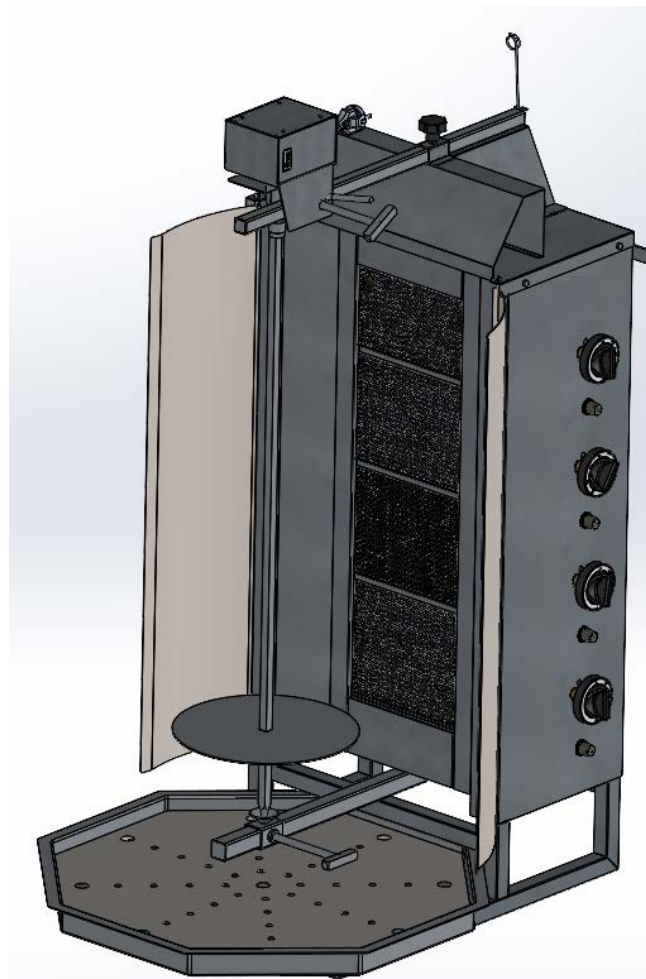




MACHINE À GYRO VERTICALE

MANUEL D'INSTALLATION – UTILISATION – ENTRETIEN



En cas d'une fuite de gaz ou vous avez soupçonné d'une fuite, fermer tous les vannes de gaz et aérez la chambre. Appelez le service technique et suivez les réglementations législatif de votre région.



MANUFACTURIER: EURODIB

ADRESSE:

120 de la Barre, Boucherville, Qc, J4B 2X7 (Canada)
334 Cornelia St #272, Plattsburgh, NY, 12901 (United States)

TABLE DE MATIÈRES

1.- AVANT PROPOS.

- 1.1.- Usage du manuel d'installation – utilisation et entretien.

2.- INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.

- 2.1.- Règles techniques pour la connexion de gaz.
- 2.2.- Installation de l'appareil.
- 2.3.- Spécifications techniques.
 - 2.3.1.- Plaquette montrant l'utilisation de l'injecteur brûleur selon le type de gaz.
 - 2.3.2.- Spécifications techniques
 - 2.3.3.- Instructions pour l'adaptation de l'appareil d'un système de gaz à l'autre.
 - 2.3.4.- Schéma du système de gaz.
- 2.4.- Moteur.
- 2.5.- Schéma de connexion de gaz.
 - 2.5.1.- Machine à gyro verticale (moteur placé en haut)

3.- INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET ENTRETIEN.

- 3.1.- Montage de l'appareil.
 - 3.1.1.- Machine à gyro verticale (moteur placé en haut)
- 3.2.- But d'utilisation.
- 3.3.- Remarques.
- 3.4.- Mise en marche.
- 3.5.- Mode d'utilisation avec mise en marche du moteur.
 - 3.5.1.- Machine à gyro verticale (moteur placé en haut)
- 3.6.- Mode d'utilisation sans mise en marche du moteur.
 - 3.6.1.- Machine à gyro verticale (moteur placé en haut)
- 3.7.- Nettoyage.
- 3.8.- Entretien.

4.- GARANTIE.

1 - AVANT PROPOS.

Cher utilisateur,

Merci d'avoir acheté notre produit Eurodib et de votre confiance en notre société. Nos appareils sont fabriqués dans le respect des normes internationales. **IMPORTANT** : Veuillez lire et vous assurer que tous les utilisateurs lisent ce manuel afin d'obtenir les performances souhaitées que vous attendez ; et pour vous permettre d'utiliser cet appareil Eurodib pendant de nombreuses années.

☞ Veuillez lire et vous assurer que votre personnel d'exploitation lise attentivement ce manuel d'utilisation avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

☞ Le manuel contenant des informations sur l'installation, l'utilisation et l'entretien de notre produit que vous avez acheté doit être lu attentivement.

Veuillez vous assurer que les connexions d'alimentation électrique de l'appareil sont déjà installées par du personnel qualifié conformément aux réglementations locales, avant que notre service agréé n'arrive pour tout travail d'entretien sur cet appareil. Si notre service agréé détermine que la ou les réparations nécessaires à effectuer sont le résultat d'une installation défectueuse de votre part, la garantie ne sera pas couverte.

☞ Si vous ne disposez pas de suffisamment d'informations, veuillez nous contacter :

Du lundi au vendredi de 8h30 à 17h00 (heure normale de l'Est)

Sans frais : (888) 956-6866

Local : (450) 641-8700

Fax sans frais : (877) 956-6867 (24h/7 jours)

Service, Garantie, Soutien technique : service@eurodib.com

Service à la clientèle : customerservice@eurodib.com

1.1.- Usage du manuel d'installation – utilisation et entretien.

Cher client, veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation afin d'éviter tout préjudice résultant d'une utilisation erronée et d'obtenir le meilleur rendement de l'appareil pendant toute sa vie économique.

AVERTISSEMENT: L'installation, le réglage, la modification, la réparation ou l'entretien incorrect de cet appareil peut causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lire attentivement les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant de procéder à son installation ou entretien.

AVERTISSEMENT

Mise à la terre

Cet appareil est pourvu d'une fiche à trois broches dont une mise à la terre assurant une protection contre les chocs électriques. La prise dans laquelle elle est branchée doit être correctement mise à la terre. Ne pas couper ni enlever la broche de mise à la terre de la fiche.

2 – INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.

2.1 – Règles techniques pour la connexion de gaz.

L'installation et la mise en marche initiale de l'appareil devront être faites par les services agréés et ce, conformément aux règles techniques nécessaires pour la connexion de gaz ainsi que les directives locales.

Toute connexion de gaz de l'appareil devra être conforme à la norme ISO 7-1 ou ISO 228-1.



L'INSTALLATION ELECTRIQUE OU DE GAZ LOCALE DES ETABLISSEMENTS, BATIMENTS OU LOCAUX SIMILAIRES, DANS LESQUELS LA MACHINE SERA INSTALLÉE, DEVRA ETRE CONFORME À LA REGLEMENTATION D'INSTALLATION ELECTRIQUE OU DE GAZ LOCALE ET DEVRA Y ÊTRE PRISE TOUTE MESURE DESTINÉE À ASSURER LA SÉCURITÉ HUMAINE ET DE BIENS. SINON, NOTRE ENTREPRISE N'EN ASSUMERA AUCUNE RESPONSABILITÉ.

2.2 – Installation de l'appareil.

L'appareil devra être installé sur un support solide, plan, bien équilibré et réalise en tôle inoxydable. Ce support en tôle inoxydable devra avoir une forme permettant d'éviter tout écoulement de fluides gras sur celui-ci et par la suite sur le sol. L'appareil ne devra jamais être installé sur un support réalisé en plastique ou en bois. L'installation devra être faite de manière à garder entre l'appareil en fonction et le mur une espace d'au moins 20 cm.

La connexion de la machine à gyro verticale devra être effectuée conformément aux règlements en vigueur.



Le milieu dans lequel l'appareil fonctionne devra être bien ventilé. Le dispositif de ventilation devra être résistant à la chaleur de manière à ne pas s'enflammer et la cheminée de ventilation devra être ouverte.

2.3 – Spécifications techniques.

Le droit d'utilisation et modification des spécifications techniques appartient à la société Eurodib.



Les câbles de connexion électrique et les flexibles de connexion de gaz de l'appareil monté par le service agréé ne peuvent être allongés ni remplacés que par le service agréé.

2 – INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.

2.3.1 – Plaquette montrant l'utilisation de l'injecteur brûleur selon le type de gaz.

TYPE DE GAZ		Raccords Gaz	Gaz naturel 7" – 8" WC	Propane 10" - 13" WC
POS	Modèle	Taille (po.)	Diamètre injecteur brûleur (mm)	
1	GVB3	1/2"G	1,35	0,90
2	GVB4	1/2"G	1,35	0,90

**** Capacité de chacun des injecteurs :**

3,25 kW

La puissance assignée de l'appareil ne peut jamais être modifiée selon les demandes client. Toute intervention sur les valves ou injecteurs à cet effet fait rester l'appareil hors garantie. Sinon, notre entreprise n'en assumera aucune responsabilité.

2 – INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.

2.3.2 – Spécifications techniques relatives aux réchauds de rôti à gaz.

Pos.	Produit no.	Puissance (BTU)	Capacité viande (Kg)	Poids (kg)	Longueur broche (mm)	Dimensions (HxIxP) inch
03	GVB3	33268,38	40 kg	24 kg	28,98	38,85x17,72x22,4
04	GVB4	44357.84	80 kg	27 kg	35,43	45,27x17,72x22,4

2.3.3 – Instructions pour l'adaptation de l'appareil d'un système de gaz à l'autre.

RESPECTER LES INSTRUCTIONS SUIVANTES POUR UTILISER LE RECHAUD DE ROTISSAGE SELON UN DIFFERENT TYPE DE GAZ AUTORISE DANS LA REGION OU VOUS L'UTILISEREZ !!!

- L'adaptation de l'appareil pour un type de gaz ne devra être effectuée que par les éléments qualifiés en matière de transformation selon le type de gaz.
- Fermer la valve de la voie du réseau ou de la bouteille de gaz alimentant l'appareil.
- Déposer le dispositif de connexion de gaz de l'appareil.
- Déposer les vis de la porte arrière de l'appareil et enlever la porte arrière.
- Déposer et enlever les flexibles situés entre la valve de gaz et les brûleurs.
- Démonter les goupilles des goujons amovibles sur lesquels sont fixés les injecteurs situés sur les brûleurs.
- Monter les injecteurs conformes au type de gaz à utiliser sur les goujons situés sur les brûleurs.
- Refixer les goujons et les goupilles sur leur place.

Les instructions d'installation

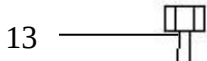
- 1) Le régulateur de pression doit avoir une capacité maximale de la réglementation pour l'agence totale connectée.
- 2) Le régulateur de pression installé doit être répertorié par un organisme d'essais reconnu nationalement.
- 3) Le régulateur de pression doit avoir une plage réglage de pression pour permettre un ajustement pour la pression du collecteur sur la plaque signalétique de l'appareil.
- 4) Sauf la pression du collecteur sur tous les appareils connectés est le même, un régulateur de pression distinct doit être fourni pour chaque appareil ayant une pression d'admission différentes.

2 – INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.

- Remonter les flexibles entre la valve de gaz et les brûleurs (afin d'éviter toute fuite de gaz, lors du montage, appliquer la pâte de gaz sur les dents de la connexion sur laquelle le raccord situé sur le flexible et ce dernier seront montés sur le robinet de gaz).
- Changer les étiquettes de l'appareil selon le type de gaz adopté.
- Connecter l'appareil à la source de gaz pour lequel il est adapté et ouvrir les vannes de gaz.
- Faire l'essai de fuite pour toute connexion (il est impératif d'y procéder à l'aide de l'atomiseur pour fuite de gaz ou mousse. Pour déceler les fuites de gaz, ne jamais utiliser des sources de flamme ouverte telle que l'allumette, briquet, etc.).
- Faire l'essai d'allumage suite à l'essai de fuite de gaz sur l'appareil.
- Si l'échauffement de l'appareil s'avère insatisfaisant, mettre à l'aide d'un tournevis, l'injecteur de réglage de gaz (by-pass) situé sur la valve de gaz, sur la bonne position d'allumage. (L'injecteur by-pass s'ouvrant sur la voie d'alimentation de gaz, ne jamais démonter l'injecteur by-pass lors des travaux. L'appareil étant offert au service en état tel que les réglages à l'usine sont faites pour la pression de gaz assignée, ne jamais intervenir de l'extérieur sur ces réglages sauf si l'appareil fera l'objet d'une adaptation pour un autre type de gaz). A défaut d'un problème, remonter la porte arrière sur sa place.
- Tout en respectant ces instructions, vous pouvez utiliser en toute sécurité votre appareil selon le type de gaz adapté.

2.3.4 – Schéma du système de gaz.

- 1.) Brûleur.
- 2.) Goujon brûleur.
- 3.) Injecteur brûleur.
- 4.) Goupille.
- 5.) Bague.
- 6.) Raccord brûleur.
- 7.) Tuyau de gaz (ø8x1).
- 8.) Valve de gaz.
- 9.) Élément thermique.
- 10.) Rampe de gaz (ø16x1,5).
- 11.) Goujon de contrôle de la pression de gaz.
- 12.) Allumeur piézo
- 13.) Raccord de connexion à la bouteille de propane.
- 14.) Bouton valve de gaz.
- 15.) Écrou valve de gaz.
- 16.) Injecteur by-pass valve de gaz.
- 17.) Raccord valve de gaz.
- 18.) Collier valve de gaz.
- 19.) Vis collier.



SCHEMA DU DISPOSITIF DE GAZ

2 – INSTRUCTIONS

2.4.- Moteur.

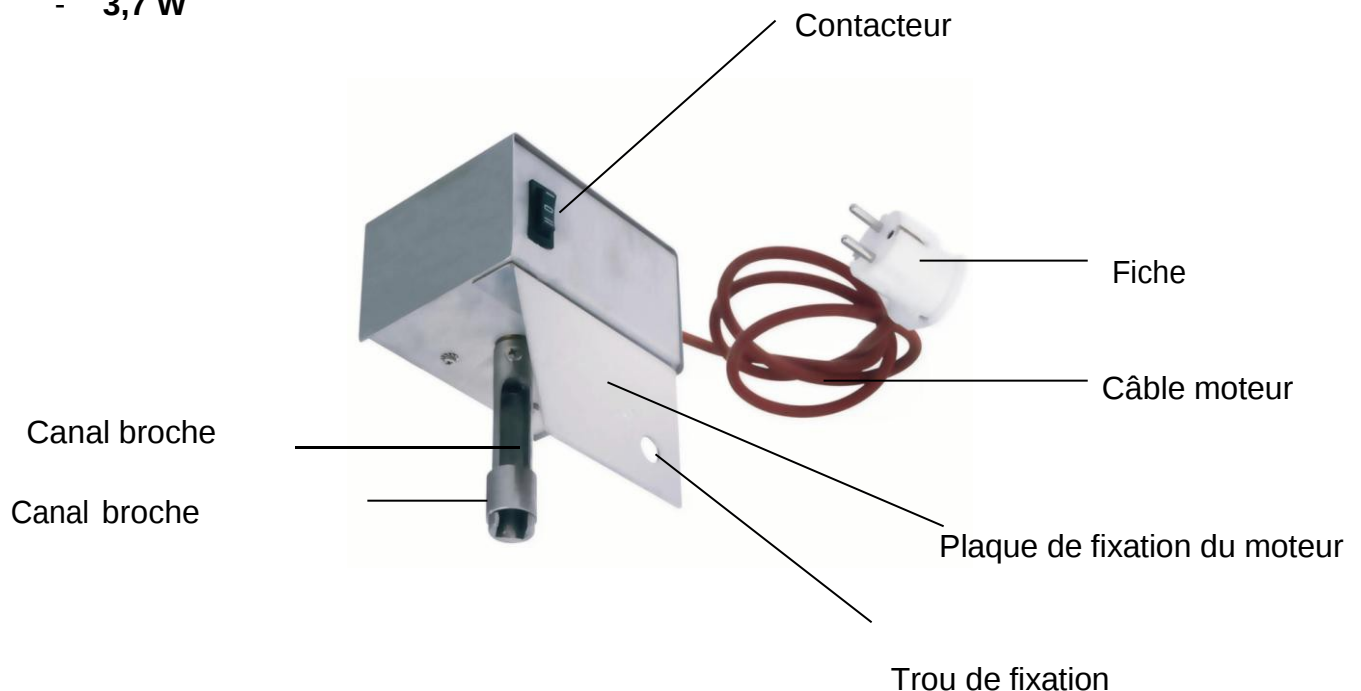
Les moteurs électriques utilisés sur les machines à gyro verticales peuvent fonctionner en double sens (droite/gauche). Grâce à ce moteur, toutes parties de la viande sont rôties d'une manière homogène, et l'appareil est utilisé avec moins d'effort humain.

- * Ne pas nettoyer à l'eau le moteur électrique. Essuyez le corps du moteur à l'aide d'un chiffon humide, puis sécher au moyen d'un chiffon sec.
- * Ne pas faire tomber par terre le moteur électrique.
- * Ne pas mettre directement en contact avec la flamme le câble du moteur électrique.
- * Dans les réchauds de rôissage de type moteur placé en haut, afin de permettre au moteur de se protéger davantage de la chaleur, utiliser le Capuchon thermique (5) qui est une pièce originale de l'appareil (voir Figure 1-b).
- * Avant toute utilisation, contrôler visuellement le câble du moteur électrique. Un câble qui serait endommagé ou coupé par la suite d'une utilisation erronée peut provoquer des fuites électriques.

Tout en respectant les conseils ci-dessus, vous obtiendrez le meilleur rendement de votre moteur et vous l'utiliserez également en toute sécurité.

Spécifications techniques du moteur :

- 115 Volt (AC) NPE ~ / 60 Hz
- 1 rpm
- 3,7 W



2 – INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.

2.5 – Schéma de connexion de gaz.

2.5.1 – Machine à gyro verticale (moteur placé en haut).

Figure 1-a :

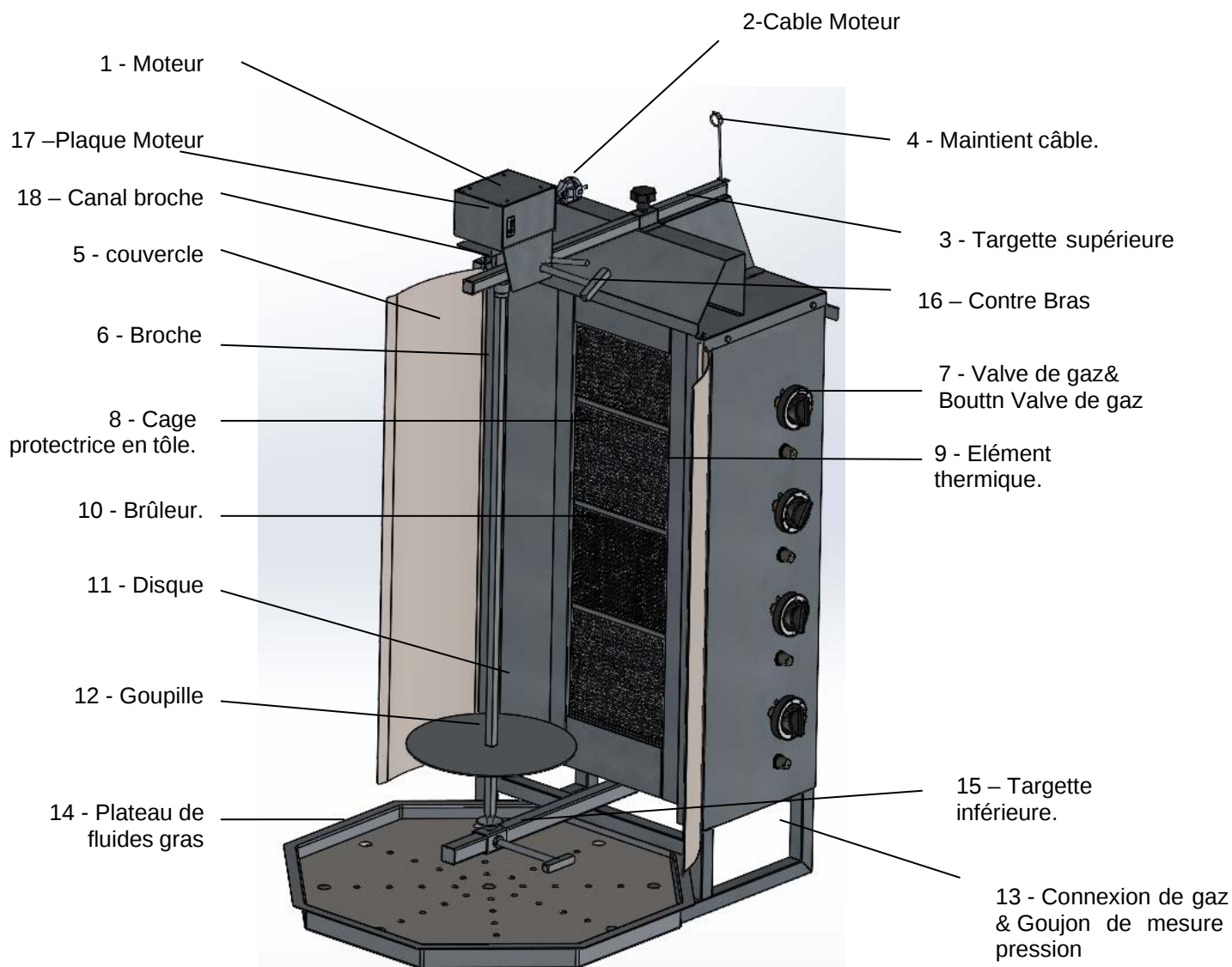
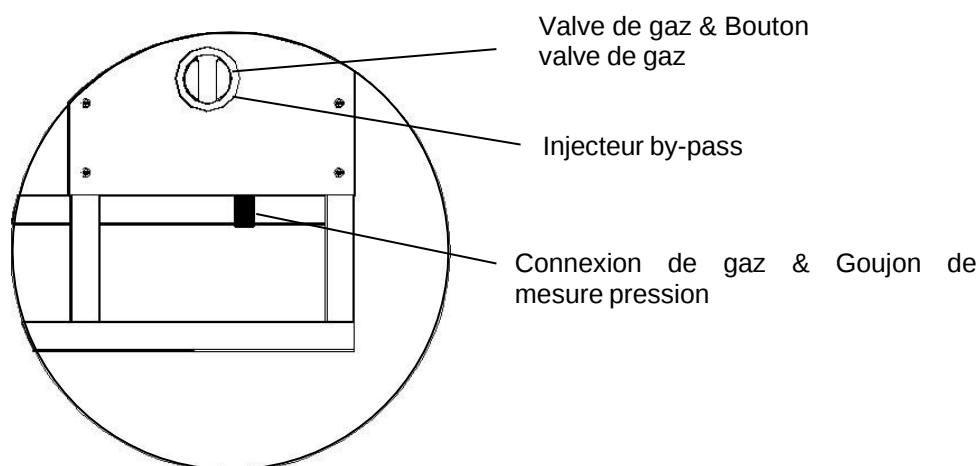


Figure 1-b:

3.- INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET ENTRETIEN.

3.1 – Montage de l'appareil.

3.1.1.- Machine à gyro verticale (moteur placé en haut) (Figure 1-b).

Installer le réchaud de rôtissage de type moteur placé en haut conformément aux règlements mentionnés sur le manuel d'utilisation, mettre en place le plateau de fluides gras et le moteur (Figure 1-b), ainsi votre appareil est prêt pour l'utilisation. Dans ce type d'appareil, pour rôtir la viande, les targettes supérieures et inférieures sont desserrées. L'écart entre la broche (6) sur laquelle la viande est montée et les brûleurs est réglé à l'aide de ces targettes.

Effectuer la connexion de gaz selon les valeurs prescrites sur l'étiquette de votre appareil et connecter les câbles électriques à la prise. Ainsi votre appareil est prêt pour l'utilisation.

3.2.- But d'utilisation.

Cet appareil de rôtissage étant conçu et construit à l'effet commercial, pour le rôtissage de toute sorte de viande, il n'est pas utilisable pour un but différent.

3.3.- Remarques.

- * Avant toute mise en marche de l'appareil, nettoyer tous films protecteurs en PVC ainsi que tous autres débris d'emballage restants sur l'appareil.
- * Ne pas rester l'appareil seul et sans surveillance lorsqu'il marche.
- * L'appareil doit impérativement fonctionner sous un aspirateur.
- * L'appareil ne doit être utilisé que par les personnes qui avaient lu le manuel d'installation, utilisation et entretien et qui étaient formées pour l'utilisation de l'appareil, et ce conformément au but d'utilisation.
- * Cet appareil ne doit être utilisé que sur un support solide, plan et réalisé en inox ininflammable.
- * Les connexions de gaz devront être vérifiées contre toute fuite de gaz.
- * Le milieu dans lequel est utilisé l'appareil doit être bien ventilé. Le dispositif de ventilation doit être résistant à la chaleur de manière à ne pas s'enflammer et la cheminée de ventilation doit être ouverte.
- * Pour la manutention de l'appareil, il est nécessaire que celui-ci soit arrêté et en état froid.
- * Si l'appareil fonctionne en mode d'utilisation sans mise en marche du moteur, (pour le réchaud de rôtissage de type moteur placé en haut), pour tourner le bloc de viande, utiliser le bras de rotation broche original que l'on peut monter sur la partie supérieure de la broche.
- * Si vous sentez l'odeur de gaz, fermer les valves de gaz et toute autre valve de gaz et aérer le milieu. Appeler le service agréé dans les plus courts délais.
- * Ne jamais procéder au contrôle de fuite de gaz à l'aide d'allumette, briquet, etc. Y procéder au moyen de l'atomiseur pour fuite de gaz ou mousse.
- * Après l'utilisation ou en cas d'urgence, toutes valves de gaz, vannes de gaz doivent être fermées et les alimentations électriques doivent être arrêtées.
- * L'appareil ne doit être utilisé à l'effet différent de celui pour lequel il est conçu.
- * L'appareil ne doit pas être mu ni secoué lorsqu'il est en marche.
- * Il faut veiller à ce que l'huile ne soit versée sur le sol lors de l'utilisation de l'appareil. Si de l'huile est versée sur le sol, elle devra être immédiatement nettoyée. Sinon, il se peut qu'un sol glissant soit formé, ce qui pourrait provoquer des chutes aboutissant à des blessures graves.

- * Ne pas heurter quelque part l'appareil ni le renverser lors de sa manutention.
- * Ne pas placer des matières inflammables à côté de l'appareil. De même, ne pas mettre en marche l'appareil à proximité des matériaux facilement inflammables.

- * Si cet appareil doit être placé à proximité d'un mur, cloison, meuble de cuisine ou revêtement décoratif, etc., il faut que ceux-ci soient réalisés en matière ininflammable. Dans le cas contraire, il est recommandé que ces derniers soient revêtus d'un matériau d'isolation thermique ininflammable adapté et que les règles de protection contre l'incendie soient respectées au niveau maximal.
- * Garder un écart de 20 cm entre l'endroit où l'appareil fonctionnera et le mur.
- * Les valeurs de pression de gaz prescrites pour le fonctionnement de l'appareil sont précisées sur une étiquette apposée sur celui-ci. Ne pas mettre en marche l'appareil sous une pression de gaz autre que celles qui sont prescrites.
- * Si l'appareil sera alimenté par une bouteille de GPL, l'écart entre cette bouteille et l'appareil doit être au moins 50 cm.
- * Si le feu s'éteint, le système de sécurité cesse le gaz dans 60 secondes.



Compte tenu de ce que la viande sera chaude, lourde et grasse lors du rôtiage, ne jamais enlever de la machine la viande, jusqu'à ce qu'elle soit entièrement servie !!!

3.- INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET ENTRETIEN.

3.4.- Mise en marche.

Ouvrir la vanne de gaz principale pour l'alimentation de l'appareil. Ensuite, tout en le maintenant appuyé, tourner d'1/4 de tour dans le sens contraire de l'aiguille d'horloge le bouton de gaz situé sur la partie la plus haute de l'appareil. A cette étape, le gaz arrive au brûleur. Continuant toujours de maintenir appuyé le bouton de la valve, allumer le brûleur auquel la valve de gaz est reliée, à l'aide d'une allumette, briquet, etc. (lors de cette opération, utiliser un long briquet ou une allumette longue, afin que votre main ne se brûle). Si le brûleur n'est pas allumé au bout de 10-15 secondes, mettre la valve sur la position fermée, attendre pendant un court délai et répéter la même opération. Les valves de gaz sont équipées d'un élément thermique. C'est la raison pour laquelle, au début de tout allumage du brûleur, le bouton de la valve de gaz doit être maintenu appuyé jusqu'à ce que l'élément thermique s'échauffe (environ 15 secondes). Sinon, l'élément thermique non chauffé ne permettra pas le passage du gaz et l'allumage ne s'effectuera pas. Lorsque l'élément thermique est chauffé, lâcher le bouton.

Répéter par ordre les opérations décrites ci-dessus, pour mettre en marche tous les brûleurs de l'appareil. Si pour quelque raison extérieure que ce soit la flamme s'éteint, les éléments thermiques coupent le gaz.

Chaque brûleur est commandé par une valve autonome et distincte. Les valves de gaz peuvent être réglées de manière à obtenir deux niveaux de rôissage, dont l'un correspond à faible capacité et l'autre à pleine capacité. Grâce à ces réglages, vous pouvez faire le choix entre rôir la viande ou la maintenir chaude selon vos besoins.

Position de pleine capacité de rôissage :

Sur le bouton de la valve de gaz est figuré le symbole de pleine flamme. Pour obtenir la pleine capacité de rôissage, mettre la valve sur cette position afin de réaliser le rôissage de la viande.

Position de faible capacité de rôissage :

Sur le bouton de la valve de gaz est figuré le symbole de faible flamme. Pour obtenir une faible capacité de rôissage, mettre la valve sur cette position afin de maintenir chaude la viande.

Après toute utilisation, fermer toutes les valves de gaz, toutes les vannes de gaz et couper les connexions électriques.

**Cet appareil doit être raccordé conformément aux règles d'installation des appareils à gaz et installé dans une pièce suffisamment ventilée.
Lire attentivement la notice avant l'installation et l'utilisation !**

3.- INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET ENTRETIEN.

3.5 – Mode d'utilisation avec mise en marche du moteur.

3.5.1 – Machine à gyro verticale (moteur placé en haut)

Sélectionnant le mode d'utilisation avec mise en marche du moteur de votre appareil, vous pouvez assurer le rôtissage homogène de la viande et ce, avec moins d'effort humain.

Pour employer votre appareil en mode d'utilisation avec mise en marche du moteur, suivre la procédure suivante (Figure 1-b) :

- Desserrer les bras respectifs en forme de (T) de la targette supérieure (3) et de la targette inférieure (15). Mettre ces bras sur la position vous permettant de monter la viande le plus confortablement selon le diamètre du volume de celle-ci. Démontez complètement le bras en forme de T de la targette supérieure (3). A cet instant, le contre-bras (3) doit être positionné sur le bras de la targette supérieure (3). Ensuite, passer le bras en forme de (T) de la targette supérieure (3) à travers le trou de fixation situé sur la plaque moteur (17) pour le mettre en place avec le moteur (1) et serrer le bras. Serrer également la plaque du moteur (17) avec le contre-bras (16) tout en ajustant manuellement le moteur.
- Resserrer de nouveau le bras en forme de (T), tout en plaçant l'extrémité inférieure de la broche (6) sur laquelle est montée la viande, dans le siège conique situé sur la targette inférieure (15).
- Ensuite, approcher l'extrémité de la broche (6), sur laquelle est montée la viande, vers le canal broche. Tout en levant vers le haut le tube de verrouillage situé sur le canal broche, placer la broche sur laquelle est montée la viande, dans le canal et la condamner à l'aide du tube de verrouillage.
- Lorsque l'opération est complétée, veiller à ce que les bras respectifs de la targette inférieure (15) et de la targette supérieure (3) se trouvent sur le même axe d'alignement.
- Puis acheminer le câble moteur (2) à travers les maintiens câble pour protéger le câble contre l'effet de la chaleur surgissant lors du fonctionnement de l'appareil. Afin d'éviter l'effet de la chaleur sur le câble moteur lors du fonctionnement de l'appareil, mettre en place le capuchon thermique (5).
- Ainsi, votre appareil est prêt pour fonctionner en mode d'utilisation avec mise en marche du moteur. Connecter la fiche du câble électrique du moteur sur la prise et le mettre en marche en mettant le contact.



En mode d'utilisation avec mise en marche du moteur, il est impératif que le câble soit éloigné de la source de chaleur. C'est la raison pour laquelle, il faut obligatoirement acheminer le câble moteur à travers les maintiens câble.

3.6.- Mode d'utilisation sans mise en marche du moteur.

3.6.1.- Machine à gyro verticale (moteur placé en haut)

S'il est nécessaire d'employer votre appareil en mode d'utilisation sans mise en marche du moteur, utiliser le bras de rotation broche original destiné à tourner la broche que vous pouvez monter sur la partie supérieure de la broche pour une utilisation à la fois hygiénique et en toute sécurité (afin d'obtenir le rôtissage hygiénique en toute sécurité et nécessitant moins d'effort humain de la viande, il est recommandé d'employer le réchaud en mode d'utilisation avec mise en marche du moteur).

S'il est nécessaire d'employer votre appareil en mode d'utilisation sans mise en marche du moteur, suivre la procédure suivante (Figure 1-b) :

- Desserrer les bras respectifs en forme de (T) de la targette supérieure (3) et de la targette inférieure (15). Mettre ces bras sur la position vous permettant de monter la viande le plus confortablement selon le diamètre du volume de celle-ci.
- Resserrer de nouveau le bras en forme de (T), tout en plaçant l'extrémité inférieure de la broche (6) sur laquelle est montée la viande, dans le siège conique situé sur la targette inférieure (15).
- Ensuite, engager l'extrémité supérieure de la broche, sur laquelle est montée la viande, dans l'anneau situé sur la targette inférieure (3) et resserrer le bras en forme de (T) de la targette supérieure (3).
- Lorsque l'opération est terminée, veiller à ce que les bras respectifs de la targette supérieure (3) et de la targette inférieure (15) soient sur le même alignement.
- Monter le bras de rotation broche original sur la partie supérieure de la broche et tourner cette dernière à l'aide de ce bras. Ainsi, votre contact avec la viande chaude et grasse est évité, ce qui assure l'hygiène et l'utilisation en toute sécurité de l'appareil.

3.- INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET ENTRETIEN.

3.7.- Nettoyage.

Pour une utilisation de long délai et hygiénique de votre appareil, le nettoyer toujours après toute utilisation quotidienne. Ne point utiliser des poudres de frottement ni des matières chimiques abrasives pour le nettoyage.

Pour le nettoyage de l'appareil, faire décomposer du savon liquide dans un volume d'eau tiède. Puis, essuyer l'appareil à l'aide d'une éponge imbibée dans cette eau savonneuse et le sécher au moyen d'un chiffon sec.

Effectuer l'opération de nettoyage, lorsque l'appareil est en état froid et de non-fonctionnement. Ne jamais mettre en contact de l'eau le moteur ou les parties similaires alimentées en électrique. Ne jamais mettre en contact de l'eau les équipements électriques (s'il y en a) ni le moteur ou le brûleur de l'appareil. Ne pas recourir à l'eau sous pression pour le lavage.

3.8.- Entretien.

Il est nécessaire de faire vérifier au siège du constructeur ou chez les services agréés, au moins tous les 6 (six) mois, le bon fonctionnement de l'appareil et les fuites de gaz dans le cas échéant. En cas de problème concernant la fonctionnalité de l'appareil, ceci doit être communiqué dans les plus courts délais au service agréé et l'appareil ne doit pas être utilisé jusqu'à l'accomplissement des interventions nécessaires. L'usage de pièces originales est obligatoire en ce qui concerne le remplacement des pièces fonctionnelles défectueuses.

3.9.- Vie économique de l'appareil.

Sous réserve d'une utilisation dûment pratiquée dans les conditions précisées dans le manuel d'utilisation, la vie économique de l'appareil est de 4 (quatre) ans.

4.- GARANTIE.

EURODIB, garantit par la présente que tout nouvel équipement portant le nom "Eurodib" et installé sur le territoire continental des États-Unis d'Amérique ou au Canada est exempt de défauts de matériaux et de fabrication, dans des conditions normales et régulières d'utilisation et de fonctionnement, pour une période d'un (1) an suivant la date d'achat.

Si un défaut de matériel ou de fabrication est détecté ; ou dont l'existence s'est avérée dans la période indiquée ci-dessus, EURODIB, à sa seule discrétion, réparera ou remplacera toute pièce d'origine du fabricant d'équipement qui s'est avérée défectueuse dans la machine ; à condition que l'équipement n'ait pas été modifié ou altéré de quelque manière que ce soit, qu'il ait été installé correctement conformément au manuel de l'utilisateur, et qu'il soit entretenu et utilisé conformément à ce manuel.

Le coût de la main-d'œuvre (en termes de garantie de banc) pour réparer ou remplacer toute pièce avérée défectueuse, conformément à la ou aux clauses ci-dessus, sera couvert par EURODIB, dans la zone continentale des États-Unis d'Amérique ou au Canada ; à condition qu'une autorisation préalable pour cette main-d'œuvre ait été approuvée par EURODIB, les travaux d'entretien ont été effectués par une agence d'entretien agréée EURODIB ; et que cette agence a installé une pièce originale et authentique Eurodib dans la machine. Tout travail de réparation effectué par un centre de service non agréé reste sous la seule responsabilité de l'utilisateur, et EURODIB ne peut donc être tenu responsable. L'installation de toute pièce générique ne sera pas valide ; et annulera donc cette garantie. Toute couverture de main-d'œuvre autorisée doit être limitée aux taux établis uniquement. Tous les tarifs ou charges horaires supplémentaires, tels que le transport, les week-ends ou les primes d'urgence, restent à la charge exclusive de l'utilisateur.

Tous les frais excédant ceux indiqués ici doivent avoir l'autorisation préalable d'EURODIB.

Les exceptions à la garantie ci-dessus sont : (A) Dommages résultant de l'expédition, de la manipulation ou de l'abus (B) Installation et/ou connexions incorrectes (C) Réglages ou étalonnage de toute pièce (D) Défauts dus à un manque d'entretien ou de nettoyage régulier de tout pièce(s) (E) Remplacement de tout élément portable tel que des accessoires (F) Décoloration de tout composant due à une réaction chimique

EURODIB DÉCLARE QU'IL N'EXISTE AUCUNE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, QUI NE SOIT PAS ÉNONCÉE AUX PRÉSENTES. EURODIB N'ASSUME AUCUNE AUTRE RESPONSABILITÉ, DIRECTE OU NON DIRECTE, NI NE SERA RESPONSABLE DE TOUTE PERTE OU DOMMAGE AUTRE OU SUPPLÉMENTAIRE, QU'IL SOIT DIRECT OU CONSÉCUTIF, RÉSULTANT DE SON ÉQUIPEMENT.

Le fabricant se réserve le droit de modifier la conception et les spécifications sans préavis