

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...

11Bis ZAC le Bois Cerdon
FRANCE - 94460 VALENTON

☎ 01.43.82.51.51

☎ 01.43.82.16.00

✉ contact@maprod.fr

NOTICE

ROTISSOIRES M.A.P. type MAGMA

A LIRE IMPERATIVEMENT AVANT MISE EN SERVICE





Vous venez de recevoir votre rôtissoire 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.

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 ROTISSOIRE 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)

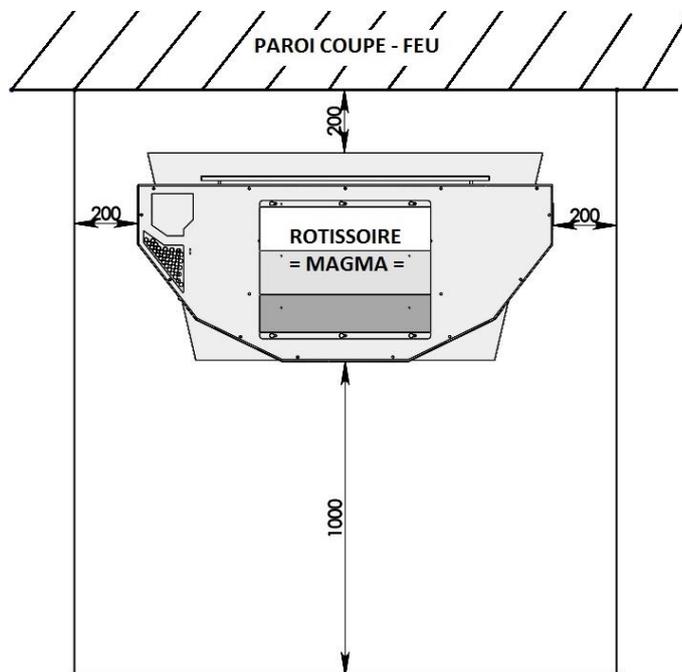
Une rôtissoire MAGMA gaz doit impérativement être installée par un installateur professionnel habilité gaz se conformant strictement à la réglementation en vigueur.

Cet appareil est de type A.

Cette rôtissoire MAGMA 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 rôtissoires 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 1/2' (15/21 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.

RADIANTS (partie réservée à l'installateur)

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

- Longueur hors tout..... 900 mm
- Longueur chauffante..... 870 mm

Tout radiant abîmé où dont les plaquettes s'effritent partiellement doit être changé. Il ne peut en aucun cas faire l'objet de réparations.

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..... 357-V5.85G / H30
- Voltage..... 230 V
- Vitesse de sortie arbre.....2 tours / minute
- Puissance.....20 Watts

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

CHANGEMENT DE GAZ (partie réservée à l'Installateur)

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

- Que les injecteurs 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 le nouveau montage devra être scellée par du vernis.

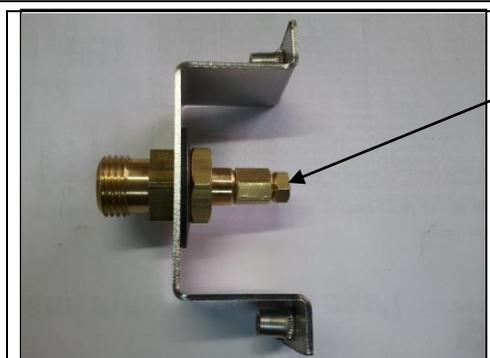
GAZ	Pression d'alimentation	Diamètre des Injecteurs
<u>GAZ NATUREL</u> G 20 / G 25	20 / 25 mbar	Ø 1,8 mm
<u>GAZ PROPANE</u> G31	37 mbar	Ø 1,2 mm

	MAGMA 4	MAGMA 6	MAGMA 8
Puissance calorifique (kW)	22	33	44

+ **Lampe quartz = 1 kW (électrique)**

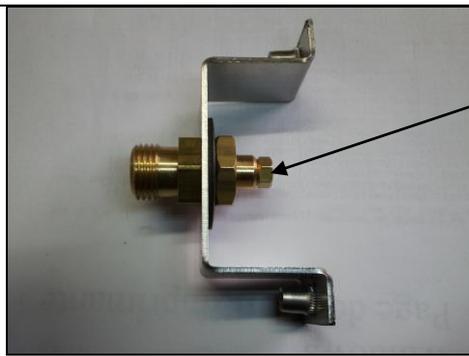
Pour accéder aux injecteurs il suffira d'ôter la paroi côté robinets gaz pour voir apparaître l'ensemble correspondant au plan suivant :

GAZ NATUREL



Injecteur GAZ NATUREL
Ø 1,8 mm avec Rallonge

GAZ BUTANE / PROPANE



Injecteur GAZ
PROPANE ø 1,2 mm

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 ⚠

Plus la rôtissoire sera propre, moins elle produira de fumée

Les accessoires de votre rôtissoire MAGMA sont les suivants :

- Les broches, à embrochage rapide sans pics **RAPID'BROCHE**® entrent directement dans la douille des moteurs. L'autre extrémité pourvue d'une poignée et d'un diabolito en laiton se pose sur le support en inox de la rôtissoire 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 brûleur se fait par pression et rotation sur chaque bouton de robinet que l'on relâchera lorsque le thermocouple sera activé, permettant ainsi au brûleur de tenir la flamme (6 " environ). Pour arrêter chaque brûleur, le robinet associé devra être ramené en position O.
- L'interrupteur de chaque moteur est de type marche / arrêt.

Nettoyage journalier de votre rôtissoire M.A.P. / 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 seau 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 seau 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 radiants ne doivent en aucun cas recevoir de pulvérisation décapantes ou acides. Pour les protéger très efficacement, vous utiliserez, les protège-radiants inox (en option) prévus à cet effet.

ENTRETIEN PERIODIQUE DE VOTRE ROTISSOIRE MAGMA :

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 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, et seulement après, fermer les vitres de votre rôtissoire. Dans le cas contraire, les vitres peuvent éclater.**

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

⊗ **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 RADIANTS).**

⊗ **EVITER DE METTRE DU PRODUIT OU DE L'EAU SUR LES RADIANTS ET SUR LA LAMPE QUARTZ. LE RADIANT 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 CERAMIQUES DES RADIANTS.**

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

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

GARANTIE

Votre rôtissoire M.A.P. type MAGMA 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 radiants lorsqu'ils sont rongés par des détergents ou chargés d'eau, de poussières ou de 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 :

- Radiant longueur 900 mm pour MAGMA
- Robinet S20 avec manette pour MAGMA Réf : 50000426
- Thermocouple pour MAGMA
- Moteur 357-V5.85G / H30 pour MAGMA
- Interrupteur moteur MAGMA

TABLEAU DES CARACTERISTIQUES PROPRES

PAYS	CATEGORIES	GAZ	PRESSIONS mbar
BELGIQUE BE	I ₂ E + I ₃ P	G 20/G 25 G 31	20/25 37
ESPAGNE ES	II ₂ H3P	G 20 G 31	20 37 & 50
PORTUGAL PT IRLANDE IE GDE BRET GB SUISSE CH	II ₂ H3P	G 20 G 31	20 37
LUXEMBOURG LU	II ₂ E3P	G 20	20
FRANCE FR	II ₂ E3P II ₂ E+3P	G 20 G 31	20 37 & 50
MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION 11, bis rue Le Bois Cerdon FRANCE - 94460 VALENTON Tél : (33) 01 43 82 51 51			

RADIANTS GAZ INFRA-ROUGE

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

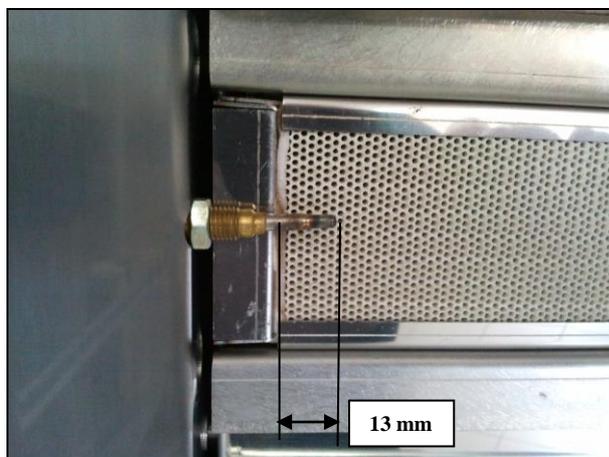
Ils doivent impérativement :

- Etre alimentés aux gaz et pressions usuels avec le débit nécessaire à leur consommation, sans limitation ni perte de charge entraînant une réduction de leur rendement (attention aux coudes, T et vannes de barrage en amont !).
- Avoir un raccordement d'entrée et une nourrice de distribution d'un diamètre suffisant en fonction du nombre de brûleurs.
- 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 des céramiques, et de plus, être éloignés de toute enceinte surchauffée ou dépression de ventilation excessive.
- Disposer d'une évacuation des gaz brûlés répondant aux normes en vigueur.

ALIMENTATION : GPL (BUTANE et PROPANE) 37 mbar maxi.
 GAZ NATUREL 20 mbar

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°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.

REGLAGE THERMOCOUPLE / RADIANT



VEILLER :

- A ce que l'alimentation réseau ou bouteille soit compatible en pression et débit 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 entre chaque brûleur, pour faciliter l'opération de nettoyage sans retombée de produit sur les éléments chauffants. Déflecteurs dont le profil protège chaque étage de radiant des gaz de combustion inférieurs.
- A ne pas entreposer les appareils à l'extérieur ou dans des lieux humides ayant pour effet de charger les céramiques en eau, car cela les rendrait inutilisables.
- 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 radiants (pliage, coupe, perçages etc. ...) pouvant provoquer fissurations et descellement éventuels des céramiques.
- Toute intervention, desserrage ou démontage des écrous de fixation, des entretoises, entraîne la nullité de la garantie du produit.
- Les céramiques définitivement fixées lors de la fabrication, ne peuvent en aucun cas être remplacées en dehors de notre intervention d'usine.

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

FIN

FIN