

**NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION  
ROTISSOIRE**

**INSTRUCTION FOR USE AND INSTALLATION  
ROTISSERIE**

**RBE 25**



**Fabrication française**

**Made in France**

Juillet 2017

## ROTOISSOIRE RBE 25

Félicitations pour l'acquisition de cet appareil haut de gamme fabriqué en France. Vous avez choisi un appareil qui allie les meilleures qualités techniques à un grand confort d'utilisation. Nous vous souhaitons la plus grande satisfaction.

### **1. CONSIGNES DE SECURITE**

Veuillez respecter scrupuleusement ces consignes pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de brûlure ou autres blessures et dommages. Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, telles que :

- Ne laisser jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Installer toujours l'appareil en respectant les consignes. Une distance de 30 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Protéger l'appareil de la lumière directe du soleil, du gel et de l'humidité.
- Ne laisser pas l'appareil à la portée des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- Veiller à ce que seule une personne initiée se serve de l'appareil.
- Ne déplacer jamais l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsque les surfaces de cuisson sont encore chaudes.
- Vérifier que l'appareil est bien en position arrêt avant de le brancher ou de le débrancher.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.

La température des surfaces chaudes peut être très élevée lorsque l'appareil est en marche. Utiliser toujours les poignées et les boutons de commande.

- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation électrique au contact de surfaces chaudes.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux combustibles.
- Durant l'utilisation, prendre soin de ne pas obstruer les ouïes de ventilation de l'appareil.
- Pour éviter tout choc électrique, ne jamais plonger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
- En fin de cuisson, pour nettoyer l'appareil, ne pas oublier de le débrancher.
- Protéger l'appareil du vent dans le cas d'une utilisation en extérieur.

## **2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE**

Appareil : Une rôtissoire  
Accessoires: - 5 balancelles

- Un plat ramasse jus + anti-vague
- La présente notice

Cf. vue éclatée détaillée de la rôtissoire RBE 25 en fin de document.

#### **Equipements en option :**

|                                                                                             |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Un jeu de 5 broches de grande capacité (30 pièces)                                          | Réf : B 1  |
| Une broche pour grosses pièces (mouton, porc...)                                            | Réf : B 2  |
| Une table support mobile avec tablette escamotable                                          | Réf : TS 2 |
| Une étuve ventilée panoramique pour le stockage des pièces rôties<br>(voir photo ci-jointe) | Réf : RE 2 |
| Un meuble de soubassement mobile avec système de frein                                      | Réf : MS 4 |

### **3. CONFORMITE D'UTILISATION**

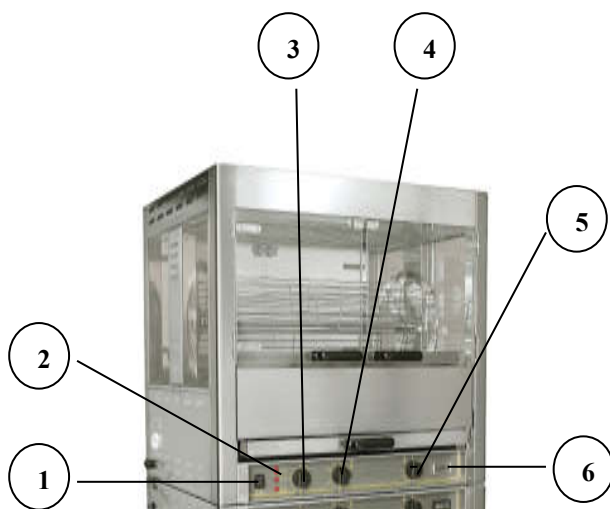
Utiliser l'appareil uniquement pour rôtir les volailles, le gibier, les rôtis, les gigots.

### **4. MODE DE FONCTIONNEMENT**

Votre rôtissoire électrique panoramique (vitrée sur les quatre faces) permet de cuire de 20 à 25 pièces. Elle est équipée de deux tubes quartz infrarouges en partie supérieure, de deux résistances métalliques en parties inférieure, de cinq balancelles et d'un plat ramasse jus.

Vous pouvez rôtir dans les balancelles des volailles installées à la verticale ou à l'horizontale, des rôtis, des morceaux choisis ou même des plats préparés en disposant un plat long au fond de la balancelle ou en la recouvrant de papier aluminium. Veillez toujours à bien équilibrer les balancelles.

Pour allumer votre rôtissoire, il suffit d'actionner le commutateur (n°3 sur la photo) sur l'une des positions en fonction de la puissance désirée, de tourner le bouton du thermostat (n°5 sur la photo) sur la position souhaitée et de tourner le bouton de la minuterie (n°4 sur la photo) suivant de durée de cuisson souhaitée. Le voyant de contrôle (n°2 sur la photo) s'allume.



1 Interrupteur

3 Commutateur

5 Thermostat

2 Voyants de contrôle

4 Minuterie

6 Indicateur de température

## **5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION**

### **a) Installation/Montage :**

- Déballer soigneusement l'appareil de son carton.
- Placer la rôtissoire sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Ne placer jamais l'appareil près d'un mur ou d'une cloison fait de matériaux combustibles même s'il est très bien isolé.
- Une distance de 30 cm avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Retirer le film qui protège le plat ramasse jus, sans oublier celui des réflecteurs.

### **b) Première mise en service :**

Avant la première utilisation, assurez vous que les réflecteurs soient bien montés à l'arrière des résistances blindées.

La pièce placée à l'intérieur du plat ramasse jus (anti-vague) permet d'éviter les vagues quand le plat est plein. L'anti vague doit toujours être installée les ouvertures posées vers le bas de l'appareil.

Verser toujours un peu d'eau dans le plat ramasse jus pour neutraliser les fumées et constituer un premier jus. Veillez à maintenir 1 cm d'eau dans le plat et penser à écrémer régulièrement la couche de graisse en surface.

### ***Premier nettoyage***

Nettoyer l'appareil et les accessoires avant la première utilisation. (cf.6 Nettoyage)

### ***Branchement de l'appareil***

- Contrôler que la tension et la fréquence du réseau électrique concordent avec les valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
- Vérifier toujours l'absence de dommage sur le câble ou la fiche d'alimentation électrique.
- S'assurer que chaque bouton de commande est bien positionné sur 0.
- Dérouler entièrement le câble d'alimentation électrique et le brancher dans une prise reliée à la terre.
- L'appareil est branché.

**NB :** En cas de branchement de l'appareil à une prise sans fil de protection ou directement au réseau électrique, confier le branchement de l'appareil à une personne qualifiée.

**c) Utilisation de l'appareil :**

***Eléments de commande et affichage***

| Commande/Affichage                                    | Fonction                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Interrupteur 0/I (n°1 sur la photo)                   | Lampe halogène                                                                                                                                          |
| Commutateur 4 positions (n°3 sur la photo) Position 0 | Arrêt                                                                                                                                                   |
| Position 1                                            | Fonctionnement du moteur et rotation des balancelles. Le voyant s'allume.                                                                               |
| Position 2                                            | Fonctionnement du moteur et de la rampe supérieure (idéale en fin de cuisson pour maintenir la température). Le voyant de la rampe supérieure s'allume. |
| Position 3                                            | Fonctionnement du moteur et des rampes inférieures et supérieures. Les deux voyants de contrôle des rampes s'allument.                                  |
| Voyant (n°2 sur la photo)                             | Appareil en marche                                                                                                                                      |
| Minuterie 120 mn (n°4 sur la photo)                   | Temps de cuisson                                                                                                                                        |
| Thermostat (n°5 sur la photo)                         | Réglage de la température                                                                                                                               |
| Indicateur de température (n°6 sur la photo)          |                                                                                                                                                         |

***Mise en marche***

Appuyer sur l'interrupteur 0/I (n°1 sur la photo) pour allumer la lampe halogène.  
Actionner le commutateur (n°3 sur la photo) sur l'une des positions en fonction de l'utilisation désirée.  
Tourner le bouton du thermostat (n°5 sur la photo) sur la position souhaitée.  
Tourner le bouton de la minuterie (n°4 sur la photo) suivant la durée de cuisson désirée.  
Le voyant de contrôle s'allume (n°2 sur la photo).

Vous pouvez allumer la lampe halogène pour mettre en valeur le dorage progressif des volailles.

La lampe halogène seule n'a pas d'incidence sur la cuisson des aliments, en revanche, elle permet de garder les pièces déjà rôties à température tout en accentuant leur aspect doré. Dans ce cas, veuillez positionner le commutateur en position 1.

Déterminer le temps de cuisson sachant qu'il peut varier de 50 % selon le poids et la qualité des pièces à rôtir. Pour 20 poulets de 1.4 Kg, il faut compter environ 1 h 30.

La minuterie conditionne la mise en marche des tubes quartz. Déterminer la température de cuisson à l'aide du thermostat sachant qu'une température de 170 °C est recommandée.

En effet, il n'est pas nécessaire d'opter pour une température plus importante puisque la cuisson se fait en partie par le rayonnement des tubes quartz.

#### ***Arrêt de l'appareil***

- Positionner le thermostat sur 0.
- Mettre le commutateur sur 0.
- Appuyer sur l'interrupteur pour l'éteindre.
- Débrancher le câble d'alimentation électrique.
- Laisser refroidir l'appareil.
- Nettoyer l'appareil. (cf. 6. Nettoyage)

#### **d) Panne/Réparation :**

En cas de panne ou de pièce endommagée, veuillez faire appel à votre service après vente et confier toute opération technique à une personne qualifiée.

Lorsque vous contactez le service entretien de votre Distributeur ou de votre magasin, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique visible à l'arrière de l'appareil.

### **6 NETTOYAGE ET MAINTENANCE**

Débrancher l'appareil.

- Laisser refroidir complètement l'appareil avant toute intervention technique ou de nettoyage.
- Ne jamais nettoyer les tubes quartz quand ils sont chauds.
- Eviter de toucher les tubes directement avec les doigts, utilisé un chiffon imbibé d'alcool.
- Nettoyer régulièrement les parois externes de votre appareil à l'aide d'eau chaude, de liquide vaisselle : éviter les éponges abrasives. Rincer votre appareil à l'aide d'une éponge humide.
- Ne jamais nettoyer l'appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager de façon irréversible.
- Ne jamais immerger l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide pour éviter tout choc électrique.
- Lors d'une non-utilisation prolongée, nous recommandons fortement de conserver l'appareil à l'abri de l'humidité.

Les réflecteurs, les balancelles et l'arbre de la rôtissoire sont démontables afin de faciliter l'entretien de votre appareil.

Ouvrez les deux rampes inférieures pour accéder à ces éléments. Vous pouvez alors les démonter et procéder au nettoyage.

## **7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES**

|                            |                 |
|----------------------------|-----------------|
| <b>Modèle</b>              | RBE 25          |
| <b>Dimensions externes</b> | 850x700x850 mm  |
| <b>Poids</b>               | 100 Kg          |
| <b>Puissance</b>           | 8500 W          |
| <b>Nbre résistance</b>     | 4               |
| <b>Nbre de balancelles</b> | 5               |
| <b>Ampère</b>              | 9 A/Phase       |
| <b>Voltage</b>             | 380-415 V 3 N ~ |

Correspondance des couleurs des fils

Phase 1  
Phase 2  
Phase 3  
Neutre  
Terre

Marron  
Noir  
Gris  
Bleu  
Jaune-Vert



La borne équipotentielle repérée par ce symbole doit être raccordée au conducteur de liaison équipotentielle de votre installation au moyen d'un conducteur d'une section minimum de 2.5mm<sup>2</sup>.

## **8. NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES**

L'appareil est conforme aux normes suivantes :

IEC/EN 60335-1  
IEC/EN 60335-2-48  
EN 55014-1 + 55014-2  
EN 61000-3-2 + 61000-3-3

## **9. ELIMINATION DES DECHETS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES**

L'appareil respecte les directives :

2002/96/CE (DEEE) N°34270064800021  
2002/95/CE (ROHS)  
2066/95 CE  
2004/108 CE



### **Réglementation Reach**

Ne jeter pas l'appareil parmi les déchets ménagers.

L'appareil doit être déposé dans un centre de recyclage pour les équipements électriques.

Les matériaux de l'appareil sont en effet réutilisables. En éliminant correctement les déchets électriques et électroniques, le recyclage et toute autre forme de réutilisation d'équipements usagés, vous participez de façon significative à la protection de l'environnement.

Pour toute information sur la collecte des déchets électriques et électroniques, veuillez contacter votre distributeur.

## **10. GARANTIE**

### **Conditions de garantie**

La garantie qui s'applique sur tout appareil est la garantie commerciale du distributeur ou du revendeur. Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil pour en connaître les conditions précises.

La garantie n'octroie aucun droit à des dommages et intérêts.

Les dispositions qui suivent ne sont pas exclusives du bénéfice de la garantie légale prévue par les articles 1641 et suivants du Code Civil relatifs aux défauts et vices cachés.

### **Clauses d'exclusion de la garantie**

**Mauvaise installation et mauvais entretien, notamment s'ils ne respectent pas les réglementations en vigueur ou les instructions figurant dans ce manuel d'utilisation.**

Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manœuvres, d'usage inapproprié, de négligences ou de surcharges de l'appareil, ainsi que celles résultant de variations de l'alimentation électrique, de surtensions ou d'installations défectueuses.

Les dégâts dus à des chocs, des intempéries ne sont pas couverts par la garantie. Le matériel voyage aux risques de l'utilisateur ; en cas de livraison par transporteur, le destinataire doit émettre des réserves vis-à-vis du transporteur avant toute livraison de l'appareil.

La garantie prend fin en cas d'intervention, de réparation, de modification par des personnes non qualifiées, ou d'utilisation à des fins inappropriées.

## **ROTISSERIE RBE 25**

Congratulations for the acquisition of this upmarket appliance made in France. You chose an appliance which alloys the best technical qualities with a big user-friendliness. We wish you the biggest contentment.

### **1. SECURITY INSTRUCTIONS**

Please respect these instructions scrupulously to avoid any risk of fire, electric shock, scald or other wounds and damage. During the use of this appliance, fundamental circum-spection of security must always be noticed, such as:

- Never leave the machine working without any watching
- Take into account the instructions to be systematically kept with the appliance.
- Install the appliance always in instructions respect. A 30 cm distance minimum with the partition or the wall is necessary.
- Protect the appliance from direct light of the sun, frost and humidity.
- Never leave the appliance within the reach of children or disabled persons without surveillance.
- Ensure that only trained personnel operate the appliance.
- Never move the appliance when it is working or when the cooking surfaces are still hot.
- Check that the appliance is definitely off before connecting it up or disconnecting it.
- Do not touch the hot surfaces of the appliance. The temperature of the hot surfaces can be very important when the appliance is working.

Always use handles and control knobs.

- Do not use the appliance for other functions than determined use.
- Do not leave the cord of electrical feeding in the contact of hot surfaces.
- The appliance should not be used close to combustible materials.
- During use, look after not to obstruct hearings of aeration of the appliance.
- To avoid any electric shock, never plunge the appliance, the cord or plug in water or quite other liquid.
- If the cord is harmed, it must be replaced by the producer, his after sale service or persons of similar skills to avoid any risk.
- Entrust compensations only to a skilled person.
- Use only spare parts of origin.
- At the end of cooking, before cleaning the appliance, do not forget to disconnect it.
- Protect the appliance from wind in case of outdoor use.

## **2. CONTENTS OF CARDBOARD PACKAGING**

Device: a rotisserie

Accessories: - Five swings

- A juice collecting tray + anti wave

- The present note

See exploded view for rotisserie RBE 25 at the end of the document.

**Options:**

|                                                       |           |
|-------------------------------------------------------|-----------|
| Set of 5 large capacity spits (30 chickens)           | Ref. B 1  |
| Spit for large pieces of meat (side of lamb, pork...) | Ref. B 2  |
| Mobile table stand with stand                         | Ref. TS 2 |
| One panoramic ventilated display (picture enclosed)   | Ref. RE 2 |
| One mobile cupboard with brake system                 | Ref. MS 4 |

**3. CONFORMITY OF USE**

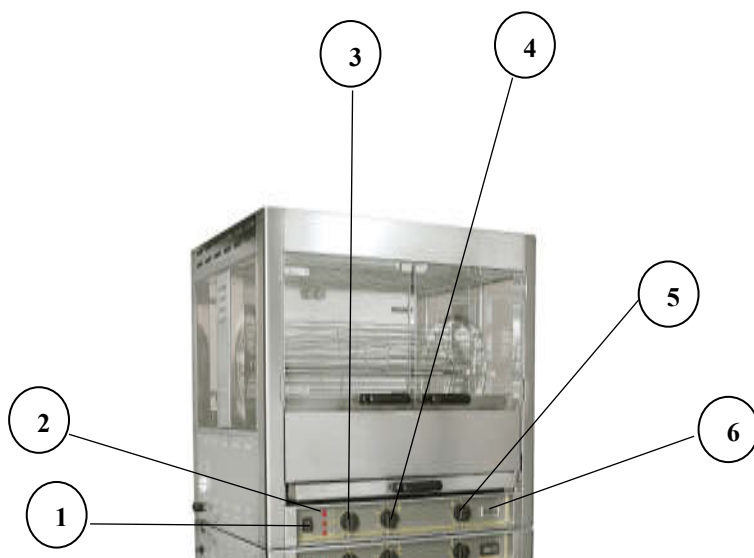
Use the device only to roast chicken, leg of lamb, game, roasts....

**4. WAY OF FUNCTIONING**

Your electric and panoramic rotisserie (with tinted security glass on all four sides) enables to roast from 20 to 25 pieces. It is fitted with 2 infrared quartz tubes at the top, 2 armoured heating elements at the bottom, 5 swings and a juice collecting drip tray.

It is possible to roast chickens (in either horizontal or vertical position), roasts, pieces of meat or even ready-cooked dishes or other dishes by placing them on a long dish at the bottom of the baskets or by covering the basket with aluminium foil. Always ensure that the hanging baskets are correctly balanced.

To turn on your rotisserie, just action the commutator (n°3 on picture) on one position according to the power desired. Turn the thermostat knob (n°5 on picture) on the desired position and turn the timer (n°4 on picture) on the desired cooking time. Then, the pilot light (n°2 on picture ) ignites



1 On/off switch

3 Commutator

5 Thermostat

2 Pilot light

4 Timer

6 Temperature indicator

## **5. FUNCTIONING / MANIPULATION**

### **a) Installation / assembly:**

- Unpack carefully the device of its packaging.
- Place the rotisserie on a plane and heatproof surface.
- Never place the device near a wall or near a partition makes of combustible materials even if it is very well isolated.
- A distance of minimum 30 cm with the partition or the wall is necessary.

- Remove the protective film from the tray and the reflectors.

#### **b) First starting:**

Before the first use, make sure the reflectors are correctly set, just behind the bottom armoured heating elements.

The metallic part placed inside the juice collecting drip tray (anti wave) ensures that when the tray is full, there no wave. Make sure the necessary this part is correctly placed inside the drip-tray with the holes turned towards the floor.

Always put some water in the drip-tray to avoid smoke and to produce some sauce. For safety reasons the water level should not be over 1 centimetre in the drip-tray. Remember to regularly skin off the fat on surface.

#### ***First cleaning***

Clean the device and the accessories before the first use. (See 6. Cleaning)

#### ***Connection of the device***

- Check that the tension and the frequency of the electricity network suit to the values indicated on the descriptive plate.
- Check that neither the cord nor the plug are damaged. If necessary, it has to be replaced by the manufacturer, its after sale service or any qualified person to avoid any risk.
- Make sure that every control knob is positioned on 0.
- Unwind completely the electric power cable and connect it in a plug connected with the earth.
- The device is connected.

NB: in case of connection of the device in a plug without earth protection or directly on the electricity network, confide its connection to a qualified person .

**c) Use of device :**

***Elements of command and display***

| Command/Display                                       | Function                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| On/off switch (n°1 on picture)                        | Halogen lamp                                                                                                                     |
| Commutator 4 positions (n°3 on picture)<br>Position 0 | Stop                                                                                                                             |
| Position 1                                            | Motor is on and the swings rotates. The pilot light ignites                                                                      |
| Position 2                                            | Motor and top quartz tubes are on (ideal at the end of cooking to maintain temperature). The top floodlights pilot light ignites |
| Position 3                                            | Motor, top quartz tubes and bottom elements are on Both pilot lights ignite                                                      |
| Pilot light (n°2 on picture)                          | Machine is on                                                                                                                    |
| Timer 120 mn (n°4 on picture)                         | Cooking time                                                                                                                     |
| Thermostat (n°5 on picture)                           | Temperature setting                                                                                                              |
| Temperature indicator (n°6 on picture)                |                                                                                                                                  |

***Putting on***

Press on the switch 0/1 (n°1 on picture) to turn on the halogen lamp  
Action the commutator (n°3 on picture) on the desired position  
Turn on the thermostat control knob (n°5 on picture) on the desired power  
Turn on the timer knob (n°4 on picture) according to the desired cooking time  
The control pilot light (n°2 on picture) ignites

The halogen lamp can be lit to highlight the browning process of the chickens. The halogen light on its own has no effect on the roasting of the chickens. However, it enables to keep the already cooked chickens at the right temperature. In this case, turn the selector to position 1.

You have to bear in mind the cooking time can vary as much as 50% with the weight and quality of the food. To roast 20 chickens (1,4 kg each), complete cooking will be done in 1h30.

The timer regulates the starting and stopping of the quartz tubes. Select the cooking temperature keeping in mind that the ideal one is of 170°C.  
Besides, it is unnecessary to have a higher temperature as the cooking with infrared quartz tube is made by invisible and inoffensive infrared rays.

### ***Stopping the appliance***

Set the thermostat control knob on 0.  
Set the commutator control knob on 0.  
Press on the switch to turn it off  
Disconnect the power cable.  
Let the device cool it down  
Clean the appliance. (see 6. Cleaning)

### **d) Breakdown / repair:**

In case of breakdown or of damaged part, please call your after-sales service and confide any technical operation to qualified person.

When you contact the after-sales service of your distributor or your store, give him the complete reference of your device (commercial name, type and serial number).  
This information appears on the visible descriptive plate behind the device.

## **6. CLEANING AND MAINTENANCE**

Disconnect the device.

- Let cool completely the device before any technical intervention or cleaning.
- Never clean the quartz tubes when they are hot
- Avoid touching quartz tubes with your fingers but use a cloth moistened with spirit.
- Clean regularly the external walls of your device with warm water and wash liquid: avoid the abrasive towelling. Rinse your device with a wet sponge.
- Never clean the device under a water jet, the infiltrations would risk to damage it in a irreparable way.
- Never immerse the device, the cord or the plug in the water or quite other liquid to avoid any electric shock.
- During a prolonged non-use, we recommend you strongly to keep the device shielded from the humidity.

The reflectors, spits and hanging baskets are entirely removable to make the cleaning easier.

To reach these parts, you need to open the 2 lowest infrared ramps of the rotisserie. Then you can easily unscrew the parts to clean them.

## **7. TECHNICAL SPECIFICATIONS**

|                           |                 |
|---------------------------|-----------------|
| <b>Modèl</b>              | RBE 25          |
| <b>Outside dimensions</b> | 850x700x850 mm  |
| <b>Weight</b>             | 100 Kg          |
| <b>Power</b>              | 8500 W          |
| <b>Nb element</b>         | 4               |
| <b>Nb swings</b>          | 5               |
| <b>Current</b>            | 9 A/Phase       |
| <b>Voltage</b>            | 380-415 V 3 N ~ |

Wires colours correspondence

|         |              |
|---------|--------------|
| Phase 1 | Brown        |
| Phase 2 | Black        |
| Phase 3 | Grey         |
| Neutral | Blue         |
| Earth   | Yellow-Green |

The equipotential connection marked by this symbol  must be linked with the equipotential conductive connection of your installation by means of a minimum conduction of a 2.5 mm<sup>2</sup> section.

## **8. NORMS AND LEGALS DISPOSALS**

The device is conform to :

IEC/EN 60335-1  
IEC/EN 60335-2-48  
EN 55014-1 + 55014-2  
EN 61000-3-2 + 61000-3-3

## **9. ELIMINATION OF THE ELECTRIC AND ELECTRONIC WASTE**

The device respects the directives:

2002/96/CE (DEEE) N°34270064800021  
2002/95/CE (ROHS)  
2066/95 CE  
2004/108 CE



## **Reach rule**

Never put the device among household waste.

The device must be put down in a centre of recycling for the electric equipments.

The materials of the device are indeed reusable. By eliminating correctly the electric and electronic wastes, the recycling and quite other shape of re-use of worn equipments, you participate in a significant way in the environmental protection.

For any information about the collection of electric and electronic waste, please contact your distributor.

## **10. GUARANTEE**

### **Conditions of guarantee**

The guarantee applicable to any device is the commercial guarantee of the distributor or the retailer. Please contact the store where you bought your device to know the precise conditions.

The guarantee grants no right for damages.

The dispositions which follow are not exclusive of the profit of the legal guarantee planned by articles 1641 and following ones of the Civil code relative to the defects and the latent defects.

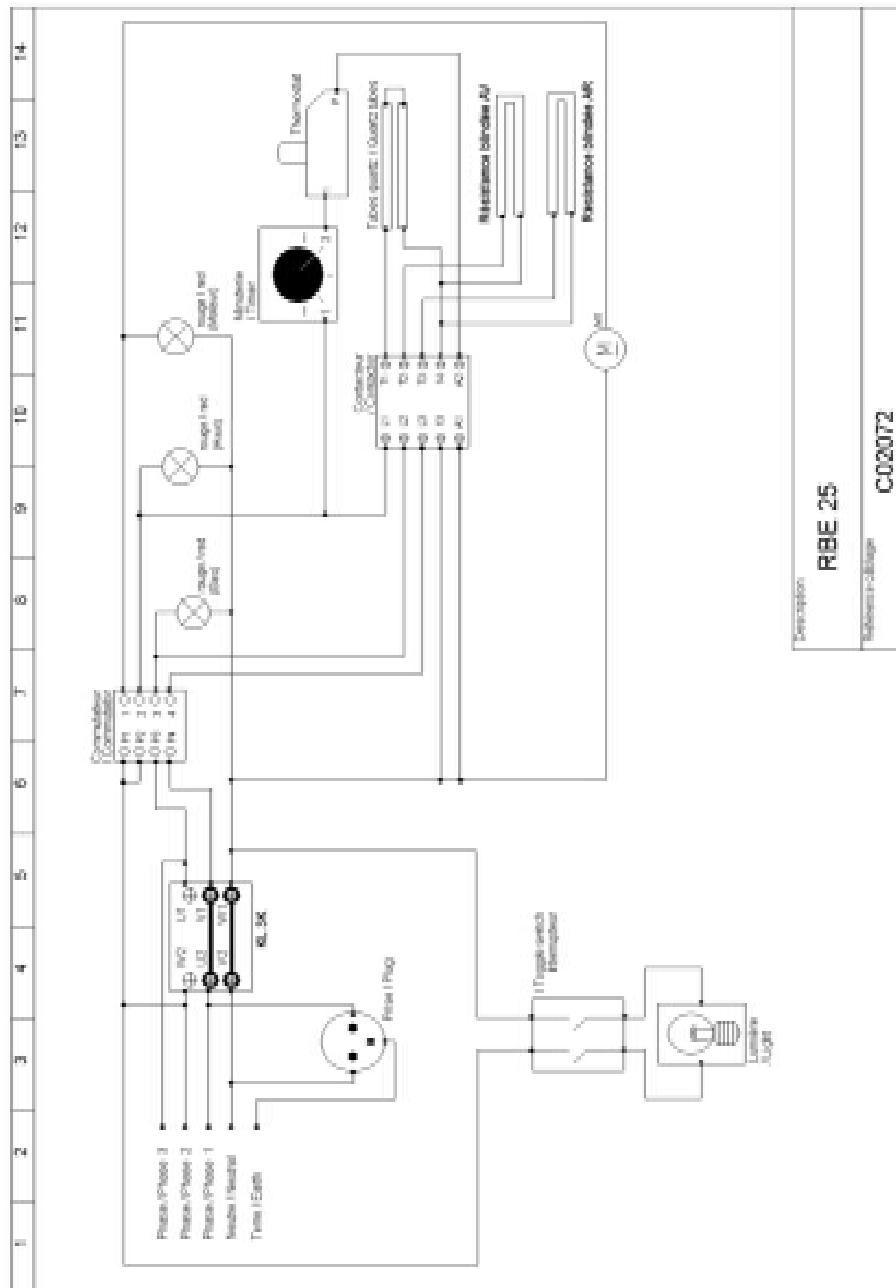
### **Exclusion clauses of the guarantee**

**Bad installation and bad maintenance, in particular if they do not respect current regulations or instructions appearing in this user guide.**

Cannot benefit from the guarantee the repairs required as a result of false operations, of inappropriate use, of carelessness or of excess loads of the device, as well as those resulting from variations of the power supply, over tension or from defective installations.

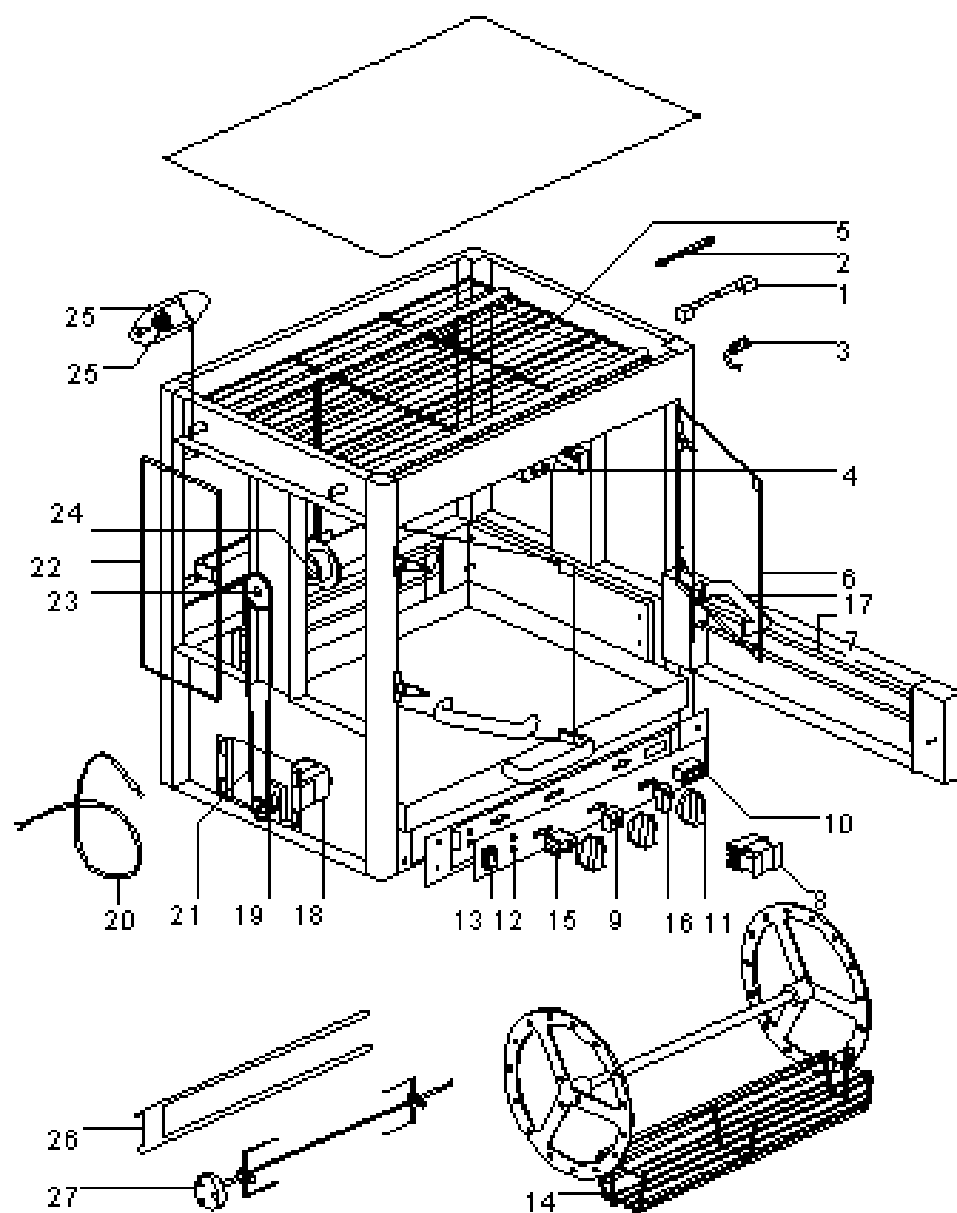
The damage due to shocks, bad weather is not flatware by the guarantee. The material travels at the risks of the user; in case of delivery by carrier, the consignee has to have reservations towards the carrier before any delivery of the device.

The guarantee comes to an end in case of intervention, of repair, of modification by no qualified persons, or of use in inappropriate purposes.



Nomenclature **RBE 25**  
Spare parts **RBE 25**

| Rep | Code      | Qty | Pièce                                       | Spare part                      |
|-----|-----------|-----|---------------------------------------------|---------------------------------|
| 1   | A18011    | 2   | Douille halogène                            | Halogen socket                  |
| 2   | A18003    | 1   | Lampe halogène                              | Halogen lamp                    |
| 3   | A09003COM | 4   | Steatite complète                           | Steatite                        |
| 4   | B09003    | 4   | Aimant                                      | Magnet                          |
| 5   | F01032    | 1   | Grille protège tubes haut                   | Top tubes protecting grid       |
| 6   | H01002    | 4   | Glace porte                                 | Door glass                      |
| 7   | D02074    | 2   | Résistance blindée bas                      | Bottom armoured heating element |
| 8   | A05008    | 1   | Contacteur                                  | Contactor                       |
| 9   | A02010    | 1   | Minuterie                                   | Timer                           |
| 10  | A18007    | 1   | Thermomètre                                 | Thermometer                     |
| 11  | A14078    | 3   | Bouton                                      | Knob                            |
| 12  | A08003    | 3   | Voyant orange                               | Orange pilot light              |
| 13  | A07025    | 1   | Interrupteur                                | Sw itch                         |
| 14  | B04054    | 5   | Balancelle                                  | Sw ing                          |
| 15  | A01009    | 1   | Commutateur                                 | Commutator                      |
| 16  | A06006    | 1   | Thermostat                                  | Thermostat                      |
| 17  | A15031    | 5   | Poignée                                     | Handle                          |
| 18  | A03007    | 1   | Moteur                                      | Motor                           |
| 19  | B01002    | 1   | Pignon 13 dents                             | Gear w heel 13                  |
| 20  | C01045    | 1   | Cable                                       | Cord                            |
| 21  | B07013    | 1   | Chaine                                      | Chain                           |
| 22  | H01003    | 4   | Glace latérale                              | Side glass                      |
| 23  | B01003    | 1   | Pignon 24 dents                             | Gear w heel 24                  |
| 24  | B06010    | 2   | Roulement                                   | Ball bearing                    |
|     |           |     | Résistance quartz/Quartz heating element    |                                 |
| 25  | D04011    | 2   | Tube quartz                                 | Quartz tube                     |
|     | D01030    | 2   | Résistance                                  | Heating element                 |
|     |           |     | Résistance blindée/Armoured heating element |                                 |
|     | D02016    | 1   | Résistance blindée                          | Heating element                 |
|     |           |     | Accessoires                                 |                                 |
| 26  | F03001    | 1   | Jeu de 5 broches à poulet B 1               | Chicken spit                    |
| 27  | F03002    | 1   | Broche mouton B 2                           | Lamb spit                       |



G03124