

aces de rechange

**cuisinières**  
**tous gaz**  
**50 × 50**

**345 b**

**341 Kb - 341 RKb**

**341 LKb**

# Garantie

## ATTENTION

Pour bénéficier de la garantie ROSIERES, n'omettez pas de faire dater et signer par votre installateur le certificat de garantie.

## Pièces de rechange

En cas de réclamation ou pour commander une pièce de rechange, indiquez :

1° Le type de l'appareil et le numéro de série qui figurent sur la plaque signalétique au dos de la cuisinière,

2° La désignation de la pièce

**Exemple**      Appareil 341 LKb  
                    n° 1 425 840  
                    1 manette de four

Où vous adresser :

1) Pour commander une pièce de rechange :

**A VOTRE REVENDEUR**

2) En cas de réclamation :

**S.A. USINES DE ROSIERES**  
Service Assistance Technique  
ROSIERES 18400 SAINT-FLORENT  
Tél.(48)55.00.93  
Télex ROSIERES USINE 760014 F

# Sommaire :

## *Pour vous, Madame*

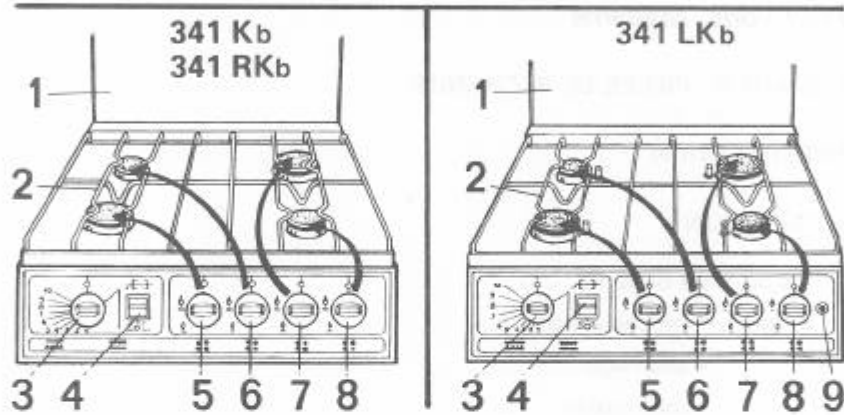
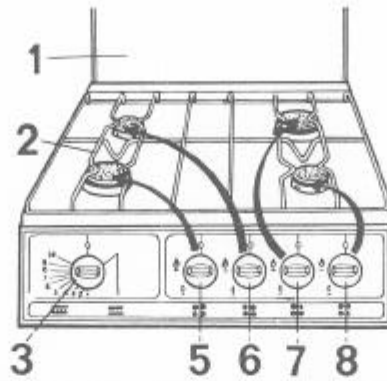
GARANTIE - PIÈCES DE RECHANGE .....	2
PRESENTATION .....	4
UTILISATION :	
– les brûleurs de table .....	5
– le four : • préchauffage .....	6
• allumage .....	6
• thermostat .....	7
– le grilloir .....	8
– le tournebroche 341 Kb.341 Rkb.341 LKb .....	9
ENTRETIEN .....	10-11



## *Pour vous, Monsieur l'installateur*

– raccordement .....	12
– caractéristiques des brûleurs .....	13
– réglages des brûleurs de table .....	14
– réglage du brûleur de sole .....	15
– réglages du brûleur de grilloir .....	16
– démontage de la porte de four .....	17

# Présentation

345 b



- 1** Couvercle enveloppant en tôle émaillée
- 2** Grille de table amovible en acier inoxydable
- 3** Manette de commande des différentes opérations effectuées dans le four :
- repère  : Fonctionnement du brûleur de sole avec plage de réglage graduée de 1 à 10 pour les cuissons au four (utilisation page 6).
  - repère  : Fonctionnement du brûleur de grilloir pour la réalisation des gratins et des grillades (utilisation page 8).
- 4** Inverseur de commande d'éclairage four et de mise en rotation du tournebroche
- 5** Manette de commande du brûleur avant gauche rapide de 3kW
- 6** Manette de commande du brûleur arrière gauche semi-rapide de 1,45 kW
- 7** Manette de commande du brûleur arrière droit rapide de 2,6 kW
- 8** Manette de commande du brûleur droit semi-rapide de 1,45kW
- 9** Bouton poussoir pour allumage électrique des brûleurs de table

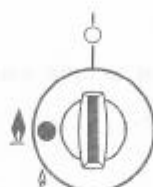
# Les brûleurs de Table

## FONCTIONNEMENT :

- Un repère situé au-dessous de chaque manette permet de distinguer le foyer commandé.
- Chaque brûleur est alimenté par un robinet à verrouillage de sécurité et à position de ralenti.





Fermé



Débit  
au maximum  
(pour le démarrage  
des cuissons et les  
ébullitions)



Ralenti  
(pour mijotage  
et entretien  
des ébullitions)

entre les deux positions  et  se trouvent toutes les allures intermédiaires.

## ALLUMAGE :

Poussez légèrement sur la manette et tournez vers la gauche jusqu'à position débit maximum.

Présentez une flamme pour les appareils 345b et 341 Kb - 341 RKb  
En 341 LKb, appuyez sur le bouton d'allumage électrique.

### Choix des récipients

Casseroles de moins  
de 14 cm



Petit brûleur  
Petits récipients

Casseroles  
de 14 cm et plus



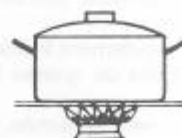
Gros brûleur  
Grands récipients

### Hauteur des flammes



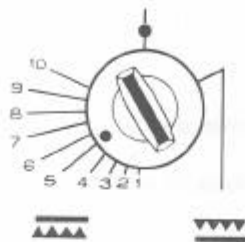
**MAUVAIS**  
Gaspillage de gaz

Manche  
brûlé



**BON**  
Flammes ne dépassant pas  
économie de gaz

# Le four



1. Poussez légèrement la manette et tournez vers la gauche jusqu'à la position choisie pour la cuisson.
2. Allumez le brûleur : présentez une allumette au trou de la sole du Four.

## PRECHAUFFAGE DU FOUR :

Le four doit être préalablement chauffé pour certaines cuissons telles que :

- rôtis de viande rouge, rosbifs ;
- diverses pâtisseries.

## Comment déterminer le temps de préchauffage ?

20 mn pour les cuissons de 7 à 10

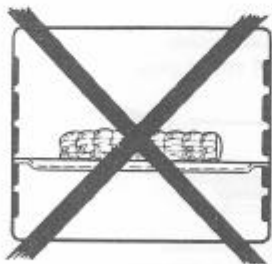
15 mn pour les cuissons de 4 à 6

10 mn pour les cuissons de 1 à 3

Les rôtis de viande blanche, porc, veau, 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 de la pièce de viande.

## NOTA IMPORTANT POUR LA CUISSON AU FOUR

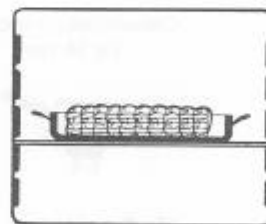
- Ne jamais placer la lèche-frite sur le premier gradin inférieur pendant une cuisson au four.
- Ne jamais utiliser la lèche-frite comme plat à rôtir.



### MAL

Mets directement placés dans la lèche-frite :

- sauce rapidement brûlée,
- projections de graisse importantes,
- dégagement de fumée,
- encrassement rapide du four.



### BIEN

Grille porte-plat placée à mi-hauteur du four.

Plat à bord haut et de préférence en « terre à feu ».

# Utilisation du thermostat

Les positions de la manette ainsi que le 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.

Nature des mets	Position du thermostat	Temps de cuisson
<b>Poissons</b>	7-8	30 à 40 mn
<b>Viandes - Légumes</b>		
canard (petit)	5-6	50 mn
canard	6-7	50 mn
filet de bœuf	7-8	30 à 35 mn
gigot de chevreuil	7-8	40 à 50 mn
gigot d'agneau	6-7	40 à 45 mn
oie ou dinde	6-7	70 à 90 mn
poulet (petit)	5-6	45 mn
poulet	6-7	45 mn
pommes boulangères	9	25 à 30 mn
râble de lièvre	7-8	40 à 50 mn
riz	4-5	25 à 35 mn
rosbif	9	30 à 35 mn
rôti de porc (500 g)	5-6	40 à 50 mn
rôti de veau (750 g)	5-6	40 à 50 mn
soufflés	4-5	25 à 30 mn
tomates farcies	9	15 à 20 mn
tous les gratins	9	10 à 15 mn
<b>PÂTISSERIES</b>		
biscuit à la cuiller	2	25 à 30 mn
brioche	6-7	20 à 25 mn
cake	3-4	50 à 60 mn
crèmes renversées (au bain-marie)	2	45 mn
croquets	3-4	20 à 30 mn
gâteaux de Savoie	4-5	20 à 25 mn
génoise	4-5	20 à 25 mn
macarons sablés	3-4	15 à 20 mn
madeleines	4-5	20 à 25 mn
meringues	1	50 à 60 mn
mousseline au chocolat	2	45 à 60 mn
pâte à choux	5-6	20 à 25 mn
pâte feuilletée	7-8	20 à 25 mn
quatre-quarts	3-4	15 à 20 mn
tartes	6-7	35 à 40 mn
vacherins	1	60 mn

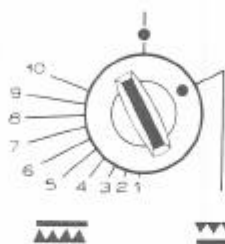
La position 10 peut être utilisée pour la mise en route de rosbif ou cuisson de gros gibiers et le préchauffage.

Les temps indiqués ci-dessus sont comptés à partir de l'enfournement.

# Le grilloir

Le grilloir permet de nombreuses réalisations culinaires. En plus des viandes grillées, vous réussirez de savoureux gratins (purée mousseline, pâtes gratinées, coquilles de poissons, etc.) qui, après quelques minutes de chauffe, seront de vrais régals sur votre table.

## ALLUMAGE :



- Ouvrez entièrement la porte du four.
- Poussez légèrement sur la manette de four et tournez-la vers la droite jusqu'en butée.
- Allumez le brûleur de grilloir : Présentez une flamme près de la rampe de brûleur de grilloir.

Laissez chauffer 5 mn avant d'enfourner les mets.

## UTILISATION POUR LES GRATINS :

- Allumez le brûleur de grilloir.
- Laissez chauffer 5 minutes.
- Placez la grille de four de manière que le plat à gratiner se trouve à environ 6 cm du brûleur.
- Le temps de réalisation varie en fonction de la nature des mets (il faut compter 10 à 15 mn).

## UTILISATION POUR GRILLADES :

Les grillades doivent être effectuées porte ouverte ou entrouverte.

- Retirez la grille support, badigeonnez-la d'huile ou de beurre fondu et disposez dessus la pièce à griller.
- Poivrez s'il y a lieu et glissez l'ensemble dans le four de manière à placer la pièce à griller le plus près possible du grilloir. **Glissez la lèchefrite** sous la grille-support pour recueillir les graisses ou le jus de cuisson.
- Pour les pièces très épaisses, placez-les par rapport au grilloir à une distance égale à leur épaisseur.
- Lorsqu'un côté est grillé, retournez la pièce.
- Salez après cuisson.
- Faites couper épaisses (3 cm au moins) les viandes rouges à griller. Seules les entrecôtes-minute et les grillades de porc doivent être coupées minces.



# Le tournebroche

(en Option) SAUF 345b

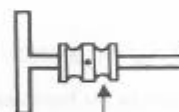
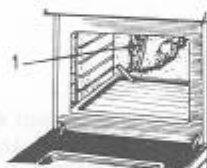
Ce modèle est précâblé pour le recevoir.

Pour l'installation du tournebroche, suivre les indications données dans la notice particulière jointe au colis.

## UTILISATION

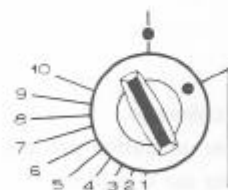
### Mise en place :


- Retirer du four la grille, la plaque à pâtisserie.
- Placez la lèchefrite sur la sole du four.
- Accrochez le support de tournebroche (1) au plafond de four.
- Embrochez la pièce à cuire, bien centrée, entre les deux fourchettes.
- Enfoncez la broche dans le carré d'entraînement. Un ressort placé à l'extrémité de la broche en assure le verrouillage de sécurité.
- Placez la broche sur le support avant dans la gorge indiquée par le croquis.



Gorge à utiliser pour four gaz

### MISE EN ROUTE



- Allumez le brûleur de grilloir [voir page 11]
- Placez le levier de l'inverseur, éclairage-tournebroche vers le repère  donc vers le bas.



### TEMPS DE CUISSON

- 20 mn par kg de bœuf.
- 30 mn par kg d'agneau, mouton.
- 60 mn par kg de veau, volailles.
- 55 mn par kg de porc.



### TOURNE BROCHETTES (en Option)

Immédiatement adaptable sur votre tournebroche.

# Entretien

## LA GRILLE :

La coloration des fils inox à l'emplacement des brûleurs est inévitable du fait de l'augmentation de la température. Toutefois, vous pouvez atténuer cette coloration et redonner un aspect correct à la grille en la frottant avec un tampon à récurer accompagné de poudre abrasive.

## LES CHAPEAUX DE BRÛLEUR :

- 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 de 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 chapeaux à l'eau savonneuse, puis séchez avec un chiffon propre.

## LE TABLEAU DE BORD :

Pour conserver au bandeau supérieur son aspect impeccable, il faut éviter de le frotter avec des produits abrasifs ou avec un chiffon sec et sale. Une éponge humide, légèrement savonneuse, puis un chiffon sec et propre conviennent parfaitement.

Pour faciliter votre tâche, vous pouvez enlever les manettes en les tirant vers l'avant.



Corps de manette

Ne pas faire de pesée sur la collerette.

Si la manette est dure, passez un chiffon derrière le corps de manette, puis tirez sur le chiffon.

## LES PARTIES EMAILLEES :

Nettoyez-les simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid. Essuyez-les avec un chiffon sec et propre. En les nettoyant à chaud, vous risquez de ternir l'émail.

# Entretien

## FOUR

Utilisez votre four comme un four normal.

Employez de préférence des plats à bords hauts et à grande inertie calorifique, « terre à feu » par exemple, pour vos rôtis en particulier.

L'accumulation des fines poussières résiduelles résultant de la combustion des graisses risquent, 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 écrans du four à l'eau très chaude. Ce petit entretien est grandement facilité grâce à la possibilité de sortir entièrement les écrans et permet ainsi à la ménagère, d'effectuer cette opération sur l'évier.

Après rinçage et remise en place des écrans dans le four de l'appareil, faire sécher l'émail en faisant fonctionner le four sur la position 10 pendant une heure.

En cas de débordement ou de projections importantes, un nettoyage de l'émail est nécessaire pour lui permettre de retrouver toute son efficacité.

## VOICI COMMENT VOUS DEVEZ PROCEDER

Retirez les écrans du four. L'ordre de démontage est le suivant :

Enlever les échelles en les soulevant pour dégager d'abord les pieds. Soulevez légèrement la base des écrans arrière et latéraux afin de libérer des pions d'accrochage, puis les sortir,

- Essuyez 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.

- Rincez à l'eau chaude.
- Ensuite, faites chauffer le four pendant une heure au n° 10 du thermostat.
- Il est quelquefois nécessaire de recommencer ces opérations plusieurs fois si les débordements sont très importants.

### Ne jamais employer :

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

### NOTA :

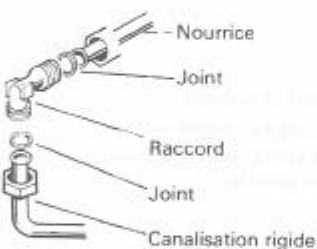
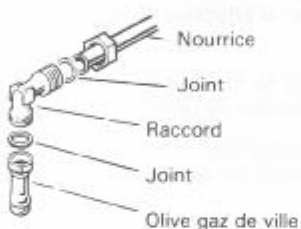
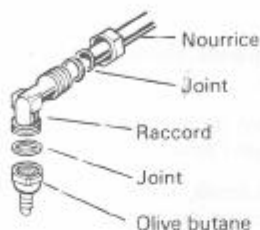
Si, à la fin d'une cuisson normale, vous constatez des auréoles légèrement plus foncées sur les parois, ne vous inquiétez pas ; ce phénomène est normal, il s'agit tout simplement de taches graisseuses en cours d'élimination.

# Installation, Raccordement et Réglage

Ces instructions techniques intéressent plus particulièrement les installateurs.

## RACCORDEMENT SOUPLE :

Suivant le cas, le raccord destiné à recevoir le tuyau souple peut être placé à gauche ou à droite de la cuisinière, les joints étant soigneusement mis en place afin d'éviter les fuites.



## GAZ BUTANE – GAZ PROPANE :

- Placer directement l'olive butane avec son joint sur le raccord de sortie de la cuisinière
- Engager correctement le tuyau normalisé spécial pour butane. †

## GAZ NATUREL – GAZ DE GRONINGUE

- Placer directement l'olive «gaz de canalisation» sur le raccord de sortie de la nourrice d'alimentation en intercalant le joint.
- Engager convenablement le tuyau caoutchouc de 15 mm de diamètre.

## RACCORDEMENT RIGIDE :

- Raccorder la canalisation rigide directement sur le raccord de sortie de la nourrice de l'appareil.

Apporter le plus grand soin à la mise en place des joints afin d'éviter toute fuite.

Prévoir sur la canalisation d'arrivée du gaz un robinet d'arrêt facilement accessible. Ce robinet devra être fermé chaque fois que l'appareil ne sera pas en service.

Sur cette olive, engager convenablement le tuyau caoutchouc de 15 mm de diamètre.

## CARACTERISTIQUES DES BRULEURS

	Butane	Propane	Gaz naturel 20	Gaz de Groningue
Pression d'utilisation	28 mbar	37 mbar	18 mbar	25 mbar
<b>Brûleur semi-rapide :</b>				
Diamètre injecteur	mm	0,60	0,90	0,90
Puissance	kw	1,45	1,45	1,45
Débit horaire	g/h	105	103	103
15° - 760 mm Hg	L/h		138	157
<b>Brûleur rapide AV. gauche</b>				
Diamètre injecteur	mm	0,87	1,30	1,30
Puissance	kw	3,00	3,00	3,00
Débit horaire	g/h	220	216	216
15° 760 mm Hg	L/h		287	326
<b>Brûleur rapide AR. droit</b>				
Diamètre injecteur	mm	0,85	1,20	1,20
Puissance	kw	2,60	2,60	2,60
Débit horaire	g/h	220	216	216
15° - 760 mm Hg	L/h		249	282
<b>Grilloir :</b>				
Diamètre injecteur	mm	0,80	1,25	1,25
Puissance	kw	2,32	2,32	2,32
Débit horaire	g/h	169	166	166
15° - 760 mm Hg	L/h		221	251
<b>Sole à l'allumage :</b>				
Diamètre injecteur	mm	0,95	1,50	1,50
Puissance	kw	4,00	4,00	4,00
Débit horaire	g/h	287	282	282
15° - 760 mm Hg	L/h		376	427
Débit maximum :	g/h	878	862	862
	L/h		1 088	1 349

### LEVAGE TABLE DE TRAVAIL :

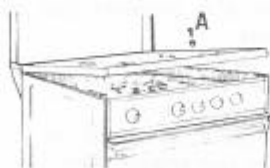
La cuisinière est réglée en usine pour un gaz déterminé. La nature de ce gaz est indiquée de façon très apparente sur les étiquettes apposées sur la façade. Dans le cas d'utilisation avec un autre gaz, il est nécessaire d'adapter à cette nouvelle fonction.

Cette adaptation consiste à :

- mettez en place l'injecteur approprié ;
- réglez la position de la bague d'air ;
- réglez le ralenti.

### ACCES AUX INJECTEURS DES BRULEURS DE TABLE :

Pour accéder aux injecteurs, il faut lever la table de travail ...



Pour cela, démontez la vis «A» située dans le loge-grille avant de la table.

### ADAPTATION DES BRULEURS

Le démontage des brûleurs est nécessaire pour accéder aux injecteurs.

Retirez l'injecteur et placez celui qui convient au type de gaz et au brûleur en cours d'adaptation (voir tableau A), en ayant soin d'assurer un joint entre l'injecteur et le porte-injecteur.

Les repères marqués sur les injecteurs sont résumés dans le tableau A :

TABLEAU A :

NATURE DU GAZ	BRULEURS	Rapides		Semi-rapide	Sole	Grilloir
		AR	AV			
Butane - Propane	.....	80	87	60	95	80
Gaz naturel	.....	120	130	90	150	125

## REGLAGE DES BAGUES D'AIR

Si le gaz distribué nécessite l'emploi de bague de réglage d'air, positionnez celle-ci le tableau B.

TABLEAU B

Gaz utilisés	Brûleurs semi-rapides	Brûleurs rapides
Butane .....	4 mm	8 mm
Gaz naturel 20 .....	1 mm	3 mm

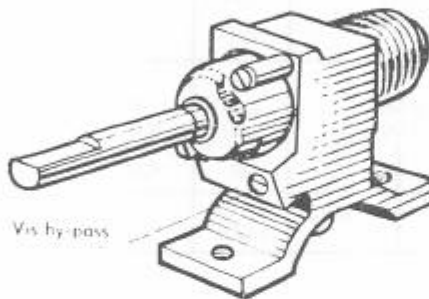
### MISE AU POINT :

#### DEBIT PRINCIPAL :

Pour la pleine puissance du brûleur, le débit de gaz est donné par l'injecteur calibré.

#### REGLAGE DU RALENTI :

Enlevez la manette en vous aidant d'un chiffon passé par derrière la colerette.



Vissez à fond la vis du by-pass. Puis desserrez celle-ci de 3 tours. Allumez le brûleur.

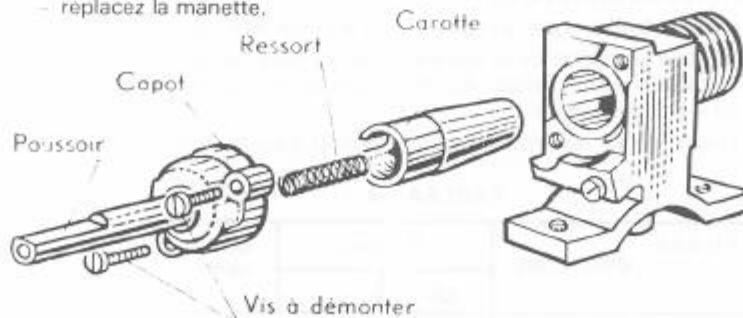
Tournez la manette jusqu'en butée et vissez la vis du by-pass jusqu'à obtention d'une flamme réduite restant stable lorsqu'on passe du plein feu à la position ralenti.

#### GRAISSAGE DES ROBINETS DE TABLE :

Il est bon de renouveler régulièrement la graisse des robinets et, en particulier, dès qu'on ressent une résistance anormale à la manœuvre. Faute de cette opération, les robinets pourraient gripper et devenir inutilisables.

Fermez la bouteille ou le robinet d'arrivée du gaz, puis, la manette enlevée :

- avec un tournevis, démontez les deux vis situées de part et d'autre du poussoir ; retirez le poussoir, le capot et le ressort placés dans l'axe de la carotte, puis la carotte elle-même ;
- avec un chiffon propre, essuyez la graisse usagée sur la carotte et dans le corps en veillant tout particulièrement à la propreté des bords des trous de passage de gaz et du trou de by-pass ;
- enduisez très légèrement la partie conique de la carotte de graisse spéciale (MOLYKOTE 1102 B) que vous trouverez chez votre vendeur ;
- enlevez l'excès de graisse ayant pu se loger dans les trous ;
- après le graissage, remettez la carotte en place, le ressort, le capot et le poussoir, en veillant que l'ergot du poussoir soit engagé dans l'encoche de la carotte. Remontez les vis et bloquez ;
- remplacez la manette.



## LES BRULEURS DU FOUR

Pour la mise en service, il est recommandé, sans allumage, d'effectuer l'adaptation du brûleur au gaz pour lequel il doit fonctionner, complété par un réglage du thermostat et des bagues d'air.

La mise au point s'effectue en vérifiant que les débits indiqués par le tableau A, sont obtenus. Elle peut également se faire par l'observation de la flamme (thermostat à 10 pour la sole). Pour cela, corrigez le réglage d'air pour obtenir une flamme nette à contour bleu clair ayant une longueur de 6 à 8 mm environ.

### LE BRULEUR DE SOLE

#### Démontage du brûleur de sole

Démontez la sole en poussant vers l'arrière, puis soulevez l'avant pour la dégager. Sortez la sole du four.

Le brûleur de sole est maintenu à l'arrière par son col engagé sur le support d'injecteur. Au milieu, il repose sur deux étriers et se positionne par deux vis.

Pour démonter ce brûleur : dévissez les deux vis et libérez le col en tirant vers l'avant.

Le remontage s'effectue par une opération inverse.

#### Adaptation du brûleur

Retirez l'injecteur et placez celui qui convient au type de gaz utilisé (voir tableau des caractéristiques des brûleurs) en ayant soin d'assurer un joint correct entre l'injecteur et son support.

### REGLAGE D'AIR

Faire coulisser la bague de réglage de manière à obtenir l'ouverture d'air indiquée dans le tableau ci-dessous :

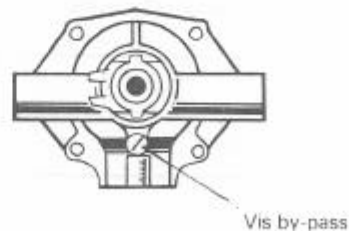
GAZ UTILISES	OUVERTURE DE LA BAGUE
Butane - Propane .....	9 mm
Gaz naturel .....	3 mm

### REGLAGE DU BY-PASS

Réglez le by-pass en agissant sur la vis située à la partie supérieure et à l'avant du thermostat

Butane ou propane : serrez la vis à fond.

Groningue, gaz naturel 20: desserez d'un tiers de tours.



## MISE AU POINT DU BY-PASS

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

- Allumez le four, manette à la position 10, et laissez chauffer 15 mn ;
- ouvrez la porte ;
- ramenez la manette sur la position 1.

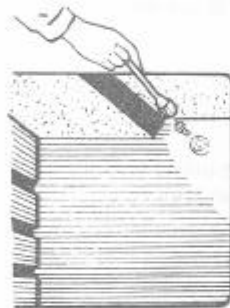
La flamme du brûleur doit devenir très courte (2 mm environ), mais rester stable après quelques secondes.

Si elle s'éteint, le débit du by-pass est insuffisant, dévissez un peu plus la vis du by-pass du thermostat.

Si elle reste longue, le débit du by-pass est trop élevé. Vissez un peu plus la vis de réglage. **Un débit de by-pass trop important neutralise l'action du thermostat.**

## LE BRULEUR DU GRILLOIR

### ADAPTATION DU BRULEUR



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 ;
- démonter la vis de fixation sur le fond de four ;
- 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.

### REGLAGE D'AIR :

Régler la bague d'air dans la position indiquée dans le tableau ci-dessous.

Si la flamme est longue et floue, augmentez l'admission d'air.

Si la flamme se détache du brûleur, diminuez l'admission d'air.

### REGLAGE D'AIR DU GRILLOIR

GAZ UTILISES	OUVERTURE DE LA BAGUE (en mm)
Gaz naturel 20 .....	3 mm
Gaz butane .....	5 mm

### GRAISSAGE DU ROBINET THERMOSTATIQUE

Il ne faut pas procéder au démontage du robinet thermostatique. En cas de fonctionnement anormal, vous adresser à votre revendeur.



## DEMONTAGE DE LA PORTE DE FOUR

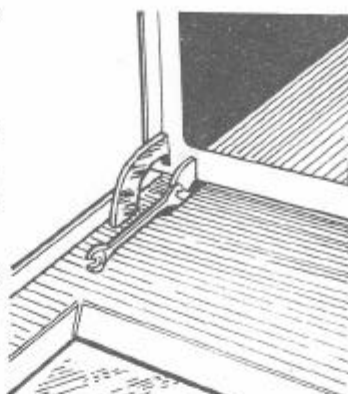
Ouvrir le tiroir (10 cm environ) pour permettre le dégagement de la porte.

Ouvrir la porte du four.

Du côté droit ou gauche, engager une clé plate de 5,5 mm sur le méplat de l'axe accessible par les encoches des gonds (protéger le manche de la clé avec un chiffon).

Refermer lentement la porte, laisser la clé prendre appui sur la contre-porte, continuer le mouvement de fermeture. La porte se dégage en appuyant vers le bas.

Pour le remontage, opérer exactement en sens inverse. Engager les secteurs à l'intérieur des gonds fixes, la porte étant à 45°. Tirer vers le haut pour engager l'axe dans les gonds, puis, en soutenant l'ensemble, faites basculer la porte horizontalement. L'axe doit être accroché des deux côtés. Sinon, recommencer l'opération. Ensuite, dégager la clé.



## DEMONTAGE DE LA PORTE DE FOYER



1. Dévisser les vis de fixation de la serrure.

2. Dévisser les vis de fixation de la poignée.

3. Dévisser les vis de fixation de la serrure.

4. Dévisser les vis de fixation de la serrure.

5. Dévisser les vis de fixation de la serrure.

6. Dévisser les vis de fixation de la serrure.

7. Dévisser les vis de fixation de la serrure.

8. Dévisser les vis de fixation de la serrure.

9. Dévisser les vis de fixation de la serrure.

10. Dévisser les vis de fixation de la serrure.

Imp. Blanchard - Doucet

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.