

---

# CENTURY

---

## Cuisinière mixte

Réf. 764 0005

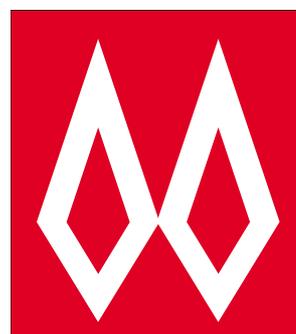


Présentation du matériel  
Instructions pour l'installateur  
Instructions pour l'utilisateur  
Pièces détachées  
Certificat de garantie

Document n° 1276-1 ~ 10/06/2008

### Notice de référence

à conserver  
par l'utilisateur  
pour consultation



**FRANCO BELGE**

**STAUB FONDERIE**

SARL au capital de 6 359 540 €  
Siège Social  
2, rue Saint Gilles  
68230 TURCKHEIM  
RCS de Colmar  
SIREN 444 881 953

Siège Administratif et usine  
BP 73  
59660 MERVILLE  
Téléphone : 03 28 43 43 00  
Fax : 03 28 43 43 99

Matériel sujet à modifications sans préavis.  
Document non contractuel.

FRANCO BELGE vous félicite de votre choix.  
FRANCO BELGE garantie la qualité de ses appareils  
et s’engage à satisfaire les besoins de ses clients.  
Fort de son savoir-faire de plus de 80 ans,  
FRANCO BELGE utilise les technologies les plus avancées dans la conception  
et la fabrication de l’ensemble de sa gamme d’appareils de chauffage.  
Ce document vous aidera à installer et utiliser votre appareil,  
au mieux de ses performances, pour votre confort et votre sécurité.

---

## Table des matières

---

<b>Dimensions et description de l’appareil</b> . . . . .	<b>p. 4</b>
Caractéristiques . . . . .	p. 4
Dimensions extérieures . . . . .	p. 4
Table de cuisson à gaz (réf. GAZ). . . . .	p. 5
Panneau de contrôle. . . . .	p. 5
Grille supérieure de sortie de la vapeur . . . . .	p. 6
Logement du tourne-broche . . . . .	p. 6
Tiroir de rangement des poêles . . . . .	p. 6
<b>Fonctionnement du four</b> . . . . .	<b>p. 7</b>
<b>Fonctionnement de l’horloge et du programmateur</b> . . . . .	<b>p. 8</b>
<b>Fonctionnement du tourne-broche</b> . . . . .	<b>p. 9</b>
<b>Conseils d’utilisation</b> . . . . .	<b>p. 10</b>
<b>Temps de cuisson</b> . . . . .	<b>p. 11</b>
<b>Schéma électrique</b> . . . . .	<b>p. 12</b>
<b>Entretien.</b> . . . . .	<b>p. 13</b>
<b>Pièces détachées</b> . . . . .	<b>p. 14</b>

---

## AVERTISSEMENT



Avant d'utiliser le four pour la première fois, il est conseillé de le faire fonctionner sur le programme à 250 °C, pendant une heure. De cette manière, vous éliminerez les restes de graisse provenant de la fabrication. Ensuite, nettoyez votre four à l'eau et au savon.

**FOUR** : L'appareil chauffe pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four. Les parties accessibles peuvent finir par chauffer lors de l'utilisation du grill (résistance supérieure du four). Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.

**Important** : Les branchements électriques et les réparations doivent être effectués par un spécialiste qui connaît les dispositions légales et les réglementations en vigueur dans chaque pays.

**BRANCHEMENT** : Au moment de réaliser le branchement, raccordez d'abord le câble de terre (vert/jaune), puis les autres.

Sur la plaque signalétique figurent les données techniques et les numéros d'identification de l'appareil. Cette plaque se trouve sur la face externe du côté gauche du tiroir. Consultez-la impérativement avant de procéder aux branchements électriques.

S'il est nécessaire, pour quelque raison que ce soit, de remplacer la gaine d'alimentation de l'appareil, la nouvelle doit avoir au moins les mêmes caractéristiques que la gaine d'origine.

Si vous souhaitez poser cette cuisinière sur un support, vous devez faire en sorte qu'elle ne puisse pas glisser du support. Pour protéger les câbles du four et de la table de cuisson, nous vous conseillons de poser les protections suivantes :

SECTION 6 mm<sup>2</sup> : I = 40 A  
SECTION 4 mm<sup>2</sup> : I = 32 A  
SECTION 1,5 mm<sup>2</sup> : I = 16 A  
SECTION 5 mm<sup>2</sup> : I = 25 A

Votre cuisinière doit pouvoir être débranchée du secteur, soit grâce à une fiche, soit grâce à des disjoncteurs qui déconnectent tous les pôles et qui doivent être espacés de 3 mm au moins.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son service après-vente ou par une personne qualifiée pour écarter tout danger.

# 1. Dimensions et description de l'appareil

## 1.1. Caractéristiques

Type : 764 0005

Four	Puissance	
Décongélation		282 W
Chaleur traditionnelle		3255 W
Cuisson par sole		1155 W
Grill doux		1459 W
Grill fort		2159 W
Chaleur turbo + cuisson par sole		3285 W
Grill fort avec ventilation		2185 W
Cuisson traditionnelle + ventilation		3285 W
<b>Puissance maximale</b>	<b>3285 W</b>	

Tension 220-230 V  
Fréquence 50 Hz

Plaque gaz - **GAZ NATUREL**

Modèle SR804/HB64C	8400 W
--------------------	--------

\*Injecteur gaz butane/propane fournis.

## 1.2. Dimensions extérieures

### Description :

Vous pouvez commander votre four grâce au panneau de contrôle (B). La vapeur produite par la cuisson au four est évacuée par la grille supérieure (C). De plus, vous pouvez ranger vos poêles dans le tiroir prévu à cet effet (D).

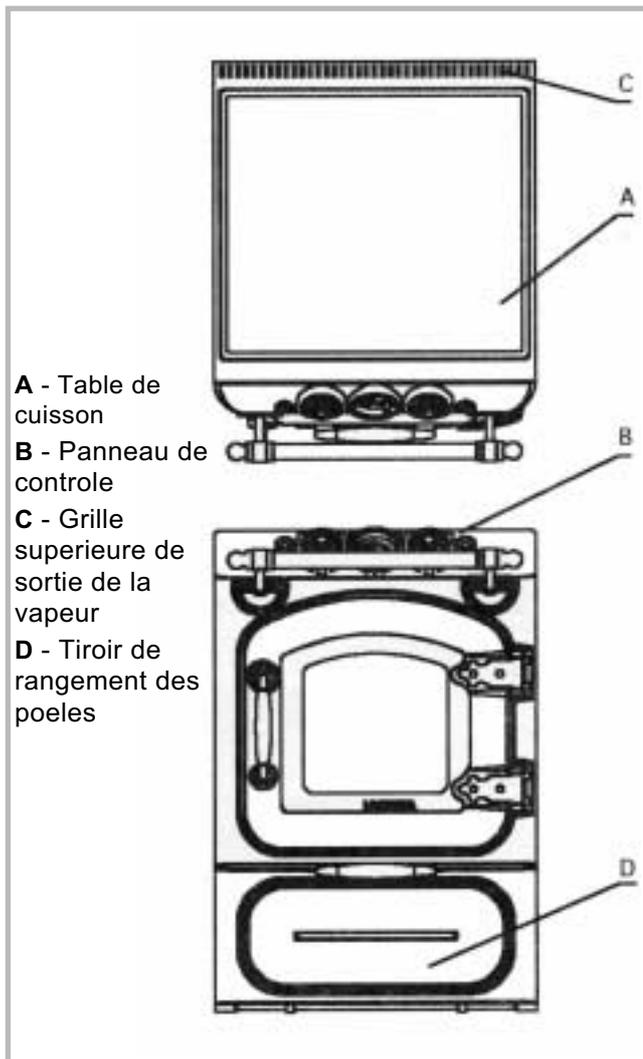


Figure 1 - Organes de la cuisinière

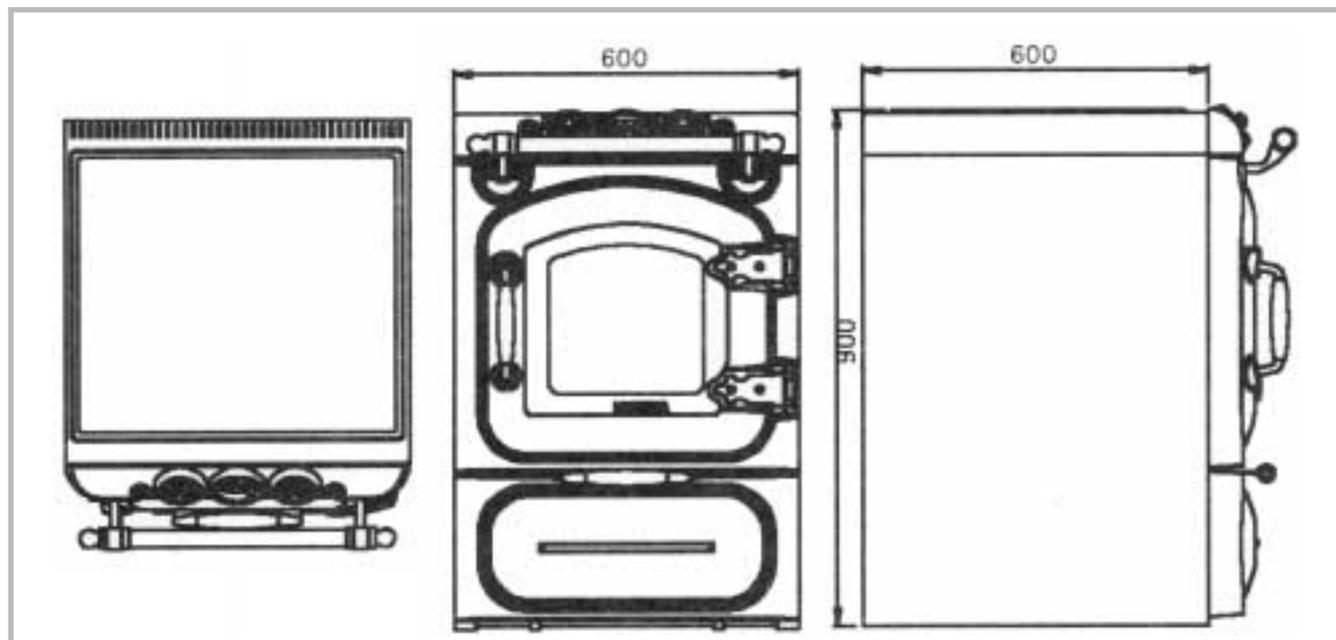


Figure 2 - Dimensions

### 1.3. Table de cuisson à gaz (réf. GAZ)

4 brûleurs dont :

- Arrière gauche : 1,65 kW
- Avant gauche : 4,05 kW
- Arrière droite : 1,65 kW
- Avant droite : 1,05 kW
- Grilles et chapeaux de brûleurs émaillés noirs.
- Réglée au gaz naturel.
- Injecteurs gaz butane/propane fournis.
- Allumage électronique intégré aux manettes.



Figure 3 - Table de cuisson à gaz

**POUR TOUTE INFORMATION POUR L'INSTALLATION ET L'ENTRETIEN  
REPORTEZ-VOUS À LA NOTICE SPECIFIQUE SITUÉE À L'INTÉRIEUR DU FOUR.**

### 1.4. Panneau de contrôle

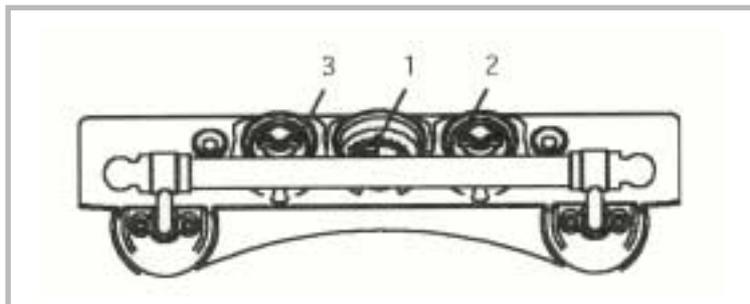


Figure 4  
Panneau de contrôle

#### Figure 4

- 1.- Minuteur analogique : Fonctions horloge, programmation de fin de cuisson, utilisation manuelle et avec avertisseur sonore. (reportez-vous au chapitre 3., page 8).
- 2.- Thermostat : Fonctions de réglage de la température et grill.
- 3.- Sélecteur de fonctions du four : Choix du mode de cuisson.

#### Figure 5

1. Point 0 : Extinction du four.
2. Décongélation : Toutes les résistances chauffent à une température très basse, pour une décongélation parfaite des aliments.
3. Cuisson traditionnelle : Chauffe par le haut et par le bas, de manière classique.
4. Cuisson par en dessous : Chauffe par le bas. Particulièrement adaptée pour maintenir les plats au chaud.

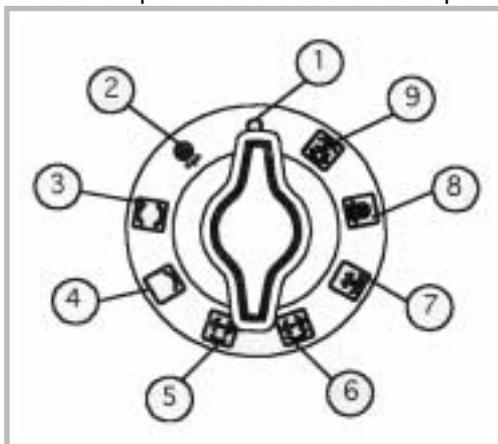


Figure 5 - Commandes du four

5. Grill\* doux : Pour gratiner uniquement au centre de la plaque. Adapté aux petits aliments. (Plus rôtissoire)
6. Grill\* fort : Pour gratiner par le haut sur toute la surface de la plaque. (Plus rôtissoire)
7. Grill\* fort avec ventilation : Pour gratiner et rôtir en répartissant la chaleur à l'aide d'un ventilateur.
8. Chaleur turbo plus cuisson par en dessous : Chauffe par le bas et la partie centrale, en répartissant toute la chaleur à l'aide d'un ventilateur.
9. Cuisson traditionnelle (avec ventilation) : Chauffe par le haut et par le bas en répartissant toute la chaleur à l'aide d'un ventilateur.

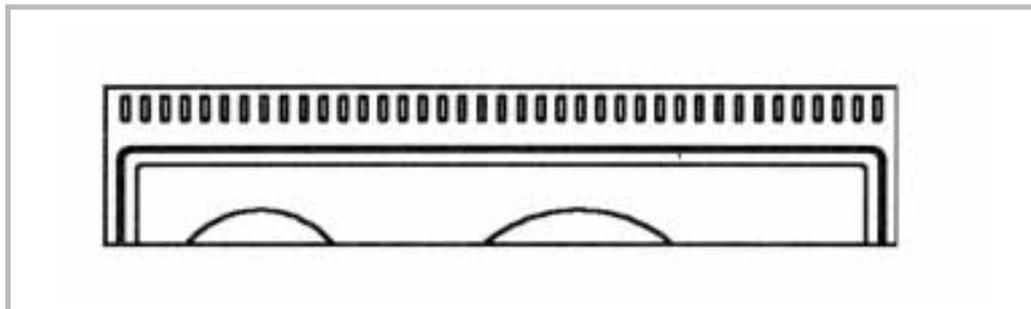
\* = GRILL : Deux résistances supérieures fonctionnent :

- Grill doux : Seule la grande résistance fonctionne.
- Grill fort : Les deux résistances fonctionnent.

### 1.5. Grille superieure de sortie de la vapeur

**Figure 6**

Grille par laquelle s'échappe la vapeur produite dans la cuisinière.  
 Cette vapeur est rassemblée et expulsée à travers la grille par un ventilateur.

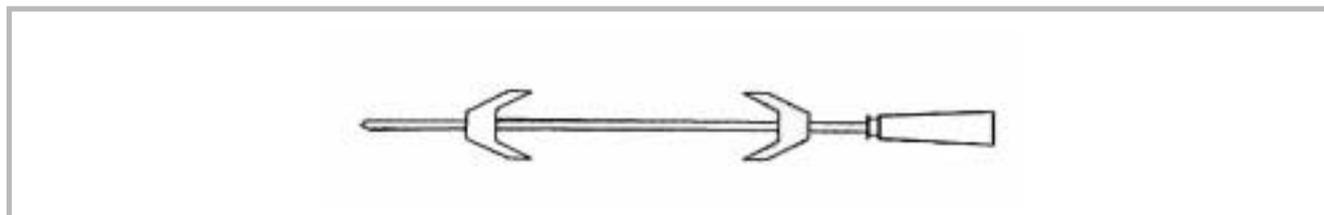


*Figure 6  
 Grille de sortie de la  
 vapeur*

### 1.6. Logement du tourne-broche

**Figure 7**

Dans ce logement se trouve un moteur qui fait tourner la broche sur laquelle sont piqués les aliments à rôtir ou à dorer.

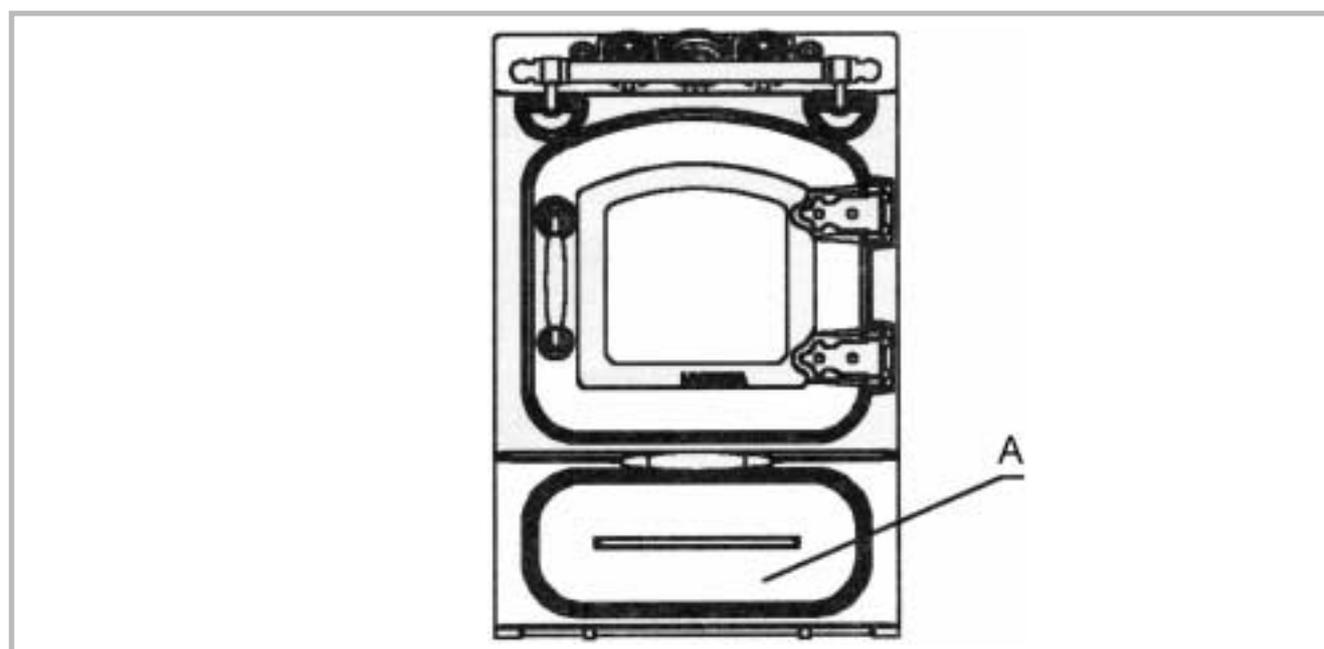


*Figure 7 - Tourne-broche*

### 1.7. Tiroir de rangement des poêles

**Figure 8**

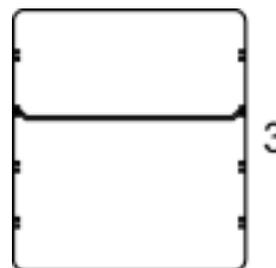
Dans ce tiroir (A), vous pouvez ranger vos poêles, vos casseroles ou tout autre type d'ustensiles de cuisine.



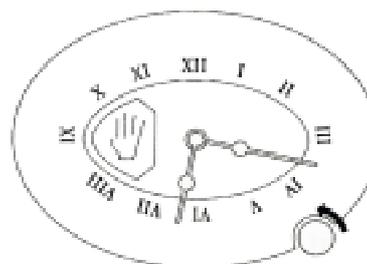
*Figure 8 - Tiroir de rangement*

## 2. Fonctionnement du four

1. Mettez votre plat au four, sur la plaque conseillée et au niveau recommandé.  
(reportez-vous aux tableaux page 11).



2. Réglez le minuteur comme vous le souhaitez. Reportez-vous



au fonctionnement du minuteur (page 8).

3. Choisissez le mode de cuisson grâce au sélecteur de fonctions.

Exemple : le mode 

(reportez-vous aux tableaux page 11).

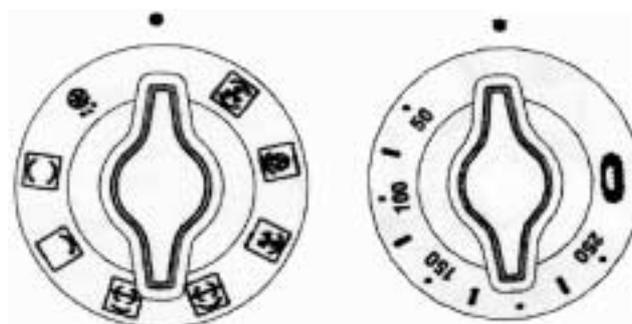


4. Choisissez la température de cuisson, ou, le cas échéant, réglez le grill à l'aide du thermostat.

Exemple : 200 °C (reportez-vous aux tableaux page 11).



5. Lorsque la cuisson est terminée, positionnez le sélecteur de fonctions sur zéro et mettez le thermostat sur sa position la plus basse.

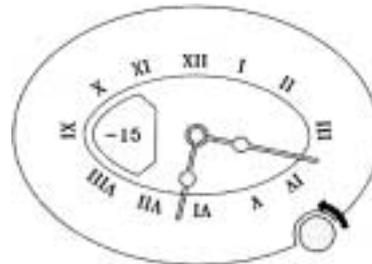


### 3. Fonctionnement de l’horloge et du programmeur

Le minuteur possède également une fonction horloge.  
 Pour mettre l’horloge à l’heure, appuyez sur le bouton et faites-le tourner vers la gauche (exemple : 6 heures et 15 minutes).



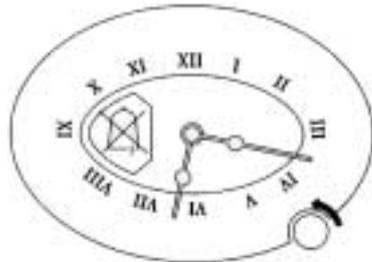
Pour régler la minuterie, tournez le bouton vers la gauche sans appuyer dessus jusqu’à ce que le minuteur affiche la durée souhaitée.  
 (exemple : 15 minutes).



A la fin du temps indiqué, une sonnerie retentira et le four cessera de chauffer.

Pour désactiver la sonnerie, tournez le bouton jusqu’à faire apparaître le symbole .

Si vous le laissez sur cette position, le four ne pourra pas être mis en marche (sécurité enfants).



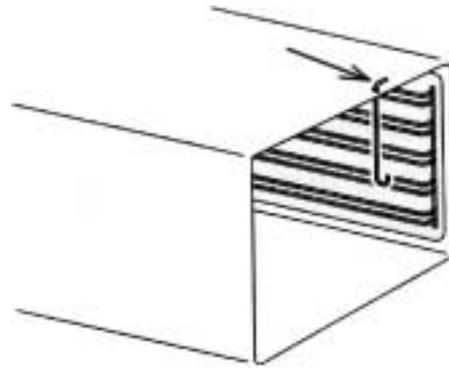
Si vous souhaitez utiliser votre four sans minuteur, sélectionnez la position .

Le four fonctionnera sans limite de temps.

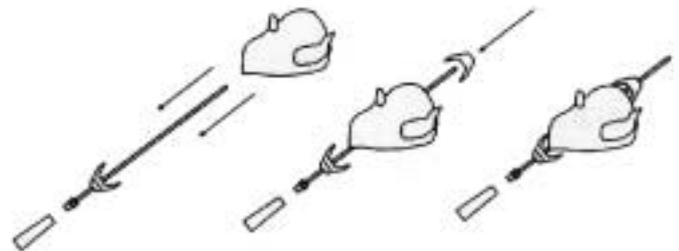


## 4. Fonctionnement du tourne-broche

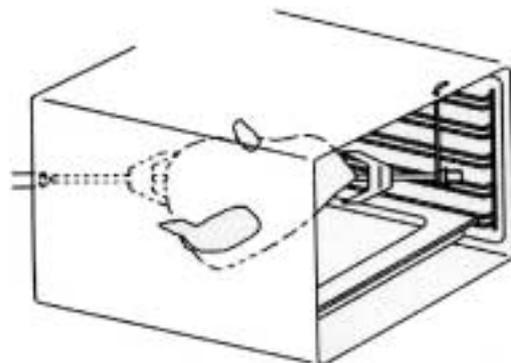
4.1. Insérez le support de la broche dans le logement qui se trouve sur la paroi de protection de la résistance supérieure.



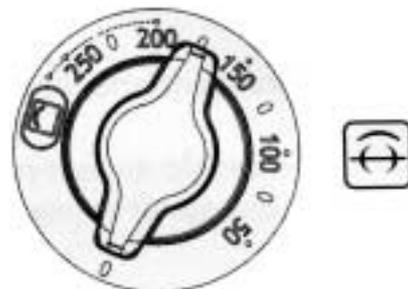
4.2. Piquez votre aliment sur la broche et fixez-le à l'aide des cales qui s'y trouvent.



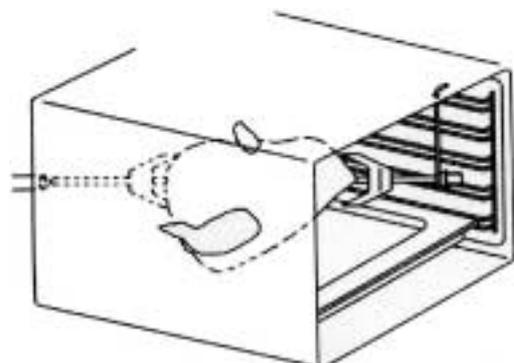
4.3. Insérez la broche dans le logement au fond du four. Placez la plaque sur le premier niveau et dévissez le manche de la broche pour pouvoir fermer la porte.



4.4. Choisissez la fonction grill avec rôtissoire et réglez le thermostat sur 200 °C.  
(Reportez-vous à la figure ci-contre).  
Ensuite, fermez la porte.



4.5. Lorsque l'aliment est rôti, éteignez le four, revissez le manche de la broche et sortez-la du four. Desserrez les cales et retirez la broche de l'aliment.



## 5. Conseils d'utilisation

### **Cuisson :**

- Pour utiliser votre four, référez-vous toujours aux tableaux à la fin de ce manuel. Même si vous souhaitez préparer un plat qui n'y figure pas, vous trouverez toujours un aliment similaire qui vous permettra de choisir la fonction, la température et la position de la plaque les mieux adaptées.
- Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif. Ils seront un peu plus longs si les aliments sortent tout juste du réfrigérateur. Ils ne seront pas non plus les mêmes si vous souhaitez obtenir des aliments peu ou très cuits.
- Les aliments de grande taille et en un seul morceau devront cuire un peu plus longtemps. Les temps indiqués dans les tableaux correspondent à des plats pour 4 personnes.
- Respectez les températures conseillées dans les tableaux. Une température plus élevée peut être à l'origine d'une vapeur et d'une fumée excessives.
- Ne posez aucun aliment ni plat directement sur le fond du four. Utilisez toujours la plaque ou la grille.
- Si votre four possède une fonction grill, utilisez-la en même temps que la plaque pour vos rôtis et gratins. Il est préférable de préchauffer le four pendant 10 minutes, surtout pour les pâtisseries et les poissons.
- Pour surveiller la cuisson d'un gâteau, piquez-le au centre. Si la pâte n'adhère pas à votre couteau, le gâteau est cuit.
- Si la pâte ne lève pas, choisissez une température plus basse la prochaine fois.
- Si le dessous de vos tartes est plus cuit que le dessus, placez-les dorénavant à un niveau plus haut dans le four. Si, au contraire, le dessus de vos tartes est plus cuit, enfournez-les à un niveau plus bas. Dans tous les cas, utilisez une température un peu plus basse la prochaine fois.
- Lorsque vous cuisinez des viandes et des volailles, laissez-les reposer 5 à 10 minutes dans le four après la fin de la cuisson.

### **Problèmes techniques :**

#### **• Le four ne fonctionne pas, les chiffres du programmateur ne s'allument pas.**

- Les fusibles ont sauté. Reconnectez-les.
- Les fusibles sautent à nouveau. Trop d'appareils fonctionnent en même temps !
- Si cela ne fonctionne toujours pas, contactez le service technique.

#### **• La lumière ne s'allume pas alors que le four est en marche.**

- La lampe a certainement grillé. Attendez que le four refroidisse. Dévissez l'élément de protection puis l'ampoule, et remplacez-la par une autre. (Par précaution, commencez par couper l'alimentation électrique. Pour éviter tout risque de choc électrique, débranchez impérativement l'appareil avant de changer l'ampoule).

#### **• La fumée produite par le four envahit la cuisine.**

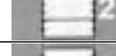
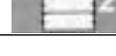
- Toute cuisson au four produit plus ou moins de vapeur et de fumée. Cela est tout à fait normal, surtout pour les rôtis. Vous pouvez limiter l'émission de fumée en réduisant la quantité de graisse ou de liquide dans vos plats. La prochaine fois, préférez une température légèrement plus basse. Ne choisissez pas de températures plus élevées que celles qui sont indiquées dans les tableaux.
- De la graisse peut s'être déposée sur la résistance du grill lors d'une précédente utilisation. Lorsque vous faites à nouveau fonctionner le grill, cette graisse brûle en produisant de la fumée pendant quelques minutes. Essayez de maintenir votre grill propre.

***Si ces conseils ne vous permettent pas de résoudre votre problème, contactez le service technique agréé. Celui-ci vous posera plusieurs questions concernant votre appareil. Si vous renseignez correctement le service technique, une seule visite suffira.***

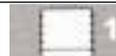
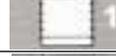
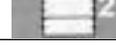
## 6. Temps de cuisson

Aliment	Prog.	T °C	Temps (mn)	Position	Prechauf.	Accessoire
---------	-------	------	------------	----------	-----------	------------

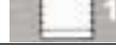
### ENTREES ET LEGUMES

Oeufs gratinés		225	5		NON	
Cannelloni		200	20		NON	
Gratin de chou-fleur		225	10-12		OUI	
Pommes de terre sautées		225	45-50		NON	
Poivrons sautés		200	30-35		NON	

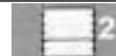
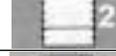
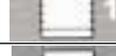
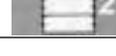
### POISSONS ET FRUITS DE MER

Colin grillé		210	15-18		OUI	
Thon au four		225	10-15		OUI	
Baudroie grillée		250	30-35		NON	
Truites		210	12-14		OUI	
Daurade au four		210	25-30		OUI	

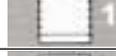
### DIVERS

Pizza		200	30-35		NON	
Pain au thon		200	25-30		OUI	
Pain		225	25-30		OUI	
Madeleines		200	12-14		OUI	

### VIANDES ET VOLAILLES

Aloyau entier		175	60-70		NON	
Côte de veau		150	90-110		NON	
Agneau grillé		175	60-70		NON	
Lapin en sauce		175	45-55		NON	
Queue de bœuf à l'étouffée		200	120-140		NON	

### DESSERTS

Tarte aux pommes		190	40-45		NON	
Poires au vin		225	45-50		NON	
Flan		175	30-35		NON	
Tarte - Biscuits		200	10-12		OUI	

**POUR DÉCONGELER :** Déposez toujours vos aliments sur la grille au niveau 2. Choisissez le programme “ décongélation ”  et réglez le thermostat sur **75 °C**.

# 7. Schéma électrique

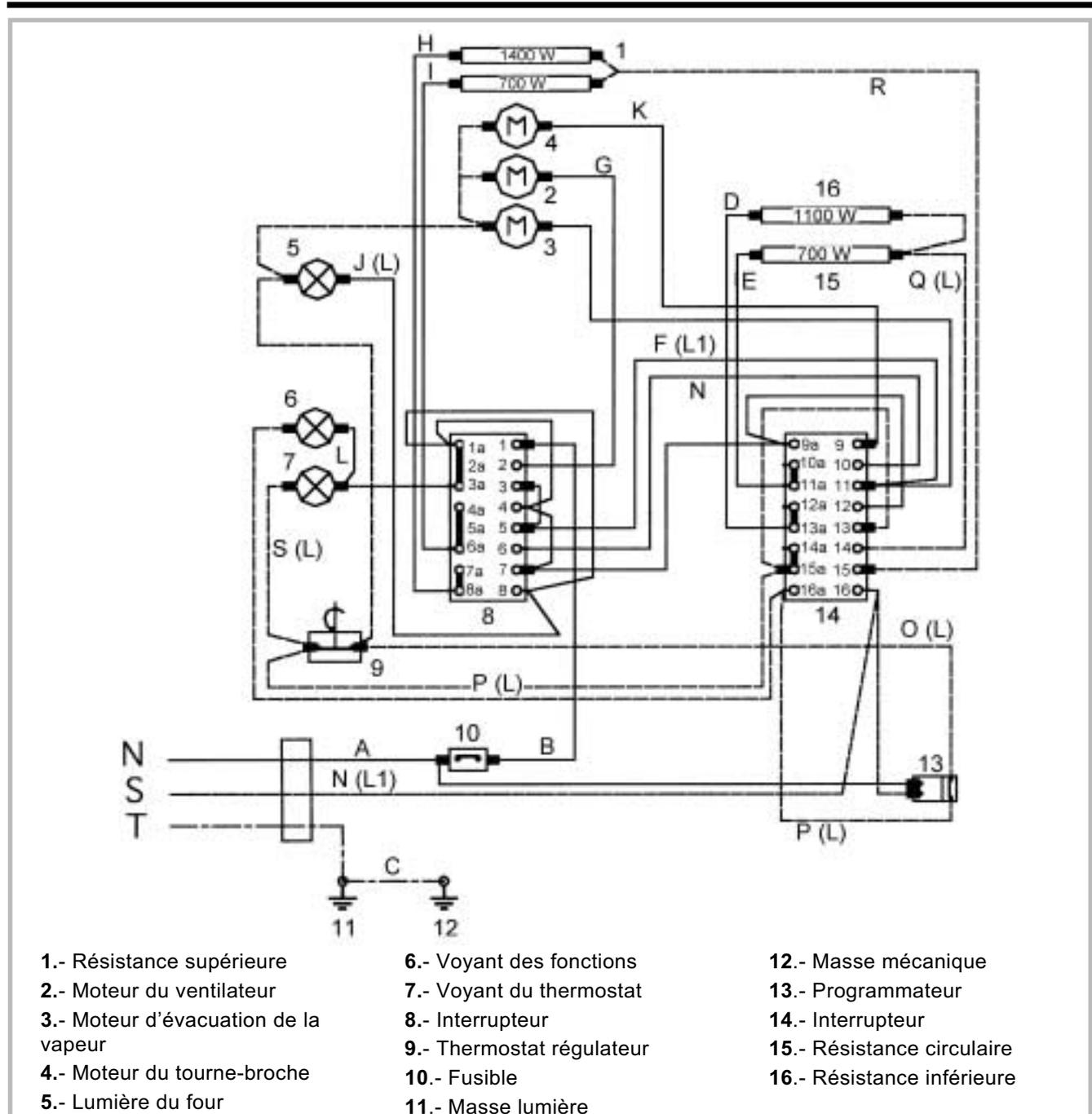


Figure 9 - Schéma électrique

Positions et fonctions	1a	3a	4a	6a	7a	8a	9a	10a	11a	12a	13a	14a	15a	16a		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
0																
1	X	X				X		X		X		X				X
2	X		X		X			X			X		X	X	X	
3	X		X							X		X				X
4	X		X				X		X						X	X
5	X		X	X			X		X						X	X
6	X	X	X	X			X								X	X
7	X	X	X					X		X	X		X	X	X	
8	X	X	X		X			X			X	X	X	X	X	

## 8. Entretien

Pour nettoyer l'extérieur du four, il suffit d'utiliser un chiffon doux légèrement trempé dans de l'eau savonneuse.

**Les produits nettoyants spécialement adaptés à l'entretien des plaques vitrocéramiques peuvent endommager gravement l'émail des pièces en fonte de votre cuisinière. Veillez donc à ce que ces produits n'entrent pas en contact avec elles, et utilisez-les avec précaution.**

**N'employez jamais de nettoyeur vapeur pour l'entretien de votre four.**

Les panneaux internes du four, excepté le panneau inférieur et le panneau supérieur, sont recouverts d'émail autonettoyant. Les projections de graisse en cours de cuisson s'élimineront d'elles-mêmes sans que vous ayez besoin de les nettoyer.

Il est possible que certaines taches plus grandes ne disparaissent pas immédiatement. Dans ce cas, après avoir sorti vos aliments du four, faites-le fonctionner à 250 °C pendant une heure. (Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil durant cette opération.)

Si l'émail reste malgré tout taché de graisse, nettoyez les panneaux.

Pour faciliter le nettoyage à la main, les panneaux sont démontables. Vous pouvez les passer au lave-vaisselle ou les laver à la main avec de l'eau chaude et une éponge non métallique. Si l'émail reste malgré tout taché de graisse, nettoyez les panneaux.

### Instructions pour le démontage des panneaux latéraux :

1. Saisissez la partie supérieure des tiges de guidage et poussez vers le bas pour les détacher (figure 10).
2. Faites tourner l'ensemble de tiges de guidage comme indiqué sur la figure et tirez vers l'extérieur. Les tiges de guidage sont maintenant libérées (figure 11).
3. Détachez le panneau. Vous pouvez également démonter le fond du four en le dévissant (figure 12)

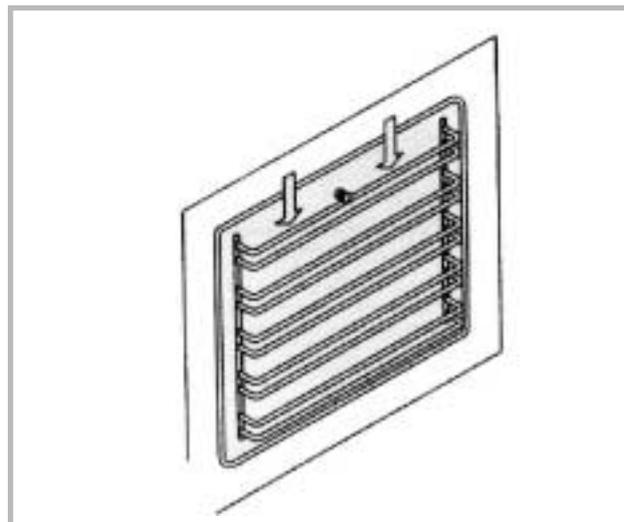


Figure 10

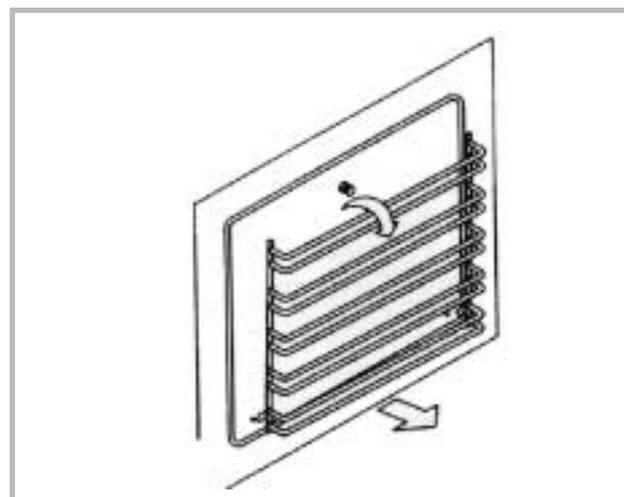


Figure 11

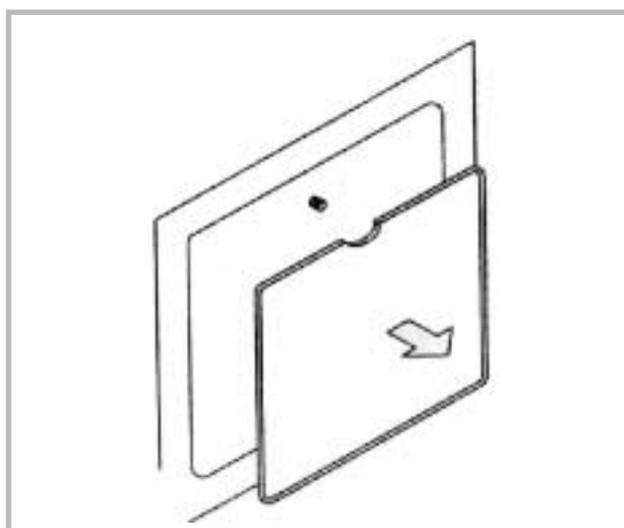


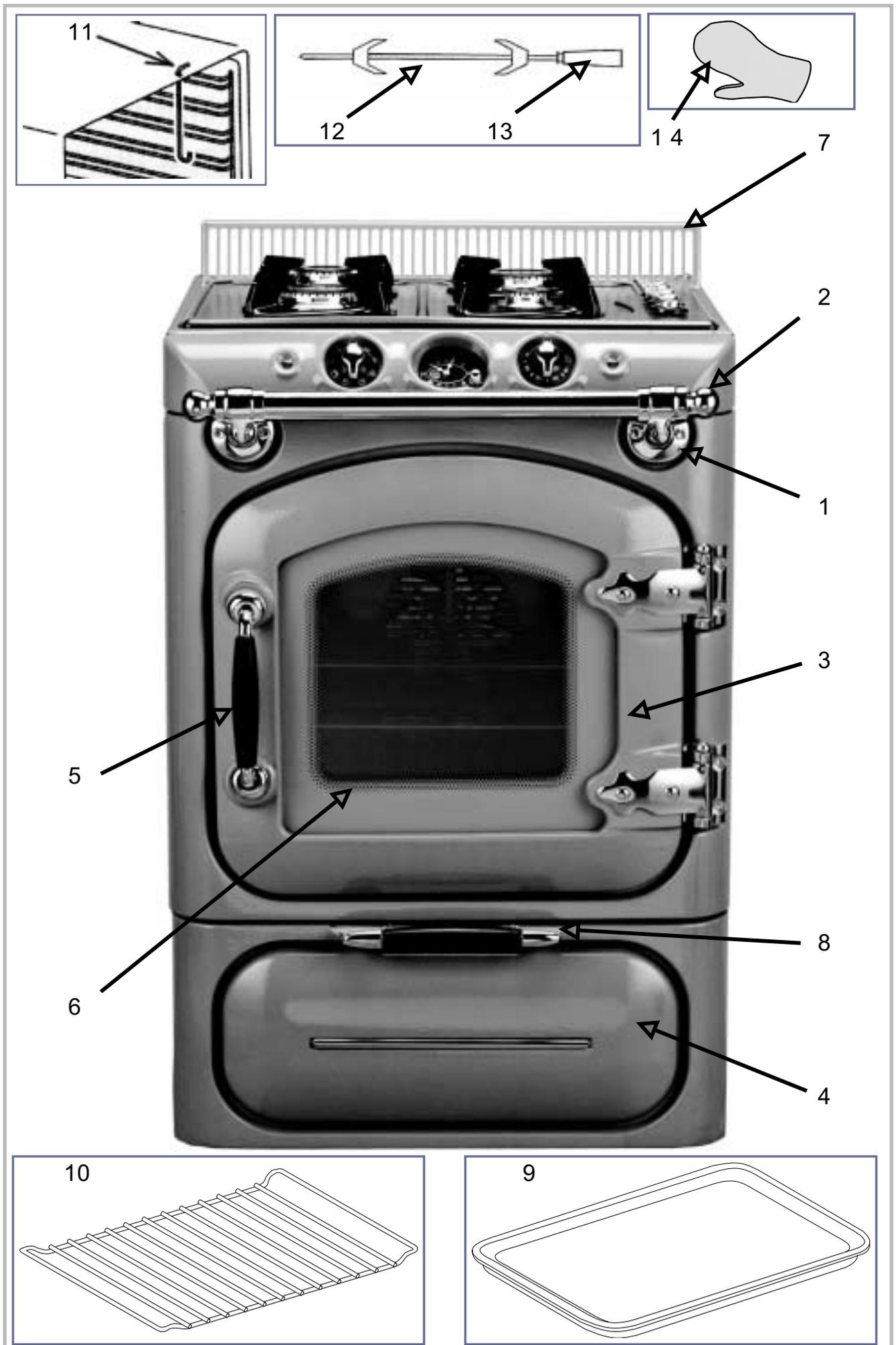
Figure 12

## 9. Pièces détachées

Pour toute commande de pièces détachées, indiquer : le type et la **référence de l'appareil** y compris l'indice littéral de **couleur** (inscrit sur la plaque signalétique ou le certificat de garantie), la **désignation** et le **code article de la pièce**.

**Exemple** : Insert "CENTURY", réf. 764 0005, couleur Y, porte de four complète 160014.

		Y (Noire)	P (Beige)	L (Caramel)	
N°	Code	Désignation . . . . .	Y . . . . .	P . . . . .	L . . . . .
1	174668	Support barre chrome . . . . .	X . . . . .	X . . . . .	X . . . . .
2	101862	Barre chrome . . . . .	X . . . . .	X . . . . .	X . . . . .
3	160014	Porte de four complète . . . . .	X . . . . .		
3	160015	Porte de four complète . . . . .		X . . . . .	
3	160016	Porte de four complète . . . . .			X . . . . .
4	132555	Tiroir de façade . . . . .	X . . . . .		
4	132556	Tiroir de façade . . . . .		X . . . . .	
4	132557	Tiroir de façade . . . . .			X . . . . .
5	158639	Poignée . . . . .	X . . . . .	X . . . . .	X . . . . .
6	188862	Vitre . . . . .	X . . . . .	X . . . . .	X . . . . .
7	120305	Dossier chrome . . . . .	X . . . . .	X . . . . .	X . . . . .
8	158640	Poignée de tiroir . . . . .	X . . . . .	X . . . . .	X . . . . .
9	146222	Lèche frite en verre . . . . .	X . . . . .	X . . . . .	X . . . . .
10	134845	Grille de four . . . . .	X . . . . .	X . . . . .	X . . . . .
11	174669	Support . . . . .	X . . . . .	X . . . . .	X . . . . .
12	180950	Tourne broche . . . . .	X . . . . .	X . . . . .	X . . . . .
13	158641	Poignée tourne broche . . . . .	X . . . . .	X . . . . .	X . . . . .
14	134107	Gant de protection . . . . .	X . . . . .	X . . . . .	X . . . . .





## 🎀 Certificat de Garantie 🎀

### 🎀 Garantie légale

Les spécifications, dimensions et renseignements portés sur nos documents ne sont qu'indicatifs et n'engagent nullement le vendeur.

Dans un souci d'amélioration de nos matériels, toute modification jugée utile par nos services pourra intervenir sans préavis.

Les dispositions du présent certificat de garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur du matériel, concernant la garantie légale ayant trait à des défauts ou vices cachés, qui s'applique, en tout état de cause, dans les conditions des articles 1641 et suivants du code civil, et dans le pays où a été acheté le matériel.

### 🎀 Garantie contractuelle

Nos matériels sont garantis contre les défauts et vices cachés sous conditions :

- 1) de l'installation et de la mise au point de l'appareil par un installateur professionnel.
- 2) du respect des instructions données dans nos documents techniques, notices d'installation et de réglage.
- 3) de l'installation, de l'utilisation et de l'entretien de l'appareil réalisés conformément aux normes et législations en vigueur et aux indications des notices technique jointe à l'appareil.

Cette garantie porte sur le remplacement, en nos ateliers, des pièces reconnues défectueuses d'origine par notre service "contrôle garantie" : port et main d'œuvre à la charge de l'utilisateur. De plus, si les

réparations ou l'échange des pièces couverts par la garantie se montrent trop onéreux par rapport au prix de l'appareil, la décision de changer ou de réparer l'appareil appartiendra au vendeur.

Notre garantie est de 2 (deux) ans sur tous appareils exception faite des foyers et inserts pour lesquels notre garantie est de 5 (cinq) ans à l'exclusion de :

- 1) Les voyants lumineux, les fusibles, les résistances électriques, les ventilateurs et thermocouples.
- 2) les pièces d'usure ou en contact avec des températures importantes à savoir : soles et grilles foyères, plaques de fond, déflecteurs, cendriers, peintures et traitements de surface des parties décoratives. Sont également exclus de cette garantie les joints, vitres et plaques en vitrocéramiques.
- 3) Les avaries qui résulteraient de l'utilisation de l'appareil avec un combustible autre que celui précisé en nos notices.
- 4) Les détériorations de pièces provenant d'éléments extérieurs à l'appareil (refoulement de cheminée, effets d'orage, humidité, pression ou dépression non conforme, chocs thermique, coup de feu, etc).
- 5) Les dégradations de pièces électriques, résultant de branchement et d'utilisation sur secteur dont la tension, mesurée à l'entrée de l'appareil, serait inférieure ou supérieure à 10 % de la tension nominale de 220 volts.

### 🎀 Exclusion de responsabilité

Dans l'hypothèse de fabrication d'un bien à la demande du client, notre responsabilité, en qualité de sous-traitant, ne pourra en aucun cas être engagée à l'égard du client ou des tiers pour défectuosité provenant de l'installation ou d'un défaut de conception du bien.

☒ Nom et adresse de l'installateur : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

☎ Téléphone : \_\_\_\_\_

☒ Nom et adresse de l'utilisateur : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Date de la mise en service : \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Référence de l'appareil : ☐ 764 0005

Couleur : ☐ Y ☐ P ☐ L

Numéro de série : \_\_\_\_\_

• Ce certificat est à compléter et à conserver soigneusement par l'utilisateur.  
En cas de réclamation, faire une copie dûment remplie et l'adresser à :

**STAUB FONDERIE,  
BP 73, 59660 MERVILLE, FRANCE.**