

From: Aribert Rinnert TW aribert.rinnert@tweening.fr 
Subject: Fwd: D8 RINNERT LA CAZOTTE
Date: 2 March 2026 at 10:09
To: Sarl Sagnes Cheminees sagnescheminees@orange.fr

bonjour 1er email envoyé avant la fin de la période de garantie toujours sans réponse... et sans action...

ce matin la "réparation" effectuée vient de finir de tomber, il n'y a donc plus d'étanchéité entre le foyer et le corps de la D8

dans l'attente de votre réponse

meilleures salutations

Aribert RINNERT



Begin forwarded message:

From: Aribert Rinnert TW <aribert.rinnert@tweening.fr>
Subject: D8 RINNERT LA CAZOTTE
Date: 22 January 2026 at 10:45:05 CET
To: Sarl Sagnes Cheminees <sagnescheminees@orange.fr>
Cc: Maaf Montpellier <agence.montpellier.palavas@maaf.fr>

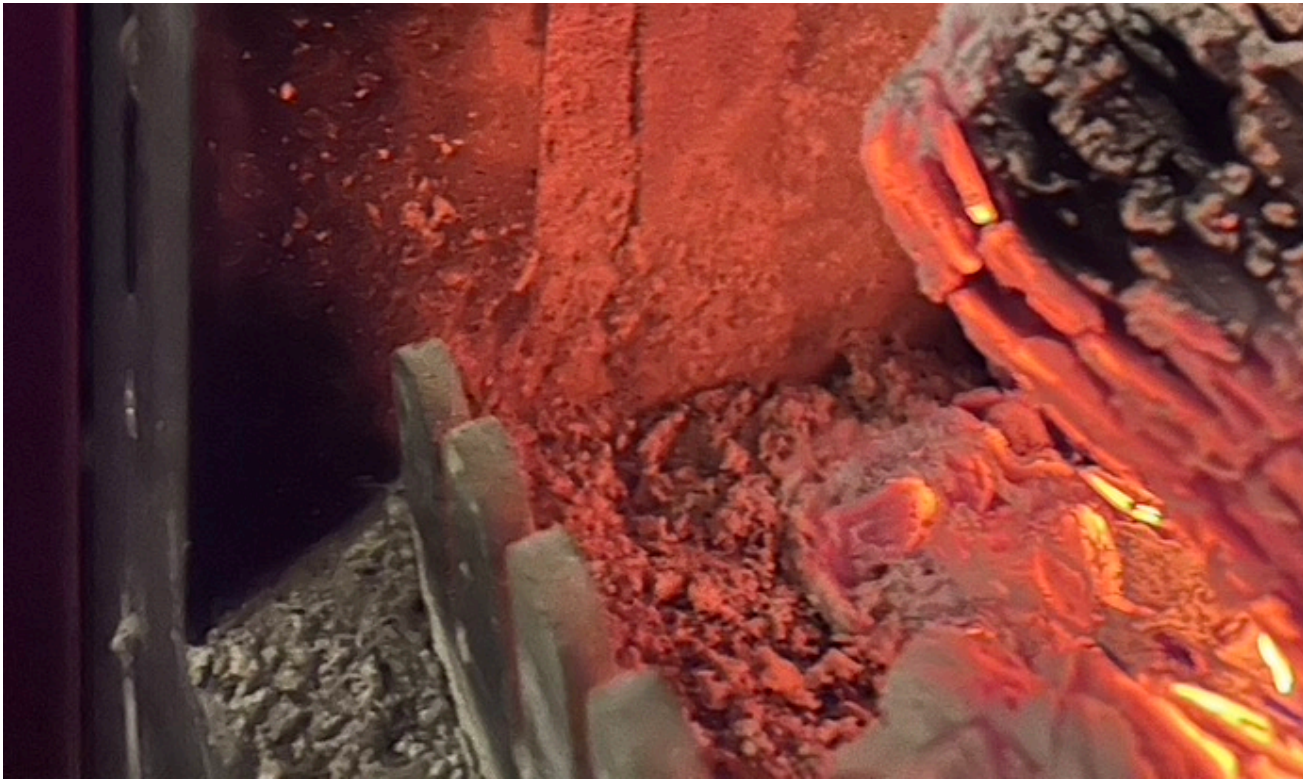
bonjour, après 3 mois d'utilisation la -réparation- du joint au niveau de l'insert (en date du 30-06-2025) n'a pas tenu et il y a certainement une raison "autre" qui fasse que ce joint ne joue pas son rôle initial, soit il s'effrite, soit c'est un problème d'adhérence, soit il subit une torsion.

Dans l'attente de votre réponse, mes meilleures salutations

Aribert RINNERT
La Cazotte
12480 Broquiès
07 81 01 33 73

aujourd'hui :







en 2025 avant réparation :

TOUJOURS DANS L'ATTENTE DE VOTRE RÉPONSE

Begin forwarded message:

From: Aribert Rinnert TW <aribert.rinnert@tweening.fr>

Subject: D8 RINNERT LA CAZOTTE

Date: 19 November 2025 at 16:46:31 CET

To: SARL SAGNES CHEMINEES <sagnescheminees@orange.fr>

bonjour,

après six mois de repos, redémarrage de la D8 toujours les mêmes problèmes avec le fonctionnement général et le four inutilisable, le thermomètre d'origine monte bien mais n'affiche pas la bonne température, l'erreur est de s'y être toujours fié, 3h1/2 pour cuire un poulet (préchauffage - 55mn de petit bois) ... du coup j'ai acheté un thermomètre pour four et il affiche une belle différence confirmée par les temps / durée de cuissons ce qui valide son bon fonctionnement... de plus le four n'a pas d'inertie, la température chute et peine à remonter dès que l'on enfourne un plat qui n'est pas en température comme un gâteau. Mon petit four électrique m'a pas à rougir, au contraire.

Une autre chose qui peut être plus inquiétante, la présence de dépôt de suie. La cuisine a été entièrement nettoyée après le ramonage en juin mais quelques jours après la remise en fonction de la D8 ce mois ci j'ai pu constater en faisant le ménage un dépôt de suie sur la cuisinière au gaz, des bords en hauteur, la cafetière, cela est un peu inquiétant et je me demande si "l'étanchéité" est toujours assurée ce faisant suite aux problèmes précédents surtout à l'effritement / descellement du joint au niveau de l'insert, que vous avez réparé, qui pourrait être la conséquence de la dilatation du châssis suite aux erreurs constatées / signalées après des problèmes de dysfonctionnement, dont notamment le four/ quelques temps après l'installation de la cuisinière.

S'il vous plait pourriez-vous envoyer quelqu'un qui connaisse ce type de produit pour faire une révision générale ?

Mes meilleures salutations, bonne fin de journée.

Aribert RINNERT
La Cazotte
Broquiès

au mieux... à vide...



