

# NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

Cuisinière

Electrique

vitro-céram

541

**ROSIERES**   
*L'amour du travail bien fait.*

# FICHE TECHNIQUE

## Dimensions d'encombrement de l'appareil (en cm)

Largeur : 54  
Profondeur : 54  
Hauteur : 85

## LA TABLE DE CUISSON

Puissance des foyers :

- foyer radiant Ø 140. 1200 W  
avant droit
- foyer radiant Ø 180. 1700 W  
avant gauche
- foyer radiant ovale. Ø 170 x 265  
1400 W + 800 W

## LE FOUR

Dimensions utiles du four (en cm)

Largeur : 42,5  
Profondeur : 39,5  
Hauteur : 31

Volume utile : 52 litres

## Puissance

Four 2.4 kW  
Grilloir 1.6 kW

## Consommation

de montée à 200 °C : 0.4 kWh

de maintien pendant  
1 heure à 200 °C : 1.0 kWh

total 1.4 kWh

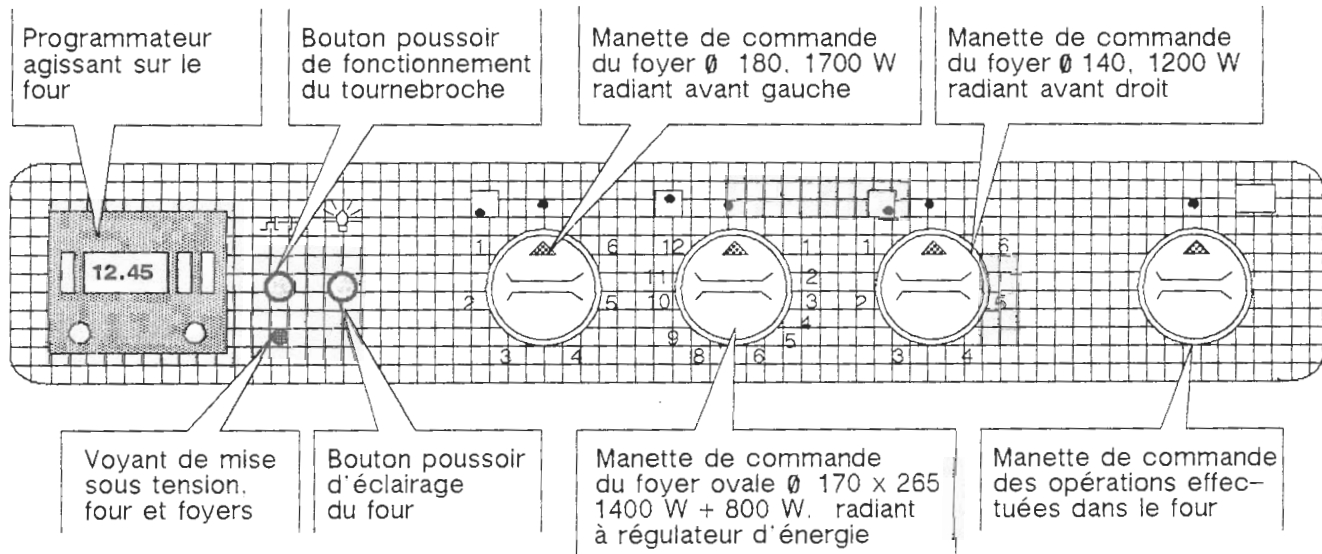
*Appareil conforme à l'arrêté du 19 août 1985 (J.O. du 1er septembre 1985) relatif à la limitation des perturbations radio-électriques.*

## Sommaire

	pages
<i>Partie destinée à l'utilisateur</i>	
PRESENTATION	3
UTILISATION	
Les foyers	4-5
Le programmeur	6-7
Le four	8
Le thermostat	9
Le grilloir	10
Le tournebroche	11
Les accessoires du four	12
Conseils de cuisson	13
ENTRETIEN	14-15
<i>Partie destinée à l'installateur</i>	
Raccordement électrique	16-17
GARANTIE	18
PIECES DE RECHANGE	19

# PRESENTATION

Attention : la porte du four est chaude pendant le fonctionnement, éloigner les jeunes enfants.



La table de cuisson est équipée de 3 voyants de chaleur résiduelles. Ceux-ci s'allument dès que le foyer correspondant est chaud. Ils ne s'éteignent pas à la remise à zéro, mais dès que la température du foyer sera retombée.

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.

# UTILISATION

## Les foyers de cuisson

### Le foyer radiant

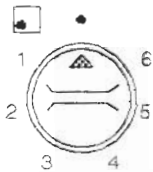
Avec commutateur 7 positions :

Le foyer radiant est commandé par une manette à 6 positions + la position arrêt.

Nous vous conseillons, pour réussir vos cuissons, de démarrer à l'allure forte (graduation 6) et de ramener ensuite à une allure intermédiaire en tenant compte de la nature des mets et de leurs volumes.

#### Utilisation :

Tournez la manette jusqu'à la position choisie pour la cuisson.



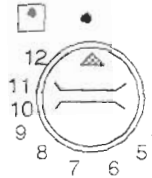
foyer radiant avant gauche  
commutateur 7 positions

Avec régulateur d'énergie : (foyer ovale)

il faut placer la manette sur une position élevée puis ramener sur une allure intermédiaire.

Le foyer ne chauffe pas constamment mais par séquence prédéterminée, en fonction de la position de la manette.

Le temps d'interruption est plus court dans les graduations supérieures que dans les graduations inférieures.



foyer radiant ovale avec  
régulateur d'énergie

Les voyants de chaleur résiduelles s'allument dès que le foyer correspondant est chaud.

Ils ne s'éteignent pas à la remise à zéro de la manette, mais dès que la température du foyer sera retombée.

Les différentes allures de chauffe correspondent approximativement aux utilisations données en exemple dans le tableau ci-contre.

Positions				Positions
1	TRES DOUX	Maintien d'un plat au chaud, beurre fondu, chocolat...	TRES DOUX	1 - 2
2	DOUX	Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, œuf sur le plat	DOUX	3 - 4
3	LENT	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition de l'eau	LENT	5 - 6
4	MOYEN	Cuisson pommes vapeurs, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons...	MOYEN	7 - 8
5	FORT	Mijotages plus important, omelettes, tripes...	FORT	9 - 10
6	VIF	Steacks, escalopes, fritures.	VIF	11 - 12

## Utilisation

Utilisation du foyer ovale (suite)

*Pour une utilisation de la partie ronde*

– tourner la manette jusqu'à la position choisie pour la cuisson (de 1 à 12) dans le sens des aiguilles d'une montre.

*Pour une utilisation avec le complément (foyer ovale)*

– tourner la manette jusqu'à la position 12.

– continuer de tourner jusqu'au déclic, le complément sera en fonctionnement.

Vous pouvez dès ce moment repasser sur une position inférieure et régler votre foyer de 1 à 12.

Pour arrêter le fonctionnement du complément, vous devez obligatoirement revenir à la position arrêt (0). Votre foyer de cuisson sera totalement arrêté.

Lorsque vous remettez en fonctionnement, seul la partie ronde (sans le complément) sera en service.

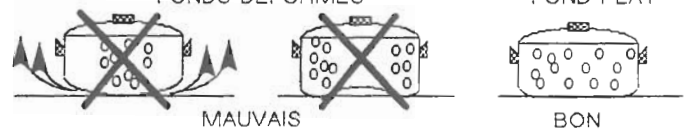
### Conseils d'utilisation pour "cuisiner à l'électricité"

#### ATTENTION

Dès qu'une fêlure dans la surface devient visible déconnecter immédiatement l'appareil de l'alimentation.

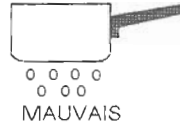
Pour obtenir entière satisfaction de votre appareil, il est absolument nécessaire de prendre quelques précautions ou de respecter certaines conditions. Par exemple :

UTILISER DES RECIPIENTS DE BONNE QUALITE A FOND PLAT



Le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent, et l'épaisseur du métal permettra une parfaite répartition de la chaleur.

VEILLER A CE QUE LE FOND DES RECIPIENTS SOIT SEC



Lors du remplissage du récipient ou lorsqu'on utilise une casserole sortant du réfrigérateur, par exemple, s'assurer que le fond de l'ustensile est bien sec. Cette précaution évitera toute salissure sur le plan de cuisson.

EVITER LES DEBORDEMENTS

En cas de débordement, les salissures qui tombent sur le plan de cuisson se carbonisent rapidement et sont donc plus difficile à nettoyer.

Il est recommandé de tenir à l'écart du plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre, tels que les objets en matière plastique, feuille d'aluminium, sucre...

Si par hasard, quelque chose a fondu sur le plan de cuisson, il est nécessaire de l'enlever immédiatement (pendant que la surface est encore chaude) afin d'éviter des dégradations de la surface.

UTILISER DES RECIPIENTS D'UN DIAMETRE SUFFISANT POUR RECOUVRIR ENTIEREMENT LE FOYER

Il convient de veiller à ce que le fond soit au moins aussi grand que la zone de cuisson. Si le fond est légèrement plus grand, l'énergie est utilisée de manière optimale.


# UTILISATION

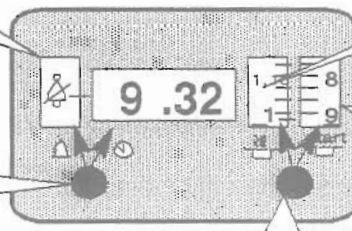
## Le programmeur

### PRESENTATION – MISE A L'HEURE – MINUTERIE SONORE

Cadran d'affichage de la minuterie sonore indépendante

Bouton qui permet :

- d'effectuer la mise à l'heure de la pendule (tirer puis laisser tourner jusqu'à l'heure correspondante., Ensuite appuyer sur le bouton),
- d'utiliser le minuteur sonore indépendant (pousser puis tourner vers la droite). Pour arrêter la sonnerie, tourner vers la droite jusqu'à amener le symbole  face au trait du cadran.



Cadran d'affichage de la durée de cuisson ou de la position manuelle

Cadran d'affichage de l'heure de début de cuisson – en position manuelle ou semi-automatique, l'heure indiquée doit correspondre à celle du cadran central.

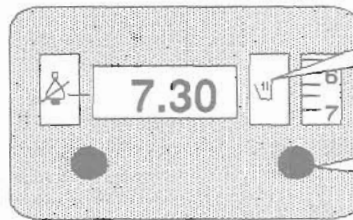
Bouton qui permet :

- d'afficher la position manuelle ou une durée de cuisson (tourner vers la droite)
  - de programmer l'heure de début de cuisson (tirer et tourner vers la droite)
- ATTENTION : le cadran de durée doit être sur "0" pour pouvoir afficher une heure de début de cuisson.

### UTILISATION DU FOUR EN POSITION MANUELLE (sans l'aide du programmeur)

La cuisson commence dès que la manette du four est sur la position choisie.

Les voyants rouge et orange s'allument. le four chauffe.



Repère manuel

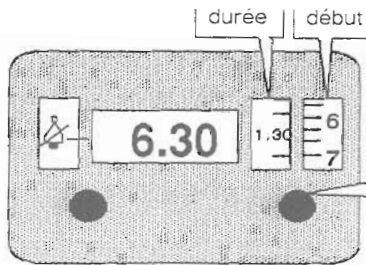
Tourner le bouton vers la droite pour amener le repère manuel dans le cadran

# UTILISATION

## Le programmeur

### UTILISATION DU FOUR EN POSITION SEMI-AUTOMATIQUE (arrêt du temps de cuisson par le programmeur)

Il est 6h30.  
Vous désirez que votre cuisson commence immédiatement et finisse à 8h. vous devez donc afficher une durée de cuisson.



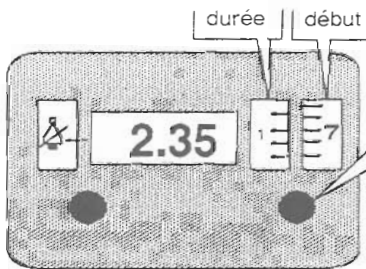
Vérifier que l'heure de début de cuisson est la même que l'heure du cadran. Dans le cas contraire, amener le chiffre "0" sur le cadran "durée" ensuite, tirer et tourner le bouton vers la droite jusqu'au cran.

Ensuite, pousser et tourner le bouton vers la droite pour afficher une durée de cuisson (ici, 1h 30min)

La cuisson commence dès que la manette du four est sur la position choisie. Les voyants s'allument, le four chauffe. Il s'arrêtera automatiquement à 8 h après écoulement du temps indiqué pour la durée de cuisson.

### UTILISATION DU FOUR EN POSITION AUTOMATIQUE (départ et arrêt du temps de cuisson par le programmeur)

Il est 2h35.  
Vous désirez faire une cuisson de 1 heure et qui finisse à 8 h.  
Vous devez donc afficher l'heure de début de cuisson et la durée



Afficher l'heure de début de cuisson.

Pour cela, amener le chiffre "0" sur le cadran "durée" Ensuite tirer puis tourner le bouton vers la droite pour indiquer face au repère l'heure de début de cuisson (ici 7h).

Ensuite, appuyer sur le bouton et tourner vers la droite pour indiquer la durée de cuisson (ici 1h)

La cuisson débutera toute seule à 7h et s'arrêtera d'elle même à 8h après 1h de fonctionnement.

**RAPPEL :** en dehors du fonctionnement du four en automatique, placer toujours le programmeur sur la position manuelle.

# UTILISATION

## Le four

Placer la manette de commande selon la position choisie.



de 75 à 270

— sole seule

— voute seule

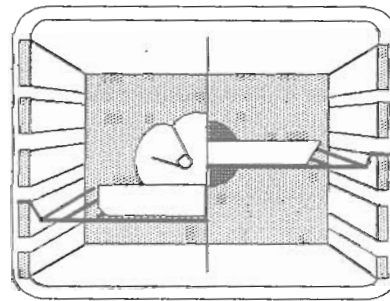
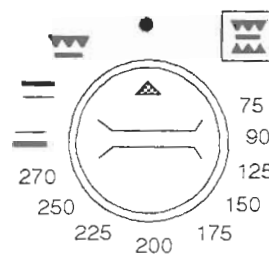
Placer le programmateur sur la position manuelle ou régler un temps de cuisson.

Dès ce moment, le four chauffe.

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

**Le four doit être préchauffé** pour la plupart des cuissons. Pour cela, utiliser les températures de préchauffage indiquées dans le tableau de thermostat.

Lorsque le préchauffage est terminé, **enfourner** et ramener la manette de commande du four à la température de cuisson indiquée dans le tableau.



placer la pièce à cuire  
au centre du four

*Les températures ainsi que les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, afin de faciliter la prise en main de l'appareil. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.*

Diminuer légèrement les températures pour des mets de volume important, les augmenter pour des mets de dimensions moins importantes.

### DUREE DE PRECHAUFFAGE

- 20 min pour les températures entre 240 et 270 °C
- 15 min pour les températures entre 150 et 210 °C
- 10 min pour les températures entre 60 et 120 °C



## UTILISATION Le thermostat

Les temps indiqués ci-dessous sont à compter à partir de l'enfournement.

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	préchauffage	cuisson	
<b>Viandes - Légumes</b>			
Boeuf aux carottes	230	170-200	4h environ
Boeuf Bouguignon	230	170-200	4h environ
Canard	230	170-200	50 à 60 min
Choux farcis braisés	230	170-200	1h environ
Courgettes au gratin	230	170-200	15 à 20 min
Endives au gratin	190	155-170	25 à 30 min
Fiamiche poireaux	200	150-170	35 à 40 min
Gigot de mouton	250	170-200	15 min par livre
Gratins	240	210-240	10 à 15 min
Lapin roti	190	170-190	1h30 suiv. le poids
Pâté en croûte	200	170-200	1h par kilo
Pâté en terrine	230	170-200	environ 1 heure
Poulet moyen roti	230	170-200	60 à 80 min
Pigeon rôti	190	170-190	15 à 25 min
Pomme de terre en robe	210	170-190	1h environ
Oie - Dinde	200	150-170	60 à 80 min
Quiche Lorraine	230	170-200	20 à 25 min
Rôti de boeuf	270	200-230	15 min par livre
Rôti de viande blanche	190	155-170	30 min par livre
Soufflé salé-sucré	190	155-170	30 à 40 min
Tomates farcies	270	200-230	35 à 45 min

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	préchauffage	cuisson	
<b>Poissons entiers rôtis ou braisés</b>			
Bar -Dorade - Lotte	170	170-200	selon grosseur
Darne de Saumon	170	130-155	5 à 8 min
Filet de sole	170	130-155	5 min environ
Truite en papillote	210	190-210	20 min
<b>Pâtisseries</b>			
Biscuit roulé	250	200-230	10 à 15 min
Brioche	250	200-230	40 à 45 min
Cake	170	120-150	50 à 60 min
Ciafoutis aux fruits	200	170-200	45 min à 1 heure
Crème renversée	120	60-80	45 min au B.M.
Flan	210	170-190	30 min
Gateau de Savoie ou Génoise	190	155-170	35 à 40 min
Meringues	60	60-80	60 à 90 min
Pâte à choux	210	170-190	30 à 45 min
Pâte feuilletée	210	190-210	15 min
Pâte à tarte (non garnie)	210	190-210	30 min
Pâte à tarte sablée	210	170-190	15 min
Quatre-quarts	230	170-200	35 à 45 min
Sablés	210	170-190	18 min
Tarte garnie	250	200-230	35 à 45 min

# UTILISATION

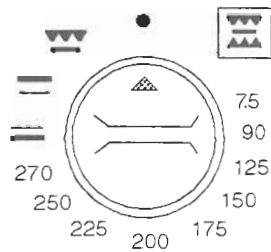
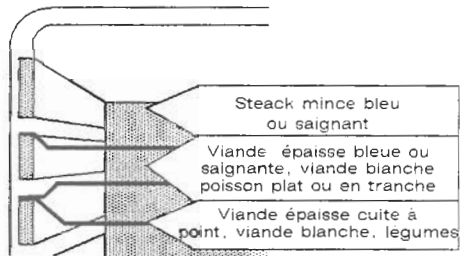
## Le grilloir

Placer la manette sur le repère grilloir.

Placer le programmateur sur la position manuelle ou régler un temps de cuisson.

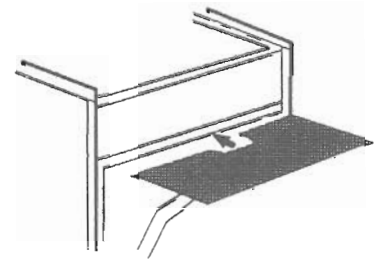
Le voyant rouge s'allume pendant toute la durée de la cuisson.

Les cuissons au grilloir se font porte ouverte ou entr'ouverte après mise en place du déflecteur de manettes.



Placer la grille du four à la bonne hauteur et glisser le plat récolte-sauce dessous.

*Pour apprécier la cuisson au grilloir, il faut tenir compte d'une règle absolue avant toute cuisson, le grilloir doit être rouge.*



Mettre en place le déflecteur de manettes.

Laisser chauffer environ 5 min avant d'enfourner les plats.

## UTILISATION


### Le tournebroche

#### TEMPS DE CUISSON

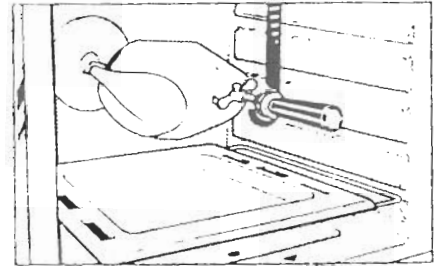
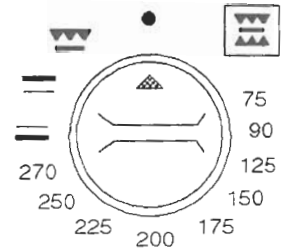
- 20 min par kg de boeuf,
- 30 min par kg d'agneau, de mouton,
- 50 min par kg de veau, volaille,
- 55 min par kg de porc.

*Il est préférable de ne cuire que des pièces de taille moyenne au tournebroche et de cuire les grosses pièces au four, elles n'en seront que meilleures.*

On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche

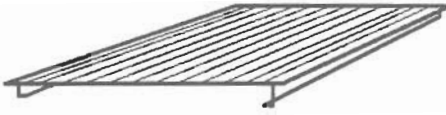
- retirer du four la grille et la plaque à pâtisserie.
- accrocher le support de broche dans les orifices prévus sur la partie supérieure du four, à l'avant.
- embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes.
- enfoncer la broche dans le guide située au fond du four.
- poser le galet de la broche sur le support de broche.
- poser le plat léchefrite sur la grille de four et glisser le tout sur le gradin inférieur.
- dévisser la poignée.
- appuyer sur le bouton poussoir du tournebroche, tourner la manette sur le repère grilloir  et placer le programmateur sur manuel ou sur un temps de cuisson.

Les cuissons se font porte ouverte ou entr'ouverte avec mise en place du déflecteur de manettes.



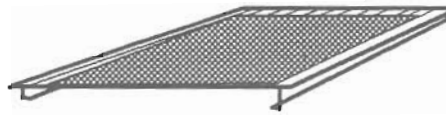
## UTILISATION

### Les accessoires de four



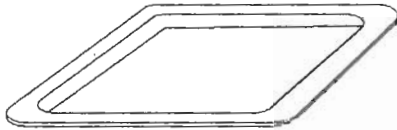
#### La grille porte-plats

Sert de support aux moules, aux plats et à la plaque à pâtisseries ; sert également à recevoir les viandes à griller.



#### La plaque à pâtisserie

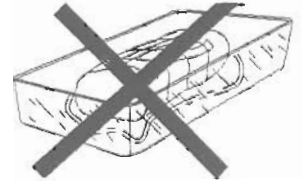
Sera placée sur la grille porte-plats. On y disposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues, etc... (doit être retirée de l'appareil lorsqu'elle n'est pas utilisée.)



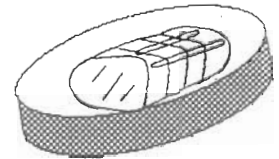
#### Le plat récolte-sauce

Est destinée à recevoir le jus des grillades. (à glisser sur les gradins).

**NE JAMAIS UTILISER LA LECHEFRITE COMME PLAT A RÔTIR**, il en résulterait des projections de graisse importante, des dégagements de fumées, un encrassement rapide du four.



*Nous déconseillons l'emploi du plat en verre pour les cuissons de viande.*



*Utiliser des plats creux en terre de préférence*

Un moule à pâtisserie démontable n'est pas étanche et laisse passer le jus des fruits et le sucre qui en tombant sur la sole du four se caramélisent et s'enlèvent avec difficulté.

## POUR LES VIANDES

Les rôtis de viande blanche (porc, veau...) l'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.

Un bon préchauffage est toujours à l'origine de la réussite d'une cuisson de viande rouge

Il est préférable de ne saler les viandes qu'en fin de cuisson car le sel favorise les projections.

## POUR LES GRILLADES

Les viandes rouges coupées en tranches minces et les poissons plats ou en tranches doivent être grillés très rapidement et le plus près possible du grilloir

Pour les viandes blanches, les poissons ordinaires et les légumes, il faut écarter la pièce à cuire du grilloir : la cuisson sera alors plus longue mais plus savoureuse.

### CONSEILS POUR LES VIANDES :

La sortir du réfrigérateur quelques heures avant de la griller. Nous vous conseillons de la poser sur des épaisseurs de papier absorbant : elle sera mieux saisie, plus savoureuse et ne risquera pas de rester froide à l'intérieur.

Poivrer et épicer la viande avant de la faire griller, mais ne la saler qu'une fois cuite, sinon elle serait mal saisie et moins juteuse.

Badigeonner toutes les pièces à cuire avec un peu d'huile. Saupoudrer ensuite de poivre et de quelques herbes. Ne jamais piquer les aliments en cours de cuisson, ni lorsque vous les retournez. Leur jus s'écoulerait et la grillade serait sèche.

## CONSEILS DE CUISSON

Eviter d'utiliser des moules brillants. Ils réfléchissent la chaleur et peuvent nuire à la cuisson des gâteaux. Si vos gâteaux dorent trop vite, recouvrez-les avec du papier sulfurisé ou une feuille d'aluminium.

### ATTENTION :

Utiliser la feuille d'aluminium dans le bon sens : la face brillante doit être face au met à cuire. Dans le cas contraire, la chaleur se reflète sur la face brillante et ne pénétrera pas à l'intérieur du plat.

Eviter d'ouvrir la porte du four pendant les 20 à 25 premières minutes de cuisson : les soufflés, brioches, retomberaient aussitôt.

Pour contrôler la cuisson de vos pâtisseries, piquer le centre avec la lame d'un couteau ou avec une aiguille à tricoter. Si elle ressort bien sèche, votre gâteau est cuit.

Si la lame ressort humide ou avec quelques particules de gâteau collées dessus, continuer la cuisson mais en baissant légèrement le thermostat pour que la pâtisserie finisse de cuire sans brûler.

## ENTRETIEN

### La table de travail

Ne pas laisser sécher ou carboniser d'éventuels débordements. Les éponger immédiatement, même si l'appareil est chaud.

Enlever avec une lame de rasoir les taches qui persistent.

Pour conserver au plan de travail son aspect impeccable, il faut éviter de le frotter avec des produits abrasifs ou un chiffon sec et sale.

Un produit usuel du commerce, pour l'entretien des vitres conviendra parfaitement.

NOTA : Eviter d'employer une éponge trop humide. Ne jamais utiliser un outil en acier tel que couteau ou tournevis.

### Les parties inox

Utiliser des produits non abrasifs du commerce.

### Le verre de porte de four

Nous vous conseillons d'essuyer, à la fin de chaque cuisson, le verre de porte de four, à l'aide d'un papier absorbant.

Si les projections sont trop importantes, vous pouvez ensuite la nettoyer avec une éponge et un produit détergent.

### Les parties émaillées

Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants. L'émail serait immédiatement abimé.

Nettoyer simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid et essuyer avec un chiffon propre.

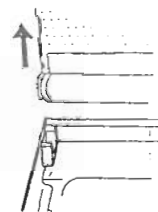
En nettoyant l'émail à chaud, on risque de le ternir.

### Le tiroir

ATTENTION : ne pas mettre de produits d'entretien ou de produits inflammables dans la partie inférieure de l'appareil.

### Le couvercle verre

Il est simplement posé sur son encrage. Le soulever pour le dégager.



### 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.

### NE JAMAIS EMPLOYER :

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

### Les parois du four en émail catalytique

C'est un système de nettoyage du four pendant la cuisson.

Le four est recouvert d'un émail spécial l'émail catalytique, dont les micro-pores favorisent la combustion des graisses. Chaque goutte de graisse est éliminée par l'action conjuguée de l'émail catalytique et de la chaleur.

### Entretien régulier

L'accumulation des fines poussières résiduelles résultant de la combustion des graisses, risque 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 parois et la sole de four à l'eau très chaude.

Ce petit entretien est grandement facilité par la possibilité de sortir entièrement les parois et la sole de four et d'effectuer cette opération sur l'évier.

Après rinçage et remise en place des parois et de la sole de four dans l'appareil, faire sécher l'émail en faisant fonctionner le four sur 270 °C pendant 1/4 d'heure.

### EN CAS DE DEBORDEMENT OU DE PROJECTIONS IMPORTANTES :

Un nettoyage de l'émail est nécessaire pour lui permettre de retrouver toute son efficacité.

*Voici comment vous devez procéder :*

- essuyer 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.
- ensuite, faites chauffer le four pendant une heure sur 270 °C.
- il est quelquefois nécessaire de recommencer ces opérations plusieurs fois si les débordements sont très importants.

# RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Cette cuisinière est équipée d'une plaque à bornes permettant plusieurs possibilités de branchement.

De ce fait, elle est livrée sans câble d'alimentation. Le choix du câble doit être fait par l'installateur en fonction de la tension distribuée chez l'utilisateur.

**Avant de commencer le branchement, s'assurer obligatoirement :**

- de la tension d'alimentation qui est indiquée sur le compteur.
- de la position des phases, du neutre et de la terre sur la prise de courant.
- de la section des fils de l'installation.
- du réglage du disjoncteur.

## Raccordement au réseau :

Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

L'installation doit être protégée par des fusibles.

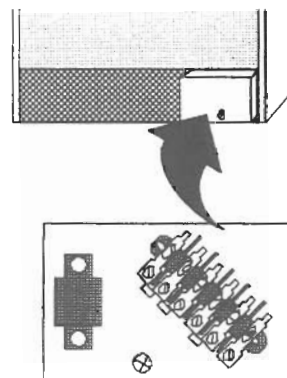
La cuisinière doit obligatoirement être raccordée à une borne de terre.

## Raccordement aux bornes de la cuisinières

- en bas de l'appareil, enlever le capot fixé par 1 vis
- passer le câble à travers le passe-fil sous le capot
- dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les brancher aux bornes conformément au tableau.
- mettre les barettes shunt en place.
- fixer le câble à l'aide du serre-câble,
- remonter le capot arrière.

**Nota : veillez à bien serrer les vis de la plaque à bornes.**

*Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou dont la prise de terre serait défectueuse.*



Lorsque la cuisinière est raccordée au réseau électrique certaines pièces sont sous tension.

Aussi, si vous devez lever la table de travail pour l'accessibilité à une pièce, **il est indispensable de retirer la prise de courant.**

Ne pas utiliser le disjoncteur général qui pourrait être réenclenché par un tiers pendant le travail.





# GARANTIE

La garantie contractuelle consiste en l'échange pur et simple de la pièce reconnue défectueuse par nous ou à sa remise en état après examen par notre Service Technique, à l'exclusion de toutes autres indemnités de quelque nature qu'elles soient.

## DUREE

Nos appareils sont garantis un an à dater de la livraison au premier acheteur.

## CONDITIONS D'APPLICATION

Vous ne devez utiliser votre appareil que dans les conditions normales d'emploi pour lesquelles il a été prévu conformément à cette notice.

Dans tous les cas, adressez-vous à votre installateur chargé du Service Après Vente qui vous a vendu l'appareil muni du présent certificat.

Les frais de déplacement, de transport, de main d'oeuvre, d'emballage et d'immobilisation résultant des opérations de garantie sont à la charge de l'utilisateur ou de l'installateur selon les conditions de vente qu'il pratique.

## APRES LA GARANTIE

Adressez-vous muni du présent certificat au revendeur ou installateur qui vous a vendu l'appareil.

Il se chargera de commander à notre Département Pièces de Rechange, dans les meilleurs délais, les pièces dont vous avez besoin.

## GARANTIE LEGALE

Les dispositions du présent bon de garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

APPAREIL TYPE :

**541**

DATE DE LIVRAISON :

**Pour bénéficier de la  
garantie contractuelle  
ROSIERES  
nous vous demandons :**

de nous retourner sous  
8 jours votre  
"inscription de garantie  
ROSIERES"  
ci-contre