



NOTICE D'UTILISATION

ROTISSOIRES PROFESSIONNELLES A BROCHES

Série Ginox Electrique Modèles :

Ginox 4 E

Ginox 6 E

Ginox 8 E





Chère cliente, cher client,

Vous venez d'acquérir une rôtissoire DOREGRILL.

Nous vous remercions d'avoir choisi notre équipement, dont nous peaufinons la fiabilité, la maniabilité et la présentation depuis plus de 60 ans.

Toujours à l'avant-garde du progrès dans sa spécialité, DOREGRILL vous propose des rôtissoires dans lesquelles nous mettons tout notre savoir-faire pour répondre au mieux à vos attentes, en alliant confort et sécurité d'utilisation.

Vous trouverez également dans notre gamme un choix de vitrines et modules cuisson que vous pourrez associer à votre rôtissoire.

Afin de vous familiariser au plus vite avec votre nouveau matériel, et de l'utiliser au mieux, nous vous invitons à lire attentivement cette notice d'utilisation. Elle vous permettra d'en exploiter toutes les capacités et d'en prolonger la durée de vie.

Dans un souci permanent de satisfaire vos exigences vis à vis de nos produits, notre équipe technique reste à votre disposition pour vous guider dans leur installation et leur mise en route, et répondre à toutes vos questions et suggestions. N'hésitez pas à nous contacter ou à visiter notre site : www.doregrill.com

DOREGRILL S.A.S.

12, Rue du Moulin - B.P. 52 – Parc d'Activités du Moulin,
44880 SAUTRON

Tél. : + 33 (0)2 40 63 80 00 - Fax : + 33 (0)2 40 63 82 67

Email : doregrill@doregrill.com

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

TABLE DES MATIERES

INFORMATIONS A L'INTENTION DE L'UTILISATEUR

1	GENERALITE.....	5
1.1	MARQUAGE.....	5
1.2	IMPORTANCE DU MANUEL.....	5
1.3	DROITS RESERVES.....	6
1.4	PRECAUTIONS GENERALES.....	6
1.5	GARANTIE.....	6
2	TRANSPORT ET MANUTENTION.....	7
2.1	TRANSPORT ET LIVRAISON.....	7
2.2	DEBALLAGE ET MANUTENTION.....	7
3	DESCRIPTION TECHNIQUE.....	7
3.1	DESCRIPTION GENERALE.....	7
3.2	NOMENCLATURE.....	8
3.3	TABLEAU DES COMMANDES.....	9
3.4	DIMENSIONS DE LA ROTISSOIRE.....	10
3.5	DONNEES TECHNIQUES.....	10
3.6	DESTINATION D'EMPLOI.....	10
3.7	SCHEMA ELECTRIQUE.....	10
4	INSTALLATION.....	10
4.1	CONSIGNES GENERALES.....	10
4.2	MISE EN PLACE.....	10
4.3	RACCORDEMENT ELECTRIQUE.....	10
4.5	EVACUATION DES VAPEURS.....	11
5	UTILISATION.....	12
5.1	LES COMMANDES.....	12
5.2	MISE EN ŒUVRE.....	13
6	ENTRETIEN.....	14
6.1	QUOTIDIENNEMENT APRES LA CUISSON.....	15
6.2	NETTOYAGE HEBDOMADAIRE.....	15
6.3	NETTOYAGE DE FIN DE SAISON (OU SEMESTRIEL).....	15
7	CAUSES ESSENTIELLES DE BRIS DE GLACE EN VERRE TREMPE.....	15
7.1	LE CHOC THERMIQUE.....	15
7.2	COUPS PORTES A LA GLACE.....	16
7.3	MANIPULATION.....	16
8	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES.....	17
9	MAINTENANCE / SERVICE APRES-VENTE.....	18
9.1	LOCALISATION DES AVARIES.....	18
9.2	DEPANNAGES SPECIFIQUES.....	19
9.2.1	Changement d'une ampoule.....	19
9.2.2	Ouverture du coffre technique.....	19
9.2.3	Changement du sens de rotation d'un moteur d'entraînement de broche.....	20
	<i>Erreur ! Signet non défini.</i>	
10	TABLEAU DE COMPOSITION ILLUSTRE.....	21
10.1	PLANCHE 1 – LE CHARIOT.....	21

10.2	PLANCHE 2 – OSSATURE	22
10.3	PLANCHE 3 – PORTES	23
10.4	PLANCHE 4 – TABLEAU DE COMMANDES	25
10.6	PLANCHE 6 – ENTRAINEMENT DES BROCHES ET PLAT A SAUCE	26
10.7	PLANCHE 7 – TOIT ET ECLAIRAGE D'AMBIANCE	28
10.8	PLANCHE 8 - SCHEMA ELECTRIQUE GINOX 4	30
10.9	PLANCHE 9 - SCHEMA ELECTRIQUE GINOX 6	32
10.10	PLANCHE 10 - SCHEMA ELECTRIQUE GINOX 8	34



INFORMATIONS A L'INTENTION DE L'UTILISATEUR

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.

- **Modèle du matériel (Série)**
- **Numéro de série**
- **Puissance électrique (kW)**
- **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 Tension (Pour certain modèle), la nouvelle plaque signalétique correspondante, 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 **Gnox 4, Gnox 6 et Gnox 8 version Electrique**, 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.
En cas de changement de Tension, se rapprocher auprès de la Sté DOREGRILL pour tous renseignements nécessaires à la transformation et ne faire réaliser celle-ci que par un technicien qualifié.

1.3 Droits réservés

Les droits réservés concernant ce manuel technique « *Notice d'utilisation des rôtissoires à broches série GI version Electrique* » 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 dénués de l'expérience ou des connaissances nécessaires, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

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 :

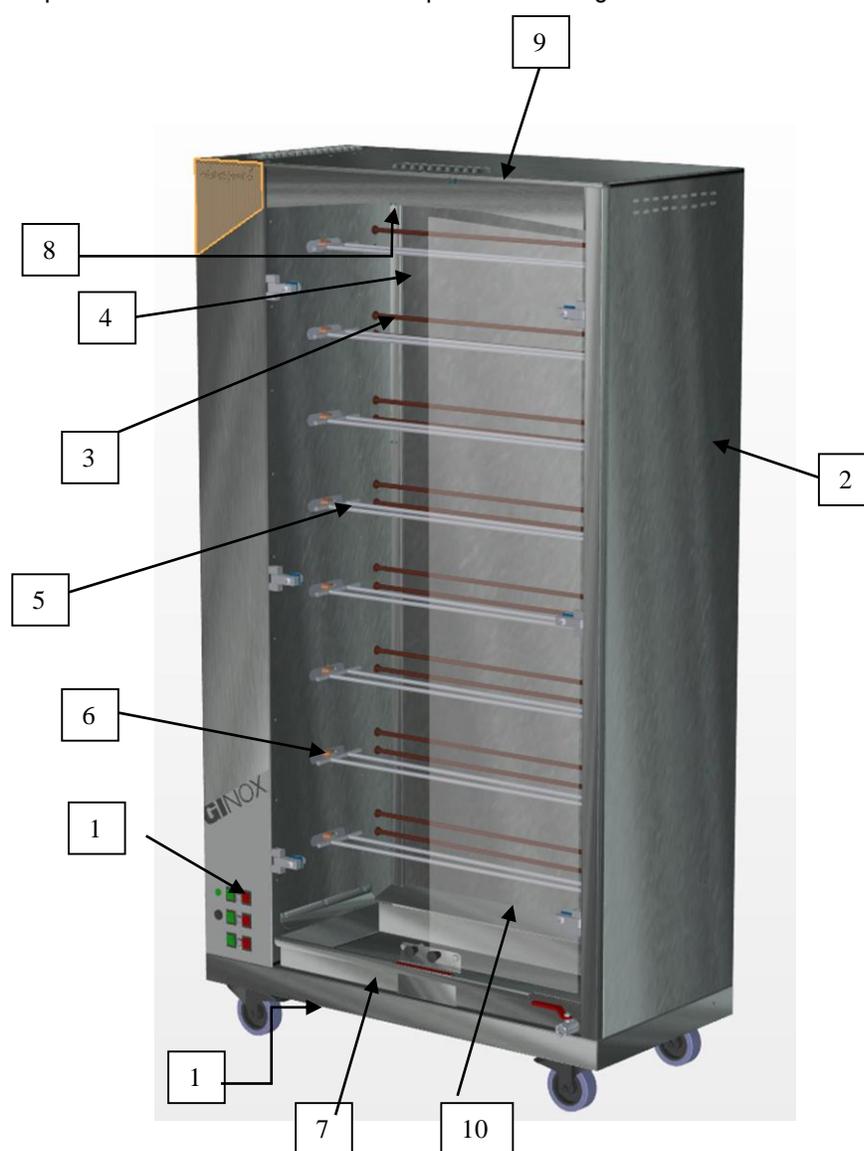
- D'une structure (2) (base, habillages latéraux et Fond) en acier inoxydable brossé. Le plafond et l'ensemble des parois verticales internes, dont les angles sont arrondis pour faciliter le nettoyage, sont en tôle inox.
- Au fond, des résistances à infrarouges (3) . A l'arrière un fond inox ouvrant (fermeture par aimants puissants) (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 (10) 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 de la machine, (9) interdiction de poser tout objet qui pourrait gêner la ventilation naturelle (risque d'incendie).

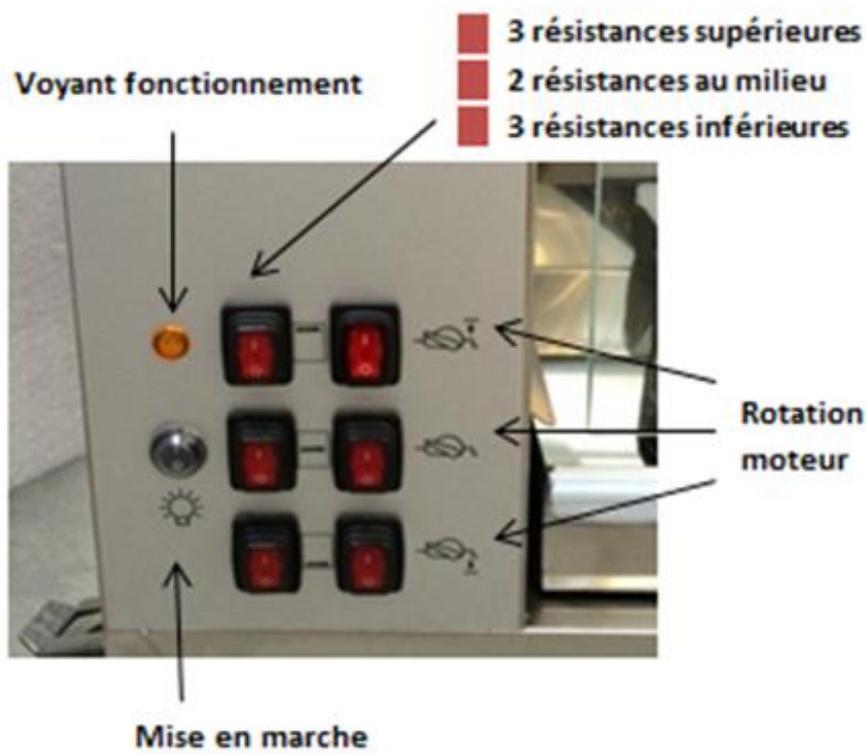
À l'arrière, de la rôtissoire et un câble électrique, section selon modèle, assure le branchement électrique de celle-ci.

3.2 Nomenclature

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



3.3 *Tableau des commandes*



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.

IMPORTANT : Respecter un vide d'air de 100 mm minimum à l'arrière et sur les côtés de la rôtissoire afin de permettre une bonne ventilation de celle-ci et une protection des appareils ou parois environnantes.

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 conformité avec la plaque signalétique avec prise terre** et la protection en amont doit être conforme à la puissance de la rôtissoire et la tension utilisée.

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

4.4 Evacuation des vapeurs

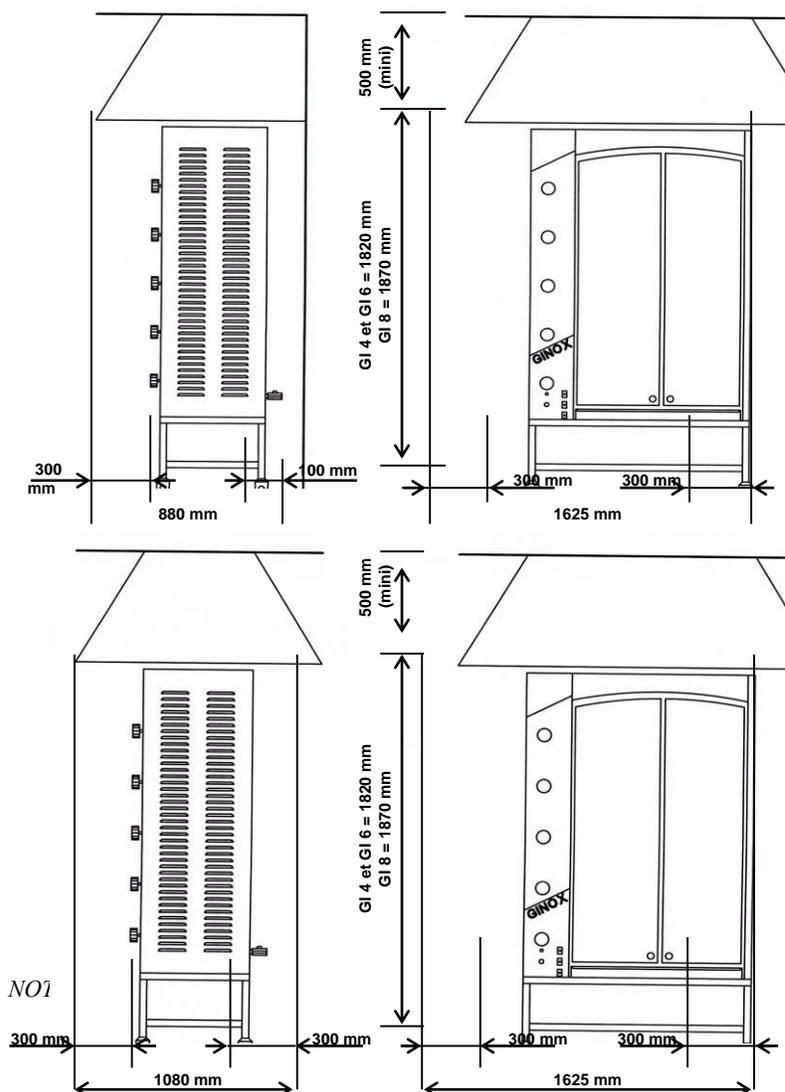
Dans le cas où la rôtissoire est utilisée dans un local, l'installer obligatoirement sous une hotte d'évacuation correspondant aux caractéristiques minimales indiquées ci-dessous (*prendre les dimensions normalisées immédiatement supérieures*)

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

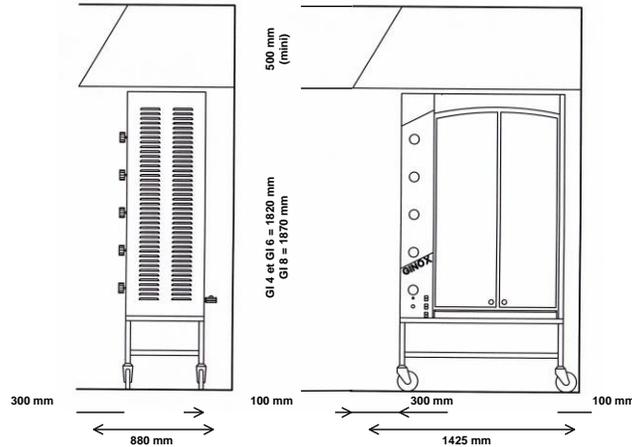
La hotte, qui doit être munie d'un filtre à graisse amovible, sera reliée sur l'extérieur par un conduit en gaine rigide d'un diamètre intérieur de 315 mm équipé d'un groupe moto-ventilateur d'extraction adéquat (de 1500 à 2300 m³/h selon la configuration).

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

◆ Allumage des résistances

Chaque interrupteur commande un groupe de résistances

◆ 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.

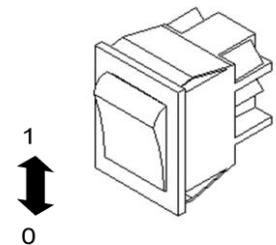
Mise en rotation des broches : Basculer l'interrupteur vers le haut.
(l'interrupteur s'allume)

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.



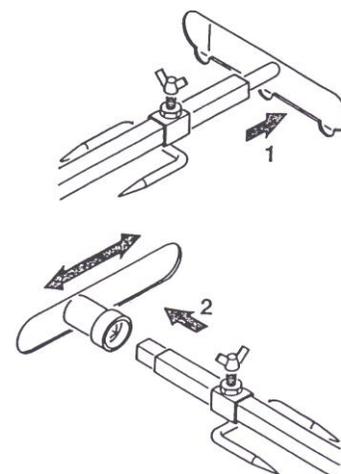
◆ Mise en place et réglage des broches

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.

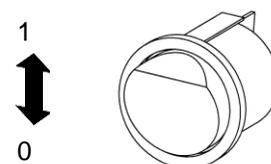


◆ Interrupteurs des lampes d'ambiance

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.

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 résistances

Basculer les interrupteurs

IMPORTANT :

Lorsque seules quelques broches sont utilisées, toujours préférer celles du haut.

◆ **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 ⁽¹⁾

Ne jamais pulvériser de produit, quel qu'il soit (eau, détergeant ...)

¹ Le produit DECAGRILL distribué par la Sté DOREGRILL est préconisé pour le nettoyage des rôtissoires

6.1 Quotidiennement après la cuisson

Lorsque la rôtissoire est encore tiède, 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,

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, ...

IMPORTANT : La législation en vigueur impose le nettoyage des hottes d'évacuation et des systèmes d'extraction une fois tous les 6 mois.

◆ Démontage des portes

IMPORTANT :
Il s'agit d'une opération délicate en raison de la fragilité des éléments.

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 Elec	GINOX 6 Elec	GINOX 8 Elec
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	1745 mm
Hauteur du chariot	850 mm	490 mm	168 mm
Hauteur hors tout	1820 mm	1820 mm	1870 mm (²)
Poids total à vide	93 Kg	126 Kg	166 Kg
COMPOSANTS TECHNIQUES			
Broches			
Nombre	4	6	8
Longueur utile	730	730	730
Moteurs d'entraînement			
Nombre	4	6	8
Voltage, puissance unitaire	230V / 20W	230V / 20W	230V / 20W
Résistances			
Type : à infrarouge	Oui	Oui	Oui
Nombre	4	6	8
Puissance unitaire			
3300 watts	2	2	3
2800 watts	1	2	3
2000 watts	1	2	2
Lampes d'ambiance			
Nombre	1	1	1
Voltage, puissance unitaire	230V / 300 W	230V / 300 W	230V / 300 W
Interrupteur lampes			
Nombre	1	1	1
Voltage, intensité	230V / 5A	230V / 5A	230V / 5A
Interrupteurs moteurs			
Nombre	2	3	3
Voltage, intensité	230V / 5A	230V / 5A	230V / 5A
Voyant de mise sous tension			
Nombre	1	1	1
Voltage, puissance unitaire	230V / 2W	230V / 2W	230V / 2W
Cordon d'alimentation			
Section (en 400 V+N+T)	5x2,5 mm²	5x6 mm²	5x10 mm²
Fiche : 3 phases + N+ terre	Oui	Oui	Non
CAPACITE			
Capacité en nombre de volailles (<i>selon grosseur</i>)	16 Vol.	24 Vol.	32 Vol.
CONSOMMATION TOTALE			
Puissance résistances totale	11400 watts	16200 watts	22300watts
Consommation électricité totale avec éclairage	382 W	422 W	482 W



MAINTENANCE

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
Circuit Electrique		
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
Circuit Electrique		
Un groupe de résistances ne s'allume pas	-interrupteur défectueux ou pas enclenché -bobine contacteur défectueuse ou débranché -	-basculer interrupteur ou appeler l'installateur - Appeler l'installateur
Toutes les résistances ne s'allument pas	- disjoncteur déclenché - Câble défectueux	Appeler votre installateur Appeler votre installateur

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 coulissant 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 .

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

Avant d'ouvrir le carter, débrancher l'alimentation électrique située 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 électrique, 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.

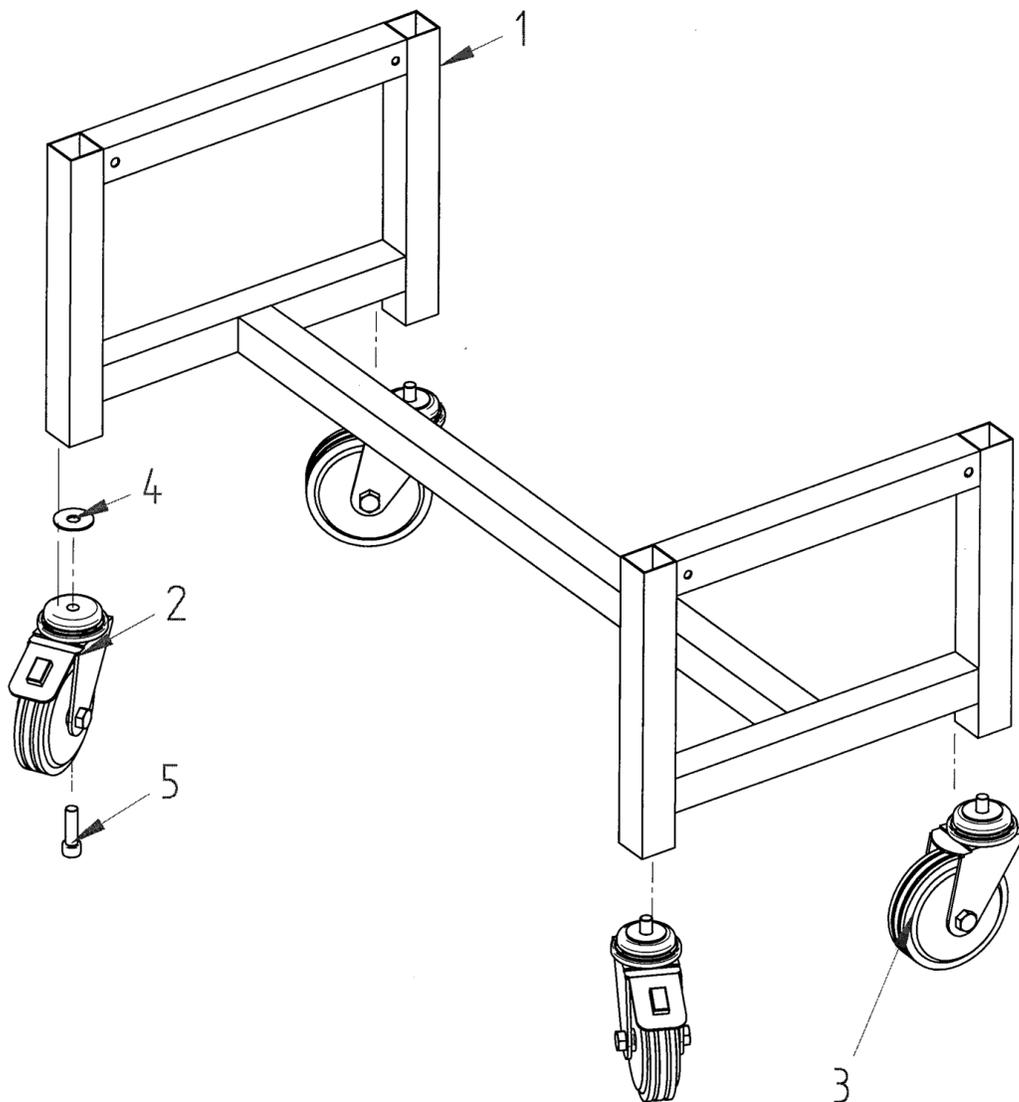
Remettre en bout du rotor l'étrier, replacer les deux vis, vérifier que la bobine tourne sans frottement et serrer les vis.

Rebrancher le moteur et contrôler le sens de rotation avant de refermer le coffre technique.

TABLEAU DE COMPOSITION ILLUSTRÉ

10 TABLEAU DE COMPOSITION ILLUSTRÉ

10.1 Planche 1 – Le Chariot



Numéro	Désignation	Gnox	Gnox	Gnox
		4	6	8
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	-

10.2 *Planche 2 – ouverture à l'arrière*

Ouverture panneau arrière pour nettoyage



10.3 *Planche 3 – Portes*

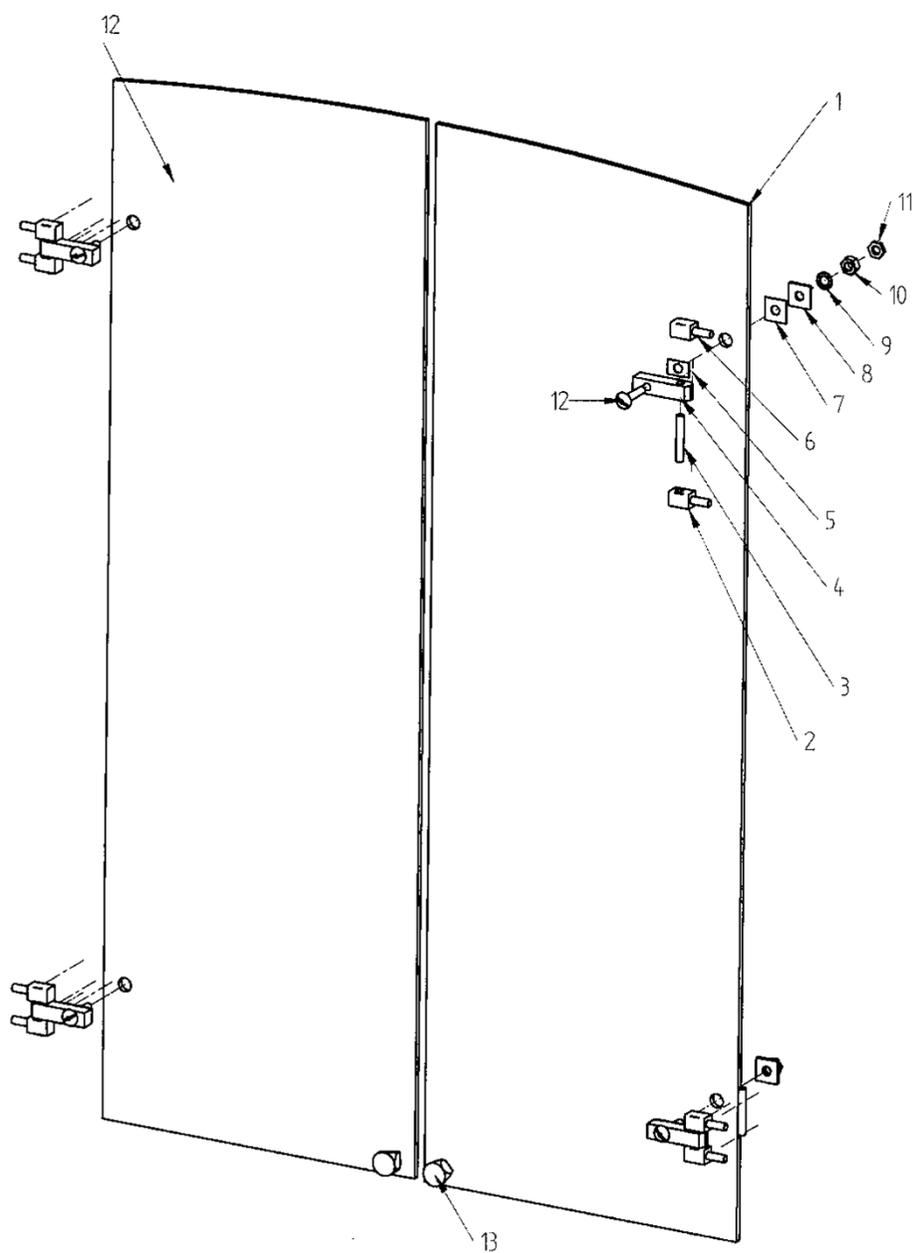


Planche 3 - PORTES

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

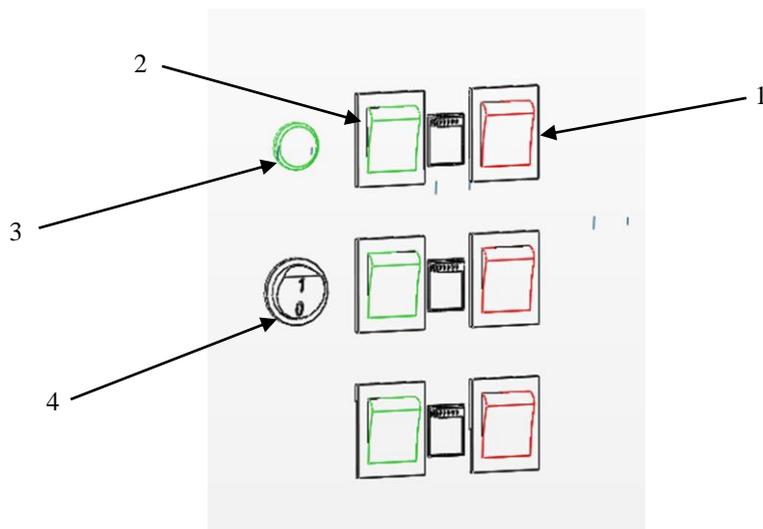


Planche 4 – TABLEAU DE COMMANDES

10.5 Planche 5 –

Planche 5 –

Numéro	Désignation	Glnox	Glnox	Glnox
		4	6	8
01	Interrupteur rouge moteur	2	3	3
02	Interrupteur rouge broche	2	3	3
03	voyant	1	1	1
04	Interrupteur 0.1	1	1	1

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

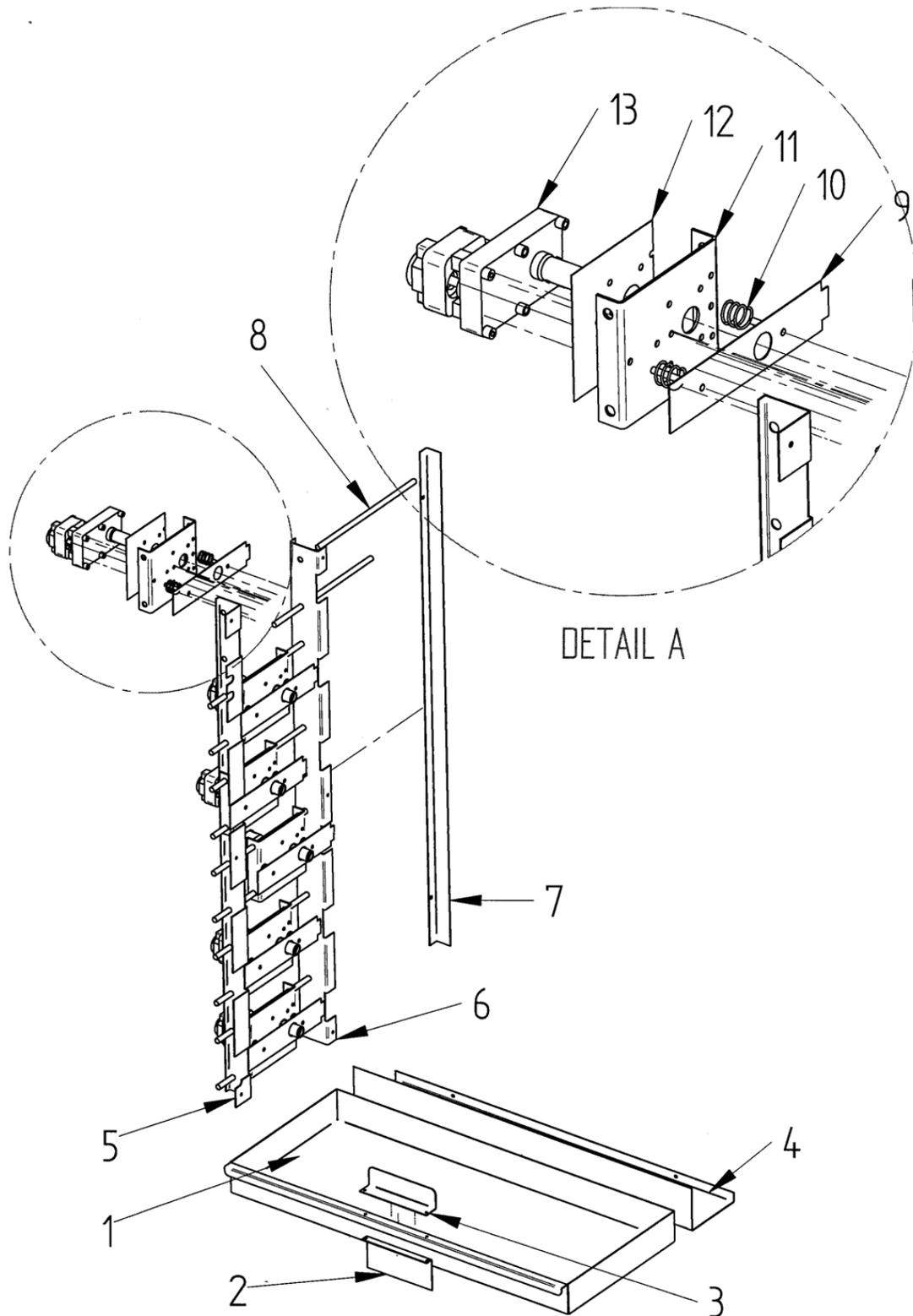


Planche 6 – ENTRAINEMENT DES BROCHES ET PLAT A SAUCE

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*

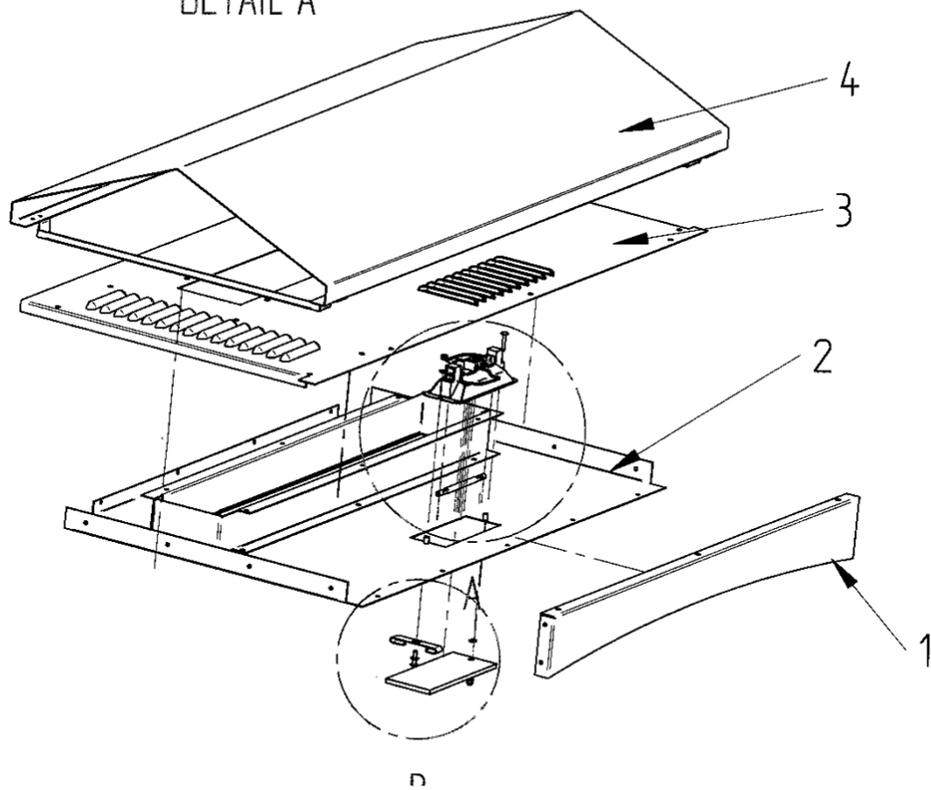
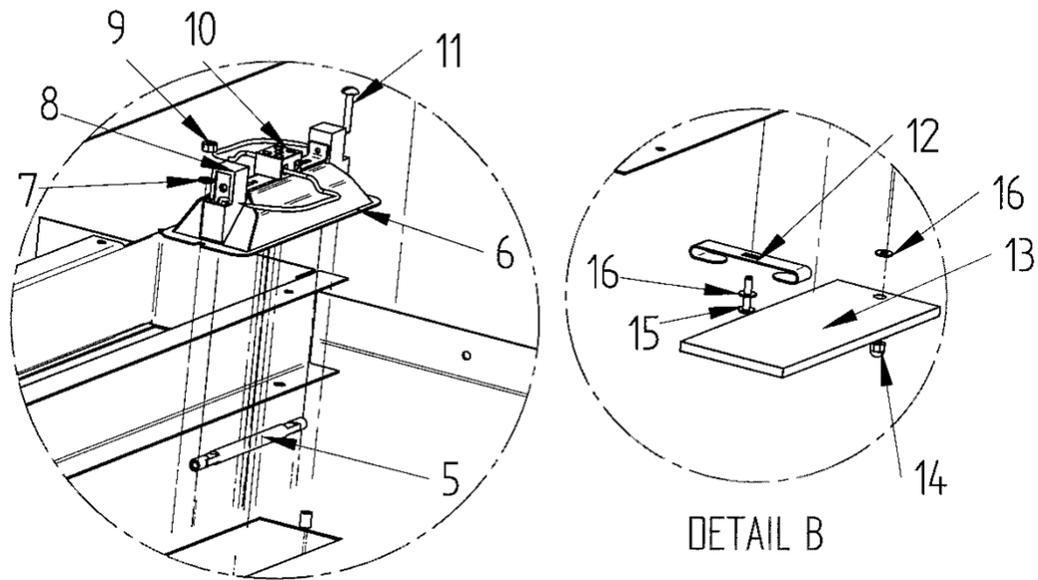
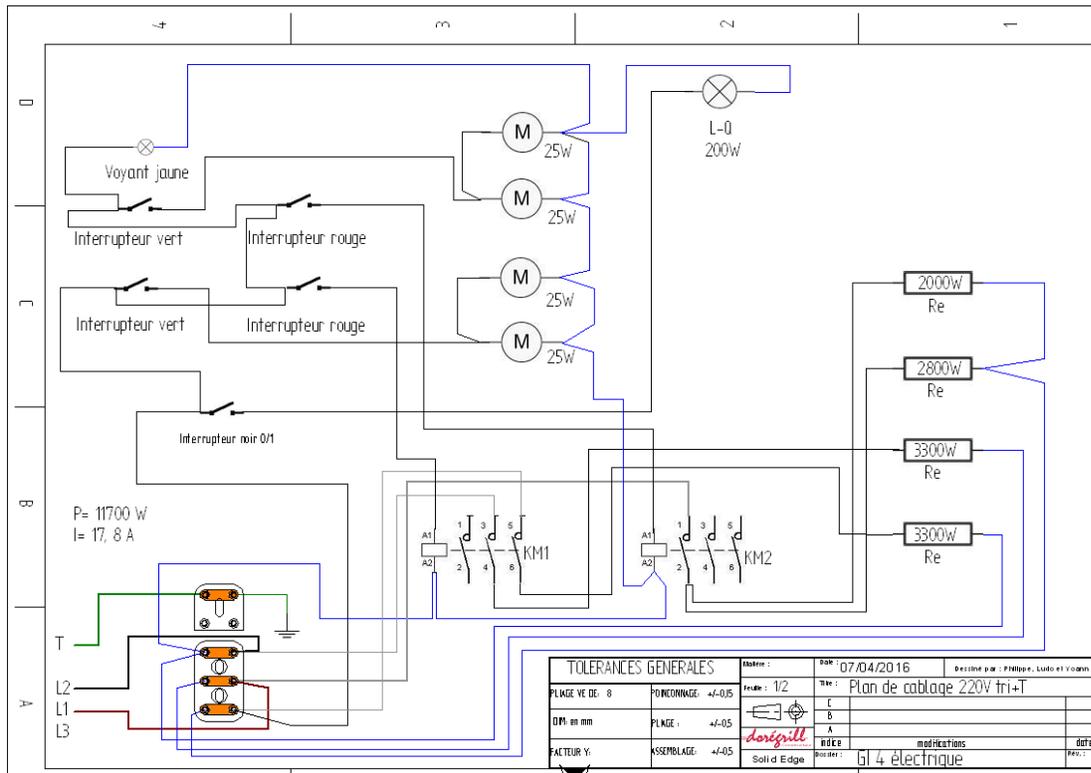


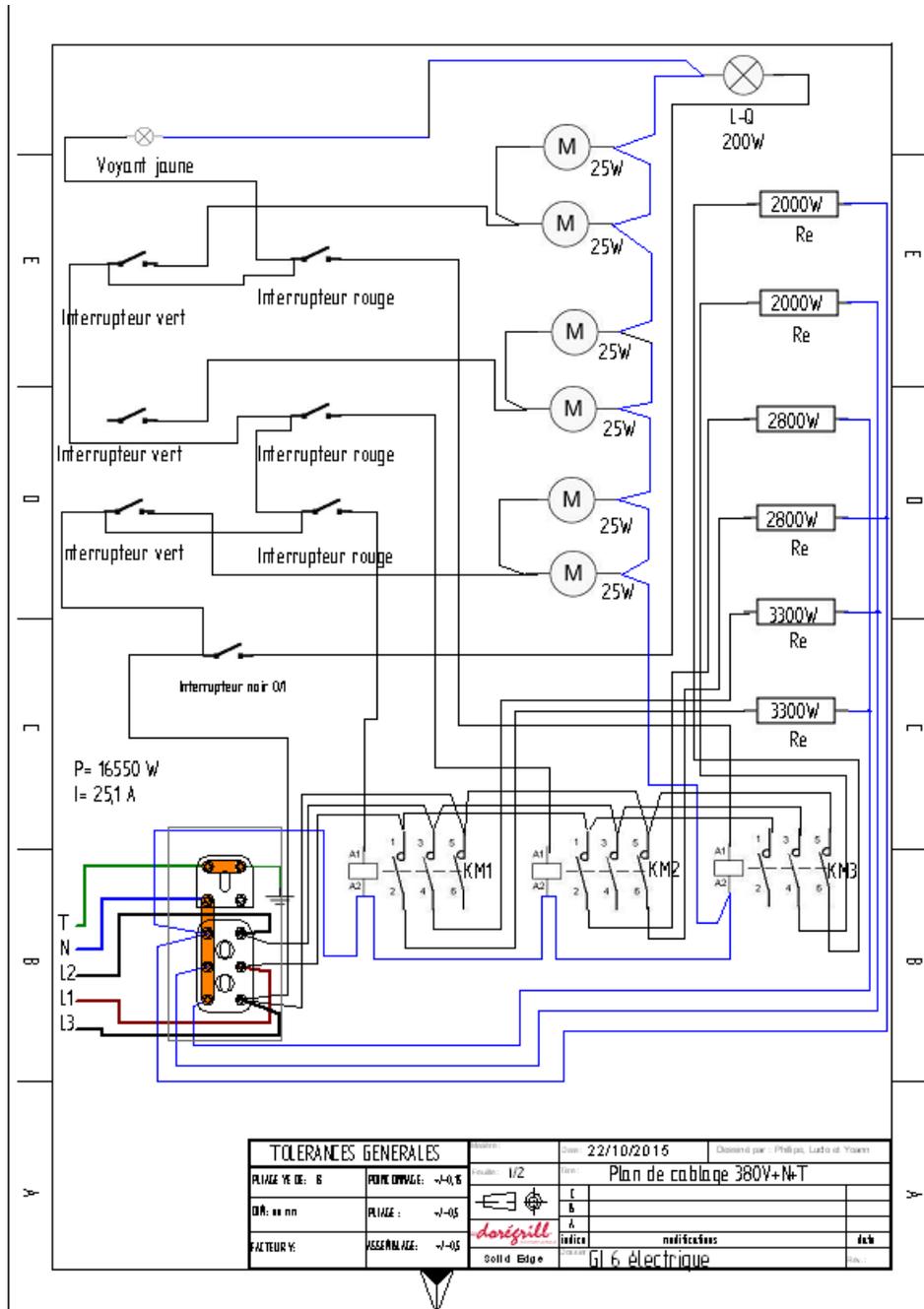
Planche 7 – TOIT ET ECLAIRAGE D'AMBIANCE

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

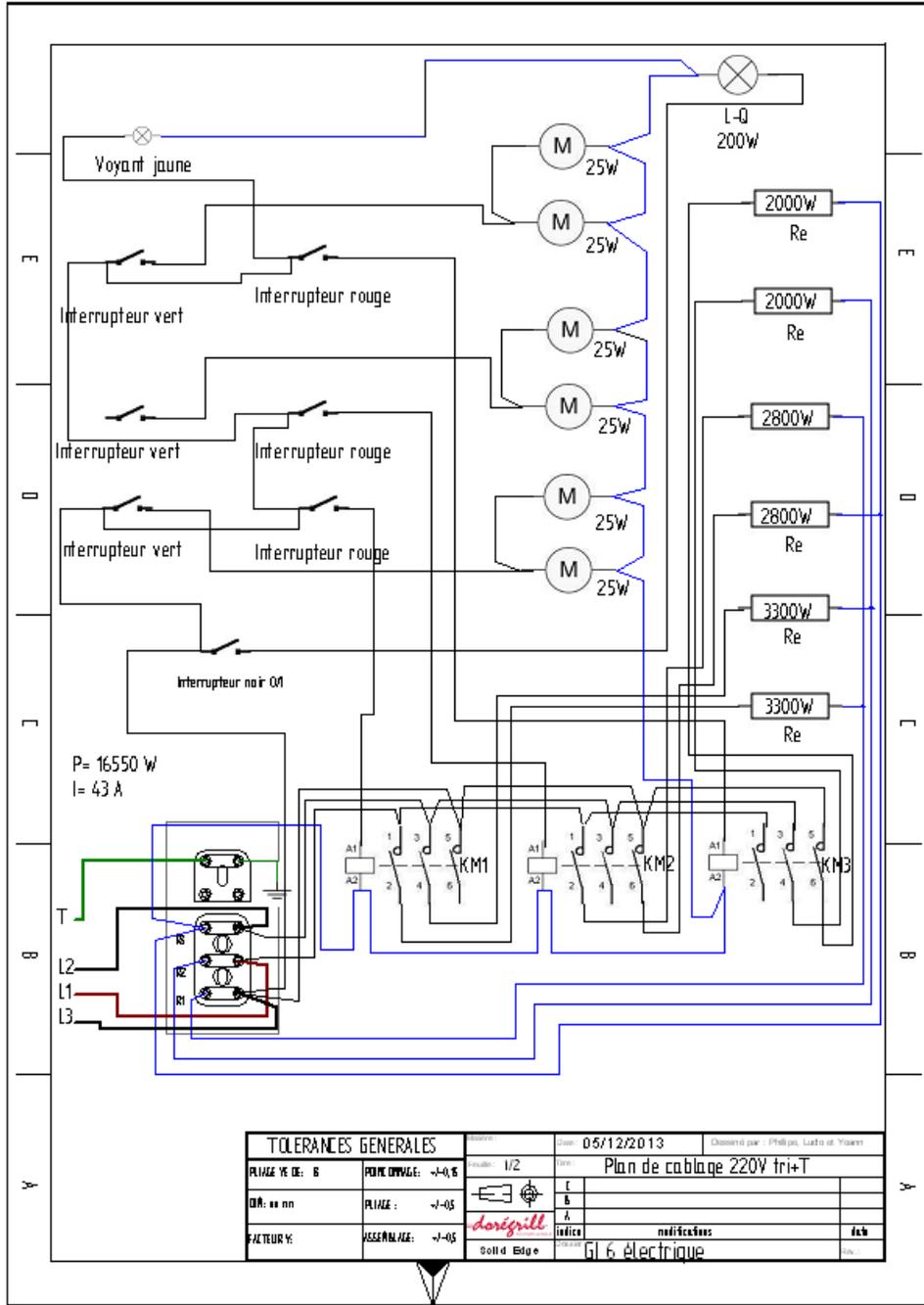
10.8 Planche 8 - Schéma électrique Ginox 4

220V Triphasé +T





TOLERANCES GENERALES		Profilé: 1/2	Date: 22/10/2015	Dimensionné par: Philippe Lacroix et Yvanet
PLAGE YF DE: 8	POUR L'UNITE: $\pm 0,5$		Plan de câblage 380V+N+T	
DR: xx mm	PLAGE: $\pm 0,5$			
FACTEUR Y:	ASSEMBLAGE: $\pm 0,5$			
		Solid Edge	indica	modifications
			G1 6 électrique	



10.10 **Planche 10 - Schéma électrique Ginox 8**

380V Triphasé +N+T

