensité	230V / 5A	230V / 5A	230V / 5A
<b>Interrupteurs moteurs</b>			
Nombre	2	3	3
Voltage, intensité	230V / 5A	230V / 5A	230V / 5A
<b>Voyant de mise sous tension</b>			
Nombre	1	1	1
Voltage, puissance unitaire	230V / 2W	230V / 2W	230V / 2W
<b>Cordon d'alimentation</b>			
Section	3x1,5mm <sup>2</sup>	3x1,5mm <sup>2</sup>	3x1,5mm <sup>2</sup>
Fiche : 2 phases + terre	Oui	Oui	Oui
<b>CAPACITE</b>			
Capacité en nombre de volailles ( <i>selon grosseur</i> )	16 Vol.	24 Vol.	32 Vol.
<b>CONSOMMATION TOTALE</b>			
<b>Consommation totale (selon Gaz)</b>			
G31 Propane 37mbar	1,212 kg/h	2,020 kg/h	2,828 kg/h
G20 GNH 20mbar	1,998 m <sup>3</sup> /h	3,330 m <sup>3</sup> /h	4,632 m <sup>3</sup> /h
G25 GNL 25mbar	2,322 m <sup>3</sup> /h	3,870 m <sup>3</sup> /h	5,418 m <sup>3</sup> /h
<b>Consommation électricité totale avec éclairage</b>	382 W	422 W	482 W

### Tableau des puissances et consommations des brûleurs à radiants

<sup>7</sup> Avec roulettes

<sup>8</sup> Pression d'utilisation des brûleurs

Nbre de brûleurs allumés	Déficit calorifique nominal En Kw sur PCI <sup>(9)</sup> (15°C, 1013 mbar)	En G31 37 mbar <sup>(10)</sup> (propane)	En G20 20 mbar GNH	En G25 25 mbar GNH
Unitaire	5,2 kW	0,404 kg/h	0,666 m <sup>3</sup> /h	0,774 m <sup>3</sup> /h
2	10,4 kW	0,808 kg/h	1,332 m <sup>3</sup> /h	1,548 m <sup>3</sup> /h
3	15,6 kW	1,212 kg/h	1,998 m <sup>3</sup> /h	2,322 m <sup>3</sup> /h
4	20,8 kW	1,616 kg/h	2,664 m <sup>3</sup> /h	3,096 m <sup>3</sup> /h
5	26,0 Kw	2,020 kg/h	3,330 m <sup>3</sup> /h	3,870 m <sup>3</sup> /h
6	31,2 Kw	2,424 kg/h	3,966 m <sup>3</sup> /h	4,644 m <sup>3</sup> /h
7	36,4 Kw	2,828 kg/h	4,632 m <sup>3</sup> /h	5,418 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 / G25	G31
Pression (mbar)	20/25	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 1,20 mm	5,2 kW	3,8 kW
G20	GNH	20mbar	Ø 1,95 mm	6,3 kW	3,9 kW

<sup>9</sup> PCI : Pouvoir Calorifique Inférieur

<sup>10</sup> Pression d'utilisation des brûleurs



# MAINTENANCE

*NOTICE D'UTILISATION ROTISSOIRES SERIE GINOX GAZ  
Révision avril 2010*

## 9 MAINTENANCE / SERVICE APRES-VENTE

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

### 9.1 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
La lampe d'ambiance est éteinte	-Ampoule défectueuse -Branchement électrique défectueux -Interrupteur	-Changer l'ampoule -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	-Tirer sur la tête de l'interrupteur d'urgence

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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>} Appeler votre installateur</li> </ul>
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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>} Appeler votre installateur</li> </ul>

## 9.2 Dépannages spécifiques

### 9.2.1 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.

Avec une clé de 7, débloquer et enlever l'écrou borgne ainsi que la rondelle joint.

Coulisser et 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 en le couissant dans la pince. Enfiler ensuite la rondelle joint sur la vis puis revisser et serrer modérément l'écrou afin de ne pas casser la plaque de verre.

#### 9.2.2 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 et gaz.

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

Avant d'ouvrir le carter, 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.

#### 9.2.3 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.

#### 9.2.4 Changement des blocs injecteurs

Cette opération, à réaliser si l'injecteur est défaillant ou en cas de changement de gaz, **ne devra être effectuée que 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 la transformation. Ne pas omettre de remplacer l'ancienne étiquette de réglage par celle fournie dans la pochette de transformation.

Ouvrir le coffre technique après avoir effectué les mises en sécurité nécessaires du circuit gaz (fermeture des divers robinets) et avoir débranché l'alimentation électrique.

Désaccoupler le raccord à la base du bloc-injecteur, puis desserrer la vis à l'entrée du brûleur à radiant et extraire le bloc-injecteur.

Après avoir sélectionné celui correspondant au gaz utilisé (voir tableau ci-dessous), le remonter en effectuant les opérations ci-dessus dans l'ordre inverse.

Répéter l'opération sur l'ensemble des brûleurs.

Rebrancher le circuit gaz et contrôler, à l'aide d'un aérosol détecteur de fuite, l'étanchéité de l'ensemble de ce circuit avant de refermer le coffre technique.

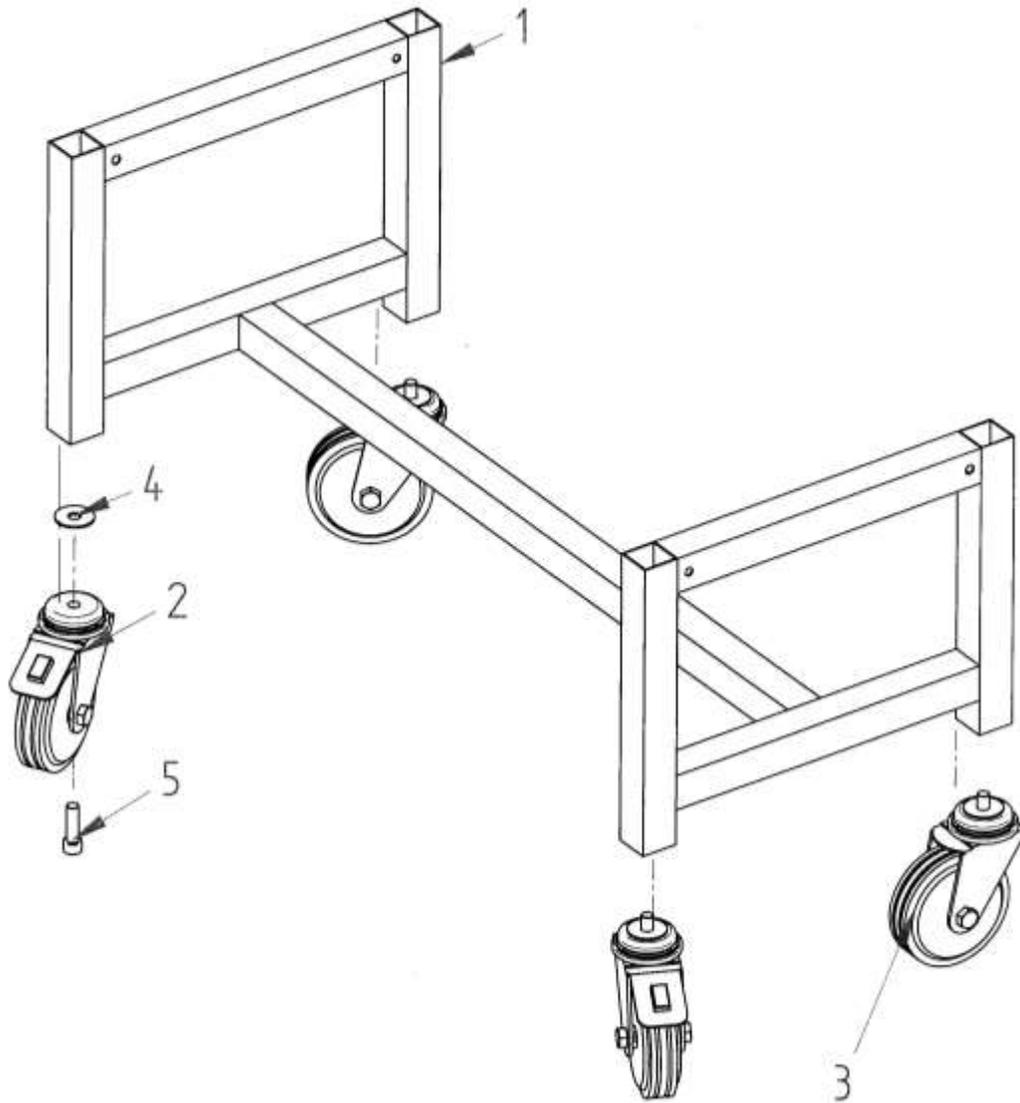
<b>Gaz</b>	<b>Injecteur</b>	<b>Ø perçage de l'injecteur</b>
GNH (20 mbar*) Et GNL (25mbar*)	G20/G25	Ø 1,95 mm
Propane (37 mbar*)	G31	Ø 1,20 mm



## **TABLEAU DE COMPOSITION ILLUSTRÉ**

## 10 TABLEAU DE COMPOSITION ILLUSTRE

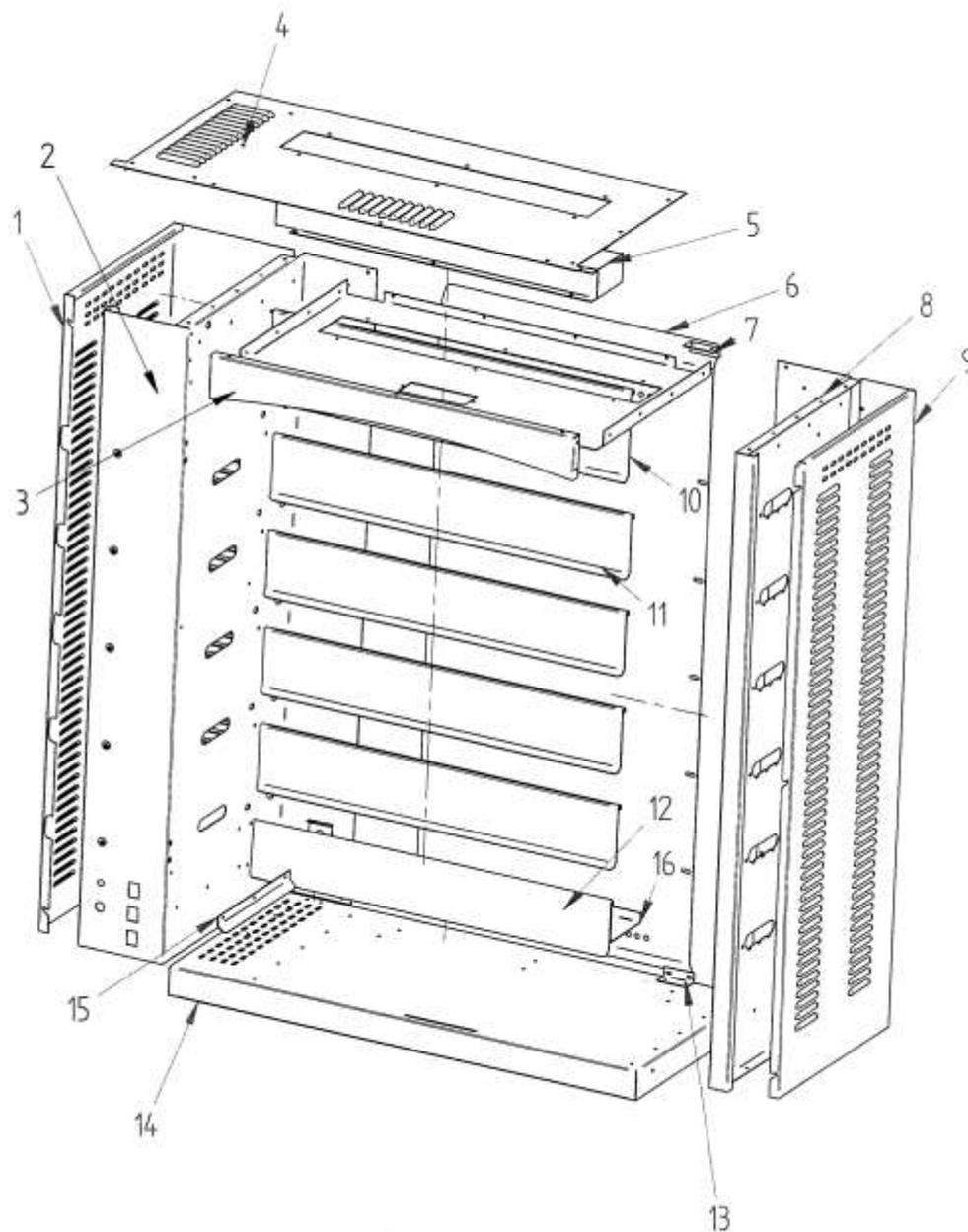
### 10.1 Planche 1 – Le Chariot



Numéro	Désignation	Ginox	Ginox	Ginox
		<b>4</b>	<b>6</b>	<b>8</b>
01	Ossature du chariot (haut. 490 mm)	1	-	-
01	Ossature du chariot (haut. 850 mm)	-	1	-
02	Roue orientable avec frein Ø 100 à platine	-	0	2
02	Roue orientable avec frein Ø 125	2	2	-
03	Roue orientable Ø 100 à platine	-	-	2
03	Roue orientable Ø 125	2	2	-
04	Rondelle acier zingué Ø 12x40	4	4	-
05	Vis inox CHC M12-40	4	4	-

NOTICE D'UTILISATION ROTISSOIRES SERIE GINOX GAZ  
Révision avril 2010

## 10.2 Planche 2 – Ossature



## Planche 2 - OSSATURE

Numéro	Désignation	Ginox	Ginox	Ginox
		4	6	8
01	Panneau fermeture gauche, version 4 broches	1	-	-
01	Panneau fermeture gauche, version 6 broches	-	1	-
01	Panneau fermeture gauche, version 8 broches	-	-	1
02	Structure intérieure gauche, version 4 broches	1	-	-
02	Structure intérieure gauche, version 6 broches	-	1	-
02	Structure intérieure gauche, version 8 broches	-	-	1
03	Bande du haut arrondie	1	1	1
04	Dessus	1	1	1
05	Cheminée	1	1	1
06	Panneau fermeture arrière, version 4 broches	1	-	-
06	Panneau fermeture arrière, version 6 broches	-	1	-
06	Panneau fermeture arrière, version 8 broches	-	-	1
07	Equerre maintien plafond	2	2	2
08	Structure intérieure droite, version 4 broches	1	-	-
08	Structure intérieure droite, version 6 broches	-	1	-
08	Structure intérieure droite, version 8 broches	-	-	1
09	Panneau fermeture droite, version 4 broches	1	-	-
09	Panneau fermeture droite, version 6 broches	-	1	-
09	Panneau fermeture droite, version 8 broches	-	-	1
10	Réflecteur du haut	1	1	1
11	Réflecteur intermédiaire	2	4	6
12	Réflecteur du bas	1	1	1
13	Equerre maintien base	2	2	2
14	Base	1	1	1
15	Pare sauce	2	2	2
16	Butée de plat	1	1	1

10.3 Planche 3 – Portes

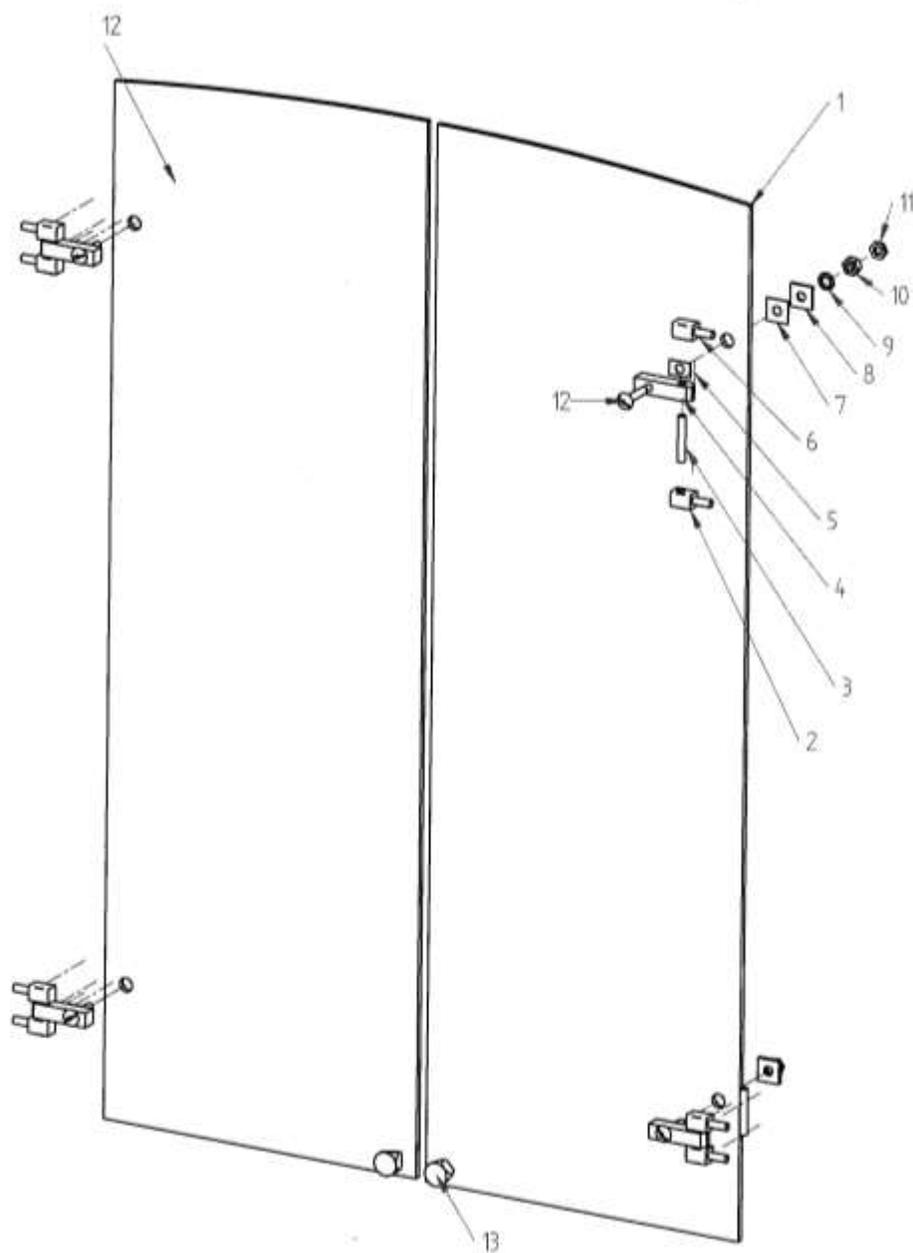
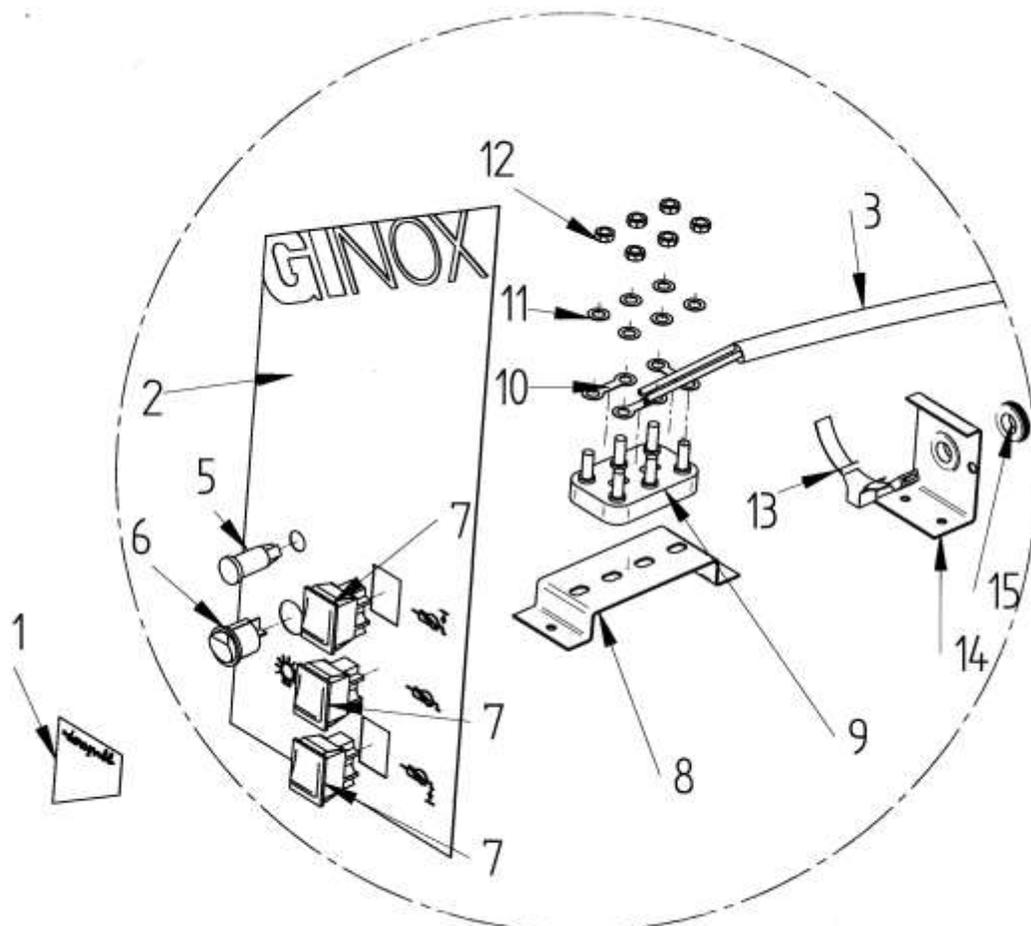


Planche 3 - PORTES

Numéro	Désignation	Ginox	Ginox	Ginox
		4	6	8
01	Portes vitrée droite (haut. 796 mm)	1	-	-
01	Portes vitrée droite (haut. 1156 mm)	-	1	-
01	Portes vitrée droite (haut. 1516 mm)	-	-	1
02	Partie inférieure de charnière	4	4	6
03	Axe de charnière	4	4	6
04	Partie centrale de charnière	4	4	6
05	Joint isolant de charnière	4	4	6
06	Partie supérieure de charnière	4	4	6
07	Joint isolant de charnière	4	4	6
08	Contre-plaque de charnière	4	4	6
09	Rondelle à dents inox DEC8	4	4	6
10	Ecrous inox M8	4	4	6
11	Contre écrous plat inox M8	4	4	6
12	Portes vitrée droite (haut. 796 mm)	1	-	-
12	Portes vitrée droite (haut. 1156 mm)	-	1	-
12	Portes vitrée droite (haut. 1516 mm)	-	-	1
13	Poignée	2	2	2

10.4 Planche 4 – Tableau de commandes



DETAIL A

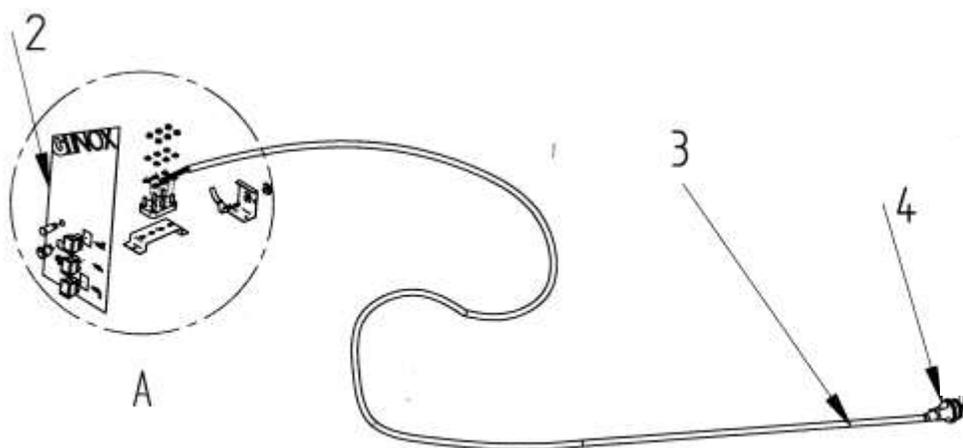


Planche 4 – TABLEAU DE COMMANDES

Numéro	Désignation	Gnox	Gnox	Gnox
		4	6	8
01	Adhésif façade haut	1	1	1
02	Adhésif façade bas	1	1	1
03	Câble électrique H07RN-F3G2,5 de 2.5m	1	1	1
04	Prise monophasée 2 broches + terre 10/16 A	1	1	1
05	Voyant lumineux vert	1	1	1
06	Interrupteur rond noir « 0 + 1 »	1	1	1
07	Interrupteur carré lumineux rouge	2	3	3
08	Support bornier	1	1	1
09	Bornier	1	1	1
10	Pont pour bornier	3	3	3
11	Rondelle pour bornier	6	6	6
12	Ecrous pour bornier	6	6	6
13	Collier + embase à visser	1	1	1
14	Equerre support passe câble	1	1	1
15	Passe câble Ø 12	1	1	1

10.5 *Planche 5 – Circuit Gaz*

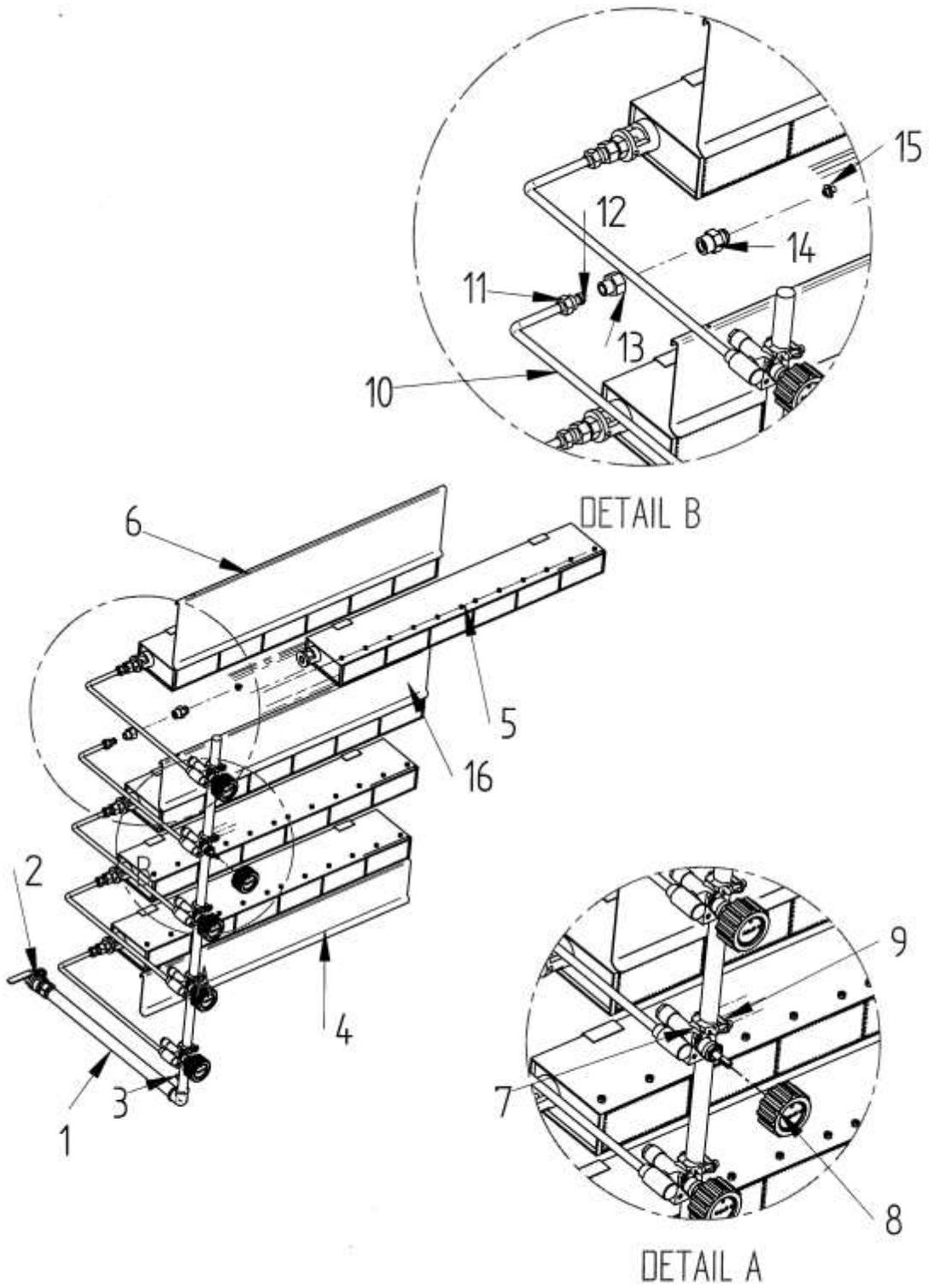


Planche 5 – CIRCUIT GAZ

Numéro	Désignation	Ginox	Ginox	Ginox
		4	6	8
01	Rampe d'alimentation gaz 3 brûleurs	1	-	-
01	Rampe d'alimentation gaz 5 brûleurs	-	1	-
01	Rampe d'alimentation gaz 7 brûleurs	-	-	1
02	Vanne d'arrêt d'urgence $\frac{3}{4}$	-	-	-
03	Prise de pression M6x1,00	1	1	1
04	Réflecteur bas	1	1	1
05	Brûleur radiant à infrarouges BR12ZL	3	5	7
06	Réflecteur haut	1	1	1
07	Robinet de sécurité gaz	3	5	7
08	Manette robinet de gaz	3	5	7
09	Fixation robinet de gaz	3	5	7
10	Tube de distribution	3	5	7
11	Raccord pour tube de distribution	6	10	14
12	Olive pour tube de distribution	6	10	14
13	Raccord union à olive Ø 12 – M20x1,50	3	5	7
14	Bloc injecteur Gaz G20/25 – GNL/GNH	3	5	7
14	Bloc injecteur Gaz G31/37 – Propane	3	5	7
15	Injecteur secondaire selon gaz	3	5	7
15	Injecteur primaire (gaz de ville uniquement)	3	5	7
16	Réflecteur intermédiaire	2	4	6

10.6 *Planche 6 – Entraînement des broches et plat à sauce*

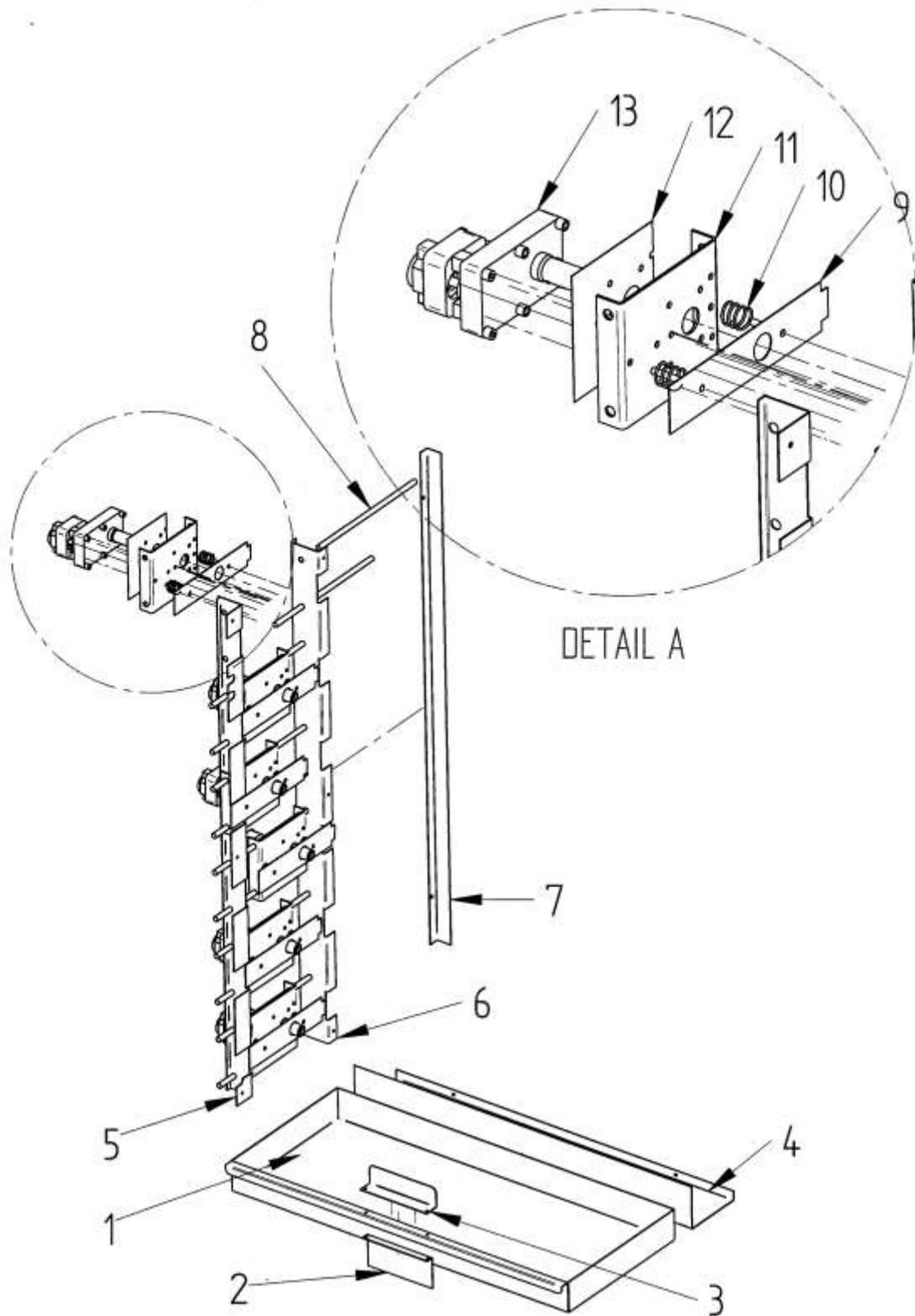
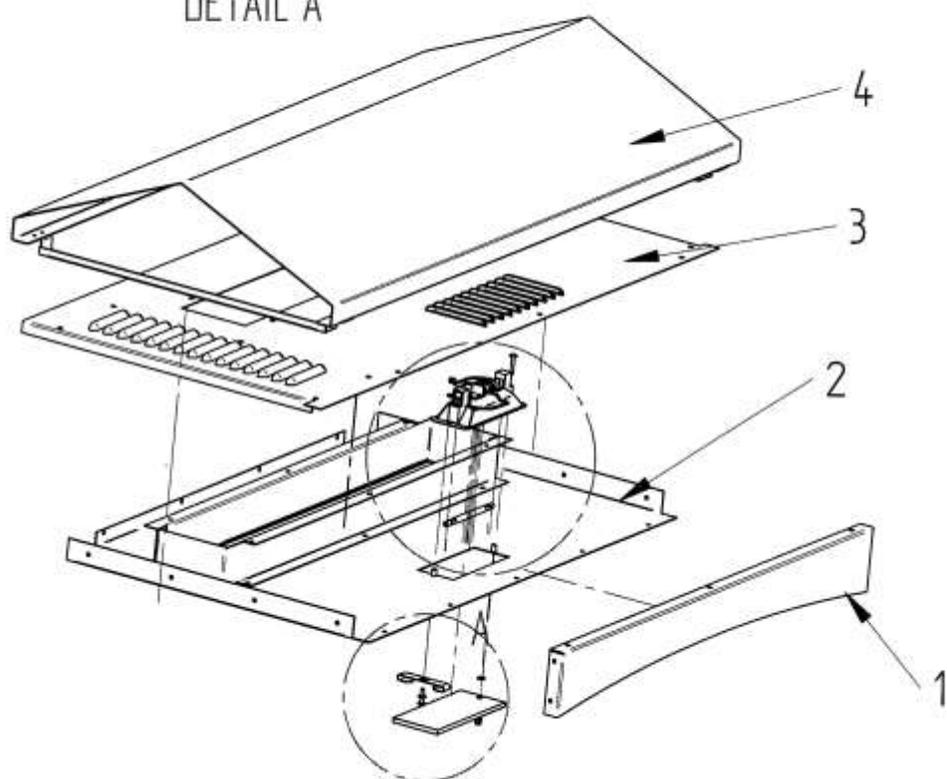
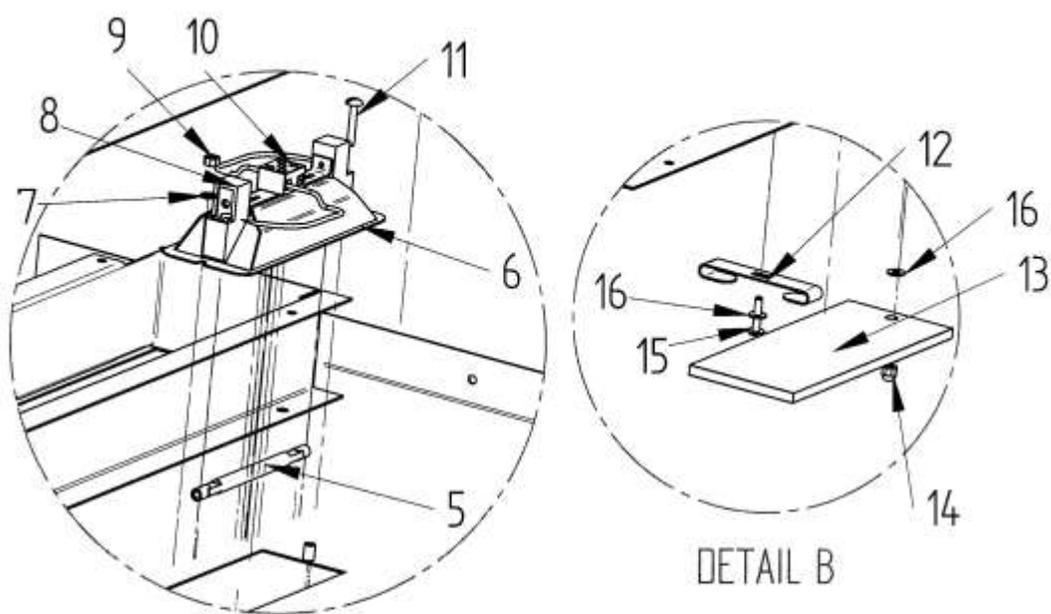


Planche 6 – ENTRAINEMENT DES BROCHES ET PLAT A SAUCE

Numéro	Désignation	Ginox	Ginox	Ginox
		4	6	8
01	Plat récupérateur de graisse	1	1	1
02	Blocage plat	1	1	1
03	Butée de glace	1	1	1
04	Butée de plat	1	1	1
05	Equerre support 4 motoréducteurs	1	-	-
05	Equerre support 6 motoréducteurs	-	1	-
05	Equerre support 8 motoréducteurs	-	-	1
06	U support 4 motoréducteurs	1	-	-
06	U support 6 motoréducteurs	-	1	-
06	U support 48 motoréducteurs	-	-	1
07	Equerre blocage 4 motoréducteurs	1	-	-
07	Equerre blocage 6 motoréducteurs	-	1	-
07	Equerre blocage 8 motoréducteurs	-	-	1
08	Glissière motoréducteurs	8	12	16
09	Plaque d'occultation du motoréducteur	4	6	8
10	Ressort de pression	8	12	16
11	Plaque coulissante du motoréducteur	4	6	8
12	Isolant	4	6	8
13	Motoréducteur	4	6	8

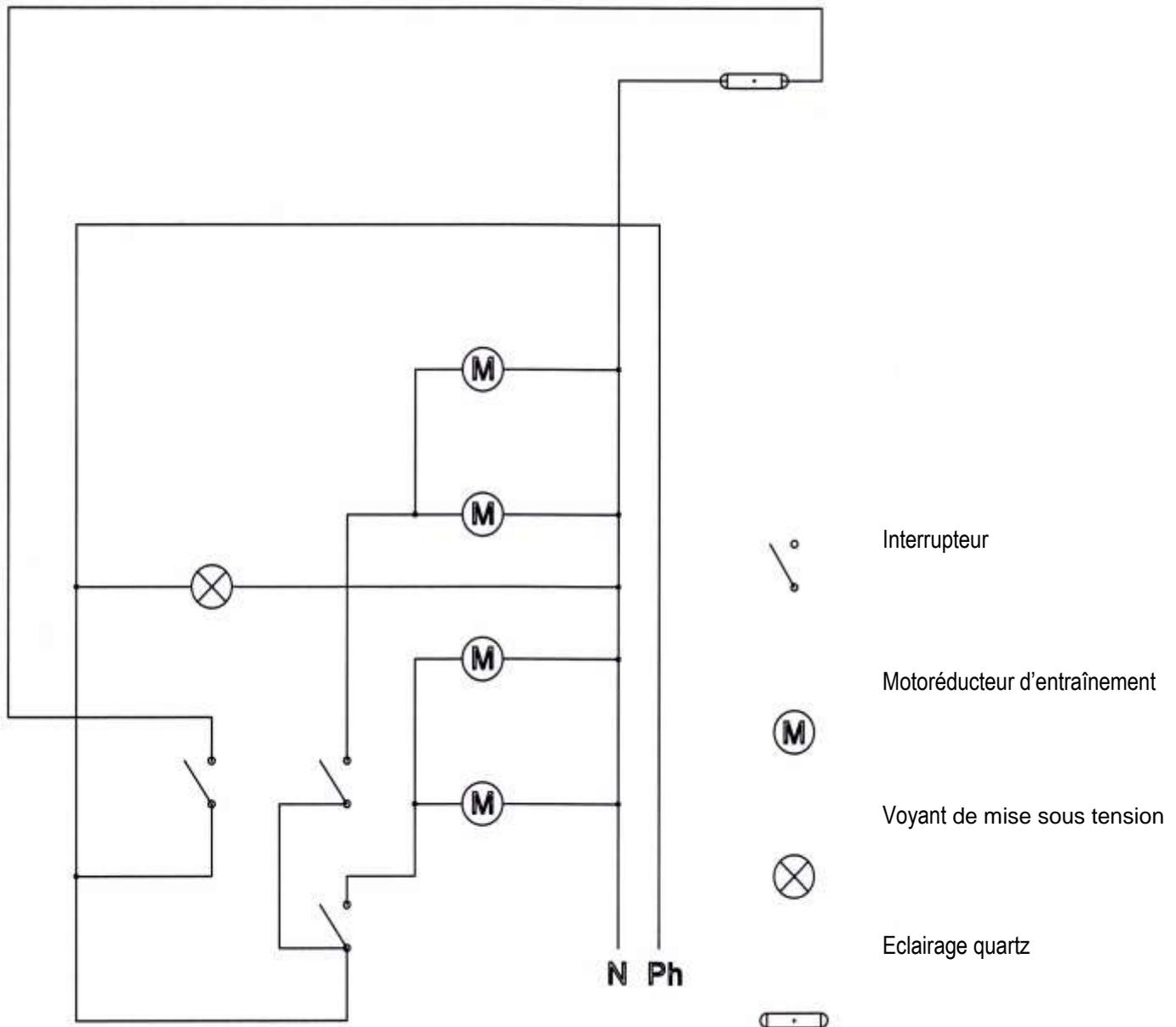
10.7 *Planche 7 – Toit et éclairage d'ambiance*



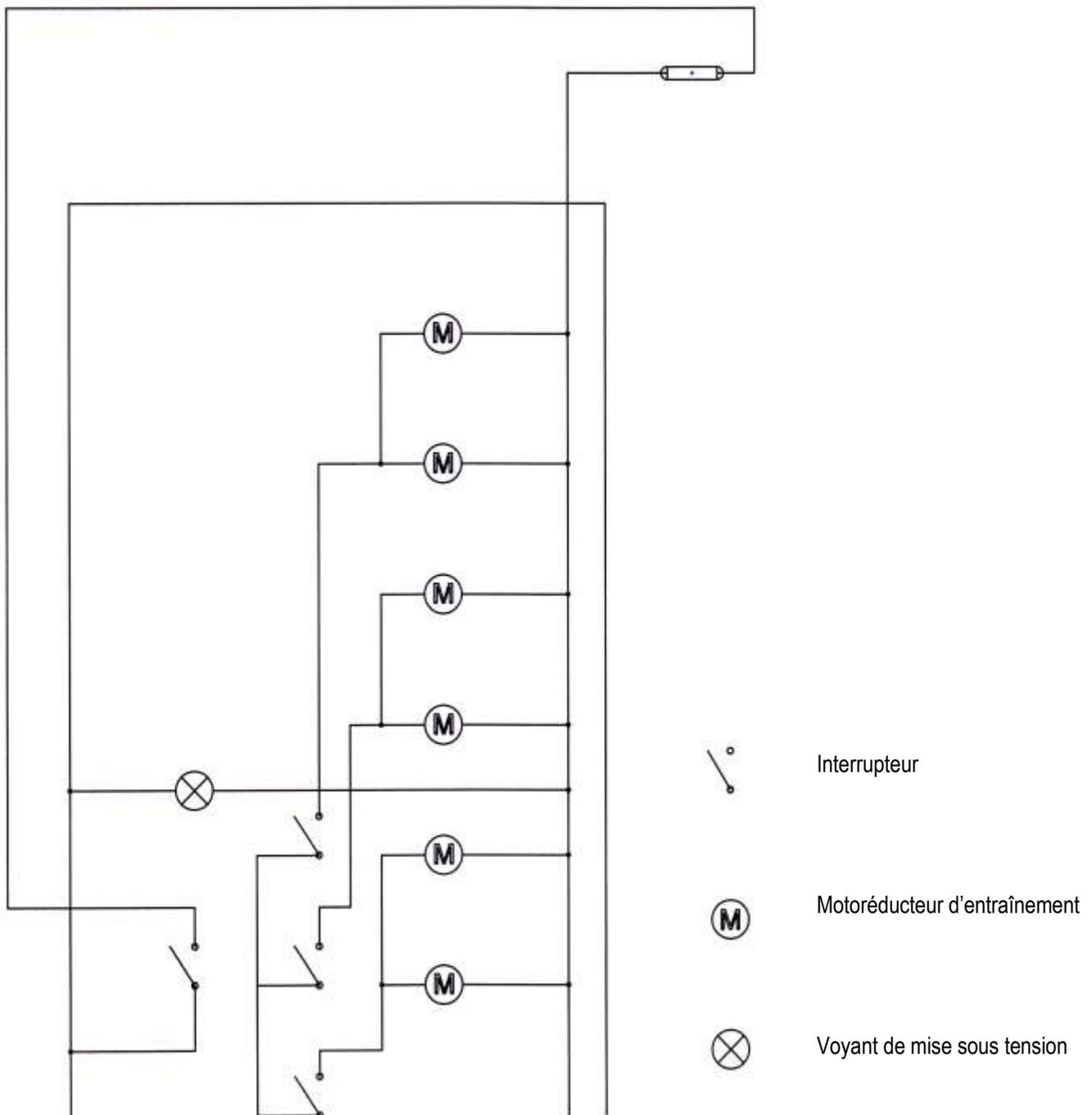
## Planche 7 – TOIT ET ECLAIRAGE D'AMBIANCE

Numéro	Désignation	Glnox	Glnox	Ginox
		4	6	8
01	Bande du haut arrondie	1	1	1
02	Plafond	1	1	1
03	Dessus	1	1	1
04	Toit ( <i>Accessoire en Option</i> )	1	1	1
05	Lampe quartz 300W	1	1	1
06	Réflecteur aluminium	1	1	1
07	Rondelle éventail inox Ø4 mm	1	1	1
08	Support quartz	1	1	1
09	Ecrou inox M4	1	1	1
10	Domino porcelaine	1	1	1
11	Vis poêlier inox M4-25	1	1	1
12	Support de verre d'éclairage	1	1	1
13	Verre néocéram de protection lampe quartz	1	1	1
14	Ecrou borgne inox M4	1	1	1
15	Vis poêlier inox M4-20	1	1	1
16	Rondelle isolante clingérite Ø 4x10 Ep2	2	2	2

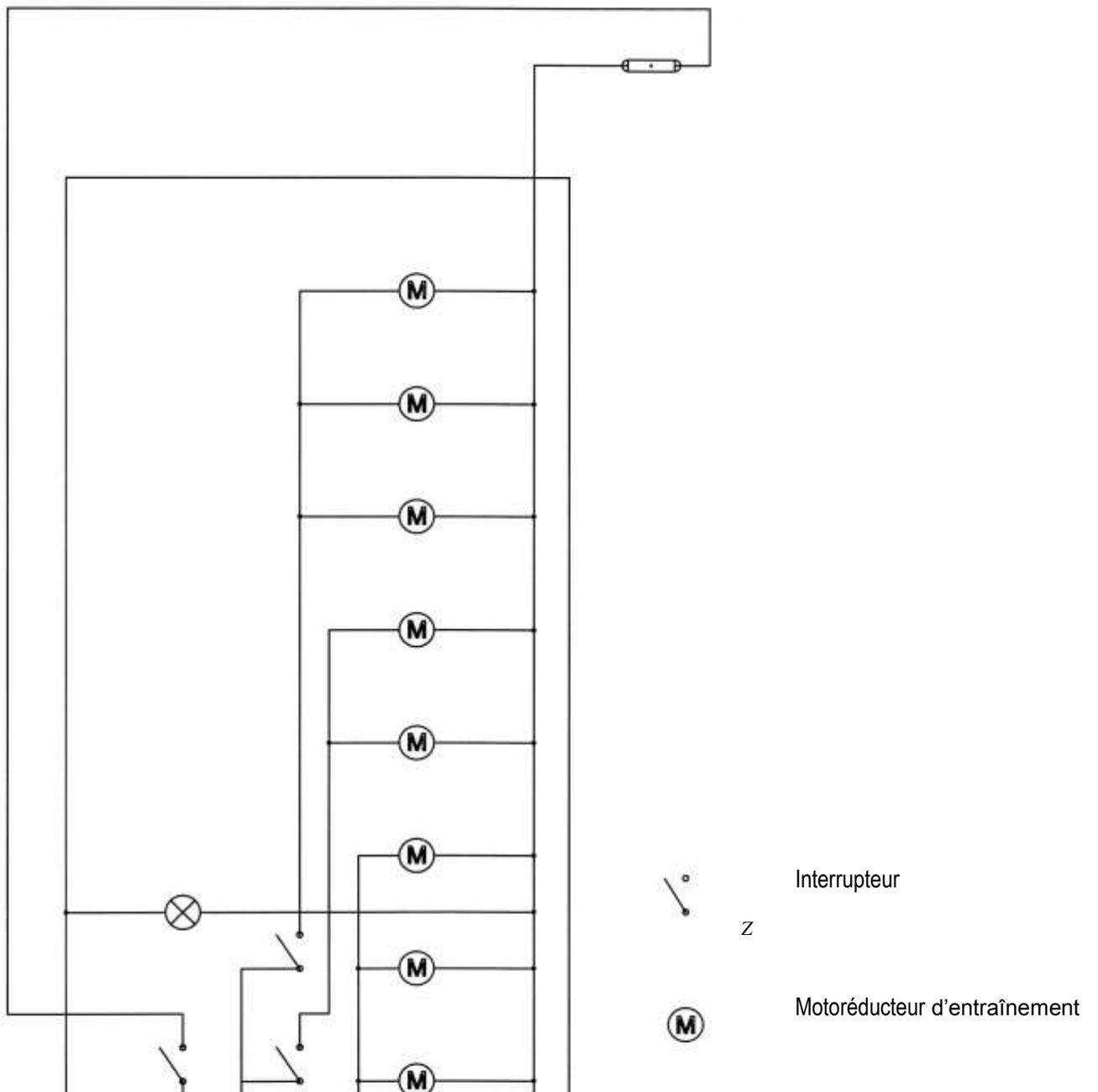
10.8 Planche 8 - Schéma électrique Ginox 4



10.9 Planche 9 - Schéma électrique Ginox 6



10.10 Planche 10 - Schéma électrique Ginox 8



10.11 Planche 11 - Conformité GAZ



Certificat  
Certificate

(Directive 90/396/CEE « Appareils à gaz »)  
(« Gas appliances » 90/396 EEC Directive)

Numéro : **1312AT2370** (rév. 1)

**CERTIGAZ**, après examen et vérifications, certifie que l'appareil :  
**CERTIGAZ**, after examination and verifications, certifies that the appliance :

- Fabriqué par : **DOREGRILL SAS**  
*Manufactured by :* Parc d'Activités du Moulin – BP 52  
F-44880 SAUTRON

- Marque commerciale et modèle(s) : **DOREGRILL**  
*Trade mark and model(s) :* > GI 2/3/4/5/6/8 GAZ

- Genre de l'appareil : **ROTISSOIRE**  
*Kind of the appliance :* ROTISSERIE

- Désignation du type : **GI GAZ**  
*Type designation :*

Pays de destination <i>Destination countries</i>	Pressions (mbar) <i>Pressures (mbar)</i>	Catégories <i>Categories</i>
FR-BE	20/25 ; 37	I12E+3P
ES-PT-GB-IE	20 ; 37	I12H3P
BE	20/25	I2E+
BE	37	I3P
IT	20	I2H
DE-LU	20	I2E

est conforme aux exigences essentielles des directives « Appareils à gaz » 90/396/CEE,  
*is in conformity with essential requirements of 90/396/EEC « Gas appliances » directive.*

CERTIGAZ  
Le Directeur Général