

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...

11, bis rue le Bois Cerdon
ZAC le Bois Cerdon
94460 VALENTON – France

☎ 01.43.82.51.51

☎ 01.43.82.16.00

✉ contact@maprod.fr

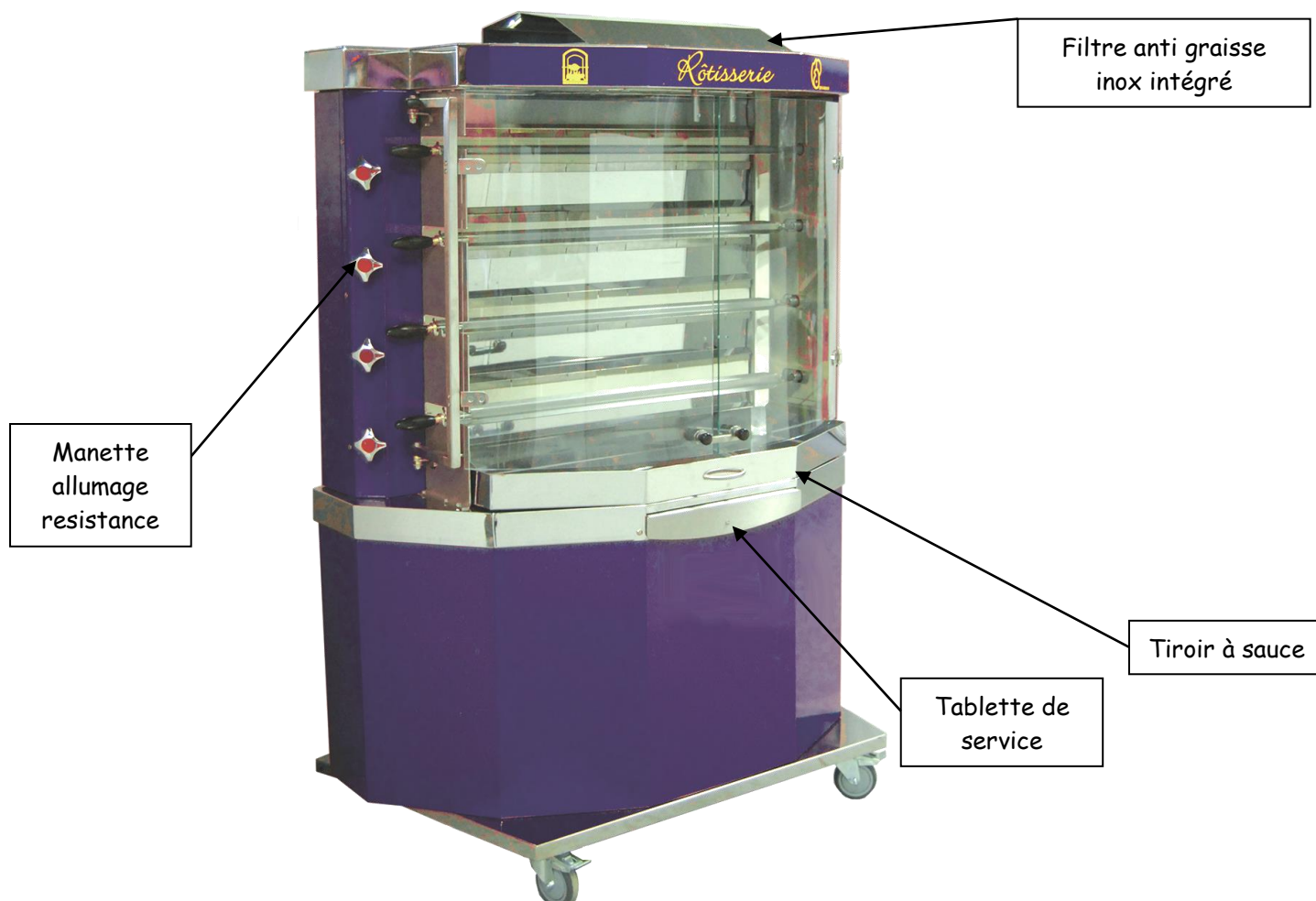
🌐 www.maprod.fr

NOTICE

Rôtissoires MAGMA E

A LIRE IMPERATIVEMENT AVANT MISE EN SERVICE





Vous venez de recevoir votre ROTISSOIRE M.A.P type MAGMA 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.

ATTENTION

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 h pour signaler toute avarie par lettre recommandée avec accusé de réception au transporteur (le transport s'effectue toujours aux risques de l'acheteur).

DEBALLAGE

Votre ROTISSOIRE a été très 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° 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)

Votre ROTISSOIRE doit impérativement être installée par un installateur professionnel se conformant strictement à la réglementation en vigueur.

Cet appareil est de type A, non raccordé à un conduit d'évacuation des produits de combustion.

Dans le cas où cette ROTISSOIRE a été commandée sans son châssis, il faudra toujours respecter un espace d'au moins 200 mm avec la paroi arrière et autant sur les côtés afin de laisser la ventilation naturelle des caissons moteurs et robinets s'effectuer normalement.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE (partie réservée à l'installateur)

Votre ROTISSOIRE est livrée avec un cordon 3xP + N + T 400 Volts/50 Hz. Il suffira de se raccorder à une prise du réseau pouvant distribuer la puissance nécessaire à la rôtissoire.

RESISTANCES (partie réservée à l'installateur)

Les résistances équipant votre ROTISSOIRE type MAGMA répondent aux caractéristiques suivantes :

- Longueur hors tout..... 950 mm
- Longueur chauffante..... 880 mm

Toute résistance abîmée, usagée dont les céramiques s'effritent doit être changée. Il ne peut en aucun cas faire l'objet de réparations fortuites.

MOTOREDUCTEURS (partie réservée à l'installateur)

Les moteurs équipant votre ROTISSOIRE type MAGMA sont de marque BITRON ou équivalent, et répondent aux caractéristiques générales suivantes :

- Type..... MR 330 H 20
- Voltage..... 230 volts
- Vitesse sortie arbre.....2 tours / minute
- Puissance..... 20 Watts

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

	MAGMA 4	MAGMA 6	MAGMA 8
Puissance kW	16	24	32

+ Lampe quartz = 1 kW (électrique)

INFORMATIONS PRATIQUES ET ENTRETIEN :




ATTENTION, DEBRANCHER L'ALIMENTATION ELECTRIQUE AVANT ENTRETIEN



☺ **Plus la rôtissoire sera propre, moins elle produira de fumée**

Les accessoires de votre ROTISSOIRE MAGMA sont les suivants :

- Les broches, à embrochage rapide, sans pics  entrent directement dans la douille des moteurs. L'autre extrémité pourvue d'un diabolo en laiton se pose sur le support en inox selon 3 positions de cuisson. Ces broches peuvent supporter jusqu'à 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.

La mise en service est fort simple :

- L'allumage de chaque résistance se fait par rotation sur chaque bouton. Pour arrêter chaque résistance, son bouton devra être ramené en position 0.
- L'interrupteur de chaque moteur est de type marche / arrêt ; la coupure est instantanée.

Pour l'entretien de votre ROTISSOIRE M.A.P, tous les accessoires sont susceptibles d'être lavés en machine ou en lave batterie.

Quant à la carrosserie, 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).

Mais ATTENTION, les résistances ne doivent en aucun cas recevoir de pulvérisations décapantes ou acides.

Toutes les 1000 heures de service, 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.

Votre ROTISSOIRE MAGMA 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 rôtissoire à vide avec les vitres fermées



Il faut absolument mettre les broches pleines, mettre de l'eau dans le bac à sauce, et seulement après, fermer les vitres de votre rôtissoire. Dans le cas contraire, les vitres peuvent éclater.

NETTOYAGE JOURNALIER / Débranchez l'appareil du réseau électrique.

Afin d'assurer un nettoyage efficace : enlevez les broches, les faire tremper pour vous faciliter la tâche. Utilisez de l'eau chaude et du produit dégraissant, puis rincez à l'eau claire, prudemment sans mouiller les moteurs, parties électriques et les résistances.

ATTENTION :

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

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

⊗ **EVITER DE METTRE DU LIQUIDE PAR LES OUIES D'AERATION AFIN DE NE PAS ARROSER LES PARTIES ELECTRIQUES ET MECANIQUES (SURTOUT AU NIVEAU DES MOTEURS)**

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

⊗ **NE PAS GRATTER LES CERAMIQUES DES RÉSITANCES.**

⊗ **NE JAMAIS EMPLOYER DE NETTOYEUR «HAUTE PRESSION ».**

⊗ **LES ROTISSOIRES GAZ DOIVENT ETRE ADOSSEES LORSQUE LES LIEUX SONT SOUMIS AUX COURANTS D'AIR AFIN D'EVITER LES TURBULENCES AU VENT.**

GARANTIE

Le matériel est garanti 1 an.

La garantie comprend toutes les pièces mécaniques ou électriques, hors vitres et lampes quartz.

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

- mauvaise alimentation électrique,
- pas de mise à la terre,
- mauvais entretien,
- sur les résistances lorsqu'ils sont chargés de poussière due à l'eau, graisses ou détergents.

⊗ **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 :

- Résistance Ig 950 pour MAGMA
- Commutateur avec manette pour MAGMA
- Moteur MR 330 H 20 pour MAGMA
- Interrupteur moteur MAGMA

RÉSISTANCES

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

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

- De ne pas projeter de produits décapants sur les résistances.
- De ne pas humidifier, ni projeter d'eau, ni gratter, ni frotter les éléments chauffants.
- 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 céramiques par leur température de surface (800/900°C).

CAS PARTICULIERS :

Veiller :

- A ce que l'alimentation réseau avec la consommation totale de l'appareil.
- A protéger les appareils des chocs et vibration notamment lors du transport sur véhicule.
- A disposer de déflecteurs amovibles, faisant office de plaque de propreté derrière chaque résistance, pour faciliter l'opération de nettoyage sans retombée de produit sur les éléments chauffants.
- 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 résistances (pliage, coupe, perçages etc. ...) pouvant provoquer fissurations et court-circuit.
- Toute intervention, desserrage ou démontage des écrous de fixation, des entretoises, entraîne la nullité de la garantie du produit.

LE RÉSISTANCE EST UN PRODUIT FRAGILE. IL DOIT ETRE PROTEGE DE TOUT CHOC OU AGRESSION POUVANT L'ALTERER ET NUIRE A SON BON FONCTIONNEMENT.

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