



NOTICE D'UTILISATION

ROTISSOIRE PROFESSIONNELLE A BALANCELLES AUTO-NETTOYANTE

Série SENSUP 6 et 9



Chère cliente, cher client,

Vous venez d'acquérir une rôtissoire DOREGRILL.

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

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

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

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

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

DOREGRILL S.A.S.

12, Rue du Moulin - B.P. 52 – Parc d'Activités du Moulin,
44880 SAUTRON
Tél. : + 33 (0)2 40 63 80 00 - Fax : + 33 (0)2 40 63 82 67
Email : doregrill@doregrill.com

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

TABLE DES MATIERES

1	GENERALITE	5
1.1	MARQUAGE	5
1.2	IMPORTANCE DU MANUEL	5
1.3	GARANTIE	6
1.4	DROITS RÉSERVÉS	6
2	DESCRIPTION TECHNIQUE	6
2.1	DESCRIPTION GÉNÉRALE	6
2.2	LE TABLEAU DE COMMANDES	7
2.3	DONNÉES TECHNIQUES	9
2.4	DESTINATION D'EMPLOI	9
2.5	PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES	9
2.6	SCHÉMA ÉLECTRIQUE	9
3	TRANSPORT ET MANUTENTION	9
3.1	TRANSPORT ET LIVRAISON	9
3.2	DÉBALLAGE ET MANUTENTION	10
4	INSTALLATION ET MISE EN ROUTE	10
4.1	CONSIGNES GÉNÉRALES	10
4.2	MISE EN PLACE	10
4.3	RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	10
4.4	BRANCHEMENT EN EAU	11
4.5	CUISSON	11
5	ENTRETIEN	11
5.1	DÉMONTAGE POUR NETTOYAGE	12
5.2	LONGÉVITÉ DES ÉLÉMENTS BLINDÉS	12
5.3	CYCLE DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE	12
6	VITRAGE EN VERRE TREMPÉ – CAUSES ESSENTIELLES DE BRIS DE GLACE	13
6.1	LE CHOC THERMIQUE	13
6.2	COUPS PORTÉS À LA GLACE	13
6.3	MANIPULATION	13
7	CARACTERISTIQUES	15
8	MAINTENANCE / SERVICE APRES-VENTE	17
8.1	LOCALISATION DES AVARIES	17
8.2	DÉPANNAGES SPÉCIFIQUES	17
8.2.1	<i>Changement d'une ampoule</i>	17
8.2.2	<i>Ouverture du coffre technique</i>	18
9	TABLEAU DE COMPOSITION ILLUSTRÉ	20
9.1	PLANCHE 1 – SCHÉMA ÉLECTRIQUE	20

INFORMATIONS A L'INTENTION DE L'UTILISATEUR

1 GENERALITE

1.1 Marquage

Ce matériel est conforme aux directives européennes qui lui sont applicables. De ce fait, le logo CE figure sur la plaque signalétique et une déclaration de conformité est jointe à la présente notice.

- Nom du constructeur
- Marquage CE
- Modèle du matériel (SERIE)
- N° de série de la machine
- Tension électrique
- Année de fabrication

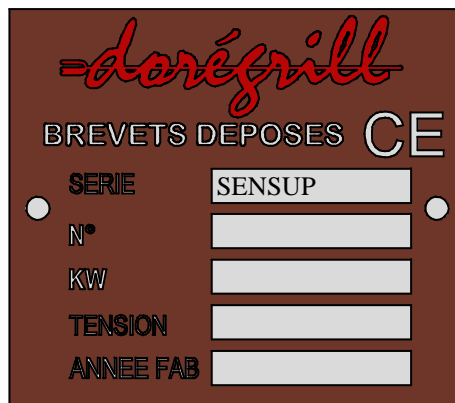


Fig. 1(Marquage CE)

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

1.2 Importance du manuel

La présente notice vise à donner aux installateurs et utilisateurs de ce matériel toutes les informations nécessaires à une utilisation optimum de leur rôtissoire, à en prolonger la durée de vie grâce à un entretien régulier et approprié, à faire face aux incidents et pannes bénignes qui souvent ne nécessitent pas l'intervention d'un spécialiste, et à éviter, par le respect des avertissements et recommandations, tout risque de blessures à ses utilisateurs.

Partie intégrante de nos rôtissoires, ce manuel, valable pour le modèle SENSUP, doit rester à la disposition de ses opérateurs.

Le constructeur n'est pas responsable des éventuels dommages causés aux personnes, animaux et biens par une mauvaise utilisation du matériel, ou le non-respect des règles décrites dans ce manuel.

IMPORTANT : Cet appareil est à usage professionnel. A ce titre, et afin d'éviter tout danger, son utilisation doit être effectuée par du personnel qualifié. Il doit être installé conformément aux réglementations en vigueur.

1.3 Garantie

Le constructeur garantit que les rôtissoires citées en référence ont fait l'objet de tests et essais dans nos ateliers.

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

Les manipulations, et/ou le remplacement d'éléments par des pièces non originales, font échoir la garantie et libèrent le fabricant de toute responsabilité.

1.4 Droits réservés

Les droits réservés concernant ce manuel technique " *Notice d'utilisation des rôtissoires à balancelles autonettoyantes série SENSUP* restent la propriété du constructeur. Aucune partie du manuel ne peut être reproduite et diffusée sans l'autorisation écrite de celui-ci.

2 DESCRIPTION TECHNIQUE

2.1 Description générale

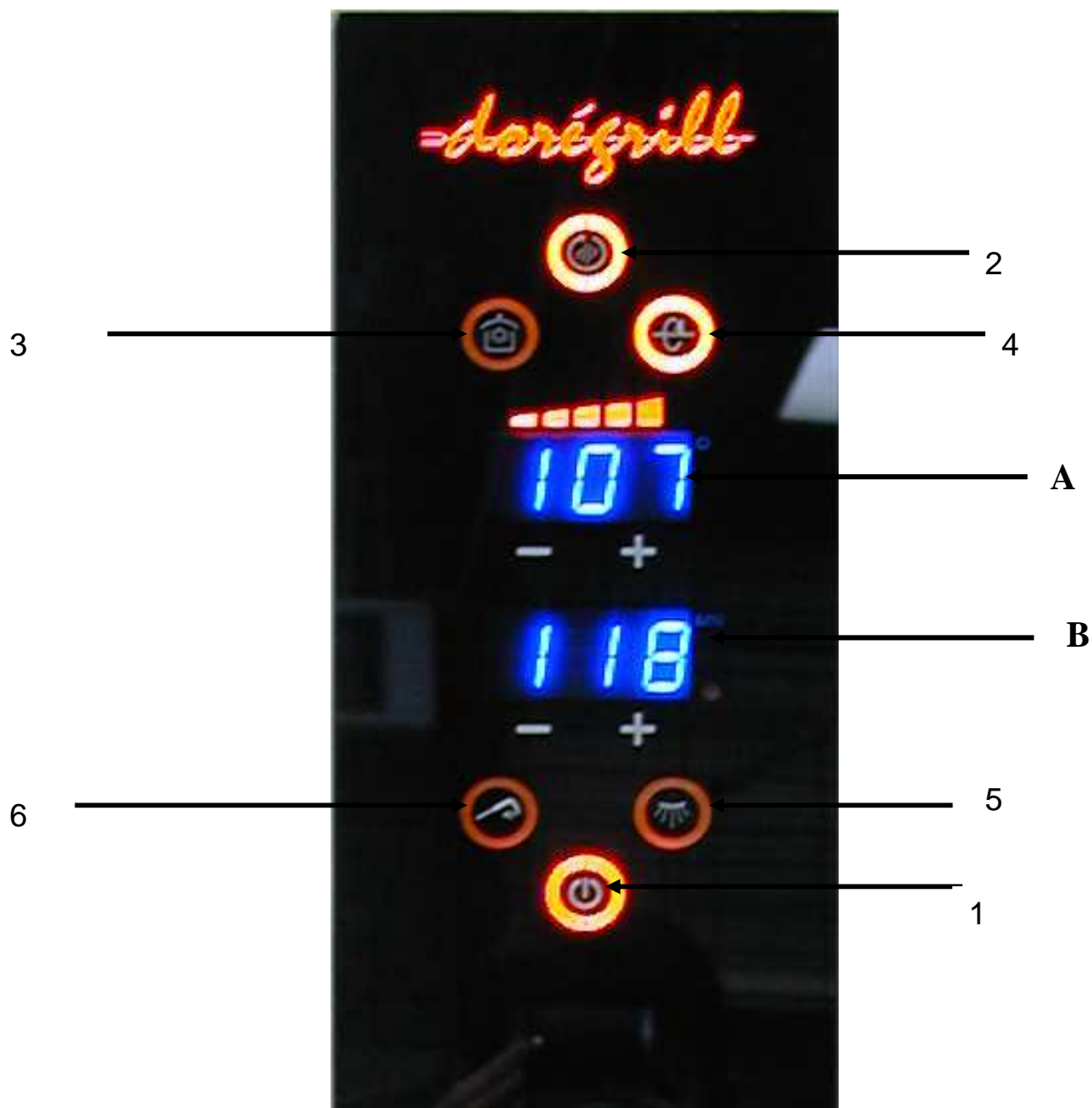
La rôtissoire est généralement montée sur un chariot (1) équipé de roulettes (4 roulettes dont 2 freinées)

Elle se compose :

- D'une structure (*base dessus, habillages latéraux et arrières*) en acier inoxydable.
- De balancelles standards inox
- D'un support de balancelles démontable pour en faciliter le nettoyage.
- En partie basse, un récupérateur de graisse en acier inoxydable équipé d'un bouchon de vidange.

- D'un double vitrage composé comme suit : d'une vitre trempé d'étanchéité, et d'une vitre trempé de protection thermique (glace sérigraphiée " Rôtisserie " ; Ces deux vitres sont solidaires et maintenue ensemble par attraction magnétique. Elles se maintiennent fermées par ce même procédé.
- De 1 projecteurs-lampes à quartz étanches d'une puissance maximale de 300 watts, encastrés dans le plafond et assurant un éclairage puissant. Ils sont protégés par des écrans en verre trempé.
- D'un tableau de commande en verre tactile.

2.2 Le tableau de commandes

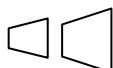


◆ Les touches de fonction

- 1 – Touche lumineuse de mise sous tension.
- 2 – Touche lumineuse "cuisson".
- 3 – Touche lumineuse " Maintien en température " (rôtissoire en maintien à température après cuisson)
- 4 – Touche lumineuse pour rotation du moteur
- 5 – Touche lumineuse « cycle de nettoyage »
- 6 – Touche lumineuse de sonde à piquer (Optionnel)
- A – Afficheur température.
- B – Afficheur temps.

- 1- Touche lumineuse de mise sous tension.
Impulsion tactile de quelques secondes pour activer ou éteindre les commandes du verre tactile.
- 2- Touche lumineuse de cuisson.
Impulsion tactile pour démarrage du mode cuisson : compte à rebours actif.
- 3- Touche lumineuse de l'éclairage et du maintien en température.
Impulsion tactile (*marche/arrêt*).
- 4- Touche lumineuse de commande de la rotation du moteur.
Impulsion tactile pour démarrage du moteur (*marche/arrêt*).

◆ **Afficheur TEMPERATURES (A)**



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

◆ Mode cuisson

Nombre de LED	0 LED	1 LED	2 LED	3 LED	4 LED	5 LED
Température approx	65°C	100°C	135°C	170°C	200°C	230 °C

◆ Mode maintien en température

Nombre de LED	0 LED	1 LED	2 LED	3 LED	4 LED	5 LED
Température approx	65°C	75°C	80°C	85°C	90°C	95°C

- Affichage de la température :
- Indique la température ambiante du volume de chauffe.
- **Important** : Préconisation de réglage de cuisson après test usine 5 LED allumés.

◆ **Afficheur TEMPS (B)**

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

- 5-Touche lumineuse de démarrage du cycle nettoyage.
Durée 15 minutes.

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

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

2.3 *Données techniques*

Le tableau situé page 15 répertorie les données techniques qui caractérisent notre rôtissoire modèle **SENSUP**.

2.4 *Destination d'emploi*

Nos rôtissoires sont destinées à la cuisson des viandes et volailles préparées dans le cadre des rayons chauds et traiteurs des professionnels du domaine alimentaire.

2.5 *Précautions générales*

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants), dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes dénués de l'expérience ou des connaissances nécessaires, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

2.6 *Schéma électrique*

Voir Tableau de Composition Illustré

3 TRANSPORT ET MANUTENTION

3.1 *Transport et livraison*

Nos rôtissoires sont réglées, testées, et contrôlées dans nos ateliers. Elles sont soigneusement conditionnées de façon à garantir leur arrivée à destination dans les meilleures conditions.

Une fois le matériel déballé, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé durant le transport. Dans cette éventualité, tout dommage subi doit être constaté et signalé en présence du transporteur. Les réserves stipulées sur le Bon de Livraison doivent impérativement être suivies, dans les 48h suivant la réception du matériel, d'un courrier avec AR au transporteur et le revendeur prévenu.

3.2 **Déballage et manutention**

Lors du déballage, ne pas percer la protection bulle avec un objet susceptible d'endommager un composant de votre matériel.

L'appareil peut être déplacé sur surfaces planes au moyen de ses roulettes.

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

4 **INSTALLATION ET MISE EN ROUTE**

4.1 **Consignes générales**

L'installation des rôtissoires en objet (positionnement et connexion) doit impérativement être réalisée par le personnel autorisé, ayant les compétences techniques et professionnelles requises pour effectuer cette installation dans le respect des normes en vigueur dans le pays d'utilisation de ce matériel.

4.2 **Mise en place**

Procéder au déballage de la rôtissoire, balancelles et accessoires.

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

IMPORTANT : Respecter un vide d'air de 150 mm minimum à l'arrière et sur les côtés de la rôtissoire afin de permettre une bonne ventilation de celle-ci et une protection des appareils ou parois environnantes, ainsi que celle des glaces trempées de l'appareil.
--

4.3 **Raccordement électrique**

Vérifier que la tension du secteur corresponde bien aux caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique apposée en bas sur le côté gauche de l'appareil.

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).

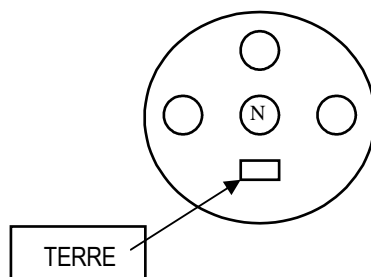
Se reporter aux normes électriques en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

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 d'évacuation et les zones de ventilation.

◆ Préparation

Tension d'utilisation : 400 + Neutre + Terre



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

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 ". La machine est livrée équipée d'un embout mâle situé sous l'appareil.

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

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

4.5 Cuisson

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

5 ENTRETIEN

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

La rôtissoire série SENSUP a été conçue pour simplifier au maximum " la corvée " de nettoyage :
- Hygrométrie et ventilation atténuent le phénomène des graisses " recuites ".

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

- L'inox scotch brite rend difficile l'accrochage des graisses
- L'ensemble du processus de chauffe situé en partie haute de la rôtissoire neutralise en grande partie le phénomène d'enfumage
- La possibilité de démonter l'ensemble des composants permet un nettoyage complet, rapide et facile.
- La présence d'un double vitrage indépendant assure à la fois une vision panoramique de la cuisson et une accessibilité directe.

5.1 Démontage pour nettoyage

◆ **Intérieur machine : accessoires**

Retirer les balancelles et leur support.

Pour retirer l'axe de la Rôtissoire, il faut absolument que l'entraîneur soit à la verticale.

◆ **Intérieur machine : Carter de ventilation fixé sur le plafond intérieur**

Cet entretien s'effectue au moins **une fois par semaine**, plus en cas d'utilisation fréquente.

- Commencer par dévisser les 4 écrous " papillon "
- Retirer le carter inox de protection pour accéder à l'hélice
- Ce carter doté de trous d'aération doit être parfaitement nettoyé
- Démonter l'hélice en dévissant l'écrou " papillon " au pas inversé (sens des aiguilles d'une montre)
- Procéder au nettoyage du carter et de l'hélice par trempage, et au lavage du plafond.
- Remonter l'ensemble en procédant aux opérations inverses.

◆ **Nettoyage du double vitrage**

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

5.2 Longévité des éléments blindés

Toutes nos résistances blindées sont de qualité " Incoloy ".

Elles sont placées en partie haute de l'appareil, de part et d'autre du carter répartiteur d'air.

En dépit de leur qualité, et compte-tenu de la puissance des nouveaux produits décapants, ces éléments peuvent être altérés et fragilisés. Pour éviter un vieillissement prématuré de votre matériel, il est recommandé de protéger ces éléments par un papier aluminium lors de la pulvérisation de votre produit de nettoyage.

Avant toute remise en route, essuyer soigneusement les résistances avec une éponge **essorée** pour ne laisser aucune trace de produit de nettoyage.

5.3 Cycle de nettoyage automatique

Ce cycle permet une aide au nettoyage en générant de la vapeur pendant 15mn dans l'enceinte de cuisson.

Procédure :

- Raccorder la rôtissoire au réseau à l'aide d'un tuyau flexible doté d'un raccord femelle inox standard sur l'embout mâle situé sous la rôtissoire.
- Ouvrir le robinet d'eau
- Retirer l'ensemble des accessoires qui devront être lavés à la plonge (broches, balancelles et éventuellement support central)
- Eteindre tous les programmes et fonctions. Seul le voyant 1 (*voir schéma p.7*) doit être allumé.

- Enclencher le cycle de nettoyage (touche 5) . L'afficheur " Temps " affiche alors 15mn
- A la fin du cycle, passer une éponge sur toute la surface
- Vider finalement le bac à sauce au moyen du bouchon de vidange sans oublier de placer un récipient sous l'évacuation.

IMPORTANT :

Il peut s'avérer nécessaire parfois, notamment en cas de cuisson intensive, de prévoir un second cycle de nettoyage.

Noter qu'il n'est pas utile d'utiliser un produit de nettoyage.

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 (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

7 CARACTERISTIQUES

DIMENSIONS	SENSUP 6	SENSUP 9
Largeur hors tout	1020mm	1020 mm
Profondeur hors tout	775 mm	955mm
Hauteur		
- du bloc rôtissoire	910 mm	1090mm
- Monté sur chariot	1700 mm	1780mm
Poids total à vide	168 kg	239 kg
COMPOSANTS TECHNIQUES		
Balancelles		
Nombre	6	9
Longueur utile	725 mm	725mm
Moteurs d'entraînement		
Nombre	1	1
Lampes d'ambiance		
Nombre	2	2
Voltage, puissance unitaire	230V/300W	230V/300W
Ventilateur		
Nombre Ventilateur air chaud	2	2
Nombre Ventilateur carte	1	1
Puissance totale de l'appareil	11 Kw	16Kw
Tension	400 V + N + T	400V+N+T
Cordon d'alimentation		
Section	5 x 2,5 mm ²	5x4 mm ²
Fiche : 4 broches + terre	Oui	Oui
CAPACITE (2)		
Capacité en nombre de volailles <i>selon la grosseur</i>	20/30 Vol.	30/45 Vol.

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



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
Circuit Electrique		
Façade tactile ne s'éclaire pas	-Alimentation électrique inexistante	Mettre la fiche électrique dans la prise. réarmer le disjoncteur et changer le fusible de protection de l'appareil. Si le problème perdure, contacter votre installateur.
1 Lampe d'ambiance est éteinte	-Ampoule défectueuse	-Changer l'ampoule
Les balancelles ne tournent pas	-Moteur défectueux	-Appeler l'installateur
Cuisson très longue	-Résistances défectueuses	-Contrôler les résistances

8.2 Dépannages spécifiques

8.2.1 Changement d'une ampoule

Cette opération peut être réalisée par l'utilisateur.

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

Débrancher l'alimentation électrique de la rôtissoire.

Avec une clé de 7, dévisser les vis et enlever le cadre inox.

Dévisser l'ensemble, retirer l'ampoule incriminée et la remplacer par un modèle identique de 300 watts maximum. Pour la manipuler, ne jamais la saisir entre les doigts nus mais toujours utiliser un papier ou un chiffon propre, la moindre trace de doigt ou de corps gras risquant, lors de l'éclairage, de rendre l'ampoule inutilisable.

Si la propreté est douteuse, la nettoyer à l'alcool avec un chiffon doux.

Remettre en place l'écran de verre en le recouvrant à l'aide du cadre inox.

Fig 1

8.2.2 Ouverture du coffre technique

Le coffre technique est situé sur le côté gauche de la rôtissoire, derrière le tableau des commandes. Il permet l'accès et la réparation des divers composants des circuits électrique.

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

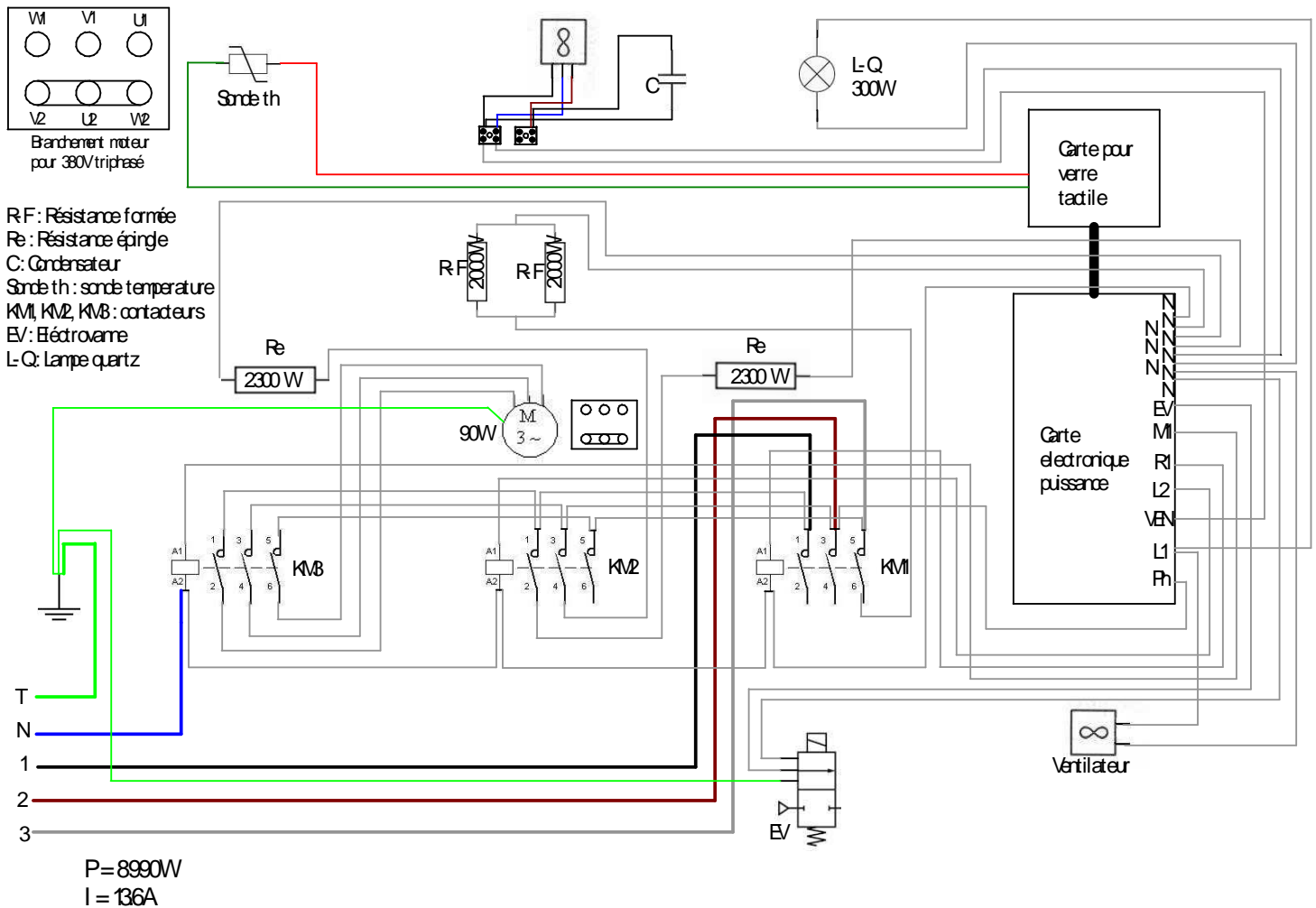
Avant d'ouvrir le carter, débrancher l'alimentation électrique de la rôtissoire. Au moyen d'un tournevis, défaire les diverses vis qui maintiennent le panneau extérieur puis retirer celui-ci. Lorsque l'intervention est terminée, remonter impérativement ce panneau et serrer les vis.



TABLEAU DE COMPOSITION ILLUSTRE

9 TABLEAU DE COMPOSITION ILLUSTRE

9.1 Planche 1 – Schéma électrique SENSUP 6



STEAMUP S6

Emplacement du trou d'évacuation des graisses et- des eaux de nettoyage

(Plan destiné à la confection du meuble soubassement)
Prévoir trou dans le meuble diam : 80 mm minimum

