



**Fabrication MB inc.**

**Manuel d'opération / Operation Manual  
MÉCHOUI / SPIT ROASTER**



Édition juillet 2019/July 2019 Edition



# FABRICATION MB INC.

640 rte 161, St-Wenceslas, QC G0Z 1J0 Tel. 819-224-4608  
[www.fabricationmb.com](http://www.fabricationmb.com) Courriel : [mblais@fabricationmb.com](mailto:mblais@fabricationmb.com)

(English version will follow)

**Ce présent manuel concerne uniquement l'explication des différentes composantes du méchoui. Fabrication M.B. inc. se dégage de toutes responsabilités quant à son déplacement, son entreposage et plus généralement son utilisation.**

Il est notamment de votre responsabilité d'établir des procédures de cuisson, de fumaison et d'opération du méchoui pour vous assurer de la qualité des aliments, de la salubrité, de la sécurité. Vous devez aussi vous assurer de respecter les normes gouvernementales applicables, incluant celles du MAPAQ, en tout temps.

Ce méchoui n'a aucune certification telle que celles de CSA, Transport Canada, ISO, CE, MAPAQ, CSST, etc.

Vous devez également vérifier la réglementation pour vous assurer que vous avez l'autorisation de votre municipalité pour procéder à la fumaison extérieure ou connaître les conditions et restrictions quant à l'utilisation du méchoui. Assurez-vous aussi d'avoir une couverture d'assurance appropriée.

Ce méchoui n'est pas immatriculé pour le réseau routier, si vous devez le déplacer sur la route, vous devrez procéder à son immatriculation et vous conformer à la loi et à la réglementation en vigueur. De plus, ce méchoui n'a pas de plaque d'identification, de numéro de série ou de sceau de Transport Canada.

Ce méchoui a une garantie limitée de 3 mois s'appliquant aux vices de fabrications pour les pièces et main-d'œuvre excluant les frais de transport. En aucun temps, cette garantie ne couvre les dommages découlant d'usages dits abusifs, tels que ceux occasionnés par la surchauffe générale ou locale, une porte endommagée, car non verrouillée pour le transport, le bris du vérin (voir page 5 pour procédure), etc. La déformation thermique ainsi que la crevaison des pneus sont également exclues.

La dernière version de ce manuel est disponible en consultant notre site web soit : <http://www.fabricationmb.com> .



# FABRICATION MB INC.

640 rte 161, St-Wenceslas, QC G0Z 1J0 Tel. 819-224-4608  
[www.fabricationmb.com](http://www.fabricationmb.com) Courriel : [mblais@fabricationmb.com](mailto:mblais@fabricationmb.com)

## MISES EN GARDE

Voici la liste des principales mises en garde :

- Vous devez vous assurer de garder en tout temps une distance sécuritaire par rapport aux matières inflammables ou sensibles à la chaleur en considérant toutes les étapes de la combustion (allumage, feu, étincelles, braises, etc.).
- Prenez garde que le feu soit éteint et qu'il n'y ait plus aucune braise avant tout déplacement de la machine.
- Prenez garde à ce que la fumée dégagée ne puisse être incommodante en gardant une distance sécuritaire des entrées d'air, des portes, du public etc.
- Utiliser des cales pour les roues ou tout autre moyen pour s'assurer que la machine à méchoui ne puisse pas se déplacer lors de son utilisation ainsi que lors de l'entreposage. Enlever les cales avant tout déplacement.
- Lors de la première utilisation, vous devez chauffer la machine à méchoui, sans aliment, pour vous assurer d'évacuer tout résidu de vapeur ou odeur de peinture.
- Éviter d'ouvrir tous les tiroirs en même temps lorsqu'ils sont chargés car il y aura risque de renversement de la machine à méchoui.
- Surveiller s'il y a des particules de peinture ou de créosote qui veulent se détacher des parois intérieures, incluant le toit. Si c'est le cas, vous pourrez les retirer avec une brosse, un grattoir ou par lavage pour éviter que ces particules tombent sur vos aliments.
- Une épaisseur de sable de  $\frac{3}{4}$  de pouce (19 mm) dans la base de la machine à méchoui est obligatoire pour ne pas endommager le fond en acier (ce sable sert d'isolant thermique).
- Éviter toute surchauffe de la machine à méchoui.
- Ne laisser jamais la machine à méchoui sans surveillance lorsqu'elle est en opération.



# FABRICATION MB INC.

640 rte 161, St-Wenceslas, QC G0Z 1J0 Tel. 819-224-4608  
[www.fabricationmb.com](http://www.fabricationmb.com) Courriel : [mblais@fabricationmb.com](mailto:mblais@fabricationmb.com)

- La machine à méchoui est prévue pour l'utilisation de bois comme combustible, le charbon peut être aussi utilisé mais les durées de cuisson peuvent varier dû à la distance élevée entre le charbon et les broches. Pour usage extérieur seulement.
- 
- Lors de l'utilisation de la machine à méchoui, les parois seront chaudes, il faut donc éviter le contact direct avec celles-ci et si nécessaire s'assurer de délimiter une zone sécuritaire pour l'entourage incluant : le personnel, le public ou les invités.
- Le toit n'est pas en double paroi donc il sera plus chaud que les autres parois, le fait d'avoir une simple paroi permet d'utiliser cette surface comme un réchaud.
- Manipulez la broche et les pics avec précautions car ceux-ci sont très pointus et peuvent occasionner des accidents ou des blessures.
- Ne pas opérer la machine lorsque l'opérateur a les facultés affaiblies par l'alcool, la drogue ou autres substances.
- Vérifier régulièrement que les écrous des roues sont bien serrés. De plus, une vérification après les premiers 50 km est requise.
- Garder en bonne condition les composantes électriques (fils, boutons, connecteurs, etc.)
- La peinture appliquée est de type émail et il n'y a pas de « primer ». La résistance à la corrosion est donc limitée. Vous pouvez demander l'option « primer » qui est conseillée si vous exposez la machine à des déglaçants lors de vos déplacements.

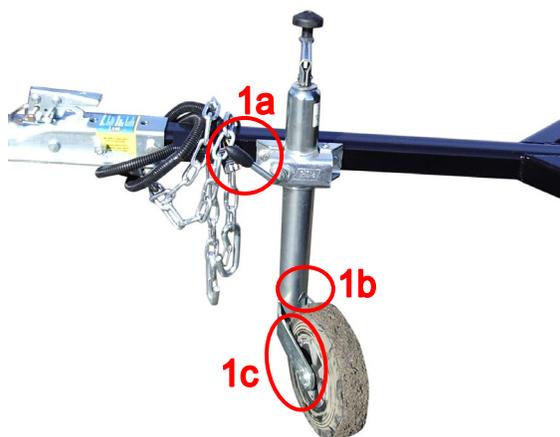


# FABRICATION MB INC.

640 rte 161, St-Wenceslas, QC G0Z 1J0 Tel. 819-224-4608  
[www.fabricationmb.com](http://www.fabricationmb.com) Courriel : [mblais@fabricationmb.com](mailto:mblais@fabricationmb.com)

## VÉRIN SUR ROUE PIVOTANTE

Le vérin sur roue pivotante vous permet de déplacer le méchoui facilement. Il faut éviter d'appliquer une force excessive, car le mécanisme a une robustesse limitée. S'il est difficile à tourner, assurez-vous que vous n'êtes pas en bout de course, si c'est le cas vous devrez faire glisser le vérin dans son attache. La barrure sert à bloquer l'attache de retenue du vérin, si vous dévissez la barrure, le vérin glisse en hauteur (attention de ne pas débarrer sans que le méchoui s'appuie sur une cale ou soit attaché sur un véhicule, car il basculera vers l'avant. Cela peut entraîner un risque de bris ou de blessures). Lors du transport sur route, il faut placer le fer plat dans le V de localisation pour éviter que le vérin puisse tourner librement et remonter le vérin dans son attache en utilisant la barrure. Ne pas suivre ces recommandations pourrait causer un bris de la roue ou d'autres parties d'équipement.



**Image 1**

- 1a : Barrure
- 1b : Localisation
- 1c : Fer plat



**Image 2**

La position illustrée est la position de la roue lors du transport.



## FABRICATION MB INC.

640 rte 161, St-Wenceslas, QC G0Z 1J0 Tel. 819-224-4608  
[www.fabricationmb.com](http://www.fabricationmb.com) Courriel : [mblais@fabricationmb.com](mailto:mblais@fabricationmb.com)

Il est possible d'enlever ou de déplacer les tiroirs grillagés, il faut simplement retirer le boulon et la rondelle qui sert de blocage et retirer chaque tiroir du guide. Ces tiroirs peuvent servir à cuire des pommes de terre ou tout autre aliment (enrobés de feuille d'aluminium). Étant donné qu'il s'agit de grilles en acier peint, les aliments ne doivent pas être en contact direct avec elles afin d'éviter tout risque de contamination.

Il y a aussi une barrure qui empêche le tiroir de s'ouvrir, celle-ci doit obligatoirement être en place pour tout déplacement de la machine. Par contre cette barrure doit être enlevée avant le début de la cuisson ou toute opération de la machine. Il y a des trous sur la plaque du moteur pour permettre l'entreposage de cette barrure (voir image 5).

Il est obligatoire d'avoir  $\frac{3}{4}$  po (19 mm) de sable dans le fond de la machine, il n'y a pas de spécification pour le sable, simplement s'assurer qu'il ne contient pas de contaminant comme du déglaçant, du mortier, etc. La plupart des quincailleries avec matériaux de construction font la vente de poche de sable tout usage.



### Image 3

Note : Le modèle présenté est en option acier inoxydable et option BBQ.

3a : Boulon et rondelle

3b : Barrure



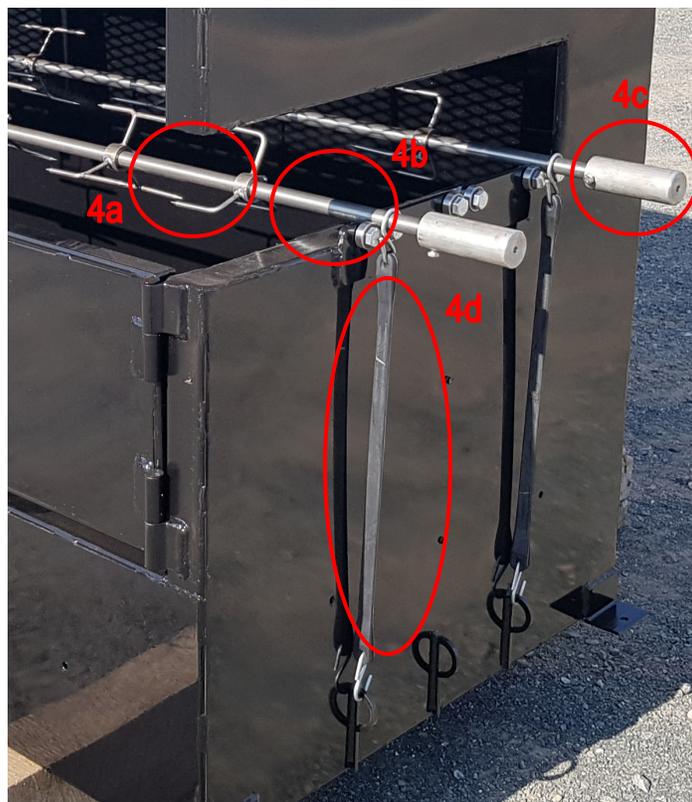
## FABRICATION MB INC.

640 rte 161, St-Wenceslas, QC G0Z 1J0 Tel. 819-224-4608  
[www.fabricationmb.com](http://www.fabricationmb.com) Courriel : [mblais@fabricationmb.com](mailto:mblais@fabricationmb.com)

Certains modèles de machines ont des sangles pour retenir les broches sur le roulement, ces sangles doivent être en place pour le déplacement de la machine, mais elles ne peuvent pas être exposées à la chaleur. Vous devrez donc les retirer de la machine durant l'utilisation ou l'opération.

Pour pouvoir laisser les broches sur la machine durant les brefs déplacements, vous devez obligatoirement vous assurer que le levier du côté de la chaîne soit descendu et bien verrouillé sur la broche et que les sangles (en bon état) sont bien en place. Si la machine n'a pas de sangles, vous ne pouvez pas laisser les broches sur la machine pendant le déplacement. Il est à noter qu'il n'est pas recommandé de laisser les broches dans la machine à méchoui lors des déplacements sur le réseau routier.

Manipulez la broche et les pics avec précautions, car ceux-ci sont très pointus et peuvent occasionner un risque d'accident ou des blessures. Les embouts en aluminium doivent être enlevés seulement au moment d'embrocher la viande et doivent être remis immédiatement. Vous aurez besoin d'une clef de 7/16 (11 mm) pour les boulons des pics ainsi que pour les embouts, mais éviter d'appliquer une force excessive sur les boulons des embouts, car ceux-ci sont en aluminium et le filetage est moins résistant que celui des pics. Les embouts peuvent rester en place lors du roulement de la broche.



**Image 4**

- 4a : Pic
- 4b : Broche
- 4c : Embout
- 4d : Sangle



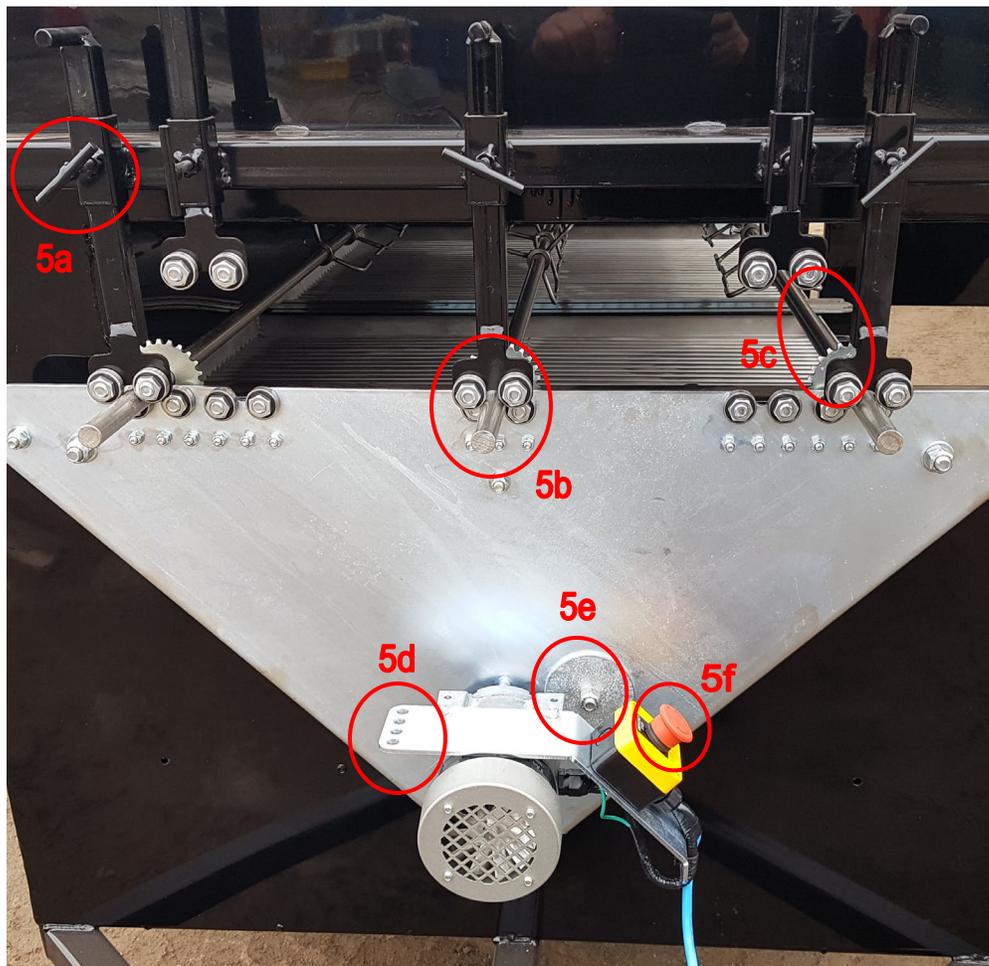
## FABRICATION MB INC.

640 rte 161, St-Wenceslas, QC G0Z 1J0 Tel. 819-224-4608  
[www.fabricationmb.com](http://www.fabricationmb.com) Courriel : [mblais@fabricationmb.com](mailto:mblais@fabricationmb.com)

Lorsque vos aliments sont bien fixés sur la broche, vous devez relever les leviers, si cela n'est pas déjà fait. Les portes devront être en position ouvertes (perpendiculaire à la localisation des broches), déposer les broches sur les roulements en prenant soin de bien localiser l'engrenage dans la chaîne d'entraînement. Ensuite vous devez descendre les leviers sur la broche en appliquant une pression, le levier assure un entraînement constant de la broche surtout lorsque la charge sur la broche est importante ou asymétrique.

Pour démarrer le moteur, tourner légèrement le bouton marche/arrêt dans le sens horaire et celui-ci se débloquent. Attention! Si vous tirez sur le bouton rouge sans le tourner légèrement vous risquez d'endommager le bouton marche/arrêt. Pour l'arrêt vous n'avez qu'à pousser sur le bouton et il se maintiendra en position arrêt.

Prenez garde en tout temps à la chaîne d'entraînement pour éviter tout risque de blessure.



**Image 5** Note : Le modèle présenté est en option acier inoxydable et option BBQ.

5a : Barrure du levier  
5b : Roulement

5c : Broche  
5d : Entreposage barrure

5e : Ajustement tension chaîne  
5f : Bouton marche/arrêt



## FABRICATION MB INC.

640 rte 161, St-Wenceslas, QC G0Z 1J0 Tel. 819-224-4608  
[www.fabricationmb.com](http://www.fabricationmb.com) Courriel : [mblais@fabricationmb.com](mailto:mblais@fabricationmb.com)

La chaîne d'entraînement de la machine à méchoui est couverte d'une plaque afin d'éviter les risques d'accidents. Pour ajuster la tension de la chaîne, il vous faudra peut-être enlever la plaque au complet si vous ne possédez pas les outils nécessaires. Dans ce cas, il vous faudra enlever les boulons du système de retenu de la plaque. Noter que le nombre de boulons peut varier selon le modèle de la machine. Il est conseillé d'être deux personnes pour effectuer cette opération.



**Image 6**  
Système de retenu de la plaque



# FABRICATION MB INC.

640 rte 161, St-Wenceslas, QC G0Z 1J0 Tel. 819-224-4608  
[www.fabricationmb.com](http://www.fabricationmb.com) Courriel : [mblais@fabricationmb.com](mailto:mblais@fabricationmb.com)

## Quelques trucs d'utilisation

- Il est préférable que le méchoui soit approximativement de niveau, vous pouvez mettre une petite cale en dessous du pneu et ajuster le vérin. Cette mise à niveau sommaire permettra aux portes de ne pas se bouger tout seul et facilitera votre travail.
- Le toit du méchoui qui a une simple paroi peut vous servir comme plaque chauffant, par exemple vous pouvez y mettre un contenant métallique pour avoir de l'eau chaude pour les réchauds.
- Le moteur ne requiert pas beaucoup de courant, seulement 1.6 amp en pleine charge
- Les portes doivent être ouvertes perpendiculairement à la machine pour pouvoir sortir les broches. D'ailleurs les portes peuvent être utilisées pour déposer temporairement les broches pour la prise de température ou encore le changement de position des broches, mais il ne faut pas utiliser cette méthode pour entreposer les broches sans surveillance, car il n'y a pas de dispositif de retenu et les broches pourraient rouler et tomber.
- Le sable dans le fond n'a pas à être changé à toutes les utilisations, simplement retirer les résidus grossiers, lorsque refroidis. Vous devrez changer le sable lorsqu'il sera trop contaminé et on recommande de le retirer pour l'entreposage hivernal. Si le sable est mouillé dû à la pluie, vous devez simplement prévoir une période supplémentaire pour le chauffage, souvent le fait d'allumer le feu 30 minutes plus tôt que prévu suffit à retirer l'humidité du sable.



# FABRICATION MB INC.

640 rte 161, St-Wenceslas, QC G0Z 1J0 Tel. 819-224-4608  
[www.fabricationmb.com](http://www.fabricationmb.com) Courriel : [mblais@fabricationmb.com](mailto:mblais@fabricationmb.com)

## English Version

This manual only concerns the explanation of the different components of the spit roaster. Fabrication M.B. inc. disclaims any responsibility for its moving, storage and more generally its use.

It is your responsibility to establish procedures for cooking, smoking and operating the spit roaster to ensure the quality of food, health and safety. You must also ensure that you comply with applicable government standards, including those of the MAPAQ, at all times.

This spit roaster doesn't have CSA, Transport Canada, ISO, CE, MAPAQ, CSST, etc. certification.

You must also check the regulations and standards to make sure that you have the authorization of your municipality to proceed with the outdoor smoking or to know the conditions and restrictions regarding the use of the spit roaster. Also make sure you have adequate insurance coverage.

This spit roaster is not registered for the road network, if you have to move it on the road, you will need to proceed to its registration and comply with the law and regulations in force. In addition, this spit roaster doesn't have a Transport Canada identification plate, serial number or seal.

This spit roaster has a limited 3-month warranty covering manufacturing defects for parts and labor excluding transportation costs. At no time, this warranty cover damage resulting from abusive uses, such as those caused by overheating general or local, a damaged door, because not locked for transport, breakage of the cylinder (see page 5 for procedure) etc. Thermal deformation and tire puncture are also excluded.

The latest version of this manual is available on our website:  
<http://www.fabricationmb.com>.



# FABRICATION MB INC.

640 rte 161, St-Wenceslas, QC G0Z 1J0 Tel. 819-224-4608  
[www.fabricationmb.com](http://www.fabricationmb.com) Courriel : [mblais@fabricationmb.com](mailto:mblais@fabricationmb.com)

## WARNINGS

Here is the list of the main warnings:

- You must always ensure that you maintain a safe distance from flammable or heat-sensitive materials by considering all stages of combustion (ignition, fire, sparks, embers, etc.).
- Be careful that the fire is off and there is no more embers before moving the machine.
- Be careful that smoke can't be a nuisance by keeping a safe distance from air intakes, doors, people around, etc.
- Use wheel chocks or other ways to ensure that the machine can't move during use and during storage. Remove the chocks before moving.
- When use for the first time, you should heat the machine without food, to ensure that any vapor residue or paint odor is removed.
- Avoid opening all the drawers at the same time when they are loaded, as there is a risk the machine turns over.
- Watch for paint or creosote particles that want to come off interior walls, including the roof. If this is the case, you can remove them with a brush, a scraper or by washing to prevent these particles from falling on your food.
- Sand thickness of  $\frac{3}{4}$  inch (19 mm) in the bottom of the machine is required to prevent damage to the steel bottom (this sand serves as thermal insulation).
- Avoid overheating the machine.
- Never leave the machine unattended while it is in operation.



## FABRICATION MB INC.

640 rte 161, St-Wenceslas, QC G0Z 1J0 Tel. 819-224-4608  
[www.fabricationmb.com](http://www.fabricationmb.com) Courriel : [mblais@fabricationmb.com](mailto:mblais@fabricationmb.com)

- The spit roaster is intended for the use of wood as fuel, coal can also be used but the cooking times can vary due to the high distance between the coal and the spits.
  - When using the spit roaster, the walls will be hot. Avoid direct contact with them and if necessary make sure to delimit a safe area for the customers or guests.
  - The roof is not double wall so it will be warmer than the other walls. Given that the roof has a simple wall, it allows to use this surface as a stove.
  - Handle the spindle and prongs with care as they are very sharp and can cause accidents or injuries.
  - Do not operate the machine when the operator is impaired by alcohol, drugs or other substances.
  - Check regularly that the wheel nuts are tight.
  - Keep electrical components (wires, buttons, connectors, etc.) in good condition.

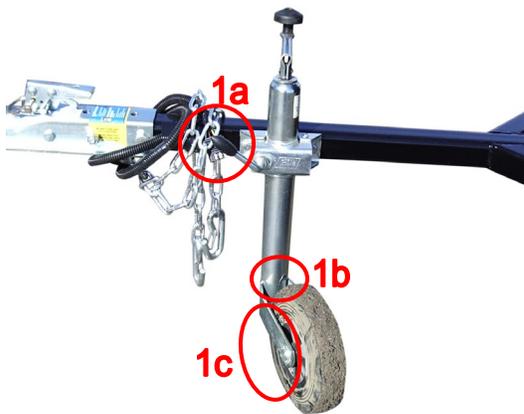


# FABRICATION MB INC.

640 rte 161, St-Wenceslas, QC G0Z 1J0 Tel. 819-224-4608  
[www.fabricationmb.com](http://www.fabricationmb.com) Courriel : [mblais@fabricationmb.com](mailto:mblais@fabricationmb.com)

## SWIVEL WHEEL

The swivel wheel cylinder allows you to move the spit roaster easily, it is necessary to avoid applying excessive force, because the mechanism has a limited robustness. If it is difficult to turn, make sure you are not at the end of the race, if that is the case you will have to slide the cylinder into its fastener. The lock is used to lock the retaining clip of the cylinder, if you unscrew the lock, the cylinder slides in height (be careful not to start without the spit roaster relies on a chock or is attached to a vehicle because it will switch. This may result in a risk of breakage or injury.) When transporting on the road, it is necessary to place the flat steel in the V of location to avoid the jack to turn freely and to reassemble the jack in its fastener by using the lock. If those instructions are not followed that could cause a breakage of the wheel or other parts of equipment.



**Image 1**

- 1a** : Lock
- 1b** : Location
- 1c** : Flat steel



**Image 2**

The position illustrated is the position of the wheel during transport



## FABRICATION MB INC.

640 rte 161, St-Wenceslas, QC G0Z 1J0 Tel. 819-224-4608  
[www.fabricationmb.com](http://www.fabricationmb.com) Courriel : [mblais@fabricationmb.com](mailto:mblais@fabricationmb.com)

It is possible to remove or move the drawers, simply remove the bolt and washer. Once it's done you remove each drawer from the guide. These drawers can be used to bake potatoes or any other food (coated with aluminum foil). Since the drawers are painted steel grates, the food should not be in direct contact with them to avoid any risk of contamination.

There is also a lock that prevents the drawer from opening, it must be in place for any movement of the machine. However, this lock must be removed before cooking or any other operation of the machine. There are holes on the motor plate to allow storage of this lock (see image 5).

It is mandatory to have  $\frac{3}{4}$  in (19 mm) of sand in the bottom of the machine. There is no specification for the sand, just make sure it doesn't contain any contaminant like deglazing, mortar, etc. Most hardware stores with building materials sell all-purpose sand bags.



### Image 3

Note: The model shown is stainless steel and BBQ option.

3a : Bolt and washer

3b : Lock pin



## FABRICATION MB INC.

640 rte 161, St-Wenceslas, QC G0Z 1J0 Tel. 819-224-4608  
[www.fabricationmb.com](http://www.fabricationmb.com) Courriel : [mblais@fabricationmb.com](mailto:mblais@fabricationmb.com)

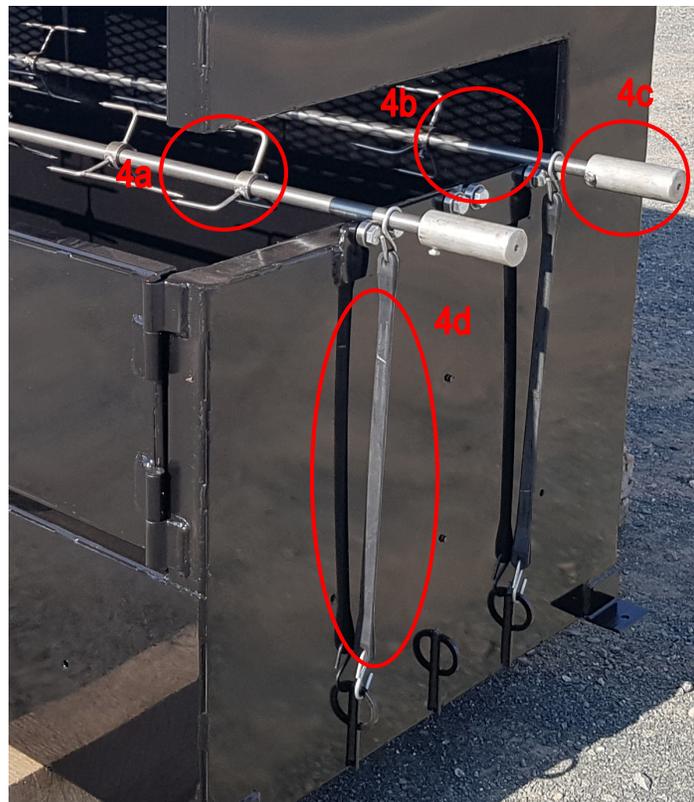
Some machine models have straps to hold the pins on the bearing, these straps must be in place for moving the machine, but they can't be exposed to heat. You will need to remove them from the machine during use or operation.

To be able to leave the pins on the machine during short trips, you must make sure that the lever on the side of the chain is lowered and locked on the spit and that the straps (in good condition) are in place. If the machine doesn't have straps, you can't leave the spits on the machine while moving. It should be noted that it is not recommended to leave the spits in the machine when moving on the road network.

Handle the spits and prongs with care, as they are very sharp and can cause a risk of accident or injury. The aluminum tips should be removed only when skewering the meat and should be returned immediately. You will need a 7/16 (11 mm) wrench for the bolts of the prongs as well as for the tips but avoid applying excessive force on the bolts of the tips, as these are made of aluminum and threading is less resistant than prongs. The end pieces can remain in place during the rotation of the spit.

### Image 4

- 4a : Fork spit
- 4b : Spit
- 4c : Safety tip
- 4d : Strap





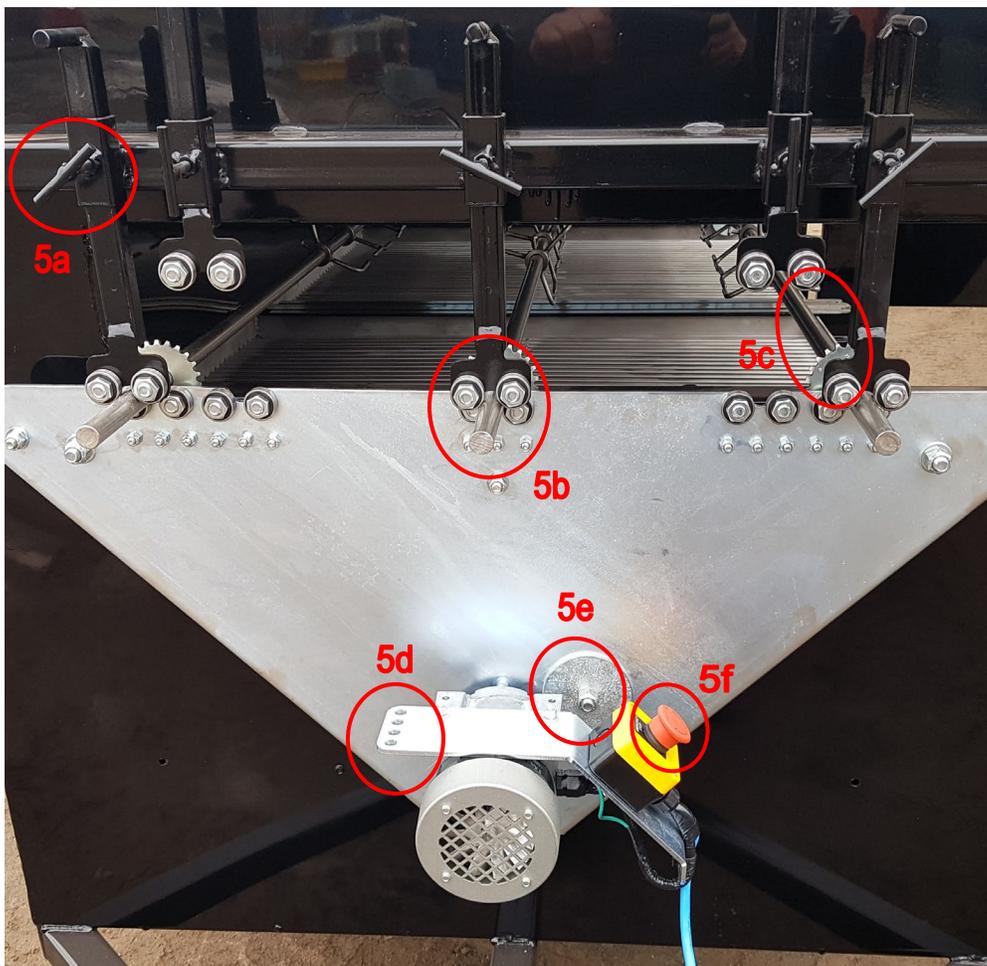
# FABRICATION MB INC.

640 rte 161, St-Wenceslas, QC G0Z 1J0 Tel. 819-224-4608  
[www.fabricationmb.com](http://www.fabricationmb.com) Courriel : [mblais@fabricationmb.com](mailto:mblais@fabricationmb.com)

When your food is secure on the spit, you must raise the levers, if you have not already done it. The doors must be in the open position (perpendicular to the location of the spit), remove the spits on the bearings, taking care to locate the gear in the drive chain. Then you have to lower the levers on the spits by applying a pressure, the lever ensures a constant drive of the spit especially when the load on the spit is important or asymmetrical.

To start the engine, turn the on / off button slightly clockwise and it will unlock. Warning! If you pull the red button without turning it slightly you may damage the on / off button. To stop, you simply push the button and it will stay in the off position.

Be always careful with the training chain to avoid any risk of injury.



**Image 5** Note: The model shown is stainless steel and BBQ option.

5a : Lever lock

5b : Bearing

5c : Spit

5d : Storage lock pins

5e : Chain's tension adjustment

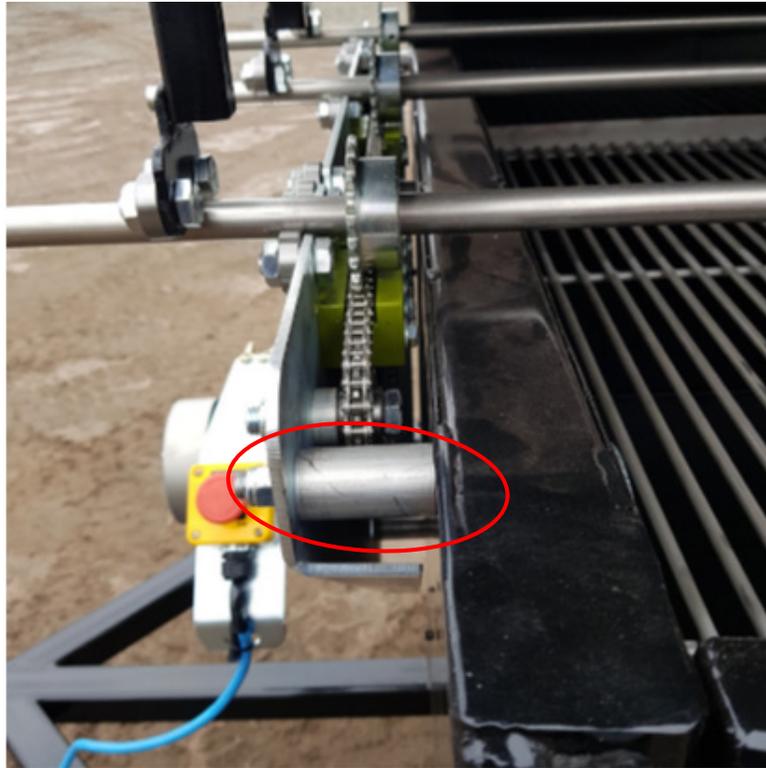
5f : On/Off button



## FABRICATION MB INC.

640 rte 161, St-Wenceslas, QC G0Z 1J0 Tel. 819-224-4608  
[www.fabricationmb.com](http://www.fabricationmb.com) Courriel : [mblais@fabricationmb.com](mailto:mblais@fabricationmb.com)

The drive chain of the machine is covered with a plate to avoid the risk of accidents. To adjust the chain tension, you may need to remove the entire plate if you do not have the necessary tools. In this case, you will need to remove the bolts from the plate retainer. Note that the number of bolts may vary depending on the model of the machine. We recommend being two people to perform this operation.



**Image 6**  
Plate retainer system



# FABRICATION MB INC.

640 rte 161, St-Wenceslas, QC G0Z 1J0 Tel. 819-224-4608  
[www.fabricationmb.com](http://www.fabricationmb.com) Courriel : [mblais@fabricationmb.com](mailto:mblais@fabricationmb.com)

## Some tips for use

- It is preferable that the spit roaster is approximately level, you can put a small wedge under the tire and adjust the jack. This elevation will help the doors stay in place by themselves and make your job easier.
- The roof of the spit roaster which has a single wall can serve you as a heating plate, for example you can put a metal container to have hot water for the stoves.
- The motor does not require much power, only 1.6 amp fully charged
- The doors must be open perpendicular to the machine in order to remove the pins. Although, the doors can be used to temporarily remove the spits for the temperature measurement or the change of position of the spits, but this method should not be used to store the spits unattended, because there is no retainer device and the spits could roll and fall.
- The sand in the bottom does not have to be changed for all uses, just remove coarse residues, when cooled. You will need to change the sand when it becomes too contaminated and it is recommended to remove it for winter storage. If the sand is wet due to rain, you simply need to provide an additional period for heating, often turning on the fire 30 minutes early is enough to remove moisture from the sand.