

FABRICANT

Hachoirs réfrigérés
Hachoir de labo
Rôtissoires
Matériels pour rôtisseries
Vitrines
Vitrines chaudes



DISTRIBUTEUR

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

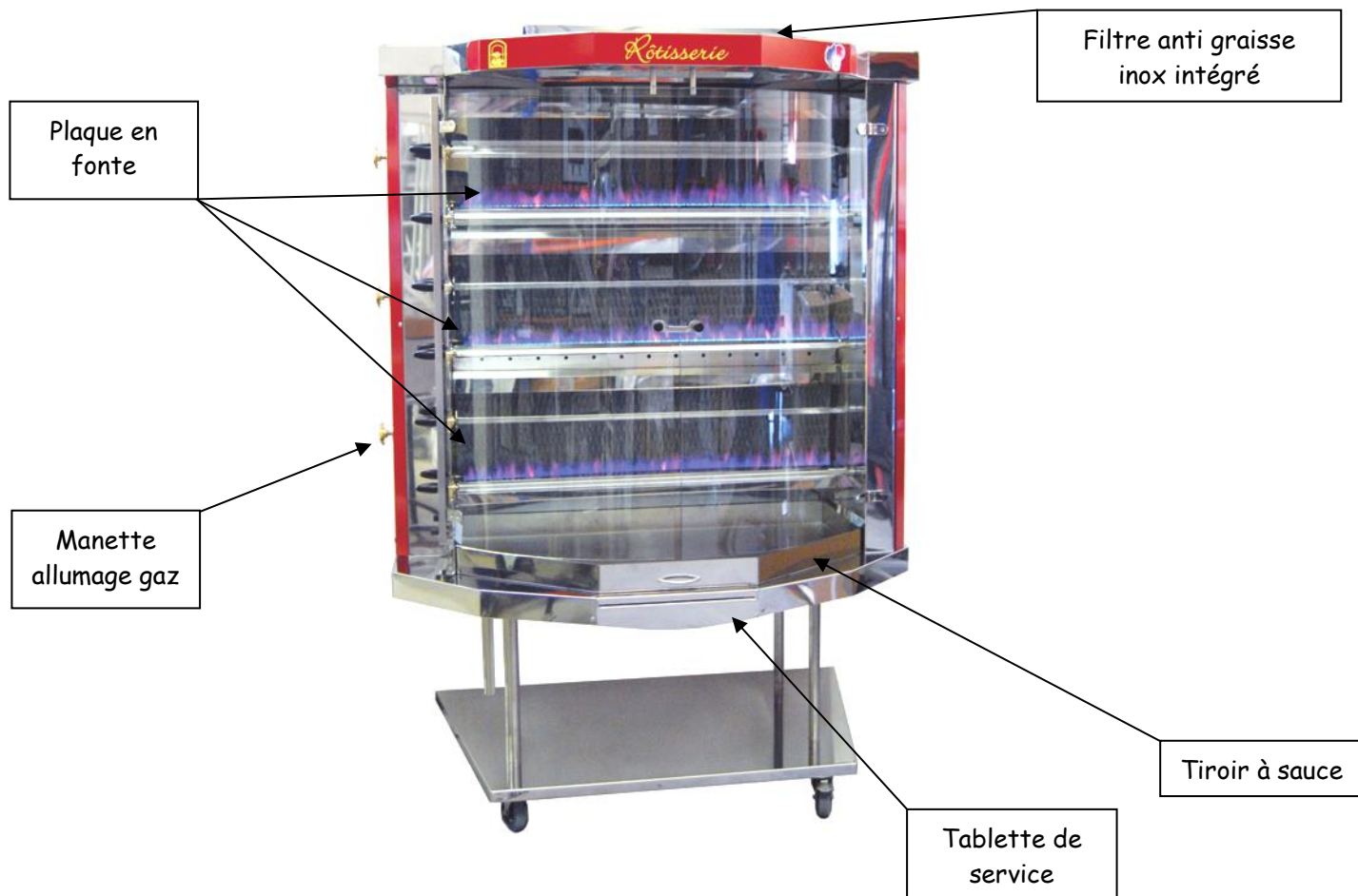
ZAC le Bois Cerdon
11 BIS Rue du Bois Cerdon
FRANCE - 94460 VALENTON
☎ + 33 (0)1.43.82.51.51
✉ contact@maprod.fr
🌐 www.maprod.fr

NOTICE

Rôtissoires M.A.P. type HOT FLAMM'S

A LIRE IMPERATIVEMENT AVANT MISE EN SERVICE





Vous venez de recevoir votre rôtissoire M.A.P. type HOT FLAMM'S et nous vous remercions de votre confiance.

Nous vous rappelons que ce matériel est à usage professionnel et qu'il ne peut être utilisé que par du personnel qualifié.

TRANSPORT / DEBALLAGE

Avez-vous fait les réserves d'usage auprès du transporteur qui vient de vous livrer cet appareil même si le colis est parfait extérieurement ?

Vous avez 48 heures pour signaler toute avarie par lettre recommandée avec accusé de réception au transporteur et à M.A.P. par mail (*le transport s'effectue toujours aux risques de l'acheteur*).

Votre rôtissoire a été soigneusement emballée. Pour des raisons de sécurité et de commodité, les accessoires (broches, filtre, et plat) ont été emballés individuellement et placés dans le tiroir à sauce de votre rôtissoire. Ne vous séparez d'aucun paquet avant de les avoir entièrement ouverts et vérifiés.

PLAQUE SIGNALÉTIQUE

Votre appareil est identifié et répertorié. Il porte un N° de matricule et toutes ses caractéristiques sont précisées et gravées sur la plaque signalétique que vous trouverez au dos, près du socle de la rôtissoire.

Il convient de toujours s'y référer depuis l'installation jusqu'aux commandes de pièces détachées éventuelles.

INSTALLATION DE VOTRE ROTISSOIRE (partie réservée à l'installateur)

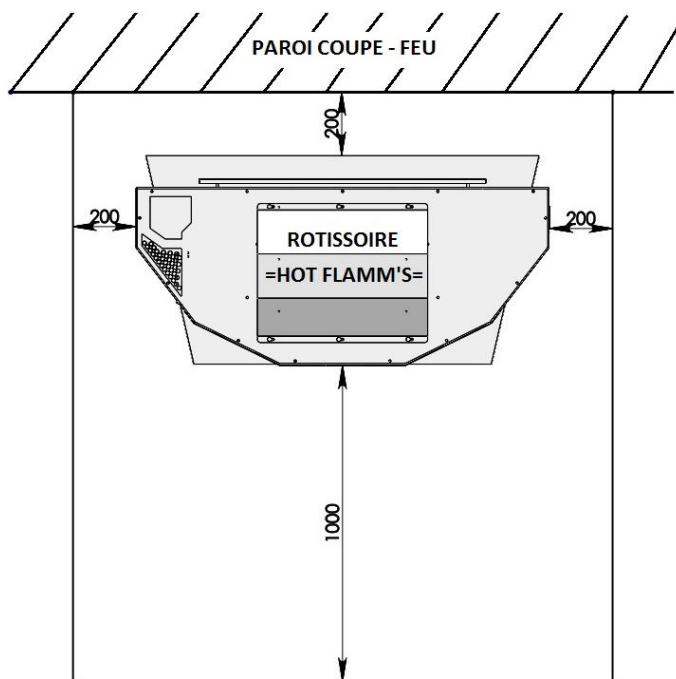
Une rôtissoire HOT FLAMM'S gaz doit impérativement être installée par un installateur professionnel habilité gaz se conformant strictement à la réglementation en vigueur.

Cet appareil est de type A.

Cette rôtissoire HOT FLAMM'S doit être installée en plein air, ou dans un local suffisamment ventilé par une extraction de type professionnelle asservie à l'allumage de la rôtissoire et installée par un

professionnel de l'extraction / ventilation (le débit d'air doit être dimensionné par rapport à la somme des puissances des appareils gaz dont les fumées de combustion doivent être extraites).

Le périmètre d'implantation nécessaire pour éviter des émanations de CO₂ et de CO issues de combustion anormales, éviter les risques de brûlure à votre clientèle et être à l'aise pour embrocher – débroscher est le suivant :



Attention, la paroi arrière doit être ignifugée et classée coupe-feu selon la loi en vigueur dans le bâtiment devant lequel est installée la rôtissoire.

Stabilité : Si votre rôtissoire est rentrée et/ou sortie, manutentionner votre rôtissoire par les 2 poignées fixées à l'arrière en l'absence de clients ou de passants aux alentours.

Pour que votre rôtissoire soit parfaitement stable il faut qu'elle soit placée sur un plan horizontal. Si toutefois l'emplacement réservé à votre rôtissoire n'est pas horizontal, il est impératif de faire fabriquer une estrade compensée avec remontée servant de butée sur toute sa circonférence pour la rendre de niveau, soit de caler votre rôtissoire avec des cales appropriées.

Les deux roulettes avant pourvues de frein devront être actionnées pour éviter tout déplacement ou mouvement intempestif de votre rôtissoire.

En outre, nous conseillons de l'attacher par une chaîne entre une poignée et un point fixe de votre façade où elle sera positionnée. Cela évitera également un vol durant la coupure...

RACCORDEMENT GAZ (partie réservée à l'installateur)

Votre ROTISSOIRE a été livrée suivant les prescriptions de votre commande. Il convient toutefois de bien vérifier la concordance entre bon de livraison, la facture et la plaque signalétique, seul recueil des caractéristiques propres à cet appareil.

Veillez raccorder cet appareil en tenant compte de l'arrivée de la rôtissoire qui est un embout fileté DN 3/4' (26/34 mm) mâle, en interposant une vanne de barrage pour isoler l'appareil du reste de l'installation.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Votre ROTISSOIRE est livrée avec un cordon MONOPHASE 230V (P + N + T). Il suffira de se raccorder à une prise du réseau pouvant distribuer au moins 1 500 W.

BRULEURS (partie réservée à l'installateur)

Les brûleurs équipant votre rôtissoire M.A.P. type HOT FLAMM'S répondent aux caractéristiques suivantes:

- Longueur hors tout..... 1250 mm
- Longueur chauffante..... 1080 mm

Tout brûleur abîmé, ou crevé doit être changé. Il ne peut en aucun cas faire l'objet de réparations.

MOTOREDUCTEURS (partie réservée à l'installateur)

Les moteurs équipant votre rôtissoire type HOT FLAMM'S sont de marque BITRON ou équivalent, et répondent aux caractéristiques générales suivantes :

- Type..... 357-V5.85 G – H30
- Voltage..... 230 volts
- Vitesse sortie arbre.....2 tours / minute
- Puissance..... 20 Watts

Tout motoréducteur défaillant doit être remplacé par un motoréducteur M.A.P.. Il ne peut faire l'objet de réparation partielle ou aléatoire.

REGLAGES & CHANGEMENT DE GAZ (partie réservée à l'Installateur)

ATTENTION : Les pièces qui ont été protégées avec du vernis de couleur par le fabricant M.A.P. ne doivent jamais être manipulées par l'utilisateur, seulement par un l'installateur agréé gaz.

1. Puissance calorifique :

La puissance calorifique ainsi que les débits gaz de votre rôtissoire est indiqué dans les tableaux ci-dessous (débit normal / débit réduit) :

	HOT FLAMM'S 6	HOT FLAMM'S 8
PUISSANCE DEBIT NORMAL (robinet position grande flamme)	48 kW	
DEBITS GAZ		
G20	5,075 m ³ /h	
G25	5,903 m ³ /h	
G31	3726 g/h	

	HOT FLAMM'S 6	HOT FLAMM'S 8
PUISSANCE DEBIT REDUIT (robinet position petite flamme)	24 kW	

+ Lampe quartz = 1 kW (électrique 230V)

Pour régler en débit réduit votre rôtissoire, vous devrez ôter le cache-caisson gaz pour accéder à la vis de réglage des robinets. Un bon réglage pour un débit réduit est une flamme provenant des brûleurs d'environ 20 – 25 mm maximum.

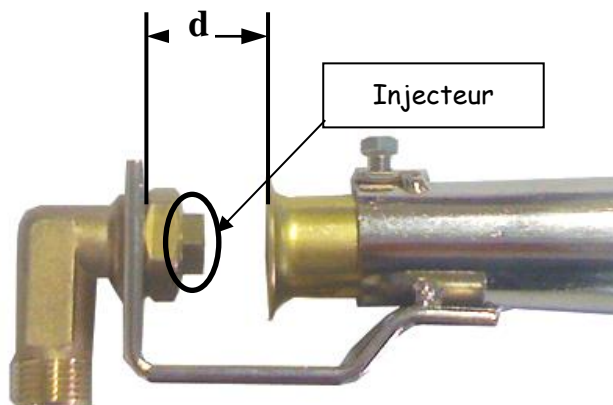
2. Changement de gaz :

Il est possible de changer l'alimentation gaz des brûleurs et des veilleuses de votre rôtissoire: dans ce cas veuillez respecter strictement le tableau ci-après en tenant compte :

- Que les injecteurs de brûleurs et de veilleuses sont à approvisionner en pièce d'origine M.A.P., car on ne doit en aucun cas les modifier, ou les percer,
- Qu'il conviendra de changer l'étiquette de réglage collée au dos,
- Que la nouvelle position de la bague d'air devra être scellée.

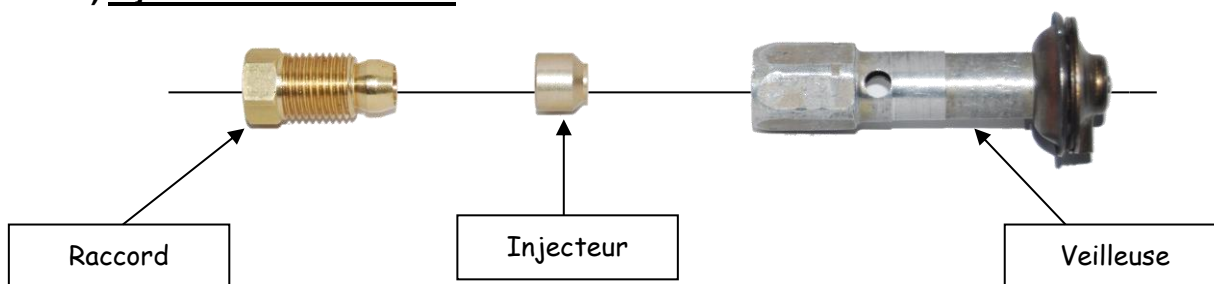
Pour accéder aux injecteurs il suffira d'ôter le cache-caisson côté robinets pour voir apparaître l'ensemble correspondant aux plans suivants :

a) Injecteurs de brûleurs :



GAZ	Pression d'alimentation [mbar]	Réglage bague d'air d [mm]	Diamètre des injecteurs [mm]
GAZ NATUREL G 20 G 25	20	11	Ø 3,00
	25	11	Ø 3,00
GAZ PROPANE G 31	37	13	Ø 2,05

b) Injecteurs de veilleuses :



GAZ	Pression d'alimentation [mbar]	Diamètre des injecteurs [mm]
GAZ NATUREL G 20 G 25	20	Ø 0,41
	25	Ø 0,41
GAZ PROPANE G 31	37	Ø 0,30

INFORMATIONS PRATIQUES ET ENTRETIEN :

 **ATTENTION, DEBRANCHER L'ALIMENTATION ELECTRIQUE ET L'ALIMENTATION GAZ AVANT ENTRETIEN POUR EVITER TOUT RISQUE D'ELECTROCUTION ET DE FUITE DE GAZ** 

Les accessoires de votre rôtissoire HOT FLAMM'S sont les suivants :

■ Les broches, à embrochage rapide, sans pics ®  entrent directement dans la douille des moteurs. L'autre extrémité pourvue d'un diabolito en laiton se pose sur le support en inox selon 3 positions de cuisson. **Ces broches peuvent supporter au maximum 12 Kg chacune.**

■ Le tiroir à sauce ou à pommes de terre se glisse tout en bas de l'appareil.

■ Le filtre inox intégré dans le toit est facilement démontable pour le nettoyer. Celui-ci retient une grande partie des graisses, et il convient de le nettoyer toute les 8 heures de cuisson afin d'éviter qu'il devienne inflammable.

■ Les déflecteurs à graisse qui sont rabattables au-dessus de chaque brûleur quand il n'est pas allumé afin que la graisse de cuisson du brûleur du dessus ne vienne pas obturer les trous du brûleur du dessous.

La mise en service est fort simple :

■ L'allumage de chaque brûleur se fait d'abord par l'allumage de sa veilleuse associée. Pour cela, exercez une pression et une légère rotation sur chaque robinet gaz jusqu'à arriver à la position *. Sans relâcher, approchez une flamme de la veilleuse grâce à une allumette longue ou un allume gaz. Au bout d'environ 6 à 10 secondes, le thermocouple sera activé, permettant ainsi au brûleur de tenir la flamme. Vous pourrez alors relâcher la pression exercée sur le robinet et régler l'intensité de la flamme désirée. Répétez l'opération pour chaque brûleur.

Pour arrêter chaque brûleur, son bouton de robinet associé devra être ramené en position 0.

■ L'interrupteur de chaque moteur est de type marche / arrêt ; la coupure est instantanée.

NETTOYAGE JOURNALIER / Débranchez l'appareil du réseau électrique :

Avant chaque allumage, il est impératif de nettoyer la rôtissoire et ses accessoires (broches, filtre, déflecteurs, plaques en fontes, plat lèchefrite éventuel) afin qu'il n'y ait plus de résidus de gras pour éviter tout risque d'incendie. Plus votre rôtissoire sera propre, moins elle produira de fumée !

Afin d'assurer un nettoyage efficace : enlevez les broches et déflecteurs pour les faire tremper dans une solution eau chaude produit dégraissant spécial rôtissoire.

Tous les accessoires démontables manuellement sont susceptibles d'être lavés en machine ou en lave batterie.

Pour le lavage de l'intérieur et de l'extérieur de votre rôtissoire, attendez que votre rôtissoire refroidisse mais soit encore tiède.

Utilisez un sceau rempli d'eau chaude dans lequel vous ajouterez la quantité recommandée de produit dégraissant spécial rôtissoire (voir sa notice). Attention, il conviendra d'utiliser les produits d'entretien adaptés soit à l'acier inoxydable AISI 430 (parties métalliques brillantes), soit à la peinture époxy cuite au four (parties peintes).

Puis avec une éponge ou une lavette que vous essorerez convenablement lavez l'intérieur et l'extérieur de votre rôtissoire. Laissez agir le produit dégraissant le nombre de minutes préconisées dans sa notice. Avec un autre sceau rempli d'eau chaude seulement, rincez prudemment sans mouiller les moteurs, parties électriques et les brûleurs.

Vous pouvez également utiliser un pulvérisateur contenant de l'eau chaude et du produit dégraissant spécial rôtissoire, mais prudemment sans mouiller les moteurs, parties électriques et les brûleurs.

ATTENTION, les brûleurs ne doivent en aucun cas recevoir de pulvérisation décapante ou acide.

ENTRETIEN PERIODIQUE DE VOTRE ROTISSOIRE HOT FLAMM'S :

Toutes les 1000 heures de service ou tous les 6 mois, il est recommandé après avoir débranché l'appareil du réseau électrique, de démonter le panneau de côté afin d'effectuer un nettoyage dans les caissons autour des parties mécaniques et électriques.

Mais il est vivement recommandé, de souscrire auprès de votre installateur des visites périodiques d'entretien au minimum 2 fois par an.

Votre rôtissoire HOT FLAMM'S est d'une robustesse et d'une facilité d'utilisation sans égal. Tant que votre installateur se conformera parfaitement à nos instructions, et que vous-même utiliserez votre appareil avec ménagement, sa durée de vie et la qualité de vos cuissons seront optimales.

PRECAUTIONS INDISPENSABLES :

**NE JAMAIS FAIRE CHAUFFER VOTRE ROTISSOIRE A VIDE AVEC LES VITRES FERMEES
IL FAUT ABSOLUMENT METTRE LES BROCHES PLEINES, ET SEULEMENT APRES, FERMER LES
VITRES DE VOTRE ROTISSOIRE. DANS LE CAS CONTRAIRE, LES VITRES PEUVENT ECLATER.**

⊗ NE PAS PLACER A MOINS D'UN METRE DE LA FACADE DE L'APPAREIL TOUT MATERIAU COMBUSTIBLE.

⊗ QUAND UN BRULEUR N'EST PAS ALLUME, IL FAUT IMPERATIVEMENT RABATTRE SON DEFLECTEUR A GRAISSE POUR LE PROTEGER DES GRAISSES DE CUISSON ET DES POUSSIERES. POUR ALLUMER UN BRULEUR, IL FAUT IMPERATIVEMENT RELEVER SON DEFLECTEUR POUR QU'IL FONCTIONNE CORRECTEMENT SANS DANGER.

⊗ NE JAMAIS EMPLOYER DE JET NI DE NETTOYEUR «HAUTE PRESSION » SUR TOUT OU PARTIE DE VOTRE ROTISSOIRE. SEULEMENT LES PIECES DEMONTABLES PEUVENT ETRE LAVEES EN MACHINE OU AVEC DE LA HAUTE PRESSION (BAC A SAUCE, BROCHES, DEFLECTEURS, PROTEGE BRULEURS).

⊗ EVITER DE METTRE DU PRODUIT OU DE L'EAU SUR LES BRULEURS ET SUR LA LAMPE QUARTZ. LE BRULEUR GAZ EST UN PRODUIT FRAGILE. IL DOIT ETRE PROTEGE DE TOUT CHOC OU AGRESSION POUVANT L'ALTERER ET NUIRE A SON BON FONCTIONNEMENT.

⊗ NE PAS PROJETER DE PRODUIT DECAPANT SUR LES BRULEURS.

⊗ EVITER DE FROTTER LES VITRES AVEC DES EPONGES ABRASIVES (pas de tampon acier), SINON ELLES SERONT IRREMEDIALEMENT RAYEES.

GARANTIE

Votre rôtissoire M.A.P. type HOT FLAMM'S bénéficie d'une garantie de 1 an sur toutes ses pièces mécaniques et électriques, hors vitres, douilles de lampe quartz et lampe quartz.

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

- mauvaise alimentation électrique,
- pas de mise à la terre,
- mauvais entretien,
- sur les brûleurs lorsqu'ils sont rongés par des détergents, chargés d'eau, de poussières ou bouchés par des graisses.

Notre garantie contre tout vice ou défaut de fabrication se borne au simple remplacement des pièces mécaniques et électriques reconnues défectueuses, sans préjudice ou indemnité d'aucune sorte.

Toute dégradation anormale supprime la garantie constructeur

~

ANNEXE

LISTE DES COMPOSANTS (partie réservée à l'installateur)

Lors d'une commande de pièces détachées, veuillez vous conformer à la liste ci-dessous en rappelant toujours le N° de série et l'année modèle de votre appareil qui est gravé sur la plaque signalétique :

- Brûleur Lg 1250 mm pour HOT FLAMM'S
- Robinet CAL 3200 avec manette pour HOT FLAMM'S
- Thermocouple pour HOT FLAMM'S
- Moteur 357-V5.85 G – H30 pour HOT FLAMM'S
- Interrupteur moteur HOT FLAMM'S

TABLEAU DES CARACTERISTIQUES PROPRES

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION SAS ZAC du Bois Cerdon - 11, bis rue du Bois Cerdon 94460 VALENTON - FRANCE Tél : (33) 01 43 82 51 51 Fax : (33) 01 43 82 16 00 Mail : contact@maprod.fr						
TYPE A	MODELE :	HOT FLAMM'S 8	Numéro :	xxx	ANNEE :	xxx
P+N+T 230 V ~ 50 Hz	Qn Σ :	48	kW			
PAYS						
	FR, BE		LU		IT, ES, PT, IE, GB, CH, GR, CZ	
Catégorie	I ₂ E+3P		I ₂ E3P		I ₂ H3P	
Gaz	G20/G25	G31	G20	G31	G20	G31
press. mbar	20 / 25	37	20	37	20	37
P. totale kW	48	48	48	48	48	48
EN 203-1	EN 203-2-7		N° DU CERTIFICAT CE : 1312CL5502			
			CE 1312 - 2010			
Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur, et utilisé seulement à l'extérieur ou dans un endroit bien aéré – Consulter les notices avant d'installer et d'utiliser cet appareil						
MADE IN FRANCE						

BRULEURS GAZ

MONTAGE : Les brûleurs doivent être fixés sans être bridés et disposer d'un libre jeu nécessaire à leur dilatation (de 2 à 3 mm selon modèles).

Ils doivent impérativement :

- Etre alimentés aux gaz et pressions usuelles avec le débit nécessaire à leur consommation, sans limitation ni perte de charge entraînant une réduction de leur rendement.

- Avoir un raccordement d'entrée et une nourrice de distribution d'un diamètre suffisant en fonction du nombre de brûleurs. La canalisation de jonction nourrice / robinetterie / brûleur pouvant être prévue en 8x10 ou 10x12.

- Recevoir de l'air frais au niveau de l'admission d'air du mélangeur, ne pas admettre de gaz chauds, ou viciés par la combustion et disposer d'air secondaire au niveau de leur zone de combustion.
- Etre protégés de toute reprise de vapeur et corps gras pouvant provoquer l'encrassement du diffuseur, et de plus, être éloignés de toute enceinte surchauffée ou dépression de ventilation excessive.
- Disposer d'une évacuation des gaz brûlés comme l'exige tout brûleur atmosphérique.

ALIMENTATION : GPL PROPANE G 31 37 mbar
 GAZ NATUREL G20 / G 25 20 mbar / 25 mbar.

ENTRETIEN : Pour un fonctionnement optimal dans le temps il est conseillé :

- De ne pas humidifier ni projeter d'eau dessus.
- De ne jamais employer de nettoyeur « Haute – Pression ».
- Toutes les projections et graisses sont sans effet durant la cuisson, celles-ci étant intégralement consommées au contact des brûleurs par leur température de surface (800/900°C). Attention toutefois à faire fonctionner en priorité le brûleur du bas afin qu'il s'encrasse pas à cause des projections des rôtis placés au dessus.

CAS PARTICULIERS :

Veiller :

- A ce que l'alimentation réseau ou bouteilles soit compatible en pression et débit avec la consommation totale de l'appareil.
- A protéger les appareils des chocs et vibrations notamment lors du transport sur véhicule.
- A disposer de déflecteurs amovibles, faisant office de plaque de propreté entre chaque brûleur, pour faciliter l'opération de nettoyage.
- A ce que lors de l'utilisation il n'y ait pas d'obstruction des évacuations hautes (cheminée) et latérales (ouïes) de l'appareil.

RAPPEL :

- Il est interdit de pratiquer des opérations d'usinage sur les brûleurs (pliage, coupe, perçages etc. ...).
- Toute intervention, desserrage ou démontage des écrous de fixation, des entretoises, entraîne la nullité de la garantie du produit.
- Les pièces protégées par MAP ou tout sous – fabricant ne doivent pas être manipulées ni par l'installateur ni par l'utilisateur.

Notre garantie contre tout vice ou défaut de fabrication se borne au simple remplacement du matériel reconnu défectueux, sans préjudice ou indemnité d'aucune sorte.

FIN

FIN