

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

Cuisinière

tout gaz

G 051 B

ROSIERES 
L'amour du travail bien fait.

FICHE TECHNIQUE

Dimensions d'encombrement de l'appareil (en cm)

Largeur : 60
Profondeur : 60
Hauteur couvercle ouvert : 142
Hauteur couvercle fermé : 84

LA TABLE DE CUISSON

Puissance des brûleurs gaz :
- brûleur semi-rapides :
1.45 kW x 2
- brûleurs rapides : 2.90 kW x 2

Gaz utilisable selon réglage :
GN + B/P

LE FOUR

Dimensions utiles du four (en cm)

Largeur : 43.3
Profondeur : 43
Hauteur : 32.5

Volume utile : 60 litres

Puissance

Four : 4 kW
Grilloir : 2.68 kW

Consommation

de maintien pendant
1 heure à 230 °C : 2.3 kWh

Appareil conforme à l'arrêté du 19 août 1985 (J.O. du 1er septembre 1985) relatif à la limitation des perturbations radio-électriques.

Cet appareil porte les estampilles officielles de conformité aux normes françaises.

Sommaire

	pages
<i>Partie destinée à l'utilisateur</i>	
PRESENTATION	3
UTILISATION	
Les brûleurs gaz	4-5
Le thermostat	6-7
Le four	8
Le grilloir	9
Le tournebroche	10
Les accessoires du four	11
Conseils de cuisson	12
ENTRETIEN	13-14

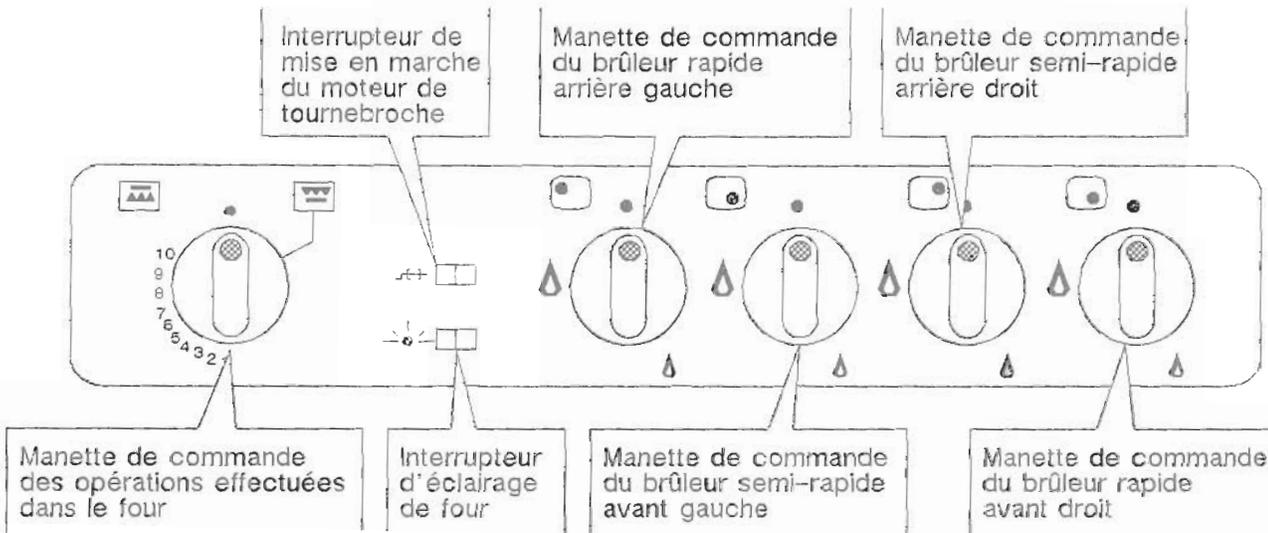
Partie destinée à l'installateur

Raccordement gaz	15-16
Changement de gaz	17-20

GARANTIE	22
PIECES DE RECHANGE	23

PRESENTATION

Attention : la porte du four est chaude pendant le fonctionnement, éloigner les jeunes enfants.



Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, ROSIERES pourra apporter à ses appareils

des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article 3 du décret n° 78-464 du 24 mars 1978.

UTILISATION

Les brûleurs gaz

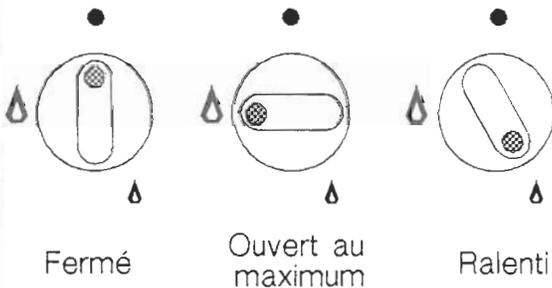
Allumage :

Un repère situé près de chaque manette permet de distinguer le foyer commandé.

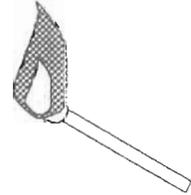
Exemple : repère du foyer arrière gauche. 

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à cran de sécurité.

- Ouvrir le robinet d'arrivée de gaz.
- Enfoncer et tourner la manette de commande du brûleur vers la gauche jusqu'au repère grande flamme.
- Présenter une flamme.



Entre les deux positions débit maximum et ralenti se trouvent toutes les allures intermédiaires



Recommandation importante

Lorsque les brûleurs ne sont pas en service, le robinet d'alimentation générale doit toujours être fermé.

UTILISATION Les brûleurs gaz

La table de cuisson est équipée de brûleurs de taille et de débit différents

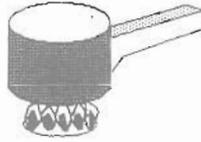
Il faut savoir tirer parti des différences de puissance qui en résultent.

– Utiliser le plus puissant pour porter à ébullition, pour saisir les viandes et, en règle générale, pour tous les aliments qui doivent cuire rapidement.

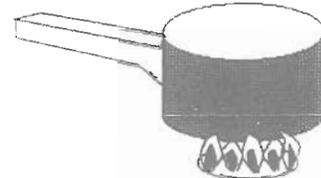
– Utiliser le petit brûleur pour les mijotages et les sauces.

Eviter de cuire les aliments à trop forte ébullition. Les "gros bouillons" ne cuisent pas plus vite, mais par contre les aliments subissent une violente agitation qui risque de leur faire perdre leur saveur.

CHOIX DES RECIPIENTS



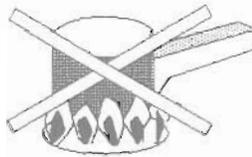
Petit brûleur = petit récipient
Casserole de moins de 14 cm



Grand brûleur = grand récipient
casserole de 14 cm et plus

HAUTEUR DES FLAMMES

Manche brûlé



MAUVAIS
Gaspillage de gaz

Mise en place du couvercle dès ébullition



BON
Les flammes ne dépassent pas : économie de gaz

UTILISATION Le thermostat

Les positions de la manette ainsi que les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, afin de faciliter la prise en main de l'appareil. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

Diminuer légèrement les températures pour des mets de volume important, les augmenter pour des mets de dimensions moins volumineuses.

Les rôtis de viande blanche (porc, veau...) les poissons, peuvent être placés dans le four froid. la cuisson est alors plus longue que dans le four chauffé préalablement, mais elle se fait mieux au centre de la pièce à cuire, la chaleur ayant plus de temps pour se propager vers le milieu.

Température approximative correspondant aux repères en °C

1 :	145	à	155 °C
2 :	160	à	175 °C
3 :	180	à	190 °C
4 :	195	à	205 °C
5 :	210	à	220 °C
6 :	225	à	235 °C
7 :	240	à	255 °C
8 :	260	à	270 °C
9 :	275	à	285 °C
10 :	290	à	300 °C

Utiliser des températures basses pour des mets épais et des températures plus élevées pour des petits volumes.

DUREE DE PRECHAUFFAGE

- 20 min pour les positions entre 7 et 10
- 15 min pour les positions entre 4 et 6
- 10 min pour les positions entre 1 et 4

UTILISATION

Le thermostat

Les temps indiqués ci-dessous sont à compter à partir de l'enfournement.

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Position préchauffage	Position cuisson	
Poissons entiers rôtis ou braisés			
Bar - Dorade - Lotte	9	7-8	selon grosseur
Viandes - Légumes			
Canard	7	6-7	50 à 60 min
Courgettes étuvées au beurre	8	6-7	15 à 20 min
Endives au gruyère	8	6-7	25 à 30 min
Flamiche poireaux	8	7-8	35 à 40 min
Gigot de mouton	7	6-7	15 min par livre
Gratins	10	8-9	10 à 15 min
Oie - Dinde	6	6-7	60 à 80 min
Lapin à la moutarde	9	7-8	1h30 suiv. le poids
Pâté en croûte	8	6-7	1h par kilo
Pâté en terrine	9	7-8	environ 1 heure
Petits choux farcis	7	5-6	1h40 à 2 h
Poulet moyen	6	6-7	60 à 80 min
Quiche Lorraine	8	6-7	20 à 25 min
Rôti de boeuf	10	8-9	15 min par livre
Rôti de viande blanche	7	7-8	30 min par livre
Soufflé salé-sucré	9	7-8	30 à 40 min
Tomates farcies	10	8-9	35 à 45 min

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Position préchauffage	Position cuisson	
Pâtisseries			
Amandine	7	5-6	45 min
Biscuit à la cuiller	4	2-3	30 min
Biscuit roulé	9	7-8	10 à 15 min
Brioche	9	7-8	40 à 45 min
Cake	6	4-5	50 à 60 min
Ciafoutis aux fruits	9	7-8	45 min à 1 heure
Crème renversée	4	2-3	45 min au B.M.
Entremets	8	6-7	20 min
Flan	8	6-7	30 min
Gâteau de Savoie ou Génoise	7	5-6	35 à 40 min
Macarons	7	5-6	15 à 25 min
Meringues	1	1-2	60 à 90 min
Pâte à choux	8	6-7	30 à 45 min
Pâte feuilletée	10	8-9	15 min
Pâte à tarte (non garnie)	9	7-8	30 min
Pâte à tarte sablée	8	6-7	15 min
Quatre-quarts	6	4-5	60 min
Sablés	6	6	18 min
Tarte garnie	9	7-8	45 min

UTILISATION

Le four

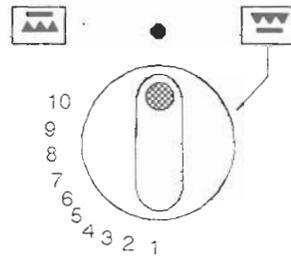
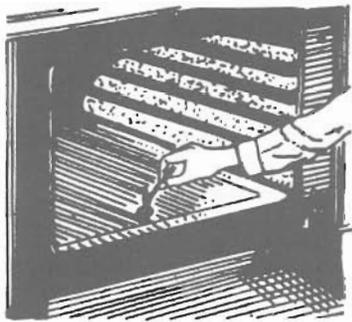
Ouvrir entièrement la porte du four.

Pousser légèrement sur la manette et tourner vers la gauche jusqu'à la graduation correspondante à la cuisson .

Allumer le brûleur : présenter une allumette à l'orifice de la sole.

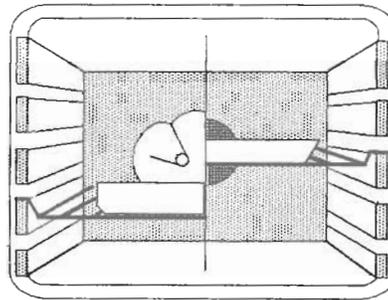
Assurez-vous du bon allumage.

Fermer la porte du four.



Le four doit être préchauffé pour la plupart des cuissons.

Pour cela, utiliser les positions de préchauffage indiquées dans le tableau de thermostat.



placer la pièce à cuire
au centre du four

UTILISATION

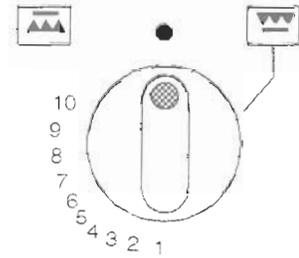
Le grilloir



Ouvrir entièrement la porte du four.

Présenter une flamme sous la rampe du brûleur de grilloir.

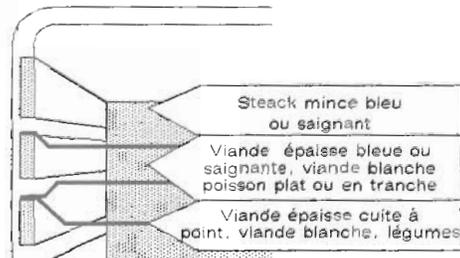
Pousser légèrement sur la manette de four et tourner à droite jusqu'en butée.



Placer la grille du four à la bonne hauteur et laisser le plat récolter sauce sur la sole du four.

Pour apprécier la cuisson au grilloir, il faut tenir compte d'une règle absolue : avant toute cuisson, le grilloir doit être rouge.

Laisser chauffer environ 5 min avant d'enfourner les plats

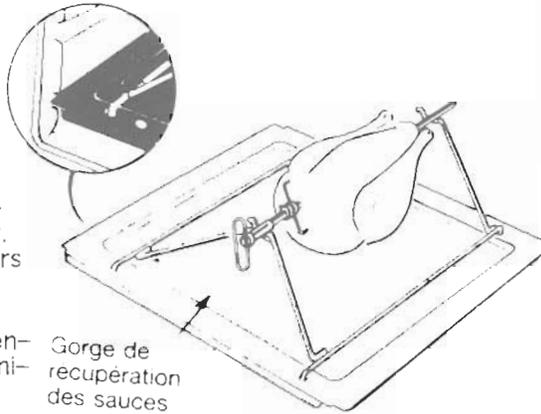


UTILISATION

Le tournebroche

- retirer du four la grille et la plaque à pâtisserie.
- déplier et poser le support de tournebroche sur le plat lèchefrite.
- embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes.
- poser la broche sur le support, la poignée étant située côté gorge de récupération des sauces.
- glisser le plat lèchefrite avec le support et la broche sur le gradin inférieur. L'extrémité de la broche se trouve alors en face de l'ouverture du carré d'entraînement.
- enfoncer la broche dans le carré d'entraînement. Un ressort placé à l'extrémité de la broche assure le verrouillage.
- appuyer sur l'interrupteur du tournebroche  et allumer le grilloir.

On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche.



TEMPS DE CUISSON

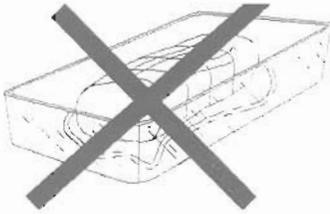
- 20 min par kg de boeuf
- 30 min par kg d'agneau, de mouton,
- 50 min par kg de veau, volaille,
- 55 min par kg de porc

Il est préférable de ne cuire que des pièces de taille moyenne au tournebroche et de cuire les grosses pièces au four. elles n'en seront que meilleures.

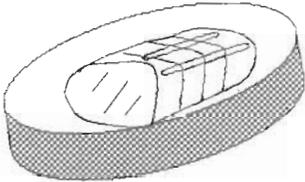
Tournebrochettes
(sur demande)

Immédiatement adaptable sur votre tournebroche.

UTILISATION Les accessoires de four



Nous déconseillons l'emploi du plat en verre pour les cuissons de viande.



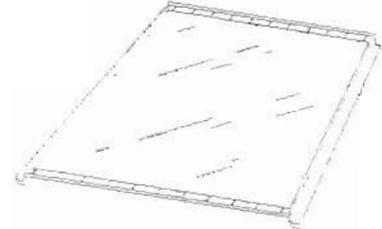
Utiliser des plats creux en terre de préférence

Un moule à pâtisserie démontable n'est pas étanche et laisse passer le jus des fruits et le sucre qui en tombant se caramélisent et s'enlèvent avec difficulté.



La grille porte-plats

Sert de support aux moules, aux plats et à la plaque à pâtisseries : sert également à recevoir les viandes à griller.



La plaque à pâtisserie

Sera placée sur la grille porte-plats. On y disposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues, etc... (doit être retirée de l'appareil lorsqu'elle n'est pas utilisée.)



La lèche-frite

Est destinée à recevoir le jus des grillades. (à glisser sur les gradins).

NE JAMAIS UTILISER LA LECHEFRITE COMME PLAT A RÔTIR. Il en résulterait des projections de graisse importante, des dégagements de fumées, un encrassement rapide du four.

CONSEILS DE CUISSON

POUR LES GRILLADES

Les viandes rouges coupées en tranches minces et les poissons plats ou en tranches doivent être grillés très rapidement et le plus près possible du grilloir.

Pour les viandes blanches, les poissons ordinaires et les légumes, il faut écarter la pièce à cuire du grilloir : la cuisson sera alors plus longue mais plus savoureuse.

CONSEILS POUR LES VIANDES :

La sortir du réfrigérateur quelques heures avant de la griller. Nous vous conseillons de la poser sur des épaisseurs de papier absorbant : elle sera mieux saisie, plus savoureuse et ne risquera pas de rester froide à l'intérieur. Poivrer et épicer la viande avant de la faire griller, mais ne la saler qu'une fois cuite, sinon elle serait mal saisie et moins juteuse. Badigeonner toutes les pièces à cuire avec un peu d'huile. Saupoudrer ensuite de poivre et de quelques herbes.

Ne jamais piquer les aliments en cours de cuisson, ni lorsque vous les retournez. Leur jus s'écoulerait et la grillade serait sèche.

POUR LES PATISSERIES

Eviter d'utiliser des moules brillants. Ils réfléchissent la chaleur et peuvent nuire à la cuisson des gâteaux. Si vos gâteaux dorent trop vite, recouvrez-les avec du papier sulfurisé ou feuille d'aluminium.

ATTENTION :

Utiliser la feuille d'aluminium dans le bon sens : la face brillante doit être face au met à cuire. Dans le cas contraire, la chaleur se reflète sur la face brillante et ne pénétrera pas à l'intérieur du plat.

Eviter d'ouvrir la porte du four pendant les 20 à 25 premières minutes de cuisson : les soufflés, brioches, retomberaient aussitôt.

Pour contrôler la cuisson de vos pâtisseries, piquer le centre avec la lame d'un couteau ou avec une aiguille à tricoter. Si elle ressort bien sèche, votre gâteau est cuit.

Si la lame ressort humide ou avec quelques particules de gâteau collées dessus, continuer la cuisson mais en baissant légèrement le thermostat pour que la pâtisserie finisse de cuire sans brûler.

POUR LES VIANDES

Les rôtis de viande blanche, (porc, veau...) l'agneau, les poissons peuvent être placés dans le four froid.

La cuisson est alors plus longue que dans le four chauffé préalablement, mais elle se fait mieux au centre de la pièce à cuire, la chaleur ayant plus de temps pour se propager vers le milieu.

Un bon préchauffage est toujours à l'origine de la réussite d'une cuisson de viande rouge

Il est préférable de ne saler les viandes qu'en fin de cuisson, car le sel favorise les projections.

La porte du four

Eviter l'emploi d'abrasif. Utiliser une éponge humide, légèrement savonneuse, puis un chiffon sec et propre. Le nettoyage de la porte peut se faire sur l'appareil ou en démontant la porte. Pour démonter la porte, il suffit :

1. de la mettre en position entr'ouverte,
2. de la tirer parallèlement suivant cet angle vers le haut jusqu'à dégagement.

La remise en place s'effectue exactement en sens inverse.



Le verre de porte de four

Nous vous conseillons d'essuyer, à la fin de chaque cuisson, le verre de porte de four, à l'aide d'un papier absorbant.

Si les projections sont trop importantes, vous pouvez ensuite la nettoyer avec une éponge et un produit détergent.

Les parties émaillées

Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants. L'émail serait irrémédiablement abîmé.

Nettoyer simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid et essuyer avec un chiffon propre et sec.

En nettoyant l'émail à chaud, on risque de le ternir.

Démontage des parois du four

Les parois du four sont accrochées par des pions et vous devez retirer la sole du four pour les décrocher.

Les chapeaux de brûleurs

Ils sont simplement posés. Vous n'aurez qu'à les enlever et les nettoyer avec une éponge humide, légèrement savonneuse.

Ne pas les plonger dans l'eau froide immédiatement après une utilisation afin d'éviter que le choc thermique provoque la rupture de l'émail.

L'emploi de produits abrasifs n'est pas conseillé car ils rayent l'émail et le rendent terne.

Si les trous sont encrassés, brossez les à l'eau savonneuse, puis séchez avec un chiffon propre.

Le panneau abattant

ATTENTION : ne pas mettre de produits d'entretien ou de produits inflammables dans la partie inférieure de l'appareil.

Les parties inox

Utiliser des produits non abrasif du commerce.

ENTRETIEN

Les parois du four en émail catalytique

C'est un système de nettoyage du four pendant la cuisson.

Le four est recouvert d'un émail spécial l'émail catalytique, dont les micro-pores favorisent la combustion des graisses. Chaque goutte de graisse est éliminée par l'action conjuguée de l'émail catalytique et de la chaleur.

Entretien régulier

L'accumulation des fines poussières résiduelles résultant de la combustion des graisses, risque à long terme de diminuer l'efficacité de l'émail.

Aussi, pour conserver un rendement maximum de cet émail, il est **obligatoire, toutes les 15 à 20 cuissons de viandes de rincer les parois et la sole à l'eau très chaude.**

Ce petit entretien est grandement facilité par la possibilité de sortir entièrement les parois ce qui permet d'effectuer cette opération sur l'évier.

Après rinçage et remise en place des parois dans l'appareil, faire sécher l'émail en faisant fonctionner le four sur la position 10 pendant 1/4 d'heure.

EN CAS DE DEBORDEMENT OU DE PROJECTIONS IMPORTANTES :

Un nettoyage de l'émail est nécessaire pour lui permettre de retrouver toute son efficacité.

Voici comment vous devez procéder :

- essuyer les débordements ou les grosses taches avec une éponge imbibée d'eau très chaude, en utilisant un détergent liquide ammoniacé.
- si après cette opération, certaines taches ne sont pas éliminées, frottez-les avec une brosse nylon.
- ensuite, faites chauffer le four pendant une heure à la position 10 du thermostat.
- il est quelquefois nécessaire de recommencer ces opérations plusieurs fois si les débordements sont très importants.

NOTA :

Si à la fin d'une cuisson normale, vous constatez des auréoles légèrement plus foncées sur les parois, ne vous inquiétez pas ; ce phénomène est normal, il s'agit tout simplement de taches graisseuses en cours d'élimination.

NE JAMAIS EMPLOYER :

- Les éponges métalliques.
- Les produits abrasifs, quels qu'ils soient.
- Les instruments durs qui abîmeraient définitivement l'émail.

INSTALLATION REGLAGE

A l'issue de ces opérations, contrôler l'étanchéité des raccordements à l'eau savonneuse.
(contrôle à la flamme interdit)

Le tuyau souple ou le tuyau à embouts mécaniques doit être visitable sur toute sa longueur conformément aux dispositions de l'article 11 de l'arrêté du 2 août 1977 (J.O. du 24 août 1977) relatif aux installations domestiques de gaz, et doit être remplacé à la date limite d'utilisation.

Ces instructions techniques intéressent plus particulièrement les installateurs.

Conditions d'encastrement :

Dans le cas où l'appareil est incorporé dans des éléments de cuisine ou juxtaposé à un meuble, ces éléments doivent être réalisés dans des matériaux résistant à une température de 100 °C.

Raccordement Gaz :

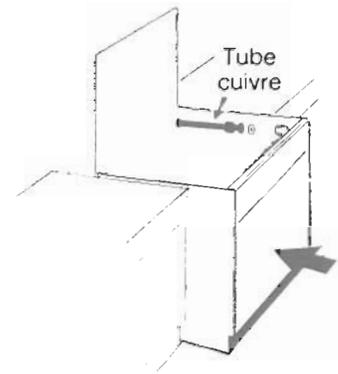
Le raccordement à la canalisation doit être effectué en conformité avec les règlements indiqués dans le D.T.U. n° 61-1 du C.S.T.B. (Centre Technique et Scientifique du Bâtiment, 4 avenue de Recteur-Poincaré, 75016 Paris).

Dans tous les cas, prévoir sur la canalisation d'arrivée du gaz un robinet d'arrêt, un détendeur ou un détendeur déclencheur pour gaz propane.

Utiliser des robinets, détendeurs, tubes et tuyaux portant la marque "NF GAZ".

Raccordement rigide :

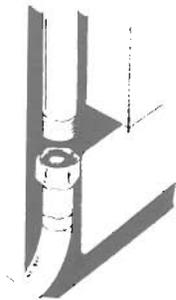
Les appareils peuvent être raccordés en rigide à l'aide de l'écrou situé sous la table de travail. Dans ce cas, supprimer la rampe arrière.



INSTALLATION REGLAGE

Raccordement souple : (par flexible à embout mécanique "NF GAZ")

Visser directement les écrous du flexible sur l'extrémité filetée de la rampe de la cuisinière, d'une part, et sur le robinet d'arrêt "NF GAZ" d'autre part, en veillant à la présence du joint d'étanchéité.

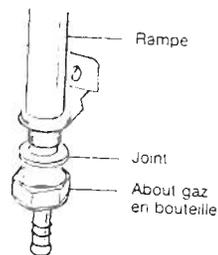


Par tube souple caoutchouc

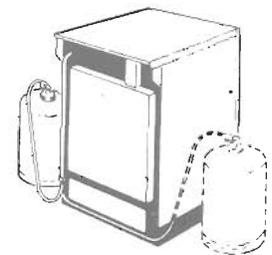
(uniquement en butane-propane) :

Le raccordement s'effectue par un tube souple "NF GAZ" de diamètre intérieur 6 mm, sur l'about porte-caoutchouc de dimensions correspondante, vissé sur l'extrémité de la rampe avec interposition d'un joint d'étanchéité.

L'autre extrémité du tube est reliée directement au détendeur "NF GAZ" adapté à la nature du gaz (28 mbar en butane, détendeur-déclencheur 37 mbar en propane).



Le raccordement doit être fait de telle sorte que le tuyau souple ne soit en aucun cas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.



INSTALLATION REGLAGE

Changement de gaz :

Les appareils sont réglés en usine pour le fonctionnement au gaz dont la nature est indiquée sur l'emballage et rap- pelée sur l'étiquette apposée sur l'appareil.

Dans le cas d'un fonctionne- ment avec un autre gaz, il est nécessaire d'adapter l'appareil.

Cette adaptation consiste à :

- mettre en place l'injecteur approprié (qui assure le débit nominal).

- mettre en place ou supprimer les bagues d'air

- régler le ralenti.

Un sachet contenant les injecteurs, la clé pour les démonter, l'about porte-caoutchouc et les bagues d'air nécessaires à l'adaptation est livré avec l'appareil.

MISE EN PLACE DES INJECTEURS :

1 - INJECTEURS DE TABLE.

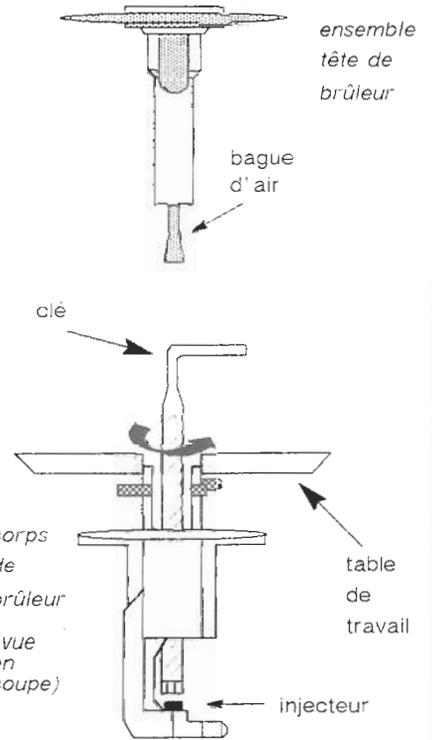
Pour accéder aux injecteurs, il est né- cessaire de :

- enlever la grille de table,
- retirer les chapeaux de brûleurs et les têtes de brûleurs.
- prendre la clé fourni avec l'appareil et dévisser les injecteurs.

De la même façon replacer celui qui convient et le visser à fond.

Les repères marqués sur les inyec- teurs sont indiqués dans le tableau ci-dessous.

Brûleur	Nature du gaz	
	Butane Propane	Gaz Naturel
Rapide	84	126
Semi-rapide	61	96
Grilloir	87	128
Four	98	150



INSTALLATION REGLAGE

2 – INJECTEUR DE GRILLOIR.

Le démontage du brûleur de grilloir est nécessaire pour retirer l'injecteur.

Pour cela :

- démonter la vis qui se trouve à l'avant du brûleur .
- dévisser l'injecteur avec une clé à tube de 9.
- placer celui qui convient au type de gaz utilisé, en ayant soin d'assurer un joint correct entre l'injecteur et son support.
- remonter le brûleur de grilloir.

3 – INJECTEUR DE FOUR.

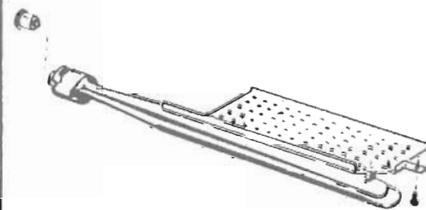
Le brûleur de sole est maintenu à l'arrière par son col engagé sur le support d'injecteur.

A l'avant, il repose sur un support et se positionne par deux pitons. Une vis centrale le fixe sur le dessous du four.

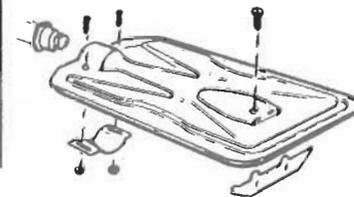
Pour démonter ce brûleur :

- après avoir enlevé la vis centrale, soulever légèrement mais suffisamment l'avant du brûleur pour le dégager des deux pitons du support.
- puis tirer le brûleur vers l'avant pour le libérer du support d'injecteur.
- retirer l'injecteur et placer celui qui convient au type de gaz utilisé.

Le remontage s'effectue par l'opération inverse.



brûleur de grilloir



brûleur de four

INSTALLATION REGLAGE

1 – REGLAGE DE LA BAGUE D'AIR (table)

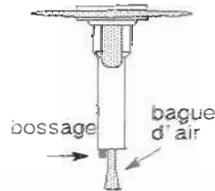
Lorsqu'elle est nécessaire. (voir tableau) sa mise en place est très importante car elle permet d'obtenir **une combustion correcte** et un **rendement maximum** des brûleurs.

CORRECTION DE L'ASPECT DE FLAMME :

2 – ACCESSIBILITE AUX BAGUES D'AIR DE LA TABLE

Pour accéder aux bagues d'air de la table, vous devez retirer la grille, les chapeaux de brûleur, et la tête de brûleur.

La bague d'air se trouve en bas de l'ensemble tête de brûleur.



La bague d'air est correctement positionnée lorsque qu'elle est en butée (jusqu'au bossage)

3 – REGLAGE DE LA BAGUE D'AIR (pour four et grilloir)

Pour accéder aux bagues d'air des brûleurs de four ou de grilloir, vous devez les démonter comme pour l'accessibilité aux injecteurs.

Les réglages (four et grilloir) sont indiquées dans le tableau ci-dessous.

Brûleur	Pré-réglage de la bague		
	Butane	Propane	Gaz naturel
Semi-rapide	sans bague	en butée	sans bague
Rapide	sans bague	en butée	en butée
Grilloir	7 mm	3,5 mm	2,5 mm
Four	8 mm	3 mm	3 mm

INSTALLATION REGLAGE

REGLAGE DU RALENTI

1 – BRÛLEUR DE TABLE.

Enlever la manette en vous aidant d'un chiffon passé derrière le corps de la manette.

A) en gaz naturel :

Visser à fond la vis du by-pass puis dévisser celle-ci de deux tours.

– allumer le brûleur.

– placer la manette en position "ralenti" (en butée) et visser la vis du by-pass jusqu'à obtention d'une flamme réduite restant stable lorsqu'on passe du plein feu à la position ralenti.

B) en butane-propane :

Le réglage est obtenu en vissant en butée la vis du by-pass dont l'orifice calibré assure le débit réduit.

2 – BRÛLEUR DE FOUR .

Régler le by-pass en agissant sur la vis.

A) butane ou propane :

– visser la vis à fond sans blocage.

B) gaz naturel :

Pour vérifier si le réglage du by-pass est correct, opérer de la façon suivante :

– allumer le four, la manette à la position 10, et laisser chauffer quinze minutes,

– ouvrir la porte,

– ramener la manette à la position 1.

Vous devez obtenir une flamme courte (2 mm), restant stable lorsqu'on passe de la position 10 à la position 1.

Si elle s'éteint, le débit du by-pass est insuffisant.

Dévisser un peu la vis du by-pass du thermostat.

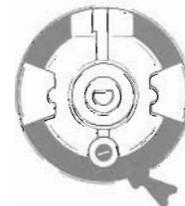
Un débit de by-pass trop important neutralise l'action du thermostat.

3 – BRÛLEUR DE GRILLOIR.

Le brûleur de grilloir ne dispose pas de position ralenti.



vis du by-pass de table



vis du by-pass du four

GARANTIE

La garantie contractuelle consiste en l'échange pur et simple de la pièce reconnue défectueuse par nous ou à sa remise en état après examen par notre Service Technique, à l'exclusion de toutes autres indemnités de quelque nature qu'elles soient.

DUREE

Nos appareils sont garantis un an à dater de la livraison au premier acheteur.

CONDITIONS D'APPLICATION

Vous ne devez utiliser votre appareil que dans les conditions normales d'emploi pour lesquelles il a été prévu conformément à cette notice.

Dans tous les cas, adressez-vous à votre installateur chargé du Service Après-Vente qui vous a vendu l'appareil muni du présent certificat.

Les frais de déplacement, de transport, de main d'oeuvre, d'emballage et d'immobilisation résultant des opérations de garantie sont à la charge de l'utilisateur ou de l'installateur selon les conditions de vente qu'il pratique.

APRES LA GARANTIE

Adressez-vous muni du présent certificat au revendeur ou installateur qui vous a vendu l'appareil. Il se chargera de commander à notre Département Pièces de Rechange, dans les meilleurs délais, les pièces dont vous avez besoin.

GARANTIE LEGALE

Les dispositions du présent bon de garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

APPAREIL TYPE :

G 051 B

DATE DE LIVRAISON :

Pour bénéficier de la
garantie contractuelle
ROSIERES
nous vous demandons :

de nous retourner sous
8 jours votre
"inscription de garantie
ROSIERES"
ci-contre