

FABRICANT

Hachoirs réfrigérés
Rôtissoires
Matériels pour rôtisseries
Vitrines réfrigérées
Vitrines chaudes



DISTRIBUTEUR

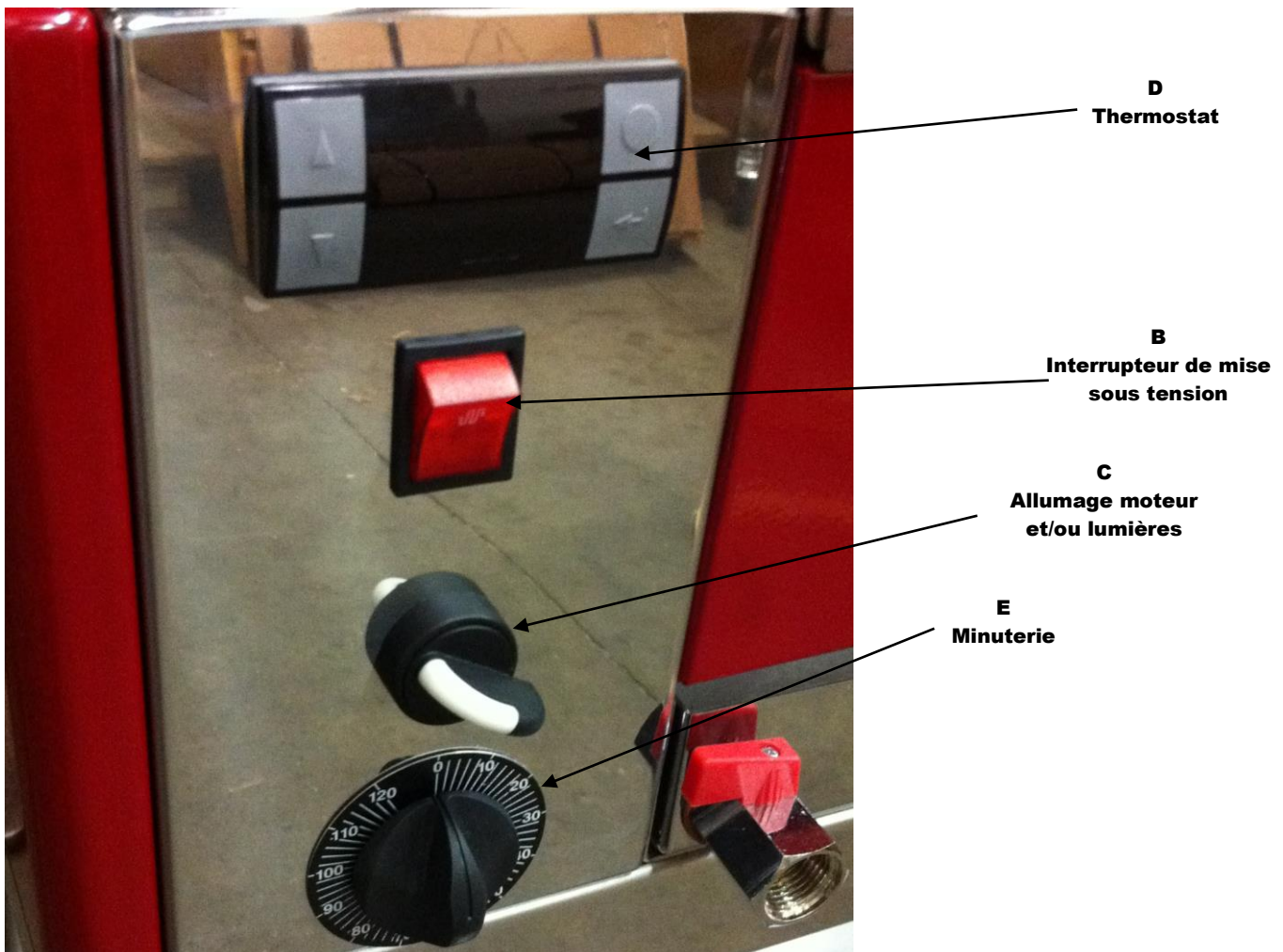
Trancheurs
Machines sous vide
Scies à os
Poussoirs électriques
Mélangeurs
etc...

MANUEL D'INSTRUCTION ET D'ENTRETIEN

ROTISSOIRES FUSION

A LIRE IMPERATIVEMENT AVANT MISE EN SERVICE





1. CONTROLE ELECTRIQUE

Avant la mise sous tension de la rôtissoire, s'assurer que le courant d'alimentation (380 V TRIPHASE (3~ + N + T)) spécifié sur le bon de livraison, correspond bien à celui utilisé sur place.

Pour toutes les rôtissoires en 380 V TRIPHASE, il faut absolument le Neutre, et la Terre : (3~ + N + T)

2. CUISSON

Il est impératif de remplir le bac à sauce et/ou pommes de terre avec environ 3 cm d'eau. Cela évitera de dessécher vos produits de rôtisserie.

Les volailles de tout type se cuisent idéalement entre 140°C et 150°C.

Toutes les 2 cuissons ajouter de l'eau dans le plat à sauce afin d'humidifier l'ambiance de cuisson.

La graisse de cuisson et l'eau contenue dans le bac s'évacue par le robinet de vidange situé en façade.

3. MISE EN SERVICE

1) Mise sous tension : REPERE B

2) Allumage moteur et lumières : REPERE C (1^{ère} position arrêt / 2^{ème} position lumières / 3^{ème} position lumières + rotation)

3) Réglage de la température de cuisson* : REPERE D



4) Réglage du temps de cuisson : REPERE E

ATTENTION : La minuterie REPERE E doit être enclenchée afin de déclencher la chauffe de la machine.

*** REGLAGE DE LA TEMPERATURE DE CUISSON (THERMOSTAT REPERE D) :**

1) Appuyez sur la touche  pendant 3 secondes jusqu'à l'apparition de « SET 1 » (le paramètre « SET 2 » est inopérant.

2) Appuyez une nouvelle fois brièvement sur la touche  jusqu'à l'apparition de la température.

3) Ensuite, réglez la température souhaitée à l'aide des touches  et . Il convient d'adapter la température en fonction des produits à rôtir, de leur taille, et de leur qualité.

Si toutefois une fois le thermostat REPERE D ne s'allume pas : maintenir 5 secondes la touche  pour qu'il s'initialise et s'allume.

A froid, prévoir environ 15 minutes supplémentaires pour la première cuisson.

A la fin de la cuisson, il n'est pas utile d'arrêter la rôtissoire. Afin de maintenir au chaud vos produits à environ 63°C tout en assurant le spectacle, vous pouvez laisser l'éclairage et/ou le moteur grâce au bouton 3 position (REPERE C).

4. NETTOYAGE JOURNALIER

⚡ Il est absolument interdit d'effectuer des opérations d'entretien ou de nettoyage sur l'appareil sans avoir préalablement éteint et débranché l'appareil du réseau électrique ⚡

Afin d'assurer un nettoyage efficace : enlevez les balancelles et mettez-les à tremper pour faciliter votre tâche.

Videz la sauce grâce au robinet de vidange, enlevez le bac à sauce de son logement, et faites le tremper avec du détergent spécial alimentaire.

Pour les endroits où le gras est bien accroché : utiliser du décapeur spécifique inox et laissez 5 à 10 minutes avant de nettoyer. Attention, rincez bien l'ensemble des pièces pour éviter les traces blanches.

Le filtre anti-graisse tout inox C se démonte 2 fois par semaine et se nettoie à l'eau additionnée de produit dégraissant alimentaire ou en lave-batterie.

⚠ ATTENTION : NE PAS METTRE DE PRODUIT OU DE L'EAU SUR LES LAMPES QUARTZ ET LES RESISTANCES

⚠ EVITEZ DE FROTTER LES GLAÇES AVEC DES EPONGES ABRASIVES.

⚠ EVITER DE METTRE DU LIQUIDE PAR LES OUVERTURES AFIN DE NE PAS ARROSER LES PARTIES ELECTRIQUES OU MECANIKUES

⚠ NE PAS GRATTER NI FROTTER LES RESISTANCES

⚠ NE JAMAIS EMPLOYER DE NETTOYEUR " HAUTE PRESSION"

 **PLUS LA ROTISSOIRE SERA PROPRE, MOINS ELLE PRODUIRA DE FUMEE...**

5. ENTRETIEN

Environ toutes les 1000 heures de service, il est recommandé de démonter les panneaux de côté afin d'effectuer un nettoyage complet des caissons autour des parties mécaniques et électriques.

 **ATTENTION DEBRANCHEZ ABSOLUMENT LA ROTISSOIRE AVANT DE PROCEDER A CET ENTRETIEN !**

6. GARANTIE

Le matériel est garanti 1 an.

La garantie comprend toutes les pièces mécaniques ou électriques HORS glaces et lampes quartz.

La garantie ne peut s'exercer dans les cas suivants :

- **Mauvaise alimentation électrique**
- **Pas de mise à la terre**
- **Mauvaise utilisation (eau directement coulée sur les résistances chaudes, manipulations hasardeuses, chocs conséquents...)**
- **Mauvais entretien**

 **TOUTES DEGRADATIONS ANORMALES ANNULENT LA GARANTIE.**

~

DECLARATION DE CONFORMITE CE

La S.A.S. MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION – 11 bis rue du Bois Cerdon – ZAC du Bois Cerdon – 94460 VALENTON – FRANCE déclare que les machines suivantes sont conformes aux directives CE précisées ci-dessous :

Nos ROTISSOIRES M.A.P. de type : FUSION

sont conformes et répondent aux exigences essentielles applicables de la Directive 2009/142/CE du 30 novembre 2009 ainsi qu'aux normes NF EN 203-1 et NF EN 203-2-7 du 2 Mai 2014, à la DIRECTIVE 90/396 CEE, et à la DIRECTIVE 73/23/CEE modifiée (Basse Tension).

Fait à Valenton le 1^{er} juillet 2019.