

**NOTICE D'EMPLOI
ET D'INSTALLATION**

**INSTALLATING AND
OPERATING INSTRUCTIONS**

**FOUR ENCASTRABLE
MULTIFONCTION**

BUILT-IN MULTIFONCTION OVEN

F 154

SOMMAIRE

F

	Pages		Pages
* Partie destinée à l'utilisateur			
Fiche technique	2	Les accessoires	8
Définition des commandes du four	2	ENTRETIEN	8
Le programmeur * électronique	3		
UTILISATION		* Partie destinée à l'installateur	
- la convection naturelle	4	Installation	9
- la chaleur brassée	4	Raccordement électrique	9
- le grilloir	5	Garantie	10
- le turbo-gril	5		
- le tournebroche (option)	6		
LE THERMOSTAT	6-7		

FICHE TECHNIQUE

Dimensions utiles du four

(en cm)	
Largeur	42,5
Hauteur	29,5
Profondeur	38
Volume	47 l

Puissance four (kW)

Conv. naturelle	2,60
Chaleur brassée	2,62
Grilloir	2,14
Turbo-gril	2,17
Pyrolyse	2,59
Totale absorbée	2,62

Tension d'alimentation : 230 Volts monophasé

Une turbine de refroidissement se met en route dès que la température centre four est considérée trop élevée pour les organes techniques du four et ce même en fin de cycle de cuisson ou de nettoyage.

Consommation (kWh)

- en convection naturelle	
de montée à 200°C	0,45
de maintien pendant 1 heure à 200°C	0,60
Total	1,05
- en cycle pyrolyse (80 mins)	3,30

DEFINITION DES COMMANDES DU FOUR

NOUS RECOMMANDONS LA PRUDENCE LORS DE L'UTILISATION DU FOUR SURTOUT EN PRESENCE D'ENFANT.

Sélecteur des commandes du four



Eclairage du four automatique dès qu'une fonction est utilisée



Convection naturelle



Chaleur brassée



Grilloir



Turbo-gril



Tournebroche

P

Pyrolyse

Les voyants



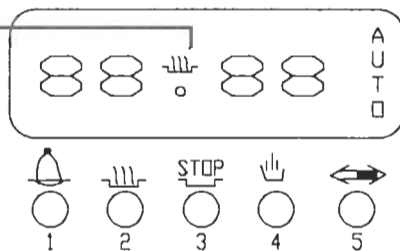
Mise sous tension

LE PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

PRESENTATION

Symbole visualisant lorsqu'il est allumé que l'appareil est en période de cuisson. Lorsqu'il est éteint, cela indique que la cuisson est finie.

- 1 - minuterie sonore indépendante
- 2 - durée de cuisson
- 3 - fin de cuisson
- 4 - position manuelle
- 5 - réglage de toutes les fonctions, peut être tourné dans les deux sens.



Indication "AUTO" :

- lorsqu'elle est éteinte : le programmeur est sur manuel
- lorsqu'elle est allumée : elle indique qu'une programmation a été effectuée, et qu'elle est en cours,
- lorsqu'elle clignote : le programme affiché est terminé, mais le programmeur est toujours sur la position automatique
- remettre sur manuel ou effectuer une nouvelle programmation.

POUR LA MISE A L'HEURE

Appuyer sur les touches 1 et 2 en même temps, puis relâcher. Tourner la touche 5 pour afficher l'heure.

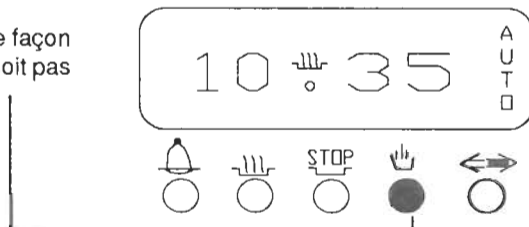
UTILISATION DE LA MINUTERIE SONORE INDEPENDANTE

Vous pouvez utiliser la minuterie sonore indépendamment de l'utilisation du four, pour cela appuyer sur la touche 1 et tourner la manette 5 pour afficher un temps. Lorsque vous relâchez les deux touches, c'est l'heure du moment et une cloche qui apparaîtront. Aucun voyant n'est allumé. Lorsque le temps sera écoulé, une sonnerie vous préviendra. Pour l'arrêter, appuyer sur l'une des touches. Cette sonnerie dure 1 min, environ.

UTILISATION DU FOUR EN POSITION MANUELLE

La cuisson commence dès que les manettes de sélection et de thermostat sont sur la position choisie.

Appuyer sur la touche 4 de façon que le symbole "auto" ne soit pas lumineux.

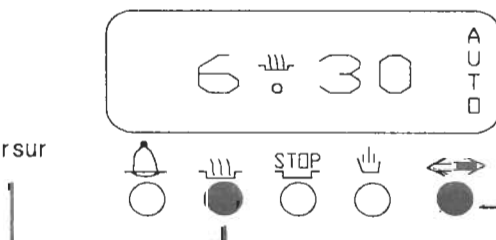


UTILISATION DU FOUR EN POSITION SEMI-AUTOMATIQUE

- **Arrêt du temps de cuisson par le programmeur** - Le symbole "AUTO" et le symbole cuisson s'allument dès que vous avez affiché une durée. Quand la cuisson est finie, le symbole cuisson s'éteint et le symbole "AUTO" clignote tant que vous n'aurez pas remis le programmeur sur manuel. La sonnerie vous prévient de la fin de la cuisson. Pour l'arrêter, appuyer sur n'importe quelle touche.

La cuisson commence dès que les manettes sont sur la position choisie pour la cuisson. Les voyants s'allument, le four chauffe. Il s'arrêtera automatiquement après écoulement du temps indiqué pour la durée de cuisson.

1 - Afficher une durée. Appuyer sur la touche, relâcher.



2 - Puis, Tourner la touche 5 de façon à afficher une durée

UTILISATION DU FOUR EN POSITION AUTOMATIQUE

- **Départ et arrêt du temps de cuisson par le programmeur** - Le symbole "AUTO" s'allume dès que vous avez affiché une durée et une fin. Le symbole de cuisson s'allume dès que la cuisson commence. Quand la cuisson est finie, le symbole de cuisson s'éteint et le symbole "AUTO" clignote tant que vous n'aurez pas remis le programmeur sur manuel. La sonnerie vous prévient de la fin de cuisson. Pour l'arrêter, appuyer sur n'importe quelle touche.

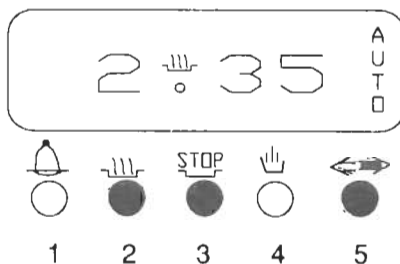
Rappel : en dehors de la position automatique, placer toujours le programmeur sur la position manuelle.

1 - afficher une durée, appuyer sur la touche 2 et relâcher.

2 - tourner la touche 5 de façon à afficher une durée.

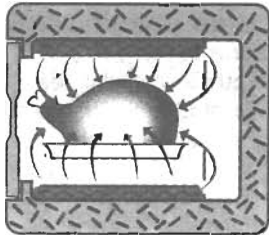
3 - afficher une heure de fin, appuyer sur la touche 3, relâcher.

4 - tourner de façon à afficher une fin (touche 5).



LA CONVECTION NATURELLE

ATTENTION : La porte est chaude pendant le fonctionnement - Eloigner les jeunes enfants.

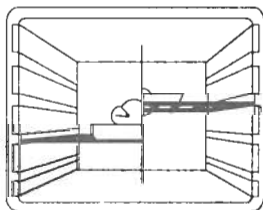


Nous préférons la convection naturelle pour des cuissons qui demandent des températures élevées, pour saisir les viandes, gigots, rosbeef, gibier, cuissons à la française, des mijotages longs et les cuissons en moules épais (terre, porcelaine, etc...) tels que clafoutis, quiche....

Placer la manette du sélecteur sur la position "convection naturelle" et la manette du thermostat sur la température choisie.



Puis, régler le programmeur sur manuel ou sur un temps de cuisson.



Placer la pièce à cuire au centre du four.

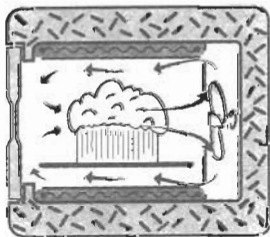
Dès ce moment le four chauffe.

Le voyant rouge de mise sous tension s'allume pendant toute la durée de l'opération.

Le voyant orange de régulation indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de cuisson.

LA CHALEUR BRASSÉE

ATTENTION : La porte est chaude pendant le fonctionnement - Eloigner les jeunes enfants.



Nous la recommandons pour cuire les pâtisseries, les viandes blanches, les petites volailles. A ceci vient s'ajouter les cuissons simultanées qui vous permettent un gain de temps et d'énergie.

Placer la manette du sélecteur sur la position chaleur brassée 

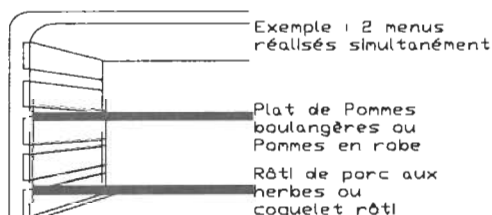
et la manette de thermostat sur une température comprise entre 60 et 240°C, au-delà les températures sont réservées pour la convection naturelle.

Puis régler le programmeur sur manuel ou sur un temps de cuisson.

Dès ce moment, le four chauffe.

Le voyant rouge de mise sous tension s'allume dès que le four est en fonctionnement et reste allumé pendant toute la durée de la cuisson.

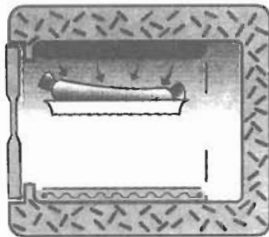
Le voyant orange de régulation indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de cuisson.



LE GRILLOIR

Attention : Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le grill est utilisé.
Eloigner les jeunes enfants.

LES CUISSONS AU GRILLOIR DOIVENT ÊTRE FAITES PORTE FERMÉE.



Réserver le grilloir traditionnel pour des cuissons telles que côte de porc côte de boeuf ou de veau, poisson plat, les gratins.

Placer la manette du sélecteur sur la position "grilloir"  et la manette du thermostat sur 280°C.

Laisser le programmateur sur manuel ou régler sur une durée de cuisson.

Dès ce moment, le four chauffe. Le voyant rouge s'allume pendant toute la durée de l'opération. Le voyant orange indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume pendant toute la durée de cuisson.

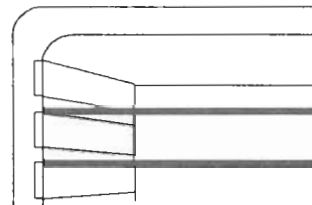
Placer la grille du four à la bonne hauteur et le plat récolte-sauce sur une grille placée sur le gradin inférieur.

LAISSER CHAUFFER 5 MINUTES AVANT D'ENFOURNER LES PLATS
*Pour apprécier la cuisson au grilloir, il faut tenir compte d'une règle absolue :
avant toute cuisson, le grilloir doit être rouge.*

LES GRATINS

Les aliments déjà cuits auxquels on ajoute une sauce ou du fromage râpé ne nécessitent pas une cuisson prolongée.

Pour les aliments crus (pommes de terre par exemple), il faut compter près d'une heure.



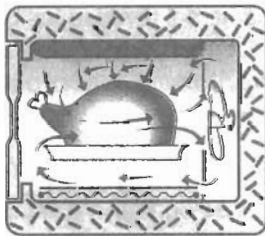
Steak nince bleu
ou saignant

Vlrande épaisse bleue ou
saignante, viande blanche
poisson plat ou en tranche
Vlrande épaisse cuite à point
viande blanche, légumes.

LE TURBO-GRIL

Attention : Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le turbo-gril est utilisé.
Eloigner les jeunes enfants.

LES CUISSONS AU TURBO-GRIL DOIVENT ÊTRE FAITES PORTE FERMÉE.



Le turbogrill est préférable pour cuire des mets plus épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles, etc... Le préchauffage est inutile.

Placer la manette du sélecteur sur la position "turbo-gril"  et la manette du thermostat entre 180 et 230°C.

Laisser le programmateur sur manuel ou régler sur une durée de cuisson.

Dès ce moment, le four chauffe.

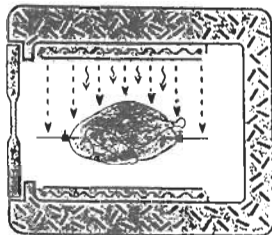
Le voyant rouge de mise sous tension s'allume pendant toute la durée de l'opération.

Le voyant orange de régulation indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume pendant toute la durée de cuisson.

Placer la pièce à cuire au centre du four directement sur la grille à une distance suffisante de la résistance de grilloir, et la retourner pendant la cuisson. Poser le plat récolte-sauce sur une des grilles placée sur le gradin inférieur.

LE TOURNEBROCHE EN OPTION

(votre four est précablé pour recevoir l'option tournebroche, suivre les instructions de la notice de montage du tournebroche pour effectuer le branchement dans de bonnes conditions).



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.

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.

LES CUISSONS AU TOURNEBROCHE SE FONT PORTE FERMÉE.

UTILISATION

- retirer du four la grille et la plaque à pâtisserie, poser le plat profond sur la sole,
- embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes,
- poser la broche sur le support,
- glisser le support et la broche sur le 3ème gradin en partant du bas,
- engager la broche dans le carré d'entraînement,
- placer le galet de broche sur son support.

Amener la manette du sélecteur de commande sur le repère tournebroche puis la manette du thermostat sur 280°C. Afficher sur le programmateur soit un temps de cuisson, soit la position manuelle.

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

LE THERMOSTAT

Le four doit être préchauffé pour la plupart des cuissons. Pour cela, utiliser les températures de préchauffage indiquées dans le tableau de thermostat. Lorsqu'il est terminé, soit à l'extinction du voyant de régulation, enfourner et ramener la manette de commande du four à la température indiquée dans le tableau.

Les températures 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 les mets de volume important, les augmenter pour des mets de volume moins important.

DUREE DE PRECHAUFFAGE : 20 min entre 250 et 280°C, 15 min entre 150 et 220°C, 10 min entre 60 et 120°C

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

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 GRILLADES - Les viandes rouges coupées en tranche 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. Mais jamais avec les aliments en cours de cuisson, ni lorsqu'ils sont encore chauds. Méfiez-vous des "trucs" qui

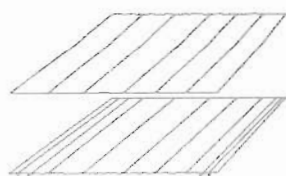
LE THERMOSTAT - CONVECTION NATURELLE

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Température		
	préchauffage	cuisson	
Poissons entiers rôtis ou braisés			selon grosseur
Bar-Dorade-Lotte	180	180-210	
Viandes-Légumes			
Boeuf aux carottes	220	180-210	4 h environ
Boeuf bourguignon	220	180-210	4 h environ
Canard	220	180-210	1-1 h 30
Choux braisés	220	180-210	1 h environ
Flamiche poireaux	205	150-180	35-40 minutes
Gigot de mouton	250	180-210	15 min par livre
Oie-Dinde	205	150-180	60-80 minutes
Pâté en croûte	205	180-210	1 h par kilo
Pâté en terrine	220	180-210	1h30-2 h
Poulet moyen rôti	220	180-210	45 min-1 h
Quiche lorraine	220	180-210	30-40 min
Rôti de boeuf	270	220-250	15 min par livre
Pâtisseries			
Cake	180	130-150	50-60 min
Clafoutis aux fruits	210	180-210	35-40 min
Crème renversée	110	60-80	45 min au b.m.
Quatre-quarts	220	180-210	35 à 45 min
Tarte garnie	250	200-225	35 à 40 min

THE THERMOSTAT - CHALEUR BRASSÉE

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Température		
	préchauffage	cuisson	
Poissons en filet			
Dame de saumon	180	120-150	5-8 min
Filet de sole	180	120-150	5 min environ
Viandes-Légumes			
Choux farcis braisés	220	180-210	1 h 30 à 2 h
Endives au gruyère	205	150-180	25-30 min
Gratins	220	180-210	15-20 min
Lapin rôti	220	180-210	50-60 min
Pigeon rôti	180	150-180	15-25 min
Pommes de terre en robe	220	180-210	1 h environ
Rôti de viande blan.	220	180-210	30 40 min/Kg
Soufflé salé-sucré	205	150-180	35-45 min
Tomates farcies	220	180-210	30-40 min
Pâtisseries			
Biscuit roulé	220	180-210	10-15 min
Brioche	220	180-210	40-45 min
Flan	205	180-210	30 min
Gâteau de savoie	205	150-180	35-40 min
Meringues	60	60-80	60-90 min
Pâte à tarte	220	180-210	20-30 min
Pâte feuilletée	220	180-210	15-20 min

ACCESSOIRES



Les grilles porte-plats servent de support aux moules, aux plats et à la plaque à pâtisserie ; la deuxième sert plus particulièrement à recevoir les viandes pour les cuissons au grilloir ou en turbo-gril puisqu'elle est équipée de rails pour y glisser le plat récolte-sauce.



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



Le plat récolte sauce est destiné à recevoir le jus des grillades. Il est soit posé sur la grille, glissé sous les rails ou encore posé sur la sole.

Ne pas utiliser le plat profond comme plat à rôtir en cuisson traditionnelle. Il en résulterait des projections de graisses importantes, des dégagements de fumée, un encrassement rapide du four.

Nous déconseillons l'emploi du plat en verre pour les cuissons de viande.
Utiliser des plats creux en terre de préférence.

ENTRETIEN

LES PARTIES EMAILLEES - 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.

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 le nettoyer avec une éponge et un produit détergent.

LES JOINTS DE FOUR - Les nettoyer avec une éponge et un détergent.

NE JAMAIS TAPISSER LES PAROIS DU FOUR ET SURTOUT LA SOLE AVEC DU PAPIER ALUMINIUM. DANS CE CAS, L'ACTION CONCENTREE DE LA CHALEUR PROVOQUERA LA DETERIORATION DE L'EMAIL.

LA PYROLYSE : le nettoyage par pyrolyse est la destruction à haute température des salissures. Cette opération se fait automatiquement grâce au programmeur. Les fumées en résultant sont rendues "propres" par passage sur un pyrolyseur dont l'action commence dès la cuisson des aliments. A cause de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte du four est munie d'un verrou de sécurité. Dès que la température intérieure du four dépasse 320° C, il est impossible de déverrouiller la porte.

Nota : Dans le cas de l'installation d'une table de cuisson au dessus du four, ne jamais utiliser les brûleurs gaz ou les plaques électriques pendant l'opération de pyrolyse dans le but d'éviter un échauffement excessif du tableau de bord du four.

Mise en route du nettoyage : elle peut être effectuée à n'importe quel moment de la journée et même la nuit (si vous voulez bénéficier du tarif "heures creuses") grâce au programmeur.

- Retirer du four les accessoires : ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse ;
- enlever les débordements importants ou gros déchets dont la destruction demanderait un temps trop long.
- fermer la porte du four, ensuite, tourner la manette vers la gauche jusqu'au repère "P",
- laisser la manette du thermostat sur arrêt,
- afficher une durée de nettoyage sur le programmeur.

Durée de nettoyage : *peu sale* : 90 min *moyennement sale* : 105 min *très sale* : 120 min

Remarques : Lors des premiers nettoyages, il est possible qu'une légère odeur se dégage dans la pièce. Ce n'est que le "rodage" au nettoyage automatique par pyrolyse des organes de votre four.

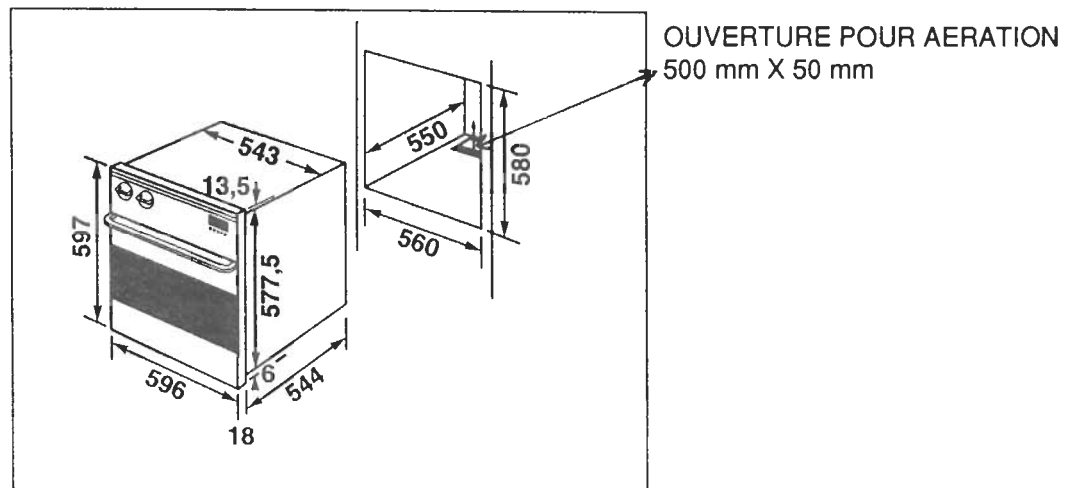
DEROULEMENT DU NETTOYAGE - Une dizaine de secondes après avoir tourné la manette sur P, la porte est verrouillée. La montée en température commence. Lorsque la température de 320°C est atteinte, le voyant rouge de verrouillage s'allume, il indique que l'on ne peut déverrouiller la porte, le voyant orange s'éteint et se rallume selon la régulation de la température. Quand la durée de nettoyage est écoulée, le voyant rouge de verrouillage reste allumé. Au cours du refroidissement, il s'éteindra pour indiquer que la température est inférieure à 320°C. Dès ce moment, vous pouvez déverrouiller la porte en ramenant le sélecteur sur 0 et le programmeur sur la position manuelle. Vous pouvez ouvrir la porte une dizaine de secondes après cette opération. Lorsque vous placez la manette sur arrêt, la turbine continue de tourner jusqu'au refroidissement du four. A la fin du nettoyage on constate sur les parois du four un dépôt de quelques

ENCASTREMENT

Le meuble dans lequel le four doit être encastré, doit être réalisé en matériaux résistant à une température de 100° C. La fixation du four sur le meuble se fait sur l'enjoliveur situé sous la porte du four par 2 vis (non livrées).

Dans tous les cas, assurez au maximum une aération de la partie inférieure de la niche d'encastrement. Pour cela, effectuer une ouverture à 500 mm avant afin de permettre la bonne circulation de l'air frais nécessaire au refroidissement et à la protection des organes intérieurs.

CE FOUR PEUT ETRE ENCHASSE SOUS PLAN OU PLACE DANS UNE NICHE EN MACONNERIE NON AEREE. IL DOIT ÊTRE ENCASTRE EN HAUTEUR, DANS UNE COLONNE.



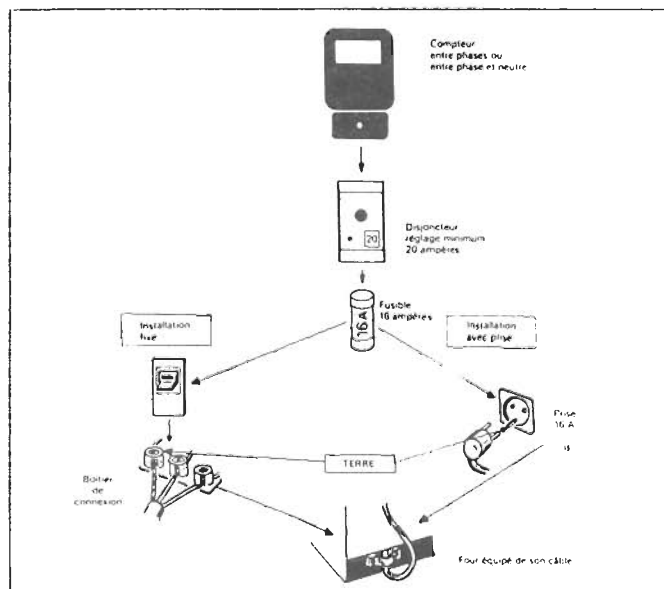
RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Le four fonctionne exclusivement sur 230 Volts monophasé. Il doit obligatoirement être raccordé à une prise de terre. Avant le branchement, assurez-vous que le réglage du disjoncteur et les fusibles sont suffisants pour alimenter normalement l'appareil, et que la section des fils de l'installation électrique est de 2,5 mm².

Dans tous les cas, le fil de terre jaune et vert du cordon d'alimentation doit être raccordé à la terre.

NOTA : N'oubliez pas que l'appareil peut nécessiter une opération de S.A.V. Aussi, placez la prise de courant de façon à pouvoir brancher le four une fois sorti de sa niche.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.



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 toute 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.

Pour bénéficier de la garantie contractuelle ROSIERES, nous vous demandons de nous retourner sous 8 jours votre "Inscription de garantie ROSIERES" ci-contre. En cas de réclamation, ou pour commander une pièce de rechange, indiquer, à votre revendeur :

- 1 - le type exact de l'appareil et le numéro de série qui figurent sur la plaque signalétique,
- 2 - la désignation de la pièce, en exigeant des

"PIECES CERTIFIEES CONSTRUCTEUR"



garantissant de par leurs caractéristiques la meilleure fiabilité et sécurité d'utilisation.