

**NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
ROTISSOIRE GAZ**

**INSTRUCTION FOR USE AND INSTALLATION
GAS ROTISSERIE**

RBG 30



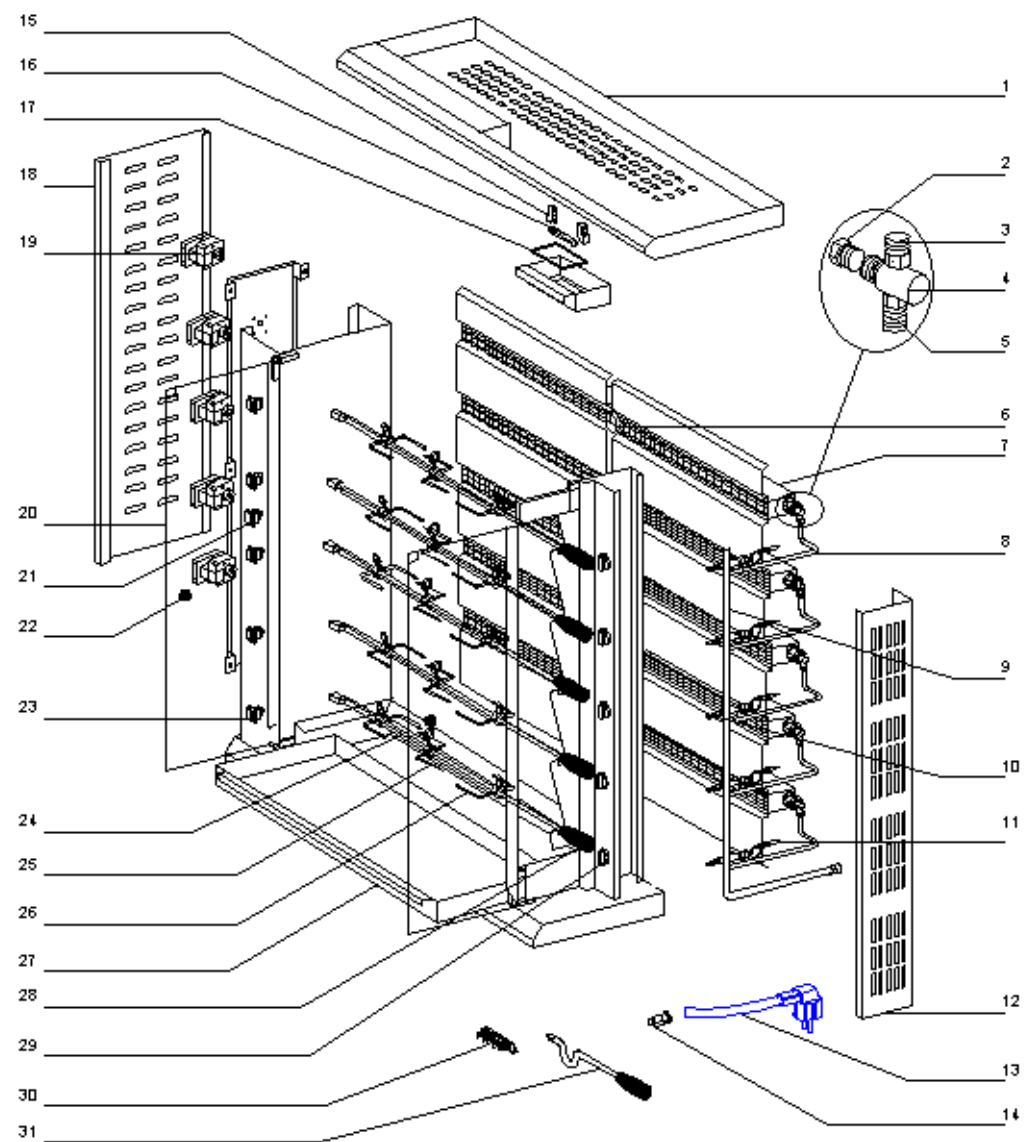
Fabrication française

Made in France



ATTENTION : lire les instructions avant d'utiliser la machine

WARNING: read the instructions before using the machine



Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	64050	1	Toit	Roof
2	E02181	10	Injecteur GN Diam 150	Injector GN Diam 150
	E02182	10	Injecteur BP Diam 100	Injector BP Diam 100
3	E02158	10	Raccord 6x8	Link 6x8
4	E02160	10	Porte injecteur	Injector holder
5	E02159	5	Raccord 8x10	Link 8x10
6	E02032	5	Veilleuse	Pilot light
6,1	E02086	5	Inject veill GN Diam 45	Pilot light injec GN Diam 45
7	E01011	10	Radiant	Burner
8	E02165	5	Rampe robinet-brûleur	Burner/tap main supply
9	E02161X1	1	Nourrice	Main supply
10	E02162	5	Robinet	Tap
11	E02011	5	Thermocouple	Thermocouple
12	64048	1	Flasque droite	Right side casing
13	C03007	1	Cordon avec prise	Cord with plug
14	A10032	1	Presse étoupe 16	Cord closer 16
15	A18011	2	Douille halogène	Halogen socket
16	A18003	1	Lampe halogène	Halogen lamp
17	H01032	1	Glace protection lampe	Lamp protection glass
18	64049	1	Flasque gauche	Left side casing
19	A03053	5	Moteur	Motor
20	H01064	2	Vitre	Glass
21	A07025	1	Interrupteur	Switch
22	A17002	3	Poignée vitre	Glass handle
23	A07034	5	Interrupteur vert	Green switch
24	F03046	5	Broche poulet droite	Chicken spit
25	F03047	25	Fourchettes Z	Forks Z
26	F03048	10	Fourchettes U	Forks U
27	64054	1	Plat	Tray
28	A17012	6	Poignée broche	Spit handle
29	A14077	5	Bouton	Knob
30	A16013	1	Bornier 3 plots	Three holes domino
31	F03044	1	Décroche broche	Spit holder
	F03045	5	Broche épingle "U"	Spit

Explication des symboles	5
Consignes de sécurité	6-7
Contenu du carton d'emballage	8
Conformité d'utilisation	9
Mode fonctionnement	8-9
Fonctionnement/manipulation	9 à 14
Nettoyage et maintenance	14
Caractéristiques techniques	14
Garantie	14-15
Nomenclature et vue éclatée	26-27

6. CLEANING AND MAINTENANCE

Cut the gas supply.

- Let cool completely the device before any technical intervention or cleaning.
- For cleaning, only use non-abrasive products, clean regularly the external walls of your device with warm water and wash liquid: avoid the abrasive towelling. Rinse your device with a wet sponge.
- Never clean the device under a water jet, the infiltrations would risk to damage it in a irreparable way.
- During a prolonged non-use, we recommend you strongly to keep the device shielded from the humidity .

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	Power	Nb of burners	Outside dimensions mm	Weight
RBG 30	38 kW	10	1345x480x1285	114 kg

8. GUARANTEE

Conditions of guarantee

The guarantee applicable to any device is the commercial guarantee of the distributor or the retailer. Please contact the store where you bought your device to know the precise conditions.

The guarantee grants no right for damages.

The dispositions which follow are not exclusive of the profit of the legal guarantee planned by articles 1641 and following ones of the Civil code relative to the defects and the latent defects.

Exclusion clauses of the guarantee

Bad installation and bad maintenance, in particular if they do not respect current regulations or instructions appearing in this user guide.

Cannot benefit from the guarantee the repairs required as a result of false operations, of inappropriate use, of carelessness or of excess loads of the device, as well as those resulting from defective installations.

The damage due to shocks, bad weather is not flatware by the guarantee. The material travels at the risks of the user; in case of delivery by carrier, the consignee has to have reservations towards the carrier before any delivery of the device.

The guarantee comes to an end in case of intervention, of repair, of modification by no qualified persons, or of use in inappropriate purposes.

c) Use of device :

Elements of command and display

Command/Display	Function
Power control knob (n°3 on picture)	On/off Set the power (low flame = low power, high flame = high power)
Switch (n°4 on picture)	On/off of the spits
Switch (n°5 on picture)	On/off of the halogen lamp
Pilot light (n°2 on picture)	Switches on the machine / Powered down

Switching-on

1. Approach a long matchstick or gas lighter near pilot light (n°2 on picture)
2. Press and turn the power control knob (n°3 on picture) towards the left side in front of star position
3. Maintain the knob pressed for 15 sec to ensure the pilot light stay lighted
4. The burner is now working. You can increase the power by turning the knob (n°3 on picture).

Temperature setting

Once the burner is lit, set the appliance to the desired power by turning the control knob (n°3 on picture).

It is not necessary to leave the device switched on at full power. It is necessary to adapt the temperature to products to be cooked to limit the gas consumption.

Stopping the appliance

Set each control knob (n°3 on picture) to 0
Switch off the switches (n°4 on picture)
Cut the gas supply
Left the device cool it down.
Clean the appliance. (See 6. Cleaning)

d) Breakdown / repair:

In case of breakdown or of damaged part, please call your after-sales service and confide any technical operation to qualified person.

When you contact the after-sales service of your distributor or your store, give him the complete reference of your device (commercial name, type and serial number).

This information appears on the visible descriptive plate behind the device.

Explication des symboles



Attention : lire les instructions avant d'utiliser la machine.



L'emballage de ce produit est recyclable et doit être trié.

ROTISSOIRE GAZ RBG 30

Félicitations pour l'acquisition de cet appareil haut de gamme fabriqué en France. Vous avez choisi un appareil qui allie les meilleures qualités techniques à un grand confort d'utilisation. Nous vous souhaitons la plus grande satisfaction.

1. CONSIGNES DE SECURITE

Veuillez respecter scrupuleusement ces consignes pour éviter tout risque d'incendie, de brûlure ou autres blessures et dommages. Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, telles que :

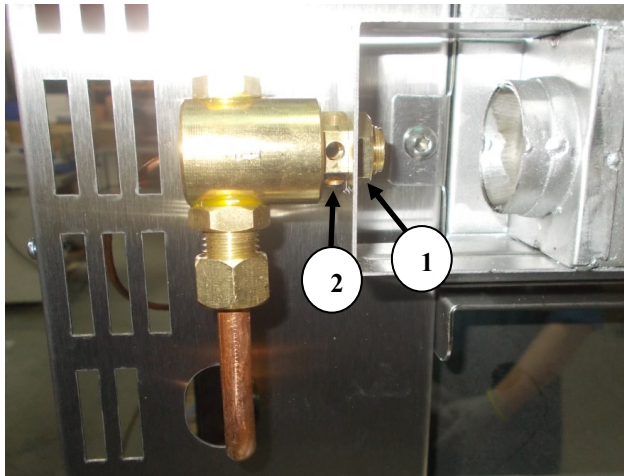
- Ne laisser jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Installer toujours l'appareil en respectant les consignes. Une distance de 30 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire. Respecter une distance minimale de 80 cm devant l'appareil (températures élevées).
- Installer l'appareil dans un local convenablement ventilé possédant une ventilation suffisante pour empêcher la formation de concentrations inadmissibles de substances nocives pour la santé.
- Protéger l'appareil de la lumière directe du soleil, du gel et de l'humidité.
- Ne laisser pas l'appareil à la portée des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.

Gas category table, according to the country of destination of the appliance.

Country of destination	Category	Gas	Pressures	Injector diameter	Air setting ring
France	II2E+3+	G20/25	20/25	150	Without
		G30/G31	28-30/37	100	Without
	II2E+3B/P	G20/G25	20/25	150	Without
		G30 G31	50 50	90 90	Without Without
	II2E+3P	G20/G25	20/25	150	Without
		G31	50	90	Without
Germany	II2E3B/P	G20/G25	20	150	Without
		G30/G31	50	90	Without
Austria	II2H3B/P	G20	20	150	Without
		G30/G31	50	90	Without
Belgique	I2E+I3+	G20/G25	20/25	150	Without
	I2E+I3+	G30/G31	28-30/37	100	Without
Sweden/Danemark Finland	II2H3B/P	G20	20	150	Without
		G30/G31	28-30/30	100	Without
Spain	II2H3+	G20	20	150	Without
		G30/G31	28-30/37	100	Without
	II2H3P	G20	20	150	Without
		G31	50	90	Without
Netherlands	II2EK3B/P	G25.3	25	150	Without
		G30/G31	28-30/37	100	Without
	II2EK3P	G25.3	25	150	Without
		G31	50	90	Without
Norway	I3B/P	G30/G31	28-30/30	100	Without
Islande/Greece/ Great Britain /Italy	II2H3+	G20	20	150	Without
Portugal	II2H3+	G30/G31	28-30/37	100	Without

Air adjustment

Injectors were conceived to avoid any air adjustments and that whatever the gas you use.



Unscrew the attachment nut (picture n°1) from the injector holder with a 16 key.
 Unscrew the injector (picture n°2) and place the replacement injector corresponding to the desired gas.
 Screw the attachment nut (photo n°1) of the injector bracket.

Check the supply pressure using a manometer when all the burners are lit. It must be equal to the indications on the rating plate.

The fresh air flow required for combustion air supply is 76m³/h.

General conditions of installation

The installation and maintenance of the appliance must be carried out in compliance with the statutory texts and good practices in force, mainly:

General specifications

For all appliances:

Article GZ Installation with combustible gases and liquefied hydrocarbons.

Then, according to use:

Article CH Heating, ventilation, refrigeration

Air conditioning and domestic hot water steam generation.

Article GC Installation of appliances to be used for catering

Specific provisions for each type of establishment to which the public is admitted (hospitals, shops, etc...)

Important: Never change the diameter of the injectors

- Cet appareil est seulement à usage professionnel, il doit être utilisé par du personnel qualifié.
- Ne déplacer jamais l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsque les brûleurs sont encore chauds.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. La température des surfaces chaudes peut être très élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Utiliser toujours les poignées et les boutons de commande.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- Le tuyau ou flexible d'alimentations gaz (longueur maximale 1.5 m) doit être conforme aux exigences nationales en vigueur et doit être périodiquement examiné et remplacé si nécessaire.
- Ne pas laisser le tuyau ou flexible (acheté séparément en magasin spécialisé) au contact de surfaces chaudes.
- Ne pas plier ou pincer le tuyau ou flexible.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux combustibles.
- Durant l'utilisation, prendre soin de ne pas obstruer les ouïes de ventilation de l'appareil.
- Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée.
- Les composants scellés par le fabricant ne doivent pas être modifiés.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
- En fin de cuisson, pour nettoyer l'appareil, ne pas oublier de couper l'arrivée du gaz.

2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

Appareil : Une rôtissoire

Accessoires: - 1 Décroche broche

- 5 Broches
- 25 fourchettes en « Z »
- 10 fourchettes en « U »
- 1 Plat ramasse-jus
- Une pochette plastique avec les injecteurs Gaz Naturel (brûleur diam 150 + veilleuse Diam 45).
- La présente notice

Cf. vue éclatée détaillée de la rôtissoire en fin de document.

3. CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil uniquement pour rôtir les volailles, le gibier, les rôtis, les gigots.

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

Cette rôtissoire gaz à grande capacité (30 poulets) permet de rôtir grâce aux brûleurs infrarouges volailles, gibiers, gigots... Elle est équipée de 5 doubles brûleurs avec thermocouple de sécurité, de deux moteurs ventilateurs. Chaque broche est commandée par un interrupteur. L'interrupteur (n°5 sur la photo) commande la lampe halogène .

Pour allumer la rôtissoire, il suffit d'approcher une grande allumette ou un allume gaz au niveau de la veilleuse (n°2 sur la photo), d'appuyer et de tourner le bouton du robinet (n°3 sur la photo) vers la gauche sur la position étoile.

Maintenir le bouton appuyer pendant 15 secondes afin que la veilleuse reste allumée. Pendant la cuisson, la température peut être modulée grâce au bouton de commande (n°3 sur la photo) de grande flamme à petite flamme pour éviter le phénomène de sur-cuisson.

Un thermocouple de sécurité coupe l'alimentation en gaz en cas d'extinction de l'un des radiants.

Le débit réduit de l'appareil est pré réglé en usine, il ne doit pas être modifié.

5. FUNCTIONING / HANDLING

a) Installation/Assembly:



- Unpack carefully the machine from its packaging.
- Place the device on a plane and heatproof surface in a well ventilated place.
- Never place the device near a wall or near a partition made of combustible materials even if it is very well isolated.
- A distance of minimum 30 cm with the partition, the wall or any other appliance is necessary.
- Remove the protective film .

b) First starting:

During the first use, warm your machine up to evacuate residual smokes of manufacturing oil from the metallic parts. This may emit a slight smell for a few moments.

First cleaning

Clean the device and the accessories before the first use. (See 6. Cleaning)

Gas connection

The appliances run on the following gases: Butane G30, Propane G31, Natural gas G20/G25. The appliances are originally delivered with a Butane/Propane corresponding to the category II2E+3+. The connection is made thanks to a thread G 1/2.

The heat release rate of the appliance is 38 kW.

For a use in natural gas, change the burners injectors (diam 150) and pilot lights ones (diam.45). They are delivered in a small plastic bag placed in the package. The burners injectors are removable with a ring spanner of diameter 16. The pilot light injectors are removable with a flat screwdriver.

The different injectors are accessible on the rear part of the rotisserie.

3. CONFORMITY OF USE

Use the device only to roast chicken, leg of lamb, game, roasts....

4. WAY OF FUNCTIONING

Thanks to the infrared burners, this high capacity gas rotisserie (30 chickens) enable to roast pieces of poultry, game, legs of mutton or lamb...It is fitted with 5 double burners with safety thermocouples and two fan motors. Each spit is activated by a switch. The switch (n°5 on picture) corresponds to the halogen light.

To turn on the device, just approach a long matchstick or gas lighter near pilot light (n°2 on picture), press and turn the control knob (n°3 on picture) towards left side in front of star position.

Maintain knob pressed for 15 sec to ensure the pilot light stay lighted on. During cooking, the temperature can be modulated thanks to the control knob (n°3 on picture) from high flame to low flame to avoid phenomenon of overcooking.

A safety thermocouple cuts the gas supply if one of the burner is accidentally extinguished.

The low flame of the appliance is pre-adjusted in the factory, it must not be changed.



- | | | | |
|---|-----------------------------|---|--------------|
| 1 | Burner | 2 | Pilot light |
| 3 | Power control knob = on/off | 4 | Switch motor |
| 5 | Halogen lamp switch | | |



- | | | | |
|---|------------------------------|---|----------------------------|
| 1 | Brûleur | 2 | Veilleuse |
| 3 | Bouton d'allumage et réglage | 4 | Interrupteur tourne broche |
| 5 | Interrupteur lampe halogène | | |

5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation/Montage :



- Déballer soigneusement l'appareil de son carton.
- Placer la rôtissoire sur une surface plane et résistante à la chaleur dans un local bien aéré.
- Ne placer jamais l'appareil près d'un mur ou d'une cloison fait de matériaux combustibles même s'il est très bien isolé.
- Une distance de 30 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Retirer tous les films de protection.

b) Première mise en service :

Lors de la 1ère utilisation, faire chauffer votre rôtissoire afin d'évacuer les fumées résiduelles d'huile de fabrication des parties métalliques. Ceci peut dégager une légère odeur pendant quelques instants.

Premier nettoyage

Nettoyer l'appareil et les accessoires avant la première utilisation. (cf.6 Nettoyage).

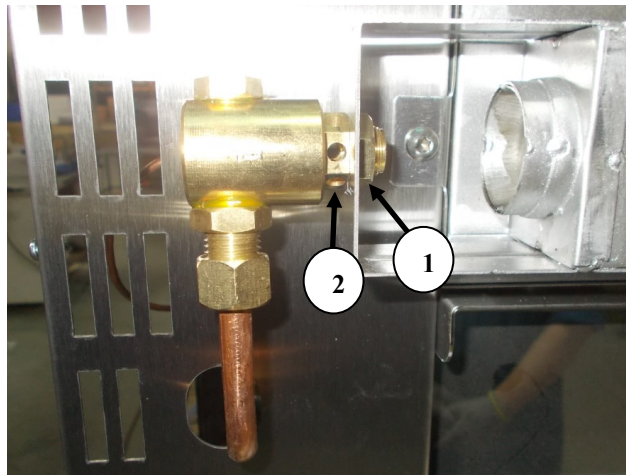
Raccordement gaz

Les appareils fonctionnent aux gaz suivants : Butane G30, Propane G31, Gaz naturel G20/G25. Les appareils sont livrés d'origine avec un injecteur Butane/Propane correspondant à la catégorie II2E+3+. Le raccordement se fait par un filetage G 1/2.

Le débit calorifique de l'appareil est de 38 kW.

Pour une utilisation au Gaz naturel, changer les injecteurs des brûleurs Diam 150 et les injecteurs des veilleuses Diam 45, ils sont livrés dans une pochette plastique dans l'emballage. Les injecteurs des brûleurs se démontent et remontent à l'aide d'une clé à œil de 16. Les injecteurs des veilleuses se démontent à l'aide d'un tournevis plat.

Les différents injecteurs sont accessibles en partie arrière de l'appareil.



Dévisser l'écrou de fixation (n°1 sur la photo) du support injecteur à l'aide d'une clé de 16.

Dévisser l'injecteur (n°2 sur la photo) puis placer l'injecteur de remplacement correspondant au gaz désiré.

Visser l'écrou de fixation (n°1 sur la photo) du support injecteur .

Vérifier la pression d'alimentation, lorsque tous les brûleurs sont allumés, à l'aide d'un manomètre. Celle-ci doit être égale aux indications de la plaque signalétique.

Le débit d'air neuf requis pour l'alimentation en air de combustion est de 76 m³/h.

- Do not touch the hot surfaces of the appliance.

The temperature can be very important when the appliance is working. Always use handles and control knobs.

- Do not use the appliance for other functions than determined use.

- The pipe or hose (maximum length : 1.5m) has to be in conformity with the national requirements, checked regularly and replaced if necessary.

- Do not leave the pipe or hose (purchase separately from a specialised shop) in the contact of hot surfaces.

- Do not bend or clip the pipe or hose.

- The appliance should not be used close to combustible materials.

- During use, look after not to obstruct hearings of aeration of the appliance.

- Entrust compensations only to a skilled person.

- The components sealed by the manufacturer must not be modified.

- Use only spare parts of origin.

- At the end of cooking, before cleaning the appliance, do not forget to disconnect the gas inlet.

2. CONTENTS OF CARDBOARD PACKAGING

Device: A rotisserie

Accessories: - 1 spit holder

- 5 spits

- 25 forks "Z"

- 10 forks "U"

- A juice collecting tray

- A set of natural gas injectors (burner Diam 150 and pilot light Diam 45).

- The present note

See exploded view for the rotisserie RBG 30 at the end of the document.

GAS ROTISSERIE

RBG 30

Congratulations for the acquisition of this upmarket appliance made in France. You chose an appliance which alloys the best technical qualities with a big user-friendliness. We wish you the biggest contentment.

1. SECURITY INSTRUCTIONS

Please respect these instructions scrupulously to avoid any risk of fire, scald or other wounds and damage. During the use of this appliance, fundamental circumspection of security must always be noticed, such as:

- Never leave the machine working without any watching.
- Take into account the instructions to be systematically kept with the appliance.
- Install the appliance always in instructions respect. A 30 cm distance minimum with the partition or the wall is necessary. Respect a minimum distance of 80cm in front of the machine (High temperatures).
- Install the appliance in some suitably ventilated premises with a sufficient ventilation to prevent the training of inadmissible concentrations of harmful substances for the health.
- Protect the appliance from direct light of the sun, frost and humidity.
- Never leave the appliance within the reach of children or disabled persons without surveillance.
- Ensure that only trained people operate the appliance.
- Never move the appliance when it is working or when the burners are still hot.

Conditions générales d'installation

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment :

Prescriptions générales

Pour tous les appareils :

Article GZ Installation aux gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés.

Ensuite, suivant l'usage :

Article CH Chauffage, ventilation, réfrigération

Conditionnement d'air et production de vapeur d'eau chaude sanitaire.

Article GC Installation d'appareils destinés à la restauration

Prescriptions particulières à chaque type d'établissements recevant du public.

Important: Ne jamais modifier le diamètre des injecteurs.

Tableau de catégorie de gaz, selon le pays de destination de l'appareil.

Pays de destinations	Catégorie	Gaz	Pressions	Diam injecteur	Bague d'air
France	II2E+3+	G20/G25	20/25	150	Sans
		G30/G31	28-30/37	100	Sans
	II2E+3B/P	G20/G25	20/25	150	Sans
		G30	50	90	Sans
		G31	50	90	Sans
	II2E+3P	G20/G25	20/25	150	Sans
		G31	50	85	Sans
Allemagne	II2ELL3B/P	G20/G25	20	150	Sans
		G30/G31	50	90	Sans
Autriche	II2H3B/P	G20	20	150	Sans
		G30/G31	50	90	Sans
Belgique	I2E+I3+	G20/G25	20/25	150	Sans
	I2E+I3+	G30/G31	28-30/37	100	Sans
Suède/Danemark	II2H3B/P	G20	20	150	Sans
Finlande		G30/G31	28-30/30	100	Sans
Espagne	II2H3+	G20	20	150	Sans
		G30/G31	28-30/37	100	Sans
	II2H3P	G20	20	150	Sans
		G31	50	90	Sans
Pays-Bas	II2EK3B/P	G25.3	25	150	Sans
		G30/G31	28-30/37	100	Sans
	II2EK3P	G25.3	25	150	Sans
		G31	50	90	Sans
Norvège	I3B/P	G30/G31	28-30/30	100	Sans
Islande/Grèce/ Royaume-Uni/ Italie	II2H3+	G20	20	150	Sans
Portugal	II2H3+	G30/G31	28-30/37	100	Sans

Symbols signification



WARNING: read the instructions before using the machine



The packaging of this product is recyclable and must be sorted

Réglage d'air

Les injecteurs ont été conçus afin d'éviter tous les réglages d'air et ce quelque soit le type de gaz utilisé.

Symbols signification	17
Security instructions	18-19
Contents of cardboard packaging	19
Conformity of use	20
Way of functioning	20
Functioning and handling	21-24
Cleaning and maintenance	25
Technical specifications	25
Guarantee	25
Exploded view and part list	26-27

c) Utilisation de l'appareil :

Eléments de commande et affichage

Commande/Affichage	Fonction
Bouton d'allumage et de réglage (n°3 sur la photo)	Allume l'appareil. Règle la puissance (petite flamme = faible puissance, grande flamme = forte puissance)
Interrupteur (n°4 sur la photo)	Mise en marche du tournebroche
Interrupteur (n°5 sur la photo)	Allume la lampe halogène
Veilleuse (n°2 sur la photo)	Allume l'appareil/Mise en veille

Allumage

1. Approcher une grande allumette ou un allume gaz au niveau de la veilleuse (n°2 sur la photo).
2. Appuyer et tourner le bouton du robinet vers la gauche (n°3 sur la photo) sur la position étoile.
3. Maintenir le bouton appuyé pendant 15 secondes afin que la veilleuse reste allumée.
4. Le brûleur reste alors allumé et il est désormais possible d'augmenter la puissance en tournant la manette de gaz (n°3 sur la photo).

Réglage de la température

Une fois le brûleur allumé, régler l'appareil à la puissance souhaitée en tournant le bouton (n°3 sur la photo).

Il n'est pas nécessaire de laisser l'appareil allumé à plein régime. Il faut adapter la température aux produits à cuire pour limiter la consommation de gaz.

Arrêt de l'appareil

Positionner chaque bouton de commande (n°3 sur la photo) sur 0.
Appuyer sur les interrupteurs (n°4 et 5 sur la photo) pour tout éteindre.
Fermer l'alimentation en gaz.
Laisser refroidir l'appareil.
Nettoyer l'appareil. (cf. 6. Nettoyage)

d) Panne/Réparation :

En cas de panne ou de pièce endommagée, veuillez faire appel à votre service après vente et confier toute opération technique à une personne qualifiée.
Lorsque vous contactez le service entretien de votre Distributeur ou de votre magasin, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique visible à l'arrière de l'appareil.

6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Couper l'alimentation en gaz.

- Laisser refroidir complètement l'appareil avant toute intervention technique ou de nettoyage.
- Nettoyer régulièrement les parois externes de votre appareil à l'aide d'eau chaude, de liquide vaisselle : éviter les éponges abrasives. Rincer votre appareil à l'aide d'une éponge humide.
- Ne jamais nettoyer l'appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager de façon irréversible.
- Lors d'une non-utilisation prolongée, nous recommandons fortement de conserver l'appareil à l'abri de l'humidité.

7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	Puissance	Nbre brûleurs	Dimensions ext mm	Poids
RBG 30	38 kW	10	1345x480x1285	114 kg

8. GARANTIE

Conditions de garantie

La garantie qui s'applique sur tout appareil est la garantie commerciale du distributeur ou du revendeur. Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil pour en connaître les conditions précises.

La garantie n'octroie aucun droit à des dommages et intérêts.

Les dispositions qui suivent ne sont pas exclusives du bénéfice de la garantie légale prévue par les articles 1641 et suivants du Code Civil relatifs aux défauts et vices cachés.

Clauses d'exclusion de la garantie

Mauvaise installation et mauvais entretien, notamment s'ils ne respectent pas les réglementations en vigueur ou les instructions figurant dans ce manuel d'utilisation.

Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manœuvres, d'usage inapproprié, de négligences ou de surcharges de l'appareil, ainsi que celles résultant de variations de l'alimentation électrique, de surtensions ou d'installations défectueuses.

Les dégâts dus à des chocs, des intempéries ne sont pas couverts par la garantie. Le matériel voyage aux risques de l'utilisateur ; en cas de livraison par transporteur, le destinataire doit émettre des réserves vis-à-vis du transporteur avant toute livraison de l'appareil.

La garantie prend fin en cas d'intervention, de réparation, de modification par des personnes non qualifiées, ou d'utilisation à des fins inappropriées.